

生活百味

故乡是个“形容词”

■ 马亚伟

每次回到老家,我都会带着丈夫和孩子在村庄里转一转,寻找一下我小时候的生活痕迹。

“瞧,这棵大树大不大?我小时候它就在这里了,我们夏天都在树下乘凉,特别凉快!”“看,这里原来是村里的小学,我就是在这里上小学。当时学校北墙边有很多灌木,能结出好多果子,我们偷偷摘着吃,特别好吃!”“看到那片树林了吧?是我们的儿童乐园,我们放假了都去那里玩,特别有趣!”……丈夫笑说:“你呀,把对故乡的感情升级到‘特别’的程度了。”

我这才发觉自己用了那么多的形容词,而且都加了“特别”。往事经年,故乡依旧,岁月已经把故乡浓缩成一个个生动的形容词。而且这些形容词,如同英语里的形容词属性一样,在不断升级,直到升为“最高级”。我想每个把故乡放在

心中的人,大概都有这种心理。故乡在我们的心目中,有太多的“人生之最”。最美丽的风景,最好吃的饭菜,最有趣的童年,最真挚的朋友,最温暖的故事,最幸福的回忆……故乡留给我们的印记,深刻而清晰,无论经历多少岁月的冲刷,都无法抹去,反而愈发深刻清晰。

秋天时我回乡,拐过小胡同,迎面看到李婶家的一墙丝瓜。绿墙间有明黄的花朵闪着光彩,还有一条条丝瓜悬垂着。年年岁岁,绿墙如旧,似乎从未曾改变过什么。与这墙丝瓜相逢的那一刻,我忽然间有些恍惚,仿佛一下逃回了童年,多年在外辗转漂泊的岁月只是大梦一场,故乡的岁月才是真实的。我脑海中闪过曾经的记忆,有种“归来依旧是少年”的感觉。心底泛过丝丝柔情,我觉得自己要融化在那种朦胧美丽的

色调之中。我沉浸在平静温馨的氛围之中,沉浸在缓慢古朴的旋律之中,特别温情,特别美好,特别幸福。

故乡这个“形容词”,把游子心中那缕惦念和乡愁抒写得淋漓尽致。

有人说,故乡是用来怀念的,一旦回到故乡,感觉就不那么对味了,所以很多人都有“多年离家已是客”的感慨。不过我不这样认为,故乡的每一个角落都有回忆。每次回到故乡,我都喜欢在故乡的小街、田野、树林、堤畔走一走。故乡的纵线和横线,交织成一张回忆之网。我游走其间,如同一只自由灵动的蜘蛛,编织着一份只属于自己的美好。记忆由点带面,很多复苏的往事就像春回的草地,重新生机勃勃起来。这种感觉,你如果不曾体验过,真是一种遗憾。穿行在故乡,重拾最温暖最美好的记忆。

故乡是个形容词,这个字眼在岁月中升华了。拥有这样一份美好的回忆,我们就有了征战世界的勇气和力量。即使我们的脚步抵达了天涯海角,故乡也会给予我们源源不断的动力。这里面的原因很简单,故乡浓缩着一个人生命之初的种种体验。那些体验,烙印于我们的身体和心灵,成为我们认识和探索这个世界的源头活水。我们沿着心愿的指引,走得越来越远,可却把最真挚最淳朴的情感留在了原地,留在了故乡。不忘自己启程时对远方的期待,以及对故乡的承诺,或许这就是不忘初心。每个人与故乡,其实已经在内心深处签订了某种契约。山和水不能彼此遗忘,日与月不能毫无关联,游子和故乡无法割断。

故乡是个形容词,这两个字一出来,游子心中最炽烈的情感就出来了。

印象美食

冬季,最热身暖胃的美食既不是火锅,也不是汤面,而是母亲做的铁锅炖菜。

每到寒风凛冽的冬季,母亲就会给我们做炖菜。母亲刨几个土豆,配上十几个鲜嫩的芋头,随后,将新鲜萝卜和山药切小块入锅一同熬煮。尽管很难有肉食的踪影,但我们仍觉美味。

后来家境有所改善,每隔几天母亲就做一次肉香四溢的炖菜。羊骨炖菜,带着瘦肉的羊骨与葱、姜和料酒渐进融合,随着时间前行,香气悠悠浸入鼻腔。取出煮好的羊肉备用,继续添水下锅,继续熬煮,底汤逐渐浓厚,加入刚磨好的胡椒粉及适量食盐、陈醋,羊肉炖锅底汤即成。

底汤熬好母亲会将土豆、芋头、萝卜、山药等入锅内熬煮,汤汁再次沸腾加入蘑菇、香菇等菌类略微熬煮,入大白菜、韭菜、芹菜等嫩叶菜并同步扔入羊肉,让各种味道再次沉浸在时光的温润里。

我始终相信,炖锅是充满力量的菜肴。当母亲掀开炖锅的锅盖,热气迅速冲出锅内,用无尽的温暖赶走家中所有的凉气。席间筷子的不断开合传递着温暖,抚慰心间。

我们都希望这份温暖能停留得再久一些,久到母亲的手擀面出现在锅前。面吸足汤汁,底汤内的蔬菜和肉丁角色转换,完美衔接了手擀面。一口面配一口汤,温馨慰藉了众人胃口。

炖菜的配料在变,炖锅大小在变,唯一不变的是母亲对我们的爱,融化在冬日炖菜里。

美味铁锅炖菜

■ 崔安宁

中药故事

“甘草”原从“干草”来

■ 吴玉华

从前,在一个偏远的山村里有位草药郎中,他总是很热心地为人治病。

有一天,郎中外出给一位乡民治病未归,家里却来了许多求医的人。郎中妻子一看这么多人急等着丈夫治病,而丈夫一时又回不来,便暗自琢磨:丈夫替人看病,不就是那些草药嘛,一把一把的草药,一包一包地往外发放,我何不替他包点草药把这些求医的人打发了呢?她忽然想起灶前的地上有一大堆草棍,拿起来咬上一口,觉得甘甜怡口。于是,她就把这些小棍子切成小片,用纸一包一包地包好,发给了那些病人说:

“这是我家郎中留下的药,你们赶快拿回去煎水喝吧。”

过了些日子,几个病愈的人特地登门来感谢郎中,说吃了他留下的药,病就好了。草药郎中一听就愣住了,而他的妻子却心中有数,赶忙把他拉到一边,小声对他如此描述了一番,他才恍然大悟。草药郎中又急忙询问那几个人的病情,方知他们分别患了咽喉疼痛、中毒肿胀之病。此后,草药郎中便在治疗咽喉肿痛和中毒肿胀时,均使用这种“干草”。由于该草药味道甘甜,郎中便把它称作“甘草”,并一直沿用至今。



山乡雪韵

周文静/摄

主管:广西中医药大学 主办:广西国际壮医院(广西民族医药研究院)
指导:中国民族医药学会 广西中医药管理局 协办:广西民族医药协会



民族医药报

全国邮发代号 47—44 当地邮政局(所)可订阅

她将带您走进神奇的民族医药世界 了解民族医药政策法规和行业动态
交流民族医药科研成果和临床学术 获得民族医药保健知识和工作经验
体验古朴实用的民族医药技法方药 畅游瑰丽绚丽的民族医药文化乐园
她专注于推动民族医药传承与发展 为守护大众健康生活而不懈地努力

2024年全年
定价52.00元!

只需52元 健康顾问在身边

“福利”丰厚 读者受益

订一份报全年可获实用有效验方上千条



扫码邮政订报



民族医药报微信公众号



国社微信公众号

《民族医药报》创刊于1989年,是我国目前唯一一家面向全国公开发行的民族医药类专业报纸。专注于推动中医药、民族医药传承创新与发展,介绍民族民间独特的诊疗技法方药,普及家庭防病治病、养生保健等知识。

内容丰富多样,开设有政策解读、各地新闻、协会动态、名家专访、名医讲堂、疾病防治、临床治验、外治疗法、小验方、用方体会、节气养生、妇幼保健、老年天地、药膳食疗、患者求援、名人养生、趣说本草、名医轶事等特色栏目,信息量大、可读性强,是家庭的保健医生和医学爱好者的良师益友!

周报,彩色四开12版,每周五出版

免费赠阅样报:19977107763

