

车往乡野一拐,来到一处地方,上前打听,说是中华郡,位于富平、阎良、三原之间的荆山。荆山无山,却是人流似水,车流如虫,车就像蜗牛,没人走得快,干脆靠边停下,迈开双腿款款着往人堆里扎。

今年是龙年,与龙有关的字样和图案随处可见。龙是传说,现实中找不见。人造景点太多,随便寻着一家门庭,买票进去,原来是活体昆虫展示馆。隔着玻璃近距离地看虫,新奇而又好玩,第一次感到虫的可爱,那体形,那憨态,那纹饰,那静守,一点也不让人胆怯,反而想去亲近、抚摸。

蜈蚣慢慢蠕动,身子柔软,线条优美,一节一节闪着荧光,虽说有毒,却会遵循“人不犯我,我不犯人”的戒律。蜥蜴吐着舌头,一伸一缩,像在射箭。甲壳虫们就像英勇的武士,披着铠甲,挥着长戟,好斗,冲动,脾气暴躁,威武霸气,一看标签,“战神大

兜虫”,名副其实。介绍文字上说,它们的身体能散发一种类似朱古力的香味。自身体香?还是洒了香水?不得而知。凑近嗅嗅,没有闻到。

金龟子,并不稀罕,小时候在野地里捉的多,玩的多。对比着辨识,才知道叫绿萝花金龟。眼前的它们五花八门,奇形怪状,

看虫

黄开林

有穿格子衫的,有着花裙子的,有只套一件马甲的。在彩虹锹甲前看了好一阵子,不是因为它的珍稀,而是色彩,一身彩虹色,流光溢彩,晶莹剔透,造型优美,形状对称,油彩里泛着光晕,这样的工艺,画家难以临摹。

蛇也是虫,并且是长虫。这里展示的蛇都不大,

有一种绿瘦蛇,比美人不知要苗条多少倍,不注意还以为是一根菠菜面,或是小朋友遗失的鞋带。这种蛇善于伪装,在树上行动迅速,攀附物体时身子可以纹丝不动。它的视力非常发达,在同类中极为少见,眼神成了捕食小型动物的有力武器。我用手指在玻璃上轻轻一弹,它马上警觉起来,

最后见到的是品种繁多的蝴蝶,由几百种蝶拼成一个巨型蝴蝶图案,算是别致的标志。各种各样的蝶,让人目不暇接,有的像枯叶,有的像花瓣,有的像手绢,有的像风箏。虫能成蛹,蛹能变蝶,这是虫的涅槃,也叫虫的最高境界。

外孙看得快,为了等我们,不得不再“复习”一遍。见我们还不离开,他便到玉米地里推起了碾滚。这种原始的加工用具,小时候我们常给大人当帮手推磨,推得晕头转向,现在反而成了观赏加体验物,属于农耕文明的一分子。若说外孙是虫,算得上是蛻螂或是不知名的转转虫。

请原谅我的孤陋寡闻,只晓得驱虫、捉虫、灭虫、杀虫,没见过养虫、观赏虫、研究虫。今日一见,也许会改变见不得虫的习惯,也许会视虫为美、为艺术、为朋友。其实,人在大自然中十分渺小,算得上大一点的虫、能到处乱跑的走虫。

身子扭成“8”字形。还有种蛇像花围巾,因其身上有方格斑纹,人称玉米蛇,温顺无毒,雍容华贵,极富观赏性。

蝉,对出生在农村的人来说,再熟知不过。说是熟知,眼前出现的却又极为少见,或小巧,或笨拙,或如蜂,或似蝶,若能合唱一曲,也许能应和“诗佛”王维的诗意。

桐荫墨趣

兰花之姿

李新宇



兰花该是什么模样?这一丛叶子不多,也不长,花苞却生得茂密,而且茁壮。只待一阵春雨,即可绽放吐芬芳。

投寄本报副刊稿件众多,凡手写稿件,恕不能退稿,烦请作者自留底稿。稿件一个月内未

启事

见报或未接反馈,作者可另行处理。感谢支持,欢迎投稿。投稿邮箱:jwbfbk@163.com

职业病

江侠

邻居老王80岁,上世纪60年代的本科毕业生。退休以后一直在写

自传体小说,去年年初终于完成,大约50万字。他传给我看,我花了一个多月才读完。老王是学理工的,文字基础还行。但他写的不算小说,平铺直叙,读来比较催眠。去年年底,老王突然中风,昏迷不醒。此时,我才体会到他写这些文字的意义:起码让后人了解他这一生。若再晚一年,就没机会了。

于是,我也打算写一写自己的一生,体裁方面无论是小说还是回忆录都行。

文友老马也有此意,而且他是行动派,很快就动笔了。但是没几天,老马就停笔了。他说:“写了一千多字,就写不下去了。想着赚不到稿费,等于‘白劳’,也就没有了创作动力。”老马很想让晚辈了解他的一生,可他已患上了职业病,码字不赚稿费,写不了几行就犯困。

所幸我还没有得这种“职业病”。我有“三高”,未来保不齐会像老王那样瘫痪在床。所以,趁着脑子还好使,手脚还灵便,我得赶紧记录一下这一生……

闲眠之余,最爱戏草,于深春或盛夏时节,放眼望去,原野里繁花似锦,空旷处杂草丛生。此时独自一人漫步其间,时而手掐几株狗尾草,指尖上下翻弄,略等片刻,绒丝不掉,穗粒未落,一只毛茸茸的猫头鹰便奇迹般诞生。在石缝处觅几棵含羞草,用食指触碰叶片,羽毛状的叶子立马合起,像害羞时捂脸的碧手,如归巢时雀鸟的翼翅,似惊吓得蜈蚣的百足,真是既呆萌又有趣。

取锄沿地皮铲几篮紫花地丁、马齿苋、猪尾巴草,混在竹筐里,色彩斑斓,模样各异,既能把玩又可饱餐,可谓一举两得。将马齿苋的藤间隔一寸折断一寸,间隔处只留藤皮,两头用牙签一插,一串漂亮的项链便制作完成。

杂草虽多,但我最爱采摘苘麻。它们长在岩石旁,或麦田的地头垄沟里,虽开着金黄的花朵,但有些枝杈间早已结出铃铛般的果实,里面的白色颗粒味道极佳。这个时节的苘麻不可吃,便寻找龙葵,酱紫色的果实早就挂满枝头,塞进嘴里一咬,满口酸爽。在龙葵的旁边,总会长几株蒲公英,白色的绒球早已蠢蠢欲动,蹲下对着它吹上一口气,绒球瞬间散出几百枚“降落伞”,随着风起飞,飘落各地。

比起陆地,还是池塘里的草最为“鲜嫩”,不管是苕菜还是水禾,它们在游鱼与青蛙的扑腾下满身露珠。就连浮萍也被戏耍,在涟漪的推动下,一会儿漂流到东,一会儿漂流向西。拿几块破瓦朝水面斜抛出去,一连串十几个水漂,压着巴掌大的睡莲碧叶,一步一个大水花,如同蛤蟆在上面来了个十级蛙跳,待水波散去,满塘的草又平静如初。

人在戏草,草却任凭人戏,人得乐趣却不减杂草半点翠绿。人生在世,浅学戏草,深学草的豁达,多与自然亲近,自会获得时时快乐的秘诀。

“春山学”

是由2024年中央广播电视总台春节联欢晚会歌曲节目《上春山》所产生

的热梗。该节目在表演过程中,出现了演唱者走位、程中,出现了演唱者走位、着装、表情等方面的争议,引发网友热议。网友们通过春晚彩排、事后采访等材料,全方位多角度地分析“C位”(舞台中心位置)的归属,所有的讨论内容

最后被统称为“春山学”。

其实,《上春山》的歌词包含了多首古诗词的元素,描绘了春日草长莺飞、和煦美好的景色。“春山学”所带来的网络大讨论,也带动了网友们对《上春山》歌词的学习,从而让人们对中国传统文化有了更多的了解。

网络新词语

春山学

丁士舜

连载

千面宋人

——传世书信里的士大夫

仇春霞

广西师大出版社

六、山药在北宋这70年(2)

从《山药帖》的笔迹来看,这位“铁面御史”丝毫没有凌厉之气,反而用笔温润收敛,礼仪与章法互为表里,形象地体现出赵抃铁面仁心的性格。

《山药帖》的收件人是宰相李迪的儿子李柬之(996—1073),也是一位口碑很好的清望大臣。那李柬之送给赵抃的“南都山药”到底是什么宝贝呢?南都,即宋代的南京应天府(今河南商丘)。“南都山药”曾频繁出现于北宋士大夫

们的生活中,这与一个人有关——蔡挺(1014—1079)。

蔡挺是赵抃的同学,曾官至枢密副使,他老家就是南都的。蔡挺对家乡的山药甚是珍爱,不仅喜欢吃,还拿来做成山药酒,而且常将山药酒和山药苗作为礼物赠送给同僚好友,还告诉他们怎么种,所以种植山药、吃山药、泡山药酒就成为文人士大夫们的一个娱乐和切磋项目。宰相王珪就喝过蔡挺泡制的山药酒,并说这酒很好喝。王安石曾向蔡挺请教山药的种植方法,蔡挺不仅详细告知,还送了几十株山药苗给他。蔡挺在甘肃任职时,曾将南都山药带去种植,王安石就很感慨,什么时候自己也能回家乡种山药呢?

南都山药有什么特别之处吗?宋人文献中没有相关记载,不过,现在的河南商丘仍然是有名的山药种植基地。山药有不同的品种,据说最有药用价值、堪比人参的是河南温县的垆土铁棍山药,这种山药个头细长弯曲,表皮有锈斑,类似铁棍,因而得名。

宋代山药的变迁

在宋代,由于国家的统一、漕运的发达、各地转运使的设置,以及官员的不断轮岗,全国各地的物资以前所未有的丰饶之势出现在人们的眼前,一些世世代代都不曾见过的同科植物也开始汇聚在一起。由于来自不同地域,它们的名称五花八门,长相也或同或异,这就为后人凭史料文字进行识别和区分带来了很大难度。很多名称在方言的基础上历经千年流变,已经很难精准明确其所指。所以同一种东西可能有多个名称,而同一个名称所指的很可能不是同一个对象,这种令人懵圈的事情在今天仍时有发生,更何况追溯千年之前的某个名物了。比如植物学中的薯蓣科,经现代研究发现,其在中国就有近50个品种,要再说起它们的方言叫法,恐怕只会让人觉得“傻傻分不清”了。但是把这些名称各异的东西拎在一起一看,不过都是一堆长相略有区别的薯类。

十八、跟香料有关的烹饪方法(2)

接上文,我们继续说卤,还有一个卤其实就是我们说的打卤面,这个卤就跟香料没啥关系,其实是一种浇头。吃面条的时候,比如炸酱面或葱油面不解馋,想吃点儿更香的、更软和的、更糯的东西时,可以做浇头。加点儿金针菜、香菇,煨点儿肉丝进去混在一起,这个卤肯定有一个特点——黏糊,因为要勾芡。

因此,卤有两个概念。第一个,点豆腐的卤水。我们现在吃的豆腐一般都是石膏点的。大家记住,石膏特别凉,豆腐也凉,如果你不吃麻婆豆腐,里面的寒性就平衡不了。

现在一般食堂或家庭点豆腐用的凝固剂是葡萄糖酸内酯。但我还是推荐卤水点的豆腐,因为卤水性热,能平衡豆腐的寒性。

第二个,卤专指用中药的香料烹制出来的汤汁,可以用来炖肉,每家都有自己的秘诀。大家千万不要以为卤用的中药全

是香的,这里面有君臣佐使。

比如这么多香料药,辛香发散的药里就有反佐的山楂。山楂放进去起到一个不让它们过于辛散的作用。另外,山楂还有能让炖的肉更烂的作用,尤其是炖牛肉。热性药材火太大,有时卤肉里还得放点儿苦寒的中药,比如炒栀子。炒栀子也会让肉的颜色好看,因为栀子本身就是一种染料。

卤肉的时候肯定会放冰糖,有时直接放冰糖,有时会炒糖色。炒糖色可以增加肉的颜色,白不吡咧就是水煮肉或蒜泥白肉,颜色不好看;另外,炒糖色的目的是加点儿焦苦的味道进去,可以提高消化食积、肉积的效果。

大家总说,吃多了就吃个山楂丸,其实这也是一个不准确的说法。记住,山楂丸不是对所有的食积都管用,而是专门针对胃酸分泌不足或胆汁分泌不畅的人,

江西科学技术出版社

徐文兵 著

美食课

尤其是吃油、吃肉过多,可以吃点儿山楂丸解油腻,因为酸有一种泻肝的作用,能快速促进胆汁的释放。但时间长了就不行了,吃山楂丸不是整天暴饮暴食的借口,如果长期暴饮暴食,吃一堆山楂丸也没用,而且山楂丸吃多了会伤害人的脾胃的元气。不是说所有消化不良都得吃山楂丸。