

□芳菲物语

□薛宏新(原阳县)

闲话荆芥

在河南,夸一个人见过世面,会说“人家可是吃过大盘荆芥的人”。

开封,是北宋时期的都城,称为汴京。当时,繁华的汴京汇聚着政商等各色人熙攘往来,络绎不绝。汴京方圆的人,在饭店与食摊吃到荆芥是再平常不过的事儿,而对于外地人来说,不到京城,享受不到这样的“待遇”。于是,到汴京吃到荆芥,就成了身份和地位的象征,更是人前人后炫耀的资本。慢慢地,称赞到过汴京的人,都说他是“吃过大盘荆芥的人”。久而久之,这句话也就成了河南的俗语。

凡菜蔬,皆有时令。荆芥,是河南人夏季餐桌上的寻常滋味。食用荆芥的样式很多,如单独凉拌或用它拌黄瓜拌洋葱,也可以成为荤菜的垫菜,做鱼虾时也可放入它来调味去腥。

时令的鲜荆芥,枝叶繁盛的时节采下便是一味中药材。荆芥具有典型的辛散特性,所以归于中医的解表药中,能够发散风寒,将荆芥穗炒炭后止血的作用显著。本草典籍,先是列它为草部,后来列在菜部,并且记载其功效时,总不忘它的食用价值。

荆芥含有芳香油,它的味道很特别。新鲜荆芥入口,很像头一次吃香菜,那气味,那芬芳,如苏、如姜、如芥,那芬芳的味道,让你如何也想不到。

有人头次吃荆芥,说它的味道,类似榴莲,让你的口腔和味蕾,一下子被惊呆。也正是它特别芬芳的味道,让太多的人喜欢,也让有些人适应不了。喜欢它的人,入魂、入髓。其实荆芥的味道,绝对不是榴莲或臭豆腐,闻着臭

吃着香,毕竟它是本草,只是芬芳的味道挺特别,冲过口腔入鼻腔,然后直接进入脑腔和味蕾相连的部分。

荆芥作为一种食物,从宋朝开始,就成了河南人的独爱,生吃荆芥,也成了中原及邻近区域的习俗,可见它的魅力有多大。荆芥也有人叫它“京芥”,因为有了它,才有了信手拈来的拍黄瓜。揪几片荆芥叶,拍两根嫩黄瓜,再切点蒜末,滴几滴小磨香油,撒点盐,那就是夏天最美的下酒菜。

河南人痴迷吃荆芥,也不全是因为拍面条和拍黄瓜,也不仅仅是消暑佐酒的需要,因为荆芥这东西,它先

是药,然后才是菜。荆芥有养肝护肝的功效,有去火消脂的功效,而且它无需与其他中药配伍,无需煎煮熬制,只需吃它的叶,吃它的嫩茎,就能收到疗效。

荆芥的功效在上诉故事中有夸大的成分,但在中国传统文化中,荆芥常常被赋予坚韧不拔,自强不息的寓意。它不畏风吹雨打,始终以一种顽强的生命力,在逆境中茁壮成长。同时,荆芥也让人们思考起了人与自然的关系。在这个物欲横流、快节奏的时代,我们往往忽略了身边的美好与宁静,而荆芥却以一种最质朴的方式,提醒我们要回归自然,感受生命的真谛。在忙碌之余,我们不妨放慢脚步,走进田野,去聆听大自然的声音,去感受荆芥的韵味。或许,只有这样,我们才能真正找到内心的平静与满足。

□诗词采撷

立秋遐思

□段世东(新乡市)

立秋来临,就意味着一个季节即将成为回忆
即将成为众多回忆中
薄薄的那一页
且顺着时光的冲刷
逐渐由彩色
而黑白

二
一个季节一个季节的叠加
岁月,就成了一本书
书里有江河翻滚,有草长莺飞
有荡气回肠,有悄然长叹
当然,也会有脚步的回响和眼眸的渴望

三
都说,万物皆有灵气
我以为万物的灵气
还是来自于人
是人灵魂的有趣浸润了万物

窗外一朵花
开了,又败了
它无意承载任何人的喜悦和忧伤
它只是主动或被动,在展示
属于它的一生

四
一根木条被划上刻度
它就是尺子
一根木条被扔进火里它就是柴火

小小寰球原本无所谓冷热
知冷知热的
不是冷热

2024年8月8日
星期四
农历甲辰年七月初五
今日8版
总第5496期

平原晚报

新乡日报社主管/主办/出版

明确“十不准”“十个严禁”
我省发布耕地保护监督新规

►A02版



8月7日,中国选手李发彬
在比赛中庆祝。

当日,在巴黎奥运会举重项目男子61公斤级比赛中,
中国选手李发彬夺得冠军。

新华社发

举 夺 魁

暑运以来全国铁路
发送旅客超5亿人次

►A02版

健康不停“夏”
暑期让孩子们动起来

►A03版

为文明新乡点赞

竹林小径

□赵建喜 摄



花语

□陈国众 摄



用手机记录生活,将文明城市的美好呈现,将眼前的风景定格。爱家乡,更爱镜头里的新乡,为文明新乡点赞。
来稿要求:展现新乡城市美景、宜居环境、风光地标、美丽生态等方面,并配上文字说明以及拍摄地点。
投稿请发至邮箱:pywbmywy@126.com