

新民晚报

星期天夜光杯 / 夜光杯

一
惭愧得很,直到今年“足不出沪”期间,才捧读被誉为“散文经典”的“圣书”《瓦尔登湖》。有点意外地发现,梭罗在真情讴歌大自然,真实记录十九世纪美国乡村生活的过程中,对当时村民们如何获取信息,追逐新闻的情形也做了不少相当生动的描述。例如,“在我看来,村子像一个庞大的新闻编辑室,有些人,对于新闻,是胃口大,消化能力也一样大的,他们能永远一动不动地坐在街道上,听那些新闻像地中海季风般沸腾着,私语着吹过他们”……

既有概括描述,也不乏叙事细节:一个人吃了午饭,还只睡了半个小时的午觉,一醒来就抬起了头,问,“有什么新闻?”好像全人类在为他放哨。有人还下命令,每隔半小时唤醒他一次,……。睡了一夜之后,新闻之不可缺少,正如早饭一样的重要。“请告诉我发生在这个星球之上的任何地方的任何人的新闻”,——于是他一边喝咖啡,吃面包卷,一边读报纸。

一百七十多年前,美国那些远离繁华都市,生活在宁静田园里的村民们,对信息的渴望,对新闻的偏好,哪怕是虚无缥缈的闲言碎语、流言蜚语,也如痴如醉,乐在其中。瓦尔登湖畔,集人际传

播、群体传播和大众传播之大成,梭罗以曼妙的文字生生地勾勒了一派世俗的信息传播场景,若以绘画形式呈现,说不定能创作一幅传播业的“清明上河图”呢!

二
事实上,这样的场景正是形象地诠释了马克思所言:“人的本质是人的真正的社会联系,所以人在积极实现自己本质的过程中创造、生产人的社会联系、社会本质”。祈求信息,热衷传播,乃人的天性。而值得琢磨的是,与新闻信息如影随形、混杂其间的流言,以及与之相伴而生的谣言,人们何以也会津津乐道,并每每信以为真?

你看,在瓦尔登湖畔的村子里,一方面是,“有些被称为新闻的,不过是瞎扯,编辑和读者就只不过是

在喝茶的长舌妇。然而不少人都贪婪地听着这种瞎扯”。梭罗曾听说,有一天,大家这样抢啊夺啊,要到报馆去听一个最近的国际新闻,那报馆里的好几面大玻璃窗都在这样一个压力之下破碎了。

而那条新闻,“我严肃地想过,其实是一个有点头脑的人在十二个月之前,甚至在十二年之前,就已经可以相当准确地写好的。”另一

方面,有些人好比“是最粗糙的磨坊,凡是流言碎语都要经过他们

的第一道压碾,然后才能传入各家各户,倾倒进更精致的漏斗中进行更精细的加工”。

如此贪婪于“瞎扯”和炮制流言,今天看来真是滑稽可笑,愚不可及。然而,真的能嘲笑他们么?

三
二十一世纪的人们,早已被海量信息裹挟而须臾不可自拔,大大小小的媒介多如牛毛,形形色色的信息无需“抢啊夺啊”,自会“投怀送抱”。但对于信息良莠之甄别,对于新闻真伪之判断,对于断然遏止流言散布,却未见得如梭罗登湖的老乡们高明呢!我们每日所遭遇的,和他们所经历的,又何其相似乃尔!

四
时下被称作全媒体时代。尽管身处信息爆炸、信息过载的状态,“信息饥渴”现象却依然如故。一个个微信群,不就胜似一个个庞大的“新闻编辑室”,吸附着众多读者?不过,这些“新闻”绝非都是真相的代名词,流言蜚语乃至谣言谎话在虚拟社会里藏匿,在网络空间中发酵,在朋友圈互动时散播,以致常常模糊公众的双眼,玩弄公众的智商,激化公众的情绪,甚至催生偏颇狂热的言行。

五
美国媒体人安德·基恩在反思互联网弊端的著作《网民的狂欢》中就曾慨叹“我们用来了解世界和搜集信息的传统媒体深受打击”,“众多的网民向不计其数读者提供了未经核实的信息,无知、误导和误报就这样不断循环往复……浪费了我们的时间、欺骗了我们

的感情。”十多年过去,滑入“活在手机上的时代”后,如此流弊有增无减,变本加厉,一不小心便上当受骗的事,比比皆是。

今年,与“新冠”共舞的疫情集中爆发,危害肆虐,堪比生物病毒。据新华社转述英国广播公司报道,仅今年1月至3月间,全球就至少有800人因为各种与新冠病毒有关的假消息而丧命,5800多人被社交媒体上的相关不实信息迷惑而不得不送医治疗。难怪世卫组织总干事谭德塞早就提出全球联手抗击“谣言疫情”,而近日,红十字会与红新月会国际联合会主席弗朗切斯科·罗卡又大声疾呼各国政府和机构须打击与新冠疫苗有关的假新闻,认为虚假消息已成为“第二场疫情”,开始侵蚀民众对疫苗接种的信任。

眼见得当年瓦尔登湖畔的村民沉湎于虚假信息而嗜此不疲的荒诞剧至今仍不时复排上演,是不是让理应有足够智商和媒介素养的当代文明人愧作难当?

六
怡然

前不久收到拍卖行寄来的图录,刚好看到有唐蕴玉的两张风景水彩,一张画于1957年,一张画于1962年。正好在写这位留法女画家的文章,觉着是冥冥中的缘分,便奋力拍下。唐蕴玉的水彩思致清远,笔笔以简淡出之。人老了爱怀旧,越旧越好。两张小画清淡之姿中透点古旧之味,署款一个“蕴”,秀逸天成,正好满足我的好古之癖,算得上怡情的绝色了。唐蕴玉是在1930年代前后,被誉为上海“油画四女杰”之一,其他三人是潘玉良、关紫兰和蔡威廉。

唐蕴玉早年在日本学习油画,1930年留学法国国立巴黎美术学院,1941年返沪,便居住在永嘉路600号一座独立的花园住宅内,直到她1980年移居海外。永嘉路两旁有着众多德、法、西班牙式的花园洋房,现代艺术风格的老公寓和石库门弄弄,隐藏在遮天盖地的梧桐树里。永嘉路曾被叫做“西爱咸斯路”,西爱咸斯是拿破仑执政时期的法国人。如今的永嘉路跨黄浦、徐

汇两区,东起瑞金二路,西至衡山路。永嘉路是分段筑成的,1922年筑现在的陕西南路至今岳阳路一段,1923年向东筑至现在的瑞金二路,向西辟筑至今衡山路。永嘉路1943年改今名,瑞金二路至陕西南路段为黄浦区,陕西南路至衡山路段属徐汇区。

约了朋友在永嘉路上喝咖啡,早到了片刻,便步行去唐蕴玉旧居看一下。在秋冬的艳阳下散步,在寂静的书房里读书,都能让人心情平和。现代社会浮躁,能寻个机会,在幽静的永嘉路上走走,不啻青梅止渴,减却三分俗气。而且,我在永嘉路上还寻着了法语女翻译家罗玉君的旧居,就在离唐蕴玉住所不远的永嘉路555号。有趣的是,罗玉君比唐蕴玉早两年到了法国巴黎,1933年获巴黎大学文学博士后回国。我猜想两位邻居应该是老相识。罗玉君也是我国历史上第一批女博士。罗玉君译《红与黑》,把司汤达回肠荡气的文笔翻译得荡气回肠。直到现在,国内众多法语文学经典译著皆出自她的手笔,影响深远。

去永嘉路是为了见老朋友叶兄。叶兄是南师怀瑾的亲炙弟子,即便生意繁忙,也不忘研读经典,用功不断,此次重逢,见他风采依旧,真是高兴。和叶兄在永嘉路喝咖啡,他从皮包里拿出一个小香囊塞进我的衬衫口袋说保佑我平安。他说香囊里是配的中草药,还有一封写着“蕴”字的护身符。叶兄说,“蕴”字是有蕴藉、隐藏之意。我理解。我依稀记得,唐蕴玉1992年去世,罗玉君1987年去世,她们都在二十世纪初享大名,但两人都不喜宣扬,只管无声无息兢兢业业去做自己的专业。就像作家董桥说的,而我们往往沉沦在意气用事和争长护短的泥沼之中忘却原则,忘却自省,忘却冷静,忘却虚心长进。

七
伟人足迹众人赞,如画江山思小平。

地陷东南成天坑,峡开万仞峭壁峰。盘阳河水铺明镜,光华恍入水晶宫。

靖西小城涵翠微,绣球挂遍待郎归。德天瀑布银河泻,三叠飘带弄芳晖。

云山翠竹水中荡,染出明仕好风光。花山壁画千古谜,绝世容颜笑浩茫。

明江船上酒杯宽,铜鼓声声尽清欢。崇左关路长漫漫,凉山至今敬硝烟。

登家风情有长廊,桂林山水不须妆。象山饮水邀明月,阳朔千山丹凤翔。

逆旅归来万里程,半是美景半真情。莫道斜阳归路远,回眸一笑倍澄明。

十
日谈
南方有清蔬
责编:杨晓晖

芹菜真是菜中君子,不与人争利,简单做自己。

在我的冰箱里依旧储藏着一袋“草头干”,它是鲜草头的“深加工”。鱼肉荤腥吃多了,便叫妻子从冰箱里拿出“草头干”煮个汤尝尝。在我看来“草头干”汤是吃不厌口的,只要下个搅匀的鸡蛋,出锅时就鲜香扑鼻,直捣味蕾。我手捧一碗晶亮的米饭,喝着“草头干”汤下肚,实在是太美妙了。

草头,在我家的田园里年年会种些,吃剩的就被晒成“草头干”。种草头并不费劲,管理时不施任何人工手段,任其交给星辰日月、阳光雨露来滋润,也无须用药,是十足的绿色蔬菜。农家人爱于九月份下种,一个多月后就可以采摘新叶了。每当草头茂盛时,我使用刀

去割,但被妻子“吼”住了,岂能用快刀。她是腰系布装用手指去抓草头嫩叶的,家乡人称之为“抓草头”。对此,我恍然得知草头有灵性的,“快刀”使用不得,只能用温暖的手指掐断茎叶,否则,切割的伤口,对日后长出新叶会有影响。原来草头在韧性之中,也有娇弱的一面,温柔触碰才能保证它旺盛的生长势头。我懂了,学着妻子的模样,去触摸这一田园的“娇姑”。

草头,又称苜蓿,在浙江地区被称为“金花菜”,形象生动。我俯首细看草头花,的确颜色金黄,很细碎,并不惹眼,但它默默地繁衍着它的后代。草头性甘凉、清热利湿,叶片如手指,甲般大小,倒心形长在叶茎上,

一枝三叶,重重叠叠,形成一大簇。即使种在田角、田埂都能成活生长,有很强的生命力。我想正因为草头对生长环境有随意性,日夜相拥在天地的灵气之间,才有它独特的鲜香味。我记得父亲在留草头种时,也没有过多地用心,土法上马,晒晒干的草头籽和上泥土,搓成圆饼,往石灰墙上一按,可储存在来年下种。这种交给大自然的风干法,让草头种子倒也不会变霉变质,可谓神奇。草头的籽粒,扁平呈圆状,周边有齿形,色泽灰黑,看不出饱满的籽粒,

但它却能赐予食用的美味。

我家吃草头大体上有两种方法,一种是鲜炒,一种是晒干。鲜炒无须添加佐料,清油煸炒,生清碧绿,出锅时,片片绿叶在热气腾腾之中闪闪发亮,让人馋涎欲滴。晒干,则先把鲜草头在铁锅里用开水煮得半熟,然后放在芦帘上摊凉晒干,在炽热的阳光下,把草头嫩叶晒得翻卷,清香扑鼻,最后储藏。

妻子在草头翻的花样上,可谓物尽其用。一锅子“咸菜粥”、“咸酸饭”,被煮得鲜香爽口。在制作点心时,可做出草头馅汤圆、草头馅塌饼等等。她腌出的“咸草头”,鲜、香、酸浑然一体,别有风味,常常当礼物送给邻居共享。立夏时,有农家亲

戚提醒妻子,用面粉做“草头屑面饼”,能防疖夏。于是,三片“心”叶在农家人的手里被演绎得惟妙惟肖。

草头的美味,我是从父辈吃过来的,直至今日仍保持着传统的吃法。由于草头受效益的限制,农家人只是零零碎碎地种,不曾形成过产业,我想草头风味独特,如有开发商巧用农家传统技法,重拾起那在柴锅里升腾的草头风味,在炊烟袅袅之中寻找一种乡愁的情趣,那草头的“效益”何其大哉!

八
桂壮乡十日游,探幽揽胜兴方遒。良朋好友尝米粉,无限欢欣意悠悠。

南疆处处享安宁,革命老区百色城。

云山翠竹水中荡,染出明仕好风光。花山壁画千古谜,绝世容颜笑浩茫。

明江船上酒杯宽,铜鼓声声尽清欢。崇左关路长漫漫,凉山至今敬硝烟。

登家风情有长廊,桂林山水不须妆。象山饮水邀明月,阳朔千山丹凤翔。

逆旅归来万里程,半是美景半真情。莫道斜阳归路远,回眸一笑倍澄明。

九
芹菜真是菜中君子,不与人争利,简单做自己。

十
日谈
南方有清蔬
责编:杨晓晖

在我们的冰箱里依旧储藏着一袋“草头干”,它是鲜草头的“深加工”。鱼肉荤腥吃多了,便叫妻子从冰箱里拿出“草头干”煮个汤尝尝。在我看来“草头干”汤是吃不厌口的,只要下个搅匀的鸡蛋,出锅时就鲜香扑鼻,直捣味蕾。我手捧一碗晶亮的米饭,喝着“草头干”汤下肚,实在是太美妙了。

草头,在我家的田园里年年会种些,吃剩的就被晒成“草头干”。种草头并不费劲,管理时不施任何人工手段,任其交给星辰日月、阳光雨露来滋润,也无须用药,是十足的绿色蔬菜。农家人爱于九月份下种,一个多月后就可以采摘新叶了。每当草头茂盛时,我使用刀

去割,但被妻子“吼”住了,岂能用快刀。她是腰系布装用手指去抓草头嫩叶的,家乡人称之为“抓草头”。对此,我恍然得知草头有灵性的,“快刀”使用不得,只能用温暖的手指掐断茎叶,否则,切割的伤口,对日后长出新叶会有影响。原来草头在韧性之中,也有娇弱的一面,温柔触碰才能保证它旺盛的生长势头。我懂了,学着妻子的模样,去触摸这一田园的“娇姑”。

草头,又称苜蓿,在浙江地区被称为“金花菜”,形象生动。我俯首细看草头花,的确颜色金黄,很细碎,并不惹眼,但它默默地繁衍着它的后代。草头性甘凉、清热利湿,叶片如手指,甲般大小,倒心形长在叶茎上,

一枝三叶,重重叠叠,形成一大簇。即使种在田角、田埂都能成活生长,有很强的生命力。我想正因为草头对生长环境有随意性,日夜相拥在天地的灵气之间,才有它独特的鲜香味。我记得父亲在留草头种时,也没有过多地用心,土法上马,晒晒干的草头籽和上泥土,搓成圆饼,往石灰墙上一按,可储存在来年下种。这种交给大自然的风干法,让草头种子倒也不会变霉变质,可谓神奇。草头的籽粒,扁平呈圆状,周边有齿形,色泽灰黑,看不出饱满的籽粒,

但它却能赐予食用的美味。

我家吃草头大体上有两种方法,一种是鲜炒,一种是晒干。鲜炒无须添加佐料,清油煸炒,生清碧绿,出锅时,片片绿叶在热气腾腾之中闪闪发亮,让人馋涎欲滴。晒干,则先把鲜草头在铁锅里用开水煮得半熟,然后放在芦帘上摊凉晒干,在炽热的阳光下,把草头嫩叶晒得翻卷,清香扑鼻,最后储藏。

妻子在草头翻的花样上,可谓物尽其用。一锅子“咸菜粥”、“咸酸饭”,被煮得鲜香爽口。在制作点心时,可做出草头馅汤圆、草头馅塌饼等等。她腌出的“咸草头”,鲜、香、酸浑然一体,别有风味,常常当礼物送给邻居共享。立夏时,有农家亲

戚提醒妻子,用面粉做“草头屑面饼”,能防疖夏。于是,三片“心”叶在农家人的手里被演绎得惟妙惟肖。

草头的美味,我是从父辈吃过来的,直至今日仍保持着传统的吃法。由于草头受效益的限制,农家人只是零零碎碎地种,不曾形成过产业,我想草头风味独特,如有开发商巧用农家传统技法,重拾起那在柴锅里升腾的草头风味,在炊烟袅袅之中寻找一种乡愁的情趣,那草头的“效益”何其大哉!

十
日谈
南方有清蔬
责编:杨晓晖

在我们的冰箱里依旧储藏着一袋“草头干”,它是鲜草头的“深加工”。鱼肉荤腥吃多了,便叫妻子从冰箱里拿出“草头干”煮个汤尝尝。在我看来“草头干”汤是吃不厌口的,只要下个搅匀的鸡蛋,出锅时就鲜香扑鼻,直捣味蕾。我手捧一碗晶亮的米饭,喝着“草头干”汤下肚,实在是太美妙了。

草头,在我家的田园里年年会种些,吃剩的就被晒成“草头干”。种草头并不费劲,管理时不施任何人工手段,任其交给星辰日月、阳光雨露来滋润,也无须用药,是十足的绿色蔬菜。农家人爱于九月份下种,一个多月后就可以采摘新叶了。每当草头茂盛时,我使用刀

去割,但被妻子“吼”住了,岂能用快刀。她是腰系布装用手指去抓草头嫩叶的,家乡人称之为“抓草头”。对此,我恍然得知草头有灵性的,“快刀”使用不得,只能用温暖的手指掐断茎叶,否则,切割的伤口,对日后长出新叶会有影响。原来草头在韧性之中,也有娇弱的一面,温柔触碰才能保证它旺盛的生长势头。我懂了,学着妻子的模样,去触摸这一田园的“娇姑”。

草头,又称苜蓿,在浙江地区被称为“金花菜”,形象生动。我俯首细看草头花,的确颜色金黄,很细碎,并不惹眼,但它默默地繁衍着它的后代。草头性甘凉、清热利湿,叶片如手指,甲般大小,倒心形长在叶茎上,

一枝三叶,重重叠叠,形成一大簇。即使种在田角、田埂都能成活生长,有很强的生命力。我想正因为草头对生长环境有随意性,日夜相拥在天地的灵气之间,才有它独特的鲜香味。我记得父亲在留草头种时,也没有过多地用心,土法上马,晒晒干的草头籽和上泥土,搓成圆饼,往石灰墙上一按,可储存在来年下种。这种交给大自然的风干法,让草头种子倒也不会变霉变质,可谓神奇。草头的籽粒,扁平呈圆状,周边有齿形,色泽灰黑,看不出饱满的籽粒,

但它却能赐予食用的美味。

我家吃草头大体上有两种方法,一种是鲜炒,一种是晒干。鲜炒无须添加佐料,清油煸炒,生清碧绿,出锅时,片片绿叶在热气腾腾之中闪闪发亮,让人馋涎欲滴。晒干,则先把鲜草头在铁锅里用开水煮得半熟,然后放在芦帘上摊凉晒干,在炽热的阳光下,把草头嫩叶晒得翻卷,清香扑鼻,最后储藏。

妻子在草头翻的花样上,可谓物尽其用。一锅子“咸菜粥”、“咸酸饭”,被煮得鲜香爽口。在制作点心时,可做出草头馅汤圆、草头馅塌饼等等。她腌出的“咸草头”,鲜、香、酸浑然一体,别有风味,常常当礼物送给邻居共享。立夏时,有农家亲

戚提醒妻子,用面粉做“草头屑面饼”,能防疖夏。于是,三片“心”叶在农家人的手里被演绎得惟妙惟肖。

草头的美味,我是从父辈吃过来的,直至今日仍保持着传统的吃法。由于草头受效益的限制,农家人只是零零碎碎地种,不曾形成过产业,我想草头风味独特,如有开发商巧用农家传统技法,重拾起那在柴锅里升腾的草头风味,在炊烟袅袅之中寻找一种乡愁的情趣,那草头的“效益”何其大哉!

十
日谈
南方有清蔬
责编:杨晓晖

在我们的冰箱里依旧储藏着一袋“草头干”,它是鲜草头的“深加工”。鱼肉荤腥吃多了,便叫妻子从冰箱里拿出“草头干”煮个汤尝尝。在我看来“草头干”汤是吃不厌口的,只要下个搅匀的鸡蛋,出锅时就鲜香扑鼻,直捣味蕾。我手捧一碗晶亮的米饭,喝着“草头干”汤下肚,实在是太美妙了。

草头,在我家的田园里年年会种些,吃剩的就被晒成“草头干”。种草头并不费劲,管理时不施任何人工手段,任其交给星辰日月、阳光雨露来滋润,也无须用药,是十足的绿色蔬菜。农家人爱于九月份下种,一个多月后就可以采摘新叶了。每当草头茂盛时,我使用刀

去割,但被妻子“吼”住了,岂能用快刀。她是腰系布装用手指去抓草头嫩叶的,家乡人称之为“抓草头”。对此,我恍然得知草头有灵性的,“快刀”使用不得,只能用温暖的手指掐断茎叶,否则,切割的伤口,对日后长出新叶会有影响。原来草头在韧性之中,也有娇弱的一面,温柔触碰才能保证它旺盛的生长势头。我懂了,学着妻子的模样,去触摸这一田园的“娇姑”。

草头,又称苜蓿,在浙江地区被称为“金花菜”,形象生动。我俯首细看草头花,的确颜色金黄,很细碎,并不惹眼,但它默默地繁衍着它的后代。草头性甘凉、清热利湿,叶片如手指,甲般大小,倒心形长在叶茎上,

一枝三叶,重重叠叠,形成一大簇。即使种在田角、田埂都能成活生长,有很强的生命力。我想正因为草头对生长环境有随意性,日夜相拥在天地的灵气之间,才有它独特的鲜香味。我记得父亲在留草头种时,也没有过多地用心,土法上马,晒晒干的草头籽和上泥土,搓成圆饼,往石灰墙上一按,可储存在来年下种。这种交给大自然的风干法,让草头种子倒也不会变霉变质,可谓神奇。草头的籽粒,扁平呈圆状,周边有齿形,色泽灰黑,看不出饱满的籽粒,

但它却能赐予食用的美味。

我家吃草头大体上有两种方法,一种是鲜炒,一种是晒干。鲜炒无须添加佐料,清油煸炒,生清碧绿,出锅时,片片绿叶在热气腾腾之中闪闪发亮,让人馋涎欲滴。晒干,则先把鲜草头在铁锅里用开水煮得半熟,然后放在芦帘上摊凉晒干,在炽热的阳光下,把草头嫩叶晒得翻卷,清香扑鼻,最后储藏。

妻子在草头翻的花样上,可谓物尽其用。一锅子“咸菜粥”、“咸酸饭”,被煮得鲜香爽口。在制作点心时,可做出草头馅汤圆、草头馅塌饼等等。她腌出的“咸草头”,鲜、香、酸浑然一体,别有风味,常常当礼物送给邻居共享。立夏时,有农家亲

戚提醒妻子,用面粉做“草头屑面饼”,能防疖夏。于是,三片“心”叶在农家人的手里被演绎得惟妙惟肖。

草头的美味,我是从父辈吃过来的,直至今日仍保持着传统的吃法。由于草头受效益的限制,农家人只是零零碎碎地种,不曾形成过产业,我想草头风味独特,如有开发商巧用农家传统技法,重拾起那在柴锅里升腾的草头风味,在炊烟袅袅之中寻找一种乡愁的情趣,那草头的“效益”何其大哉!

十
日谈
南方有清蔬
责编:杨晓晖

在我们的冰箱里依旧储藏着一袋“草头干”,它是鲜草头的“深加工”。鱼肉荤腥吃多了,便叫妻子从冰箱里拿出“草头干”煮个汤尝尝。在我看来“草头干”汤是吃不厌口的,只要下个搅匀的鸡蛋,出锅时就鲜香扑鼻,直捣味蕾。我手捧一碗晶亮的米饭,喝着“草头干”汤下肚,实在是太美妙了。

草头,在我家的田园里年年会种些,吃剩的就被晒成“草头干”。种草头并不费劲,管理时不施任何人工手段,任其交给星辰日月、阳光雨露来滋润,也无须用药,是十足的绿色蔬菜。农家人爱于九月份下种,一个多月后就可以采摘新叶了。每当草头茂盛时,我使用刀

去割,但被妻子“吼”住了,岂能用快刀。她是腰系布装用手指去抓草头嫩叶的,家乡人称之为“抓草头”。对此,我恍然得知草头有灵性的,“快刀”使用不得,只能用温暖的手指掐断茎叶,否则,切割的伤口,对日后长出新叶会有影响。原来草头在韧性之中,也有娇弱的一面,温柔触碰才能保证它旺盛的生长势头。我懂了,学着妻子的模样,去触摸这一田园的“娇姑”。

草头,又称苜蓿,在浙江地区被称为“金花菜”,形象生动。我俯首细看草头花,的确颜色金黄,很细碎,并不惹眼,但它默默地繁衍着它的后代。草头性甘凉、清热利湿,叶片如手指,甲般大小,倒心形长在叶茎上,

一枝三叶,重重叠叠,形成一大簇。即使种在田角、田埂都能成活生长,有很强的生命力。我想正因为草头对生长环境有随意性,日夜相拥在天地的灵气之间,才有它独特的鲜香味。我记得父亲在留草头种时,也没有过多地用心,土法上马,晒晒干的草头籽和上泥土,搓成圆饼,往石灰墙上一按,可储存在来年下种。这种交给大自然的风干法,让草头种子倒也不会变霉变质,可谓神奇。草头的籽粒,扁平呈圆状,周边有齿形,色泽灰黑,看不出饱满的籽粒,

但它却能赐予食用的美味。

我家吃草头大体上有两种方法,一种是鲜炒,一种是晒干。鲜炒无须添加佐料,清油煸炒,生清碧绿,出锅时,片片绿叶在热气腾腾之中闪闪发亮,让人馋涎欲滴。晒干,则先把鲜草头在铁锅里用开水煮得半熟,然后放在芦帘上摊凉晒干,在炽热的阳光下,把草头嫩叶晒得翻卷,清香扑鼻,最后储藏。

妻子在草头翻的花样上,可谓物尽其用。一锅子“咸菜粥”、“咸酸饭”,被煮得鲜香爽口。在制作点心时,可做出草头馅汤圆、草头馅塌饼等等。她腌出的“咸草头”,鲜、香、酸浑然一体,别有风味,常常当礼物送给邻居共享。立夏时,有农家亲

戚提醒妻子,用面粉做“草头屑面饼”,能防疖夏。于是,三片“心”叶在农家人的手里被演绎得惟妙惟肖。

草头的美味,我是从父辈吃过来的,直至今日仍保持着传统的吃法。由于草头受效益的限制,农家人只是零零碎碎地种,不曾形成过产业,我想草头风味独特,如有开发商巧用农家传统技法,重拾起那在柴锅里升腾的草头风味,在炊烟袅袅之中寻找一种乡愁的情趣,那草头的“效益”何其大哉!

十
日谈
南方有清蔬
责编:杨晓晖

在我们的冰箱里依旧储藏着一袋“草头干”,它是鲜草头的“深加工”。鱼肉荤腥吃多了,便叫妻子从冰箱里拿出“草头干”煮个汤尝尝。在我看来“草头干”汤是吃不厌口的,只要下个搅匀的鸡蛋,出锅时就鲜香扑鼻,直捣味蕾。我手捧一碗晶亮的米饭,喝着“草头干”汤下肚,实在是太美妙了。

草头,在我家的田园里年年会种些,吃剩的就被晒成“草头干”。种草头并不费劲,管理时不施任何人工手段,任其交给星辰日月、阳光雨露来滋润,也无须用药,是十足的绿色蔬菜。农家人爱于九月份下种,一个多月后就可以采摘新叶了。每当草头茂盛时,我使用刀

去割,但被妻子“吼”住了,岂能用快刀。她是腰系布装用手指去抓草头嫩叶的,家乡人称之为“抓草头”。对此,我恍然得知草头有灵性的,“快刀”使用不得,只能用温暖的手指掐断茎叶,否则,切割的伤口,对日后长出新叶会有影响。原来草头在韧性之中,也有娇弱的一面,温柔触碰才能保证它旺盛的生长势头。我懂了,学着妻子的模样,去触摸这一田园的“娇姑”。

草头,又称苜蓿,在浙江地区被称为“金花菜”,形象生动。我俯首细看草头花,的确颜色金黄,很细碎,并不惹眼,但它默默地繁衍着它的后代。草头性甘凉、清热利湿,叶片如手指,甲般大小,倒心形长在叶茎上,

一枝三叶,重重叠叠,形成一大簇。即使种在田角、田埂都能成活生长,有很强的生命力。我想正因为草头对生长环境有随意性,日夜相拥在天地的灵气之间,才有它独特的鲜香味。我记得父亲在留草头种时,也没有过多地用心,土法上马,晒晒干的草头籽和上泥土,搓成圆饼,往石灰墙上一按,可储存在来年下种。这种交给大自然的风干法,让草头种子倒也不会变霉变质,可谓神奇。草头的籽粒,扁平呈圆状,周边有齿形,色泽灰黑,看不出饱满的籽粒,

但它却能赐予食用的美味。

我家吃草头大体上有两种方法,一种是鲜炒,一种是晒干。鲜炒无须添加佐料,清油煸炒,生清碧绿,出锅时,片片绿叶在热气腾腾之中闪闪发亮,让人馋涎欲滴。晒干,则先把鲜草头在铁锅里用开水煮得半熟,然后放在芦帘上摊凉晒干,在炽热的阳光下,把草头嫩叶晒得翻卷,清香扑鼻,最后储藏。

妻子在草头翻的花样上,可谓物尽其用。一锅子“咸菜粥”、“咸酸饭”,被煮得鲜香爽口。在制作点心时,可做出草头馅汤圆、草头馅塌饼等等。她腌出的“咸草头”,鲜、香、酸浑然一体,别有风味,常常当礼物送给邻居共享。立夏时,有农家亲

戚提醒妻子,用面粉做“草头屑面饼”,能防疖夏。于是,三片“心”叶在农家人的手里被演绎得惟妙惟肖。

草头的美味,我是从父辈吃过来的,直至今日仍保持着传统的吃法。由于草头受效益的限制,农家人只是零零碎碎地种,不曾形成过产业,我想草头风味独特,如有开发商巧用农家传统技法,重拾起那在柴锅里升腾的草头风味,在炊烟袅袅之中寻找一种乡愁的情趣,那草头的“效益”何其大哉!

十
日谈
南方有清蔬
责编:杨晓晖

在我们的冰箱里依旧储藏着一袋“草头干”,它是鲜草头的“深加工”。鱼肉荤腥吃多了,便叫妻子从冰箱里拿出“草头干”煮个汤尝尝。在我看来“草头干”汤是吃不厌口的,只要下个搅匀的鸡蛋,出锅时就鲜香扑鼻,直捣味蕾。我手捧一碗晶亮的米饭,喝着“草头干”汤下肚,实在是太美妙了。

草头,在我家的田园里年年会种些,吃剩的就被晒成“草头干”。种草头并不费劲,管理时不施任何人工手段,任其交给星辰日月、阳光雨露来滋润,也无须用药,是十足的绿色蔬菜。农家人爱于九月份下种,一个多月后就可以采摘新叶了。每当草头茂盛时,我使用刀

去割,但被妻子“吼”住了,岂能用快刀。她是腰系布装用手指去抓草头嫩叶的,家乡人称之为“抓草头”。对此,我恍然得知草头有灵性的,“快刀”使用不得,只能用温暖的手指掐断茎叶,否则,切割的伤口,对日后长出新叶会有影响。原来草头在韧性之中,也有娇弱的一面,温柔触碰才能保证它旺盛的生长势头。我懂了,学着妻子的模样,去触摸这一田园的“娇姑”。

草头,又称苜蓿,在浙江地区被称为“金花菜”,形象生动。我俯首细看草头花,的确颜色金黄,很细碎,并不惹眼,但它默默地繁衍着它的后代。草头性甘凉、清热利湿,叶片如手指,甲般大小,倒心形长在叶茎上,

一枝三叶,重重叠叠,形成一大簇。即使种在田角、田埂都能成活生长,有很强的生命力。我想正因为草头对生长环境有随意性,日夜相拥在天地的灵气之间,才有它独特的鲜香味。我记得父亲在留草头种时,也没有过多地用心,土法上马,晒晒干的草头籽和上泥土,搓成圆饼,往石灰墙上一按,可储存在来年下种。这种交给大自然的风干法,让草头种子倒也不会变霉变质,可谓神奇。草头的籽粒,扁平呈圆状,周边有齿形,色泽灰黑,看不出饱满的籽粒,

但它却能赐予食用的美味。

我家吃草头大体上有两种方法,一种是鲜炒,一种是晒干。鲜炒无须添加佐料,清油煸炒,生清碧绿,出锅时,片片绿叶在热气腾腾之中闪闪发亮,让人馋涎欲滴。晒干,则先把鲜草头在铁锅里用开水煮得半熟,然后放在芦帘上摊凉晒干,在炽热的阳光下,把草头嫩叶晒得翻卷,清香扑鼻,最后储藏。

妻子在草头翻的花样上,可谓物尽其用。一锅子“咸菜粥”、“咸酸饭”,被煮得鲜香爽口。在制作点心时,可做出草头馅汤圆、草头馅塌饼等等。她腌出的“咸草头”,鲜、香、酸浑然一体,别有风味,常常当礼物送给邻居共享。立夏时,有农家亲

戚提醒妻子,用面粉做“草头屑面饼”,能防疖夏。于是,三片“心”叶在农家人的手里被演绎得惟妙惟肖。

草头的美味,我是从父辈吃过来的,直至今日仍保持着传统的吃法。由于草头受效益的限制,农家人只是零零碎碎地种,不曾形成过产业,我想草头风味独特,如有开发商巧用农家传统技法,重拾起那在柴锅里升腾的草头风味,在炊烟袅袅之中寻找一种乡愁的情趣,那草头的“效益”何其大哉!

十
日谈
南方有清蔬
责编:杨晓晖

在我们的冰箱里依旧储藏着一袋“草头干”,它是鲜草头的“深加工”。鱼肉荤腥吃多了,便叫妻子从冰箱里拿出“草头干”煮个汤尝尝。在我看来“草头干”汤是吃不厌口的,只要下个搅匀的鸡蛋,出锅时就鲜香扑鼻,直捣味蕾。我手捧一碗晶亮的米饭,喝着“草头干”汤下肚,实在是太美妙了。

草头,在我家的田园里年年会种些,吃剩的就被晒成“草头干”。种草头并不费劲,管理时不施任何人工手段,任其交给星辰日月、阳光雨露来滋润,也无须用药,是十足的绿色蔬菜。农家人爱于九月份下种,一个多月后就可以采摘新叶了。每当草头茂盛时,我使用刀

去割,但被妻子“吼”住了,岂能用快刀。她是腰系布装用手指去