

生姜记

子薇

大千世界,芸芸众生,优胜劣汰,适者生存。单从美学上看,生姜不占什么优势,但它不乏精彩处,它所走的正是实用主义的路子——虽没有霞光万丈,却也走进万户千家,并以其独特的滋味和效用,频频挑动我们的舌尖和味蕾,与我们的肌肤做最亲密的接触,或者雪中送炭,或者锦上添花。

生姜的形状,极富个性,一支根茎上,向四面八方发出若干支脉,定神看时,生出“山穷水尽,柳暗花明”的身世之感。家常烹调,小吃摊点,抑或饭店酒楼的品质厨艺,作为一种调味料,去腥生香,生姜不可或缺。

烧菜的作料,用的是老姜。鸡鸭鱼肉,各色荤腥,红烧、炖煮、煨汤,哪一样都离不开生姜的助力。一代文豪苏轼独创且一直备受推崇的东坡肉,那份鲜美的味道里,有着生姜不可或缺的功劳。便是清炒时蔬抑或咸菜,若得生姜的助力,那滋味,也是格外绵长。将生姜切丝或碎丁,放进油锅里爆一下,腾空而起的略带辣味的扑鼻香气,让被油烟熏得头昏脑胀的人,刹那间脑清目明。盛盘享用,别有一番滋味,我们在慢慢咀嚼时,舌尖和味蕾,皆在似有若无的姜香里,轻盈哼唱,激情舞蹈。

年轻时,住在海员楼的单身宿舍里,同房的姚西每每煮出的面条,吃在嘴里,格外的鲜香,格外的带劲。简单的筒子面,煮熟后,盛入大蓝边碗里,在炉子上架小铁锅,锅里倒菜籽油,待油烧热,投入之前切成段的红尖椒和姜丝,以秒计时的工夫关火,将香气浓郁的熟油倒进大蓝边碗里,加入一点精盐,以筷子搅拌均匀,面条吃尽,汤喝干,便是在严寒的冬日,也能将吃饱喝足的我们逼出一身细汗。多年过去,再也没有尝试过姚氏面条的煮法,但是,每每回味起来,依然有无尽的快意于周身涌动。

金秋时节,蒸熟的黄澄澄的大闸蟹上得餐桌,即便饱食之人,心里也仿佛有一只猫在抓挠。这时候,一只小碗里,放些切碎的生姜末,倒上些许香醋,剥出的蟹肉蟹黄,沾上姜醋汁液,送进嘴里,味蕾顿时如花般绽放。这时的姜沫,不仅仅是一味提鲜的调味品,更可中和蟹之寒凉。

食欲不振的时候,倘若有一小碟腌制的嫩姜,就着它,便能喝下两碗白米粥。我无辣不欢,但是到了生姜这里,却是不愿意生吞活剥,我如同蜜蜂采集花蜜,乐意用舌尖轻轻地抿,一点一点地把姜汁吸尽,然后再把汁液脱尽的生姜咬碎咽下去。

吃生姜,宜早不宜晚。古语云,“早吃生姜如参汤,晚吃生姜如砒霜。”生姜生发阳气,可以发汗,早上人体内阳气上升,生姜助阳生发;到了晚上,人体内阳

气收敛,这时候食用生姜,阳气不能内收,便会反其道地出现兴奋、失眠和盗汗的现象。

张爱玲小说《十八春》里,多年以后,世钧读到曼桢的信,“世钧,我要你知道,这世界上有一个人是永远等着你的,不管是在什么时候,不管你是在什么地方,反正你知道,总有这样一个人。”彼时的有情人,是一味药,药若到,病自除;很多时候,生姜也是一味药,解毒保命之良药。神农尝百草以辨药性,某次上山采药,误食毒蘑菇昏迷,苏醒后,他顺手于地上拔出一棵野草,把它的块根放在嘴里嚼。过了一会,他肚子咕噜,瞬时泄泻,如此这



般,身体便好了。神农姓姜,于是把这种野草取名“生姜”,取其“作用神奇、能让人起死回生”之意。

姜糖,冰姜,糖醋生姜,这些美味,各有各的功能,可以是休闲点心,可以是下饭小菜,倘若偶感风寒感冒了,熬一杯生姜红糖水喝下去,发出一身汗,寒气立马被逼出大半,身体也就无甚大碍了。

冬吃萝卜夏吃姜,诸君四季皆健康。调味、解毒,生阳,佐餐,开胃,一块不起眼的生姜,其功能确是不容小觑。被大家所熟知的,因生姜具有疏通经络功能,故常用生姜红糖水来缓解女性痛经;拿生姜擦头皮,可以让毛囊起死回生,使头发再生;睡眠倘若不好,时常以生姜水泡脚,可解失眠之苦。

每次去菜市场买姜,离根部较远的“花枝梢”部分俱被人撇了去,我却如获至宝地把那一坨“榆木疙瘩”的根部拾进篮子里。相对于生姜的梢部,我以为其根部更为浑厚有力。

生姜还是老的辣,这几乎是人人皆知的谚语。老,这个字,在很多语境里不太受人待见,年轻时再光鲜再辉煌,一旦垂垂老矣,便平添了几分悲凉。但到了老姜这里,却是自信满满,境界也自是不一样:我走的路比你过的桥还多,我吃的盐比你吃的饭还多;熟能生巧,经验来自于无数次的摸索摔打锤炼。你说是阅尽世事也好,你说是饱经沧桑也罢,总之,我有的是君临天下的资本,我有的是睥睨一切的骄傲。不服气吗,不要不服气,不信我们可以比试比试。

梅花和梅子

玉霖

梅花是国花,极早入诗。《诗经·秦风·终南》诗句:终南何有?有条有梅。《诗经·小雅·四月》诗句:山有嘉卉,侯栗侯梅。梅花是中华民族的精神象征,具有强大而普遍的感染力和推动力。明代黄凤池辑录《梅竹兰菊四谱》,以梅为首。从此,梅、兰、竹、菊被称为“四君子”,世人常用“四君子”来寓意高尚的品德和修为。而梅花因为特立不群,独自在冬天绽放,成为坚韧不拔、不屈不挠、奋勇当先、自强不息等精神品质的象征。其迎雪吐艳,凌寒飘香,鼓

梅糖,满大街的酸梅汤,后来的话梅肉、梅脯,它们都是什么呢?

潜山路中间的隔离带比较宽阔,靠近新开的斑马线有两棵梅花。疫情正紧的春天,我们应急部门坚守岗位,检查和下沉社区。每天走过潜山路,二月份它们满树蓓蕾,一棵玫红,一棵淡绿,漂亮极了。清明过后,一天下雨,从公交车下车后看到那两棵梅树长满绿叶,树下有许多被风吹落的果实。那是梅子吗?我突然想,急切走近它们,对换上夏装的梅花仔细观察。树上许多青圆的果实,比杏子小,落到地下的许多已经微微泛黄。摘了几个树上的,又捡了几个地下的,带回单位洗了,吃了,发觉味道很像杏子。拍照发朋友圈和爱植物的群,有人说,这不就是大麦杏嘛。

向百度提问,梅子和梅花是一种植物吗?

在键盘上敲出这个问题时,左手半夏右手花回答说不是。说梅子别称青梅,属蔷薇目,是果梅树结的果,但是一般观赏的梅花是另外几种梅。果梅为蔷薇科杏属梅植物。亦称青梅、梅子、酸梅。原产中国,是亚热带特产果树。

梅花是蔷薇科李属的落叶乔木,有时也指其果(梅子)或花(梅花)。

眼前的两棵梅应该是又红又专,花与果俱佳,中看又中吃的。希望自己也能去城市的周边,买个院落,栽下一院花可赏、果可食的梅树。

励了代代中国人不畏艰险,奋勇开拓,成为中华民族的文化符号。文学艺术史上,梅诗、梅画数量之多,足以令任何一种花卉都望尘莫及。

没想到。有一天,竟然会对梅疑惑不解了。

儿时觉得梅就是红梅,革命者的象征。“梅花欢喜漫天雪,冻死苍蝇未足奇。”“红梅赞”和“绣红旗”一样成为校园文艺演出的经典节目。同学亲戚街坊中叫梅或红梅的女孩子,做游戏排节目的,她们喜欢强调自己不能装扮坏人。

往村庄走走,就会看到农家的腊梅,香气馥郁了村落和房前屋后,半透明的花瓣仿佛蜡琢玉雕。是啊,同学亲戚街坊中也有很多人叫玉梅。

语文课老师让收集含有梅的成语。

青梅竹马、梅开五福、标梅之年、梅妻鹤子、梅相盐成、望梅阁老、香药脆梅、雪胎梅骨、盐梅舟楫、驿路梅花、止渴思梅、寒梅傲雪、梅花驿路、寄之盐梅、脆梅药香。

有望梅止渴。这是什么梅呢?酸溜溜的零食,小儿口中物,不可能是革命者化身的红梅吧,这两者太不搭了,仿佛这种联想都是对梅的亵渎。

可是,看到三国演义中有“青梅煮酒论英雄”,看到柜台里的话

对梅的种植研究绵绵不绝。据说白梅果实黄白色,质粗,味苦,核大肉少,供制梅干用,成熟期在4月上中旬。

青梅果实青色或青黄色,味酸或稍带苦涩,品质中等,多数供制蜜饯用,成熟期为4月中下旬。

花梅果实红色或紫红色,质细脆而味稍酸,品质优良,供制陈皮梅、劈梅等,成熟期在5月上中旬至6月。

梅为蔷薇科乔木植物的果实,是我国的特产水果,除日本外,其他国家很少将梅作为果树来栽培。

就在自以为了解的时候,有人又在圈里晒出“青梅酒桂花蟹”。

说酒是高度青稞酒,青梅是闺蜜家树上摘来的,蟹是自己亲自做的醉蟹,所用桂花朵朵粲然,陈酒却也是自己酿造存放多年的老陈酿。今年做醉蟹再不舍得用存了十年的好酒啦,去年用陈年老酒做醉蟹快被家人骂哭。想想也是太浪费了,两斤老白酒浸泡了就扔掉了。这两天本人不宜饮酒,节后约啦!梅子酒只有一大坛。

呵呵,我只有赞美这富足的生活,层出不穷的创意。

生活的品质是每个家庭厨房的温度!而不是豪宅、豪车、奢侈品的堆积。

