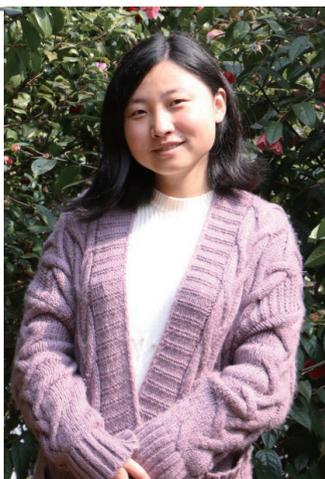


药香中觅早春，书香中知春意

文：今日女报 / 凤网记者 吴迪

古时，人们春种、夏长、秋收、冬藏，而古代知识分子对于一草一木的喜爱，很多时候也表现在了对中草药的熟悉与热爱上，不少名医同时也是诗文俱佳的才子。比如，清代名医薛雪著有《一瓢诗话》；范仲淹曾说“不为良相，即为良医”，将古人“医儒不分家”的传统做了一个完美的诠释。苏轼在中医领域也有建树，他著书《苏学士方》和《圣散子方》，还写了不少有关中药材的诗词。

可以说，从古至今，药香与书香都是息息相关的。而到了今天，也有人在书海中守望一缕药香——在湖南中医药大学，就有一位这样的女老师，她对中草药充满喜爱，也用书来讲述中草药背后的故事。



药香故事 >>

《药之沉香：诗词中的中药往事》这本书，写了许多中草药背后的诗故事，浪漫与实用同在，药效与故事同在。

桃花：补心，亦动心

据说唐明皇的御苑中，也有千叶桃花。每当桃花盛开时，他与杨贵妃相伴于树下赏花饮酒，他说：“不独萱草忘忧，此花亦能消恨。”他还亲自折了桃花，插在贵妃的鬓上，笑道：“此花尤能助娇态也！”

桃花的果实桃子作为药用，食疗和药物著作均有记载。《随息居饮食谱》认为，桃子能“补心，活血，生津涤热。”

梨花：天姿灵秀，意气高洁

白居易说梨花：“玉容寂寞泪阑干，梨花一枝春带雨。”苏轼说梨花：“梨花淡白柳深青，柳絮飞时花满城。”小时候嗓子疼痛的时候，妈妈便做蒸梨子。做法也很巧，先把梨子顶切开，把梨子核剔出来，在梨子腹内放冰糖与花生，然后再把切下的梨子盖上，放到高压锅里蒸煮。待蒸好了，拿出来，便是甜丝丝的一缕香气。梨除可供生食外，还可酿酒、制梨膏梨脯，以及药用。梨不仅味美汁多，而且营养丰富，含有多种维生素和纤维素。梨既可生食，也可蒸煮后食用。

含笑：少女娇羞

“凭雕栏而凝采，度芝阁而飘香；破颜一笑，掩乎群芳。”这便是含笑花。含笑和合欢一样，使人觉得美好而有情的名字。尤其是含笑，只觉风情无限，令人想起美人风中嫣然一笑的美态，妩媚动人。

小时候，在老家隔壁的小花园中，就种着很多含笑。每次走在花丛中，便觉心里甜丝丝的，那样甜美的香气，真像青春少女一脸最温柔的笑容。那样的花儿，那样的甜香，真的只有“含笑”这个名字可以诠释得尽。

一草一木皆有情

你有多久没有等待过一朵花开了？当感知季节的变化，脱去棉衣、换上春装；当身边的花草散发幽香，却只能通过手机软件才知道它们的名字；当每天行色匆匆，无暇观察周遭的世界……“春天”只剩下一个名字，而再无意义。但是，湖南中医药大学教师、女作家张觅，却能从她的药园中，感受到春天的阵阵香气。

在湖南中医药大学，有一个药植园，始建于2006年，占地15亩，栽培药用植物近400种。2011年，张觅来到这所大学工作。因为外公外婆都是中医，所以从小她就药香满衣，对中草药充满喜爱之情。

从2011年到2014年，张觅用3年时间观察园中的一草一木，“花草是看不厌的，一草一木皆有情”。张觅说：“书香草木皆可以润泽心灵。书香其实就是草木之香，因为古人为了防止书籍被虫蛀，会在书中放一些芸草。芸草，也就是七里香，芸草夹在书中，书页也浸透了芸草的清香，日久不散。待到打开书后香气袭人，这就是书香。”



扫码识药香

药香书香，道尽人间好时节

3月12日，今日女报 / 凤网记者与张觅聊起药植园中有哪些花正在开放，她如数家珍：“现在开的花儿有紫叶李、贴梗海棠、樱桃花、蒲公英、繁缕、檫木花等等。”对于园中草的物候，她也了如指掌：一月初腊梅开花，二月初梅花开放，二月底是玉兰花、檫木花、野迎春，三月初轮到了樱桃花、紫叶李开花，贴梗海棠现在含满了花苞，三月中旬会开……

或清晨，或午后，或黄昏，张觅常常会去药植园。在那里，她等待一片花开，见证一片花落。终于，2014年，张觅利用半年时间写成了《药之沉香：诗词中的中药往事》一书，用细腻的笔端讲述了中草药背后的诗词故事，并于2016年3月出版。

张觅现在在写一本长沙物候日记，每天记录周边草木开花的时间。“多识草木多读书，可以滋养人的性灵。”张觅说，“‘生如蚁而美如神’，一个人再卑微渺小，也可以生活得很美。”

药植园每天都有新的惊喜。开学之后，张觅发现园中的梅花树上多了一个巴掌大的鸟窝，这让她欣喜不已，“好像快要听到新鲜的歌声从窝中传出来了”。

链接 >>

像张觅这样对中药香有着热爱之情的作家还不少，他们也把药香写进了书香里。

江海涛：《药性琐谈——本草习性精研笔记》

此书以独特的陈述手法，夹叙夹议，通过对每味药物的性味分析以及对药性的思考，深入探讨药物的性味和使用。对100多味药物都做比较详细的药性分析，每味药都理出一条主线。

管弦：《药草芬芳——发现中医药之美》

我们身边很多的植物，在中医上都有药用价值，使用正确对身体会有所助益。此书将这些植物的形态、特点、功效、文化、传说娓娓道来，并将作者对中医药的实践、认知和感触糅合进去。

楚林：《遇见最美的本草》

一本精彩的中药散文集。作者从中药说开去，把药理医理、博物知识、传说故事、处世体验、人生哲理有机地融合在一起，成就50篇美丽的本草故事。



■美文

小菜佳肴

文 / 罗漪荻

小时候，当春风将艾草染绿，山坡变绿，河阳泛清之时，我便知道诗里词里的“烟花三月”到了，亦知道清明谷雨时节即将来临。于是憧憬着外婆家的野味，那从小到大的绽放在味蕾上的幸福。

清明的三月，总是小雨绵绵，也是涨水之时，此刻最为鲜美的便是水芹菜。下了小路，到丛林间，小芹菜们总爱生长在傍水之处。春末的河水还带着微微的凉意，不深不浅，刚好过脚踝。我拿着小刀，亦步亦趋地跟在外婆身后，生怕错过了那些可爱的小家伙们。外婆熟练地刈着鲜嫩的水芹菜，我也笨拙地学着，手法渐渐娴熟。一簇簇唤春的青绿，装入了我与外婆的手篮中。

采完了小芹菜，令人心之所向的还有那生长在老树上的野木耳。它们像是经历沧桑的老者一般，古朴悠然，静候时光。跨过杂草丛，总能在老树林间觅得“良木”。犹记小时候，如何踮脚也是采不到木耳的，总要倚仗外婆将我高高抱起，方可勉强采得。如今年岁长了，老树似愈发矮了，摘木耳也就不那么难了。只是木耳紧紧扎根在老树之中，仿佛“咬定青山不放松”，我总要费劲才能将其连根拔起。做完这有趣的事儿，便是令人期盼的环节了——品尝。

单单有食材是不够的，外婆的手艺无可替代。乡村爱烧柴火，用的油也是自家熬的，尝着总有股乡村的味儿。外婆的手艺并不复杂，却独一无二。自家的柴米油盐酱醋茶，再普通的家常菜也有滋有味。水芹菜简单清洗后入锅，撒上盐与酱料，再配上外婆独家秘制的剁辣椒即可。而野木耳呢，外婆总爱伴着肉熬汤，只是最后要加入外公小菜园里最新鲜的葱丝儿与外婆的拿手好戏——拌料，这才大功告成。水芹菜不但有卖相，红绿搭配，相得益彰，而且味道也极为脆嫩，细细品味，丛林间芳草的幽香仿佛就游离在唇齿之间，韵味十足。木耳汤的卖相不如水芹菜，但口感绝不差，汤水鲜滑滋润，温暖脾胃；木耳爽口，柔嫩丝滑，像是果冻一般，同时也带着几分脆而柔软的嚼劲，葱香也令人沉醉，满嘴流香。这份美食，我享受得酣畅淋漓，满溢幸福之情。

外婆家的小菜佳肴，不仅仅是味蕾上的永恒幸福，更是清明的文化传承与长辈寄予晚辈的殷切希望，我用心体味这份文化，珍惜外婆的爱。唯愿清明时节，万物恣意生长，不负好时光。

（作者系湖南师大附中博才实验中学学生）