



找记者 上壹点

A14-15

齐鲁晚报

2022年7月18日
星期一思
想
光
华
文
字
魅
力

□ 美编：陈丽明
□ 编辑：向平

【回味无穷】

芫荽二三事

□许志杰

刚认识芫荽的时候，它只叫芫荽，也不知道这两个字怎么写。后来又知道，芫荽还叫香菜，应该是听父亲说的，他长居青岛，大概香菜是青岛那边的叫法。之后长大了，走的地方多了，发现芫荽远不及香菜更为人们熟知，尤其在年轻人中，不知芫荽就是香菜者众，识得“芫荽”二字者更寥寥无几。

说起来，少时挺讨厌这东西，先不说味道咋样，单就摘叶这事足可让人烦透。别说，就像吃粽子有南北之争，北甜南咸，吃月饼北五仁南蛋黄一样，其实吃芫荽也有相当广泛的摘叶和不摘叶之区别。以山东本省而言，或者更具体的以我所知为例，老家潍县（潍坊市）一带属于摘叶派，也可以潍县划界往东，都是在吃芫荽之前先把叶子摘了。往西直到省城济南乃至周边更广大地区，则是不摘叶洗净即入食。娶媳妇那年春节她跟我回老家，见着家人在摘芫荽叶，媳妇很是不解，又不好意思多问，以至于很长一段时间认为老家的芫荽就是芹菜。她虽老家在威海，在济南生长，饮食习惯已入当地习俗，实属正常。到济南读大学后，偶下饭馆吃馄饨、面条，会被放些带着叶子的芫荽调味，我感觉很难下咽。此后总是提前说一句：不要芫荽。不是不吃芫荽，而是不想吃芫荽叶。

同一物种为什么有摘叶与不摘叶两种吃法，官方不会给出权威说法。我听大人猜的，芫荽非华夏大地之原产，应是汉武帝时期从西域一带传入黄河流域，而渐次扩展于华夏各地。查《现代汉语词典》“芫荽”：“一年生或二年生草本植物，羽状复叶，小叶卵圆形或条形，茎和叶有特殊香气，花小，白色。果实球形，用作香料，也可入药。嫩茎和叶用来调味，统称香菜，也叫胡荽。”此说至少明确了两个关键点，一是芫荽也叫胡荽，凡带“胡”字者皆可理解为“胡人”而为，完全可以认定此乃西域引进中原。再者香菜不是芫荽的另一种叫法，是因为嫩茎和叶有一种特殊的香气，用来调味，统称香菜。我要说的是，芫荽的花，小且白色，似曾相识，果实球形，用作香料，真没见过。也可入药，之前闻所未闻，网文介绍，“药王”孙思邈和“药圣”李时珍都在自己的著作中有所涉及。手头无原著不敢采信。咨询了一位中医教授，得到的回答：不太熟。听话听音，教授的话里话应是至少现在已经很少有芫荽果实入药。由此推断，关于芫荽的争论远不止摘叶还是吃叶的问题，更有深层次的科学论题需要以科学的精神和技术甄别清晰。至于“统称香料”，是芫荽跟其他有香气的植物统称，还是怎么回事儿，此处表述含糊。如果就是因为芫荽有香气而被称作香菜，正确的字面应该是“又”或“也”称香菜。顺便与权威至高的《现代汉语词典》较个真，蹭一下热度。

除却摘叶与不摘叶之不同吃法，更有严重到吃与不吃芫荽之争。我们家就是这样，一个吃与不吃的融合家庭。老辈的不敢多言，就同辈来说姐姐不吃，小辈的孩子们不吃者更多。问了原因，就是因为不愿接受那股味

道。那么芫荽到底是什么味道呢？甜酸苦辣，都不是，味觉告诉我，吃习惯了就没有什么特殊的味道了。

初到济南，吃一种叫做茴香苗的水饺，据说此乃济南人包水饺首选之蔬。初始持排斥态度，下饭馆从不点这种馅的饺子，家里包饺子不用茴香拌馅。其实茴香与芫荽一样来自西域，是那里的人们酷爱至极的香料之一。曾到访土耳其、阿联酋等西亚诸国，香料市场相当庞大，品种万千之多，除了我们常用的八角、茴香、胡椒之类，更多的是见所未见、闻所未闻。当地人对香料之爱，十分狂热，各种吃食无不散发着一股浓浓的香气。甚至有次在雅典的饭馆吃午餐，一道极好喝的汤里也放了芫荽，对，是带着叶的芫荽，生出时光倒流“回到从前”的蓬莱之境，从而印证地中海沿岸是最早种植芫荽的说法属实。

作为调味之用的芫荽算不算蔬菜，拿不准。遥想当年，芫荽入中原，人生地不熟，接受者恐怕不多，但是在物质并不丰富的当时，味道要让位于填饱肚子这天大的办法，把香气更重的芫荽叶摘掉，只留下芫荽梗，这样既保留了芫荽的香味，还减轻了过于热烈的香气，使之更加温和，易于接纳。更重要的是芫荽梗比叶更硬，在肚子里坚持的时间更久。推演，这应该是不吃芫荽叶派的第一个理论基础。次之便是，原本芫荽的吃法单一，作为调味品，无论放到哪种吃食中，所起的作用无非增香入味。用得少，存放的时间相对长些，叶子容易干黄或者腐烂，吃时摘掉也是为了保鲜保质。再一个呢，我想还是有些人把芫荽当成了与芹菜一样的蔬菜，如我媳妇第一次到婆婆家看到摘叶而形成的印象。所以，在老家潍县一带早就有肉丝（猪肉、牛肉均可）炒芫荽的名菜，尤以产酒名镇“景芝小炒”出名。城里城外，“景芝小炒”抬头不见低头见，已然成了一道地头菜。为什么肉丝炒芹菜不是小炒，而肉丝炒芫荽被称之为“小炒”，一语道破天机，芹菜与芫荽还是有区别的，以个头区分，大为芹菜，小是芫荽。所以有的地方就以大小芹菜呼之。有时我会用芫荽炒豆干，很多饭馆炒羊肚丝，做法与炒肉一致，只是换种搭配和吃法。记住了，无论景芝小炒还是芫荽炒豆干、羊肚丝，一定摘了叶，用青翠的芫荽梗才行。做法简单，切肉丝比芫荽梗粗些，瘦肉为主带点白花，熟锅时不要任何大料，油微热放肉丝，翻炒倒入适量料酒，去杂味又不致粘锅，再炒几下倒入黄豆酱油，肉丝九成熟放芫荽梗，随即点盐，加少许开水，又翻炒五六个来回，迅即出锅。肉丝炒芫荽上桌，色香俱备，小酒一杯，那叫真享受。

芫荽虽是调味品，厨子却不能乱点鸳鸯谱，与它自己的原产地物种相配，如土豆、茄子、洋柿子，才是味道相投。西红柿炖牛腩，土豆烧熟了再加牛肉，别忘了再加少许摘了叶的芫荽，黄瓜、萝卜、芹菜此等本来味道就足的蔬菜，切切，不要放芫荽，功高盖主。羹类，像西红柿鸡蛋汤、海鲜疙瘩汤、杂鱼酸辣汤，可以适当放些芫荽梗。当然喽，要是能享用一盃鱼翅，别忘了加些红醋，以及两三根芫荽，带叶也无妨。

【人间花木】

凌霄花落半床书

□柳已青

一株侧柏冲上蓝天，苍翠的树冠上是柔软的絮状白云，山岚在树枝间流淌。笔直的树干下是肃穆的道观，高耸的黑色房檐上有风掠过。一株凌霄缠绕在侧柏的树干上，如同游龙攀援，直冲云霄。茂密的凌霄叶和柏叶几乎融为一体，难辨彼此。

“满对微风吹细叶，一条龙甲入清虚。”这是6月中旬，橘红色的凌霄花开满枝条，簇簇凌霄花如同一个个精巧的金杯，硕大饱满，装满了清风，溢出了清香，在苍翠与浓绿之间惬意晃动。

千寻之身披凌霄。崂山太清宫三皇殿的自然奇观“侧柏凌霄”，让游客无不昂头瞻仰，侧柏与凌霄的缠绵，让人产生柏树开花的错觉。侧柏树龄700多年，凌霄100多年。陆游诗云“庭中青松四无邻，凌霄百尺依松身”，在这里，青松换成了侧柏。

2007年夏天，我和戴升尧先生陪同卢新华先生游览崂山太清宫，在三清殿看到的这种奇观，终生难忘。侧柏凌霄的奇观让游客纷纷感叹，饶有兴味地欣赏着，拿出相机拍照。

在三皇殿，汉柏凌霄更是大自然神奇的造化。桧柏高约25米，树围5.25米，树上寄生着凌霄、盐肤木各一株，三木一体，生死相依，堪称一绝。这株汉代的柏树，据说是青岛年纪最大的古树，还被国家林业局评为“中国百株传奇古树”。而攀援其上的凌霄花，让这株古老的汉柏多了几分俏丽。

在道观出现凌霄花，仿佛是与上天沟通的天梯。地上的凌霄花宛若蛟龙，攀援着直入云霄的柏树，仿佛要与九天的凌霄宝殿对话。

凌霄深得道家精神。而凌霄与古柏的共生共存，演绎出中国传统文化的一种景观。如果把古柏比作儒家的济世，那么凌霄就是出世。古柏的坚贞、刚直，与凌霄的柔弱、曲折完美结合，对应着实与虚、舍我其谁与凌空蹈虚。古柏让我们想到儒家提倡的自强不息，当仁不让，厚德载物；凌霄则意味着道法自然，柔弱不争，清静无为。

凌霄是很中国、很古老的花儿。在《诗经·小雅》中它以“茗”名字出现。“茗之华，芸其黄矣。心之忧矣，维其伤矣。”凌霄蔓生木本，花黄赤色。感于花木的荣盛而叹人的憔悴。荒年饥谨，人们吃不饱，饿着肚子，心中一片忧伤，而凌霄花长得烂漫又恣肆地生长，哗啦啦地开出一簇簇明艳的花儿。在青青绿叶的映衬下，橘红色的凌霄花，真是没心没肺，丝毫感觉不到饥饿！

在七八月开花时，凌霄花色为橙黄色，到了凉风习习的深秋，转为橘红色。凌霄花是攀援类的植物，茎节间有须状气根，可以攀援岩壁和树木而上。“缠奇石老树作花可观”，与紫藤同是园林中不可缺少的景观植物。

青岛随处可见凌霄。在市内小区的铁篱笆上，在崂山村庄的院墙外，绛英翠蔓的凌霄身姿一出现，就让人感到莫名的清凉。不由得放慢脚步，细细欣赏，品鉴那一脉闲情。整日在都市中穿行，作牛马走，仍做梦，像古代文人墨客那样，溪山隐居，“洒面松风吹梦醒，凌霄花落半床书”。这样的人间清梦，在都市人看来，未免奢侈。当然，并不妨碍每次遇到凌霄花，投向深情的一瞥。

2015年夏天，从八大湖移家逍遥路。这栋居民楼下，西墙上攀援着一株凌霄。凌霄一侧，开着一道门。这是一间教孩子们学书法的教室。整个暑假，我目送着孩子们进进出出。隔着门帘，望见孩子们提笔屏息修习书法。墨香伴随着淡绿色墙壁上的凌霄花的清香，在宣纸上氤氲开来。

这株依靠着淡绿色墙壁的凌霄，藤蔓密集，枝条披离，在枝头垂下一簇簇凌霄花，柔韧多情。室外凌霄独自开放，室内孩子们聚精会神习字，“花自鲜明笔有神”，此情此景，非常妥帖。

凌霄的木藤纠结缠绕在一起，轻柔的绿藤，青碧的叶子，橙黄色的花儿，妩媚，清绝。更有意味的是，凌霄藤下，摆着三张椅子。每当黄昏，椅子边落了很多凋零的凌霄花儿，有的就落在椅子上。有一种空灵之美。一个夏天，我从这里经过，从没有看到有人坐在椅子上小憩。空着的椅子，伴着簌簌落下的凌霄花，这仿佛是古诗中的境界。

又有一拨孩子们，走进书法教室。看着他们朝气蓬勃的脸庞，希望学习书法的孩子们，懂得凌霄花的妙，懂得书法的美，懂得中国传统文化的趣味……