

# 嫁:一个曾经无奈的字

李晓惠

对于很多女孩子而言,“嫁人”的“嫁”是一个浪漫而幸福的字,它意味着从此可以和相爱的人厮守终生。

“嫁”字在古代还有另一种说法,叫“归”,“回归”的“归”。《诗经》里有首特别美的诗,描绘了女孩子出嫁时的情景:“桃之夭夭,灼灼其华。之子于归,宜其室家!”

春天,桃花照眼明,正是女子出嫁的时节。“之子于归”,“之子”就是这个女孩子,“于归”就是嫁人。“归”这个字颇有深意。何谓“归”?回家才是归。古人认为丈夫家才是女人最终的归宿,只有嫁了人,才是真正回了家。出嫁后的女子回门,娘家人特别热情,好吃好喝地招待着,为什么?那是把她当成客人看呢!

我们不妨来看看“婚”“姻”二字。这两个字原本都没有“女”字旁。“昏因”的“昏”就是“黄昏”的“昏”。古时候人们在黄昏时迎娶新娘,这源于古老的抢婚风俗——要趁着月黑风高把女人抢走。而“昏因”的“因”,则有依赖凭借的意思。“妇人因夫而成”,“因”的本义就是女子嫁人可以依赖凭借的婆家。在封建社会,女人没有独立地位,嫁人就被看成寻找一生依靠的重要机会,必须



萝卜,又被称为莱菔。在《本草纲目》中称其为“蔬中最有利者”。佛家食素,萝卜是很重要的一个食材。印光法师劝人食蔬菜养生,劝人少欲,忌多食油腻,应当常吃萝卜,认为其散气化痰,功同人参。太虚法师也认为萝卜、青菜、豆腐是人生三宝。

我国市场上常见的萝卜主要有白萝卜、青萝卜、红萝卜。一般人菜用白萝卜,可生吃或烧汤。青萝卜含维生素较多,一般生吃,有“水果萝卜”之称。红萝卜主要用来腌制做泡菜。我们这里主要谈的是白萝卜。

萝卜一身都有作用,萝卜的叶子,可煮水服用有清凉除热的作用;萝卜子,称为莱菔子,是一味中药材,小儿腹胀食积、咳嗽痰液难以咳出时,可用莱菔子磨末调蜂蜜,或将莱菔子和蜂蜜同煮服用以通便化痰。

萝卜之所以有辛辣的味道,主要因为它含有芥子油,有刺激的作用。以前治疗一些危重病,患者牙关紧闭,神志不清,有将萝卜捣汁一碗,加蜜一碗,水一碗同煎,灌入患者口中以开窍。

萝卜有“生吃去瘴,熟食除秽”的说法。一般生吃萝卜对于胃肠道刺激较大,但如果需要其清热、化痰作用时候,则用生吃的方法较好,如天气偏干、咽喉疼痛流行时,生吃嚼服萝卜可起到润燥,清热的作用。熟的萝卜清热的作用差一点,但也有一定的功效,且服用安全。

萝卜作为食疗的功效主要可以用于四个方面:咽喉疼痛、痰多壅阻、饮食积滞、气机壅塞情况。咽喉疼痛,前面说了可以服用生的萝卜以清热。萝卜有化痰的作用,如果痰液在肺内不能吐出,可采用萝卜汁服用帮助痰液化出,有促进呼吸道分泌物排出的作用。萝卜汁的具体做法是,将萝卜打碎,用纱布过滤去萝卜碎末,在汁水中可加入少

日前,去社区图书馆查资料,工作人员说,昨天出的报纸可能还有,你要查两三个礼拜前的,肯定没了。我有点不信,把专门收藏该报的橱柜翻了个底朝天,果不其然,一份不剩。

社区图书馆一些受读者欢迎的杂志报纸要么被“釜底抽薪”缺页,要么“开天窗”被挖走,甚至干脆彻底整本整张地被“一锅端”,据说已是家常便饭。作为难言之隐痛的烦心事,一直未有合理有效的应对之方,困扰着图书馆的正常运转和服务功能的发挥,影响着广大读者的权益。

gu人,还保留着古音。三点水的“沽”有买卖之意,比如“沽名钓誉”“待价而沽”;而“购”和“贾”都是贝字旁,贝代表财货。嫁人的“嫁”字不仅在古音上与这些字相似,意思也相近,有买卖的含义。

买卖婚是上古时期的一种婚姻方式,也就是将女人看成货物,娶妻纳妾必须花钱,如果遇到特殊



许蜂蜜调味,因为单纯的萝卜汁味道比较刺激,每次服用 50ml,严重的情况可以每天服用 3 次,一般 1 次或 2 次,部分人痰液积聚多,可饮用后即时排出痰液。萝卜消食的作用为大家所熟知,饮食过量,或服用补药过多,觉得胸闷,腹胀,饮食停滞,即不能呕吐、又不能泻,全身不舒服,可用萝卜汁一杯,慢慢饮下。以前旧法说萝卜会解除滋养补益药物的积滞。现代人往往体内积滞较多,偶尔进食萝卜,也能养生轻体,起到作用。

萝卜生吃的方法有一种江浙地区常用的凉拌萝卜海蜇,海蜇有清热、化痰、消积、通便的作用,两者相互配合可增强效力,也是一道可口的凉菜。

哪些人不适合进食萝卜?萝卜是一种凉性蔬菜,偏寒体质的人群,不适合多进食萝卜。有胃溃疡、十二指肠溃疡或脾胃功能较差的人,不适合进食萝卜。有肾气亏虚,如子官脱垂等情况的人群不适合进食,会进一步耗伤正气。萝卜也不适合同水果同吃,水果往往偏寒凉,一同服用可能加重脾胃负担。萝卜尤其不能同橘子同吃。有研究表明:萝卜进入人体后,会迅速产生一种叫硫酸盐的物质,并很快代谢产生一种抗甲状腺的物质硫氰酸。若这时进食橘子,橘子中的类黄酮物质会在肠道被分解,而转化成羟苯甲酸和阿魏酸,会加强硫氰酸对甲状腺的抑制作用,从而诱发或导致甲状腺肿。

萝卜一般不随人参同吃,因为两者药性相反,降低人参在人体中的补益作用。但当补益药物进食过多时,可服用萝卜来缓和其药性。服用膏方时,由于其中有大量的补益药物,医生往往告诫你不要进食萝卜,尤其是生的萝卜。

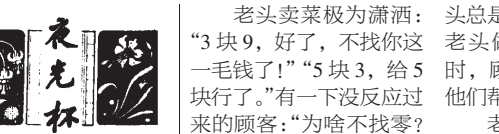
(作者为上海市中医医院肿瘤科副主任医师)

# 手下留情,“孔乙己”

张高炜

我不解地问管理员“为啥不管管”,他们好似也有满腹的苦衷:我们人手少啊,再说也不可能两只眼睛一天到晚地盯着读者看。这确实有点难,面对众多读者多样化的服务要求,管理员没有人手也没时间去做“文明阅读监管”的事,再说也不能把读者预想为有损毁偷窃企图者来防范呀。

曾有因“一年偷书两千余本”的现代“孔乙己”,被判刑三



老头卖菜极为潇洒:“3块9,好了,不找你这一毛钱!”“5块3,给5块行了。”一下没反应过来:“为啥不找零?这也要计较?1毛钱,又不是一百块!”老头脸上便露出不屑一顾的表情。

老头七十左右的年纪,不到1.7米的个,花白的头发,满脸皱纹,眼睛始终没睡醒般睁不开。他精神倒很好,两只手抓菜、收钱,还要过秤。老头做生意有个性,菜不让挑,菜价还比旁边几个摊位高一点,奇怪的是,他的菜卖得极快,总是第一个收摊回家。这时他还会哑着嗓子一声吼:喝酒去喽!

老头不是本地人,姓什么叫什么不清楚,大家都叫他老头,自打菜市场建起就在这里了,逢年过节从没离开过摊位,中午吃饭时,一只手拿着裹着大葱的馒头,一只手称菜收钱。馒头是小河南替他买的,大葱是自家卖的。

小河南也已是 50 出头的年纪,和老头一样是这市场里的“元老”之一。他家是夫妻档,一个卖菜、一个收钱,生意做得轻松自在。夫妻俩对老

一把,弄得管理人员不得不“多一事不如少一事”,以免引火烧身,招来投诉,敲掉奖金。

借助法律手段惩罚窃算是破冰之举,但对于大多数图书馆存在的“小打小闹”的窃书情况,法律法规似乎难以发挥作用。有效制止这种不光彩行为,看来只能靠个人自律。图书是否失窃,本质上取决于读者的自我约束,取决于文化的强大力量,能否抑制得住住个体的越界冲动。从这个意义上讲,图书本身就是管理员。

谁也没料到的是,老头生意做得好好的,春节前突然就消失了。那天张阿姨来到老头的摊位前一愣,摊位依旧,一个个装菜的筐和那放钱的小竹篮等都在,就是空空荡荡无一根菜。问小河南,小河南夫妻也是茫然。

老头病了?大年初六,市场里还稍稍有些清淡。张阿姨是隔三差五要来买菜的,这天她蓦然发现,小河南夫妇身旁站着个老头,老头头皮刮得如一盏亮着的灯,身上是崭新的藏青色羽绒服,仔细一看,是那卖菜的老头。原来老头是来告别的。她女儿大学毕业工作几年了,儿子又考上了研究生,儿女女儿说什么也不让他卖菜了。这不,女儿节前专程来到这里,带着老爸北京转了圈,今天晚上要乘飞机回家了。

张阿姨忽然眼窝一热——不知道是因为再见不到这老头了,还是为老头终于安享晚年而高兴。

# 卖菜的老头

魏福春

菜,到了老头这里抓起把菜左看右看,老头发话了:有什么好看的,要挑挑拣拣到那里。老头指着小河南的摊位。你怎么说话呢?我这菜哪里不好了?小河南跳了起来。老头嘿嘿笑着,比我的好?让他买你的!但这并没影响小河南夫妻对老头的尊重。

老头好像一个人生活,经常来他这里买菜的张阿姨问过他,怎么不让老婆来搭把手,老头头一昂:要她帮什么,她在家弄孩子!这个家应该是老家。张阿姨是菜市场的常客,她只在老头这买蔬菜。张阿姨说,老头爽快。其实很多顾客都爱往老头摊位上来,老头脾气直、爱较真,他的菜却多年如一日,新鲜干净、货真价实。

卷卷皮,手忙脚乱两个多小时,做出来的卷卷吃在嘴里总觉得缺少点什么,总没有母亲做的卷卷那么浓香味重。

我在父母身边生活了十八年,之后入伍参军便聚少离多。1973年12月21日早晨,我整理好行装,准备去县城新兵集中点报到,我站在堂屋对在房间里偷偷流泪的母亲说:“妈,我走了”,母亲“哎”地应了一声,就是没走出房间,我知道此刻母亲的心里一定是百感交集。五年后的春节,我从部队第一次回家探亲,母亲把内心的喜悦和对我的疼爱凝聚在我为我做可口的饭菜上,其中就有我喜爱的卷卷,感觉味道比以前更醇厚可口。从此以后,只要我回去探家,饭桌上总有卷卷,母亲把卷卷当成我最喜欢的。

我终于明白,我与母亲做的卷卷的口味差别是有的,但最根本的是母亲的卷卷中有母对子的亲情,有子对母的眷恋。虽然我做卷卷的原料比母亲那时的东西要好很多,但是因为母亲永远地离开了我们,感觉缺失了母亲的浓郁的舐犊之情,缺失了一家人其乐融融的热烈氛围,所以我做出来的卷卷吃起来才觉得淡而无味。

母爱如水。在许多不经意间间的日常生活的琐事中,却蕴藏着伟大的母爱,让你刻骨铭心一辈子!

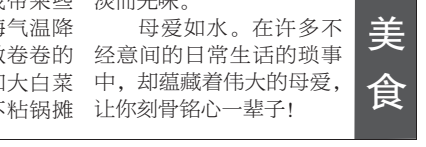
七夕会

儿时的记忆,总难以忘怀。母亲做的卷卷,便是其中之一。

卷卷,淮阴当地的一道土菜。说不明白为什么叫卷卷,土生土长的淮阴人都这么叫。可能与其做法与形状有关。将山芋粉调成稀糊,摊成煎饼样形状,比煎饼要厚很多,放上一层白菜、豆腐和肉糜等做成的馅,像卷凉席样卷起来,待其凉冷后切成块,再油煎后就是一道晶莹剔透,热气腾腾中透着独特浓香的美味。

在淮阴农村,几乎每家春节时都会做卷卷。这与淮阴盛产山芋有关。淮阴地处平原,以沙土为主,上世纪六七十年代,山芋是每个生产队主要秋季农作物。

做卷卷的主要原料是山芋粉。记得小时候,到了山芋收获季节,母亲就特别忙。挑出大的和长相光鲜的山芋,和父亲起早贪黑,将山芋切片,忙着晾晒山芋干,这是一家人整个冬天和来年春天青黄不接时的主食之一。剩下一些小的山芋,母亲就张罗着加工山芋粉。那时,做山芋粉是件辛苦事。先将几十斤山芋剥成黄豆粒大小的粒粒,然后上拐磨磨成浆。拐磨,是一种石磨,须两人前后一起操作,前者,站在石磨旁,左手扶住磨把,把住方向并用力,右手一勺一勺地把山芋粒块舀进磨眼;后者,则站在磨床



美食