

三彩风·文苑

辛夷花

□李红都

朋友指着摊在桌上的浅咖啡色“毛笔头”问我：“你知道这是什么吗？”

我脱口而出：“紫玉兰的花蕾，中药名叫辛夷花，是治鼻腔疾病的一味主药。”

朋友诧异地说：“原来你知道呀？！”

我笑了：“我上大专时读的是中医专业。”

在洛阳，紫玉兰是比较常见的观赏型植物。每年春天，在城市公园里，抑或在城市广场的小径边，都有紫玉兰挺拔的身影。那一树树的花，在春风中静静地散发着香气，硕大的紫色花“坐”在高高的枝头上，观者需仰头方可欣赏，常令我想起《爱莲说》中赞美莲花的名句“香远益清，亭亭静植，可远观而不可亵玩焉”。

爱花的人喜欢叫它玉兰，就像亲切地呼唤孩子的小名。爱药的人，则喜欢叫它辛夷。李时珍在《本草纲目》中如此介绍辛夷：“夷者，黄也。其苞初生如黄而味辛也，入肺、胃经，治头痛、鼻渊、鼻塞不通等症……”

《中国药典》也提到辛夷炮制的步骤：早春花蕾未开放时采摘，剪去枝梗，风干即可。干燥的花蕾像圆锥，远远看去，像极了毛笔头。难怪在民间，紫玉兰常被称为“木笔”。在文学家眼中，紫玉兰就是渲染春色的毛笔。

宋代诗人张朴曾作诗吟诵紫玉兰：“亭亭花一树，乍发小东墙。碧管描春色，丹锋点化工。凝窗时染翰，弄影日书空。莫问龙蛇事，临池兴不穷。”在张朴眼里，紫玉兰就是描绘春光的画笔，丹锋一点，春意盎然。

我幼时体弱，经常感冒，常常涕泗交流，病走仍然鼻塞不通，不闻香臭，父亲便带我去看中医。在中医大夫开的药方里，就有紫玉兰：“辛夷花……杭白菊各10克，加入清水100毫升，浓煎取汁，置于滴鼻瓶中滴鼻……”

回到家，父亲小心翼翼地将中药放入锅里煎煮成黏稠的药汁，灌进小巧的塑料滴鼻瓶中，每天遵医嘱为我滴鼻，宣肺通窍。药效的神奇加上父亲的精心照料，我的鼻子渐渐又能闻出香臭了。

读高中时，有一段时间，心火加胃火，让我左侧牙龈溃烂肿痛，左腮帮肿得像塞了一大块馒头。父亲找来干燥的辛夷花，与蛇床子一起碾成末状，加些细盐，用吸管小心地吹敷在我溃烂的牙龈上，反复数次，疼痛消减。

成家后，我像父亲当年呵护我一样呵护我的女儿。我会在她感冒鼻塞时，将辛夷花、皂角、石菖蒲研为细末，用药棉裹住塞入她的鼻中；我会在她着凉鼻塞头痛的时候，用辛夷花与鸡蛋加水同煮，让女儿饮汤吃蛋，宣肺通窍……

那一个个像毛笔头一样的紫玉兰花，带着爱意和特别的辛香气息，点缀了我们平凡却温馨的生活。



洛阳春景新景 (资料图片)

望春门断想

□淮南子

前日春雨洗洛城，今晨漫步望春门。正是红肥绿瘦时，花事繁盛满街香。

漫步在嫩绿与繁花组成的绿化带旁，我的视野屏蔽了车水马龙，我的耳膜隔断了闹市喧嚣，我的嗅觉不再被汽车尾气困扰。望春门街上的玉兰花开得正欢，人们亲切地唤其乳名望春兰。那一朵朵硕大、纯洁的花儿，犹如一只只信鸽，立在枝头眺望——望洛河春潮渐涨，望满城春意渐浓。

红叶李开得恣肆，就像给这条街砌了一道花墙。桃花、海棠也不甘落后，共襄这场选秀盛事。

似乎有隋唐城遗址植物园里的花越墙送来暗香，似乎有龙门西山的浅绿送来青草气息，似乎有各大公园里的牡丹传来四月盛会的消息，我望望天、看看地，望望东、看看西，为这一条街迷醉，为这一座城陶醉。

忽然想起《人民日报》近日刊发的长篇通讯《花开中国 香邀世界》，向世人推介洛阳，进而想起朋友们在微信朋友圈里转发的洛阳风光照片，想起本地报纸连日来介绍的赏花好去处，便觉得自己身处望春门，已经尽览古城春，更觉得望春门街这个名字起得实在在妙。

洛阳城里，妙不可言的地名何止这一处！初春在此望春，盛夏呢，就到长夏门街感受夏之乐趣吧！长夏连着秋，秋天到秋风园听洛浦秋风，或到郊外看看武则天当年被迷得不想走的延秋，自然别有情调。冬天不妨去立雪街看看，不用说，这是根据程门立雪的典故起的街名，想想也是极妙的。

我喜欢对着洛阳市地图找那些隽永的街名、村名：东有龙门大道连接定鼎路，西有王城大道贯通南北，南有开元大道，北有中州路。四条大道把洛阳城定格成井字形，整个城市便井然有序。我们生活在市井之中，想一想勒马听风街的古韵幽幽，嗅一嗅龙门香山的柏香、诗画香，品一品爽明街、柳林街、玉泉街、仙果市街的清芬，便对这座古老的城市又多了几分喜爱。

真要感谢古人，能给一条街道、一条河流、一座山起一个那么温暖、那么迷人的名字。若没有对故土的无限眷恋和喜爱，怎会有这般心思和雅兴？

环境能影响人，地名作为文化“软环境”，当然也会潜移默化地影响人。同时，好的地名也是提高城市知名度、搞好市场营销的要素。但愿洛阳的每一条街道、河流都流淌着诗意，每一座山都是丰碑……

豆花泡馍

□梁晓辉

走过一个地方，就会留下许多念想。总会有某种食物让你路途已远犹回首，好像怀念着萍水相逢的陌路知己，从此天长水远，此情难再，在后来某个特殊的情境里，却上心头，意难忘。

在无数晨曦微露的清晨，在饥肠辘辘却毫无胃口的早上，我是多么需要一碗泡馍的亲近。这便是我对豆花泡馍的相思之情。

豆花泡馍是陕西的传统小吃，是以豆浆为底，舀入豆腐脑，泡入切成薄片的锅盔，佐以特别腌制的咸菜和花生米，再淋上一勺鲜红的辣椒油，就是一碗黄中有白的佳肴了。上好的豆花泡馍，入口豆花要嫩，豆浆要香，辣椒油要辣，锅盔要外脆内韧，那种咸辣清香、鲜嫩爽滑，令人一吃难忘。

据说大文豪苏东坡在品尝了豆花泡馍后，对这种将南北风味巧妙融为一体的百姓日常食物连呼奇妙，竟不知道用何种语言来形容，只好套用当地俗语说：“东湖柳，姑娘手，金玉琼浆难舍口。妙景，巧人，佳味，实乃三绝也！”“金玉琼浆”说的就是豆花泡馍，“金”说的是金黄的馍片，“玉”指的是豆花，“琼浆”是对豆浆的美称。

豆花泡馍之所以历史悠久，是因为它食材的选择很有讲究——豆子一定是精选的，将其浸泡后，打浆、滤渣，熬浆要用文火，不能溢锅，豆腐脑才能点得恰到好处；锅盔要切得厚薄适中，太厚的话，泡不透，味进不去，太薄的话，吃到后面就碎了。

早餐吃豆花泡馍，豆浆富含蛋白质，豆腐脑易于消化，锅盔顶饿。

在清晨的宝鸡街道上，几乎隔不了多远就有一家豆花泡馍摊，比洛阳的豆腐汤馆还要多。每个摊上都有各色人等在就餐，一碗碗端上来，让人垂涎欲滴。

那些日子里，对于早餐的选择我从未改变，一改我素日朝三暮四的习惯，因为我的胃已经被豆花泡馍征服了，一见倾心。

因而，美食不关乎风味，只关乎口味，红尘之中，只是遗憾，这种美食不适宜在家里做。反过来一想，我与豆花泡馍相遇、相知，此心足矣！