



杜鵑花開

文化經緯



去年我到貴州旅行的時候，一天傍晚時分，在貴陽中山東路的一個廣場，見個大漢揮舞着皮鞭，奮力抽打着陀螺。大理石的地面上有好幾個陀螺在旋轉着，大的足有三五十斤，直徑有兩尺。這大漢是在鍛煉身體，也是在找樂趣。此人雖說壯實，也累得氣喘吁吁，汗流滿面。如今由於陀螺少見，一時間，引得許多路人駐足觀看。

打陀螺是我國一項古老的民間文體娛樂活動。打陀螺在我家鄉一般叫做「抽老牛」，或是「打老牛」。無論是黃牛還是水牛，牠們不時要發飢，跟你撞，無奈之際，那就得用鞭子來說話了。用抽或是打的方法對待牛們，這好像有點不人道。世上任何動物，尤其是馴養的動物，當牠任性，不聽使喚之際，也只有用武力來說話。這是一種無奈，也是一種權宜。用老百姓的話來說，這是沒有辦法的辦法。

我小的時候玩過陀螺，也做過陀螺，堪稱是行家裡手。過去沒有陀螺賣，幾乎都是自己做。做陀螺的木料質地要堅硬，硬則有分量，它的重心還要低，這樣做成的陀螺粗而矮，墩墩實實的，旋轉起來穩重，看了就舒服。做陀螺的木料最好是榆木的，棗木的，槐木的。將這些拳粗的木棍用鋸子鋸鋸，用刀砍砍，有條件的還要把它給磨磨，令外表光滑好看。做好了陀螺，還要在其錐形的底部鑲一隻鋼珠，以便減輕地面的摩擦，這也就等於給它穿上了冰鞋。

有些孩子不會做陀螺，他們還真能將就，所選的木料都是柳樹的。在我們這一帶柳樹最常見，也最好找，但其材質疏鬆，分量輕。加之做成的陀螺細而長，跟擀麵杖一樣，嚴重的比例失調，一副風吹要倒的模樣，要多難看有多難看。這些陀螺轉起來，搖搖欲倒，給人慌兮兮的感覺，真讓人揪心。不過它們快樂的內涵是一樣的，也是不打折的。

打陀螺的鞭子最好是汽車輪的外胎，或是馬達的皮帶。它們都是夾心的，一層橡膠，一層呢絨繩。把它們撕成薄薄的一層，就一指寬。這樣的鞭子有分量，有力度，抽打起來乾淨利落；啪啪的響，清脆，豁亮。在清晨，在黃昏，只要聽見一陣陣皮鞭的脆響，就有一群快樂的孩子們。

過去了玩陀螺的季節，一般是冬天。通常在寬闊的廣場，最好是光滑的水泥地。幾乎沒人在本色的土地上玩，毛毛糙糙的地面阻力大，還需不停地抽打，不能盡興。最好的場地是冰面，滑溜溜的，跟抹了油似的。陀螺在冰面直轉，轉得你眼花繚亂，心花怒放。再者孩子們也可順帶滑滑冰，雖沒有冰鞋，人在冰面照樣可以滑上幾下，跟溜冰似的，意思到了也蠻快樂的。玩要之際能得到雙份快樂，這是意外之喜，意外之樂。

過去孩子們的玩具很少，每玩陀螺，個個投入興奮。即便是滴水成冰的三九天，孩子們也全都脫去了厚厚的冬裝，個個臉上、身上全是汗水，頭上的熱氣直冒。孩子們玩耍之時，還要比比勝負。一鞭子下去，看誰的陀螺打得又快又遠，旋轉的時間還要長。有時孩子們還要鬥一鬥陀螺，讓旋轉的陀螺相互碰撞。在勢均力敵的情況下，兩隻旋轉的陀螺只要稍一接觸，在作用力的情況下，兩個都被撞得遠遠的，不存在勝負的情況。只有在力量懸殊的前提下，大的總是紋絲不動，小的則被撞得遠遠的，一副踉踉蹌蹌的狼狽模樣。這叫雞蛋碰石頭，誇張點叫蚍蜉撼大樹。不過這是玩，不是鬥氣，也不是打架。

過去一些練武的人也玩陀螺，不過他們的陀螺很大也很重，直徑有一米，重的達到百十來斤。他們玩陀螺一是練臂力，二是找樂趣。他們的皮鞭甩得幅度很大，力度也大，啪啪的脆響，像一個個炸彈的鞭炮，在晴朗的空中傳得很遠。有時他們兩三個人輪流抽打一個大的陀螺，一人一下，不急不躁，穩穩當當。他們這種玩法雖帶有賣弄和表演的性質，展現的卻是陽剛與健美，令人讚嘆不已。

徐永清

清香美味茼蒿飯

朱秀坤

茼蒿乃常見蔬菜，一般吃法就是清炒，大火，素油，油煙「哧啦」一過，炒兩下，馬上裝盤就成；燒湯，燒一鍋翠綠養眼的清湯，湯中剪兩塊豆腐最好，更顯得小家碧玉般清秀；涼拌，開水略焯一下，別忘了撒些蒜泥就是，著名老饕蘇東坡曾有詩云「漸覺東風料峭寒，青蒿黃韭試春盤」，這裝盤的青蒿可不就是茼蒿麼？也可涮火鍋，風雪天氣，紫銅火鍋，熱湯翻滾，一大盤茼蒿端上來，不必切段，直接下鍋，一會兒鍋內就是一片翡翠，熱氣氤氳之中，食客們伸長了筷子，搶着挑那清香誘人的茼蒿呢。

瞧瞧，尋常的茼蒿無論如何操作，都是誘人的美味呢。還有一吃法，則是煮茼蒿飯，那滋味，噴噴，實在是讓人垂涎！我見岳母做過幾回，方法其實也不難，不過是將大米淘洗乾淨，入電飯鍋蒸熟。同時，將洗淨的茼蒿，切成寸許，入油鍋，稍炒一炒，只需斷生即可盛出。待電飯鍋由煮飯檔跳至保溫檔時，將炒好的茼蒿倒進鍋中，攪拌，蓋上鍋蓋，撒一勺精鹽，燜上五分鐘，馬上就有一股米香與茼蒿混合成的特殊的清香溢滿了廚房，舌上味蕾頓時就會被喚醒，趕緊盛上一碗，那米飯粒晶亮瑩潤，茼蒿依然碧綠生青，最好在飯中再拌些黃豆醬，自家做的更好。斯時，碗裡黃、綠、白相間，那色彩真好看，加上一陣陣的香味直往你鼻孔裡鑽，胃口大開是必然的。茼蒿飯吃在嘴裡，柔韌而不黏，清香，爽口，滋味醇厚而又綿長，吃上兩碗飯根本就不必下飯菜。保證吃了還想吃，直到實在撐得慌，才不得不放下筷子，幸福地歎息，有茼蒿飯吃，這日子多好！

要想做好茼蒿飯，關鍵一是煮飯時比平時少放一點水，因為炒茼蒿時，是可以出水的；二是切不可燙的時間過長，等茼蒿爛黃，不僅色彩大打折扣，飯香也會失去不少。

若是在做飯時，切進兩根胡蘿蔔，茼蒿飯中又會添上一層橙黃，更好看，更好吃。喜歡吃豬油的，還可挖一小勺豬油在碗裡，那種香，那種美，那種饑，不說了，自個兒品味吧。

如果一頓吃不了，剩下的茼蒿飯，添兩隻雞蛋，做一個蛋炒茼蒿飯，又是一番好滋味！不信？試試。

沒有杜鵑不成園

陳培棟

茼蒿乃常見蔬菜，一般吃法就是清炒，大火，素油，油煙「哧啦」一過，炒兩下，馬上裝盤就成；燒湯，燒一鍋翠綠養眼的清湯，湯中剪兩塊豆腐最好，更顯得小家碧玉般清秀；涼拌，開水略焯一下，別忘了撒些蒜泥就是，著名老饕蘇東坡曾有詩云「漸覺東風料峭寒，青蒿黃韭試春盤」，這裝盤的青蒿可不就是茼蒿麼？也可涮火鍋，風雪天氣，紫銅火鍋，熱湯翻滾，一大盤茼蒿端上來，不必切段，直接下鍋，一會兒鍋內就是一片翡翠，熱氣氤氳之中，食客們伸長了筷子，搶着挑那清香誘人的茼蒿呢。

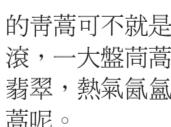
瞧瞧，尋常的茼蒿無論如何操作，都是誘人的美味呢。還有一吃法，則是煮茼蒿飯，那滋味，噴噴，實在是讓人垂涎！我見岳母做過幾回，方法其實也不難，不過是將大米淘洗乾淨，入電飯鍋蒸熟。同時，將洗淨的茼蒿，切成寸許，入油鍋，稍炒一炒，只需斷生即可盛出。待電飯鍋由煮飯檔跳至保溫檔時，將炒好的茼蒿倒進鍋中，攪拌，蓋上鍋蓋，撒一勺精鹽，燜上五分鐘，馬上就有一股米香與茼蒿混合成的特殊的清香溢滿了廚房，舌上味蕾頓時就會被喚醒，趕緊盛上一碗，那米飯粒晶亮瑩潤，茼蒿依然碧綠生青，最好在飯中再拌些黃豆醬，自家做的更好。斯時，碗裡黃、綠、白相間，那色彩真好看，加上一陣陣的香味直往你鼻孔裡鑽，胃口大開是必然的。茼蒿飯吃在嘴裡，柔韌而不黏，清香，爽口，滋味醇厚而又綿長，吃上兩碗飯根本就不必下飯菜。保證吃了還想吃，直到實在撐得慌，才不得不放下筷子，幸福地歎息，有茼蒿飯吃，這日子多好！

要想做好茼蒿飯，關鍵一是煮飯時比平時少放一點水，因為炒茼蒿時，是可以出水的；二是切不可燙的時間過長，等茼蒿爛黃，不僅色彩大打折扣，飯香也會失去不少。

若是在做飯時，切進兩根胡蘿蔔，茼蒿飯中又會添上一層橙黃，更好看，更好吃。喜歡吃豬油的，還可挖一小勺豬油在碗裡，那種香，那種美，那種饑，不說了，自個兒品味吧。

如果一頓吃不了，剩下的茼蒿飯，添兩隻雞蛋，做一個蛋炒茼蒿飯，又是一番好滋味！不信？試試。

飲食男女



茼蒿乃常見蔬菜，一般吃法就是清炒，大火，素油，油煙「哧啦」一過，炒兩下，馬上裝盤就成；燒湯，燒一鍋翠綠養眼的清湯，湯中剪兩塊豆腐最好，更顯得小家碧玉般清秀；涼拌，開水略焯一下，別忘了撒些蒜泥就是，著名老饕蘇東坡曾有詩云「漸覺東風料峭寒，青蒿黃韭試春盤」，這裝盤的青蒿可不就是茼蒿麼？也可涮火鍋，風雪天氣，紫銅火鍋，熱湯翻滾，一大盤茼蒿端上來，不必切段，直接下鍋，一會兒鍋內就是一片翡翠，熱氣氤氳之中，食客們伸長了筷子，搶着挑那清香誘人的茼蒿呢。

瞧瞧，尋常的茼蒿無論如何操作，都是誘人的美味呢。還有一吃法，則是煮茼蒿飯，那滋味，噴噴，實在是讓人垂涎！我見岳母做過幾回，方法其實也不難，不過是將大米淘洗乾淨，入電飯鍋蒸熟。同時，將洗淨的茼蒿，切成寸許，入油鍋，稍炒一炒，只需斷生即可盛出。待電飯鍋由煮飯檔跳至保溫檔時，將炒好的茼蒿倒進鍋中，攪拌，蓋上鍋蓋，撒一勺精鹽，燜上五分鐘，馬上就有一股米香與茼蒿混合成的特殊的清香溢滿了廚房，舌上味蕾頓時就會被喚醒，趕緊盛上一碗，那米飯粒晶亮瑩潤，茼蒿依然碧綠生青，最好在飯中再拌些黃豆醬，自家做的更好。斯時，碗裡黃、綠、白相間，那色彩真好看，加上一陣陣的香味直往你鼻孔裡鑽，胃口大開是必然的。茼蒿飯吃在嘴裡，柔韌而不黏，清香，爽口，滋味醇厚而又綿長，吃上兩碗飯根本就不必下飯菜。保證吃了還想吃，直到實在撐得慌，才不得不放下筷子，幸福地歎息，有茼蒿飯吃，這日子多好！

要想做好茼蒿飯，關鍵一是煮飯時比平時少放一點水，因為炒茼蒿時，是可以出水的；二是切不可燙的時間過長，等茼蒿爛黃，不僅色彩大打折扣，飯香也會失去不少。

若是在做飯時，切進兩根胡蘿蔔，茼蒿飯中又會添上一層橙黃，更好看，更好吃。喜歡吃豬油的，還可挖一小勺豬油在碗裡，那種香，那種美，那種饑，不說了，自個兒品味吧。

如果一頓吃不了，剩下的茼蒿飯，添兩隻雞蛋，做一個蛋炒茼蒿飯，又是一番好滋味！不信？試試。

去年我到貴州旅行的時候，一天傍晚時分，在貴陽中山東路的一個廣場，見個大漢揮舞着皮鞭，奮力抽打着陀螺。大理石的地面上有好幾個陀螺在旋轉着，大的足有三五十斤，直徑有兩尺。這大漢是在鍛煉身體，也是在找樂趣。此人雖說壯實，也累得氣喘吁吁，汗流滿面。如今由於陀螺少見，一時間，引得許多路人駐足觀看。

打陀螺是我國一項古老的民間文體娛樂活動。打陀螺在我家鄉一般叫做「抽老牛」，或是「打老牛」。無論是黃牛還是水牛，牠們不時要發飢，跟你撞，無奈之際，那就得用鞭子來說話了。用抽或是打的方法對待牛們，這好像有點不人道。世上任何動物，尤其是馴養的動物，當牠任性，不聽使喚之際，也只有用武力來說話。這是一種無奈，也是一種權宜。用老百姓的話來說，這是沒有辦法的辦法。

我小的時候玩過陀螺，也做過陀螺，堪稱是行家裡手。過去沒有陀螺賣，幾乎都是自己做。做陀螺的木料質地要堅硬，硬則有分量，它的重心還要低，這樣做成的陀螺粗而矮，墩墩實實的，旋轉起來穩重，看了就舒服。做陀螺的木料最好是榆木的，棗木的，槐木的。將這些拳粗的木棍用鋸子鋸鋸，用刀砍砍，有條件的還要把它給磨磨，令外表光滑好看。做好了陀螺，還要在其錐形的底部鑲一隻鋼珠，以便減輕地面的摩擦，這也就等於給它穿上了冰鞋。

有些孩子不會做陀螺，他們還真能將就，所選的木料都是柳樹的。在我們這一帶柳樹最常見，也最好找，但其材質疏鬆，分量輕。加之做成的陀螺細而長，跟擀麵杖一樣，嚴重的比例失調，一副風吹要倒的模樣，要多難看有多難看。這些陀螺轉起來，搖搖欲倒，給人慌兮兮的感覺，真讓人揪心。不過它們快樂的內涵是一樣的，也是不打折的。

打陀螺的鞭子最好是汽車輪的外胎，或是馬達的皮帶。它們都是夾心的，一層橡膠，一層呢絨繩。把它們撕成薄薄的一層，就一指寬。這樣的鞭子有分量，有力度，抽打起來乾淨利落；啪啪的響，清脆，豁亮。在清晨，在黃昏，只要聽見一陣陣皮鞭的脆響，就有一群快樂的孩子們。

過去了玩陀螺的季節，一般是冬天。通常在寬闊的廣場，最好是光滑的水泥地。幾乎沒人在本色的土地上玩，毛毛糙糙的地面阻力大，還需不停地抽打，不能盡興。最好的場地是冰面，滑溜溜的，跟抹了油似的。陀螺在冰面直轉，轉得你眼花繚亂，心花怒放。再者孩子們也可順帶滑滑冰，雖沒有冰鞋，人在冰面照樣可以滑上幾下，跟溜冰似的，意思到了也蠻快樂的。玩要之際能得到雙份快樂，這是意外之喜，意外之樂。

過去孩子們的玩具很少，每玩陀螺，個個投入興奮。即便是滴水成冰的三九天，孩子們也全都脫去了厚厚的冬裝，個個臉上、身上全是汗水，頭上的熱氣直冒。孩子們玩耍之時，還要比比勝負。一鞭子下去，看誰的陀螺打得又快又遠，旋轉的時間還要長。有時孩子們還要鬥一鬥陀螺，讓旋轉的陀螺相互碰撞。在勢均力敵的情況下，兩隻旋轉的陀螺只要稍一接觸，在作用力的情況下，兩個都被撞得遠遠的，不存在勝負的情況。只有在力量懸殊的前提下，大的總是紋絲不動，小的則被撞得遠遠的，一副踉踉蹌蹌的狼狽模樣。這叫雞蛋碰石頭，誇張點叫蚍蜉撼大樹。不過這是玩，不是鬥氣，也不是打架。

過去一些練武的人也玩陀螺，不過他們的陀螺很大也很重，直徑有一米，重的達到百十來斤。他們玩陀螺一是練臂力，二是找樂趣。他們的皮鞭甩得幅度很大，力度也大，啪啪的脆響，像一個個炸彈的鞭炮，在晴朗的空中傳得很遠。有時他們兩三個人輪流抽打一個大的陀螺，一人一下，不急不躁，穩穩當當。他們這種玩法雖帶有賣弄和表演的性質，展現的卻是陽剛與健美，令人讚嘆不已。

我小的時候玩過陀螺，也做過陀螺，堪稱是行家裡手。過去沒有陀螺賣，幾乎都是自己做。做陀螺的木料質地要堅硬，硬則有分量，它的重心還要低，這樣做成的陀螺粗而矮，墩墩實實的，旋轉起來穩重，看了就舒服。做陀螺的木料最好是榆木的，棗木的，槐木的。將這些拳粗的木棍用鋸子鋸鋸，用刀砍砍，有條件的還要把它給磨磨，令外表光滑好看。做好了陀螺，還要在其錐形的底部鑲一隻鋼珠，以便減輕地面的摩擦，這也就等於給它穿上了冰鞋。

有些孩子不會做陀螺，他們還真能將就，所選的木料都是柳樹的。在我們這一帶柳樹最常見，也最好找，但其材質疏鬆，分量輕。加之做成的陀螺細而長，跟擀麵杖一樣，嚴重的比例失調，一副風吹要倒的模樣，要多難看有多難看。這些陀螺轉起來，搖搖欲倒，給人慌兮兮的感覺，真讓人揪心。不過它們快樂的內涵是一樣的，也是不打折的。

打陀螺的鞭子最好是汽車輪的外胎，或是馬達的皮帶。它們都是夾心的，一層橡膠，一層呢絨繩。把它們撕成薄薄的一層，就一指寬。這樣的鞭子有分量，有力度，抽打起來乾淨利落；啪啪的響，清脆，豁亮。在清晨，在黃昏，只要聽見一陣陣皮鞭的脆響，就有一群快樂的孩子們。

過去了玩陀螺的季節，一般是冬天。通常在寬闊的廣場，最好是光滑的水泥地。幾乎沒人在本色的土地上玩，毛毛糙糙的地面阻力大，還需不停地抽打，不能盡興。最好的場地是冰面，滑溜溜的，跟抹了油似的。陀螺在冰面直轉，轉得你眼花繚亂，心花怒放。再者孩子們也可順帶滑滑冰，雖沒有冰鞋，人在冰面照樣可以滑上幾下，跟溜冰似的，意思到了也蠻快樂的。玩要之際能得到雙份快樂，這是意外之喜，意外之樂。

過去孩子們的玩具很少，每玩陀螺，個個投入興奮。即便是滴水成冰的三九天，孩子們也全都脫去了厚厚的冬裝，個個臉上、身上全是汗水，頭上的熱氣直冒。孩子們玩耍之時，還要比比勝負。一鞭子下去，看誰的陀螺打得又快又遠，旋轉的時間還要長。有時孩子們還要鬥一鬥陀螺，讓旋轉的陀螺相互碰撞。在勢均力敵的情況下，兩隻旋轉的陀螺只要稍一接觸，在作用力的情況下，兩個都被撞得遠遠的，不存在勝負的情況。只有在力量懸殊的前提下，大的總是紋絲不動，小的則被撞得遠遠的，一副踉踉蹌蹌的狼狽模樣。這叫雞蛋碰石頭，誇張點叫蚍蜉撼大樹。不過這是玩，不是鬥氣，也不是打架。

過去一些練武的人也玩陀螺，不過他們的陀螺很大也很重，直徑有一米，重的達到百十來斤。他們玩陀螺一是練臂力，二是找樂趣。他們的皮鞭甩得幅度很大，力度也大，啪啪的脆響，像一個個炸彈的鞭炮，在晴朗的空中傳得很遠。有時他們兩三個人輪流抽打一個大的陀螺，一人一下，不急不躁，穩穩當當。他們這種玩法雖帶有賣弄和表演的性質，展現的卻是陽剛與健美，令人讚嘆不已。

我小的時候玩過陀螺，也做過陀螺，堪稱是行家裡手。過去沒有陀螺賣，幾乎都是自己做。做陀螺的木料質地要堅硬，硬則有分量，它的重心還要低，這樣做成的陀螺粗而矮，墩墩實實的，旋轉起來穩重，看了就舒服。做陀螺的木料最好是榆木的，棗木的，槐木的。將這些拳粗的木棍用鋸子鋸鋸，用刀砍砍，有條件的還要把它給磨磨，令外表光滑好看。做好了陀螺，還要在其錐形的底部鑲一隻鋼珠，以便減輕地面的摩擦，這也就等於給它穿上了冰鞋。

有些孩子不會做陀螺，他們還真能將就，所選的木料都是柳樹的。在我們這一帶柳樹最常見，也最好找，但其材質疏鬆，分量輕。加之做成的陀螺細而長，跟擀麵杖一樣，嚴重的比例失調，一副風吹要倒的模樣，要多難看有多難看。這些陀螺轉起來，搖搖欲倒，給人慌兮兮的感覺，真讓人揪心。不過它們快樂的內涵是一樣的，也是不打折的。

打陀螺的鞭子最好是汽車輪的外胎，或是馬達的皮帶。它們都是夾心的，一層橡膠，一層呢絨繩。把它們撕成薄薄的一層，就一指寬。這樣的鞭子有分量，有力度，抽打起來乾淨利落；啪啪的響，清脆，豁亮。在清晨，在黃昏，只要聽見一陣陣皮鞭的脆響，就有一群快樂的孩子們。

過去了玩陀螺的季節，一般是冬天。通常在寬闊的廣場，最好是光滑的水泥地。幾乎沒人在本色的土地上玩，毛毛糙糙的地面阻力大，還需不停地抽打，不能盡興。最好的場地是冰面，滑溜溜的，跟抹了油似的。陀螺在冰面直轉，轉得你眼花繚亂，心花怒放。再者孩子們也可順帶滑滑冰，雖沒有冰鞋，人在冰面照樣可以滑上幾下，跟溜冰似的，意思到了也蠻快樂的。玩要之際能得到雙份快樂，這是意外之喜，意外之樂。

過去孩子們的玩具很少，每玩陀螺，個個投入興奮。即便是滴水成冰的三九天，孩子們也全都脫去了厚厚的冬裝，個個臉上、身上全是汗水，頭上的熱氣直冒。孩子們玩耍之時，還要比比勝負。一鞭子下去，看誰的陀螺打得又快又遠，旋轉的時間還要長。有時孩子們還要鬥一鬥陀螺，讓旋轉的陀螺相互碰撞。在勢均力敵的情況下，兩隻旋轉的陀螺只要稍一接觸，在作用力的情況下，兩個都被撞得遠遠的，不存在勝負的情況。只有在力量懸殊的前提下，大的總是紋絲不動，小的則被撞得遠遠的，一副踉踉蹌蹌的狼狽模樣。這叫雞蛋碰石頭，誇張點叫蚍蜉撼大樹。不過這是玩，不是鬥氣，也不是打架。

過去一些練武的人也玩陀螺，不過他們的陀螺很大也很重，直徑有一米，重的達到百十來斤。他們玩陀螺一是練臂力，二是找樂趣。他們的皮鞭甩得幅度很大，力度也大，