



银屏牡丹惊艳千年



“谷雨三朝看牡丹。”随着日历一页页翻过，银屏镇居民又开始关注起牡丹花开的消息，这是人们对这一年好光景最大的期盼。在巢湖境内第一高峰，银屏山上生长着一株野生白牡丹，据说已有千余年的历史。被誉为“花中之王”的牡丹，大多“出身”于温柔富贵之乡、烟柳繁华之地，可这银屏牡丹似乎很是“反骨”，偏偏生长在悬崖峭壁之上、贫瘠石罅之中，历经千年风霜雨雪、世间风云变幻，就是不凋不败、不蔓不枝。

这株牡丹到底是从何而来？当地流传着一则关于牡丹仙子的神话故事：当年天官的蟠桃会上，牡丹仙子为庆贺王母娘娘的寿宴前去拜寿，八仙之一吕洞宾为仙子的绝世容颜所折服，一路追随牡丹仙子至银屏山。牡丹仙子盛怒，纵身跳下山崖，她的白色裙带飘落在半山的树枝上。几经轮回，牡丹仙子幻化为如今的银屏牡丹，传说这也是银屏牡丹为白色的原因。

或许是受神话故事的影响，银屏牡丹笼罩着层层神奇色彩，其中一“奇”便是有预兆丰歉之灵异。当地传说，银屏牡丹花开一朵无灾难，花开两朵保平安，花开三朵无旱灾，花开四朵预示四时吉泰，花开五朵预兆五谷丰登，花开六朵则是六畜兴旺，如果花开七朵以上则有洪涝灾害。这个说法在巢湖民谣中也有体现。

“听家里老人说，1998年全国特大洪灾，银屏牡丹开了十几朵，花期长达半个月之久，这是非常罕见的。2016年，银屏牡丹开了16朵，那年南方也遭遇了暴雨洪涝灾害，对合肥的影响也很大。去年甚至开了20朵。老一辈人都把这株牡丹奉为‘神花’。”世代居住巢湖的王海燕说。她还补充介绍了银屏牡丹的另一“奇”：银屏牡丹生长的悬崖峭壁寸草不生，却能长出以娇贵著称的牡丹，不得不令人称奇。

关于银屏牡丹的种种传说，各个领域的学者、专家也有所研究，普遍认为“只是巧合”“没有必然联系”。即便如此，当地人还是津津乐道于这些传奇故事，这些故事不仅寄托着人们对美好生活的向往，也凝聚着劳动人民的智慧结晶和本土民间文化的精华。

上面提到了吕洞宾，不得不提银屏山的仙人洞了，千年牡丹就生长在洞穴之上的悬崖间。仙人洞内乳泉滴沥，钟乳石笋绚烂璀璨，或耸立，或倒挂，似兽似禽似仙似神，形态各异。传说仙人洞是崔自然、吕洞宾修炼成仙的宝地，也是八仙常常聚会之处，洞内还有一方石刻名为“果老骑驴”，是张果老毛驴尾巴变成的。抗日战争时期，银屏山区曾是新四军的根据地，仙人洞也曾是新四军的藏身之处。

来源：文艺合肥

文房四宝

既然热爱，更要理性挑选



商户风采

文房四宝是中国独有的书法绘画工具，即笔、墨、纸、砚。自宋朝以来，“文房四宝”则特指宣笔、徽墨、宣纸、歙砚。如今，一套完整的文房四宝仍旧为许多热爱中国传统书画的爱好者所追捧。

“现在的文房四宝不仅是一种书写绘画的工具，还是一种典型的文化艺术收藏品，好的文房四宝不仅可以创作出好的书画，更有很高的收藏价值，因此选择文房四宝时一定要谨慎。”合肥裕丰花市古玩街48号“龙山书画经营部”的经营户钱昭宇说。

钱昭宇介绍，常见的毛笔的笔头有很多材质，比如兔

毫、羊毫和狼毫等。“不同的笔头创作出的作品也是不一样的，要根据自己的书写习惯来挑选适合自己的，但是挑选的毛笔笔头形状要尖、整齐，笔头要圆。”

据了解，墨主要采用桐油等植物油熏炼成的油烟，用松木熏炼成的松烟，用天然气或煤焦油熏炼成的色素炭黑等，与动物胶混合，再添加香料、中草药、防腐剂等，经多道工序精制而成。“好的墨汁中的杂质较少，所以磨出来的墨汁非常细腻，看不到任何颗粒状物质。”钱昭宇介绍，墨汁的颜色并不是越黑的就是越好，顶级的墨汁是泛紫光的，这样的墨汁书写起来才会显得更加好看。

作为中国古代的四大发明之一，纸张在文房四宝中的地位也格外重要。产自安徽宣城泾县及周边地区的宣纸，以青檀树皮与沙田稻草为原料，按照严密的传统手工艺制作而成。由于宣纸有易于保存、经久不脆、不会褪色等特点，故有“纸寿千年”之誉。“时至今日，在挑选纸张时，宣纸仍然是市场上最好的选择。”钱昭宇说。

许多爱好者在刚接触时，往往并不了解砚台该如何鉴别。钱昭宇说，“拿到一个砚台，首先要看石质是否达到细、腻、润的要求，然后再看造型、雕工、包装。一块好的砚台敲击时还会有清脆的叮当声，质感也会较重，这样才可以说是质量好。”

记者 唐朝

味在枝头

仇多轩

春风染绿了树梢，春雨滋润着万物。我的家乡江淮大地，枝头上的春天别有一番色彩。小时候，家庭经济拮据，但是父母会想办法让家人的生活过得有滋有味。枝头上的嫩叶或花儿，香椿、榆钱、槐花等等，带来了春天的味道，丰富着我们的味蕾。

早先，我家的猪圈旁有一棵香椿树，笔直的杆，高处有很多枝丫，春天一到，嫩芽纷纷探出头来，可以掰矮处树枝采摘，高处就用竹竿绑上镰刀采下来，这是一项技术活，小时候我就使不好。那些从深绿到浅绿渐变的芽头，为最佳采食。半个月之后，椿树头枝叶繁茂，香椿芽叶变老就不能吃了。香椿芽叶营养丰富，还具食疗作用。但香椿吃之前要用开水烫一下，能够降低亚硝酸盐含量，确保舌尖上的安全。

一开始我不喜欢香椿的味道，但是等到母亲用香椿炒鸡蛋时，香味就飘散开来。鸡蛋是家中喂养的母鸡下的，那时家养的鸡绝对是“草上飞”。每年春天，母亲都会逮些小鸡喂养。小鸡渐渐长大，我们吃饭时，它们会把掉下的食物吃干净，有时我们会故意掉一些米饭，小鸡吃得欢喜。胆大者，还会蹿上来，叨我们手指或碗中的饭菜。我们还经常喂它们青菜、虫子等，母鸡下蛋很勤，土鸡蛋和其它蔬菜一搭配，味道诱人。

香椿树的寿命很长，我家也年年养鸡。香椿炒鸡蛋是每年春天的一道时令菜，带给我们美好的回忆。

“风吹榆钱落如雨，绕林绕屋来不住。”唐代施肩吾如此描写榆钱的洒脱飘逸。榆树是做家具的好材料，结实耐用。邻居家种有三四棵榆树，榆钱总是掉落在我家院中，厚厚的一层，看

着也很欢喜。掉落的榆钱，来年多会在树下发芽，就会长成一棵棵幼苗，但多会被牲畜咬了。初中时学过刘绍棠的《榆钱饭》，榆钱在饥荒年代，为一部分人提供了果腹之物，一些老年人对它们充满了深厚的感情。现在，我们每年会吃上一两次榆钱，把它和面揉在一起蒸，再用辣椒汤浇入，色泽金黄，入口绵软，如果用筷子慢慢挑拣，可以看到一枚枚的榆钱。

春夏之际，乡村的河边，槐树成为众人瞩目的焦点。绿染枝头，繁花似雪，碧绿争妍的树叶映着芳香雪白的槐花。空气里，飘荡着沁人心脾的芬芳。远远望去，槐花的美令人震撼。靠近观之，稠密的槐花压弯了树枝，槐花鲜嫩水灵，捋些入口，舌尖立即涌上了香甜的味道。

槐花开放之时，小孩子们跃跃欲试，主动采摘，缠着大人们蒸槐花吃。早上，沉睡一夜的槐花裹挟着香气，拥抱着晶莹的露水，饱满鲜嫩的花穗令人垂涎。

晶莹剔透的槐花采回后，大人们会和好面，把面和洗净的槐花拌在一起，撒些细盐和葱花，放入大草锅里蒸，出锅即可食。讲究些的家庭，会先把槐花蒸好，再用猪油炒一下，拌些葱蒜、干红椒等调料，常常吃得香辣而尽兴。

在我的记忆里，槐花百吃不厌。城乡的槐树依然不少，每年春夏，它们的身影令人流连，也使人们收获了快乐。尤其在农村，很多地方呈现出十里槐林的景致，带火了乡村游，幸福着农民的日子。

枝头上的椿芽、榆钱、槐花，岁岁年年绽放，年年岁岁守候，缤纷着美丽田园，让生活充满诗意和回味。