

大江号

江西人自己的朋友圈

大江视觉

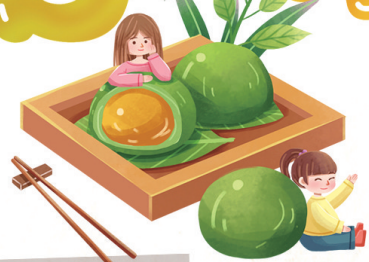
问政调查

10万+精选

大江活动



# 春味袭人



春捣声声

祖母软糯了我的童年

春，宛如一首悠扬的诗，于时光的长河中浅吟低唱。而那藏于春日里的一口鲜，恰似诗中最动人的韵脚，撩拨着味蕾，也触动心灵。

当春风轻柔地拂过大地，艾草便在田间地头、溪边河畔，悄无声息地探出嫩绿的脑袋。它们挨挨挤挤，在阳光的轻抚下，泛着盈盈的绿意，宛如大自然铺开的绒毯。

将采摘回来的艾草洗净，放入锅中，添上清水，煮沸。一时间，那清新的艾草香气，便在厨房里弥漫开来，丝丝缕缕，沁人心脾。

接下来便是和糯米粉了。祖母将春好的艾草泥与糯米粉按一定比例混合，加入适量热水，然后开始揉面。

当蒸笼冒出腾腾热气，那诱人的香味愈发浓郁。揭开蒸笼的那一刻，仿佛整个春天都被释放出来。

如今，祖母渐渐老去，那春捣艾草的身影也不再矫健。但每至春日，她总会亲手做一些艾草米果。



编者按：春之味，是大地苏醒后最温柔的馈赠。当艾草染绿田埂，香椿初绽枝头，蒿头在泥土中悄然饱满，这些独属于春天的时令风物，便化作家常烟火中最动人的诗行。

“嘎吱”一声

满嘴都是春光作响

总有一些味道，如灵动的诗篇，于味蕾上镌刻下难忘的印记。香椿饼，便是这样一份独属于春日的奇妙馈赠。

当那盘香椿饼端至眼前，一股清新而独特的香气，瞬间如调皮的精灵，钻进鼻腔，直抵心尖。

轻轻咬上一口，“嘎吱”一声，酥脆的外皮率先奏响美味的前奏，那破碎的声响，宛如春日里的第一声鸟鸣。

美交融。香椿的鲜嫩与面饼的厚实口感相互映衬，每一口咀嚼，都像是在品尝大自然谱写的春日乐章。



这香椿饼，不仅仅是一道美食，更像是春天递来的一封信。它承载着春日的蓬勃生机，将大自然最鲜美的馈赠，以一种质朴而又精巧的方式呈现。

“刺啦”一声

春天在锅里跳起了舞

春，如一场温柔的梦，轻盈地飘落人间。在这缤纷的时节里，总有一些细微却动人的美好。

清晨，阳光如缕缕金线，悄然穿过斑驳的枝叶，洒落在菜市场的角落。那里，一捆捆带着泥土芬芳的鲜嫩蒿头，如同春天特意遣来的精灵。

终于，一盘热气腾腾的蒿头炒鸡蛋端上了桌。夹起一筷放入口中，先是鸡蛋的嫩滑如云朵般在舌尖散开。

回到家中，将蒿头置于水槽，清水冲过，水珠在翠绿的玉珠上滚动。

这一口鲜，不仅仅是味蕾的狂欢，更是与春天的一次深度对话。这盘春鲜提醒着我，生活的真谛或许就隐匿在这些平凡又真实的小确幸中。

这春鲜的自豪，我毫不犹豫地挑选了一把，仿佛握住了整个春天的生机。

回到家中，将蒿头置于水槽，清水冲过，水珠在翠绿的玉珠上滚动。细心择去黄叶，把蒿头切成小段，每一刀下去，那股独特而清新的香气便悄然弥漫开来。

回到家中，将蒿头置于水槽，清水冲过，水珠在翠绿的玉珠上滚动。细心择去黄叶，把蒿头切成小段，每一刀下去，那股独特而清新的香气便悄然弥漫开来。

回到家中，将蒿头置于水槽，清水冲过，水珠在翠绿的玉珠上滚动。细心择去黄叶，把蒿头切成小段，每一刀下去，那股独特而清新的香气便悄然弥漫开来。

回到家中，将蒿头置于水槽，清水冲过，水珠在翠绿的玉珠上滚动。细心择去黄叶，把蒿头切成小段，每一刀下去，那股独特而清新的香气便悄然弥漫开来。

回到家中，将蒿头置于水槽，清水冲过，水珠在翠绿的玉珠上滚动。细心择去黄叶，把蒿头切成小段，每一刀下去，那股独特而清新的香气便悄然弥漫开来。

回到家中，将蒿头置于水槽，清水冲过，水珠在翠绿的玉珠上滚动。细心择去黄叶，把蒿头切成小段，每一刀下去，那股独特而清新的香气便悄然弥漫开来。

回到家中，将蒿头置于水槽，清水冲过，水珠在翠绿的玉珠上滚动。细心择去黄叶，把蒿头切成小段，每一刀下去，那股独特而清新的香气便悄然弥漫开来。

## 江西小炒何以“香”进清华园？

近日，江西小炒正式入驻清华大学清华园餐厅，一经亮相，专属窗口前便排起长队，成为校园里的“顶流打卡点”。

江西小炒的成长，从来没有捷径，是从烟火市井里“熬”出来的。它的雏形可追溯至古代赣地民间，东晋《豫章记》中“嘉蔬精稻，擅味于八方”的记载，早已为小炒形成奠定基础。

江西小炒能被大众喜爱，根源不在于“辣”，而在于烟火气里的真诚。它始终坚守“现炒现做”，猛火快炒锁住新鲜，炒出独有的锅气。

江西小炒能被大众喜爱，根源不在于“辣”，而在于烟火气里的真诚。它始终坚守“现炒现做”，猛火快炒锁住新鲜，炒出独有的锅气。

江西小炒能被大众喜爱，根源不在于“辣”，而在于烟火气里的真诚。它始终坚守“现炒现做”，猛火快炒锁住新鲜，炒出独有的锅气。

江西小炒能被大众喜爱，根源不在于“辣”，而在于烟火气里的真诚。它始终坚守“现炒现做”，猛火快炒锁住新鲜，炒出独有的锅气。

江西小炒能被大众喜爱，根源不在于“辣”，而在于烟火气里的真诚。它始终坚守“现炒现做”，猛火快炒锁住新鲜，炒出独有的锅气。

江西小炒能被大众喜爱，根源不在于“辣”，而在于烟火气里的真诚。它始终坚守“现炒现做”，猛火快炒锁住新鲜，炒出独有的锅气。

江西小炒能被大众喜爱，根源不在于“辣”，而在于烟火气里的真诚。它始终坚守“现炒现做”，猛火快炒锁住新鲜，炒出独有的锅气。

江西小炒能被大众喜爱，根源不在于“辣”，而在于烟火气里的真诚。它始终坚守“现炒现做”，猛火快炒锁住新鲜，炒出独有的锅气。

江西小炒能被大众喜爱，根源不在于“辣”，而在于烟火气里的真诚。它始终坚守“现炒现做”，猛火快炒锁住新鲜，炒出独有的锅气。

江西小炒能被大众喜爱，根源不在于“辣”，而在于烟火气里的真诚。它始终坚守“现炒现做”，猛火快炒锁住新鲜，炒出独有的锅气。

江西小炒能被大众喜爱，根源不在于“辣”，而在于烟火气里的真诚。它始终坚守“现炒现做”，猛火快炒锁住新鲜，炒出独有的锅气。

江西小炒能被大众喜爱，根源不在于“辣”，而在于烟火气里的真诚。它始终坚守“现炒现做”，猛火快炒锁住新鲜，炒出独有的锅气。

江西小炒能被大众喜爱，根源不在于“辣”，而在于烟火气里的真诚。它始终坚守“现炒现做”，猛火快炒锁住新鲜，炒出独有的锅气。

江西小炒能被大众喜爱，根源不在于“辣”，而在于烟火气里的真诚。它始终坚守“现炒现做”，猛火快炒锁住新鲜，炒出独有的锅气。

江西小炒能被大众喜爱，根源不在于“辣”，而在于烟火气里的真诚。它始终坚守“现炒现做”，猛火快炒锁住新鲜，炒出独有的锅气。

## 青春与作物一同拔节 江西大学生调制辣椒“光配方”点亮未来

全媒体记者 沈冠楠



▲育苗室。

“和人一样，植物也要‘干饭’，吃得对，才长得壮。”3月15日，江西农业大学育苗室内，该校农学院园艺专业大四学生卓林熙向记者展示一盆沐浴着红蓝光的辣椒幼苗。

光，即为植物生长的“主食”，而每种植物都有独特“口味”。于是，为作物调配专属“光配方”，如同营养师根据食客需求配餐，日渐成为农业增产提质的关键一招。

摸清“口味”

原来植物也有“挑食基因”

我们日常可见的光，一般指由红、橙、黄、绿、青、蓝、紫七色组成的可见光，但并不是所有光都能促进植物生长。

研究表明，植物生长主要依赖红、蓝、绿等色光。其中，红光促拔节，储存养分；蓝光则有利于叶绿体的发育，避免徒长。

不过，光多了也不行。如红光、蓝光比例高，植物易徒长；蓝光比例高，植株偏矮，侧枝多。一言概之，“适

量”是关键。根据植物的生长习性，定制不同的“光配方”，让调控植物产量品质、农业生产高效精准成为可能。

“对比自然光，LED灯等人工光源在技术上实现了光谱调配，即便没有阳光，也能帮助作物进行光合作用。”江西农业大学教授杨有新告诉记者。

宠苗实锤

辣椒吃上专属“光营养”

从大一一开始，卓林熙加入江西农大蔬菜光生物学调控团队。在杨有新等老师的指导下，针对辣椒生长发育的不同阶段，研究“光配方”。

自此，育苗室里的灯管、泥土和幼苗，成了卓林熙课业之外最惦念的“绿色伙伴”。经过大量基础实验、数据分析和田间观测，团队成功锁定辣椒育苗补光的“黄金比例”，为不同时期的辣椒苗定制科学的补光方案，如此，可产生显著的“壮苗”效果。

“这样补光，茎秆更粗、根系发达、抗逆性强，辣椒苗的品质上去了，也为后期增产打下基础。”卓林熙摩挲着叶片，眼神专注而明亮。



▲自主匹配补光方案。

科技加持

辣椒补光“全自动托管”

在生理实验的基础上，卓林熙和同学们又融入新兴技术，研发出“椒阳似火——基于机器学习的自主调控辣椒生长补光系统”。

针对传统补光依赖人工经验、光质不匹配、能耗高、效果差的痛点，“椒阳似火”系统基于实验验证的最优光质配比，结合AI苗情识别与自适应算法，实现全天候精准补光。

“这是自主识别幼苗生长形态，再自主匹配相应阶段的最优补光方案。”卓林熙说。验证数据显示，使用该系统辅助补光，能耗降低30%，育苗成本下降33%。

如今，这项旨在让辣椒苗“吃饱吃好”的科研成果，不仅收获了第十九届“挑战杯”全国大学生课外学术科技作品竞赛三等奖，还一步步在全省多点落地，帮助农户挽回经济损失超10万元。

傍晚时分，夕阳缓缓沉入天际线，育苗室里依旧散发着柔和的光晕，为幼苗精心“调制”一道“夜宵”。这一束束看似普通的光，照亮了作物的生长之路，也映亮了一张张年轻笃定的脸，勾勒出农业的未来模样。



▲大棚补光。 本文图片由杨有新提供