

人生絮语

我的后姥爷

文/李元岁

我有俩姥爷。头一个是亲姥爷。我没见过我亲姥爷的面，因为亲姥爷死的那年，我母亲还不满3岁。亲姥爷死后，我姥姥守了一年寡，等给姥爷祭过周年后，姥姥就带着4岁的我母亲嫁给了我的第二个姥爷——后姥爷。后姥爷姓杨，名先小。姥姥嫁给后姥爷后，又生育了儿女3人。

母亲是16岁嫁到我们李家的。有关后姥爷的脾气秉性，大都是从我母亲闲聊中了解的，给我留下的印象是两个字：凶狠。而在我成年后，后姥爷给我的印象却是：善良。二者大相径庭。母亲临终的那年，我和妻子回去探望。卧病在床的母亲向我和妻子讲述了她的遭际，其中讲到她在后姥爷名下如何如何的看头看脸，如何如何的遭后姥爷白眼……母亲讲得凄凄的，令妻子也不禁潸然泪下。

其实，后姥爷的心地是善良的。有一件事足以证明：上世纪七十年代初，有一天，后姥爷在街头拾得一个钱包，里头装有40元钱。40元钱在当年那是一个不小的数目了。可后姥爷毫不犹豫地就把40元钱交到了大队部。大喇叭上吆喝来了失主，后姥爷杨先小拾金不昧的先进事迹也就在大喇叭上宣传了好几天。后来有县里的记者闻知此事，写了报道，还在县广播电台播了。

后姥爷对我挺好。有一件事令我至今难以忘怀。我八九岁时跟母亲去了后姥爷家。在屋檐下玩耍时，额头上被马蜂蜇了，疼得我龇牙咧嘴。后姥爷知道后，忙抱了我用嘴在额头上吮吸。吸过后，又找了泥涂在上面，说是消毒。

后姥爷喜酒，不多喝，但天天喝，早午晚一日三餐，顿顿有酒。咸菜就酒，每顿多则三五盅，少则二三盅。酒具配套，一个二两装的铜酒壶，一个二钱装的铜酒盅，一铜壶酒正好喝一天，一斤散白酒能享用五日。酒，概不冷饮，热了喝。冬日里，把铜酒壶搁在煤炉上热；不生煤炉了，就搁饭锅里热。我参加工作拿到头一个月的工资后，上姥姥家，给后姥爷带的礼物就是两瓶酒。至今我都能记起当时我把两瓶酒搁到后姥爷面前时，后姥爷脸上堆满了笑的欣喜神情。

后姥爷的死亦与酒有关。嗜酒成癖，年近八旬的人了，每天都还饮二两酒，以致酒精中毒，后来都有些糊涂了。

人之将死，其言也善，其行呢？后姥爷去世的前五六天，整天唠叨我母亲，嚷嚷着要上我家去看望我母亲。我的大舅和姨姨在城里工作，身边只有我二舅。后姥爷大概是确实想念我母亲了，正是滴水成冰的严冬，也正好那天二舅上我家去了。下半晌时分，喝了酒的后姥爷一个人跌跌撞撞出了村口，据在村西头（去我家的方向）遇上我后姥爷的村人说，后姥爷说是想女儿了，要去女儿家看望，可后姥爷走迷了路……我家距离后姥爷家有20多里路，即使不迷路，也不一定能走得去。傍晚了，家中不见了后姥爷，撒开人马四处打听寻找，直到凌晨4点多钟，在村子东南方向的一条小渠里，找到了已僵硬的后姥爷……可怜的后姥爷哟，竟落了个“没死在枕头上”的名儿！

后姥爷亡故已多年，如今，我自己当姥爷也有十几年了……今写此拙篇，权当对后姥爷的祭缅——因为，在梦里，我经常会梦到我的后姥爷……

生活拼盘

二月茵陈最为鲜

文/程广海

在我们北方的农村，乡下田间的野菜有许多种，与荠菜差不多一起发芽、生长的要数茵陈了。只是人们热衷于荠菜的香气和美名，很少有人注意到茵陈，不知道这种匍匐在地面毫不起眼的植物，不仅是味道不错的野菜，还是一味很好的中药呢。

茵陈，别名茵陈蒿，菊科植物，历经寒冬不死，春天则因陈根而发芽，故名因陈或茵陈。到夏季茵陈苗则变为蒿，故亦称茵陈蒿。常见的蒿类大约有五种，除了茵陈，还有青蒿、白蒿、萎蒿和牧蒿。中国民间现尚有以米粉制作茵陈糕、团的习惯。茵陈做菜，要采嫩苗，老的药用是茵陈蒿。

每年开春时节，我就跟着母亲到田野里踏青、挖野菜，记得母亲挖的最多的就是茵陈了。母亲边挖边说：“二月茵陈三月蒿，四月五月当柴烧。”

这是流传在我们这里的一个民谚，这说明在北方采摘茵陈药用或食用的最佳季节是农历二月，三月就次之了，到了四五月间，茵陈就只能作柴烧了。

茵陈幼苗多为蜷缩团状，全株密被白毛、灰绿色，绵软如绒，起初，叶子细如针，似刚出的松针，颜色微微青白。到茵陈的茎长到7~10厘米时，其根部较粗，完整的叶多具柄，与细茎相连，叶片分裂成丝状，绵软如茸。与我们当地的猪毛菜极为相似，不经常挖野菜的人，不容易分辨出来。

茵陈在我国南北各地分布普遍，开春即可见到。有关其食用、药用早有记载。中药诗“茵陈”写道：

“旧苗发出更新鲜，黄疸茵陈主用专。散配五苓功不小，叶寻八角力方全。伤寒可令阴黄

退，犯火难教湿热损。曾见淮扬二月二，采将作饼俗相传。”

这里不仅介绍了茵陈的药性，还道出淮扬人在二月二用茵陈做面饼吃的一种美食。

采摘回来的茵陈幼

苗的颜色呈灰白，全株幼嫩、绵软，有浓郁的香气，其嫩芽可凉拌、清炒，还可炒鸡蛋，味道清新可口。凉拌的吃法是：将茵陈放在沸水中煮2~3分钟后，捞出晾凉，拌上蒜泥，加入香油、精盐等调料，是为餐桌上的佳品。

还可以拌少许的面加上鸡蛋清蒸，蒸熟后，调好蒜泥蘸了吃，口感很好，绵绵的，味道清素淡雅，鲜美异常。

茵陈还可以熬粥，将茵陈洗净，放入锅中，加入约200毫升冷水，用中火烧沸，再用小火煎汁，滤渣留汁。粳米洗净泡好，放入洗净的锅内，注入约800毫升冷水烧沸，再改用小火煮至粥微稠。将茵陈汁加入锅中，再煮20分钟，粥将熟时，加白糖稍煮沸即可。

《神农本草经》将茵陈列为常服之品。苏轼在《春菜》一诗中写道：“宿酒初消春睡起，细履幽畦掇芳辣。茵陈甘菊不负渠，绘缕堆盘纤手抹。”则反映出古代美食家对茵陈的欣赏。宋人李杲所著《食物本草》中对茵陈评价到：“茵陈蒿，处处有之，似蓬蒿而叶紧细，秋后茎枯，经冬不死，春又生。”

我们当地人常把茵陈作为一种治病的茶水来喝。三月底的时候，鲜嫩的茵陈逐渐成熟，向白蒿阶段过渡。此时采来洗净晒干后，就可以喝了。还可当作茶叶保存。每天少许，加大枣两枚，泡茶服用，是不错的绿色保健食品。



一寸芳草

春归有信

文/杨丽丽

残冬的霜花  
在窗玻璃上慢慢消散  
寒鸦的啼叫摇醒了  
沉睡的枝丫

旧年的故事，悄然落幕  
在岁月的褶皱里沉睡  
我于冰天雪地中徘徊  
等待着，那封春的来信

春归有信  
风是邮差  
带着温柔的笔触  
吹化了河面上的坚冰

枝头的芽孢  
是春信的印章

在沉默中积蓄力量  
一点点晕染出生命的绿

田野里油菜花热烈地绽放  
那是春信中最灿烂的篇章  
蜜蜂在花海里忙碌  
酿造着生活的甜蜜与希望

春归有信  
每一片新叶  
都写满了生机与梦想  
我站在春光里  
张开双臂  
拥抱这崭新的开篇

风铃版投稿邮箱

lybdx1862@163.com