

## 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,每顿多则三五蛊,少则二三蛊。酒具配套,一个二两装的铜酒壶,一个二钱装的铜酒蛊,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,撇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……

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,故名茵陈或茵陈。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

## 生活拼盘

## 二月茵陈最为鲜

文/程广海

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。宋人李果所著《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  
蜜蜂在花海中忙碌

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