

因为爱着你的爱

□ 孙成栋

一场众所瞩目的“文苑雅集”，几乎所有人的目光都汇聚在“主角”身上，我却时不时地关注那个静默的“配角”。

那是一个春雨潇潇的日子，由醉里挑灯文学网与一家企业联合主办的主题征文，将于当晚举行颁奖仪式。一众文友从四面八方，冒雨赶赴这场心灵之约。

一走进会场，“挑灯女神”曹艳春就满面春风地迎了上来，暖暖的问候、融融的情谊，在一座座心港间回荡，久别重逢的喜悦写满每一张脸庞，仿佛有一种源自新春的力量，正给这群执着于文学的生命，注入葳蕤的生机。

在一片欢声笑语中，却有一个颀长的身影，静静地伫立着。大家都认识，他是艳春的“贤内助”老唐。此时的老唐，站在艳春身侧后处，浅笑中透着热忱，不时上前与文友们握手，并没有多少寒暄，又似乎一切尽在不言中。

想想也真令人佩服，老唐已是五十多岁的年纪，却有一种玉树临风的俊朗，举手投足间透着一股儒雅之气。而身手一如既往地矫健轻盈，帮着跑前跑后、忙这忙那的，俨然艳春的“左膀右臂”。

说实话，组织一场活动不容易，作为一个民间文学平台的“掌门人”，一位势单力薄的女子，操办一次大几十号人参加的文坛集会，就更不易，不仅得拿方案、投资金、拉赞助、请嘉宾，前前后后还需人照应，

其中的艰辛不言而喻。可以想见，如果没有老唐在，艳春哪能如此安心与从容？

印象中，这么多年来，但凡艳春组织文学活动，老唐几乎都会到场。从各类征文、诵读到节庆、纪念日，活动累计已有百余场之多。一般“台面”上的事情都是艳春操持，“后勤保障”则由老唐担纲。两人配合默契、流畅自如，加之文友等各方助力，每次活动都格外出彩，让人经久难忘。

少言寡语的老唐，从没有与我们谈过文学，也没听艳春讲过他的“文学情结”，更没见他写过只言片语，想必并非“文学发烧友”。而他对艳春多年如一日的支持，也许只因爱着艳春的爱恋与痴迷，有一种“爱屋及乌”的意思。

想到这里，更觉老唐的可贵。夫妇俩均非体制内之人，没有固定的经济来源。好在老唐从事个体经营，撑起一家老小的生计。在常年忙忙碌碌、苦心操持自己的经营项目之余，他以金钱与精力的双重付出，为艳春的文学梦倾囊春风、阳光和雨露，那份呵护、那种悉心、那腔热忱，绝非一日一时的激情，实乃恒久之久的坚守。

从醉里挑灯文学网创办之初的颤颤巍巍，到如今网站、公众号、读书会、诵读团队、公益品牌枝繁叶茂、葳蕤成林；从孩子牙牙学语，到如今大学毕业、风华正茂；从满头青丝到偶生白发，而平如脂到沟壑渐起……风风雨雨十七载，苦辣酸甜尝遍，唯有初心不改、梦想依旧。

春暖荠菜肥

□ 乔加林

周末天气晴好，万物复苏，暖意融融。为了舌尖上那难以忘却的记忆，我们带着女儿出城去挖荠菜。

河堤两岸、麦田里，早已有三五成群的人们在挖荠菜了！不时有笑声传来。把电动车和自行车停放在路边，各自拿出铲刀或剪刀，弯下腰，在河沟两岸、麦田里慢慢地寻找，与麦苗同样嫩绿的荠菜，静静地卧在地上，稍不留神，就会从眼皮底下溜走。因为荠菜善变，它的颜色、形状随着环境变化而变化。在杂草和其它野菜很少的地方，它匍匐在地上，叶子呈锯齿状，很深的灰紫色，不仔细寻找，很难发现它。在菠菜地里，它就挺直身子拼命往上长，碧绿的叶子几乎看不出锯齿状，就像一棵棵小菠菜，不仔细观察，很难分辨出来。在杂草丛生的荒滩野地，它既不匍匐在地，也不高高挺立，灰绿色的叶子呈浅齿状，和周围的杂草混在一起，不易找到。

在田野里挖荠菜，要集中精力，睁大眼睛，仔细寻找，不放过每个角落。只要找到一棵，一般就能发现一片，带来意外的惊喜。有时候，路过时没有看到，回来时无意中突然发现一棵肥大的荠菜正躲藏在草丛里呢。这时候，就会激动得欢跳起来，飞快扑过去，生怕它逃逸，就像捉到躲藏起来的小伙伴，别提有多兴奋！

挑荠菜的人越来越多，大多是家长带着孩子一起来，工具大多是大同小异如蛇皮袋、塑料袋、塑料桶加上小铲和剪刀。人们三三两两来到田边地头或者沟渠两旁，看见一棵棵，一簇簇的肥硕的荠菜，争先恐后地或挑或割，个个笑逐颜开，不到半天工夫，各自大包小袋地满载而归。

荠菜饺子，是我们家的最爱，怎么也吃不够。记得小时候，每到春暖花开，村庄上的人们有的提个竹筐，有的挎个篮子，有的拿着塑料袋，带上一把小铲或镰刀，去麦地里、渠埂、河堤上去挑荠菜。特别是一场春雨过后，有的荠菜手掌一般大，肥肥的，绿绿的，特别的诱人。回家后，妻子把荠菜清洗干净，在锅里焯过水，挤干水分。切碎了，三分之二留作包饺子，又留三分之一拌上麻油食盐葱蒜做凉菜。

早春是荠菜最肥嫩多汁的时候，既保留了为越冬而储备的浓郁醇香，又吸收了为开花结果而准备的新春雨露。早春荠菜特别的香。清水洗净沸水烫过，荠菜一改采来时的模样变得新鲜翠绿，做一盘凉拌菜，淋上麻油拌上葱姜蒜，夹一筷子放在嘴里嚼一嚼，那感觉、那味道、岂是大棚蔬菜所能比拟的。更妙的吃法是：把烫过的荠菜切碎了与备好的鸡蛋葱蒜鸡精混合调成饺子馅，做成薄皮素三鲜水饺。煮熟后，咬一口、品一下，哎呀呀，满嘴荠菜香，津从舌边生味出鼻腔直冲脑门，那悠远的香味荡气回肠，那味道，那感觉久久不能释怀。

民谚有云：“三月三，荠菜似灵丹”。古称荠菜为“护生草”，现代药理实验证实，它有良好的降压、止血作用，对麻疹有很好的预防作用。中医认为荠菜性味甘平，具有清肝调脾、和血利水之功效。所以自古以来，荠菜深受人们的喜爱，绝不是徒有虚名。

春食韭菜香

□ 李广荣

春天的菜园里，有三样时令菜蔬，长得最茂盛，最水灵。菜市场上，这三样小菜也显得格外鲜亮，惹眼。这就是人称春天餐桌上“三姊妹”的菠菜、小葱和韭菜。买菜的人说：“这三样菜，好吃不贵，让人眼瞅着心里喜欢！”我对其中的韭菜更加情有独钟，因为，我总是觉得，韭菜，有其特别的魅力，特殊的品质。

在蔬菜这个大家族中，韭菜，是不大起眼的。没有番茄的鲜艳，没有大白菜的豪气，也赶不上茄子让曹雪芹写进《红楼梦》的菜谱里，进行细致入微的描摹。按商务印书馆出版的《四角号码新词典》对韭菜的解释，就是：“多年生草本植物，叶细长而扁，开白色花，可吃。”看来，韭菜也就是一种很普通的蔬菜罢了。人说韭菜是让人欢喜让人忧的菜蔬，是因为春季的韭菜品质最佳，晚秋其次之，夏季的最差，所以有“春食则香，夏食则臭”之说。

有着“春天第一菜”美誉的韭菜，像一群青春少女，在春风梳妆春雨浇灌之下，在柔柔的春意中，她们娇翠欲滴，芳香飘逸。正值蔬菜淡季，她们应时而出，怎会不令人们欣喜。她们以青青嫩嫩的身姿点缀着色彩单调的菜园、菜市，让人们看到了春天的颜色，让人们嗅到了春天的气息。有人说她仿佛“报春的使者”也许不为过誉吧。

从小就识韭菜味香，退休后，我在后院小园里种了两畦韭菜。撒上种子，我就天天盼着它出苗，结果菜畦里还一点儿动静也没有。第二年我接着种，还是不出苗。咋回事呢？给我的表弟打个电话，他是蔬菜种植大户。他告诉我：“菜畦的土，要湿乎乎的，菜畦里划出小沟，撒完菜籽，填好土，还得轻轻踩一踩。过几天，就出苗了。”表弟果然是种菜的行家，照他说的重新撒种，很快，韭菜苗像一只只绿色的小手伸出土皮儿，顿时使我的小园鲜活了起来。望着那一簇簇可爱的青青嫩嫩的韭菜苗，绿袄白裙，摇头晃脑，我的心里溢满了融融春意。

菜畦沐浴春光里，我油然想起了杜甫“夜雨剪春韭，新炊间黄粱”的诗句，眼前浮现出了诗人与友人相聚的感人场景：春雨霏霏中，诗人和阔别的老友重逢，老友自然喜出望外，于是披雨剪来园中春韭，温酒炊饭款待诗人。经历了沧桑离乱的故友相对话旧，共叙友情，就着春韭与黄粱的香味，举杯畅饮，感叹悲喜人生。他们眷恋这早春春韭的馥郁芳香，他们陶醉于诗情画意的春雨之夜，留给后人这千古名篇和一段佳话。韭菜竟然走进了“诗圣”的笔下，也算是韭菜的一种荣光吧。

吟咏着杜工部的名句，忆起小时候吃的母亲用嫩嫩春韭做馅打的面糊饼，那喷香的滋味永留唇齿间。秋天里，母亲将欲开未开的韭菜花簇采摘下，捣碎了腌制成的韭花酱，更是一种佐餐的美味。刚出锅的豆腐脑，浇上韭花酱佐食，那味道真是美极了。尽管当年家境贫寒日子清苦，其乐融融的生活滋味，却如春韭一样芬芳悠长，令人回味、珍重。韭菜，一种多么普通的蔬菜，却饱含着大自然对人们多么悉心的眷顾。

如今韭菜煎凉粉、炒蛋、炒鱿鱼丝等等也登上大雅之堂，为人们所钟爱。据保健专家推荐，用韭菜炒鲜虾、炒羊肝或加瘦肉、粳米熬粥，既是美食，又有开胃提神、散瘀活血、温肾固精、补肝明目等诸多功效。



二月二“剃龙头”

二月二忆挑野菜

□ 童欣

根的草地上，大人们猫着腰，细细地用手轻轻地拂开面前的长草丛，发现一株野菜，就立马上用小铲刀给掘出来。在我们这群孩子的眼里，有的野菜跟野草长得差不多，大人们却能瞧上一眼就能念出它们的名字，荠菜、马兰头、蕨菜、香椿头……此番技能曾惊奇我许多年，直到我长大“读书百遍，其义自见”后，才恍然大悟这是大自然赠予在这片黄土地上长久生活的人们的天赋。

没有耐心的我们一开始还会学着大人的模样，蹲在草丛间，但不一会儿，我们就开始摘着野花，追着蚂蚱跑远了。等到大人们竹篮里的野菜满得再也装不下，我们也玩累了，夕阳西下，我们一同满载而归。

挖来的野菜是千万不能隔夜，否则就会蔫掉。于是刚到家的大人们又开始马不停蹄地洗野

菜，择野菜。有些人家会将野菜和鸡蛋一起煮成一道鲜美的野菜鸡蛋汤；有些人家会将野菜剥得细细的，和着面粉烙成香喷喷的野菜饼；也有些人家会拿野菜混着肉泥，包成带着清香的野菜饺子。待到炊烟升起，家家户户就开始品尝这饱含春意的人间绝味，也难怪白居易会发出这样的感叹：“莫愁客到无供给，家酝香浓野菜春。”

时间的脚步越走越快，忙于工作的大人们不会再特意约着在“二月二”这一天去挑野菜了，我们也逐渐长大，不再沉醉于这田间野趣。只是在不经意间路过春天的田野时，还会看见那群用一整个冬天来积蓄阳光雨露的野菜，在春雨初霁的时候，绽放一片新绿。那个时候，就会觉得无比的熟悉和温暖，仿佛又回到了年少无忧无虑的旧时光。

大桌子

□ 胥雅月

满意，木匠欣喜，虽一时还没上油漆，大桌子方方正正在堂屋里已有了镇宅之效，这时老木匠也不推诿主家敬上的酒，喝得有滋有味，韵味绵长。接过工钱，收拾工具的当儿，不时提醒主家方圆百里谁的漆功最拿手，若是请来，大桌子用个几代人保证没问题……

在西乡，谁家办红白喜事，左邻右舍也愿意借出大桌子协助主家。一张张桌子齐聚到办事的人家，堂屋摆放四张大桌子，可坐32客，若是客人再多，左邻右舍的堂屋也要借用上，诚然主家堂屋里的四张大桌子往往落座主要来客，东北桌更是舅爷爷这类亲戚的专桌。席席开始，端盘的先端向主家堂屋，再端向邻家堂屋，托盘中的菜，第一碗定端向东北桌，西乡人都懂得这流传下来的规矩。

大桌子除了红白喜事派上用场，每年的清明、七月半、过冬等民间祭奠活动也用到大桌子，不过用大桌子摆放祭供的菜肴有讲究，祭奠时的桌缝的朝向完全不同于平日置放大桌子桌缝朝向，凳子也

只放北、东、西三面，南面空着。儿时也曾对这样的规矩充满好奇，傻乎乎地问及大人，结果遭大人一瞪眼，要不是自己躲得快，父亲的一巴掌已落到头上，以后再也不敢好奇快嘴快舌，只是一味地听从父母的安排。

祭奠时的大桌子留给那时的我们一股神秘感，仿佛有一种不知名的神力牵系着孩子懵懂心灵对大桌子虔诚膜拜，随着年龄的增长和阅读量的增加，对于大桌子摆放桌缝的走向，完全是西乡人对逝去亲人的的一种象征化的怀念和尊重，同样一张大桌子，换一种摆法，便把生与死的哲学命题表现得淋漓尽致。当然，这里面有迷信的成分，但更多的体现了一种原始朴素的情感寄托。

成家后，每次参加西乡人家的红白喜事或祭奠活动，我也学着长辈们把我所知的关于大桌子摆放的种种规矩向我的晚辈讲解，因为大桌子在西乡更多地被赋予了一种传统文化内涵，凝聚着尊老、怀念、孝道等情感元素……