



## “愚”来的爱情

□杨家建

刚毕业工作那会儿，比我的同事把我当弟弟一样看待，他们对我很是关照和爱护，还经常有好心的同事给我介绍对象。可是我这人天生内向，胆子极小，特别在异性面前，总会脸红面羞，说话也吞吞吐吐的，每当别人给我介绍对象，总是被我的羞涩和胆怯弄得不了了之。同事们说我这人将来谈对象有点困难。

那天，同事张大姐把一束花放到我手上，说今天是财务科的小茹过生日，要我代表咱们科室给她送一束花祝她生日快乐。听说是给女孩子送花，我一百个不愿意。张大姐说，咱们科室就我和小茹年龄相仿，这花必须由我送。其他的同事也不断地支持我去，面对同事们的一再要求，我只好答应了。

我拿着花，壮着胆子来到财务科，把小茹约了出来，把花送给她，支支吾吾地对她说：“小茹，祝你生日快乐，这是我们送你的生日礼物。”小茹拿着花，莫名其妙地说：“祝我生日快乐？我的生日还早着呢。”我顿时蒙了：“今天不是你的生日，那他们怎么叫我给你送花呢？”这时小茹扑哧一笑说：“今天是4月1日愚人节，你一定是被别人愚弄上当了。”我这才发现上当，脸一阵阵红，语无伦次地不知说些什么，恨不得找个洞钻进去。当我转过头正想离开时，发现张大姐她们在不远处正笑得前俯后仰。

张大姐走到我面前对我说：“今天是愚人节，我们没什么恶意，只是想利用这个特殊的日子来给你壮一下胆子，看你平时胆子那么小，不敢去跟女孩子交往，我们都挺为你着急的。这事过去了，咱们都别放在心上。”愚人节送花的事过去了，而我和小茹的事却没有就此结束。自从有了当初的送花经历，我在小茹面前胆子也大了起来，没有了羞涩和胆怯，我们之间的话语也多了起来。当小茹得知我爱好文学创作，并经常发表文章，她就和她的故事讲给我听，让我写成文章，我也把我的故事讲给她听，于是我们就成了无话不说的好朋友。后来我们经过一段时间的发展，相互走进了彼此的心里，我们就成了恋人有了爱情。

我想，要不是那个愚人节，我可能还是一个胆小内向，不敢面对异性的羞涩男孩，是那个愚人节改变了我的性格，促成了我和小茹的爱情。直到今天，还常常听到同事们笑着说，我和小茹之间的爱情是愚人节“愚”成的。



# 菜花为乡愁代言

□刘巍

金黄的菜花，绝对是故乡的形容词，不需要任何的修饰语，更不需要界定，它是属于大自然册页上最完美的诗篇。阪田涛就是一页页自然的宣纸，金灿灿的油菜花泼墨而成。故乡在长江南岸，每到春暖花开的季节，油菜花也紧跟着开得一塌糊涂，带着它独有的体香，一簇簇，一丛丛，蜂蝶飞舞，鸟雀在花丛中嬉闹。池塘倒映着村庄，被金黄的油菜花紧紧包围，水牛在田埂上发呆，洁白的羊群啃着春天……我常常感动于田野里自然生长的那些生灵，荷叶田田、麦浪滚滚、稻花飘

香……很多时候那些不起眼的风景需要我们静视才能看得真切、透彻。

周末，女友和我一起回到故乡看菜花，拍摄了很多组照片，一望无际的田野上，一块一块，有的连成片，有的又彼此相隔，不规整的土地被金色装点，一张张色彩鲜明的照片说不出任何的瑕疵。离开故乡并非我的本意，住在城里，心里仍旧惦念着故乡。空闲的时候常常给家里打电话，母亲会告诉我故乡的樱桃红了、枇杷黄了、油菜花开了、稻子要收割了……这是来自故乡最原始的声音，能慰藉心灵。

父亲有一块肥得像糯米

饭一样的田，每年都用来种油菜，蔚蓝的穹空下，白云悠悠，清风徐来，菜花飘香。从来不曾感悟到故乡的菜花如此动人，当一束束菜花被吸入镜头，转换成一幅幅照片的时候，那一刻，我才清晰地感受到这是天下最美的风景。沉甸甸的金黄花束把人间最美的景致推向高处，推向蓝天，推向一种历尽沧桑后的成熟。

金黄的菜花为丰收代言，为乡愁代言。花开花落，对于乡下人来说，其实并不在意；他们在意的是繁花过后的累累果实和一年的好收成，瓜熟蒂落，五谷丰登才是他们所期盼的。一株株油菜果荚饱满，收割后的油菜，被

父亲用棍棒脱粒出饱满的油菜籽。油菜籽被父亲拿到榨油坊里榨成了浓香的土榨菜籽油。蜗居城市，厨房中一年四季都弥漫着故乡的油香，我庆幸味蕾时刻与故乡连接在一起，品尝来自故乡的味道，这是故乡给予的馈赠。我们离开村庄，在城市里寻找生活的坐标，而一茬又一茬的庄稼顺着季节的脉络仍旧在故乡茁壮生长。

油菜花开了，我想家了。又是一年油菜花开，要看油菜花就背着我们的牵念和虔诚，回到故乡，在故乡的山沟、溪畔与一朵花相遇。虫禽鸟鸣、风雨和吻、花香四溢，是最极致的美景，是丰收，亦是幸福。

## 春在溪头荠菜花

□高娜

荠菜，味甘性平可入药。立春之后，春风拂过田野，若能再得一场贵如油的春雨，沟里坎里，小路溪边，一夜之间萌生绿意。你且停脚细看，一茎十数叶，其叶若羽，间或有开小白花者，那便是荠菜。“春在溪头荠菜花”，荠菜，正是报春的使者呢。

民谣有云：“三月三，荠菜当灵丹。”《本草纲目》记载：“荠菜粥能明目利水。”现代药理实验也证实荠菜确有良好的降血压、止血等功用，无怪乎古人要把荠菜称之为“护生草”。家乡人立春之后采食荠菜，多不以其为药，而是图它的清鲜之味。

今年寒假回老家过年，带着小外甥去田野里放风筝，俯首低眉之际，发现麦地里、田垄边一片片、一簇簇长满荠菜。且喜土地松软，不用借助工具，两指一捏一提即得。初春午后，和风习习，风筝虽未放成，却满载此恩物而归。回家交给妈妈，一洗一烫，磕两个鸡蛋，翻炒盛盘，晚饭桌上立时添了春意。

《诗经》中有“谁谓荼苦，其甘如荠”的句子，其实荠菜

算不上甘甜，但其清新浓郁的鲜味，却是远胜苦菜、马齿苋之类，其他菜蔬亦且不能及。荠菜除了与鸡蛋同炒，尚有多种吃法。苏东坡被贬黄州时，尝做“东坡羹”，他形容自己是“时绕麦田寻野荠，强为僧煮山羹”，并写有《东坡羹颂》一文：“东坡羹，盖东坡居士所煮菜羹也。不用鱼肉五味，有自然之甘。”“东坡羹”之所以有“自然之甘”，和他所用的食材和做法有关系：“其法以菘、若蔓菁、若芦菔、若芥，揉洗数过，去辛苦汁。”白菜、萝卜、荠菜，撒上盐揉洗之后，杀出苦味涩味，自然回甘。襟怀高旷，乐观通达的美食家东坡先生，不仅不以食芥为苦，还将其方法向朋友推荐，在寄徐十二的信中介绍了“东坡羹”的制法及功能：“今日食芥极美，念君卧病，面、醋、酒皆不可近，惟有天然之珍，虽不甘于五味，而有味外之美。”可见他对自创荠菜糊糊的热爱与钟情！南宋诗人陆游喜欢凉拌：“小著盐醢和滋味，微加姜桂助精神。”荠菜凉拌，只需加盐醋、生姜、肉桂，即可保留它固有的清鲜之味，确实极妙。



我身在农村，耄耋之年的奶奶，她没有东坡、放翁这些文人雅士的志趣，却有对食物朴素的热爱和六十年庖厨的智慧。奶奶喜欢蒸食荠菜，用料简单，操作方便却美味非常。荠菜洗净控干水分，拌上两枚生鸡蛋再淋油少许，用面粉拌匀，铺在蒸屉里，大火蒸之，水开即熟，最后用煮好的

花椒油一拌，就可以抱碗开吃啦！

荠菜，是春回大地时节老天赐予农民的恩物。“日日思归饱蕨薇，春来荠美忽忘归。”而今人人谈说乡愁，余光中的乡愁是一张窄窄的船票，习大大的乡愁在梁家河，作为一枚资深吃货，我的乡愁就在奶奶蒸的这碗荠菜饭里。