

草啊，草

孙功俊

草在乡下无处不在，有泥土的地方，就能蓬勃生长，它不需要播种，更不用刻意去栽培。乡下草的种类很多：小鸡草、鸭舌草、牛筋草、灯芯草、狗尾巴草、节节草、巴根草、斑茅草等等，各种各样。即使一辈子生活在乡村的人，或许也不一定说出有多少种草名。但不论有名无名，这些草都离不开泥土，庄稼长到哪里它们就长到哪里，而且常常比庄稼长得早长得快，甚至长得更旺盛。这就与庄稼有矛盾了，也让乡村人无法容忍了。于是乡下人就会拿起镰刀、锄头来铲除，草就会倒下，可那只是暂时的。一场雨过后，太阳光一照，那些草们就“春风吹又生”了。所以，乡村的草，自古以来就没有被灭绝过。不灭的草也就更加霸道，在没有庄稼的地方，它们会更加肆无忌惮地去占领。无论是荒山野地，还是石罅砖缝，草都不放过机会。于是在乡村里，第一眼看到的多半是那些青翠的草，走在田野上，路边还是那些伸展到脚边的草。

草的生长使乡村有了生机，有了气息，更有了诗意。乡村也正因为有了草，那些牛羊，那些鹅和兔子，才得以生存下去。曾经听父亲说过，草救过我们家人的命，在那个饥荒的岁月里，村里人除了吞糠咽菜，还会吃树皮草根。把斑茅草根洗干净切碎，掺和一点点麦面粉蒸成粑粑。那粑粑的颜色跟斑茅草根的颜色差不多，灰褐；那粑粑的味道也跟斑茅草根的味道一样，甜中带苦，吃到嘴里还蹭牙。

草还能治病，比如灯芯草，就是治咳嗽的一味药。每年夏季，当我家屋后的那片灯芯草长高时，父亲就割回来晒干。遇上家里有谁突然感冒咳嗽，就煮一锅灯芯草水喝，喝上几晚上就不咳嗽了。小时候我常喝，至今还记得那灯芯草的味儿，不但苦涩，还麻嘴。后来翻看李时珍的《本草纲目》才知道，“草部”分为10个种类，列举了数百种养生益体、治疗疾病的草。可以说，草在人类生存繁衍的进程中，功不可没。

在乡下，至今还有很多人家是用草来煮饭烧水的。记得我小时候的乡村，粮短草缺，分得的粮草到了第二年开春就山穷水尽了。缺口粮可以借点，缺烧锅草却是不好意思借的，只有上山下地去寻。于是，锄巴根草成了我每天的任务之一。别看这巴根草长在地面上是细碎的茎叶，弱不禁风，可茎叶的下面却是密密匝匝的根系，胫骨般粗硬。一锄头翻过来，再用锄头根敲打几下，那或黄或白的草根就像浓缩的藕节于碎土中露出来，纵横交错，根根相连，麻团似的。几个太阳一晒，便能入

灶，烧起来轰轰的火，带点炸炸地响。母亲说，这巴根草就是耐烧。可巴根草也不是容易锄得的，因为锄草的人多，山坡上长草的地面越来越少。远远望去，就像是秃斑，一大块的黄，一小块的绿，不成风景。而且剩下的全是稀疏的石头地，锄头不容易挖下去。这个时候，我就常常用覬覦的眼光远望那些田埂圩坝，那里也有厚实的巴根草。但是不能去，村里的其他人也从来不去。因为那里的巴根草就像一张结实的网，牢牢锁住田埂圩坝，不让泥土流失，不让洪水侵蚀，它在守护着我们的粮仓饭碗。

乡村长大的人，大多小时候都割过猪草或牛草。记忆中每天放学后，会约上几个伙伴一起去割草，大家有说有笑的，不一会就能割满一篮青草。我们把草篮掬在背上，扛在肩上，篮里的草遮盖了我们的头颅，远远望去，好像不是我们在走，而是一丛草在走。草借着我们的双脚走回了村里。草喂饱了村庄里的那些猪牛，也让村庄里有了一些生机。

事实上，草在地里从来就没有灭绝过。乡村人试图把它们从地里赶尽杀绝，一代代人忙碌了多少年，结果往往是把自己的生命都忙完了，草却一季一季地生长着，从来都没有耽搁。说起来，乡村人种一辈子的庄稼，其实就是锄一辈子的草。村里的孙大伯在黄豆地里锄草，只锄了一眨眼的工夫，就突然一头栽倒在黄豆地里，再也没有起来。

村里人看到他那一锄草还生机勃勃地在风里摇晃着，可孙大伯安静得再没有一点声音，人就这么死了。埋葬后没到一个月，那些草就长满了他的坟头。与草较劲了一辈子，到头来还是较劲不了那些小小的草啊。回过头来想想，我觉得和草相比，人世间的我们是何其渺小呀。野火烧不尽，春风吹又生。那些草，活了死，死了活，生生死死，生死之间，不绝不灭，赓续有道。而我们却不过是一粒尘埃，起了伏，伏了起，起伏不定，身不由己。

草记着村庄里发生过的事情。草在自己的角落里默默地目睹了村庄里发生的各种事情，草其实早就是村庄里不可缺少的一员。在人和草共同生存的乡村，草有意无意地深入了乡村人的生命细节，而人对草的认识，往往只停留于冬枯春荣。一年一年，村庄里总有些老人不在了，总有些孩子出生了，看不出多了一个还是少了一个。日子往前走，村庄也在往前走。只是总有一些人走着走着就被一个一个日子给远远地扔下了，远得永远也回不来，而草却年年会回来。草真正把根扎在了乡村，草才在绵绵无期的日子里像乡村的主人，而人的根不牢，人注定只能是乡村里生长一季的草。

我们常说草民，草野之民，如草之民。我们的祖先何其智慧，他们很早就已洞察出我们与草之间不同寻常的联系。他们把草和民连在一起，一起生，一起死，一起摇曳，一起繁衍。最重要的是，我们还要与草一起卑微，愿意和草一起卑微。我想，祖先们一定不是自轻自贱，而是对每一棵草都心存感激和敬畏，他们甚至或许觉得，与草为伍都是一种高攀，草在民上，敬重草至少也该是在敬重自身。草木为柴，草种为粮，一棵草就是我们活着的依据。



她在丛中笑 张云 摄

父亲的菊花酒

彭宝珠

童年遗落在遥远的村子里，一回头，姿态万千的菊花灿烂绽放，窗前篱下，片片金黄，观赏姹紫嫣红的菊花，品饮清香宜人的菊花酒，确实别有一番情趣。

踱步岁月深巷，忆念零零碎碎的日子，父亲每年都要酿菊花酒。

深秋时节，家家户户房前屋后，坡上坎下满山遍野，菊花一地金黄，阳光下闪着金子般的光。父亲说，这时采摘到的菊花是最适合酿菊花酒的。经雨水滋润阳光普照，野菊花嫩黄嫩黄，富含多种氨基酸和维生素，花香宜人，对身体特别好。

晋代陶渊明有“酒能祛百病，菊能治颓龄”的诗句，后来喝菊花酒成了民间的风俗。菊花味微苦，性微寒，是一种常用中药，具有“疏风、清热、明目、解毒”之效，古人称之为“延寿客”“不老草”。

父亲喜欢喝酒，更喜欢酿酒，尤其对菊花酒情有独钟。在乡间，父亲没有出门闯荡，也没有另谋高就，他把菊花酒搞出了点名堂，那名声和酒香一样，传遍十里八村。

父亲酿酒，无师自通。深秋的清晨，父亲带我上山采摘还挂着露珠的野菊花。土黄色的山路，一直往绿色的山坡上延伸，只见满山盛开着黄茸茸的野菊花。在父亲的率领下，我乐不可支地穿行在野菊花丛里，轻轻地触摸着横陈的枝丫，闻着菊花吐出来的幽香，这一切，让我心旷神怡。

一簇簇野菊花，三五成群地开在枝头，花瓣像紫如意一样，一层层、一圈圈围着花蕊有秩序地排列着，每

一朵野菊花都在风中向我招手，对着我微笑，仿佛就是一个朴素的山娃，在阳光摇曳下轻舞着生命的喜悦。父亲兴奋地采摘起来，只见他弯着腰，将花瓣完全绽放的花朵一朵一朵采摘下来，不一会儿，就采了满满一篮子。

野菊花摘回后，父亲把它们去蒂清洗干净，然后和地黄、当归、枸杞、红枣一起入锅加水煎汁，药汁煎好后，用纱布过滤出来备用，再把提前浸泡好的优质糯米蒸熟沥干，用勺子把糯米搅拌均匀，搅拌的同时洒上滤好的菊花药汁，直到糯米饭冷却，再加入适量的酒曲混匀。父亲最后把糯米饭装进瓦坛中，封好口，四周用稻草保温发酵。过上三五天，一坛酒香、米香、菊香、药香氤氲扑鼻的美酒就酿好了。

酿制好的菊花酒清凉甘美，阵阵淡雅的清香溢出，心情也随之清香溢远。在家乡，有客自远方来，全村人都不亦乐乎。大伙儿喝着菊花酒，闲聊着农家事，高兴不高兴的，大矛盾小过节，喝碗菊花酒，一握手，所有事儿都烟消云散。菊花酒看似温和，却有一份缓慢的力量，宛如朴实大方的家乡人，丝丝缕缕地深入人心。

我喝着父亲的菊花酒，那种甘甜清芬的感觉让我难以忘怀。以后外出求学和工作后的每年秋冬季节，我都会收到父亲从老家给我捎来的菊花酒。我一边听筝曲，一边浅斟慢酌、细细品尝菊花酒，肺腑清润之余，更能感受到父亲的爱，那种味道，历久弥香。

