

## 中药野菜

□ 余显斌

山村，是草的世界，也是花的世界。尤其春天，风一吹，雨一洒，路边河旁，地脚垣上，青嫩紫黄，随意一扯，拿回去就是一盘菜，或下饭，或佐酒。

这菜，青鲜鲜的。

有人说： 野花野菜，添寿减灾。 说这话的，是我的三婆。说这话时，她已经九十多岁了。她离世时，九十五岁。

离世的前一天，她还戴着眼镜，还在绣花。可是，那晚梦中就走了，静悄悄地离开了这个世界。

### 艾

艾，是小村最常见的一种野草。三婆用艾，有吃的，也有药用的。

艾刚发青，嫩嫩的，我们那儿很多。在小村，水很多，竹林山嘴，随意一锄，就有一股泉水冒出。有泉水的地方，少不了两样东西，一是呱呱的蛙鸣，一是碧绿的艾。

艾喜潮湿，水边皆生。

这时，三婆就会提了篮子上坡，回来时，篮子里是嫩嫩的艾苗，一掐一汪绿水。大家想，艾苗怎么吃啊，不会有一股艾的苦味吗？可是，才不呢。三婆将艾放入开水中，一滚即捞起。接着又放在冷水中浸着，浸过三道，用刀切碎，和包谷米揉成团，一蒸，拿出来，就可以吃。

这饭啥名？没名！

谁谁的？三婆。

真的，在整个小村，再无他人会做。后来长大，我择别故土，走出小村，走向城市，也没看见过谁会。

包谷米饭与艾苗揉成的团子，不到小儿拳头大，翠中透黄，黄中透翠，吃在嘴里，不但无艾蒿苦味，反而有一种青鲜鲜的味。那种味缭绕舌尖，直冲脑门。

三婆离世后，这样的食物再也没人做过，我也再没吃过了。

至于药用，则是艾灸。

三婆无论哪儿一痛，或者一痒，立马切一片蒜，上放一艾堆，点着放在患处，发烫即可。据她老人家说，十分见效。我身上长一疖子，刚红肿，以此法治，果然如此。

她说，化脓了，就不行了。

她说，疖子有毒，那样灸是在吸毒。

一直，我不知老人家所说对否，想问医生，却又屡屡忘记。民间单方，有时真的不可小觑。

### 灰灰菜

灰灰菜，一般地中皆长，其叶子为灰绿色，也有的叶片透出隐隐的红色，如胭脂痣，很好看的。叶背上有一种灰色的粉，用手一摸，沾上一手。

过去，小村喂猪人多，这种野菜大多被扯了喂猪。后来，大家进城，喂猪人渐少，这菜就长到了小路旁、篱笆边，甚至阶沿下。胖乎乎的，泛着绿光。

夏天的下午，太阳刚过，蝉声仍细密如雨，长长地流洒下来。这时，三婆一手摇着蒲扇，出去沿着小路闲转着，一会儿东望望，一会儿西看看，回来时，一手牵着衣襟，兜着很多东西，别人问什么，她一笑说好东西。

这东西，就是灰灰菜。

她将灰灰菜拿到溪水边，一洗，将已老的杆子掐掉扔了，只留下嫩杆，还有叶子，拿回去，长长地横切几刀，放进锅中，开水一滚，马上捞出，放入冷水浸一会儿，然后，将灰灰菜捞起，用手捏成团，控了水，放在盘中。

接着是剥蒜，放在白窝里。再放上盐，舂成蒜泥，舀于碗中，兑上辣椒油、香油，搅拌均匀了，向菜团上一淋。过一会儿，用筷子一拌，夹上一箸尝一口，又辣又香又鲜。

这菜吃糊汤，一口糊汤一口菜，清香隽永。

以这菜佐酒，也不失一妙味。尤其酒喝高了，一箸灰灰菜进嘴，一种鲜味直冲脑门，迷蒙醉意，顿时消散。

米粥太白太寡淡了，用别的菜不配，用此菜佐之，别有一种小家碧玉的风味，素面朝天，清新淡雅。

### 猪殃殃

猪殃殃，在故乡叫染染草，因为此草结子，小小小米，浑圆如珠，身上有毛，沾衣即染上，不摘，是无论如何也不会掉的。

这草才生不久，嫩得可怜。

那色，是黄绿色。

那藤，一掐就断。

此时，已是三月，麦苗一片一片的，如一汪碧绿的水，风一吹，一波一波的麦苗，一直延伸到天边。麦苗中，野花开了；小米蒿出来了；染染草也绿了；野鸡 嘎嘎 地叫着，有狗跑过，呼一声飞到南边山上去，再也看不见了。这时，三婆提了篮子，去了麦田。

三婆不扯别的草，专扯染染草。

不大功夫，三婆提着篮子出来，一篮子嫩绿的染染草。

她将染染草放在溪水中，洗净，捞起，提回家。切染染草，用碎刀，一寸一寸地切，切成碎段，不，简直是草泥。然后，水开了，包谷面下锅了，染染草也下锅了。此时，搅面筷子要不停地搅，饭要不停地煮。最后，糊汤煮稠，染染草不见了，包谷面也不见了，是一锅黄绿的糊汤。

那饭，让人见了，舍不得吃。

三婆舀了，一个个让尝尝。

大家看过，叹过，一人一碗，她反而没了。她一笑道： 什么贵重东西？没了再做。 说完，一脸满足的样子。那一代人心里的恬淡，还有宽厚，和她们做的饭一样，是现在人所无法企及的。

另外，野豌豆苗嫩时，也可这样吃。

其余的，可能就不行了，因为我没见三婆做过，不敢妄猜。

### 槐花

故乡槐树多，山上是的，河边是的，就连路旁也是的。槐花一开，满树玉白，一个小村，也就笼罩在一片槐花的白色中。

槐花的白，不是纯白，是一种玉白色。摘一朵槐花仔细看，里面，还沁出隐隐的绿意。槐花未开时，娇小玲珑，如古代玉琢的酒杯。开后，色泽纯白，如蝶儿，如雪花，一片片飞舞着。在槐花林中走，一瓣瓣槐花，飘飘扬扬落在身上，拂了一身还满。

槐花开时，三婆爱用来做饭，就是槐花饭。

用槐花做饭，得摘没开的花儿，这样的饭很香，也很好吃。如果开了，香气散了，花也老了，味道也就不鲜了。

三婆最常做的，是槐花米饭。

槐花米饭，做法很简单。将槐花摘回，开水捞后，放在锅里，上面堆上捞好的米饭。蒸得差不多了，揭开锅盖，一锅清香，既有米饭的香味，更有槐花的香味。这时，拿了锅铲，将米饭和槐花拌匀，就可以吃了。

吃槐花米饭，实在是一种极端的享受。因此，吃饭的时候，不要囫圇吞枣，如猪八戒吃人参果一般，就糟蹋了这饭。应舀上一碗，找个凳子坐了，细嚼慢咽，嚼出满嘴的清香，满嘴嫩鲜鲜的味道，才吞。米饭和槐花，绝不是一样的白，但就是这不一样的白中，才有一种和谐的美，一种和谐的味道。

吃这样的米饭，是不需要菜的。如果一定要，用点素菜就可以了，千万不能用荤菜，尤其猪肉，不然的话，会败了槐花的清香。

槐花米饭，用的是树上刚摘的槐花。至于槐花蒸馍，用的则是晾干的槐花。

槐花快开的时候，三婆就提着篮子上山，采摘一些回来，开水一捞，放在阴凉处，排开晾干，装起来储存着。以后，什么时候想吃了，就去抓一把。干槐花用水一泡，如果有风干的萝卜丝，拌在一块儿，豆腐粉条也可以，金针花更好。反正，和槐花做馅的，应是山里自然生长的蔬菜。

这样的馅儿，吃在嘴里，很有筋道，味道也极美：一口咬下去，一股清溪的香味，在舌尖上缠绕，在嘴里游走。这样的蒸馍，比拳头还大，我一口气能吃六个，不喝汤。吃了之后，弯不下去腰，直打嗝。

干槐花如果用醋烹了做菜，喝酒之后，慢慢嚼着能解酒。但是，性急的人却不行，一筷子下去，才夹一两个花苞，吃什么啊？我却爱这样，喝酒，就是享受一丝清闲。既然享受清闲，为了美味，我们还舍不得这点时间吗？

其余的饭食，是不易于用槐花的，即使用了，我认为是暴殄天物，可惜了。

现在，又到四五月了，小村一定又隐藏在一片洁白的槐花中，一定又浮荡着一片清净的槐花香了。可是，没有三婆，它们一定会很寂寞的，一定的。

## 记事

### 民间采风

竹节，一年更比一年高 恰似漫峪村的光景 今昔胜往昔。

漫峪村，一个 两山夹一沟，必定有水流 的地方。这里的水，沉浸在村里每一寸地表之下一样，氤氲着湿湿的潮气。一碰上雨天，山间，路面 就用一种毫不掩饰的快感，从地下冒出来，浸没土地，滋润山村。

这份滋润，造就了漫峪村的竹。

漫峪村，是桑植县竹叶坪乡的一个小山村。竹叶坪，姓竹，名不虚传。这个乡，每个村都长得有竹子。

我站在漫峪村，目之所及，几乎全是竹子。山脚有竹，山中有竹，山顶也有竹。竹叶，密密麻麻，交错一起，难舍难分，风来，就舞动。漫峪村的竹，数量不少，种类之多，楠竹、桂竹、水竹、山竹、金竹、苦竹

它们生长在这里，浪漫而热烈，唯美而豁达，生机勃勃。

我走进漫峪村的竹林里。竹林，像一把巨大的太阳伞撑着，凉爽。我踩在枯萎的竹叶上，一种湿漉漉的感觉油然而生，这是漫峪村的水感。这种感觉，配上耳边溪水 哗哗哗 的声音，美妙无比。当我走上一段水泥路，遇见村民正在竹林里捡拾干枯的竹枝。他们做成竹帚，用来打扫自家庭院。

漫峪村民常年居住于此。他们把竹的运用发挥得淋漓尽致。竹篱笆，圈住菜地。菜地里，插着竹竿，青长藤的蔬菜从来不在乎别人的看法，往竹竿上爬，竹竿有多高，它们就爬上多高，想开花就开花，想挂果就挂果，不知不觉，绿色满园。竹编器，圈住生活 竹子剖成粗细不一的线



### 历史影册

## 说书人安邦

□ 张凌云

安邦身形高大，一表堂堂，脸上带着威仪。印象中小时候顽皮的小孩见到他，总吓得转身要溜，也记不得是不是都是姓马的。这时安邦就要在小孩身后大喝一声： 你们刚才做啥的啊，又在瞎搞了。 对着旁边经过的大人笑笑，小孩子们早跑得远了。

我从小乖，不顽皮，加上父亲爷爷都被村人尊为 先生，所以不怕他，安邦见到我也常是带着微笑，至少脸不会那么板。令我不解的是安邦虽然名字和辈份都很 高，但音色并不好听，何以弄上了说书这一行，而被人家提到时总牵上个 说书的 呢？

父亲提到安邦时，必讲是 说书的。并且要强调他说书时的飞液，用土话说是 溅爆辣辣。安邦的嗓门里高，但没有磁性，加之情绪高起来语速快，对于小时候的我们来说，听不太懂，也不动听，所以不爱去听他说书，听的多是中老年人。记忆中我就听过一次，就是开篇讲的那次。我是中途进场的，似懂非懂听了半晌，忍不住站起来走动，正好散场了，乐得

个爽快。

随着生活水平的提高，电视开始走进乡村，本来不算多的听众市场更趋萎缩。安邦只好转移方向，兼职做了电视机管理员。那时村里电视少，在大队部里专门辟了一间房子，做电视放映室，安邦负责。于是安邦在我们一帮小孩子眼里成了大红人。每天一到晚上七八点钟，孩子们早早把放映室的大铁门围住，焦急地等待安邦到来。安邦懂得卖乖，并不准时，我们便要一边咒骂他，一边在放映室旁边阴暗的走廊里来回踱步。

好容易等来了，门刚开，大家一涌而进，安邦在身后发牢骚： 慢点嘛，门都要被你们挤坏了！ 然后打开17寸黑白电视机的白铁皮机箱，进行调台。刚开始有时一片雪花，下边几排长椅上免不了要埋怨，安邦抛下一句，再吵就关掉了，于是不再有声音。

那时候最热门的电视剧有《霍元甲》《射雕英雄传》，还有《武松》。都是武侠的，在《武松》时达到高潮。小孩子们一浪高过一浪，聚在放映室

食盐及枪支弹药，贺龙在这狗爬岩的土地庙，剿灭了七个流窜的土匪。

古道上，山歌不时甩出来： 哟喂喂，头发胡子白飘飘；哟喂喂，拿着弯刀，挑着扁担；哟喂喂，山高哪怕有虎豹，水深哪怕有龙蛟；哟喂喂，男儿一天不打就没柴 这山歌唱出了漫峪村当时村民的心声。

返回村部途中，溪沟边的竹篱笆再次留住我。这时，一个村民扛着一捆竹子慢慢地向我走来。我与他拉家常。我问他： 村里，而今，还好吗？ 他笑着说： 好。市委组织部驻村后，民宿有了，游客也来了走，带你看戏去！

很快，竹子搭建的舞台广场让我眼前一亮。我观看了演出，体验了一把民族风情，也体验了一把乡土味



外面的路上早就在谈论。大概因武松是一个极为精彩而又成功的形象吧，大家发现最崇拜的英雄，都是武松。

偏偏有一日突然停电。聚在一起的孩子们好容易盼到了安邦，却还是白欢喜一场。一个小孩粘牢安邦，面对当年避之唯恐不及的族长，一口一个 求求你啊，安邦，给我们放《武松》吧，安邦实在被吵得不耐烦，喝一声： 武松？还 六松 呢！总算震醒了梦中人，刚才还聚成一团的孩子们大笑，终于散了。

放电视的安邦和我们一起看，却始终保持着说书人的姿势，身子坐得直直的，面前的电视机，仿佛是他当年的听众。

许多年没有见到安邦，有次回乡，见到年已七十多岁的他虽然头发白了许多，但身板依然挺直。一晃又过去快二十年，安邦早已不在，但我们的童年记忆依然萦绕着一种 定国安邦 的特殊氛围，被岁月的 大书永远珍藏。

## 神秘翠鹫峰

□ 刘向阳

动一张春色。花是杜鹃花，翠鹫峰的一山名片，可惜迷雾遮挡了视线，只能寻找时机。且听竹林灌木沙沙作响，像在演奏一曲交响乐。再瞧那陡峭岩石缝中，突兀地生长着一丛杜鹃花，层层白雾缭绕，既朦胧含蓄，又美丽丽质，宛若神话中的仙女。

雾散了些许，仙女 果真降临人间。艳艳杜鹃花下，同行美女全然不顾登山之疲惫，摆出各种造型，在海拔1041米的翠鹫峰与花合影，定格珍贵的瞬间。忽有人惊喜尖叫，她采到了翠鹫峰的尤物 南岳黄精，就像诗里描写的 叶如竹箭垂多实，根似蒺藜秀一枝，青黄叶片下生长的宝贝，据说是一种滋补佳品。

万壑树参天，山中响杜鹃。凝神细听，果然有天籁之音，唧唧啾啾，不知是黄鹂还是杜鹃，啼声让人愉悦。云雾笼罩，鸟鸣山幽，天人合一，大呼快意。

吃饭后稍作休息，我们沿峡谷石砌下山，一步一个脚印。回眸望去，

所有的树木岩石都敷上了一层白膜，雨珠晶莹剔透，组合成一张白色大网，这就是 山中一夜雨，树杪百重泉 的独特美吧。

假如我早上打了退堂鼓，就会体不到穿行泥泞的艰险，亦无法欣赏到翠鹫峰的神秘意境了。山中多竹，春笋已褪尽麻壳衣裳，密密麻麻地铺排上山。老竹子助人之乐，给攀爬的我们施以援手，一路扶持相送。林间镶嵌着巨石，仿佛哲人模样，不悲不喜，不嗔不怒。最喜那株古藤，饱食日月精华，早已超凡脱俗，怕是要成精了。如此赏鉴着，谈笑着，前行着，烂泥污水算不了什么，即便脚底打滑，捉困鱼 爬起来仍然欢笑跋涉。

雨中登翠鹫峰，越是艰险越向前，过程虽然崎岖，却别有一番滋味。

返回出发点，不得不说瀑布了。相比于去年来翠鹫峰，这一次的瀑布给了我极大的震撼。岭坡乡中峰村入口，有一公里多长的飞瀑，很远处闻水声轰隆，像撞响了无数只战鼓。那

条银河白练哪里来？像从翠鹫峰裁剪的一截云雾屏障，又似神仙姐丢下的白色手帕，一泻而下黄龙潭，再汇入浩渺的中峰水库。

野竹分青霭，飞泉挂碧峰 有飞泉，日日供明珠、三千斛，我想到的这些诗词皆不足以形容此间瀑布。它泼珠溅玉，滚过巉岩峭壁，具备惊涛拍岸，卷起千堆雪 的豪放；它小桥流水，柔肠百转，纤细绵长，甚至溢出挡墙，漫漫百合谷。

百合谷如今变成了 黄金谷，当地政府挖掘品牌优势，开发以黄精为主要成分的药食同源养身食品、保健食品等深加工产品，打造原药材基地，带动村民经济增收，为乡村振兴谱写了浓墨重彩的一笔。

离开时，当地村民热情地喊我们烤火暖身子，端上地道的手工茶。感受着纯朴的乡情，回味翠鹫峰的雾境、飞瀑和黄精，诚可谓 三奇也。春夏多佳日，翠鹫峰多胜景，它在等待你来解读。