

桂花茶香

秋分过后，天敞亮得很。云飘得轻悠悠的，淡淡的一层，早晚风一吹，就带点凉。每年到这时候，我心里就盼着：桂花该开了啊。

我们这儿的桂花树，都不高。枝桠缠来缠去的，密得很，叶子长得茂，铺得满当当。花儿却小，一粒一粒黄澄澄的，挤在叶子底下，一点不显眼。要不是那香味先飘过来，谁会特意停下脚抬头找？可这香味偏生霸道，不管你愿不愿意，就漫过来了，往鼻孔里钻，还沾在衣裳角上，走哪儿跟哪儿，甩都甩不掉。

我是真喜欢这香味。每年花开，总得摘点回家。采桂花开得赶早，天刚亮、露水还没干的时候最好。我拎着个旧竹篮，边儿磨得光溜溜的——站在树下轻轻晃枝桠，小黄花就簌簌往下掉，跟下了场香香的细雨似的。有时候露水沾到袖口，凉丝丝渗进来，比晨风还舒服；连指尖都沾着香，回家洗手，那味儿还在指缝里绕，好半天散不去。

晾桂花可费劲儿了。得蹲在竹匾跟前，把混在里头的小细枝、碎叶子一个个挑出来，挑得眼睛都酸了，再把桂花薄薄铺一层，放阴凉通风的地方。也就两三天吧，原先鲜灵的花慢慢缩成小金粒，颜色倒更亮了。这时候装玻璃罐里，盖紧盖子，一年喝的桂花茶料就妥了。

街坊四邻都爱这桂花。王婶每次都多摘点，用小塑料袋分好，挨家挨户送，还说“自家摘的，干净”；张家小姑娘总把桂花夹语文书里，翻书的时候跟我说“你闻，书页都香了”；就连李大爷，原先走路急乎乎的，路过桂花树都能慢下来，偷偷吸两口。这花香啊，真把整个小区的人都熏得软和了。

我泡桂花茶，就爱用透明玻璃杯。捏一小撮干花放进去，冲开水，那些蜷着的小花瓣像醒了似的，在水里打转转，慢慢舒展开。水渐渐变成浅琥珀色，香味裹着热气飘上来，我都忍不住闭着眼深吸一口，

香得人心里发暖。

头一口茶总烫嘴，得吹好几下，吹得腮帮子都酸了，才敢轻轻抿一点。花香在嘴里慢慢散开，说不出的舒坦。这香不像新鲜桂花那么冲，倒多了点温乎劲。一杯喝完，暖意从喉咙流到胃里，连手指头都慢慢热起来了。

要是往茶里加一勺蜂蜜，甜味衬着花香，更对味了。秋风刮起来的时候，我捧个杯子坐在窗边，看外头叶子飘，心里不觉得萧索，反倒安安静静的，挺高兴。

桂花花期短，前后就十几天。开得最盛的时候，整个小区都浸在香里，浓得都有点“不讲理”了，可没人烦，谁不盼着这每年一回的香啊？毕竟过了这阵，又得等一整年呢。

记得去年桂花香的时候，隔壁搬来新邻居。那家小孩头回见桂花，攥着衣角在树下蹦，把鼻子凑到花枝旁，跟他妈妈说“这香味像糖，又像蛋糕，我想把空气吃下去”。他妈妈后来也摘了点，说要试着做桂花糕。我想着，那甜香的点心，肯定好吃。

我自己倒没试过做糕，就偏爱这杯里的桂花茶。可能是因为喝桂花茶的时候，能安安静静地坐一会儿，细细品品这秋意，抓不住，可年年来，挺实在的。

桂花茶嘛，论清高比不上龙井，论沉厚也赶不上普洱，连茉莉花茶的柔媚劲都没有。它就是简单，香得坦荡荡的，满是过日子的烟火气。一杯喝下去，不虚空，不浮夸，就是好喝，就是舒服，喝完了还想再倒一杯。

天慢慢黑了，我又泡了一杯。杯子上蒙了层雾，我擦了擦才看清里头的花，恍惚间好像看见枝头上的桂花——金灿灿的，像撒了一树碎金子。轻轻喝一口，真香啊！这就是秋天，真真切切的秋天。

秋分过后，夜越来越长，白天越来越短。桂花要开就开得热闹，要谢也谢得干脆，可惜啥呀？我窗台上的玻璃罐里，早就装满了晾干的桂花，足够香到明年桂花再开的时候了。

谢正义

冬瓜皮的岁月酱香

整个夏秋季，吃得最长时间的蔬菜要数冬瓜了。每到冬瓜一上市，单位食堂常常红烧，家里也做冬瓜汤，放上海带、少许肉丸，起锅撒点葱花，香气扑鼻。儿时，冬瓜是从初夏吃到深秋的蔬菜。家里常买回整个冬瓜，每天吃多少削多少，放在一边，不腐不烂。冬瓜肉或炒或煮，从皮到籽几乎吃得一干二净，不像现在的蔬菜，早已没有时节的边界。

外婆腌制的冬瓜皮，是早餐开胃的小菜。她将厚厚的瓜皮削下，刷去白霜切成小块，晾干水分，用粗盐腌一夜，放进家制的板酱缸里，在烈日下晒上几天。每天早晨，外婆像上了发条的闹钟，准点打开缸盖，用木铲搅上几下。待到上桌，经过豆酱淹制的冬瓜皮“嘎嘣脆”，清爽可口，鲜香无比。冬瓜籽也有好去处。去掉瓜瓢后淘净晒干，晚上全家吃过饭，外婆在锅里放油，下冬瓜籽，加五香八角，那香气一飘，连邻居都闻香而来。

父亲单位后院有几口大酱缸，各家自制豆板酱，远远就能闻到香味。每家酱缸里都有不同的佐料，我家格外特别，多放了冬瓜皮，外婆说这样既能保鲜，又能长久。她常叮嘱

我，夏日天气多变，见到乌云压顶，一定要盖好缸盖，否则进了生水，一缸酱就得倒掉。那时我和小伙伴们常在后院玩耍，玩累了，肚子咕咕直叫，就从缸里掏些冬瓜皮，跑到河边洗洗，当作零食吃，咸咸的，却很香。

宋人郑清之在《冬瓜》诗中写道：“剪剪黄花秋后春，霜皮露叶护长身。生来笼统君休笑，腹裹能容数百人。”寥寥几句，把冬瓜的形貌与质朴写得传神。冬瓜不仅是家常菜，更是“药食同源”的良药，肉、皮、籽皆可入药，有抗氧化、护肝、降糖、降脂之效。

如今离开故乡多年，那些大大小小的酱缸已不见踪影。每逢暑气蒸腾，亲友送来的腌菜虽多，却少了那粗脆爽口的冬瓜皮。想起外婆留下的味道，才知那不仅是一种食物，更是一段时光。俯身即见岁月倒影，抬头便闻旧时酱香。冬瓜皮的酱香里，藏着我对过去的怀念，对亲人的追思，对童年的回忆。它厚得像外婆的慈祥，又薄得像轻轻一碰就碎的乡愁。

蒋卫恒（作者系芜湖市作家协会会员、中国农业银行作家协会会员）

梦中的小药园

少时，跟随父亲上山挖草药，人乏了，瞅见一片草丛，就不假思索坐了上去。父亲常教训道：“一屁股坐下去，可能压着好几味药呢。”父亲走了多年，想起他的教诲，仍然感慨不已。深山孕育的地地道材，只有识宝的人，才能寻得着。

父亲原本在矿山工作，是运输工区的工段长，因身体受伤回到老家，从此专心行医。那些年他只能去做草药医生，但行医的道路却充满智慧和坚持。父亲少年读过私塾，先生教过“不为良相，便为良医”，还传授汤头歌。矿区住在筒子楼，隔壁邻居是中医院老院长，高寒山区的御寒方子，煮附片之法，父亲常去请教。腰伤之后，父亲躺在床上试方，老院长送来古医书和单方秘方，让他自己体会药性。回到老家，父亲与十里八乡的名医付文笔成了莫逆之交，付医师将经验倾囊相授。药方虽多，但每味药材在不同地方差异甚大，采、晒、切、碾都得靠自己积累经验，否则容易出错。

上山采药，口袋带些干粮，小锄、砍刀、匕首放进背篓，斗笠、蓑衣一应俱全，随时应对雨天或险峰。父亲腰虽有伤，却总往险处爬，“名贵草药多在险峰”，背着军用水壶，里面装的酒解渴解乏。少年跟随父亲整天翻山越岭，却一滴水也不喝，至今回想仍觉不可思议。

采药回来，父亲忙得不亦乐乎，将各种草药分门别类清洗晾晒。山里峰高林深，珍贵药材众多。瞅见幼苗，他常有些心疼：“这株何首乌苗小，没有多大药性，采回去可惜；不采下回可能不来这里了……”几次纠结后，他想出办法，在老屋旁开辟小药园，把山里的宝贝搬回来——龙胆草、小白芨、草乌、当归……虽受天地灵气有限，生长不如山中茁壮，但在父亲的悉心照料下，药园生机盎然。

父亲搬进城后，仍常念叨老屋和小药园。父亲走后，老屋拆了，药园也不复存在。如今，只能在梦境中再见那片充满生机与温情的小药园，父亲和草药的故事，依旧在记忆里鲜活。

付秀成



水中胡杨

摄影/涛子