

干茶闻香记

■郑志林

童年的村庄

■林怡静

村子是趴在河边喝水的。这是老磨坊的陈三爷说的。那时我骑着磨坊门口的青石门槛上，听浑浊的河水慢吞吞推动巨大的木轮，发出“咕咚——咕咚——”沉闷的响声，像大地在睡梦里翻身。陈三爷就蹲在阴影里，用一把豁了口的旧菜刀，削着一根柳木棍，木屑像疲倦的蝴蝶，簌簌地落在他沾满面粉的裤脚上。“你看。”他头也不抬，用刀尖指了指河对岸那片歪歪斜斜的灰瓦屋顶，“那屋檐，是不是都朝着河这边勾着？那是渴了，在探头喝水哩。”

我信了。于是我的整个童年，都浸在这条河的倒影里。河水是黄的，夏天涨水时，能淹到村口那棵老皂角树的腰。水退了，河滩上便留下厚厚的、闪着金光的细沙，和无数圆润的、花纹各异的鹅卵石。我们光着脚丫在上面奔跑，脚心被硌得生疼，心里却满是捡到宝贝的狂喜。那石头是温的，被太阳晒得发烫，握在手里，像握住一小块凝固的、不会流逝的时光。

村子的路，是蚯蚓爬出来的。这是我自己发现的。没有一条是笔直的，全是弯的、扭的，随高就低，遇见谁家的墙角就拐个弯，碰上一棵老树就绕个圈。泥土路被无数双脚，无数个雨天和晴天，打磨成一种暗红、油亮的光泽。雨天，它就成了泥塘，胶鞋踩上去，“扑哧”一声，能陷进半个脚掌，拔出来时带着重重的泥坨，走起路来像戴了脚镣。我们都爱这泥路，它软，它亲，它记得每一个孩子的脚印。我们沿着它疯跑，去东头铁匠铺看四

溅的火星，去西头豆腐坊闻滚烫的豆香，去南坡的坟地里捉蚂蚱，去北边的晒谷场上“打仗”。这路，像村庄伸出的、无数条温柔的触须，把我们这些野孩子，牢牢地粘在它的掌心。

村子是有味道的。不是一种，是混杂的，分层次的，随着风和时辰变换。清晨，是潮湿的泥土混着草木的清冽，还有谁家灶膛里燃起的松枝的焦香。晌午，是阳光晒透了青石板路的气味，是田里刚施过粪肥的腥臊，是懒猫在墙根打哈欠时呼出的暖烘烘的气息。黄昏最浓烈，家家户户的炊烟升起来，柴火的烟、饭菜的香、猪食的酸馊、牛栏的草料气，全混在一起，被晚风搅拌着，沉甸甸地笼罩下来。你闻着这味道，就知道，该回家了。

村子也是会痛的。那年夏天，河上游修水坝，断了流。先是河床露出来，像一道溃烂的、越撕越宽的伤疤。接着，井水浅了，浑了。老皂角树的叶子，没到秋天就黄了一大半。村里的老人，聚在磨坊前，蹲着、坐着，闷头抽旱烟，不说话。陈三爷也不再削他的柳木棍了，整天望着干涸的河床发呆。那个夏天，村子沉默得让人心慌。我们这些孩子，也莫名地安静下来，不再疯跑，只是茫然地看着大人焦灼的脸，看着土地裂开的口子，第一次模糊地感觉到，有什么我们依赖的东西，正在悄悄死去。

后来，我离开了村子，去了很多地方，见过笔直宽阔的马路，闻过香水与汽油的味道，住在整齐划一的楼房里。我几乎以为，我已经把那个趴在河边喝水的小

村庄给忘了。

直到去年中秋，我回到故乡。河被整治了，砌了整齐的石岸，装了景观灯。泥路全铺了水泥，又平又硬。老房子拆了大半，建起了样式统一的小楼。我有些怅然地走着，竟寻不到一丝旧日的痕迹。夜晚，我独自走到废弃的老磨坊前。月光很好，磨坊塌了一半，像个沉默的、佝偻的巨人。我忽然很想闻一闻那股记忆里混杂的、黄昏的味道，却只闻到清冷的夜风和远处飘来的、陌生的桂花香。

我苦笑着，准备离开。脚下却被什么绊了一下，一个趔趄。低头看，是一块从水泥路面边缘翘起的、破损的青石板。石板的一角，在月光下，泛着我童年记忆里那种特有的、暗红的、油亮的光泽。我蹲下身，鬼使神差地伸出手指，去触摸那一点露出的、柔软的泥土。指尖传来的，是熟悉的、微微的凉。

我忽然像被烫到一样缩回手，整个人僵在那里，泪水毫无预兆地汹涌而出。我明白了。我的村庄，从未死去，也未被覆盖。它只是收拢了它的触须，合上了它的眼睛，将它全部的气味、声音、弯弯曲曲的道路，连同那条渴水的、黄色的河流一起，深深地沉入了每一寸逃过水泥封印的泥土之下。它在等待。不是等待被唤醒，而是等待像我这样一个在午夜归来的游子，在月光下，因为一块破损石板上露出的、一小撮冰凉的泥土，而瞬间溃不成军，从而确认——我那童年的、整个的村庄，原来一直完好无损地，沉睡在我心底。而我，就站在它沉沉梦境的，最中央。

茶未沾水时，是有傲骨的。这话是开化那位做茶的师傅说的。他递过那只素白扁圆的锡罐时，神情肃穆得像在交接什么信物。罐子落在手里，竟有几分沉，凉凉的，带着金属特有的矜持。拧开盖子，并不见茶，先有一层绵纸隔着，素白的，透出些微黄的渍——那是岁月沁进去的，茶的魂魄在纸上的拓印。

揭开这层“面纱”，才算是见了真容。

墨绿，蜷曲，静卧。不是想象中鲜润的绿，是那种在炭火上历练过、在时光里沉淀下来的绿，深得很，也沉得很。一根根，一叶叶，紧紧地蜷着，像冬日蜷在巢里的鸟，又像婴孩在母腹中安眠的姿势。它们彼此依偎，却又各自完整，在锡罐底铺开一片微型的、起伏的山峦。

我将脸俯下去，鼻尖离茶叶约莫一寸。这是规矩——太近了，气息浊，要冲撞了它；太远了，又显生分。先不忙着深吸，只是寻常地呼吸，让那第一缕气息自己寻过来。

来了。起初是淡的，飘忽的。一丝若有若无的焦香，不是糊味，倒是秋天收割后的稻田，遗落的稻茬在夕阳下被晒得酥脆，风一过，散在空气里的那种干燥的暖。这香气是“浮”着的，薄薄一层，悬在茶与鼻之间的虚空中。

屏息片刻，等这浮香散了，再深深吸进一口气。

这回，是“沉”的。一股厚实的、类似炒米与坚果混合的甜香，从罐底稳稳地升上来。这香是实的，有重量的，带着被铁锅焙过的、微微的烟火气。可烟火气里，又奇异地掺进一丝清寒——仿佛是开化深山里，那终年不散的雾气，在黎明时凝在茶叶的茸毛上，太阳一出，便被收进了叶脉里。师傅说，这便是“山骨”了，是这茶魂灵的东西，是开化的山水赋予它的胎记。

闻到这里，该停一停了。让气息在

肺腑里转一圈，再缓缓地，将那口气呵在茶叶上。奇妙的事发生了——经了人气息的温热，那香气竟又活泛起来，变出第三种模样。是雨后林间，枯叶下冒出的新鲜菌子的气味，带着土地的润，带着草木腐后又生的、蓬勃的生气。这气息是“活”的，是茶叶在密封的黑暗中，仍在进行的、不为人知的呼吸。

我这才敢用指尖，轻轻捏起一小撮，放在掌心。离开了集体，单独一根茶叶，在掌心间显得更瘦、更硬，蜷曲的弧度有一种倔强的美。凑近了细闻，香气竟又不同——那“集体”的浑厚散去了，剩下的是极清晰的兰韵，清冽冽的，像深谷幽兰在月夜下呼吸，是孤独的，也是骄傲的。

原来，茶叶也是有性格的。聚在一处，是敦厚温和的山民；离群独处，便露出文人雅士的清瘦风骨。

老师傅在对面笑了，眼里有光：“闻出来了？”

我点头，又摇头。闻出的，不过是香气的皮相；闻不出的，是这香气背后的东西——是开化春日里，采茶女指尖的温度；是炒茶锅里，那两百多摄氏度高温中，茶叶痛苦的蜷缩与重获新生的蜕变；是漫长等待里，它与时间的默默对谈。

我将茶叶放回罐中。它们重新融入那片“山峦”，那缕孤独的兰香，便也悄无声息地隐去了，又变回那股敦厚、沉稳的集体气息。盖上盖子前，我最后深吸一口——这回，所有的香都安静了，混成一种难以名状的、只属于“茶”本身的气味。不单单是香，是色，是形，是开化那方水土的魂魄，被收在这小小罐中。

茶未沾水，便已有它完整的一生。那水，不过是唤它醒来，将它一生的故事，用另一种语言，再说一遍给人听。

而此刻，在它沉睡时，在它最本真的、毫无保留的赤裸里，我闻见了它的梦。那梦里，有云雾，有山风，有春雨，有炭火，还有一个漫长的、关于醒来的等待。

自带阳光的清晨

■李全伟

每天通勤，我都要穿过一条两旁长着浓密榕树的马路，步行前往不远处的地铁口。

今天清晨，人行道的红灯亮起，车流如迟缓的溪流。我静静地站在斑马线旁，耐心地等待下一个绿灯。春分已过，城市里昨夜的微凉还未完全褪去，多少还有些春寒料峭的感觉，风里却带着几分清爽，拂过脸颊时，让人觉得格外舒心。就在这时，一缕朝阳，穿过轻薄雾，穿过婆婆榕叶的指缝，轻轻落在我的左脸。

那是独属春分时日的阳光，它不像盛夏那样灼热刺眼，也不似寒冬那般清冷稀薄，而是带着几分恰到好处的温润，像一团被春风揉软的光火，温柔地裹着我的眉眼，缓缓漫过我的肌肤，定格成一幅温馨的画面。

刹那间，暖意从脸颊淌入心底，驱散了早晨刚刚起床的些许倦意，也让浮躁的心渐渐沉静。平日行色匆匆，总是忽略身边这些细碎的美好，这短短几秒的驻足，才发觉春日晨光，竟藏着治愈人心的力量。

“等闲识得东风面，万紫千红总是春。”朱熹笔下的春和景明，在这样的一

个清晨悄然铺展。晨光透过枝叶洒下斑驳，街道上渐渐车水马龙，洋溢着鲜活的人间烟火：年轻的上班族步履匆匆，拎着热气腾腾的早餐，豆浆的甜香、面点的麦香混杂着春风，在空气里轻轻飘散。不远处，大人牵着孩童的手缓缓走过，孩子的书包虽然有些沉重，却挡不住眼底的灵动与朝气，偶尔的嬉闹声，为这匆忙的清晨添了几分生机。街边的早餐店早已忙碌起来，店员穿梭的身影、锅碗瓢盆的轻响，汇成最平凡也最动人的市井乐章。原来最动人的美好，不在远方美景，而在于这寻常晨光下的人间烟火里。

搭上城市地铁环线，列车平稳前行，哐当的声响伴着车厢里的人来人往，载着我一路驶向城西。只需一次换乘，便可到达工作之地。这熟悉的通勤路线，穿行于地下几个城区，暂时隔绝了外界的阳光，却隔不断心底的暖意。车厢里或闭目休憩、或低头看屏的陌生人，每个人都在奔赴自己的生活，平凡又认真。这烟火人间的奔忙，本就是最真实的生活模样。

走出地铁口，又是一片阳光倾洒而下，恰好落在我的右脸。天光

将我的影子拉得悠长，我缓步向前，影子亦步亦趋，静静相随，像是最忠实的伙伴。低头看着随脚步移动的光影，我忽然心生一番感慨：原来阳光从不只来自天际，只要心怀晴朗、眼底存暖，无论身处何方，都能自带一束明媚的阳光。

这束光，无关外界的阴晴冷暖，只源于内心的平和与热爱，能照亮前行的路，也能温暖平凡的日常。

“朝来新火起新烟，湖色春光净客船。”走进校园，沿着长着青草的青石板台阶拾级而上，明亮的教室传来琅琅的读书声，学子们正诵读杜甫笔下的春日诗句。阳光透过窗棂洒进教室，落在学子们捧着的课本上，也落在专注的脸庞上，青春朝气与春日生机相映成趣，满是蓬勃的希望。琅琅书声，是清晨最动听的旋律，也是岁月里最动人的风景。

我偏爱这样自带阳光的清晨，没有惊天动地的风景，只有细碎温暖的日常：是斑马线旁的一缕朝阳，是街道上的人间烟火，是地铁里的平凡奔赴，也是教室里的琅琅书声。一日之始，万物明朗，风有温度，光有暖意，处处是生机，处处藏希望。

菜脯与乡愁

■陈映琼

菜脯，是潮汕人对腌制白萝卜的雅致叫法。它在潮汕民间地位举足轻重，几乎家家户户都会腌制。每家每户都有，有的偏重盐渍，有的讲究日晒，有的擅于封存陈酿。也正因做法各异，每家腌出的菜脯，色泽、风味与口感都各有千秋，不尽相同。

潮汕菜脯腌制核心在于日晒石压与反复腌晒，通常选在冬至前后天气晴朗时进行。我曾见过妈妈制作菜脯的全过程，简单来说就是“选、腌、压、晒、藏”。

选：挑选饱满的新鲜白萝卜，清洗干净，烈日下暴晒半天至表皮柔软；腌：傍晚将萝卜放入竹筐（潮汕传统菜脯制作中的关键器具）中，一层萝卜一层粗盐，进行腌制；压：再用大石头压1至2天，挤出湿汁；晒：次日取出暴晒，傍晚收回加盐重压。如此重复“晒一腌一压”工序约二十余天，直至萝卜干瘦呈金黄色；藏：将晒好的菜脯装入菜脯瓮（陶制容器），用薄膜封口，置于阴凉处自然发酵半年以上。

从我记事起，餐桌上便总有菜脯的身影。

菜脯煎蛋、菜脯焖鱼、菜脯炒饭、菜脯煮粥……几乎样样菜式都能与之相配。有了菜脯点缀，普通家常菜便多了一份独特风味。尤其是菜脯炒肉，陪伴我整整六年的中学时光。

每个周日上午，爸爸特意多买了些五花肉，准备爆炒菜脯。我是住校生，一周才回一次家，这道菜于我而言格外珍贵，是返校时带去补充体力的美味。学校食堂的饭菜很少见荤腥，菜里只浮着零星几点油花。正值长身体的年纪，食堂的饭菜要么填不饱肚子，要么吃完没多久就饿了。上午或下午的最后一节课，肚子总会不争气地咕咕叫，这让我尴尬万分。所以一盘肉多菜脯少的美味佳肴，便是我一周里最暖心的犒赏。

菜脯经大火爆炒后，五花肉浸润了菜脯的咸香，菜脯又吸足了肉的油脂。咸鲜交融，油香浓郁醇厚，肉质软润，菜脯脆嫩，口感层次相得益彰，一口便让人念念不忘。往往不到周三，罐子里的肉就先吃完了。余下的菜脯便要省着吃，小心翼翼均分，留着配每一餐米饭。

后来无论是远赴他乡求学，还是出门在外打拼，行囊里总少不了一罐菜脯相伴。胃口不佳、肠胃不适，或是身子恹恹提不起精神时，总会格外想念这一口。慢慢咀嚼咽下，心头和肠胃都渐渐安稳舒坦。这大概是味蕾的慰藉，也是心底深藏的乡愁。

菜脯有好多种制法，可以是整个、粒状、条状。每种制法会有不同的口感，但不管如何变化，那独特的味道始终不变。

按存放时间长短，菜脯有着不同的叫法：新腌制不久的统称菜脯，历经岁月陈化、年份久远的，则尊称为老菜脯。

老菜脯是潮汕难得的风物珍品，素有“黑色软黄金”的美誉，更是家家户户珍藏的镇宅好物，旧时甚至能当作陪嫁的贵重礼品。它的珍贵不在于市价高低，而在于它在潮汕人心目中的特殊地位，以及独到的食疗价值。

潮汕老菜脯的保存核心在于密封、防潮、避光与阴凉，通过隔绝空气和水汽抑制微生物生长，从而实现长期陈化。

如今大多数人早已不再遵循古法手工腌制，甚至干脆不再自制，想吃便直接上街购买。潮汕街巷市集，随处都能买到地道菜脯。所幸古法技艺仍在代代薪火相传，菜脯独有的风味与品质，也得以完好延续下来。

记忆中有菜脯相伴的日子，心底总会涌起一股温暖与怀念。

