



一片放了五年的陈皮，与一小块普洱茶一同放入杯中，倾入滚水，瞬间沁出了暖橙色的茶水。在风雨敲窗时，细细品尝，可以感受到一股迷人的醇香，那是老树茶、柑皮、西风，以及阳光特有的味道。

这一小瓶陈皮，是朋友小甘回乡创业的第一批收获。

小甘是家中么儿，同济大学建筑系毕业后，留在上海做建筑师18年，参与了上海很多地标项目的设计，也参与了老里弄的改造，事业有成。但在他43岁那年，母亲患上早中期胃癌，手术虽然很成功，人却憔悴了很多。为照顾和陪伴父母，小甘携家带口，回家创业。

小甘发现，父母与周围邻居都种了大红柑，这几年虽也会靠直播带货，种柑橘的收入却仍在下降。因为种果树的人太多了，丰收有时反而没有多少收益。他投资了一个小工厂，做起了大红柑的深加工。除了做手工果

酱、蜜饯、糖水柑橘和时髦的冻干果肉，他还开发了果酒与果醋的酿造。

为确保大红柑个大均匀、滋味浓郁，小甘不惜成本，大量购买榨油坊的花生渣、芝麻渣，用来给果树施肥。他还雇了乡亲，登上高梯，为每一个柑子套上保护袋。这样，果实由青转红的时候，鸟雀和害虫就没法贪嘴，也不用给果树打药了。

西北风一起，刮出三个像信天游一样嘹亮的大晴天，大红柑就可以采摘了。

除了果肉，柑皮也有妙用。小甘请了广东老师傅，教徒手剥柑的农家大姐们以“正三刀开皮法”，将柑皮剥成端正均匀的三瓣，这样，确保果肉完整，柑皮也会在晾晒中形成优美的卷曲度。小甘打算花上五年以上的时间，将这些柑皮制成理气健脾、化痰清肺又能治反胃的陈皮。

念想寄陈皮

□明前茶

到冬至节这两段时间，麻包里的柑皮都要重新拿出来翻晒，一次接受太阳、风与空气中微生物的洗礼。通过翻晒与等待，柑皮的颜色一次比一次深了。三年后，它才能被称为陈皮。五年后，它才开始产生陈香。

随着岁月流逝，陈皮表面色泽乌亮，纹理清晰，随手拿起一片凑近鼻尖，陈皮独特的甘香扑鼻。这样的陈皮，可以用来泡茶，也可以用来做陈皮馅的酥饼、陈皮鸭或干脆作为辅料，用来灌制风味醇厚的陈皮香肠。

小甘说，有一部分老陈皮，他不打算出售，打算寄送给年事已高的小学老师们。老师们多半已经退休，有的已离开家乡，前往上海、北京等地投靠儿女，并帮忙带孙辈。小甘不辞辛苦，一一打探到他们的地址，又用瓶子一一装好自己晒制的陈皮，快递给他们。

小甘亲自在瓶身上用毛笔

仿画了丰子恺先生的漫画，来表达自己对老师的想念：“人散后，一钩新月天如水”，画的是曲终人散，月光照亮茶壶茶杯的场景；“杨柳岸晓风残月”，画的是和风拂柳，春水满涨，人们正忙着插秧场景，“注意力集中”，画的是小女孩握笔写字的场景，想来都会引发老师的共鸣吧。

小甘说，当年，老师到他家里来家访，只有粗茶一杯招待。他记得老师的家里还种着两三百亩田，一早下田插秧，胡乱卷起裤腿，沾着满腿的泥点子就跑回来上课；课余，老师还要照管住宿生的饮食起居与写字姿势。老师们忙前忙后，吃饭不定时，胃胀气滞；讲课又讲到声带嘶哑、喉咙冒烟，很多老师都落下职业病。小甘期待，这一瓶瓶饱含牵挂与念想的陈皮，能给老师们润润喉咙，舒和胃气，从而宽慰他们——从前的勤苦付出，永远有人铭记在心。

爱不糊涂

□钱永广

假日里，我回老家看望母亲，陪母亲吃过饭后准备返城时，母亲像以前一样，给我小车后备箱装上一箱土鸡蛋和她亲手采摘的新鲜蔬菜。

可我刚离开老家，车子还未进城，母亲就拨通了我的手机，问我什么时候回家看她。

我告诉母亲说，我不是刚回家过吗？母亲在电话里恍然大悟，连忙埋怨自己，说“真是老糊涂”了。母亲的电话，让我哭笑不得。可转而一想，心里却涌起无限伤感，近来母亲总是丢三落四、絮絮叨叨，感觉她是真的老了。

六年前，父亲因癌症去世，母亲备受打击，这些年她的记忆便越来越差。有一次，我接到老家二哥的电话，说母亲不见了。吓得我正着急地要赶回去，二哥又打电话来说，他在离家二里之外的庄稼地里找到了母亲。母亲说她想去看看隔壁村庄的王老太，回家时却走岔了路，正在那焦急万分，一筹莫展。那一条路，母亲年轻时不知走了多少遍，现在竟然迷路了。听了二哥的话，我心里酸酸的。看样子，母亲真的是老糊涂了。那天晚上，我还是赶回了老家，母亲像个无助的孩子，仍在为迷路的事伤心不已。我劝她和我一起到城市里居住。母亲执意不肯。无奈，我只有塞给她几百元钱，又独自回了城。

后来有一次，二哥因有事要外出，我担心母亲一个人留在老家不太安全，就借机把她接进城里和我同住。可那天我正在上班，突然接到社区居委会的电话，说我母亲在巷子口迷路了，幸亏她带了手机，遇到社区干部，帮母亲联系上了我。其实母亲来的那些天里，看上去并不糊涂。她上班时，她会叮嘱我街上车多，要小心开车。当她听说我晚上要在外喝酒时，她又会叮嘱我要少喝酒，喝酒伤肝。

有天晚上，我和几个朋友在外面吃晚饭，去结账时顺手一摸口袋，发现口袋里竟有500元钱。我很奇怪，平时我都是用手机结账，很少用现金，是谁悄悄把钱装进我口袋的？问了一圈没人知道，想来想去，只可能是母亲了。回家后我正打算问母亲，却听见她小声对我说：“儿子，出门多带点钱总是好的。这三百元钱，是你上次给我的，刚好还给你……”我突然想起小时候去上学，母亲总有往我口袋里塞钱的习惯。又想起父亲在世时，因为父亲喜欢抽烟，我经常背着母亲给父亲塞钱。可每次母亲都会发现，最后父亲那钱还没有捂热，就被母亲找个借口，又还给了我。那一刻，我有些泪目。母亲记忆力越来越不好，但她对我的爱，却从不糊涂。

大美中国



湖面倒影更显雪山巍峨

“最近的遥远” 达古冰川

文/图 吴子正

眼的光芒，令人叹为观止。

达古冰川素有“世界海拔最高”的美誉。随着缆车缓缓上升，我们翻过一座遍布碎石的山尖，壮观的达古冰川出现在眼前。

若在夏天，辨别出冰川是件简单的事。因为雪线上移、冰川消融，冰川上有明显扭曲但富有规则的冰纹，山顶还有光秃秃的怪石嶙峋。但在连下了几天大雪后的达古冰川上，这种萧瑟荒凉之景已一扫而空——山上一片纯粹的黑白，厚厚的积雪覆盖在山顶上、山坳间、冰川上、屋檐下……远远看去，达古冰川的一号、二号、三号三节冰川已连起来，高处雪山露出真容。阳光照在积雪上，反射出耀

顶最后一朵白云消散了，蓝天如蓝宝石一般的无暇。我们运气不错，据说今天是这前几日里天气最好的一天。我站在海拔4860米的观景台上，视野极其开阔，远处连绵的群山就像一片波涛起伏的海洋。极目远眺，远在三寨黄龙的岷山脉主峰——海拔5588米的雪宝顶似也隐约可见。我不由想起毛主席诗词中那句“山舞银蛇，原驰蜡象”。

但可能天气太好，积雪融化得非常迅速，我们下山时，山下道路两侧的银装素裹已不见了踪影。来时达古湖边的一条雪路，竟也在短短几个小时内露出木栈道来的面目。早晨和下午的达古景区竟完全是两个世界。



还只是秋末，已漫野雪白一片

随着全球加速变暖，雪线不断上升，冰川离人们越来越遥远。近十几年来，达古冰川已由本来的近十平方千米缩减到现在只有六平方千米，情况实在不容乐观。我忽然想，晴朗的天气虽有助于旅游业发展，但对于雪山而言，云迷雾绕或许才是最好的。

□东方春晓

一碗肉丝面

就从后厨端来一碗热气腾腾的肉丝面放到老人面前：“趁热吃吧，不够还有。”那真是一碗内容丰富的肉丝面，里面还有鸡块、猪肉。可能是饿极了，老人吃得狼吞虎咽。

待接帐时，母亲说：“大爷，我们周末的肉丝面一块钱一碗，下次想吃再来哈。”老人带着感激和满足离去了。

没想到，第二个周末，老人还真的准点又来了。依然是一碗内容丰富的肉丝面，母亲依然只收一元钱。

待老人走后，我这朋友疑惑地问母亲：“咱们店里肉丝面是五元一碗啊……”母亲却只笑着说了句：“日子过得去的老人，

谁会捡破烂。”朋友似乎明白了母亲的用心，又脱口道：“那就一元也别收呗。”母亲轻叹一声：“不收一块钱，老人就不来了。”就这样，朋友的父母与捡破烂的老人熟络起来。从老人口中得知，他一辈子无儿无女，老伴在前年过世了，现在他只能靠拾破烂勉强维持生活，这日子可以想象有多艰难。朋友父母商量着想悄悄给老人一些帮助，他们对老人讲，可以每周来搞一次餐馆门前的环境卫生，顺便把那些废弃的包装纸盒、啤酒瓶都带走，算是劳动报酬。朋友知道，这哪里是打扫卫生，他们家原先每周清理那些废品，能卖到50多元钱呢。而老人果真每周来

“乡音”征文

窑番薯

□甘智勇

冬天里最爽的，莫过于晒太阳了。一缕阳光，洒在身上，犹如母亲温暖的手在额头上轻轻滑过。记得杨万里的《霜窗偶见负蝻蝇》：“隔窗偶见负蝻蝇，双脚按痒弄晓晴。日影欲移先会得，忽然飞落别窗声。”其中“负蝻”就是指晒太阳。苍蝇在冬阳下，不停地摩挲它的脚——真是趣味横生的一幕。不知何时，这画面总让我想起童年时的自己，就像那只冻蝇，穿着哥哥的旧衣服，在墙角“负暄”的样子。

当然也有比那更温暖的记忆，比如在有太阳的课后，同学们会在阳光下一边游戏，一边互相取暖。一种靠墙挤滚在一起的游戏，如果女同学在玩，男同学是绝不敢参与其中的，不然就糗大了。女同学的游戏比较多，她们还会踢毽子、跳绳子、抓石子……男同学多是玩拍烟包、打脚碰、掷榄核……榄核就是黑橄榄取了榄肉后的核，是我童年时最爱的玩具。掷榄核几乎不受场地限制，随便在地上划个圈或挖个坑，离圈(坑)约两三尺远的地方划条横线，玩的人首先每人在圈(坑)内放上约定好的数量相同的榄核，然后依照猜丁壳的胜负排序，依次站在横线内，手拿一个早早挑选出来的大榄核(我们称之为榄王)，瞄准圈(坑)中的榄核掷出，把那颗榄核撞得滚出圈(坑)外就算赢。游戏结束后，赢了榄核的，有时还会就近找块砖头或石头，敲裂榄核，取出里面的榄仁，放进嘴里，那美味也是终生难忘。

入冬后，特别是大寒后，农村的野外遍地都是干泥巴与枯树枝，这时我们最爱做的事就是做“窑煲”。看过《射雕英雄传》的人都

知道洪七公吃的窑鸡，真是奇香无比，但那个物资匮乏的年代，窑鸡我们是不敢奢望的，番薯却是家家都有种的，所以我们加的窑料多是番薯。窑番薯最妙的多是窑窑，这可是手艺活，一不小心就会崩塌。一般我们会按照番薯的体积来垒泥巴，从下到上，从大到小，在正要留个烧柴火的口，在上要留个出烟的通风口。垒好后，就可以生火了。待烧到泥巴通红，就从窑顶上风口放下番薯，然后欢呼雀跃地推倒窑壁，用柴棍使劲敲碎泥巴，使番薯与空气隔绝，被埋在滚烫的泥巴里。过半个钟头后，再用木头小心地扒开泥块，薯香带着泥土的气息便已扑鼻而来。咬上一口那或黄或紫或白的番薯，真是又香又甜。

童年那些旧时光早已演变成斑驳历史，窑番薯也渐渐淡出了我们的视野。但有时冬日里坐在院里晒太阳，仍会怀念起那榄仁或窑番薯的滋味。



扫码聆听上期《宗祠记》粤语语音

《“乡音”征文》栏目欢迎投稿。稿件要求具有纪实性，以散文随笔为主，紧扣岭南文化。投稿邮箱至邮箱：hdjs@ycwb.com，以“乡音”征文为邮件主题，并请提供详细个人信息。