



念想寄陈皮

□明前茶

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，瞬间冲出了暖橙色的茶水。在风雨敲窗时，细细品尝，可以感受到一股迷人的醇香，那是老茶树、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。

小甘是家中幺儿，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，鸟雀和害虫就没办法贪嘴，也不用给果树打了药。

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。

柑皮晾晒到稍微有点发脆，

投入碟子里会发出轻响时，就可

以用细麻布收起来，搁在木架子上陈放。麻包透气性好，有利于

柑皮与空气接触，加快陈化步伐。

陈化也不是一蹴而就的，每年从劳动节到端午节，从重阳节

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

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

光泽亮丽，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，月光照亮茶盏茶杯的场景；“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，这些流露温情的画面，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

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；讲课又讲到声嘶力竭；

讲课又讲到声嘶力竭；讲课又讲

到声嘶力竭；讲课又讲到声嘶力竭；

讲课又讲到声嘶力竭；讲课又讲