

# 香飘万家 茶富一方

汪于奎



条、摊凉、拉小火、初烘等工序，有条不紊地进行鲜叶生产加工作业。同时，六安瓜片传统手工制作也在有序进行。茶厂注重数字化、智能化茶叶生产设备更新换代，去年茶厂新上了名优茶一体化、智能化加工设备和鲜叶收购条码秤，实现了鲜叶收购和生产加工全程自动化；今年又新上名优茶数字化全自动理茶生产线，实现了上料、称重、理条、下料全程数字化、自动化，大大节省人力，提高效率和产品质量。茶厂生产加工的数字化、智能化，为茶产品质量装上了腾飞的翅膀，也为茶厂的发展壮大奠定了坚实基础。

茶季我们总能看到，每天有一些人或骑摩托车或驾车来卖茶的，每人要卖一二十份茶叶。他们不只是南水村茶农，还有上到槐树湾乡查坪村、新田村、板棚村，下到本镇洪冲村、苏坂村、三湾村等地茶农汇聚于此来卖茶。因为，有一些茶农离茶厂较远，他们都是些中老年人，又不会骑车，卖茶来要回要走几十里路，耽误时间不说，也不方便，就会让骑车或驾车的人代卖茶鲜叶。茶厂收茶一视同仁，对替人代卖的茶叶，更是慎之又慎，在开票时再次核对真正出售茶叶人的姓名，因为开好的小票由卖茶人捎给茶叶主人。这是对公司和茶厂的信任，更是对

总经理储修红的高度信任和认可，是储总多年来讲信誉、讲公平公正的结果，是不欺行霸市、不分远近、不亲疏、按质论价的结果。

茶季，我们还总能看到，路途较远的茶农卖完茶就急匆匆走了，路途较近的茶农不慌不忙地就凑三五成群地聊天，互相询问采摘了多少鲜叶卖了多少钱，每个人脸上都洋溢着会心的、满意的微笑。

笑，是南水村村民发自肺腑的。近年来，南水村村民依靠茶产业脱贫致富了。村民在春季采茶，1个多月收入最少的也有四五千元，最多的二三万元，万元户比比皆是。

在徽味香茶业和南水村村民的共同努力下，南水村茶产业由过去的粗放种植和经营发展到现在的标准化、规范化、机械化生产经营，“一村一品”的格局已形成，茶产业已成为南水村的支柱产业、朝阳产业和致富产业。



青峦云雾间，明月缀枝时，总有一缕茶香氤氲心间。那是刻进记忆深处的山水韵味，那是游弋于唇齿之间的清馨淡雅，那是根植于心灵静处的水墨丹青。

在齐山生活了四年，一千多个孤寂的夜晚，夜深人静，明月横窗时，我总会汲一桶山泉，泡一杯瓜片，在馨香袅袅中看书、写字、填词。倦了，伴一帘月，一杯茶，一缕香，一册书入梦。

离开齐山已经很多年了，脑海里时常会浮现那淳朴的村民，那一片片鲜嫩的瓜片，那一杯杯翠绿的汤汁，那一缕缕醇厚的香气，还有那茶春季，穿梭在崇山峻岭间的采茶工。

齐山村，这个依山傍水的小山村，静谧、清幽。清晨，炊烟袅袅升起，鸡鸣犬吠声荡漾在对面的山谷里，溪水琤琮，潺潺流向那一汪碧湖。巍峨的青山耸入云霄，树木葱茏，山间云雾袅袅，轻纱缭绕；周边的山岚倒映在清澈的湖水里，轻舟在湖面轻轻划过，飞鸟时而飞翔，时而停歇在枝头，游鱼与白云在水底嬉戏，构成一幅绝色的水墨丹青。

偶有一些垂钓者，安闲地坐在岸边，把丝纶垂在水中，或许是“醉翁之意不在鱼”，似乎在欣赏这一幅旖旎淡墨山水画卷。

六安瓜片根植于这方净土，远离喧嚣尘世，纳天地精华，汲山川灵气。几场春雨过后，枝桠间便会舒展出一片嫩绿的新叶，展现迷人的身姿。茶叶是乡亲们的主要收入，一方面茶叶是他们世代相传技艺，是祖祖辈辈与茶山签订的共生共荣生命契约，这份契约在岁月的见证下，在汗水的滋养下，永不褪色。另一方面，茶叶也是他们对于这一方水土的眷念，在岁月的轮回与茶树生命脉搏的交织中，他们早已将浓郁醇厚的茶香酿成隽永悠长的岁月诗篇。

瓜片茶是与别的茶不同的，它无梗无芽、单片平展、形似瓜子、色如翡翠、大小匀称、轮廓对称，因此而得名“六安瓜片”。炒制出来的瓜片香气滋味俱佳，清馨悠远、如兰似栗、鲜醇可口、沁人心脾，勾人心弦；寸柄之盏，合握之杯，汤色清幽明亮，绿中透黄，黄中含翠，轻抿微苦，转瞬回甘，口齿留香，清冽甘醇，余韵绵长。在漫长的历史长河中，它得到了无数爱茶之人的青睐，也见证了无数王朝的更迭和历史的兴衰。

## 齐山瓜片酿成诗

严家国

如果天气好，温度持续升高，清明前后，农户就开始忙碌起来，这个时候，这个原本寂静的小山村，一下子变得热闹非凡。

晨光熹微，就可听见山间小路上人声鼎沸，他们都是趁早上山的采茶人，由于瓜片生长的环境较为特殊，往往生长在高山险坡上，等到爬到目的地时，东方既白，他们携着晨光，吸着朝露，手指便在一株株碧叶间穿梭，指间到处，一片片碧玉便飘然落入篓中，不消半天，竹篓中已装满翠绿的嫩叶，清冽的香气溢出竹篓，溢出林间，流淌在山村每一个角落。

太阳快要落山了，满山的采茶工背着斜阳，带着满身的清香，行走在山间小路上，篮中的瓜片在欢笑着，在歌唱着。这时候，农户家也是最为忙碌的，满屋子堆放着一天的收获，一堆堆的瓜片如一座座小山，苍翠、峻秀，柴火灶烧得正旺，一把把翠叶如天女散花般落在锅中，在工人们的扫把来回的翻炒下，一工夫，它们便蜷缩在一起，享受那浴火重生的涅槃。

上好的栗炭火熊熊燃烧，劲头十足，工人们将炒好的瓜片分拣、拉小火、回皮摊凉、拉老火等多道工序才能制成最终成品。这一道工序都很有讲究，每一过程都藏着门道，每一步都靠工人师傅经验精准把控。制好瓜片背卷顺直，质地柔软，翠绿沉著，带着生命的灵动与自然馈赠，让人赏心悦目。

瓜片的制作体现了齐山人民的勤劳与技艺，也闪烁着他们的智慧光芒。茶春季，我们不管是行走在乡间小路上，还是躺在学校的宿舍里，闻到的都是这清醇的茶香，这香味伴人入梦，在梦里讲述它们过往的千年历史。

炒好茶，第二清晨农户们便会将之装入箱中，驾着轻舟，携着晨露，汇聚到镇上茶叶商客手中，烟霞万里，远销内外。

每到此季，附近熟识淳朴的村民，便会给我们分享一些，让我们也品尝他们幸福的果实。每每这时，那一片片瓜片在杯中散开、舒展，像仙子一样亭亭玉立在仙境，杯中一抹绿，一抹翠，一抹香，袅袅升腾的醇香，入心、入胸、入魂、入梦。

那遍山的翠绿，那满山的茶篮子，那淳朴的笑脸，又在梦里浮现。

齐山好，瓜片酿成诗。且向冰瓯斟月色，轻将馨香付佳期。与我最相知。

## 粽香里的江淮岁月

华章

糯米，还有母亲特意珍藏的红枣、花生和红豆。这些配料，在物资匮乏的年代，算得上是奢侈的点缀。乡亲们一边包粽子，一边拉着家常，银锄头碰在瓷碗上，发出清脆的声响。母亲的手法最是利落，她取两片粽叶，一正一反叠好，轻轻一旋，就卷出个漏斗形。舀一勺糯米，放几粒红枣、几颗花生，再盖上一层米。指尖灵巧地一折，粽叶在她手中翻飞，转眼就裹成一个棱角分明的四角粽。最后系上棉线，动作一气呵成，仿佛在编织一件精巧的艺术品。“包粽子要像过日子，得实诚。”母亲总爱念叨这句话。她包的粽子总是特别紧实，四角饱满，像一个个绿色的枕头。为了让我们在农忙时能吃饱，她还会特意包几个“大脚粽”，足有巴掌长，用粗棉线捆得结实结实。那时候，父亲在田里插秧，我和弟、妹跟着“帮倒忙”，到了下午三四点，肚子饿得咕咕叫。母亲就会从井里打一桶凉水，把早上煮好的粽子放进去冰镇。当我们顶着烈日回到家，伸手从冰凉的井水里捞出粽子，剥开粽叶的瞬间，热气裹挟着粽香扑面而来。咬上一口，糯米软糯，红枣甜润，花生酥脆，所有的疲惫都在这一口香甜中消散了。

江淮之间的井水冬暖夏凉，经过井水冰镇的粽子，口感更加清爽。晚上纳凉时，一家人围坐在院子里，就着月光吃粽子。父亲会

给我们讲屈原的故事，说粽子是为了纪念这位忠臣；母亲则哼唱着当地的民谣：“五月五，过端午，赛龙舟，敲锣鼓，吃粽子，挂菖蒲。”小调轻轻悠悠，随着晚风飘向远处的山岗。

后来离开家乡，到外地工作，每年端午，母亲都会打电话，关心在外地能不能吃上粽子之类的。有一年，我从北方给她寄了一包红枣，那红枣个大肉厚，甜如蜜饯。母亲收到后，特意打电话来说：“这枣子包粽子，甜得能齁死人！”第二年端午，母亲的粽子里就多了北方红枣的味道。母亲电话里说：“你寄的枣子，我留了几个包粽子，确实甜，煮的时候满屋子都是香的。”

记得前几年带着妻子和女儿回老家过端午。一进门，就看见母亲正踮着脚从吊柜取下樊的，白发在头顶堆成蓬松的雪团，脊背弯成一张绷紧的弓。听见声响，她转身时手里的粽叶簌簌作响，浑浊的眼睛亮起星星点点的光：“可算回来了！”

桌子上，糯米在清水里泛着珍珠般的光泽，粽叶的清香混着陈皮的药香在暖风中浮动。女儿别有趣致地凑过去，母亲用布满老茧的手背抹了把额头，将女儿的碎发别到耳后，“来，奶奶教你包粽子。”

蒸腾的热气模糊了厨房玻璃，我望着母亲和妻子、女儿三代人交叠的身影，忽然想

起二十年前的老灶台。那时母亲也是这样握着我 and 弟、妹们的手，柴火噼啪声里，教我用草绳捆扎粽子。

“妈，现在都是直接从超市买现成的，多省事。”我话音未落，母亲已将裹好的粽子放进高压锅，旋钮发出“咔嚓”轻响：“超市的粽子哪懂心思？”她摩挲着女儿沾着糯米的指尖，“等孙女长大了，走到再远的地方，闻到粽香就知道家在等她。”

女儿似懂非懂地点头，拉着奶奶的胳膊，轻轻地按揉着。厨房的白炽灯下，高压锅的嘶鸣里，端午的味道正缓缓发酵。母亲脸上露出欣慰的笑容：“现在日子好了，想吃什么都有，可这粽子啊，还是自己包的香。”

如今，每到端午，我总会在门口和阳台上挂一束艾草。那艾草是妻子从菜市场买的，虽然也散放着清香，却总觉得少了些故乡的味道。剥开超市买的粽子，虽然馅料丰富，包装精美，却再也找不到儿时那种纯粹的香甜。有时候，我会特意买些红枣、花生，按照母亲教的方法包粽子。当熟悉的香气在厨房里飘散，恍惚间，又回到了江淮丘陵的那个小院，看到母亲在灶台前忙碌的身影，听到她那句温暖的“别急，好东西要慢慢等”。

粽香里藏着的，不仅是舌尖上的美味，更是一段难忘的岁月，一份份深沉的母爱。那些缠着彩线的牵挂，那些藏在粽角里的祈愿，早已融入血脉，成为生命中最温暖的底色。无论走得多远，无论岁月如何变迁，每当端午的粽香飘起，记忆深处的故乡就会变得清晰起来，母亲的笑容、灶台的烟火、江淮的山水，都化作一缕缕香甜，萦绕心间，永不消散。

## 深固难徙 横而不流

——端午品读屈原之《橘颂》

严仍江

《橘颂》为屈子《九章》的第八篇。诗人借助“橘”的美好形象来自喻，通过颂“橘”来表达自己对美好品质和坚强意志的追求与坚守。

屈原为战国时期楚国贵族出身，曾任三闾大夫、左徒之职，兼管内政外交大事，是诗人，也是政治家。他生活在楚国中后期，在政治上屡遭贵族诽谤和排挤，先后被贬流放汉北和沅湘流域，但他依然不改耿直的性格，不改任人唯贤、修明法度、联齐抗秦的政治主张，不改拳拳的爱国热忱。直至在楚国郢都被秦兵攻破后，他毅然衣袂飘然投入汨罗江，以死来完善和升华自己高洁的品格和如初之心。《橘颂》借物喻人，托物言志，表面上是在歌颂橘，实际上是诗人在委婉表白自己的人格品质和理想追求。读《橘颂》可以将“橘”视为作者之形象，“橘颂”可以视为作者提前为自己所做的形象的墓志铭。

托物言志、借物喻人，为本诗典型特征。作品可以分为两个部分，第一部分为对“橘”外在美好形象的描摹与赞美，第二部分为对“橘”内在在高洁品质的抒写与赞叹，表达自己对“橘”的精神品质的赞美之情与向往之意。

诗人首先从大处落笔：作为皇天厚土之中的“嘉树”，它深知

自己生来就是生“南国”的命运，所以“深固难徙，更壹志兮”。它根深蒂固，志向专一，坚定不移，绝不屈从于“淮北则为枳”，使自己落得“橘将不橘”境况。这在诗人是万万不愿看到，他也不会随波逐流、随遇而安的。接着是具体的描摹、赞美：绿的叶白的花、层层繁盛的枝丫、用来自卫的尖刺、团团圆圆的果实，看上去都是那么可爱，对“橘”秀美的外在极尽赞美。诗人没有到此止笔，而后再用8句对“橘”的内在品质进行挖掘：嗟叹橘树幼年立下“生南国兮”之志向就“将以异兮”，与众不同多么不同。这“独立不迁”于世的志节，非常令人欣喜；感知橘生南国“深固难徙”坚定不移，绝不朝三暮四、朝秦暮楚，胸怀开阔而无所欲求，它清醒地面对浊世而超然自立，横立于世而决不俯从

庸俗，随波逐流；赞叹橘树坚守清心、谨慎自重而“终不失节”，何曾有什么罪责。那坚守的无私美德能“参天地兮”，简直与天地精神相一致！

在此基础上，诗人将自己与“橘”、与伯夷相类比，进而抒发的情怀：愿在众花俱谢的寒岁，与那橘“长友兮”，仍将一道四季常青。愿常守坚贞美德，从不放纵，并永葆纯洁善良、良理清贞；即使那橘年岁还轻，但仍“可师长兮”，“我”要以它为钦敬的师长。它的品行堪比殷末义士伯夷，“我”要永远对著它好好学习，“置以为像”！

最后两句巧妙地将物与人合二为一，最终托物言志、借物喻人，以古喻今水到渠成、自然呈现，甚而天衣无缝，充分展现了诗人浪漫主义的创作风采。《橘颂》为“咏物诗”的开山之作，对同时代及后世诗歌创作影响深远，屈原也因此成为“咏物诗”创作第一人。

在乙巳端午节，我们品读《橘颂》，再次走进诗人为我们创造的美好意象，走进伟大爱国诗人丰富而高尚的内心，再次接受“橘”的艺术精神熏陶、作者浓烈情愫和高贵精神品质的感染，激励我们保持初心，去做一个像“橘”一般品行高洁的人，在世間豪宕近行，坚守坚贞忠诚、公正无私、至死爱国。

端午的风，总裹着苇叶的清香与时光的褶皱，在汪曾祺的笔下，这缕风穿过高邮城的街巷，停驻在一枚咸鸭蛋红澄澄的油光里。这位被誉为“中国最后一位士大夫”的作家，生于江苏高邮，一生以淡泊从容的笔触描摹人间烟火。汪曾祺师从沈从文，兼通文学、戏剧与书画，其散文尤以“淡而有味”著称。《端午的鸭蛋》正是他“人间草木”风格的代表作之一。作品以故乡风物为引，将童年记忆与乡土情结编织成细腻的精神图谱，成为几代人血脉里“乡土记忆”的永恒注脚。

一枚鸭蛋，竟能撬动整个端午的乾坤。汪曾祺以孩童的瞳仁为镜，映照出端午的斑斓光谱：五彩丝线系住的手腕，朱砂黄纸描画的“五毒”，雄黄洒点在额头的王字，还有那一盘红苋菜、红油鸭蛋堆叠的“十二红”宴席。最动人的，是孩子们胸前晃荡的鸭蛋络子——彩线编织的小网兜住莹白的鸭蛋，也兜住了整个童年的雀跃。当萤火虫被装入空蛋壳，微光在薄纱下闪烁时，端午不再是厚重的文化符号，而成了指尖跃动的星屑。

《端午的鸭蛋》文中未着一“思念”，却借一枚咸鸭蛋道尽对故土的梦萦魂牵；未刻意说教文化传承，却让端午习俗随文香潜入读者心田。这种“以小见大”的笔法，恰是汪曾祺散文的精髓——他总能在咸菜茨菇汤里品出人生况味，在寻常巷陌中打捞故土记忆的碎片。

汪曾祺的笔触如江南绣娘手中的针，以白描为线，绣出生活的褶皱。写咸鸭蛋“质细而油多”，只一句“筷子头一扎下去，吱——红油就冒出来了”，声与色便从纸面喷薄而出。那声“吱”是文字的由来之笔，像一枚银针挑破时光的薄膜，让旧日油香漫过岁月长堤。他写家乡咸鸭蛋时，偏要提一嘴“袁子才这个人我不喜欢”，却借《随园食单》中对高邮腌蛋的赞誉，让文人雅士的食谱沾了市井烟火，反比任何直白的抒情更蚀人心骨。那些散落在字里行间的幽默，如同鸭蛋壳上的细纹，看似漫不经心，实则暗藏机锋。一句“他乡咸鸭蛋，我实在瞧不上”，三分嗔怪七分戏谑，把文化认同酿成舌尖上的乡愁，让人在莞尔中品出一丝怅惘。

文章的语言似老茶馆里沏开的碧螺春，平淡中自有回甘。“鸭蛋有什么可挑的呢？有！”单句成段，斩钉截铁，仿佛看见作家眉头一挑，眼里跳动着狡黠的火星。最妙的是文末那只空蛋壳。萤火虫的光在壳内明明灭灭，恍若记忆深处的渔火。汪曾祺不再写如何捕捉萤火虫，也不说后蛋壳亮去了何方，只留一句“好看极了”悬在半空，任人遐想。这留白恰似中国画的云烟，虚处比实处更见功夫。空蛋壳盛了岁月的容器，盛过咸香的过往，装过流萤的微光，最终在时光里风干成琥珀。当我们在文字中与它重逢时，童年的端午、故乡的月色、母亲编织的彩络，都随着那点微光倏然复活。

这正是汪曾祺散文的魅力所在——他以美食家的细腻咀嚼生活，以画家的眼光捕捉光影，更以游子的深情打捞记忆。那些被时光冲淡的旧俗，在他的文字中重新镀上金边；那些被现代化浪潮淹没的乡土情怀，在他的笔端沉淀为历久弥新的民俗乡恋。正如《端午的鸭蛋》结尾那只萤火虫，汪曾祺用文字为消逝的传统点灯，让它们在文学的长河里永远熠熠生辉。

若要诵读此文，须得将自己化作一枚被红油浸润的鸭蛋——外壳朴素，内里滚烫。念及端午习俗时，语速不妨如苇叶舒展，让“十二红”的艳色在声音里层层铺染；读到“吱——”冒红油时，舌尖轻抵上颚再突然弹开，模拟油光迸溅的脆响，及至文末追忆处，声音要像萤火虫的翅膀般微微发颤，在“好看极了”之后留三秒静默，让那旧日萤火虫的光，照亮此刻的黑暗。

《端午的鸭蛋》是汪曾祺写给中国式乡愁的情书。他用一枚鸭蛋腌渍了时光，让端午的月光、童年的萤火、故土的风味，在文字中凝结为故土记忆的琥珀。当年那剖开这枚文学的鸭蛋，涌出的不只是红油，还有整个民族集体记忆的鲜香。那油光中摇曳的，何止是高邮湖的涟漪，分明是每个人中国人血脉里流淌的，对土地与文化永恒的眷恋。



本版责任编辑：徐缓 E-mail:WXRB-xuhuan@163.com

## 家乡的老杏树

廖鹏程

老家门前地边有棵杏子树，高大粗壮，打记

事起，树干一直是两人合抱状态。几十年过去了，现今偶尔回乡看见，主干依然挺拔，枝丫散开如巨伞，蓬勃旺盛。

杏树结的果子，叫麦黄杏。就是麦子成熟收割时，杏子就成熟变黄了。年年结果，从未歇枝。小时候，大人们常讲，“桃饱人，杏伤人，李子树上挂死人”，就是说这三种水果，桃子可当饭吃，杏子不能多吃，李子更要少吃。不知道什么原因，也许是它们的营养成分不同吧，杏子李子的果肉酸味太大，刺激肠胃，有害身体。

我都没把大人的话当回事，杏子是我儿时不可多得的美味零食。杏子从小青果长大成熟，需一个月左右时间。这段时间，每次放学回家，我总是跑到树下观望，盼望早点变黄。偶尔发现个别黄的，就捡块石头或用一短树枝，对准杏枝上的杏子甩上去，击落了，捡起来在衣服上擦一下就吃。那酸味，让人头皮直僵，但又酸里带着甜，不舍丢弃。现在每每想起，还口舌生津。

上世纪七八十年代，集体劳动，在割完杏子树下的一片麦子后，人们就在树下歇息。我祖母烧一大锅开水，用挑井水的水桶泡茶，然后胳膊上挎着装着一摞粗瓷大碗的竹篮，喊我把水桶抬到地边。大家用碗从水桶舀水喝，喝着说着，就说到头顶上的杏子了，说这杏树也太高了，想摘个杏子吃都不容易。说话间，但见两个小伙子爬到树上，伸长了胳膊采下杏子向下扔，大家有的用草帽接，有的窝起并拢的双手去捧，而树上两小伙子偏心，特意将杏子扔向年轻的姑娘，引得众人疯狂，一时热闹非凡。

某天早上，父亲喊我们早点起床，去打杏子，我特别高兴。父亲上树后，用一根长竹竿上下左右来回敲打，杏子雨点般落下。事先，为防止杏子落地摔破，杏子已经在麦茬地上一垫一大块塑料薄膜了。杏树一侧是陡坡地，敲下的杏子就都滚落到另一侧的沟渠里。我们一捧捧地往箩筐里捡，足有2-3百斤，来人便捧出来当水果吃。我母亲与姐姐还曾把杏子挑到中学去卖，1分钱1个或者2个。那时候学生们也没啥零花钱，一趟下来也仅换回10元左右的分币。十几年前，我发现老家茶桌一抽屉中有20-30枚1分、2分的硬币，估计是那时候卖杏子留下的。

后来，我渐渐长大，离家乡也越来越远了，杏子黄时，我不是在上

学，就是在上班，就再也没吃到家乡的杏子了。

最近，我驻村的地方小麦熟了，杏子也黄了，在工作的机遇里，看到有人家门口一棵硕大的杏树上挂满了黄杏子，多次走过，都不见采摘的痕迹。

思念如潮，我想念家乡的老杏树了。