

一园苦瓜 半生念想

◎ 侯莉

初夏雨后，山林洗尽尘浊，枝叶苍翠欲滴，泥土裹挟着湿润的清香漫溢四方。雀鸟林间啼鸣，草从虫吟此起彼伏，清风掠过田埂，携着青草与泥土的质朴气息，扑面而来。

王家的菜园里生机盎然，紫亮的茄子缀枝，青翠的青椒挂株，苦瓜藤蔓肆意攀爬，浓密的叶片层层叠叠，青红相间的瓜果隐匿其间，饱满水灵，惹人喜爱。

年过花甲的王大爷脚穿胶鞋，腰系蓝布围腰，头戴旧草帽，双手背在身后，缓步巡视着满园蔬果。岁月在他脸上刻满深皱纹，藏尽半生风霜，可眉眼间始终漾着温和笑意。他抬手疏除杂叶，掐掉徒长枝蔓，扶正歪斜的瓜果，一番细致拾掇后，满园菜蔬愈发鲜活葱郁。王大爷眯眼凝望这片蓬勃生机，眼底盛满质朴的欢喜。

王大爷的菜园，方寸土地，却打理得格外用心。他用苦竹围起栅栏，挨着水沟的一侧精心规划布局。老人素来偏爱种苦瓜、吃苦瓜，这份偏爱藏着旁人不懂的深情。松土、栽苗、施肥、浇水、除虫，每一道工序他都亲力亲为、细致入微。嫩绿的苦瓜秧抽枝展藤后，他吹来苦竹搭

架，小心翼翼梳理缠绕的藤蔓，布满老茧的双手轻轻抚过每一片瓜叶，动作温柔。

不出两月，小小的空地便成一方生机盎然的苦瓜园。瓜叶层层叠叠，明黄的小花次第绽放，花落之后，青嫩的小苦瓜挂满藤蔓，错落有致。晨昏时分，王大爷总要入园打理，园中的茄子、番茄、青椒、丝瓜长势喜人，邻里路过，无不夸赞他种菜的本事。

可平静的日子，终究被一场意外打破。暮色沉沉，村里骤然响起王大爷愤怒的叫骂声，打破了乡村的宁静。邻里纷纷出门张望，只见王大爷立在菜园中，浑身颤抖，双目赤红，满是悲愤。满园苦瓜藤蔓被肆意扯垮，枝叶零落满地，成熟的苦瓜尽数不见。“要吃苦瓜只管摘，何苦祸害整片瓜藤！”老人一边跺脚怒斥，一边止不住地落泪，满心愤懑无处宣泄，只能哆哆嗦嗦整理残枝败叶，反复抚摸空荡荡的藤蔓。

往后数日，王大爷终日守在菜园，呆呆凝望，不思饮食，全然不理家人的呼唤。乡邻皆不解，为何老人对一方苦瓜园这般执念深重。几经打听，一段尘封半生的往事终于被揭开。

王大爷小时候，家里人擅长侍弄蔬果，他耳濡目染，又勤恳聪慧，年纪轻轻便精通种菜技艺，多余蔬果便赶集售卖，补贴家用。早年赶集的五公里路途上，有一处苦竹林歇脚地，他常常遇见一位卖苦瓜的邻村姑娘。姑娘淳朴灵秀，擅长种植苦瓜，一来二去，二人熟络交谈，情愫暗生。姑娘曾赠予他两根苦瓜，教他青椒茄子捣苦瓜的做法，他满心欢喜，约定待自家苦瓜成熟，便上门提亲。

命运弄人，未等苦瓜成熟，姑娘上山砍柴意外摔伤，因家境贫寒无力医治落下残疾，无奈仓促嫁人。这段青涩情愫，终究遗憾落幕。自此，王大爷便年年深耕苦瓜园，将心事悉数托付于藤蔓瓜果。

原来，王大爷种的从来不是苦瓜，是执念，是念想，是半生无处安放的深情。一园藤蔓，牵系着年少心动，也承载着半生相守与别离。

岁月流转，四季轮回，苦瓜藤蔓岁岁繁盛，菜园依旧，只是当年守园的老人早已不在。那段藏在瓜叶花香里的旧时光，终究成了老一辈口中泛黄的往事，静静沉淀在岁月缝隙之中，温柔又苍凉。



家不是旅馆，我终是归人

◎ 汪顺华

每次出差归来，推开家门的瞬间，心底总会泛起一阵酸涩。放下行李箱，望见爱人在厨房忙碌的背影，千言万语堵在心头，终究无从开口。在家刚落脚两日，又要匆匆启程，行李箱随意摊在地面，胡乱塞几件换洗衣物便奔赴下一处。这股聚少离多的生活，我一过便是数十年。

我十九岁入伍，军旅生涯整整十九年。其间，岗位不断更迭，驻地来回变换，唯与家人分离的常态从未改变。演习、驻点、基层督导占满全年，一家人完整团圆的时光，屈指可数。

2006年我转业回乡，本以为终于能拥有安稳日常，每日归家相伴，陪着爱人闲谈，见证孩子成长。未曾想地方工作依旧常年在奔波。长久下来，我在家反倒像暂住的旅客。衣柜大半空间常年空置，冰箱备好的食材总来不及吃完便变质。爱人时常打趣：“你回家跟住旅店一样，住两天就退房，连房钱都不用付。”玩笑话里，藏着道不尽的委屈与无奈。

细数过往，我满心愧疚，家中大小事务全靠她一力承担。家中老人病痛住院，是她独自守在病床；孩子每一场家长会，只有她到场；逢年过节置办年货、贴春联，一直都是她一人操持。一次孩子深夜高烧，她独自抱着孩子守急诊到天亮，我远在外地无能为力。事后通话，她只轻描淡写说一切安好，嗓音却沙哑得明显，末了还宽慰我：“你在外照顾好自己，家里有我。”短短一句话，压得我心口发酸。

她素来不会直白抱怨，可这份隐忍，更让我满心亏欠。无数个深夜，我躺在招待所辗转难眠，牵挂独自在家的她，怕打扰她休息不敢打电话，只悄悄发去消息，她总能迅速回复一句“早点休息”，寥寥数字，我却能反复看上许久。

几年前，因一些特殊原因，奔波十余年的节奏骤然停下，我从常年不着家的人，变

成24小时居家。从前梦寐以求的朝夕相伴，真正实现后，我才发觉自己早已不懂如何经营日常烟火。

起初几日阖家团圆，三餐相伴，闲时一同晒太阳、看电视，爱人笑称我终于不用匆匆退房。可常年在外的我早已习惯以工作为重，面对柴米油盐反倒手足无措，像个外人。日子久了，细碎矛盾接踵而至：她爱整洁，我不拘小节；她习惯晚睡，我习惯早起；她总塞满冰箱，我偏爱精简收纳。一次因拖地小事，两人冷战整日。我不得不由困惑，从前难得相聚，次次如同蜜月，朝夕相处后反倒处处不和。

看着身旁沉默的爱人，我不得不起她独自撑家的那些事：老人看病，孩子哭闹，水电维修，所有难处她都独自扛下。从前想争执，我都不在身边。如今朝夕相伴，我又怎能为了琐事与她置气？转念间，满心火气尽数消散。

在家的数月里，让我们真正贴近彼此。我看书时她沏热茶，她追剧时我静静陪伴，闲暇时聊起我的军旅岁月、她独自持家的艰难。谈及过往辛酸，她红了眼眶，我握紧她的手，屋内暖意驱散了外界的沉寂。

后来，我重归出差的工作状态。离家清晨，她依旧早起为我煮一碗面，站在门边目送我远行。走出很远回头看去，她仍伫立原地。这一次，我主动转身拥她，轻声道别。她叮嘱我：“早点回来，别总像住旅馆。”这句话，我一直铭记于心。

家与旅馆全然不同，旅馆冰冷短暂，家永远温暖绵长。无论我走得有多远、离家多久，这里永远亮着灯，有人等候，一碗热面、一句调侃、一顿迁就口味的饭菜，总能将漂泊的我拉回港湾。

半生亏欠，我自知难以悉数偿还，可慢慢懂得，爱意从不是一笔能够清算的账目，是明知亏欠，仍心甘情愿奔赴归途。一次次归家，让我明白这里从不是临时驿站，而是一生归宿，我从来不是过客，而是归人。

老鹰茶里见“金汤”

◎ 林佐成

四月初，春茶采摘落幕，我与茶友再度造访熟悉的老茶场。漫山茶树顺着山势层层铺展，宛如连绵绿绸。伴着制茶师傅老丁缓步前行，满目苍翠裹挟山风，混着淡淡茶香扑面而来。

众人围坐闲谈，感慨老丁数十年驻守茶山的坚守。老丁端着一壶新茶走出，为我们摆好玻璃杯，倾入茶汤。茶汤澄澈透亮，泛着金光，举杯轻抿，清甜温润。

“是红茶吧？”众人异口同声。老丁笑着摇头。猜乌龙茶、黄茶，皆被否认。众人面面相觑。

“这是老鹰茶。”老丁轻声道。我们皆是一怔——印象中老鹰茶粗枝大叶、口感粗糙，从未见过这般汤色金黄、滋味清甜的品相。

“确实是老鹰茶。为了改良它，我耗费了不少心神。”老丁缓缓道出背后故事。

与茶相伴一生的老丁，从前从未将老鹰茶放在心上。旧时的老鹰茶是山野间最寻常的粗茶，几分钱买一大把枝丫丢进铁锅熬煮，茶汤暗红、滋味寡淡，鲜有人将它和精品茶饮挂钩。真正让他决意改良的，是村里茶农的伐树之举。

前些年，他屡屡看见村民砍掉山间多年的老鹰茶树，锯成小段背回家，低价卖给火锅店——店家常用老鹰茶熬汤解腻增香、清热降火。可那些被贱卖的茶树，大多是生长上百年的古树，整棵树售价不过两百余元。目睹百年古树被肆意砍伐、廉价变卖，老丁满心惋惜。

茶树长在各家茶园，他无权阻拦，却不甘就此作罢。无数个日夜，他心底萦绕着一个念头：一定要改变老鹰茶的命运，让古树发挥真正价值。若能改良工艺、提升品质，让老鹰茶像名茶一样冲泡品饮、卖出高价，村民自然会珍惜保护，不再肆意砍伐。

心念既定，老丁即刻行动。首个采摘季，他背着背篓深入茶园，甄选最鲜嫩的新叶，参照绿茶工艺完成萎凋、杀青、干燥等工序。初次试制的干茶色泽暗红，沸水冲泡后汤色暗红寡淡，口感粗糙，还带着轻微刺激性，远不达理想效果。

老丁并未气馁。整个四月采摘期，他反复采摘试制，一次次调整工序细节，却始终没能改善茶汤口感与色泽。看着一堆堆品相不佳的成品，他满心怅然。

次年四月，采摘季如期而至，老丁改换思路，尝试用红茶工艺试制，严格遵循萎凋、揉捻、发酵、干燥的标准工序。这次初见成效——茶汤红亮通透，刺激性口感消失，滋味温润不少。可反复试制整月，口感与汤色始终差了一丝韵味，未能达到极致。看着屋角堆积的废弃茶品，老丁依旧不肯放弃，暗暗较上了劲。

第三年，老丁继续沿用趋近成功的红茶工艺，潜心深耕细节。他深知制茶温度是关键，直接决定茶叶成色、茶汤色泽与入口口感。整个制茶期，他格外用心：每日傍晚紧盯萎凋后的茶叶，精准把控2至3小时的发酵时长，细致观察茶黄素、茶红素的转化状态，记录温度变化对成茶品质的影响。

为找准最佳烘焙温度，他开启了漫长的调试。每晚微调烘焙温度，每次上调1摄氏度，次日冲泡成品，观察汤色、品鉴口感，逐一记录数据。日复一日，他在调试对比中不断精进，距离理想状态越来越近。连日熬夜钻研，他身心俱疲，双眼酸涩，走路都带着虚浮，却始终咬牙坚持。

半个月后的一个午后，老丁冲泡出最新一批成品。沸水入杯，静置三分钟后，茶汤由浅黄转为通透金黄，澄澈透亮。老丁怔怔望着杯中茶汤，满心欢喜。不等茶汤微凉便举杯品尝，清甜回甘在口腔蔓延，温润醇厚，正是他心心念念的理想滋味。历经三年反复打磨，改良版老鹰茶终于试制成功。

改良后的老鹰茶优势十足：汤色金黄透亮、滋味醇厚清甜；茶树野生生长，无需施肥打药，天然生态、绿色健康；更不含咖啡碱，饮用无负担。

听完这段匠心故事，我们满心敬佩。老丁笑着取出几小包特制老鹰茶，让我们亲手冲泡。众人倒掉残茶，取水、注水、静待出汤。片刻后，杯中皆是金黄澄澈的茶汤，轻抿一口，回甘绵长、清甜温润。众人纷纷赞叹：“这才是真正的金汤老鹰茶！”



日照金山

汤青摄

瓦都村的底色

◎ 郭新起

四川省凉山州布拖县拖觉镇瓦都村，坐落在大凉山腹地。村子一二组地处谷底，七组却高踞云端，上千米的海拔落差，拉开了村民截然不同的生活境遇。

路是红泥盘上去的，蜿蜒盘旋在山间。2025年1月以前，每逢雨天，路面泥泞不堪，鞋底能粘上厚厚的半斤黄泥。李浩初次进村时，裤脚被泥浆浸透，泥水风干后硬如铁皮，迈步走路时摩擦得沙沙作响。

李浩是上级单位派驻的第一书记，平日话不多，但眼光敏锐，工作上容不得半点含糊。他的搭档刘铭话更少，思考时习惯用指尖轻叩桌面，每一下都沉稳有力。

李浩有个习惯，他的笔记本不记流水账。纸页间夹着的，全是红土粉末。上面写的不是户主姓名，而是各家各户最要紧的难处。

其中几页，记录着比曲么惹牛的故事。十三岁的比曲么惹牛因病辍学。李浩去的时候，门插着。他在门口站了十分钟，没提钱，也没提病。院子里很静，只有屋檐滴水的声音。他隔着门板，只说了一句话：“她还这么小，得上学。”

那阵子，他跑医院，也跑村委会，他要给这个女孩重新登记户口。当医疗补助落实到位，比曲么惹牛也开始说话了。

笔记本翻过一页，是马惹么惹作的故事。马惹么惹作从华西医院回来，手里攥着一沓单据。20多万元的治疗费像座山，医保报完，还剩下11万元压在这家人头上。

刘铭听完没说话，他思虑了很久，指尖在桌面上飞快地叩击，像在计算一道复杂的方程式。片刻后，他抬起头，目光如炬：“扶贫保障基金的条款里有空间，把比例顶格用足，再去看看

民政兜底的政策工具箱。”

那半个月，李浩成了县民政局的常客。他把政策文件摊在桌上，一条条对照，一项项核算。他知道，只有把每一分钱都落在政策框子里，这帮扶才硬气。

11万元的缺口，终究没能一次性补齐。但李浩他们为老人争取到了2万元扶贫保障基金，也为他的全家办妥了低保兜底。老人不懂这些复杂的政策与文件，他只懂人心。火塘边，他用铁钎扒出几个烤得焦香的土豆，不由分说就塞进了李浩手里。滚烫的土豆在掌心发烫，也让李浩的心滚烫。

如今，瓦都村的路通了，灯亮了。李浩的笔记本快写满了，纸缝里的红土粉末，像洗不掉的印记。这红泥路，这红泥土，就是瓦都村最硬的底色。

光阴流转中的磨刀石

◎ 彭功智

前不久回老家，无意间瞥见墙角放着一块磨刀石，记忆深处的往事，顿时便如潮水般涌上心头。

那是块规整的青色长方形条石，表面落满灰尘，缠着蛛网，还粘着些虫子的残骸。周身布满了坑洼与沟壑，纹路早已模糊难辨；两头微微翘起，中间有一道凹痕，像一弯半月。指尖抚过，滑溜溜的；凑近了，能闻到一阵夹杂着陈木霉味的土腥气，满是“磨刀霍霍”的沧桑感。

二十世纪九十年代，村里几乎每户人家的水井旁，都摆着这么一块磨刀石。磨刀石虽不起眼，却是日常离不开的家什——菜刀钝了，镰刀卷了，全仰仗这块小小的石头重新焕发“锋芒”，派上大用场。那时的我，对它总怀着一份好奇。

周末清晨，灶膛里“噼里啪啦”地响起来，厨

房上空升起袅袅炊烟。“咯吱咯吱”——紧接着，用了十多年的案板上传来欢快的切菜声。忽然，切菜声停了，是菜刀的刀口钝了。母亲从水缸里舀起一碗水，拎着钝了的菜刀，三步并作两步，从厨房走到水井旁的磨石墩边。她慢慢倾斜碗口，让水流沿着磨刀石的纹理，顺着那道凹痕缓缓淌下，再将刀刃贴在磨刀石中间，由刀根向刀尖上下平推摩擦，正反两面交替受力。片刻工夫，菜刀便恢复了锋利，空气里漫起一股清新的铁锈气——那种味道，我至今还记得真切。磨好的菜刀，无论切菜、切肉，还是剁排骨，都省力多了。

每到地里的麦子变得焦黄时，父亲便会取出磨刀石，捧上半盆清水，拿出镰刀开始磨刀。他时不时从盆里掬一点儿水洒在磨刀石上，手掌轻压刀背，让刀刃与石面紧贴，一伸一拉之间，“嚓嚓”的声响传出来。父亲常说，若指腹

感到一种“涩”的阻力，如同摸到细砂纸一般；耳朵又能听到刀刃处发出细微的“沙沙”声，那便是“锋芒”再现了。两把镰刀都磨好了，父亲站起身伸伸懒腰，擦去额头和脖颈上的细汗，大步流星地走向田间。

磨刀石用得久了，中间便渐渐凹下去。那些岁岁年年流转更替的光阴，就以一条优美的弧线，刻在这块长方形青石上，也照见了父母日渐苍老、劳累的身影。

农忙时节，邻家的镰刀钝了，常来我家借用磨刀石。后来父亲干脆把它放在门口空地的石碾上。每逢邻居前来，他便双手握紧刀柄，刀刃轻抵磨刀石中心，耐心地来回推拉，直到刀刃和石面完美贴合。他的动作轻盈而流畅，仿佛一位舞者在台上翩翩起舞。那“霍霍”的磨刀声，就像一支奋进的曲子，伴我走过了那段青涩的岁月。