

村口那株桂花树

■李江

金秋时节，街头的桂花开得热热闹闹，到处弥漫着浓郁的桂花香，令人如醉如痴。我想起了老家村口那株桂花树。

老家在山区，人多地少，山坡上能种庄稼的地方，都被开垦成了耕地，高大树木并不多。村口那株桂花树相传树龄有500年以上，树干需要两三个大人伸展手臂才能合围。我小的时候，它枝繁叶茂，进村就能远远看到它，就像一团云彩飘浮在村口。

走近细看，桂花树如同一位武士。粗大的树干在离地2米的地方，分出了枝杈，接着层层分枝，密密麻麻的枝叶向四周生长，整个树冠覆盖着百余平方米的地面。

桂花树长在大路旁，树后是连绵的坡地和稻田。一年四季，风霜雨雪，桂花树日复一日地见证着村民的婚丧嫁娶、喜怒哀乐，见证着村子的变迁。

村子老地名李家老湾。据老人讲，几百年来，这里都住着李家后人。村子民风勤劳淳朴，少有好吃懒做、打牌赌博的人。这里地无荒地，田无闲田，天晴下雨，家家户户的人都在田地里忙碌。

那些年，土地承包到户，村民劳动致富的热情像火山一样迸发出来。父亲没日没夜地在田里劳作，有条不紊地安排着农事。翻地、播种、锄草、施肥、夏收、秋收……一道工序赶着一道工序。

父亲对耕种要求极高，春耕时，土壤里的碎小石块，都要一一捡出来，杂草苗芽也一根根清除干净。汗水洒在田地里，田地则用一年又一年的丰收

回馈着勤劳的人。家里年年有好收成，一家人再也没有为吃不饱饭而发愁。

人们忙着生产，挑着肥料、赶着耕牛下地，挥汗如雨的来来往往。收获时，挑着粮食回家，交公粮、卖余粮。家家养鸡、养猪，各种商品从集镇上买回来，家里有吃、有穿，有了手表，有了缝纫机，有了自行车，有了五颜六色的衣服，日子一年比一年红火。

夜幕降临，月明星稀之时，劳作了一天的人们围坐在桂花树下谈天说地拉家常，孩子们则在树下追逐嬉戏，留下一串串打打闹闹的笑声。

中秋节前后，桂花开了，一串串金黄的小花密密麻麻地开在枝叶间，花香浓郁，随风飘荡，整个村子都笼罩在桂花香里。此时，稻谷、玉米等秋季作物也成熟了，整个村子洋溢着丰收的气息。那段时间，每到放学时，孩子们都会一路飞奔回家，各显身手，像猴子一样爬上桂花树，坐在树枝上，闻着桂花香，采摘桂花。树上树下，一片嬉闹喊叫之声。

不知过了多少年，桂花树越来越显得老态龙钟了。树枝变得稀疏，花也开得少了。一个春天，这株桂花树再也没有长出新枝。

村口没了桂花树，大家都很惋惜，仿佛失去了一位故交好友。没有桂花树的秋天，村子也少了几分诗意。

后来，乡亲们自发在门前、地边栽种桂花树。于是，村子里到处绿树成荫，秋天又飘荡起浓郁的桂花香了。

作者单位：十堰市公共资源交易中心

巷口的秋

■王文瑾

这几日，楼下巷口的桂花树像是攒了一整个夏天的力气，在一场场秋雨的滋润下，忽然把细碎的金花缀满了枝头。风过时，花枝轻轻摇曳，总会抖落几瓣金花，香气也随风飘散开来。那香气不烈，是温温的甜，混着雨后泥土的清气，在空气中弥漫，缠上行人的衣角，又悄然钻进路两侧的窗棂，于是家家户户都浸在这清浅的芬芳里。

昨日刚下过一场小雨，今天多云转阴，空气里还裹挟着清冽的凉意。人行道的石板路上，水洼里倒映着两旁屋舍的灰瓦房檐，偶有几只麻雀扑棱棱掠过，影子便在水洼里漾开一圈圈涟漪，转瞬又归于平静。

卖糖炒栗子的摊子守在巷口转弯处，铁皮桶里的栗子铁砂中翻滚得热闹，时不时爆出“啪”的一声脆响。蒸腾的热气裹着诱人的焦糖香，在凉丝丝的空气里氤氲出一团暖雾，吸引了不少路人。

巷角修鞋摊的老师傅戴着老花镜，镜片后的眼睛眯成一条缝。他手指捏着钢针，在裂开的鞋帮上穿针引线，动作慢却稳，走线依旧密密匝匝。他脚边的小马扎空着，旁边摆着几双修好的鞋，鞋面被细心地擦过，许是阴雨天不利出行，老主顾们还没来得及取走。

相邻的棉鞋店忙得热火朝天。两位师傅坐在缝纫机前，随着踏板被踩得“哒哒”响，手里的布料不停飞舞，不一会儿，制作鞋面的布料上就绽出一朵艳丽的牡丹花。店里堆着成捆的绒布，红的、绿

的，还有带碎花的，门口桌面上还放着几双刚缝好的棉鞋，看着就暖和。

巷子中间的包子铺里，老板娘正在门前清理顾客留下的雨渍。她家的生意如季节一样流转，春天卖新炒的坚果炒货，夏天添了煎包和各式米粥，如今又多了热气腾腾的蒸包子。老板娘总是笑容满面，热情好客，从早到晚来这里的顾客络绎不绝。

我踩着水洼往巷子里走，墙根下的野菊开得正艳。紫的、黄的，星星点点嵌在湿漉漉的草丛中，小花们身姿挺拔，色彩娇艳，为这阴雨天增添了一抹艳丽和生机，似乎在迎接秋季的到来。

正走着，雨又开始下了，细细密密的，落在发丝和肩上，凉丝丝的，倒不觉得冷。这时的桂花香更加浓郁了，混着包子铺飘来的面点香、糖炒栗子的焦甜香，还有不远处烟卤飘出来的袅袅炊烟，此景交织混合，让我想起小时候趴在灶台边，看妈妈做饭炖汤的模样。那时的雾气也是这样，蒸汽裹着肉香，把整个屋子填得满满当当。秋天的味道，总是藏在这些细碎的光景里，默然无语，却让人心里踏实。

再往前走，巷口的光线忽然亮了些。抬头望去，只见云层里洒下几缕阳光，斜斜地落在湿漉漉的桂花上，闪着细碎的光。这秋，就这么凉丝丝、香喷喷地住进每个人的心里。

作者单位：郧西县林业局

酒里的温度

■散金霄

外婆家门口有一口老水井。讲起老水井的历史，外公总会骄傲地说：“这井有些年头了，没有千年，百年的历史总是有的。”

小时候，我们学着大人的样子往井里扔下水桶，用力拉住绳子左右一摆，水桶翻了，水就“咕嘟咕嘟”地灌满了。使劲拉上来，看着满桶清泉，心里就像吃了蜜一样甜。

井周围的石板因为经年累月的琢磨，圆润光滑，全然没有了石块的生硬与棱角。井身四壁砌着一块块青石，石缝间生着一丛丛水草和绿苔，如同一位朴实安详的老人，慢慢诉说着陈年往事，细数着岁月斑斓和时光变迁。

每年重阳节前后，外婆总会从老井里提来一桶一桶井水，泡糯米做黄酒。她将新米泡涨，控出后上甑蒸。蒸好的米倒在大大的竹筐箩上摊开晾凉，然后将碾碎的酒曲粉均匀地撒在其中，拌匀后装入小口鼓肚的红釉瓦缸中。米需要轻轻压实，中间留一个拳头大的“酒眼”。一缸一缸密封好后，一排红釉瓦缸就整齐地排放在狭长的瓦房过道里，等待发酵。

几天后，酒眼里会溢出香甜可口的米酒，我和小伙伴便会忍不住悄悄用手指蘸一下尝一口，或者偷偷偷一点那微黄色的甜糯米喂进嘴里，原本平整的糯米团常常被我们戳得大洞小洞。外婆并不生气，总是笑呵呵地问：“哪个孩子又在偷吃米酒？”这时房里便会一片肃静，随后又是一片欢声笑语。

黄酒发酵后，会产生一种残余物，我们称之为浑酒。外婆会将处理好的浑酒与面条一起煮，然后用辣椒、葱、花椒泼上滚油做成调料，此时融合的香味让人直咽口水。起锅后，在浑酒面里加入自制的酸菜或煮好的牛肉汤，一口香气浓郁的面汤入口，饱腹暖身。

外婆已经离开我们很多年了，我还常常会想起她做的浑酒面，这香味，犹如一坛陈年老酒，搁置的时间越久，味道就越醇香。记忆里的味道，不仅是年少时食物的香气，更是故乡的日月山川。

作者系十堰市作家协会会员。