

老屋的桂花树

■魏文

老屋院子门前的桂花树，是一株需两三个小孩合抱的庞然大物。树龄究竟几何，没人说得清。母亲曾问过奶奶，奶奶摇摇头，说她嫁过来时就这般粗壮；奶奶的婆婆，大约也只见过它早已成形的模样。它就像时光里的老者，沉默地立在那里，把岁月都藏进了皴裂的树皮里。

印象中，桂花树永远枝繁叶茂。阔大的树冠如伞盖般撑开，几乎遮了小半个院子，夏日里投下连片的浓荫。作为常青树，它的叶儿一年四季都油亮翠绿，像被山泉水洗过似的。

春天是它换衣的时节。老叶簌簌落下，嫩黄的新叶便争先恐后地从枝丫间冒出来，怯生生地迎着风。新生的芽叶油亮亮的，像抹了层薄薄的蜜蜡，嫩绿中泛着青意，透出一种仿佛能掐出水来的鲜灵。春雨斜斜地织着，细如牛毛的雨丝落在新芽上，没等站稳就顺着叶尖滑下去，留下一道转瞬即逝的水痕。那些小芽像是喝足了甜水，正憋着劲儿地舒展，原本蜷曲的叶边悄悄撑开一点弧度，在雨雾里轻轻摇晃，仿佛下一秒就要把整个春天的生机都吸进脉络里去。

晴朗的午后，偶尔还能看到小松鼠在枝丫间欢快跳跃。后腿轻轻一弹，便灵巧地掠过横枝，蓬松的尾巴在空中划出轻巧的弧线。有时停在树杈上，小爪子抱着不知名的野果啃两口，转眼又“嗖”地蹿向另一个枝杈，惊得几片老叶簌簌飘落，却丝毫不影响它在树间穿梭的快活。

最让人盼的，是中秋节前后。花苞像攒了劲的小拳头，鼓鼓囊囊地挂在枝上，没几日便悄然绽放。细小的桂花簇拥着，风一吹，就在枝头轻轻摇曳，给清寂的秋添了无尽生气。它们小巧得很，鹅黄色的花瓣紧紧挨在一起，三四片凑成一簇，如同细密的星点。远远望去，满树像浮着一抹淡黄的云霞；走近了轻轻一碰，那柔软的触感，像摸到了上好的丝绸，让人忍不住醉在这香气里。

桂花一开，村口就能闻到那股甜香，来串门的人，第一眼准被它吸引。大人小孩都爱它，常有孩子折几枝插在空酒瓶里，把香气带回家。这树，便成了村里最惹眼的风景。



郟阳区五峰乡“夫妻”桂花树。(资料图片)

桂花树底下，是全村人的乐园。大热天，太阳再烈也穿不透浓密的枝叶，细碎的光从叶缝里漏下来，落在地上晃悠悠的。山风一吹，暑气全消，坐在树下的板凳上，浑身都舒坦。夏夜更热闹，村里人聚在树下，摇着蒲扇谈古论今，说收成，聊打算，逗趣玩笑声能传到老远，夜深了还舍不得散。

后来，村子渐渐静了。大家响应号召，搬到了山下的集中安置点。慢慢地，院坝里长满了茂盛的杂草，昔日的热闹像被风吹散了。唯有这桂花树，依然倔强地挺立着，枝繁叶茂，花开依旧，默默记录着家乡的变迁。

前些日子回去，我走到树前，伸手触摸它苍老的树干。树皮粗糙得像爷爷的手掌，掌心贴上去，仿佛能摸到时光的纹路。往事如烟，在脑海里一幕幕闪现：树下纳凉的夜晚，母亲唤我回家吃饭的声音，孩子们追逐嬉闹的身影……

这株老桂花树，连同这片土地上所有顽强生长的老树，早已成了家乡的象征。它们从石缝里扎根，在风雨里挺立，那股韧劲，也滋养了家乡人坦荡的胸怀、不懈的追求，和在生活中拼搏的力量。它站在老屋前，站在岁月里，把根深深扎进故土，也把念想，扎进了每个离开家乡的人心里。

作者地址：十堰市朝阳中路29号寿康永乐集团

芦花(外一首)

■聂厅

起飞时，透明的翅膀
染着时间的香气
流水看到的芦花，满头白发
虚构了一场茫茫大雪

那是风的谎言。更是
土地的密语
每株芦苇都懂得弯腰的哲学
在永恒与刹那的缝隙里
收集散落的星光

根茎依然在黑暗中续写
泥土的契约
笔尖浸出的泉声
慢慢逼近

在一首诗里，我看到
一群离岸的白鹤
正驮着融化的冰
飞往春天

立冬日

清晨五点出门
雾与夜色分不清边界
天冷了，太阳也赖床

摩托车打了个寒颤
猛咳几声，才抖动着起身
像位旧疾复发的老人

雨是匹狡猾的狼
用液态的冷，偷袭脖颈
快递小哥裹着各色雨衣
却都没减退

路边卖菜的大爷大妈
撑着伞，或缩在树下
有人直接披块塑料布
怎么都拦不住寒意

卧在筐里的萝卜青菜
被雨水洗得发亮
不像我，浑身狼狈
还在路上奔忙

作者地址：十堰市朝阳中路领秀朝阳小区

烟火东门街

■阚韶辉

竹溪县城的晨光，最先淌过东门街石砌古城门。这道始建于明成化十二年的东城门，石头缝里嵌着五百年的朝露。作为竹溪古城垣唯一的遗存，它像位耳顺的老者，看着河水绕街北流，看着一代代人从城门洞子进进出出，把日子过成烟火祥和的模样。

清晨的东门街是被香气唤醒的。竹溪人说，一天的精气神，始于东门街的一屉包子。天刚蒙蒙亮，秦家包子铺的蒸笼就冒出了白茫茫的热气，罗学军师傅守着开了四十年的老摊子，面团揉得筋道，褶子捏得匀整，八毛钱一个的包子皮薄馅足，咬一口汤汁四溢。排队的人从店门口一直排到青砖照壁下，穿睡衣的街坊、背行囊的游客，都等着这口熨帖肠胃的热乎气。罗师傅如今搬进了改造后的新店面，不变的是四十年如一日的现包现蒸，还有浇在包子上的特制料汁，那是老客们魂牵梦绕的味道。

不远处的市集更热闹，二十多种竹溪特色早餐各具特色。小汪早点的蒸格格冒着热气，土豆打底，铺着粉蒸排骨或肥肠，蒸好后撒上葱花，底层的土豆吸满汤汁，绵密入味；斜对面，肖春花的烧饼店里，炭火烤得面饼表皮酥脆，抹上自制酱料，夹上脆爽榨菜，咬得咔嚓作响；成云早点的甜浆子最是温润，新鲜豆浆和大米小火慢熬，细腻香醇，配着烧饼正好中和咸辣……摊主们手脚麻利，吆喝声此起彼伏，混着蒸汽和香气，把整条街的烟火气都送到了城门楼的飞檐上。

循着香味往里走，清代的钟鼓楼就立在街心，飞檐翘角，梁架精巧，历经数百年风雨仍大体保存完好。如今，钟鼓楼檐下挂起了红灯笼，风吹过，灯笼轻轻摇晃，与墙角街边新栽的翠柳相映成趣。

竹溪地处秦楚边关，饮食天生带着兼容并蓄、萃取精粹的气度。黄海燕的陕西凉皮店在老街开了十六年，这位关中媳妇的口音里早已掺了竹溪味儿。她每天凌晨三点就起来洗面筋，十三道工序一道不差。凉皮切得匀细，铺上新焯的绿豆芽，码上黄瓜丝和面筋，浇上熬制放凉的醋汁蒜水，最后一勺秦椒磨成的辣椒粉，用八成热的菜籽油分三次泼制，香气瞬间炸开。隔壁的肉夹馍，现揉的面团盘成螺旋状贴在炉壁，烤出金黄虎皮纹，五花肉

在老汤里炖四小时，剁肉时特意加些肉汁夹进饼里，肥而不腻，肉香混着麦香，地道的潼关风味。

正午时分，老街的烟火气愈发浓郁。改造后的街区藏着多元滋味，既有竹溪八大碗、竹溪小炒这样的本地特色，也有湘菜馆、粗粮馆、棚棚面等南北风味。

午后的老街多了几分闲适。改造后的街区分上中下三层，游走此间，颇有移步换景之趣。登上屋顶平台眺望，青瓦连绵，远处的地母庙公园隐约可见。年轻姑娘们穿着旗袍或汉服拍照，裙摆扫过青石板。新开的屋顶咖啡飘出拿铁香，与不远处非遗手作店的竹编气息交织，老手工艺和新潮流就这么和谐相处。

傍晚的东门街是另一番热闹。夜市烧烤摊陆续支起，炭火通红，肉串在架子上滋滋冒油，撒上孜然粉和辣椒面，香气勾得人挪不开步。月宫池的水雾八点准时升起，灯光映照下，雾气氤氲，宛如仙境。

有人说改造后的老街变了味儿，全是网红店，可真正走进来才发现，变的是更整洁的街巷、更丰富的业态，不变的是深入骨髓的烟火气。那些老店还在，老手工艺还在，街坊邻里的熟稔还在。老街没有变成博物馆，而是活了起来——在青砖灰瓦的古朴建筑里，藏着早餐市集的热气、非遗手作的匠心、夜市烧烤的香气。

夜深了，东门街的灯火渐渐柔和，城门洞下还有零星的摊贩卖着煮玉米和卤味，晚归的人买上一份，暖着手往家走。青石板路被夜露打湿，映着红灯笼的光晕，像撒了一地碎金。五百年的城门依然矗立，看着老街在时代里焕新，看着烟火气在新景里延续。

竹溪东门街，从来不是尘封的古迹，而是活着的光阴。这里有五百年的历史沉淀，有四十年的包子香，有十六年的凉皮味，更有改造后生生不息的人气。老与新在此温柔交融，古与今于此相得益彰。美食与美景、烟火与诗意，在这里和谐共生。这便是东门街的烟火气，熨帖、实在，带着人间最本真的暖意。

作者原籍竹溪县，现居浙江温州。

8

武当风

作品

责任编辑：王勇 编辑：王云英
2025年11月26日 星期三