



时光里的零食

莫爱蓉/文

油甘

油甘，也叫余甘子，比玻璃弹珠略大，淡黄，是福建潮汕地区一种让人“又爱又恨”的神奇水果。神奇是它初尝酸涩，几秒后满口甘甜，是我儿时最喜欢的小零食之一。

那时，箬山和福建泉州一带来往还算甚密。箬山的寻常小店都有油甘或者油甘糖卖。我家隔壁兆坤梅家的小店就有油甘和油甘糖卖。

浸泡在盐水玻璃瓶里的油甘，一分钱卖两粒，一串串像糖葫芦一样的油甘糖，五分一串。油甘不甜，不辣，不香，酸酸涩涩，一点儿都不好吃，但我们却特别喜欢吃油甘。嘴馋想吃油甘了，就去兆坤梅阿姆家买油甘。一拿到油甘，我便迫不及待地放进嘴里，轻轻一咬，油甘那酸酸涩涩的汁儿便立刻充满口腔。酸汁涩味会让人龇牙咧嘴，但我毫不迟疑咽下口水，继续吃油甘。还没咬尽这粒油甘，嘴巴就已不再酸涩，而是从酸涩变为清冽。吃完油甘，仿佛味蕾都充斥着那种无以名状的清甘，舒爽极了。

油甘好吃，油甘糖更好吃。油甘外面裹着的糖衣薄薄的、脆脆的、甜甜的。一口咬下去，嘎嘣嘎嘣的脆，酸中透着甜，甜中带着涩，口水满满……那味实在叫人难以忘怀，想想都感觉腮帮子的腮腺都变得胀胀的，口水不停分泌。

如今在箬山已难觅油甘，好在网购非难，我购买到想念多年的油甘。看着那淡青淡黄淡白的小粒宝贝，说不出的欣喜，拿出一粒，细细咀嚼，那酸涩，那甘甜，那清口，和儿时的一模一样。

好东西不能独享，我拿它和同事分享，看他们边吃边皱眉咧嘴角说苦涩，再看他们吃后展眉惊喜说甘甜。感觉这样还不够，再把油甘一人一颗地分给学生品尝，还嘱咐他们不管好吃与否，都必须吃下。孩子们听说是品尝新奇果子，兴奋不已，一分到手立马塞嘴里咬。

“老师，好苦，好难吃啊！”孩子们个个咧嘴。看着他们想吐又不敢吐的样子，我忍俊不禁。几秒后，他们圆睁双眼，惊讶万分地说着：“怎么变甜了？”“老师，先苦后甜的。”

“这叫苦尽甘来。”我强忍着笑跟他们说。生活也这样的，或许，这也是我久久难忘油甘的缘故吧！

咸桃

我国是桃的故乡，经过几千年的驯化，如今桃子品种多，而我最喜欢吃的还是咸桃。

咸桃并非生而成，而是将还未完全成熟的硬毛桃入盐水浸泡而成。烧壶水，冷却，加入盐，成咸味凉白开。几个毛桃洗净，浸入其中，浸泡五小时以上，就成口感、口味俱佳的咸桃了。

毛桃，没有水蜜桃的甘甜，也没有黄桃的韧香，口感生硬，略带涩味。但经过盐水的“洗礼”，它的风味就变得很奇妙，入口是咸味，接着是桃子的酸甜和爽脆，让人一吃就难以停下。盐水软化了桃子的生硬，淡化了桃子的涩味。这样的咸桃，一口咬下去，脆生生，甜津津，带着点韧性，口感极强极佳，是儿时最难忘的味道。

兆坤梅家就有这样的咸桃卖，我只有问祖父讨得一分钱才能买到咸桃。路过他家门口，我总觉得盆子里的桃子一个个目不转睛地在看着我，在华丽丽地向我彰显它们的芳姿。它们在不停地跟我打招呼，向我招手。想吃咸桃的念头就像荒野的狗尾草一样在心里疯长。

我总盼着母亲买桃子，可那个物资极其匮乏的年代，她必须节俭着一家人的开支。她觉得小孩吃饱穿暖强于吃补药。夏天，她宁可不辞辛劳花一个上午烧凉菜膏给我们吃，也不会买水果。“桃嗽嗽，李涩涩，杨梅水果吃不得。”她认为桃子性凉，对肠胃不好，小孩吃了桃会咳嗽。记忆中，妈妈几乎没有买过桃子，自然也没有妈妈浸泡的咸桃。夏天留给我的也只有妈妈做的清凉的凉菜膏。

渐渐地，咸桃成了记忆中的零嘴，好在现在毛桃容易找。这不，超市满堆了毛桃。昨天买了七个浸泡盐水，没浸泡五个小时，独自一人就吃了五个。可别说我嘴馋，那都是咸桃惹的祸。它甜中带点咸，咸中带着甜，爽脆爽脆的，没有一点涩味，完全停不下来。

在一大堆的桃子跟前，我一个一个挑选着，不是挑大的，专挑硬的，挑色泽白的，挑个头小的。经验告诉我，硬的脆口，小的人味快，色泽白的清口。咸桃和鱼一样，是可以当饭吃饱的。

盐和水的比例该是多少呢？我真的不清楚，就如我不知道箬山人为什么要浸泡盐水毛桃一样。估摸吧！起码这水得有浓浓的咸味吧，一瓶矿泉水，估计四小勺盐差不多了吧。食指蘸蘸尝尝，有咸味即可。运气不错，估算标准，咸桃好吃得很。

想想觉得好笑，一个小桃子竟让我垂涎了几十年。可是谁又抵挡得了美食的诱惑呢？想想也觉得奇怪，到底是毛桃在浸泡盐水后会变得如此美味，还是重温儿时时光就觉美味呢！

得感谢时光，当我娓娓向你讲述油甘和咸桃时，你可懂我时光里的欢畅与甜蜜？

一碗洋菜膏

戴志伟/文

我们家算是中医药世家。有些东西是刻在骨子里的，比如那股子草药的气味，比如爷爷那双满是皱纹却稳当至极的手。

爷爷的药铺在泽国丹崖寺脚下，木头的门板，一块一块卸下来，码在墙角，露出黑洞洞的店堂。阳光斜斜地照进去，能看见细小的尘埃在光束里浮沉，空气里弥漫着当归、黄芪、甘草混在一起的苦涩香气。我打小就在这气味里长大，别人觉得苦苦的药味，我却觉得安心。

爷爷教我认药，是从五岁开始的。那时我还没有柜台高，他把我抱起来，放在高高的药柜前面，让我坐在柜台上，两条腿晃荡着。他拉开一个抽屉，抓出一把黄精，放在我手心里。

“闻闻。”我凑近了嗅，有一股子甜丝丝的气味。“这是黄精，补气养阴的。”爷爷的声音慢悠悠的，像是从很远的地方飘过来，又沉又稳。

后来，他让我练手抓药，我手小，药材常撒出来，包也包不严实。他也不急，就在旁边看着，偶尔伸手帮我拢一拢，嘴里念叨着：“轻一点，再轻一点，药也是有灵性的，你毛手毛脚的，它就不肯好好替你治病了。”

这话我现在还记得。我不知道药有没有灵性，但我知道爷爷的手有。那双手给多少人把过脉、抓过药，我心里没数，只记得他的手指总是带着一股淡淡的药香，怎么也洗不掉。

夏天是老街顶难熬的时候。南方的暑气裹着水汽，黏糊糊地贴在身上，连知了也叫得有气无力的。药铺里没有空调，只有一顶老式的吊扇，嘎吱嘎吱地转着，搅动的风也是热的。爷爷怕我中暑，每到这时候，他就会做一样东西——洋菜膏。

洋菜膏是台州的特色，别处大概叫石花膏或者凉粉，做法大同小异，但台州人偏叫它洋菜膏，大约是从前觉得这洋菜是洋玩意儿，叫着叫着就成了习惯。其实，洋菜就是石花菜，长在海里的，晒干了像一团枯黄的头发丝，看着毫不起眼。

爷爷做洋菜膏，总是在傍晚。太阳西斜了，暑气还没散尽，药铺里的病人少了，他就腾出手来。他从柜子顶层的瓷罐里取出晒干的洋菜，用清水泡上。那洋菜干巴巴的，泡在水里慢慢舒展开来，像老树发了新芽，一点一点地活过来。泡软了之后，捞出来洗干净，放进锅里，加上水，搁在煤炉上慢慢地熬。

这时候，爷爷是不让我碰的。他说，火候要紧，急不得，慢不得。他就搬个小板凳坐在煤炉旁边，手里摇着蒲扇，一边看着火，一边教我背《药性赋》。我哪里背得进去，眼睛直勾勾地盯着锅，盼着它快点熬好。锅里的水渐渐变了颜色，从清亮变成浅浅的琥珀色，“咕嘟咕嘟”地冒着泡，空气里弥漫开一股清冽的、海藻特有的气味，混着药铺里原有的药香，竟然意外地好闻。爷爷用筷子挑起一点，放在手背上试了试，“还不行，胶还没出来。”他又盖上锅盖，继续熬。

等到天快黑了，爷爷才说好了。他用纱布把汤汁滤出来，倒进几个粗陶碗里，搁在桌上晾着。晾凉了之后，再放进井水里冰着。那时候没有冰箱，井水就是最好的冷柜。

等到第二天中午，日头正毒的时候，爷爷从井水里把陶碗端出来。原本的汤汁已经凝成了半透明的膏状，颤巍巍的，像一块温润的玉。他用小刀在碗里划几刀，横着竖着，切成小小的方块，再浇上几勺蜂蜜，滴两滴薄荷油。有时候家里有桂花蜜，他也加一点，那就算是顶讲究的了。

洋菜膏端到我面前的时候，我总是一口气吃掉大半碗。那种凉不是冰块的冷

冽，是温润的、从喉咙一路滑到胃里的清凉，带着洋菜特有的淡淡海味和蜂蜜的甜，薄荷油的凉意在舌尖蔓延开来，暑气一下子就被赶走了大半。

爷爷坐在旁边看我吃，自己却很少吃。我让他也吃一碗，他总是摆摆手，说：“年纪大了，肠胃受不住凉。”但我知道，他是舍不得吃。那时候，洋菜虽然不算金贵，但也不是天天能吃得起的。他做一回，够我吃好几天。

我端着碗，用勺子舀起一块洋菜膏，对着光看，半透明的膏体里偶尔能看见一丝丝洋菜的纤维，像琥珀里封着的细丝。我说：“爷爷，这个好像你抽屉里的琥珀。”

爷爷笑了，眼角的皱纹挤在一起：“琥珀是药，这个是吃的，不一样。”

“可是颜色像。”“像就像吧。”他伸手摸了摸我的头，“快吃，不凉了就不好吃了。”

我那时不懂，为什么爷爷做的洋菜膏，比外面买的好吃那么多。后来长大了，自己试着做过几回，才明白过来。外面的洋菜膏，用的是洋菜粉，加水一冲就行，方便是方便，但少了那股子慢慢熬出来的胶质感和清香气。爷爷用的是洋菜，泡、洗、熬、滤、凝，每一步都不省工夫。他熬的不是洋菜膏，是工夫，是耐心。

就像他教我认药、抓药一样。他从来不会因为我是小孩子就敷衍，每一味药都讲得仔仔细细，什么性味、归什么经、治什么病，一遍一遍地说，直到我记住为止。他说：“做药和做人一样，急不得，也假不得。你对它用心，它就对你好。”

后来我离开了老家，去杭州读书待了五年，再后来，老街拆迁了，药铺也没了。爷爷老了，不再给人看病，搬来温岭和我们一起住。温岭的夏天有空调，有冰箱，有各种各样的冷饮，但他还是会最热的那几天，做洋菜膏给我吃。只是煤炉换成了煤气灶，井水换成了冰箱，连陶碗都换成了玻璃碗。但那个味道，一点都没变。

有一回，我问他：“爷爷，洋菜膏又不是药，你干嘛做得这么认真？”

他想了想，说：“谁说不是药？夏天心火旺，洋菜膏清心润肺，怎么不是药？”他顿了顿，“再说，你小时候怕吃药，我要是连这个都不好好做，你还能记得咱家是干什么的？”

我愣住了。原来他一直记得，记得我怕苦，记得他要用一碗甜的东西，留住我对这个家的记忆。

前年，爷爷走了。走之前的那年夏天，他已经没什么力气了，但还是让家里人买了洋菜回来，坐在厨房里，一步一步地教我怎么做。泡多久，熬多久，什么时候放薄荷油，什么时候加蜂蜜，说得仔仔细细。我站在旁边听着，眼眶一阵一阵地发热。

“你自己学会了，以后想吃就能做。”他说这话的时候，语气很平静，好像在说一件再寻常不过的事。

我现在偶尔会自己做洋菜膏。泡洋菜的时候，我总能想起爷爷的手，想起药铺里那些密密麻麻的抽屉，想起他说的“药也是有灵性的”。我把洋菜膏盛在碗里，浇上蜂蜜，坐在窗边慢慢地吃。那种清凉从喉咙滑下去的时候，我总觉得爷爷还在身边，摇着蒲扇，慢悠悠地念着我永远背不全的《药性赋》。

有些味道是会跟着人一辈子的。它不是山珍海味，不是珍馐美饕，只是一碗简单单纯的洋菜膏。但那一口清凉里，有老街上斜斜的阳光，有药铺里苦涩的药香，有爷爷手上洗不掉的药味，有他看着我吃的时候，眼角的皱纹和嘴角的笑。

不浓烈，不张扬，安安静静地藏在记忆深处，等到某个夏天的午后，被一碗洋菜膏轻轻唤醒。

楼旗尖三章

文十

一、石阶

一千七百余级青石，把温岭的平原折叠。每一道折叠的石，都藏着一个不肯弯曲的膝盖。

谢记州把国号，刻在黄布岩的背面。

三天，足够让一个砍柴人，把脊梁挺成山脊。

二、怀表和铃声

金瓯的怀表停在1930年，秒针在苏州的狱墙上一圈一圈，丈量铁锈与血的距离。

旗峰小学的铃声，至今没有下课，

烈士的名字，在石缝里长出水蜜桃，

红得像没有熄灭的火种。

三、光

雨后的云不肯散，丁达尔把天空劈成无数条甬道。

光有了形状，像一把把倒悬的剑，

插在观音阁的飞檐上。站在饭笕尖的岩壁上，

看山下的灯火，一盏一盏，

替那些来不及看天亮的人，把夜熬成黎明。

远望楼旗尖

金利英

很多时候，楼旗尖峰是模糊不清的像模糊不清的一个人有雾罩着，有云遮着

草木悲伤 足够的黑降临，光亮被收走

在一座山的深处

随一场风风吹在你的眼睑

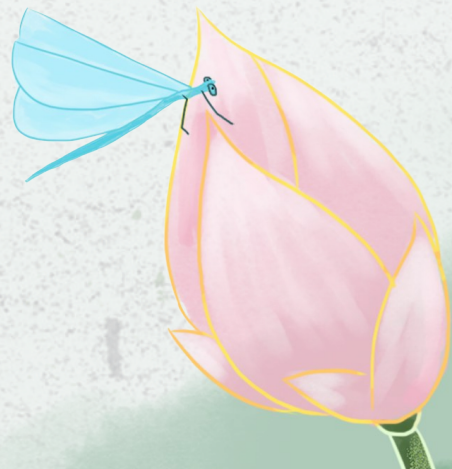
而你眼眸中的一切我还是模糊不清

风一次次掀开 刻入时光的纹理

一场场剪不断的雨冲淡 你的悲喜

远望楼旗尖 如同远望一盏灯，在你的内心

积蓄火焰 等待 被高高举起



夏日晚风与九里香

平时也确实没时间打理这些花草草，也就浇浇水。但是我总疑惑大自然赋予九里香的生命力，比我语句中的都顽强。细碎白花，艳丽不再，像是都市丽人的裙摆。路过一条小黑狗，总会凑过来闻一闻，不知道是不是也欣赏过野花野草。

当我路过花店的时候，偶尔看到摆在门口的向日葵、吊兰跟三角梅，总是能够牵扯出一份宁静，远离尘世喧嚣、车水马龙的宁静。还有花店玻璃窗内被养护得很好的九里香，白色小花依旧绽放，枝叶愈发繁茂，满树白花簌簌盛放。每次经过这里都能嗅到一股沁人的香味，像是久久等候的故人。

我对养花是一知半解，对中草药也是半知半解。

九里香每年花期，白色花瓣都会小心翼翼

翼被铺在竹匾上，用个篮筐兜着在烈日下暴晒。晒干的九里香，香气依旧留存，只余留药香。他们会将干花装进素色棉布袋，缝好边角，做成小巧的香包。标价19.9元很符合市场需求，年轻人购买的时候，也不是奔着价格去的。

制作香包我是不会的，但是我会买。偶尔单位也会送一些当节日礼。我会假装很懂行地将香包跟钥匙捆绑，闻着上面的香气就觉得心旷神怡。那九里香的意义，远在它不争夏色，不追名逐利，以最朴实的姿态守候着绵长的温柔，也让陌生人懂得爱是淳朴的。

多肉挨着九里香一直在，它们会开花，会凋谢，便是傍晚的风也吹不走夏季的燥热。一株九里香，载满旧时光里的温情，也温柔着未来的归途。

项晚明/文

寥寥几盆花的旁边，挤出来一点逼仄空间拿来种一盆九里香，是这个季节温柔的颜色。我没有刻意去照料，任由它风吹日晒雨淋，扎根在小盆栽的土壤里，一岁换一岁。只是每逢夏日，细碎小白花点缀每段枝叶，绕着满园花园流转，只为了留住夏季一眼。

大半阳光都照射在九里香上，与其他几盆争相斗艳的玫瑰、月季相比，它就逊色很多。没有知了聒噪的午后，阳光透过树叶，在前一幢架上脚手架即将翻新墙壁的住户上落下碎影。那是树木的影子。住在同一幢第四层的老太婆总会路过这里，去看看她种植的番茄跟黄瓜。听着邻里间的闲言碎语，心里的焦灼竟被这燥热一点点抚平了。