

## 迟到的桂香

刚进入农历九月,气温下降,一波波冷空气接力催开了沉睡不醒的桂花。家家户户房前后桂花盛放,大街小巷桂香四溢,令人沉醉。

该来的总会来!虽然迟到,桂香依旧倾城,甜甜的、糯糯的,就这样浸润你的心田。当然,这是冷空气及毛毛细雨的功劳!别小看几波细雨,是它们接力催开了沉睡不醒的桂花。

国庆节期间,“桂花香了”,刷爆朋友圈,“满园桂花香,舒服!”我一下楼便闻到一股浓郁的花香。循花香走去,小区院内,几株金色的桂花开得正好,偶有微风,风送香来,真有一种沁人心脾的适意,我赶紧拍照发朋友圈。“还以为今年难觅浓浓桂花香了,没想到冷空气加小雨,桂香漫过整个香城!”这是我的一个朋友发信息回复说。农历八月我就一直惦记着桂花飘香,我乡下家门前有水源的地方有一两天很淡的桂花香,之后就没了,当时很失望。我又写了一篇《心醉桂香话桂花》文章,还颂香城桂花,谁知一直高温天气,桂花不开,直到农历九月初,闻到遍布大街小巷及乡村房前屋后的桂花树上缀满了或黄或白的花儿。以往每年农历八月中旬在咸宁街上散步或乘车时,都有桂香相伴,桂香满城,一路沁人心脾。可今年中秋、国庆都没能闻到桂花香,心里想着是不是天气太热太干了,桂花也不开了的缘故。

## 与稻子为伍的女人

“此刻,我站在这里,天地如此辽阔,我与它们一同沐浴秋阳,一同诗情画意,一同走向岁月的深处!”昨天,她在朋友圈里发了三张工作照,并写下这样的感慨。照片中,稻穗沉沉,她站在稻田中央,阳光依旧热烈。她矮个、圆脸、短发,清澈的目光里常含温暖、谦逊的笑意。她走在人群中,仿如一粒沙子没人苍茫的沙漠,犹如一滴水融入了无边无际的大海。但你若靠近她,就像冬天靠近了火焰,就像暗夜靠近了星空,便有灼灼的光芒照亮你的内心!

春天,她穿行于绿色的旷野,一次又一次,一年又一年,永不停息,就像永无止境的春天。她把梦想和青春嫁接在每一棵稻株上,她与它们一同经风历雨,一同努力成长,一同诗情画意,一同在阳光下舞蹈,一同走向岁月的深处。

夏天,清晨六点,太阳还只是露出了一小半边脸,大地还只是半梦半醒,她已到达田野。她戴上草帽,穿上深筒套鞋,着一件红色防晒衣,拿一根竹篙、一个脸盆,走向稻田的纵深处。田野一碧千里,稻株修长,植

一般而言,农历八月中下旬是桂花开放的最佳时节,只有在气温适当,雨水充沛的情况下,桂花树才会开启花芽。桂花是属于秋天的,因为有风的季节会让花香飘过很远,每一年都有桂花开过,就像一首好听的歌曲,每一年拿出来听,都有它的韵味。很多的花香过于浓烈后会变得刺鼻,只有桂花,浓烈的香味反而让人心旷神怡。

今天我特意走到桂花树下,凝神打量:一朵朵米粒般大小淡黄色的小花,静静地藏在满树的碧绿中,如豆蔻年华的少女,羞怯地绽放着她的美丽。她本无意枝头婀娜,只想静静地开放,却终遮不住她那迷人的芳香,因此也吸引了世人的目光。那小巧又精致的身影藏身在那片绿色中,微风拂过,阵阵香气荡漾开来,嗅一下,神清气爽,似乎顷刻间所有的不快和烦恼都烟消云散,随着缕淡的香风飘然而逝。

今年桂花开花为何推迟了?是因为高温雨水少,桂花一般是农历八月十五(中秋节)前后绽放,今年确实推迟了近一个月。花芽的好坏影响开花的数量与质量,花芽分化的过程受外部条件和内部条件影响,花芽分化需要充足的光照,今夏以来晴日多,光照条件好,有助形成碳水化合物,桂花树体内碳氮比提高有利于花芽分化。水分对花芽分化产生

株繁茂,叶尖上滚动着柔情似水的珍珠。千亩稻田间,唯见她小小的身影,像苍茫大海上的一点帆影。她弓下身,拍稻飞虱,赶稻纵蛾子,或查看纹枯病与稻瘟病,神情专注。她的眼里只有稻子,那些稻子啊,仿佛就是她的孩子。它们已成为她生命中的一部分。

你若和她一块去田间,你会因倾心于田埂上的一朵野花,开了一点小差,再转过身,就不见了她。她矮小的身躯完全淹没于碧绿的稻浪中。你会惊慌失措,叫唤着她的名字。她猛地站起身,连带一身的露水,和一阵爽朗的笑声。这个时候,阳光照着了稻田的一部分,她站在阳光里,浑身闪烁着耀眼的光芒。

太阳肆无忌惮地喷着火舌,大地呼哧呼哧喘着粗气。田埂上的野草被越来越烈的太阳炙烤得受不了,卷曲着身子,耷拉着脑袋。你会叫她上岸来。你多么想一下子钻进有空调的车里去。可是,她依旧穿行在稻田间,你暗暗为她担忧:中暑了怎么办?

她抬起头,脸已晒得通红,脸上有汗珠在流淌。她会说:“你到车里面去吧,我一会儿就好。”可你不忍,你站在烈烈的阳光下陪伴她。

波光,一切沉淀在夜的宁静之中。

此时,山野的清香开始在夜空中弥漫,湖面的朦胧宛如织成了一张柔软的丝网,把湖边景物笼罩在其中,眼睛所及之处,一草一木,一花一叶,不再清晰明了,它们变成了模糊、空幻的色彩,隐藏了精致之处,保守着自身的秘密,让人如梦如幻。一向低调的蟋蟀不时高调地唱起,冷不丁划破了黑夜的静谧,再看坝下的万家灯火,让我惊觉,确实黑夜已来临。不觉捂脸一笑,我们就从幻觉中回神了。

傍晚六点五十分,月亮露出了一点影子,却依然被重云包围。我的心悬了起来,莫非今晚有乌云,月亮不能正常出来,岂不是辜负了我们的满心期望?正想着,却是奇迹出现了,在顽强“拼搏”后,月亮突出了重围,月晕扩大、喷薄而出,圆月升起来了。我们群情振奋,不停地用手机记录美好时刻。天幕完全暗下来,此时月亮满满当当挂在天空,银盘似的脸,流露出柔和的微笑,自由地挥洒着光辉,不时在湖面上形成一到两个倒影,夜晚的波光粼粼终于出现了。附近的云朵欢欣鼓舞,如“众星捧月”般围在月亮周围,不时变幻着姿势和形态,不断演变着最婀娜的身姿。可爱之时,云朵化身为一对天

影响,从激素的水平来看,干旱可减少赤霉素和生长素水平,提高脱落酸和乙烯的水平,后者的提高有利于花芽分化,今年的干旱应可促进桂花花芽分化成花。花芽分化的另一个外部因素是温度,每种植物有其适宜范围,桂花在13摄氏度至28摄氏度这个气温区间内,才能顺利完成花芽的形态分化,农历9月这几天天气气温连续在28摄氏度以下,所以大家这几天闻到了淡淡桂花香,农历八月高温过30摄氏度线,花芽形态分化被叫停了。农历9月气温下降,加之有适时毛毛细雨,正好在这个气温区间内,所以花芽形态分化继续顺利完成,有了这浓浓的桂花香。

中国最懂花的地方大体上有吴侬软语的江南,天府之国的四川和珠江之滨的南粤,最能用足花的神韵的当数江南——咸宁。在江南咸宁,桂花是提升无数食品品位的点睛之物,几朵桂花就能香溢满堂。

桂花倾城,是咸宁香城泉都市民每年金秋的“福利”,公园,河溪滩、林场、乡村、街道、小区内等处处都有桂花树,桂花树也是行道树的主力军之一,今年这“福利”发放得有点晚,也来得突然,令大家欣喜不已。

秋风乍起的咸宁,少了分燥热,多了丝清凉。风一动,咸宁城溢满桂香,那份隐逸的闲适愈发迷人了!



不知过了多久,她才爬上田埂。她的衣裤湿透,她的套鞋沾满泥浆,她的脸上有太阳花一样美好的微笑。而你的眼里,定然有潮湿的东西在滚落!

而此刻,秋阳暖照,田野饱满而沉静。金色的稻浪,醇厚的稻香,包围了她。她站在它们中间,她分明就是一棵饱满的稻株!

她是一名基层农业技术人员,是县里小有名气的“水稻病虫害专家”,是一名普普通通的共产党员,是一个把根扎在泥土里、把爱写在田野上的女人!

使,把月亮拥抱在其中,隔月深情凝望,着实让浪漫、团圆成为当晚的主题。

半小时后,星星成为夜空的主打,虽然个数不多,但颗颗闪烁。在青灰的天幕上,努力绽放光彩。它们积蓄力量,把点滴的光芒融汇在一起,尽情释放,诱惑着我们探索前行。也不时执着地注视大地,用明亮的眸子讲述一个动人的传说,让我们脑洞大开,智慧即来。金桂湖这片绿色生态的热土,任何时候都是咸宁最闪亮的星星,尤其在当今淦河十里画廊的项目建设中,它像一颗启明星,牵引着淦河源头的美丽山水,让她更加灵动,更加锦绣。此时,一颗流星划过,我不禁激动起来,闪亮的线条仿佛为我指明了通向未来的金光大道。由此,我想起一句歌词——“每当我找不到存在的意义,每当我迷失在黑夜,夜空中最亮的星,请照亮我前行。”

星月交辉,湖水盈盈,微风徐徐、宁静柔美就是金桂湖的星月夜。望着一轮明月与点点星辰,我与友人体味着宁静致远,沐浴着如泻光辉,无比陶醉,无限满足。在这个月圆之夜,金桂湖就是最美的风景,明月夜,还复长,圆缺、圆润至圆满,千里共婵娟!

## 母亲的手擀面

■徐向东(通山)

在年少味蕾的记忆里,最黏糊,最醇香,最爱的面食算是母亲的手擀面了。母亲擅长面食厨艺,面食蒸、煮、煎样样都会,享用母亲的手擀面是乡愁的慰藉,亦是幸福味道的绽放。

计划经济时代,物资匮乏,别说吃上精白面粉,就让你看一眼也是难得。要想吃手擀面还得从源头食料开始,小麦收割登场后,母亲要提前做好准备工作,从洗麦到打粉手续繁琐,大约要忙上一周左右,淘洗麦子要选个好天气,赶上阳光把麦子晒干,干爽的麦粒出粉率高,看到圆润饱满棕褐色的麦粒,仿佛嗅到手擀面的清香味。自家麦粉虽比不上粮店面粉白净,但母亲却认为自家麦粉地道,黏性十足,麦香醇厚,揉在盆里劲道,吃后满嘴余香。有一次晚餐,弟弟嫌弃自家手擀面皮色稍黑,翘着小嘴巴说面没有看相,责怪母亲厨艺,母亲没有往心里想,和蔼地对我们说,遇人遇事莫要以貌相论人,要以本质看人,自家麦粉地道,纯绿色食品,无污染,口口劲道,口口麦香,麦香是手擀面的灵性。我端着小碗左思右想,小小一顿面食,让母亲悟出一个做人做事的大道理,说归说,笑归笑,用过晚餐后弟弟自愧不如,明白了母亲的用心良苦。

揉面可是个力气活,揉粉也是有诀窍的,揉粉水加多了面无筋骨,出不了面,揉粉水加少了,面团不紧实,散散的捏不成型。母亲每每和粉揉面总是胸有成竹,始终做到心法与手法相汇融通,多少面粉配对多少水走不了眼,一般面团揉透后,不沾盆不黏手了,面团就算大功告成;从揉粉再到出面,手擀面反复要经过几道程序,其中揉面决定手擀面口感,面条劲不劲道,爽不爽滑,就得从揉面下功夫,往往揉好一团面,需要下一番功夫,我们兄弟七手八脚用劲按着面盆,母亲则用全身力气揉透一遍又一遍,看到母亲揉面吃力的样子,额头微微冒出小汗珠,兄弟俩主动献些小殷勤,端个茶水,那个坐位,擦擦额头汗滴,我们善举虽小,但母亲很欣慰,母亲常说:自己动手,丰衣足食。

母亲每一道工序细致入微,有时为升华手擀面味道,母亲用尽了十八般武艺,在揉面过程中不时加入鸡蛋掺和,出面时黄黄的,特别养眼,弹性更胜一筹,蛋清与面粉混为一体,蛋香和面香有机融合,复合清香味扑鼻而来,这才是家的味道,让我们梦回牵绕。

母亲手擀面讲究的就是一个鲜,鲜是手擀面的魂。夏至前后,正赶上南瓜桃上架的季节,为吃上南瓜手擀面的第一口鲜,母亲把麦粉放到日头强光下暴晒,让麦粉增色提香;碗口般大小的南瓜嫩嫩的、绿绿的、油油的。做好一碗味道十足的南瓜手擀面,除了地道食材,佐料调料必不可少,母亲会配上五花腊肉、晒酱、葱蒜、小香油;烹制南瓜手擀面,母亲得心应手,首先把腊肉熬制成金黄色,取色去油,将佐料配好配齐,再将炸制腊肉拌炒南瓜,此时,灶台前肉香味与瓜香相遇,香气弥漫整个厨房,最后,准备好开水下锅,一根根细滑的面条哧溜哧溜溜进锅里,随着沸腾的滚水上下飞舞,三五分钟,面条慢慢齐头浮起,刚出锅手擀面胖乎乎,油淋淋,别说是吃了,单单是看上两眼,就让人垂涎三尺。母亲又开始着重调味调料,香油、麻辣酱、葱蒜等,腊肉香、麦香、南瓜香,天然鲜味可称天作之合,弟弟笑着说一口吃三香,不错不错。一家人围在一桌享受营养美味,其乐融融,欢快温馨,口齿生津,清香扑鼻,诱惑力的味觉嗅觉美到极致,尽显生活的幸福本色。

时光荏苒,岁月流逝,转眼间,母亲已经到了古稀之年,腰弯背驼,手脚行动缓慢了,能够吃到母亲手弹牙可口,香气毕现的手擀面已是一种“奢望”。

每一次家庭大聚会,母亲从麦粉与水配对,揉面技巧,面皮厚薄匀称,再到手擀面增色提鲜,食料搭配,让我们掌握每一道工序技巧要领,母亲是家里的大主厨,永远是我们心中的美食家。