



散文随笔

## 冬夜茶意起

□汪洁

初冬,夜悄悄而来,良夜如水,佳期如梦,凡心求璞欲返,求真欲归。

将目光从窗外的世界收回,案几上,青瓷热水壶溢出热烈的水汽,红木深纹的茶盘欲呼至友。拿出珍贵的紫砂茶具,怜香般地捡拾茶罐里一枚枚钟意的茶叶入壶,待沸水冷静许久,再烫贴茶壶、公平杯和浅口茶杯,老友们又相聚在一起。洗茶,观色,闻香,品味,然后一吟三叹,茶如佳侣,亦随风伴云,尤其是在这么难得的夜里。每当体乏困顿或心存杂念,都会寻茶平心。不知是心的起意还是茶的功劳,几杯香茶入口,就慢慢地安神定心了。茶道的过程,令人拥有一种特别的轻柔 and 温情。

泱泱中华茶文化,传承至今,只触到一些皮毛,如愿学茶拜道,恐怕再去读个研究生也不为过。多年前某个清明,在父母家第一次饮到碧水中青绿的西湖龙井,就如初恋般地爱上了。茶汤色清爽,茶叶形可爱,而茶味更是清甘微苦,芳香四溢。父亲说:“这龙井还只是一级品,真正特级品,常人是难以有福享用的,往往每年清明前采摘的茶叶嫩尖是最上品的,但产量甚少。”一旦爱起,终至执迷不悔。以后的人生风云,总有茶牵的山水相伴。

产茶之乡,山秀水灵之境也。一方山水不仅孕育一方人杰,也蕴化一方茶的品质。如果把不同地域的茶种比喻为人,那杭州的西湖龙井宛如身披翠绿莎华的女子,小家碧玉,清丽婉约;六安六安瓜片犹似内敛耿直的男子,爽朗真性,涤荡肺腑;福建安溪的铁观音就像经历坎坷的人,华贵微凄,矜持仙立;云南的老树普洱更如深沉古朴的老者,温和泛韵,谦恭弥珍。

冬夜,捧起闻香杯,殊馥生回忆,啜饮好茶,顿觉心怒放,眼前金光无边。即诗曰:“云蒸风煮日

复日,花香叶馥季连季,执念茶情无悔意,沉浸味境不曾离。”

曾经,在春季明前,探访过龙井乡的山丘茶园,层层的山峰连绵叠绿,云雾缭绕,采茶的茶娘,头戴斗笠,身着围裙,唱着采茶歌,辛勤地采摘着最初的明前新茶。踱进农舍闲坐望野,品尝到上品的龙井茶,知觉是那样的幽渺纯净。又时,在春末夏初,约会在茶花盛开的古城大理,风花雪月扑面而来。踏进道边茶铺,茶台前的茶香阵阵飘来,热情的主人,好客地捧上香茶,一饮已欲罢不能,齿颊留香的是淳醇滑味的勐海茶厂的普洱,愈饮愈回味。主人说这茶是前不久刚去山上收的,产量极少,物以稀为贵了。坐在这里,时光仿佛停驻,享受着普洱的香气连同古城的一米阳光,分明有穿越的心情,似看古人煮茶吟诗之兴,庆幸人生旅途在这里停留。

好茶必要好茶具配,而讲到茶艺茶具当数江苏宜兴紫砂壶。用真正的紫砂泥制作的紫砂壶煮茶泡茶,茶与壶相提携,茶的意和味更浓郁,更芳香。本人的一位挚友相送的爱壶,壶身刻的“洁性不可污,为饮涤尘烦”几字,甚是喜欢,每每用来沏茶,不仅把香,而且握爱,一片冰心,惜意悟义。

水清无杂,酒迷易醉,而茶刚好,浓淡适宜。茶刚好,好就好在耐久难得,好就好在即使成瘾也不伤身、伤心,不必戒之。

冬夜,品茗,“兼然幽心处,院里满茶烟。”人生跋涉中,憧憬那有茶味的生活,感悟生命的曾经是多么的富有,理解回味的分量是多么宝贵,如茶。继续朝前走,风景,喜好,温馨的心意,灿烂的笑颜,思念的绵延,因茶。茶的意,是色、香、味,是一种人生细细品的真、情、美。“曾经沧海难为水,除却巫山不是云”,有时想来是这样的,沧海会褪了颜色,巫山缠绕着落幕,而人生的茶味,却是越久越浓,越久越香。(来源:《新民晚报》)



生活记事

寒露过后霜降,霜花打下来后,地瓜秧子跟着就蔫了,叶片耷拉,颜色转为黑褐。此时,土垄里的地瓜已经停止生长。刨地瓜的时候到了!

刨地瓜的第一道工序是割秧子。一年到头,镰刀割麦割谷砍高粱,与地瓜秧子的厮杀应该是它们和庄稼的最后一次较劲了。这活儿半大小子也能胜任。每到此时,男孩子们很早就被从睡梦中叫醒,把镰刀从刚挂上没几天的南墙上摘下,眯着眼睛,很不情愿地往野外赶。天气已有些清冷,呵出的气息开始带着白雾了。有的小子怕冷,把母亲新絮的过冬棉袄都穿上了。但到了地头,还是爱惜地脱下来叠好放在地头。被斩断的地瓜秧子会渗出一一种白色的汁液,沾到衣服上会留下一块块洗不去的黑渍。

父辈和已成长为合格劳力的兄长们负责刨地瓜。用镢头将垄里一窝窝的地瓜完好无损地挖出来,这需要力气和技巧。一棵瓜秧下面一般会生长着大小长短形状不同的许多个地瓜蛋子,一镢头下去,如果不能一网打尽,漏网的那些就会像断了线的风筝,不好找了。而如果掌握好镢头下力的位置和分寸,就会把地瓜蛋子给刨得首尾不全、缺皮少肉的,那就是糟蹋粮食了。当然,即使是最熟练的劳力,也不可能把所有地瓜都从土里挖出来。每块被收获过的地瓜地都有许多漏网之鱼。有的地瓜会被新翻出的土重新埋藏起来;有的会顺着一条飞根“跑”到离母秧很远的土里独自待生长。这没办法,有些地瓜就像那些不着调的母鸡生的蛋,会藏在别人家的草垛里,让你找不着。

地瓜出土了,女人们开

始忙碌起来。她们负责把地瓜归拢成堆,然后用锄子把一个个地瓜蛋子切成一片片的皮子——皮子应该是片子的变音。地瓜锄子是专用于地瓜切片的工具,搓衣板大小,上面镶着一排锋利的刀片。把锄子放在筐篓里,手握地瓜在上面来回擦切,红红的地瓜蛋子就会变成一页页黄白的地瓜皮子落到筐篓里面。这也是个技巧活儿,速度要快,还要切得厚薄均匀,尤其是当手中的地瓜蛋子被层层切到到最后时,手指头和掌根就会有被刀片切伤的危险。再怎么注意,每年也会有人不小心伤到手的。

切皮子还是个体力活,要一直弯着腰,时间长了会累得直不起腰来。有一年,生产队弄来一台手摇机器,切起来速度飞快,但很快就被弃之不用了。因为切出来的皮子,形状既不平整,厚薄又不均匀,糟蹋东西。那台机器还惹出一个事故,不知道谁家的孩子爬上去玩,不小心把一个睾丸给切去了。不过,那孩子长大后也一样生儿育女,没耽误啥。

大人小孩都能干却很无聊的最后两道工序就是晒和捡地瓜皮子了。一筐篓一筐篓的鲜切皮子被提着或被小推车推着,找干净的田埂或砂石土质的沟壑边沿,一页页摆开晾晒。那时节,村外野地里四处花白,到处都是片片的地瓜皮子。打眼一望,一幅融化中的小雪景象。发黏发馊、受潮或被雨淋过的地瓜皮子会发霉,变黑,长绿毛,品质变坏,味道变苦,连猪都不愿吃。因此,鲜切皮子必须尽快选择地气干燥、容易上干的地方摊开晾晒。连着四五个好天气,地瓜皮子干缩,颜色愈加发白;若拿在

手里几片,相互轻轻接触碰撞,会发出“哗啦哗啦”的脆响,这就是晒干晒透了。晒干了的地瓜皮子才可以叫“瓜干”,才可以捡回家收储,才算是收获圆满。

但往往天不遂人愿。晾晒环节,最怕的就是老天爷突然变脸,有雨点滴下。这样,即使是半夜三更,也要挑着马灯全体出动,去野地里把皮子捡回来,等雨停后再晾出去。要是不幸碰上连阴雨,捡回家也只能摊开堆着,眼看着发霉却也没什么好办法。

我小的时候,家乡沂蒙山区那一带最主要的农作物就是地瓜。煮地瓜,瓜干磨面后蒸窝头、摊煎饼,是我们的主要吃食。一年到头,吃饱与否,能不能多换几个零花钱,基本上都指着它。因此,围绕地瓜的种植与收获,从春天的育秧、起垄、栽秧,到秋天的割、刨、切、晒、捡,这是大人小孩每年都要参与演奏的狂欢曲。这部乐曲还有一个长长的尾音:“捋地瓜”,就是把已经收获过的地瓜地重新翻一遍,以找寻遗漏在地里的地瓜。这多是半大孩子们为家庭作贡献并可以向家长讨要奖励的劳动,有能干的孩子赶在上冻前可以捋出几百斤地瓜,或许家长一高兴就给他买双朝思暮想的白球鞋穿呢。

但有几年捋地瓜是不被允许的,要时刻防备有人来逮。大队干部会在收获完的田野间巡视,发现有捋地瓜的轻则驱赶、没收地瓜,重则连篮子和镢头一并带走。那年代思想极端,认为遗漏在土里的地瓜也属于“公家的”,即使口粮不够吃,饿肚子,即使地瓜烂在地里,也不能归个人。现在看,有些不可思议吧。(来源:《今晚报》)



八闽风光

## 打造特色乡村游

□施由森 林文森

12月12日,在永春县瓷源文化创意有限公司陶艺研学中心,游客在拉坯、彩绘、泥塑。瓷源文创以传播永春陶瓷文化为内容,将陶艺研学、陶瓷展馆、手工DIY等融为一体。近年来,永春县以乡村游作为推动乡村产业振兴的重要载体,深入挖掘陶瓷、永春香等传统特色文化,打造特色乡村旅游。(来源:东南网)



(来源:东南网)

## 五彩斑斓的樟脚村

□魏培全



位于福建省泉州市泉港区涂岭镇西北部山区的樟脚村,历史悠久。村里用石头建成的房屋层层叠叠,错落有致。近年来,泉港区充分利用樟脚村的特色资源,着力开展生态休闲旅游,推进美丽乡村建设。(来源:新华网)

(来源:新华网)