

我的老家在绍兴农村,那边有连片的小山,坡上遍地是茶树。所以,我很小的时候,就认识了茶。然而,说出来蛮有意思,尽管认识它很早,可一直没喝过,直到成年后,才时不时地喝上几口。就算成年后喝茶,也不是出于习惯,更谈不上是文化,只是用来消热解渴,仅此而已。

提到“茶”,还发生过一件趣事。那年,我在广州打工,供职于一家杂志社,同事大多是本地人,他们有喝茶的习惯。刚进杂志社没多久,有一位同事提出请我去喝茶,我听了,颇感迷惑,暗想:喝杯茶,有什么好请的?又不是聚餐。但碍于情面,我勉强答应了。结果发现那个“喝茶”,根本不是单纯地喝杯茶,而是品尝品种丰富的点心。

后来,我辗转到杭州工作,也数

□生活时空 卢江良/文

在龙坞茶镇喝茶

次受邀或邀请朋友去喝茶。不过,说实话不是因为爱上喝茶,而是在茶室比较适合聊天,它不像办公场所那般呆板,也没有酒店那种嘈杂。而对喝茶必点的那杯茶,似乎永远处于被点缀的地位,我从不讲究,哪种茶价格实惠就点哪种,要是碰到同样价位的,则取决于它的功能了,看是清凉的还是暖胃的。

平时,我也喝茶,不过更多的是解渴。然而,我的朋友中有深谙茶道的,他们喜欢一边沏茶一边跟我讲陆羽的《茶经》,说茶有“九难”:

造、别、器、火、水、炙、末、煮、饮,有“九德”:清、香、甘、和、空、俭、时、仁、真。我总是心不在焉地听着,心想喝个茶搞这么复杂干嘛?他们滔滔不绝地讲了一大堆,我听了半天不知所以然,只是觉得他们泡出来的茶,比我自己家里喝的口感更好。

然而,这种对茶无感的景况,在前几年的一次杭州龙坞茶镇之行后,让我彻底改观。那天下午,骄阳似火,我应邀参加杭州市西湖区的一次诗文创作采风活动,与一帮文

友来到这个“千年茶镇”,在一个取名“九街”的文创园区内的一家叫“小镇客厅”的茶吧里喝茶、休憩。

说起九街,其名颇有深意,取义于陆羽《茶经》中的“九事”和“九德”,结合了龙坞茶镇四横五纵九条茶主题街巷,又是“茶”字的笔画数,预示着明天的璀璨和长盛久远。徜徉于九街,路两旁绿草如茵,抬眼所见均为白墙黛瓦的仿古建筑,整个园区洋溢着浓郁的民国风情,与周边山水、茶园环境交相辉映,典雅而不失时尚,宁静且并不

落寞,令人驻足流连。

如今,我已不记得,当时喝得是什么茶,只记得,那茶是沏在青瓷碗中的。那青瓷,胎质坚硬轻薄,釉色晶莹纯净;那茶芽,色泽嫩绿光润,汤色透明清亮。置身于别样的九街,我细品慢啜,顿觉鲜醇爽口,齿颊留芳。那一刻,我毫无缘由地爱上了喝茶!

曾经有人问我:“你最向往的生活是什么样的?”我总是开玩笑地说:“无须干活,衣食无忧。夏天回老家的村口乘凉,冬天在自家的露台晒太阳。”现在,我想再补充一个“项目”:那就是偶尔去龙坞茶镇的九街逛逛,逛累了,就在那边选一家环境优雅的茶室,安静地坐在里面听听轻音乐,喝喝茶。我想,那是一种无比美好的生活。

□抒情天空 方华/文

落 日(外一首)

风把落日敲响
这恢宏的音响从天而降
笼罩四野
时光像金子般撒满浩渺的水面
一蓬芦荻的守望
被点燃

只一转身
就惊起童年
它快乐而惊慌的翅膀划破平静
岸柳枯立
沧桑的刻痕里吹不出笛音
一只白鹭
站在上面眺望着远方

乡关何处
暮色掩盖了回家的路
小舟静泊
无人摇得动一湖的寂寞
一群归鸟用啼鸣温习乡音
渔歌中栖落的
是谁的乡愁

皓月凌波

多么干净的乡愁
被一湖水洗得如此明亮
它照得见岁月最深处的
那一份孤独

不系之舟
泊在芦苇丛中
式微的浪花不能带走它的怀想
那是谁在用潮湿的情怀
舔舐寂寞的时光

这些不能静止的思恋
被波浪摇晃成细碎的银子
岸边的小村
要用它
来买一轮圆月的梦



傲然独放

朱友民 摄

□往事悠悠 叶远钦/文

年糕房往事

又到年糕加工季,老家的年糕加工厂忙得不亦乐乎。这让我想起了30年前,村里做年糕的场景。

在我的家乡嵊州,年糕几乎是家家户户必备的食品。那时,做年糕是村里的大事,也是每家每户在过年前一定要完成的事。许多农户还把年糕切成片,炒成年糕胖,在春节期间招待客人。

年糕一般在11月下旬开做。村里有一个年糕加工点,由于人口较多,做年糕常常要排队。小时候,做年糕是件很有趣的事,因为不仅有热气腾腾的年糕吃,还可以在年糕房里玩耍。做年糕要起得很早,大约凌晨四五点就要起床。早晨,凛冽的北风呼啸,房屋、树木、大地被一层薄薄的雾笼罩着。吃过早饭,当父亲把一大捆柴禾与两筐晚稻米

装上独轮车,我们就出发了,到加工点已是人声鼎沸,有上了年纪的老者,有身强力壮的中年,更多的是跟我年纪差不多大的小孩。

做年糕用的是大土灶,先把晚稻米磨成粉,接着把米粉加少量水搅拌均匀后倒进蒸桶里蒸。大约一个多小时后,米粉就变成了一团团香喷喷的糕花,让人垂涎欲滴。再把糕花倒进大木桶里,几个人用木叉用力将糕花均匀打散,再把打散后的糕花倒进机器里。这样一段段热气腾腾的年糕,就做出来了。吃年糕的时候,配上榨菜丝,那味道真是美极了。

那时各家各户加工年糕会互帮互助,热气腾腾的做年糕场面,至今让我难以忘怀。虽然现在随时可吃到年糕,但那些留在心底的记忆依然挥之不去。

又到了番薯收获的季节。

番薯,也叫红薯、地瓜、山芋,有红心、白心、紫心、黄心的,前些年又开发出新品种迷你薯。

儿时的记忆里,番薯在农村是除大米、面粉、玉米之外的另一种主要食物,上世纪六七十年代,它曾帮许许多多的农村人度过粮荒。番薯作主食最简单的吃法就是蒸着吃,那味道香喷喷,甜滋滋,软糯糯。还有就是把皮削掉切成一块块,跟大米放在一起煮成地瓜粥,颜色金黄,味道甜甜的。

记得小时候,快过年了,番薯特别甜,这个时候妈妈像个魔术

师,用番薯变出 □乡村美食 吴渭明/文

无数种食品。用刀把番薯切成一片片,然后放竹编的簸箕

里晒干,再用油炸,或细砂炒,这叫番薯片,脆香可口。或是把番薯刨成丝,晒干后和细砂一起炒,或放油中炸,然后倒入锅中与饴糖一起搅拌做成番薯糕。这些都是我们农村孩子揣在兜里,能温暖整个冬天的零食。

番薯中最好的食物当数番薯粉,在衢州农村也叫山粉、淀粉。每百斤番薯能加工十五六斤番薯粉。将肉丁用酒、盐、酱油腌两个

番 薯

小时,再与豆腐、番薯粉搅拌均匀,捏成一个拳头大小的圆粿,放沸水中煮叫汤丸,这是过去年夜饭和家中来客时必上的一道硬菜。再拉长加工链,用山粉加工成地瓜粉条、山粉饺,这可是上等食物,火锅的原材料。隆冬季节,把粉丝、粉皮与牛排放砂锅里炖,是上好菜。番薯系列食品,绝对是冬天农家舌尖上的美味。

记忆中,小时候放学以后,到山上去采松果,采猪草,到家第一件事就是打开锅盖,拿起几个热

腾腾的番薯放在口袋,边走边吃。最让我难忘的还是春节前后,天寒地冻,围着火盆烤火时,常要抓几个番薯埋进火盆里,或灶间的灰塘里。煨熟了的番薯散发出一股扑鼻的香味,拿在手上敲掉外面的浮灰,轻轻揭开皮儿,里面焦黄,咬上一口,又甜又香又糯。那股特有的香味能窜出院门,飘过半条弄堂。

昔日不起眼,用于补充家里粮食不足摆不上桌面的番薯,如今却成了礼品,还上了星级饭店的餐桌。番薯干已成为“衢州味道”“三衢味”的重要一员,且登上了浙江农博会的大雅之堂。

闲暇之时,回了趟农村老家,看到那归仓的粮食,想起农家在粮食上面所盖的谷印。谷印,又称粮印、仓印,是一种盖在粮堆上的特制印版,用以在贮藏的粮食上面封盖作记号,作为信验的凭证。

在我印象中,农家的谷印多为自家所拥有,但在上世纪五六十年代,每个生产队也拥有属于队集体的谷印。小时候,我不仅看到父亲在自家仓储的粮食表面按谷印的情形,也看到母亲参与生产队里盖谷印的场景。

谷印,在农村多用硬质木头制

作,论形状有长方形、正方形、菱形、椭圆形、圆形等,谷印背面往往有一手把,便于携带,也方便盖印。谷印背面大多采用平板式,不过,也有少数谷印在其背面雕刻些许花纹,以作点缀;谷印印面一般刻有一个字样,多采用阴刻形式,当然也有少数采用阳刻的,加盖谷印时,平整堆放的粮食表面就会出现因刻字而凸起或凹陷的印文,让人一目了然。所刻的字样内容一般为“丰”“余”“富”“裕”“满”等,寓意

□屐痕留处 缪士毅/文

岁月里的谷印

五谷丰登、年年有余等吉祥之意。当然,也有少数的谷印印面不刻文字,而刻图案,图案也都寓吉祥之意。

在农家人眼里,谷印的一大功用,就是防盗。这不,在我父母居住的农房里有一个谷仓,多少年来,不论粮食归仓,还是出仓,一旦谷仓里

的粮食发生变化,父母总要在变化了的粮食表面盖上几个谷印,以留下新的记号,他们觉得这样存储粮食不易遭盗窃,也就多了几分安全感。谷印的另一大功用,就是防鼠。父亲说在仓储的粮食表面盖上谷印,如果发现原来留下的印迹遭受了践踏,就可能是老鼠窜过造成的,这时,就要采取灭鼠措施。

而生产队里使用管理谷印要复杂些,首先得从队里挑选谷印保管者,一般由素质好、责任心强、大公

无私的人担任;同时,在堆放或仓储的稻谷上按谷印时,现场至少得有2个人在场,一般为3个人,以示相互监督;谷印按完之后,需对现场稻谷所盖的谷印情况进行记录,以示负责;下次,凡对盖过印的稻谷进行晾晒或搬运,需上次盖印时在场的几人一起来,检查印迹是否正常之后,才可开始晾晒或搬运,以现在流行的话说,就是形成一个闭环管理。

如今谷印已淡出人们的视线,成为摆放在乡村记忆馆或乡村博物馆里供人们参观的老物件。