



插画作者/苏华聪

一盞茶香

★谢泉

那一年的清明,在南宁霏霏淫雨的见证下,我回到当年祖父开垦的茶园,为安葬在那里的祖父奉上一盞茶香。

沉睡在三月烟雨里的茶园,一垄垄茶树冒出了一枚枚两芽一芯的嫩芽,点缀在一片片墨绿的陈年茶叶上,晶莹剔透,温婉清雅。如果说茶园是一本书,那一棵棵茶树就是祖父留下的一段段从岁月深处跋涉而出的厚重文字。我觉得祖父是幸福的,在这里,面朝溪水背靠青山,还有绿茶相伴,每日闲看天上云卷云舒,静观园中花开花落,纵然偶有孤单寂寞也会心生从容。

祖父去世已有三十四年,他去世那年,我才十六岁,凭着记忆以及后来的了解,我对祖父的一生进行一次较为系统的梳理,检索出这样一个关键词:茶。

老家地处桂东南一个小山寨,30来户人家,前人冠以“大屋地”的屯名,期望地名来壮人丁。可地名虽“大”,村寨却小得可以用脚步丈量。园山石林密地偏,难谋生计,20世纪20年代,相继有七八户人家外迁。祖父就兄弟三人,妹6岁那年做了覃家的童养媳,弟在17岁时为逃避国民党征兵而远渡马来西亚。为照顾父母,祖父无法外迁,在19岁那年被迫到邻村姓党的大户人家做长工,因勤恳诚实,正直厚道,粗活重活抢着干,深得雇主信赖。第二年,雇主便将一个大茶园交由祖父掌管。祖父在这里一干就是八年。他熟悉茶树栽培和茶叶加工技术,尤其在炒制茶叶上,自成一格,成茶时香而不涩,浓而不苦,余味回甘,饮后齿颊留香。因祖父在家族同辈中排行第六,雇主前人称他为六哥。在当时,六哥茶是当地方圆十里的品牌,也是六哥茶成就了雇主的家道中兴。是茶让人微言轻的祖父找到了做人的尊严。

民国十七年(1928年),因曾祖父、曾祖母年事已高,祖父不得不辞工还乡。开明的雇主考虑到八年的情谊与功劳,以三十二块贰毫银币奉送祖父。返乡后的祖父重操旧业,他在屋对面山开辟了十二亩(4.8亩)山地,建了一个茶园,以此维持着一家人的生计。

祖父喜茶,为人也宽容坦荡。祖父的茶艺是邻里皆知的,但回乡后对泡茶倒是没有什么讲究了,因为乡下人,活儿累身,难有闲情。因此,在祖父后来的泡茶字典里,再没有什么水温、高冲、茶舞、低泡、氤氲等这些矫情的字眼儿,茶嘛、水嘛、茶水嘛,就是乡下人解渴治困的玩意儿。祖父的习惯是早上起来后,熬上一大锅醇醇的茶汤,出门时,喝上一碗醒醒神,归家时又喝上一碗茶松松身。祖父喜欢以茶待客,对路过家门的人,熟识的不熟识的,他都招呼进来以大碗茶相待,往往还会在待客的茶碗中撒上几粒秕谷,不是添味,而是让客人在喝茶时先吹去漂浮在碗面的秕谷,避免急于解渴而大口喝下热茶烫伤口腔。祖父在四十三岁那年,一媒人从外乡带着一女子到邻村周家去相亲,途经祖父家门口,从祖父的大碗茶相待中,了解到祖父勤俭持家,为人热情,孝顺睦邻,处事细心,媒人觉得祖父这样有情有义,是值得托付的人,于是便把带着的女子直接介绍给了祖父,这个本来进周家门的女子后来便成了我的祖母。是茶成就了祖父一桩姻缘。

印象里的童年,最快乐的时光就是清明这一天,祖父带上一家老幼往茶园里赶。暮春的茶园,笼罩着一层层似纱巾的薄雾,荒凉中透出生机,偏僻中衬出静谧,一丛丛茶树历经了一个寒冬的霜露洗礼,焕发出浓浓的春意,透着黑脉的老茶叶上托着一枚枚鹅黄的嫩芽,是采茶的好时节。祖父对每棵茶树看得格外珍贵,采茶时,教人用拇指和食指轻轻一掐,切忌一捋,这样既可防止叶干开裂,同时又留存了茶叶原有的汁味。好景怡情,此时的祖父总会信口吟上几句:三月采茶茶叶新,姐在闺房绣花巾,西面绣出茶花朵,东边绣出采茶人。旁边采茶正在兴头上的祖母则嗔上一句,老家伙你吃饱嘴松屁股痒呀!引得茶园里的大人小孩一阵哄笑。欢快的笑声、雄浑的歌声与园中啾啾的鸟鸣、山下叮咚溪流和谐融合,天地人一体同春。待沾着露珠的嫩茶叶散晾了一个下午后,晚上在昏黄的灯光下,在厨房里,祖母烧火,待灶台上的大铁锅烧红后,祖父放下早烟杆,光着上身,用清水洗净手后,把晾在簸箕里的茶叶倒进锅里,绕着圈儿翻炒。片刻之后起锅,再把炒蔫了的茶叶放到簸箕里不停地搓揉,然后再放回锅里继续翻炒,如此反复几次,这个过程,火候绝对要控得稳,搓揉轻重适中,且时间要把得准,而这,也是祖父的技巧所在。故祖父制出来的茶叶水分沥得干,涩味除得掉,原香留得住。祖父在对茶叶炒制提香后,喝上一碗茶,抽上几口旱烟,接着对茶进行分拣,卷成黑色线型的茶用来卖钱,拢不成条半开半合的黄叶茶(二流茶)则罐存自用,这种茶泡后冲蜜糖水服治幼儿痲疹、疳积、夜啼特效。祖父在世时,家里经常有人前来讨茶,祖父也因此被村里很多吃过这种茶的幼儿认作“契爷”。是茶聚拢了祖父的人气。

祖父八十四岁那年,邀上平时和他一同放牛、采茶的十二公来到茶园里为他自己造墓地。他说,这里是他最熟悉的地方,以后子孙外出干事创业,清明这天,即使他们有事回不来,他也有清茶相伴,足矣。祖父八十六岁那年去世,去世时异常的安静。按照当地农村习俗,逝者入殓时,要在逝者的嘴里含放一枚硬币,表明逝者口中含宝,同时,穿在逝者身上的衣服和裤袋全部拆掉,意为不带走子孙的财富,出殡沿途也要一路撒纸上纸钱。祖父临终前做了一番交代,说他一生弄茶,在后事的处理上,只求行点茶礼,其他繁文缛节就不必了。按照他的意愿,在入殓时,他的嘴里不再放硬币,只放了几片茶叶,穿在他身上的衣裤只留一个口袋,在袋里放上一包茶叶,出殡时用他留下的茶叶来代替纸钱。参加送葬的除亲人之外,还有他的契儿、邻里外姓人,平时经常买他茶叶的人,以及路过家门曾得到他送上一碗茶的人。是茶使祖父的灵魂有了寄托。

一盞茶香,一份经年的温暖。

五月初五是端阳

★潘大林

小时候,我不知道端午节,只知道五月初五,知道五月初五是龙舟节。其实,人生的许多知识不是别人教给我们,而是自己慢慢积累起来的。

那时我只知道,到了五月初五,家家户户会将菖蒲、艾草悬挂门头,说是用来祛恶避邪,就会有一餐好饭吃,即使没有鸡鸭鱼肉,也会有一锅酸苦瓜在等着我们。因而,我们老家容县又将五月初五称为苦瓜节——到后来,我到贵港工作,查看当地中华民国版的《贵县志》,上面记载着:端午节门旁插艾叶、菖蒲,阖饮雄黄酒,小儿系朱砂符,烟熏裹角黍相馈,竞赛龙舟,县官出观,赏赉获胜者,谓之夺锦标。是日,家家以肉脍糯米苦瓜中为肴,故称苦瓜节。由此得知,五月初五吃苦瓜,并不是我家乡的专利,应该是许多地方都有这个习俗。

苦瓜虽然不是我老家的特产,但我心目中,老家的苦瓜却是特别的好。这种苦瓜让人一看就心生怜爱,因为它颜色洁白,粉雕玉琢,看着似是一件工艺品。我们将苦瓜截成两寸左右的一段段,挖去内芯,再配以韭菜、肉末、糯米、碎花生做的馅,放到锅里煮

熟。端上桌来,冒着腾腾的热气,夹一块进口中,软糯香醇,微苦之后带有一股余甘,本地人视为人间至味,令人一食难忘!

这种苦瓜叫白玉苦瓜,是我老家容县杨梅镇的特产——我上网查过,那么强大的网络,居然不见有一张我老家白玉苦瓜的照片。也不知是因了种子的不同还是水土之异,其他地方的苦瓜都是另外的模样:青色、臃肿,一身还长满癞蛤蟆般的小疙瘩,味道也特别的苦,小孩子都不太敢将它们送进口中,而我们的苦瓜却是老少咸宜的。

过了苦瓜节,天气一天天地热起来,小孩子身上会长出奇痒难耐的痱子。我们当地叫“宜别子”,一旦痒起来,感觉有万只小蚂蚁在啮咬,晚上你就别想睡觉了。对付这些,老家的人自有办法:五月初五那天,到河里挑水回来给孩子洗浴,称那天的河水为“龙船水”,说是洗过龙船水,身上将不会再长“宜别子”了。

只是老家地处山区,我从来就没见过龙船的样子。直到长大后才明白,原来龙船就是龙舟,龙舟节就是龙舟节,是民间赛龙舟的日子。我还知道了龙舟节就是

端午节,端即开端,是初始之意,端午即是初五。农历以地支纪月,正月建寅,二月为卯,依次下来,顺次至五月为午。五为阳数,故又称端阳。端午还是纪念两千多年前诗人屈原的日子,人们包粽子、划龙舟,是为了追念那位投水而亡的楚国诗人。在我少年时代,对屈原和端午的关系是一无所知的,且直到四十岁,我都没有机会去看赛龙舟。观看赛龙舟,便成了我人生的一个梦想。

到贵港工作后的某一年,端午节,有人请我到瓦塘香江去看赛龙舟,我欣然前往。在此之前,我读过古往今来无数骚人墨客描写赛龙舟的作品,唐代张建封的《竞渡歌》,描写龙舟竞渡的场景就很是令人神往:

鼓声三下红旗开,
两龙跃出浮水来。
棹影斡波飞万剑,
鼓声劈浪鸣千雷。
鼓声渐急标将近,
两龙望标目如瞬。
坡上人呼霹雳惊,
竿头彩挂虹霓竿。
……………

瓦塘香江是港南区郁江边一个村子,在人们主要靠水路沟通

的旧日,香江店铺林立,商贾往来,连通着周边的乡镇,成了名满四乡的“小香港”。这里每年端午都举办龙舟赛,据说进行了两百多年,即使在特殊年代也照样坚持。

我来到郁江边,岸上早已站满了热闹的人,红男绿女,黄发垂髫。江边摆着一列香喷喷的金猪,还有数个张鼓鼓的红包,那是给优胜者的奖励。江中排开十数只修长的龙舟,舟身画着龙形,色彩艳丽夺目。每只船上都有十位精壮汉子,手持船桨,目光炯炯,信心满满地盯着前方。等到岸上的总指挥吹响哨子,手中的旗子一挥,江中龙舟像箭一般飞出去,顿时鼓声震天,欢声动地,比赛开始了!

时过多年,我已记不清当时的具体情景,记不起到底是哪只龙舟夺得了头魁,但我记得江中激动人心的号子和鼓声,记得当时两岸群众的欢呼雀跃,记得人们脸上如夏日花开的笑容,也记得落败者一样喜气洋洋地向得胜者致以真诚大方的祝贺。此后,每年的端午节只要有空,我都会到香江去看龙舟赛,看那劈波斩浪、大汗如雨的竞渡健儿,听那衣食无忧、日渐富足的乡亲们的欢声笑语,接受那百折不挠、奋争争先、虽胜不骄、虽败犹荣的精神感染。

如今,随着岁序增大,火热的的生活开始离我而去,我翻看以前留下的老照片,回忆年轻时那份对生活的追求和热爱。闲暇之时,我还会诵读屈原的诗作,感受他笔下的荒唐与黑暗、挣扎与坚韧、愤懑与无奈。

转眼又快到端午,南宁的容县杨梅老乡决定AA制聚会一番,从老家带来数十斤白玉苦瓜,按照家乡的做法炮制,并以此为主菜。那一天,来了好多桌人,大家开怀大嚼,每上一碟,都很快一扫而光,接着又上一碟……大家对酸苦瓜赞不绝口,一起回忆乡情,共聚旧谊,畅谈人生。苦瓜其实并非什么人间至味,但大家对家乡和过去日子的共同记忆,让我们的心一下拉近了,甘苦并存,苦中有甘,苦尽甘来,回味无穷——这,大概才是真正的可堪咀嚼的人生!



一马当先 (廖源 摄)

看妈妈包粽子

★琬琦

又到端午了,妈妈买了材料,要包粽子。我听她絮絮叨叨,米要直接去碾米房买上好的糯米,猪肉要土猪的五花腩,再配一些白芝麻和花生米。当然,还有粽子叶,茶子灰,绳子……

材料——买回来了,妈妈把五花腩放了调料腌上,用炒锅炒花生和芝麻。炒好了,晾凉,然后春碎。春花生不奇怪,但芝麻那么小,也要春,我就有点疑惑:“这个已经很细了,不用春了吧?”妈妈笑笑,将春过的芝麻推过来让我闻。果然,一股浓烈的芝麻香像一声尖叫破空而来,相比之下,没春过的芝麻就是一个沉默的哑巴。

粽子叶,我在网上查过了,也叫箬叶。童年时,我见过妈妈拿一把长柄钩刀去山里砍,一边砍,一边教我:“要尽量选叶子比较宽的,没有裂口的。”现在居住在城里,只能去菜市场买。妈妈把买回来的叶子摊在地上,用园艺剪咔嚓咔嚓地将头尾剪掉。那声音动静之大,让我怀疑这叶子里长着骨头。叶子剪好了,对折着捆好,扔进大锅里煮——这大锅大概像一本打开的语文课本那么大,跟童年时我们家的锅比较,最多只能算锅儿子。那时我们煮粽子叶,尽可以让它们一张张放肆地平躺在水中。煮过的粽子叶颜色从翠绿变成黄绿色,柔韧性也增加了,叶子边缘少了一些锋利。一打开锅盖,一股草叶香气就窜了出来。妈妈把它们捞出来浸在冷水中。我知道接下来要用刷

子将叶子的两面都刷干净,这活我小时候就做过。现在,刷洗叶子的队伍里多了一个小朋友,5岁的本墨小哥哥。他挤在我和妈妈中间,一边将粽子叶平铺在小菜板上,小嘴一边叭叭地说个不停:“我刷,我刮,刮完了,得把菜板冲洗干净……”他舀起一瓢清水,冲洗着菜板,一边冲,还一边用钢丝球刷。那架势,看起来像菜市场里的杀鱼佬。这么一想,那些泡在水里的粽子叶,就全变成了一尾尾活蹦乱跳的鱼,似乎还在吐泡泡呢。

茶子灰,说是用茶树的树叶烧制出来的灰烬,倒在滤网上,慢慢地冲水,滤去杂质,取相对清澈的上层灰水。糯米呢,要淘洗好几遍,然后加灰水调匀,再加调料。我给妈妈打下手,递过去油、盐、生抽……妈妈绑着围裙在灯下搅拌糯米的样子,看起来真有点岁月静好。妈妈却突然嚷起来:“哎呀这不是生抽,是老抽!”我一看,果然是我拿错了,幸亏妈妈手轻,倒得并不多,不然,白糯米就要包成黑米粽了。

看妈妈包粽子,也是一件很享受的事情。那一张张粽子叶在她的手指尖变得温驯乖巧,白色的糯米间放酱色浓郁的肉条,添一勺花生芝麻碎,再填上一些糯米,然后加一张粽子叶,包裹好了,将一头的粽子叶往下对折,再转过来,对折另一头。这中间,妈妈神情专注,还用手指轻轻地拍打两下,仿佛手中的粽子是一个顽皮的宝宝,非打一下不能老实。妈妈解释说,就这样拍一下,糯米才会

充盈到角落里,粽子才能饱满、结实。

这时候我又想起童年了。因为我笨手笨脚,总也学不会包粽子,我的任务就只能洗粽子叶、打下手和烧火。在乡下,煮粽子用的都是大锅,像一张圆形的小茶几那么大的锅。烧的是木柴,先是用松针引火,然后架上手指般大小的松枝,接着是小手臂那么大的劈柴,再然后,慢慢就可以放入大木柴了。《金瓶梅》里说,“用一根柴禾炖烂的猪头”,事实上,夜深人静时,我们家灶膛里烧的,就是这样的一整根柴禾。锅里咕嘟咕嘟的,是粽子们正在小声吵闹。夜里起来看火的,通常变成了父亲。半夜,粽子们需要“翻身”,把大锅底下的粽子翻上来,把上面的翻下去。父亲会挑一条放在最下面的粽子,拆开来尝。粽子叶、糯米、油脂、猪肉、芝麻……这种种事物在水与火的作用下,全力以赴地散发出自己的香味。所有的香味构成了一首磅礴的交响曲,把睡梦中的我们都唤醒了。那时候,世界正在沉睡之中,那个小小的山坡上,一间小小的厨房里,温暖的灶火微弱地闪烁着,我们一家人围着灶头分吃一只热气腾腾的“翻身粽”。那是我吃过的最好吃的粽子,没有之一。吃完了,我们心满意足地重新回房间睡觉。即使在睡梦中,我们也知道,天一亮,端午节就到了,粽子就全熟了。