

忆旧·古运河

桑园采桑为谁忙

曹友伦 文

太湖之北的湖边上,有一个大桑园。年轻时,我的家就在大桑园的石桥河旁。

在大桑园,蚕衣除了养蚕,就常在桑田忙活。养好蚕就一定要种好桑。

在那时走进大桑园,首先看到的是纵横交错的排水沟。桑树怕水涝,一经水淹,桑树就会死亡。因此,每年蚕衣总要清理挖掘排水沟。除此外,在桑田除草、翻土、施肥也是交替着要干的农活。

大桑园的桑树在蚕衣精心呵护下,都长得枝壮叶绿,特别精神。远眺这一大片广袤无垠的桑海,只见绿浪起伏,和东边太湖中翻滚的白浪遥相呼应。大桑园的绿波和湖中的白浪,仿佛一直在竞跑……

养蚕季节(主要是春天),大多蚕衣就在蚕室饲养春蚕。在蚕乡,养蚕卖茧是蚕衣赖以生存的主要生活来源。

蚕衣在蚕室养蚕,看似悠闲,其实并不轻松。蚕儿不分昼夜地吃桑叶、排粪便(排出物俗称蚕沙),养蚕人就只能围着蚕匾转,就是在深夜,到时也得起床喂叶除沙。

养蚕一般是女人干的活,但在我们大桑园,男人也养蚕。在农村时,我也养过两次春蚕。在蚕室的每个日日夜夜,我真正体会到了养蚕人的辛苦。在养蚕时,我反而期盼到桑田采桑。

其实,采桑也不轻松,桑叶是蚕宝宝的粮食,因此,采桑是不能马虎的。那时,我总不明白,在野外到处可见绿叶植物,但蚕儿为何非桑不食呢?后来,翻阅资料后我才知道,桑叶中的水、蛋白质、糖类、脂肪等都是蚕儿生长发育所必须的营养物质。而桑叶中特殊的蛋白和糖类,更是蚕宝宝形成绢丝液所必须的原料。

蚕衣采桑并不是一件简单的粗活。蚕儿在各个蚕龄期对桑叶的要求各不相同,尤其在蚁蚕期(幼蚕形似蚂蚁),甚至每张桑叶都要经过仔细筛选。

第一次喂蚁蚕的桑叶更是挑剔,采桑时要选择叶片新鲜、黄绿适中而又偏嫩的

叶子,一般在桑枝上的第二、三片嫩叶。选叶不慎,会直接影响幼蚕的生长发育。

蚕宝宝在生长中只是不停地吃叶,只有在休眠期才停止食桑。休眠时,它只是呆呆地伸着脑袋睡,一动也不动。整个蚕龄期,蚕儿要休眠四次。醒来时它们都会脱去一层皮,每一次蜕皮,蚕儿就长大一些。休眠醒来的蚕儿马上又要吃桑叶。蚕衣在难得的休养生息一天后,就又要到桑田采桑了。

每当在桑田采桑,我总会想起李白的诗句:“绿条映素手,采桑向城隅。”这时,我也总会苦笑着伸出粗糙的双手,并不由自主地望向白浪滔天的太湖……

蚕宝宝在第四次休眠(大眠)醒来,就正式长大了。长大的蚕儿胃口也大,那时也是蚕衣最繁忙的日子。大蚕时期,不说蚕衣在蚕室喂叶更加费时费力,在桑园采桑也用上了大号篾篮,一担篾篮的桑叶起码要一百多斤。这时,待家的蚕衣犹如后备军,也要上阵了。妇女们只顾忙着在桑田采桑,壮年男人就把满篮的桑叶担回蚕室。

采桑虽然很累,但我喜欢采桑。因为在采桑时不但能呼吸到新鲜空气,还可吃到桑椹子。大眠后的桑椹子熟了,成熟的桑椹呈紫褐色,极像紫色的玛瑙,放在嘴里,甘甜生津。有些还未熟透的桑椹是红色的,吃着甜中带酸,却也别有味道。

大眠八九天后,蚕儿的胃口就逐渐减退,行动也变得迟钝起来,蚕宝宝老了。老蚕像玉石般晶莹剔透,在阳光的透射下,蚕体呈半透明状,老去的蚕儿在这时就要吐丝结茧。在此时,蚕衣常围着蚕匾搜寻老蚕。选中的老蚕捉住后就放在草龙上,这叫上簇(也称上山)。只有蚕儿都上了山,蚕衣的采桑才告结束。

如今,大桑园早已消逝,取而代之的也是以绿色唱主角的湿地公园。现在,每当我在湿地公园中漫步,仍然觉得面前有无边的桑海在涌动……

情趣·健康桥

淡茶浅饮

毛小言 文

无意之中走进无锡老年大学“茶与文化”课堂,我们的授课老师在第一堂课上,激情阐述了我国最古老的茶室,它就是坐落于惠山的“竹炉山房”。

史料记载,在“竹炉山房”汲泉烹茶的帝王将相、高僧隐士、文人墨客不计其数。为感知惠山“茶文化”,我们特意去惠山“天下第二泉”的“陆子祠茶室”游学,寻访“竹炉山房”遗址。遥忆当年,竹茶炉燃着松针,古人依山傍水听松啸风,在品茶饮茗之余,留下翰墨诗章。

古人风雅,饮茶讲究“茶美水美壶美炉美景美人美”。六美兼备,真的是万种风情。

笔者未有高人逸士情趣,时常一个人喝茶。一个玻璃杯,几片绿茶叶,不要太醇厚,不必太甘甜。在电脑里码字,就把茶杯放在书桌上;在沙发里看书,就把茶杯放在茶几上;在阳台上晒太阳,就把茶杯放在窗台上。淡淡的茶,因其淡而不腻,便有了隽永的味道。

给我们授课的海先生从事茶业40余年,是国家一级评茶师。他几乎每堂课上都会自备品种各异的茶叶,让大家一边听课一边喝茶,观察茶叶在沸水中呈现的色香味形。奇怪的是,这位以“老茶客”自诩的任课老师,手里总是端一杯白开水饮用。有同学好奇地发问,老茶客为什么总是喝白开水?海先生郑重其事告诉我们:“味蕾是有记忆的。”原来这位高级评茶师日常坚持喝白开水,是为了在茶鉴赏和茶质量鉴评中,让自己的味蕾保持高度敏感,力求公道公平公正地评定名特优茶叶。海先生的职业素养,让我们在敬佩之余,对茶文化又多了几分领悟。

去秋,在宜兴阳羡茶场游玩,遇见一位采茶婆婆。婆婆垂髫之年便随家人上山采茶,今年已过百岁寿辰。那几天,天气像过山车似的忽冷忽热。老人感觉头昏脑热、咽喉发痒发干,就煮了一锅茶水,灌在保温杯里,连喝了两天,说是“出

了几身汗,头里清爽了,没啥事了”。

我好奇地问采茶婆婆:“婆婆,您喝的是什么茶?”

采茶婆婆笑咪咪地告诉我:“这是隔年的老白茶。”

我追根刨底继续询问:“婆婆,这老白茶是什么品牌?哪里有销售?”

采茶婆婆见我对茶有兴趣,兴致勃勃告诉我:“这是茶农自己做的日晒茶,不是机器烘烤的名特优茶。是我们采摘完嫩芽嫩叶以后,把剩下下来的老梗老叶收拢来,经过日晒,等茶叶自然脱水了泛红了卷曲了,就收藏在密封的坛子里,过了两三年,就成了老白茶。”

我恍然明白,采茶婆婆说的老白茶,就是一味天然中药!

古人云:“茶乃百病之药。”在茹毛饮血的原始社会,人们生了病就嚼食树叶草根试图自救。《神农本草经》记载:“神农尝百草,日遇七十二毒,得茶而解之。”茶,即茶也。茶,伴随着人类几千年的文明进程,逐渐成为人们物质生活的“柴米油盐酱醋茶”和精神生活的“琴棋书画烟酒茶”之中不可或缺的内容。

曾几何时,年轻的我不喜欢喝茶。大概因为味蕾过于敏感,总是对浓茶的苦涩记忆犹新。退休以后,在一个闲暇午后,偶尔泡一杯清茶,观赏着茶叶的嫩芽在透明玻璃杯中缓缓起舞,慢慢抿一小口,舌尖上久远的回甘盖过苦涩,随之而来的神清气爽让人欲罢不能。从此,淡淡的茶成了我的案头必备。

与爱好喝茶的同道中人聊天,喝茶和穿衣戴帽一样,因人而异,因为饮食习惯与体质差异,有的人喜欢陈香醇厚的茶,那是老茶树的味道,有的人喜欢清香鲜爽的茶,那是幼龄茶树的味道。原来红茶绿茶白茶黑茶青茶黄茶六大类茶,无所谓好无所谓不好,适合你的就是最好的。

笔者喜欢淡茶浅饮,简单随性,也自有几分惬意。

用心用情解决群众“急难愁盼” 让金融服务走进客户心里

服务大众、情系民生,是民生银行的企业使命,而着力解决群众急难愁盼突出问题,打通服务群众“最后一公里”,为客户提供有情怀、有温度、有品质的金融服务,是金融行业提升服务水平,服务社会民生事业和经济社会发展的有力实践。

想客户所想,急客户所急

“你们民生银行可以给我们个体户加急开单位账户么?我刚在商贸城开了三个店,做五金生意的,急需开基本户,可以帮我预约快一点办理吗?”2月8日,春节假期刚过,民生银行无锡北塘支行接到蔡先生的咨询电话。当天时间已到15时,电话中支行业务人员立即指导客户通过线上预约方式开户,同时与柜面对接开户事宜。16时30分,客户带着营业执照、身份证来到了网点,银行工作人员立即为客户开辟小微企业绿色通道,1个小时后,三个基本户顺利完成开户。同时,依据小微企业减费让利原则,银行免收了开户费、账户管理费等。客户办完全部手续时,激动不已,对民生银行的高效流程和贴心服务赞不绝口。

民生银行无锡分行积极践行“支付为民、开户不难”的工作理念,在风险可控的前提下,杜绝“一刀切”行为,提供简易开户服务,提高开户便利,全面推出“企业开户e”产品,通过线上预约、简单填单、进度查询、快速交付、远程核实等优化小微

业务账户质效管理,并对所有小微企业执行免收开户手续费、账户管理费、网银工本费、网银汇款手续费减免等多项优惠措施。

将服务做到客户心坎里

2月28日,一群外来务工人员走进民生银行宜兴支行,咨询办理借记卡的事宜。客户表示办卡是要用于发工资,但是工作单位地址距开户网点较远。业务主管耐心跟他们进行沟通,在进一步沟通中了解到,他们的工作单位控股总公司在大连,并通过系统查询到总公司在民生银行其他分行开过单位账户。为此,银行工作人员根据系统里单位预留的联系电话进一步核实,得到了确切答案。最终,根据综合判断,网点为六位客户办理了借记卡,并按照账户分级分类管理办法给账户设置了适配的转账限额。民生银行无锡分行在提供银行账户服务过程中,坚持“两个不减、两个加强”基本原则,统筹平衡“优服务”与“防风险”两项工作,实施客户分级分类管理,提升银行账户服务水平,切实解决流动就业群体开户难问题,积极践行“支付为民,开户不难”的理念。

践行初心使命,强化为民情怀,中国民生银行无锡分行时刻将群众民生之事挂在心上,用心、用情、用力帮助人民群众解决“急难愁盼”问题,让人民群众的获得感和幸福感油然而生。

