

吴风越雨

## 杨梅熟时

| 张淇铭 文 |

杨梅熟了。这是我读初中时的班主任楼老师在微信里告诉我的。楼老师告诉我这个消息，没用文字，也没用语音，而是发了张图片。图片是一篮刚刚采摘的、红得发紫的杨梅，瞄一眼就会让人口里生津。我立马用文字回复说，楼老师，看着您这一篮杨梅好馋啊。只间隔了几秒钟，楼老师的文字也来了：那你过来采呀！最后的那个感叹号，充满真诚，也像是伸出来的一只手，召唤着我回宜兴山里采杨梅。

一个周六的下午，太阳仍火辣辣的，我如约来到楼老师家的水中楼饭店，她见了我挥了挥手高兴地说，走，我们这就上山采杨梅。我邀楼老师坐我汽车，她却坚持要骑自己的“小电驴”，还说要先回老宅去换辆电动三轮车上山，否则采了杨梅不好拿。我有些纳闷，怎么不好拿？手提不就可以吗？楼老师呵呵一笑，这一双手能提几篮？那笑里表现出来的是一股子豪爽之气。

的确，楼老师是豪爽的。她虽为女性，却声音洪亮，又喜欢运动，做事也干净利落。在我记忆里，印象最深的是她当我们班主任时，常跟我们一起玩耍，什么跳绳、踢毽子，甚至贴着墙根倒立，玩得不亦乐乎。而正是在这些玩耍中，我们班不仅十分活泼，而且成绩也走在了年级前头，成了尖子班。眼下，我看着已经七十岁出头的楼老师骑着“小电驴”绝尘而去，觉得她还真未曾变老，一如当年般英姿飒爽。

到了老宅，我担心山道开三轮车不安全，劝楼老师步行上山，稍微采点杨梅尝尝即可，不必大动干戈，但楼老师不依，说是山路比较远，走路不方便，非让我把汽车开到山脚下后再坐她的三轮车上山。我有些忐忑，心想我怎么好意思坐一位老人开的三轮车呢？可楼老师不管这些，还是像当老师时那样要我听她的，弄得我只好恭敬不如从命。

上山的路先是一条狭窄的水泥路，我抬腿跨进三轮车的车厢，楼老师又嘱我坐在车厢里，以免被探进来的树枝刮到。我“嗯嗯”地回答着，很听话地坐了下来。大概行驶了不到一公里，在水泥路的尽头，是一个30度左右的陡坡，楼老师把车停住，让我下车，自己则还要开车上去。这么陡的坡行吗？我想拦时，楼老师已然驾着车往上冲了。等我气喘吁吁地爬上坡，楼老师已站在那里自豪地指着几棵高大粗壮的杨梅树说，你看看这杨梅多好啊，赶紧采了吃吧。

真有些豁然开朗的感觉，我发现陡坡的上面竟是一块平地，而平地上长着的十多棵杨梅树每棵树上都挂着数不清或紫或红的杨梅，犹如颗颗珍珠般光彩诱人，难怪古人会发出“五月杨梅已满林，初疑一颗价千金”的感慨了。

采吧。我接过楼老师递过的篮子，可一连采了几十颗没一颗放进篮里，全被我送进了嘴中。楼老师看我贪吃的样子，欣慰地说，“好吃吧，好吃你就多吃点，杨梅可吃不坏肚子，吃多少

都没问题。”我边吃边回说，“太好吃了，那甜中略带的一丝酸，有什么水果是这样的啊？”楼老师骄傲地介绍，这些杨梅树都是有树龄了，凝结着日月风霜，她家许多客户就认这一口，“昨天还采了几十篮呢。”“那您家的杨梅树还不成摇钱树了？”我调侃了一句。“钱不钱无所谓，大家喜欢就好！”楼老师的话无不透着大度。

边采边吃，边吃边聊，不到一小时，我们已经采摘了七篮。楼老师还想再给我采几篮，我推却了，心想这么多哪能吃得完？好在这个时候楼老师的手机响了，老伴来电话通知她，晚上饭店还有五桌饭要等她回去张罗。如此，楼老师只得收手。

“更拟明年同采摘，要将华发待熏风。”我看着清瘦而丰铄的楼老师手提杨梅篮子，忽生灵感，吟出了明代诗人丘吉的两句诗。“那明年一定要再来哦！”楼老师又豪爽地发出了邀约。我重重地点了点头。

就要下山了，三轮车里装着丰收的果实。楼老师开车从坡上下来后再次嘱我坐进车厢，这次我没不好意思，很自然地跨了进去。三轮车向山下驶去，山风从耳旁吹过，楼老师开着车大声告诉我，她家的几个小崽子最喜欢坐她的三轮车了，一上车就大呼小叫，一副兴高采烈的样子。听着楼老师的话，我忽就穿越到了稚嫩的少年时代，我坐在母亲拉的板车里，吹着风，看着云，听着阵阵蝉鸣，享受那无忧无虑的美好时光……

灯下书

## 茶山喝茶

| 刘志福 文 |

茶友说，宜南山区出产的茶叶品质好，因为生长区域的土壤里富含硒元素，是茶叶中的上品。今年春天，我数着日子，等来茶山新茶采摘的时间，约了几位茶友，一起到茶山采摘、喝茶。

茶山的茶树，属于小叶种。我们远看茶树，满眼青翠碧绿，一直连到远处山峰，云雾缭绕。走近了看，一垄一垄茶树之间的空地上，特意种着不同类型的花树，为茶树的生长，持续提供了天然的花香味。

茶树的高度一米左右，我们一行人两两一组，分别站在一垄茶树的左右两侧，采摘起来感觉比较方便。每一片茶叶确保嫩芽采摘，我们知道了茶山茶叶特有的鲜嫩诀窍。结束了采摘体验，大家来到了品茗室，围坐在茶台前，等着茶艺师拿出新绿茶叶与新红茶叶，各泡上一壶，再为每人分别倒上绿茶汤、红茶汤，品尝两种茶汤的鲜爽。两位心急的茶友，嚷嚷着需要每人两个壶，自己动手冲泡，说这样喝茶才解馋，才过瘾。

茶艺师不慌不忙，笑着跟两位心急的茶友说，那样喝茶的话，叫牛饮，失去了喝茶品茗的风雅。并向我们推荐，春季，要喝绿茶或红茶，品尝的是茶叶的鲜甜；到了夏季，可以喝绿茶与白茶，帮助解暑；秋季，喝乌龙茶与岩茶，那真的叫绝妙，香气浓郁氤氲，可解秋乏秋困。茶艺师又指导几位女士，在每个月情绪低落的时候，女士可以喝一杯茉莉花茶，或者来一盖碗玫瑰花茶，有助于解郁疏结。

茶艺师开始泡茶，并讲解着喝茶礼仪。比如，给客人茶杯里倒茶汤时，倒七分满为好，“茶倒七分，留下三分是人情”。尤其要记住，我们拜访客户，见面沟通已经有较长时间了，对方一直往我们的茶杯里加满茶汤，则提醒我们“见面交流的时间到了”，茶汤加满杯，有逐客的意思。

我觉得茶艺师讲解的内容十分实用，让这次茶山喝茶不虚此行。而更重要的收获，是我弄清楚了为什么茶艺师泡的茶，比我自己泡的茶，喝起来口味更好的四个关键。

首先，泡茶要温杯洁具。其次，我掌握了泡茶要掌握的茶水比。茶叶与泡茶之壶容量的比例，我第一次知道了经验数值是1:50。3克包装的茶叶，放进我手持的150毫升的壶里，然后壶里加满热水，比例最好。第三，我知道了泡茶选水的重要性。我记得刚搬入新办公室的时候，有几次客户来拜访，我泡的茶汤有时候发暗，有时候有点发黑。茶艺师指出，那是用了烧开的自来水泡茶的结果。要想喝口味好的茶汤，确保汤色又透又亮，就要选用山泉水，或者用纯净水烧开后泡茶。最后一个关键是，我学到了茶山嫩芽茶叶泡茶时，不能用开水对着茶叶直接冲泡，而是要把热水沿着我们泡茶的容器内壁，缓缓地冲泡。我体会到了这样的泡茶细节，有如我们吃鸡毛菜，不要铁锅里高温炒，只要开水里一烫，就可以吃了，这样就能吃到特有的鲜嫩，是同样的道理。

我和茶友向茶艺师请教，知道了茶叶有保健功效，有抗氧化作用，喝茶对现代人的痛风、“三高”，有预防作用。我们原来不知道的是，每人每天喝茶的茶叶，不要超过十克。任何事情过了度，就不好了，每个喜欢喝茶的人，喝起来舒服，就好。有的人，特别适合某种茶气，在喝茶以后，背脊会发热，那样的喝茶效果就很好，不管是绿茶、白茶、黄茶、红茶、乌龙茶，还是黑茶，适合自己的，才是最好的。

一个人经常喝茶，会喝出个人的和气；一家人经常坐在一起喝茶，会喝出家庭的和睦；全社会越来越多的人喜欢喝茶，社会就会更加和谐与美好。茶文化需要研究和传播，茶山的茶艺师已经十分用心用情，把茶文化连带茶山的茶叶香味，传播得特别深远。

忆林

## 蒸苋菜

| 郁荣金 文 |

我是土生土长的乡下人。虽然此生的大部分时间是在城里度过，但是生活习性还是乡下式落：日落而息，日出而作。老伴则是标准准的城里人。我是无锡南门乡下人，她是省城南京人。我俩的生活习惯完全不同。虽然在一口锅里掏勺子，却吃了几十年的两样饭：我茹素，她吃荤。

单就吃苋菜，我俩的吃法大相径庭。我是老妈带出来的习惯，只吃嫩头嫩叶。最忘不了老妈的独门绝招“蒸苋菜”。在饭锅里煮饭带蒸苋菜，色香味俱全。色是碧波生青嫩绿鲜，菜里透着无锡大米特别的饭香，其味可口、入嘴即

化。一筷子苋菜进嘴，顿然满口生津，细嚼慢咽，实在太有味了（此时竟然津液满口）。而老伴从菜场采买的苋菜，不论红苋绿苋皆带长把子梗。许多人家吃叶不吃梗，老伴则从父母那儿学来本领：梗叶分炒。吃梗挺麻烦，先把梗筋丝分段剥离，这操作说说简单，做起来却需耐心，很花功夫。我说如果饭店里做这炒苋菜梗，十家要关九家半。但你还别说，这辣椒炒苋菜梗虽费功夫，却的确好吃。一菜两吃味不同，城里乡下各用功！

但是我这个乡下人，还是更喜欢乡下式、特别是老妈的独门绝招式吃法——

蒸苋菜！可惜老妈走了，连同她的独门绝招也彻底带走了。隔壁婶婶也喜欢吃蒸苋菜。她专门上我家灶间多次见习，我老妈的招式看着一点不复杂，婶婶年轻也聪明，依样画葫芦，回自己家灶台上却怎么也做不出那碧波生青的鲜绿嫩样，而是蜡塌金黄，一看颜色就倒胃口，别说尝了吃了。我老妈没文化，会做不会说，这个“蒸苋菜”徒弟硬是没教出来！老妈的独门绝招“蒸苋菜”从此失传。要尝只能在梦里或回忆中了。

乡下人城里人的地域可以不断改变，可是注入骨髓灵魂的地域文化与自小养成的习性，很难改变！



## 荷恋

摄影 刘国良