



品茗闻香

# 舌尖上的春茶

□宋本竞



茶余饭后

家人闲坐,灯火可亲。一幅多么温馨的画面啊。多年之后,当回忆起这样的情景时,画面也依然会很唯美吧。

## 家人闲坐

□孙雁

婚后,很喜欢独自回娘家的那片老屋。到家后,家前屋后走上一圈,看看田里的蔬菜,鸡圈里的母鸡以及鸡窝里的几个鸡蛋。喜欢那样的感觉。

上周日下午,我又回去了。这次,是带着二宝满满与小侄女轩轩回去的,一路上的风是那样温柔。到家了,妈妈正在包饺子。“妈,爸呢?我给他买了毛衣。”“买了干什么,家里那么多衣服。”妈妈边包饺子边说我,口气略带责怪。“妈,这是在蛋糕店买的糕点,吐司只能放三天,尽快吃哦。”我边说边顺手放桌子上。“你呀,买了干什么,你妹妹前两天刚买了几盒饼干。”对于妈妈的责怪,我就当没听到,理解她舍不得我花钱。我每次都是笑着哄她,“嗯嗯,下次不买了。”

这时,爸从屋后走来,我拿出新毛衣在他身上比划。“爸,这毛衣厚,领口不大,暖和……”我像对待孩子一样细心地说。“闺女,让你爸赶紧下饺子,吃点再回去。”“不了,妈,我五点半回去,婆婆还等我吃晚饭呢。”“在这吃饺子哦。”“不了,家里冰箱还有饺子哩。”说完又觉得自己好像说错了。我妈是不太喜欢表达情感的人,她这么说,知道她是真想闺女在这吃过再回的。这时,老公打电话过来,问我回不回去吃饭。我当即说,不了,就在爸妈这吃了。

轩轩和满满一回来就到屋后开心地玩耍,我让哥陪着她们。爸妈在屋里忙着,我要帮忙,妈不让,拗不过只好坐着看着妈包,爸下饺子。两位老人配合默契,下到锅里的饺子随着开水咕嘟咕嘟地上下翻动,锅上方升腾着淡白的雾气。亲切而生动,仿佛静止成一幅画。而我,此时就是一个孩子,一个等待着吃饺子的孩子。

饺子刚熟,嫂子回来了。吃完饺子,轩轩带满满去玩了。我妈说,再包点,下好了,带给女婿吃。于是,又开始包起来。我们围坐在一起,闲聊着。我说:“爸,妈,你们还记得三十年前,住我家的那些挑河工吗?”哥接过我的话:“我家住过三波挑河工,你说的是哪一波?”我说:“我可只记得一次呀,黄圩张集那一带人。”还与他们分享我的文章《开在记忆深处的花》,这篇已被几家报刊发表过的文章记录着河工那些难忘的事。记忆的潮水顿时漫过我们的心头,让我们一下子沉浸到那些温情的岁月之中。聊完河工,不知怎么又聊到价值观与教育孩子的话题上。这方面,我哥是内行,毕竟他培养了一个清华学子,参加过孩子的开学典礼,也在清华大礼堂听过讲座。

我们的聊天被老公打来的电话声打断。一看时间快八点,得回去了。细细想来,好久没和家人这么聊天了。那一刻,恍惚间,我不是两个孩子的妈,而是我哥嫂那个还有些任性的妹妹,爸妈那个还未成年的女儿。家人闲坐,灯火可亲。一幅多么温馨的画面啊。多年之后,当回忆起这样的情景时,画面也依然会很唯美吧。

轻煮时光

一碗虾汤馄饨,每一口都是大自然的馈赠,让人回味;以它特有的味道出现在那些需要美食慰藉的日常生活瞬间,让人在品尝中感受到生活的温暖与美好。

## 一碗虾汤馄饨

□刘庆宝

大纵湖有家久负盛名的“三驼子”虾汤馄饨店……

“三驼子”叫宋锦红,今年62岁,土生土长北宋庄人,在当地做了40余年虾汤馄饨。他从小驼背,在兄妹中排行老三,大伙儿都叫他“三驼子”。他做的虾汤馄饨,在当地那可是美食中的一绝!当一碗热气腾腾的虾汤馄饨摆在你面前时,那薄如蝉翼的馄饨皮,包裹着饱满多汁的肉馅,光是看着就让人垂涎欲滴,让居民和游客都赞不绝口。

50多年前,北宋庄曾有一家叫三义园的饭店,“三驼子”最爱这家馄饨,肉馅骨头汤,加以香菜、胡椒等,味道十分鲜美。他说吃上一碗三义园的馄饨就像过年一样开心。

在他18岁那年,“三驼子”在大队饭店上班,跟大厨学做馄饨。饭店主厨是上海人,一手包馄饨的好手艺,把和面、擀皮、剁肉、搅馅、熬汤等手艺传授给他。他头脑活络,学得认真,很快就摸到了门道,下的馄饨有模有样,口味地道。后来,大队饭店不开了,他回家开了馄饨店。他先是和外边馄饨店一样都用猪骨头做汤。后来,他突发奇想,要做出不一样的味道,就试用虾米汤,再加上精心制作,顾客吃上不一样的口味,连连叫好。北宋庄虾汤馄饨慢慢打出了招牌,成为当地美食品牌。

“三驼子”虾汤馄饨有诀窍。北宋居民宋才华说,“感冒初愈,吃东西没口味,只要吃一碗虾汤馄饨,一下子口味就开了。”

“三驼子”虾汤馄饨有三个诀窍:一是自己擀馄饨皮。挑选上等面粉,用筛子过一下除掉杂质,再加水,边加水边用筷子搅拌,用手将面团揉至表面光滑;将揉好的面团覆盖上湿布,放置一旁静置30分钟以上;馄饨皮要擀十多遍,擀出的馄饨皮张张薄如蝉翼、口感筋道。

二是自己剁肉馅。挑猪前腿肉,瘦肥7比3,切成小块,慢慢剁细,颗粒均匀,放鸡蛋清、葱汁和姜汁,朝一个方向搅拌,肉馅嫩滑饱满。

三是自己做虾汤。挑选大纵湖清水小活虾,用盐水煮熟、晒干,收藏好。提前一天清洗一下,放进锅里煎熬10多个小时,把虾的鲜味和汤融合。再加上猪油、香菜、酱油、胡椒粉等,虾汤的鲜美是馄饨的灵魂,喝起来温暖人心,让人赞不绝口。

“三驼子”的虾汤馄饨选材新鲜、制作精细,薄如蝉翼的馄饨口感细腻、鲜香、嚼之有劲、润滑,许多游客慕名而来。

“三驼子”虾汤馄饨鲜香可口,在外地吃不上。”南京游客张女士每年到大纵湖旅游都要到这里吃碗虾汤馄饨,临走还要打包两碗带走。她说,“这里的虾汤馄饨放上一天,皮也不烂,虾汤还是那么鲜美。”

一碗虾汤馄饨,每一口都是大自然的馈赠,让人回味;以它特有的味道出现在那些需要美食慰藉的日常生活瞬间,让人在品尝中感受到生活的温暖与美好。

春雨斜斜地飘落在故乡的土地上,不疾不徐,淅淅沥沥,沁人心脾。按照时令来算,里下河地区的庄户人家开始进入农忙时节。可远在安徽大别山深处的表妹却进入了一年之中采茶的繁忙季节。

表妹姓查,名叫玉叶。原在家乡做外贸生意,因聪明能干,脑子活络,在她三十岁的时候,带着五十万资金到安徽大别山做起茶叶生意,开创了一个追茶者的创业之路。短短几年,茶园由原来的30多亩扩大到200多亩,成为当地有品位的高端茶叶基地。

去年三月,我去大别山深处的金寨县看望表妹。春分已过的茶园格外耀眼,满眼望去,那是一片绿色海洋。近处一行行茶树像一条绿色丝带,浓密地伸展着。微风吹过,茶树轻轻摇曳,仿佛在低声细语地讲述古老而神秘的茶故事……

沿着茶园小道,表妹带我穿行在茶树之中,边走边对我说,茶好喝,但难采。采茶是一门技术活,处处有讲究。老叶不行,枯枝更不行。单芽叫莲心,一芽一嫩叶的茶叶泡在水里,叶如旗,芽似枪,被称为旗枪;一芽两嫩叶的则像雀类的舌头,称为雀舌。一芽三到四叶称为鹰爪,它们都是茶中珍品。

我连声赞叹:“茶的名堂真不少。这茶也有你的功劳。”表妹应声道:“过奖,有点说过头了。”

茶园深处有一茶室,是以茶来招待来宾,取材方便。茶室的主人是一位刚四十岁出头的中年人,戴着眼镜,斯斯文文,一看就是个文化人。主人一边让座一边说道:“茶是大自然的精灵,是上帝赐给世人的一剂养心药。茶又像是一个文静、宽厚、重情谊的书生,举止文雅优美,而水又是茶的魔法师。”主人寥寥数语,一下子让我走进茶的天地。

“你知道茶文化吗?茶除了品还可以入食。”主人指着新茶说:“新采的茶叶在焯水去色后加少许食盐、米醋、麻油,拌匀成菜,如同马齿苋、芦蒿等野菜一样,口味清新。一般只有春日才能尝到它们的独特之味。”

“以茶入食”我还是第一次听说,真是刘姥姥进大观园,长见识了。看着我认真倾听的神态,主人又告诉我每种茶都有特性,烹调方式也不同,搭配的茶叶也不同。白茶味淡,干净优雅,用来烹制水果蔬菜别有风味。绿茶浓淡相宜,既可凉拌清炒,也可以做煎饺的馅料。红茶则与荤菜搭配最佳。花茶则可以与咸腊烟熏菜肴搭档,是最佳的“助香剂”。说着,主人拿来一本《茶书》继续说道:“茶叶最初就是可以吃的。传说神农氏尝遍百草,吃茶叶解毒。到三国时期,欲煮茗饮,以汤浇灌之……因此后人便将吃茶叶变成饮茶水,如今许多地区仍称饮茶为‘吃茶’。”

其实,以茶入食在生活中并没有那么遥远,大家熟悉的茶叶蛋就是一说。当然,如今的以茶入食与古代的“吃茶”又有不同。以茶入食是用茶来调制和激发美味,烹佳肴,而古人“吃茶”则真的吃茶。

主人把茶的源头和特点说得明明白白,让我一字一句听得清清楚楚。

正当我和主人谈得兴正浓时,一位姑娘端上一杯新茶。主人笑道:“这是刚炒的新茶。”我说了一声:“好茶!好茶!”看着一芽芽茶叶在水中上下翻动,轻柔地舒展,缓缓地落入杯底,就像王子亲吻他的公主,茶香慢慢地从雾气中向外漫溢,氤氲出清香之味,那一刻,我感受到的不仅是茶香,而是整个春天的气息。轻轻咬一口,清香宜人、沁人心脾,仿佛整个春天都进入了身体。顿时一颗浮躁的心变得和春天一样透彻、清明。

我一边品茶,主人推了推眼镜,又读了一段茶语继续说道:“古人云,茶者,品也,静者,悟也。国人喜欢喝茶,一杯清茶里,滋味各不相同。一种生活下,苦乐自知。”

我连忙回应:“说得妙,太经典了,真是春日品茶茶当酒,一语道破红尘事!”

人的一生曲折迷离,不就像这杯中一片片茶叶,无声舒展,淡然收尾。沉静、清苦、又留齿隙间涩涩的余香。说着,说着,两人竟举起茶杯,“咣当”碰了一下。

临近中午,我起身告辞。主人握着我的双手,送我一包春茶,顺便说一句,你是个文化人,喜爱喝茶,不妨读一读《茶经》。

下山,拐进一家书店,寻找,终于在一处找到《茶经》。细细翻阅,这位茶圣陆羽隐居山中写下《茶经》,给我们带来了一个震撼的茶世界,真是“人品如茶万世馨”。

