

## 川海文心

## 若到江南吃杯茶

■赵利辉

人们意象中的江南，明清时期以太湖平原为中心，包括苏州、太仓、松江、常州、湖州、嘉兴、杭州等城市；至近现代，南京、上海、无锡、镇江等城市才归属江南的范围。如今，高铁像一根纽带，将各个城市连接起来，江南因而成了一个具有多重城市性格的都市圈。

在这样的都市圈内，无论是大城还是小镇，都有许多茶馆。若到江南吃杯茶，一日之间，早茶在杭州西湖的楼外楼，中午可抵上海的豫园，下午茶在南京的夫子庙。就是晚间，宁沪杭线上，高铁也还有几趟，

并不需要考虑歇在何处。但你如果真想住下，一定是此间的茶比别处味道要醇厚些、茶馆的陈设要风雅些，或虽嘈杂却有趣些。

我的嗜茶，实则是受了一位作家小品文的影响。他写道：“喝茶当于瓦屋纸窗之下，清泉绿茶，用素雅的陶瓷茶具，同二三人共饮，得半日之闲，可抵十年的尘梦。”这位作家曾短暂地到过苏州游玩，他感觉苏州城里别有趣味的，是在吴苑茶社中所见的情形：“茶食清洁，布置简易，没有洋派气，固已很好，而吃茶的人那么多，有的像祖母老太太，带领家人妇子，围着方桌，悠悠地享用，看了很有

意思。”这个吴苑茶社旧时称“吴苑深处”，与“小仓别墅”属于茶肆中最有名的。以前的苏州人，常在这里谈天说地。这两处，如今已经消失了。

到苏州，我常去报恩寺吃茶。寺里清静，茶亦不贵，但最好再备点钱，多少无算。小和尚奉茶上来，我呷一口，然后随手捐点功德给寺里，和尚必会说些祝福的话。此时，心情大好，我便去清音门的竹林边坐坐。倘遇到个老僧人也正在那里吃茶，不妨和他一起静享无忧岁月。我曾买过寺里自制的茶叶，品牌就叫“浮生半日”。这样的闲情，亦可抵十年尘梦。

倘小住数日，就能感觉到

现今苏州人吃茶，依然是生活中的必修课。清晨，城市还在睡梦中，小巷里已生出氤氲醉人的味道。大好的天气，阳光照在粉墙上，折射一道白色的光，穿过民宿木制的雕花窗棂。睡眠给白光刺醒了，从窗格望出去，高处的小桥，低处的深巷，人们统是闲散的步子，不是那种急匆匆的——他们多半是要到茶馆去吃杯茶。小桥流水和系在河边的木舟，像是动态的吴冠中水墨画。姑苏城外，虎丘一带的茶楼大多依塘河而造，河边木樨花开之时，香气飘满茶楼。花香比姑娘旗袍上洒的香水味道淡些，闻香折花枝，似乎更为“罗曼蒂克”。

不过，“梁园虽好，不是久恋之家”，我还要去趟南京。不到南京，想象不出南京人的闲适，他们是天生的名士。老派的南京人吃茶，为了取到好水，会在下雪天收集落在梅花枝上的雪藏在瓮中，到夏天烧开了泡茶喝。他们拿铜茶夹镊了雨花茶，在老虎灶前候着；等收集的雪水刚开，便立刻注入紫砂壶中去，雾气弥漫开来，室内暗香浮动。之所以需要这样的精确把握，是因为水沸过久则与干滚水无异，有损茶叶的新鲜滋味；而未沸滚的水泡茶，香味又会大打折扣。如今，老虎灶在城市中已经没有了，煮雪烹茶的事，在乡下或许还能遇到。我至今只喝过一回，自然不是妙玉泡的，而是梅花山的一位花农。后来在北方，我曾守了一夜积起半瓦罐雪，将雪水在火炉上煮沸了泡茶，却再没能喝出那回的滋味来。

喝茶并非只是文人的雅好，杭州的蚕农、湖州缫丝厂的工人皆有属于自己喝茶消闲的地方。酷暑的夜晚，几个工友去镇上的茶社，泡一大提壶杭州龙井，围坐在简陋的茶桌旁边。他们随意地喝着，大声地说话，赤脚蹬在竹制的矮凳上，消磨掉一天工作的疲劳。杭州萧山乡间的蚕农，眼瞅着蚕儿上草山做茧，不用太操心了，即每日晨起搭船到镇里去。下船后，他们急急步入镇上的茶馆，与相识的好友聚在角落交谈，打听今年市面茧丝的收购价格。不养蚕或农闲之季，来茶馆喝茶的乡民尤多，嘈杂的茶馆成了他们的憩息之处。茶馆里，常年有一种老年茶客，即使隔壁失火，也不能让他们移动屁股；就算是木房顶塌下来，他们亦不放在心上。唯一能调动其情绪的，是茶馆老板新拷贝来播放的曲艺节目，有海派清口、天津相声、苏州评弹，甚至还有东北二人转。这一来，终于唤起他们“呵呵”的笑声、“哗哗”的掌声。这些个整日斜靠在茶馆竹椅上的老茶客，乡民称之为“老獭皮”。他们买两元钱一碗的茶，盯着大屏幕看节目，可以从早晨坐起，直到晚上打烊。

这一年多的时间，因为新冠肺炎疫情的影响，我已很少出门去茶馆喝茶了，倒时常想起那些有着一面之缘的茶友。梅花山剪枝的花农、报恩寺的老僧、缫丝厂的工友、打听市价的蚕农、卧于竹榻上听海派清口的“老獭皮”……他们现在还好吗？若到江南吃杯茶，希望有缘还能一起坐坐。



## 城市印象

■赵柒斤

阅读一座城市，从饮食入手是个巧妙选择——饮食往往是城市生活细节的最真实体现。譬如要把握北京的民俗风采，炒肝儿和卤煮火烧是最精彩的一笔；要读懂西安的粗犷豪放，羊肉泡馍、肉夹馍是最好的佐证；若要感受福州三坊七巷的淳朴魅力，则必须从福州人餐桌上的“小”说起。

记得10余年前，有福州客人到访。席间，我和几位同事一再催促他多吃一道食材分量扎实的海鲜大菜时，福州客人略微尴尬一笑道：“这种海鲜，我们那的人一般都不太喜欢吃。”当时听了这话，我们顿时觉得这位客人既不通人情又爱吹牛。勉强完成接待差事，我和同事就各找理由“失踪”了。

直到后来有机会去福州玩了两天后，我才突然想起以前

真是误解了福州人。

福州有一句妇孺皆知的饮食俗语，叫做：“斤鸡，马蹄鳖。”意思说，吃的鸡不能超过一斤重，吃的老鳖形状不能大过马蹄。这是因为福州人觉得，重于一斤鸡和比马蹄大的老鳖都已过了“青春期”——中看不中吃。我还听过一个笑话：一位山东人在福州买鸡，问了一只小鸡的价格后，又问一只老母鸡的价格，当他得知两只鸡价钱一样后，不假思索地决定买下一只老母鸡。交易完成后，买卖双方急忙掉头就走，生怕对方反悔。这个笑话并非说谁聪明谁傻，而是指人的文化观念不同，喜爱和对同一事物的判断就有区别。

或许正因如此，才形成福州人选择食材“喜小厌大”的独特取向。在福州大街小巷溜达时，我亲身体会了“小”在福州大受欢迎的程度。譬如福州人

买黄瓜鱼，就专捡不超过两指宽的小鱼，并取名叫“黄梅鱼”；大鲢鱼无人问津，而又小又嫩的白鲫却成了家庭主妇的首选；蚬要吃“小黄蚬”、蚶要吃“小珠蚶”；桔子要吃小小的“福桔”、橄榄要吃小小的“坛香”、龙眼要吃小小的“本洋”……

福州人喜山乐水。我听一位老福州介绍，过去福州城里七拐八弯的河流比路多，池塘比地多，故而如今的福州城里许多地名仍叫从前的浦前、浦后，前屿、后屿，中州、外州……大概与历史原因有关，福州人饮食的另一大特点就是爱“汤汤水水”：几个小贝壳、几条小鲫鱼泡一大锅汤，连盐也不多放。外地人初到福州做客，或许会以为此地人特小气。如果这样理解就大错特错，其实这才是福州人眼中的上等菜，只有招待客人，他们才肯像雕花一样在做菜上大下功夫，同时

力求保留食材的鲜美本色……

领略福州人饮食观，便想追根溯源。故纸堆里，我发现福州是“因州北有福山”而得名；北宋时，又因城中遍植榕树而简称“榕城”；明清时期，福州曾是海上丝绸之路的重要门户、中国近代海军的摇篮。如今福建省政府所在地福州市屏山，古时称为冶山，传说是欧冶子铸剑之地，说大点可以称为中国第一个钢铁冶炼基地（北方是炼青铜的）。2000多年的钢铁锻造技术传承至今，又使福州人以“三把小刀”（厨刀、剪刀、剃刀）的制造工艺而自豪。

当然，更令福州人自豪的是在首届全国历史文化名城评选夺得榜首的三坊七巷。其实，三坊七巷是福州市南后街两旁从北到南依次排列的10条坊巷的简称。向西三片被称为“坊”、向东七条被称为“巷”，自北向南依次为衣锦坊、文儒

坊、光禄坊以及杨桥巷、郎官巷、安民巷、黄巷、塔巷、宫巷、吉庇巷。别看三坊七巷的单独规模都不大，但对近代中国的贡献却非常大。从1839年6月虎门的艳阳到1919年5月北京的暖流中，林则徐、沈葆楨、严复、林旭、林觉民等都是从三坊七巷中走出来的历史杰出人物。可以说，中国近代史的一个个印记：鸦片战争、洋务运动、思想启蒙、维新变法、辛亥革命……多个历史大事件似乎都少不了从福州三坊七巷里走出来的名人的身影。

值得一提的是，别看福州人在饮食上特别喜欢“小”，每条特色街巷规模也不大，但其心胸却很宽广。福州人不仅不排外，开放意识还较为浓厚，整体非常亲善友好。

以“小”见“大”，若你能来福州走走，或许也能发现其“小”中蕴含的独特文化及生活智慧。