

回味

春醉碧螺香

申功晶

我年少时，但逢开春，父亲总会骑着单车带我来到太湖洞庭东山。我们站在茶园坡地放眼望去，矮墩墩的茶树抽出了碧油油的叶子。所谓“一方水土养一方茶”，碧螺春茶树系“洞庭山群体小叶种”，纤细玲珑犹似小家碧玉的苏州姑娘。东坡先生诗云：“从来佳茗似佳人。”倘若要从《红楼梦》中选出一位女子作为碧螺春的形象代言人，我看非金陵十二钗之薛宝钗莫属。宝钗所居之蘅芜苑植遍奇花异草，味芬气馥，可谓“蘅芜满静苑，萝薛助芬芳”，无怪乎宝玉发出“睡足酴醾梦也香”的感叹。这一如素有“花果山”之称的太湖洞庭山，诸多花木、果树枝桠交错，根脉相通；而茶叶亦属敏感植物，它汲取花窠果味，天长日久，便自带一身花果清芬助其香醉万里。

《茶经》云：“凡采茶，在二月、三月、四月之间。”到了春分，采茶的男女七八人一伙、十几人一队，各人肩背一只茶篮，趁着清晨露水，在轻雾如烟的茶丛中，小心翼翼地采摘。明前“碧螺”通常一芽一叶，炒制半公斤高级碧螺春大约需采七万左右颗芽头，因此素有“一斤碧螺春，十万春树芽”的说法。

旧时，讲究的茶户只让二八芳龄的少女去采明前碧螺春。采摘之前，少女们先沐浴更衣，上山时，索性不用竹筐。据说，她们将采下的茶叶嫩芽纳入怀中，贴在胸口，少女的肌肤体温能促使茶叶散发一股浓烈的异香，当地人用吴语戏称为“吓煞人香”。采回去的芽叶须被及时拣剔，剔去余叶及不符标准的芽叶，以保持所用芽叶匀整一致。茶户力求做

到当天采摘、当天拣剔、当天炒制，不炒隔夜茶；而拣剔一公斤芽叶，就需花费大半天时间。

茶户将白天拣剔好的茶叶堆置在堂前，吃过夜饭，就去屋后炒。炒茶火要烧得猛，当茶灶镬底被烧得透红，一畚箕嫩叶倒下去，满满一镬，“哔哩啪啦”乱爆开来。炒茶人立在灶前，伸手下去炒，动作要快，牢记“手不离茶、茶不离锅”要诀，左右开工、轮换又炒，揉中带炒、炒中有揉，炒揉结合。此时的茶镬里就像放鞭炮，水蒸气直冒，热得炒茶人赤裸上身，露出古铜色肌肤，却仍汗流浹背。纵如此，他嘴里还是快活地哼着小调山歌。等爆声小下去，炒茶人便用畚箕覆向镬里一阖，随手翻转盛起，手脚要快，否则嫩芽易焦易老。炒过的青叶子被倒在板桌上，炒茶人双手搓揉，将之揉成紧紧一团，再抖散开来摊在竹匾里，用幽火慢炒，然后二度、三度焙干。此番纯手工采摘、纯手工拣剔、纯手工炒制……从古延续至今，也亏得苏州人不嫌繁琐。单这“蜷曲如螺”的工艺，靠机器是做不来的，故明前碧螺春质高而量少，贵得实在有理。

苏南的老百姓素有喝茶习惯。过去，我祖父一大早起身出门，常雇一辆三轮车来到茶楼，占个好座头。他先吩咐堂倌来一壶上好的碧螺春，再笃悠悠地一边啜一边听评话、弹词……甬提多惬意了。

每逢早春茶上市，父亲总要去姑苏老字号“三万昌”称上二两特级碧螺春尝尝鲜。说起我和碧螺春的初识，还闹了一出“不识碧螺是碧螺”的乌龙。记得有一年开春，年幼的我打开父亲的茶叶罐头，从里面抓一撮新茶撒入茶杯，看蜷曲的

茶芽在水里舒展开来，直至水呈澄碧色，便把鼻子凑到杯口深深一嗅，一股天然植物香沁入心脾；端起杯子啜一口，那股子芬芳在唇齿间弥漫开来，尤其是那种初饮若无、细品似有的果香味，着实让我陶醉了好一阵子。有此好物，我当第一时间与母亲分享，当她捏起一撮“铜丝条、螺旋形、浑身毛”的茶芽，不由得“哎呀”一声：“这茶怎么长满绒毛，莫不是发霉了？”我们娘儿俩研究半晌，最终确定是茶“发霉”了，便索性将其“哗啦啦”一股脑倒入垃圾桶。殊不知，这“条索纤细、卷曲成螺，满身披毫、银白隐翠”正是特级碧螺春的真容。待到夜间，父亲回到家中得知了真相，心疼得直跺脚：“这几两茶大几千元呐！说没就没了！”

大学毕业上班后，我每天清晨进办公室的第一件事，无外乎先泡上一杯清茶，尤其是早春之晨喝上一杯新上市的碧螺春，能去除一夜沉积的秽浊之气。感冒发烧的时候，我的医生朋友开完药后千叮万嘱：“你正在吃消炎药，千万勿要喝茶，尤其是浓茶！”喝碧螺春却是无妨，这茶清淡，一杯下肚，病也似减了三分。

《茶经》云：“器为茶之父。”泡什么样的茶选什么样的茶具，颇有讲究。泡制碧螺春，以玻璃杯为佳，透过玻璃可尽览“白云翻滚、雪浪喷珠、春染杯底、绿满晶宫”四大奇观。泡碧螺春是一桩饶有趣味的工夫活：准备一个洁净透明的玻璃杯，先在杯中注上三分之一七十至八十摄氏度的纯净水，将碧螺绒球抛入杯中，待其舒展开来，再缓缓斟水……一时杯中如雪片纷飞，端在手中，满杯翠玉，清芬袭肺，喝着也没有茶

叶固有的涩味，反倒有一股甜津津的果香味，这便是货真价实的茶中极品了。清代思想家、文学家龚自珍所言“茶以洞庭山之碧螺春为天下第一”，非虚也。

苏帮菜中有一道时令名肴，唤作“碧螺虾仁”，顾名思义是用碧螺春与河虾仁一起烹调而成——新采摘的碧螺茶芽，在温油中热过，跟现剥的河虾仁一起翻炒。茶乃山之精华、虾系水中之尤物，两者自这道菜中妙而凝合，人们吃起来，但觉虾中裹着茶的清香，茶中带

着虾的鲜甜，滋味十足。

洞庭西山岛的一位友人家自有几亩茶地，每年清明前后，总要邀我去岛上喝两三遭碧螺春茶。在太湖畔，泡上一杯新绿，春芽入杯如球，在杯中见水即展，透过玻璃杯但见翠色缤纷，细闻起来茶香中裹着细腻的花果香。我忽地想起苏州那些深藏春色的园林，一杯碧螺春便恰似一座可以被捧在手里的微型园林，其中的色、香、味以及优雅舒展的芽叶，伴着阳光、春风、烟雨，入画似梦，令人心神皆醉。



汤青摄

烟火人家

把休息的“菜单”留给父母

李秀芹

二姐让我给她儿子儿媳传话，说她现在想开了，即便一个人吃饭，也要炒上两个小菜，有荤有素，讲究一下营养搭配。苦了大半辈子了，如今生活条件好了，必须好好心疼自己。

二姐有这生活态度我挺高兴，我们姊妹从小就喜欢吃清淡的东西，过去条件不好，饮食清淡没有油水是日子所迫；后来生活条件好了，大鱼大肉也买得起，但还是喜欢吃清淡的。其实这种饮食习惯并不好。

二姐夫去世后，二姐一个人生活。她不喜欢做饭，对吃

食也没要求，馒头咸菜就能对付一顿，只有儿子一家来她这里吃饭时，她才好好做几个菜。可怜天下父母心，当娘的就怕儿孙吃不好。

但我还是不解，这种话二姐自己说就行，还需要我传吗？

二姐解释，她自己说，怕孩子们不相信，还是旁人说可信度高。

原来外甥知道老妈的这个毛病，她自己一个人吃饭，根本不愿下厨房，几次去老妈家，都碰到她吃馒头就咸菜。儿子心疼老妈，就屡次劝老妈让她吃点好的，可她就是不听，说咸菜对她来讲就是最好的菜。

外甥只好想了个办法，午饭晚饭都回家陪老妈吃饭，这样老妈就顿顿做三个菜。一荤一素一汤，她每顿都变着花样做，唯恐孩子吃腻了。

我建议二姐，应该让儿子儿媳下厨做饭才对。二姐说：“他俩工作很累，我可不好意思让他俩做饭。”为了不让儿媳下厨，二姐都是在儿子儿媳下班前就把饭做好了。

二姐年龄大了，想甩包袱，不想做饭受累了。既然儿子是担心她自己不做饭，那把这个问题解决了，儿子放心了，就不会天天回来陪吃了。

我把二姐的话传给了外

甥，外甥听后表示，既然如此他和媳妇中午就不回家吃饭了，若干活累了，晚上也不回去吃了。

我把这个好消息告诉了二姐，二姐笑着从厨房端出一碗米饭和一碟小咸菜——敢情个人菜谱一点没变呀。二姐说：“我就是骗骗他俩，他们觉得大鱼大肉就是好东西，可我不喜欢吃。我早上一包奶一个煮鸡蛋，中午馒头或米饭就咸菜，晚上喝一碗菜粥，一天就过去了；有时蒸一锅包子我自己能吃好几天，省时省力。对我来讲，休息是最好的菜谱，最健康的营养就是不过度劳累，天天伺候他俩吃饭，累得我腰病都犯了。”

二姐辛苦了大半辈子，现在好不容易熬到儿孙都成家了，她该享享清福了——每天跟老姐妹散步、跳跳广场舞，或什么也不做，沙发上躺一天看电视、睡睡觉。

儿女在关心父母菜谱的同时，也该多关心父母的劳动量，当他们连自己吃饭都懒得做的时候，大抵是因为体力不行了。把为父母改善生活的菜单留给自己，带菜回家，或下厨房做饭给父母吃；把休息的“菜单”留给父母，让他们合理安排自己的生活，时常保持好的心情和好的身体。如此才是善解人意的孝行。