



明前识茶碧螺春

□ 李佳霖

前两日,苏州的老朋友给我寄来一盒明前碧螺春茶,轻启茶盒,一对蓝底白花的青花瓷茶罐优雅地映入眼帘,打开密封的茶袋包装,只见银绿隐翠的鲜茶条索紧结,卷曲成螺,白毫显露,煞是可爱。一经冲泡的碧螺春,茶入水即沉杯底,细芽慢慢展开,汤色微黄,清香袭人,还散发着一股淡淡的花果香。

正在品饮,苏州朋友的短信进来,“请你品尝家乡的茶,不要忘记了我们!”在感觉鲜爽生津、甘醇微甜之时,这条短信让我倍感乡情的温馨。哦,碧螺春,我饮下的不仅有乡情,还有风雅苏州的文化!

是的,每年此时,清明前后,正是碧螺春上市的最好时节。碧螺春,是我国10大名茶之一,原产地在苏州吴中区洞庭东山、西山。在当代,它与西湖龙井、黄山毛峰、祁门红茶、大红袍、铁观音等齐名。

明前茶贵,尽人皆知。今年,洞庭山碧螺春的价格稳中略升,最好的特一级茶叶售价为3800至4500元一斤。明前茶卖的就是奇货可居。苏州吴中区的31055亩茶园,去年产出了305吨春茶,其中一半是碧螺春,今年茶产量据说和去年差不多。但是,其中称得上“明前”二字的就少之又少了,因为精品特级碧螺春茶每市斤需要6.5万个嫩芽。

阳春三月话玉芽

江南三月,风景如画的东、西山上,已有不少的采茶女在青翠的茶田里采茶了。今年碧螺春茶上市时间比去年有所提前,3月13日前后,新茶已开采并少量上市,品质上好的明前碧螺春讲究“全芽”,只取最精华的嫩芽,长出的叶子一点也不要。熟练的采茶人,一个早上能采3两芽头,而炒制一斤上好的碧螺春,需要六七万个芽头。

碧螺春的芬芳离不开烟雨太湖的滋养。位于苏州东山的三山岛,是一座太湖中的小岛。那里满山遍植果树,四季花果飘香,是洞庭东、西山碧螺春原产地保护区之一。洞庭碧螺春在当地产区的一大特点就是茶果兼种,茶树边种植的枇杷、杨梅、橘子、板栗,让茶叶也带上了果香。



意大利的火车之旅

□ 陈 静



“美人儿们,早上好!”2012年11月11日,来查火车票的大叔和一路上遇到的所有意大利人一样大声开着玩笑,我只好赶紧把一双光脚藏到座位底下去。

这是一辆从威尼斯圣路易斯火车站开往米兰中央火车

碧螺春的好坏,三成看原料,七成更要看炒功。炒制是整个工艺中关键的一个步骤,定点、定锅、定专人炒制,并有质检员从高温杀青、热揉成形、搓团显毫、文火、干燥等四道工序,每个环节全过程监控。每市斤经过14万次以上的手工制作,严格按清朝乾隆年间几近苛刻的一芽一叶传统工艺。传统的制茶技艺,使茶的“鲜、香、形、味、态”特征更明显。产于三山岛的碧螺春茶,融百花果香,回味生津,适口爽喉,其芽嫩、形美、色艳、香高、味醇而得到了爱茶人的青睐。

“吓煞人香”品茶浓

碧螺春的风雅来自其悠久的茶文化。碧螺春,原名“吓煞人香”,这是一句苏州的吴依软语,意思就是“香到极点了”。传说洞庭东山有座碧螺峰,石壁里生长着几株野茶树。每年春天,当地的老百姓都会背着茶筐前去采摘,康熙朝的某一年,到了摘茶时节,老百姓又来采茶,茶叶长得特别茂盛,采多了筐装不下,只好把茶放在怀里。没想到茶受到体内热气蒸熏,突然散发出浓烈的异香,采茶者不约而同惊叫起来,“吓煞人香!”于是,这种茶便叫做“吓煞人香”。采摘后回家加以精制。当地有个叫朱元正的人,其制作的“吓煞人香”尤称妙品,每斤价值3两白银。康熙三十八年,皇帝南巡,饮用了此茶的康熙说,“茶是佳品,但名称却不登大雅之堂。朕以为,此茶既出自碧螺峰,茶有卷曲似螺,就名为‘碧螺春’吧!”于是,“碧螺春”茶名相传是清康熙帝南巡时御题。

碧螺春的风雅还源于典雅精致的苏州文化。去苏州旅游,苏州园林是必经之地。在拙政园、留园、狮子林那一个个古意盎然、鲜花烂漫的古典园林里,茶室总是选择在风景最佳的地方,一般为砖木结构,落地门窗,方砖铺地,光线充足。室内布置极为讲究,八仙桌、靠背椅,茶几均为中式家具。而四壁书画满目,鲜花飘香。小憩于茶室之中,一边品茗,一边凭窗远眺,园林景致尽收眼底,诗情画意在心中油然而生。此时一壶碧螺春,几曲清亮柔丽的评弹,人们就一起跌进了古老苏州的情怀里。

茶列为“开门七件事”之一,在这“七件事”中,也只有茶有过一部《茶经》。苏州山温水软,气候湿润,拥有得天独厚的种茶条件。苏州种茶、饮茶初兴于两晋南北朝。陆羽《茶经》则是文献中最早明确提及苏州产茶的一部著作。唐朝贞观年间,“茶圣”陆羽曾寓居虎丘很长一个时期,他开山种茶,专门对苏州水质、茶叶作过研究品评。唐代著名诗人韦应物任苏州刺史时,也曾亲自在园中种过茶。

今天,要想品佳茗,不妨到苏州的茶馆和书场转转。品茗听评弹是苏州人的传统习俗,天天品茗,日日听书,从不间断。现在喝茶的听评弹,纯粹是雅兴,茶馆除了有评弹,还有昆曲、江南丝竹等节目表演。茶香轻溢,丝弦轻拨,吴语轻扬,啜茗细品,那种优雅的格调,令无数大江南北人陶醉。



周岁以上的女士,就能拿到总票价五折的优惠。

作为“世界遗产数不清”的旅游大国,怎么能把交通和游玩结合在一起,意大利人花了心思,在罗马,我们也不能免俗地在书报摊子上买了36欧元的“罗马PASS”,不但72小时之内交通全免费,而且全罗马市属的20多个旅游景点和博物馆中游览的前2个也免费,其他则可以凭着这张小卡片购买打折门票,先去哪里呢?我们正在犹豫,热情的摊主就说,“先去斗兽场和圣天使堡!这两个地方门票最贵!”看来游客的心理都是差不多的嘛。

让人印象深刻的还有多次票。在米兰和罗马,我们都通过自动售票机买过交通月票,从首次使用算起,24小时内都可以无限次乘坐市内所有公共交通工具。在威尼斯更有“N乘12”的各种公共船票,12小时、24小时、36小时和48小时任君选择。多次票的价钱相当“友好”,比如,米兰单程地铁票为1.5欧元,但日票售价仅为4.5欧元,而威尼斯船票单次为7欧元,36小时船票售价为30欧元。这些多次票的使用方式和交通卡一样,只要靠近验票机“滴”一声就可过闸,而且意大利大部分地铁站在高峰时间仅在进站时查票,出站时并不查票。

行在意大利,贴心设计真的会给人带来好心情。



市井中的热干面

□ 连 俊



热干面与武汉的联系,犹如硬币的正反面,密不可分。一碗恰到好处热干面,面条拌得劲道、芝麻酱调得均匀厚重、必不可少的辣油和萝卜丁刺激而清脆,那种浓郁的味道、简单的做法以及实在的分量,恰如生活在这座滨江城市人们的性格——干脆直接、火爆爽快。

记得读大学的时候,外地的同学常常抱怨,你们的热干面太干了,一点汤水都没有,而毕业以后同学们相聚时,大家却最想念当初印象不佳的那碗面。久居武汉的人一旦离开,常常会围绕热干面这个主题词在脑海中展开搜索,豆皮、面窝、糊米粉、烧烤等种种美食便鱼贯而出,那些味道、那些年的画面,还有关于这座城市说不清的情绪,会将整个人渐渐淹没起来。

忘不了的童年记忆

上个世纪80年代,蔡林记热干面的老店还开在汉口满春路附近。印象里去得不多,但人满为患的场景和次次有惊喜的发现,我始终无法淡忘。蔡林记的热干面味道和路边的早点摊不一样,父亲经常很认真地告诉我,蔡林记用的是黑芝麻磨出来的酱。有时候吃完回爷爷家,父亲还会顺路带我在江汉路和中山大道交汇口的四季美来一笼汤包,又或是到南京路口的芙蓉馆子要一碗抄手。直到今天,想到金黄的面条上沾满酱料、刚出炉的包子蒸腾的水汽以及小小炒手上艳丽的红油,总让我有一种穿越时光回到过去的冲动。

初中时候,学校在闹市区正中心,走路3分钟是老通城,5分钟是小桃园。这两个地方都是武汉著名的小吃店。老通城的豆皮和小桃园的瓦罐鸡汤,在很多武汉人的心中留下了关于味道的美好回忆。老通城的豆皮,用绿豆、鸡蛋、米浆打底,裹上糯米、各类肉丁和虾仁,油煎而成。一盘豆皮再配上八宝粥或鸡蛋米酒,这样的早点能让人一天的精气神都焕然一新。小桃园由“筱陶袁”谐音而来,相传是陶、袁两家人在这里开的煨汤馆,这里的瓦罐鸡汤做得煞是地道:小小的瓦罐,金黄油亮的鸡汤、雪白的米粉和一整只鸡腿,现在要我形容每次看到这一幕的感受,我能想到的词,居然是“风情万种”。

学校出门右拐,是一家面摊,热干面和牛肉米粉做得都不错,出门左拐是一个生煎包子铺,配上老板自制的辣酱,令人流连忘返。我的初中就是在这样一个美食环绕的氛围中度过:可去老通城点一碗八宝粥配一碟三鲜豆皮,可去面摊吃米粉,可去包子铺来二两生煎。这期间我为了锻炼身体,还习过一段时间武术,每次练完,父亲会带我到小桃园,点一罐鸡汤,再点两个葱油饼,我吃鸡腿喝鸡汤,父亲则就着剩下的汤底把葱油饼一口口吃掉。

尝不尽的热辣麻香

到了高中,周围的知名小吃店少了。不过,有句玩笑话说的是:有人就有恩怨,有恩怨就有江湖,有江湖的地方就有面馆。高中附近还真有一家非常不错的面馆,我们称之为三元里。那里的热干面,面给得分量足、芝麻酱里不搀花生,深受广大师生喜爱。高中时学校抓得紧,7点半开始早自习,8点结束后,有10分钟休息时间才开始上第一堂课。我们就利用这10分钟时间跑到三元里,花1块5毛钱买一碗热干面,再花1毛钱买一个塑料袋,把热干面拌匀了放到塑料袋里带到教室里吃。那个时节,每天清晨,当阳光照射到我高中的校门时,如果你从旁路过,你会看到此间的少年们,人手一个塑料袋,里面装满了香喷喷、热腾腾的热干面,大家三五成群兴高采烈地走进校园。不一会儿,阵阵芝麻酱的香气便从一间间教室里逸散,伴随着早读声、老师的呵斥声和面条与口腔摩擦发出的呼呼声,在清晨的校园弥漫开来。

再后来,就是进大学、找工作、离家、成家,时间呼啸而过,将这些关于吃的回忆以及那些承载它们的地方一点点卷落:老通城、蔡林记、三元里,还有初中门口的那些摊点。这些年回家,每每路过这些地方,早已寻不见当年的踪迹,取而代之的是高楼林立、快餐接踵。此时此景,总不免让人感叹“一张张脸孔水一样掠过”。然而转念一想,若干年后,这些兴许又是别人的美好回忆,载体虽变,情感恒远。

于是释然。

