



■黄志专

周末时光,雨过天晴,曦光洒满乡村田园,处处金光,点点闪闪。一杯茶水过后,我闲来无事,便到家宅附近田园走走。

不承想,一片稻田绿意盎然,欣欣向荣。映入眼帘之后,一股惬意之情随即油然而生。我也随即跨步走近稻田,站在一畦水稻边的田埂上,弯着腰,弓着背,就像小孩那样好奇地端详着跟前那些水稻。只见一丛丛水稻早已开枝散叶,葳蕤壮实生命时空,有了更多分量。那一缕缕“稻花香”便在心间荡漾开来,曾经目睹过的“稻田灯火一片明”的壮美景象再次倏地浮现眼前,把我引流到过往的那段时光深处。

小时候那些年,稻谷抽穗扬花之时,每到夜晚,家家户户都会在稻田中间,或是田埂上摆放一个个脸盆,脸盆里盛着大约半盆水,水中倒扣一块盆子或垫一块砖头,然后在它们上面置放一盏“土油灯”,点亮灯芯。刹那间,火舌迎风猎猎,摇曳婀娜的身姿。夜幕稻田,一眼望去,一片灯火通明,映见田园风光,一派旖旎,十分壮观。

记得那年“小满”过后,忽有一

天晚夜,门口参洋田园再次上演一幅“稻田灯火明”胜景,我看着,欣赏着,只觉得美得好看又好玩,却不知道这是怎么回事,就面对父亲抖落出我积压心中多时的疑问:“在稻田里点灯,要做什么?”

父亲摸着我的头,和蔼地说:“孩子,那是点灯捉虫。”

“哦——捉虫?”我依然疑惑不解。

“是的,点灯捉虫。”父亲见我依然这般纳闷,就耐心地给我一个明晰的答案:“稻田里有很多稻飞虱、飞蛾等水稻害虫。比如说飞蛾,经常在夜间活动,咀嚼水稻,尤其在水稻抽穗扬花、灌浆的时候,更是猖狂,它们成群结队,出没田园水稻中,破坏水稻等农作物。我们就要给灭一灭。怎么灭呢?飞蛾喜欢光线,有趋光性,人们就根据飞蛾这一特点,给它一点光,让它们……”

父亲一下子讲了这么多,我还是一脸茫然,不知所云,懵懵懂懂。不过,我还是心生疑问,说:“天底下哪有不怕死的飞虫自投罗网?”

“不信?”父亲瞟了我一眼,哈哈大笑起来,“这样吧,明晚,我带你到稻田里去看看。”

翌日晚上,父亲带着我来到稻田边,面对灯火通明处,说:“你自己看看吧。”我定睛一看,果然不出父亲所言,一盆水中躺卧着一只只飞蛾,横七竖八的。有的仰面朝天;有的匍匐水面一动不动的;有的还在水中扑棱棱地动弹着,好像要从水中挣脱出来似的,但是它们愈是挣扎,愈是不能摆脱死神的纠缠……

我顿生怜悯之心,一直为那些飞蛾感到可怜,忍不住要哭起来。不过,我忽然想起父亲曾经对我说“男人有泪不轻弹”,也就强忍着,不敢掉泪,还指戳着水中那些虫子,不住地叨念着:“活该,活该。”

后来,再也见不到稻田里亮起灯火了,更多的是白天有人背着一只喷桶,一手拿着一根长长的喷管,一手握住喷桶旁边的摇柄,边走边使劲按压,让喷管喷出一股股白雾,四处飘散,洒落在水稻上面,杀死水稻害虫……

往事悠悠,随风飘散而去。但小时候的稻田灯火,依然在心中点亮。尽管田间那盏灯火早已“灰飞烟灭”,退出视野,甚至隐没于时光长河中,成为记忆影像,至今回播的视频依然温暖我的心,温暖我的一段段岁月。

## 黄瓜鲜在未黄时

■黄钦灵

吃瓜果蔬菜,最讲究一个“鲜”字。为了尝鲜,父亲在紧挨防护栏的花盆里种下黄瓜秧,藤蔓顺着防护栏攀爬,连瓜架都省了。

没过多久,已有拇指大小的黄瓜羞涩地悬挂在防护栏上,它们躲在绿叶中,藏于花朵后。微风吹过,黄花轻轻摇曳,蜜蜂和蝴蝶穿梭其间。父亲惊喜地“呀”了一声,说黄瓜很快就能吃了,随即用手掐去几片遮挡的叶子,让小黄瓜更显眼。

一日,我正在客厅看书,余光瞥见父亲在窗边一闪而过。不一会儿,他得意地摇晃着手中的黄瓜,从我面前经过。我立刻丢下书本追了上去:“怎么就摘了,我还想留着拍照发朋友圈呢!”追到厨房水池边,黄瓜已被父亲洗净。他轻轻一掰,递给我一截。我一口咬下,清脆爽口的夏日风味瞬间涌入口腔。这夏日第一口的滋味,即便后面长出的黄瓜再鲜嫩,也难以比拟。

黄瓜的吃法多样。最爽口的是凉拌,将黄瓜洗净拍碎,加入蒜末、香菜、酱油、醋和少许辣椒油,轻轻拌匀,便是一道清爽开胃的夏日凉菜。如果喜欢热炒,那么清炒黄瓜片也是一个不错的选择。此外,酱黄瓜也别有一番风味。将黄瓜整条或切片放入酸醋中腌泡,几天后,黄瓜就会充分吸收调料的味道,变得极其下饭。但父亲坚持认为,直接生吃才是黄瓜的上佳吃法。父亲告诉我,黄瓜尾部富含苦味素,能排毒养颜。听到这话,我立刻将黄瓜尾部吃个干净。

此后,花盆里的黄瓜一茬接一茬地生长。老去的黄瓜会逐渐通体变黄,这也许是它名字的由来。自张骞引入黄瓜后,古人多认为绿色的黄瓜未熟,需待变黄再采摘。但随时间推移,人们逐渐发现,绿色的黄瓜皮薄肉厚,口感更佳,于是开始在绿色时就采摘。久而久之,绿色的黄瓜就被视为成熟的了。

黄瓜,这样一个鲜嫩水灵的瓜,名字却源于它衰老时的颜色。你若说它未熟,它其实已在最好的状态;你若说它已熟,却怕它即将老去。黄瓜的鲜美,正是在那翠绿未黄之时,才最为恰到好处。人生亦是如此,珍惜当下,方能品味到生活的鲜美。

## 一代书法家的茶韵人生

■海啸

庆历七年的一个晨曦,宋仁宗结束了早朝的繁忙,步履轻盈地回到宫中。一饼茶团正在静静地等待着他,这份礼物来自福建路转运使——蔡襄。

提及书法史上的“宋四家”——苏轼、黄庭坚、米芾、蔡襄,便知蔡襄地位超然。在茶界,他更是与“茶圣”陆羽比肩,被誉为“一位真正的茶人”。

蔡襄对茶的热爱深入骨髓,仿佛茶的芬芳早已融入他的血液。有一次,福唐县县丞邀请蔡襄品尝小团茶,蔡襄品尝后说道:“这不只是小团茶,还有大团茶混杂其中。”侍童忙不迭解释,原来他只准备了两人的茶叶,没想到半路又来了位客人,只得匆忙加了一些大团茶。却未料到,只一点点细微的差别,竟也被蔡襄尝了出来。

但说起蔡襄与茶更深厚的结缘,却源于一次贬谪。据《蔡襄年谱》记

载,庆历四年(1044),蔡襄被贬至福建,这个地方虽不及江淮地区富庶,但却盛产茶叶。在建安北苑考察时,他像茶农一样亲自参与了茶园选址、泉水选择、施肥除草、修剪采摘等每一道工序,最终成功研制出了自己满意的新茶。新茶一改往日传统,把8饼一斤改为20饼一斤,每一饼只有五铢钱大小,直径三四厘米,他为这种新茶命名为“小龙团”。为了让小龙团更具有观赏性,蔡襄亲自研制了多种压茶模具,让茶饼的形状从圆形拓展到四方形、菱形,图案更是丰富多样,在茶饼表面印上龙凤图案,边缘设置各种花草团,甚是美观。蔡襄专门作《北苑十咏》记录制茶工艺的全过程。

新茶生产出来后,蔡襄毫不犹豫地将首批“小龙团”献给了皇帝。仁宗对小龙团颇为喜爱,它因此成为宋代顶级贡茶。欧阳修在《归田录》中高度评价:蔡襄制作的小龙团,一斤要卖二两黄金,然,“金可得而茶不可得”。仁宗对此十分“吝啬”,每年祭

天,才会赐中书、枢密院各一饼,四位宰相级重臣每人只能分到半饼,其他人更是可望而不可得。

蔡襄回京任职后,常有机会与仁宗一起品茶。皇帝经常问起建安贡茶制茶、试茶的情况,蔡襄发现,茶圣陆羽撰写的《茶经》,压根没有提到福建建安茶,于是,便精心撰写了一部《茶录》,用非常简洁明了的文字介绍了如何鉴定茶的色香味,如何使用茶具,如何收藏茶叶以及品茶的流程和所需器具等。这本书成为世界上最早的植物培养学著作,对中国茶产业和茶文化作出了全方位、体系性的贡献。后被译为英文、法文,流传海外,向世人展现了宋代茶饮的美学意境,也对世界茶文化发展产生了积极、深远的影响。

蔡襄的茶道,融入他的生命与灵魂,让人们在品味茶香的同时,也感受到了他对生活的热爱与追求。他的茶道精神,如同那悠扬的茶香,穿越了时空的界限,流传至今,依然散发着迷人的魅力。



投稿邮箱:dnzbgfzc@qzwb.com  
联系电话:0595-22500109