



■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。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眼前那些水稻。只见一丛丛水稻早已开枝散叶，蔚然壮实生命时空，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，出没田间水稻中，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。

一代书法家的茶韵人生

■海啸

庆历七年的晨曦，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份的茶叶，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。

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，黄瓜轻轻摇曳，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，鲜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醋酸中腌泡，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。



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