

■欧阳雯

贾母不喝六安茶

一日，贾母携刘姥姥游大观园。一行人浩浩荡荡来到陇翠庵，妙玉亲自为贾母奉上一盅茶，贾母随口道：“我不吃六安茶。”妙玉回说：“知道，这是老君眉。”

这则茶事让众多爱茶人记住了这个茶名，却由此引发许多人的猜测，贾母为什么不喝六安茶，六安茶不好吗？

产于大别山的六安茶有着悠久的历史。唐朝时，茶圣陆羽在茶之出一章中讲到淮南产茶，以光州为上等品，光州即为现大别山所在之信阳光山县，而六安霍山茶则被视为三等类茶。可见大别山在唐代就已是十分重要的产茶区。

在霍山漫水河镇至今隐藏着一条蜿蜒曲折的茶马古道，古道上铺就的青石板泛着圆润的光泽，上面满是往返商人的脚印与马蹄经年踩踏留下的印迹。古道边散落分布的古桥、庙宇、老宅、古树共同见证着它往昔的岁月。千百年来，西出的茶叶，东进的马匹，在这条茶马古道上串起一条生命线。

大别山位于中国南北分界处，是长江与淮河的分水岭，其南麓的水流入长江，北麓的水则流入淮河，巨大的气候差异孕育出南北两侧不同的山川特征和植物性状。其名最早见于《尚书禹贡》：“导嶓冢，至于荆山；内方，至于大别。”

相传汉武帝祭祀古南岳天柱山时，途经大别山。他从主峰顶上往山两侧看，只

见山之南草木葱郁，山花烂漫；则山之北枯山瘦石，白雪皑皑，大为感慨此一山二景，大别于其他诸山。同行的史学家司马迁记录下这句话，至此大别山声名远噪。

大别山拥有独特的地理条件优势，地质构造为古生代燕山运动所隆起的褶皱带，以花岗岩与片麻岩为主，这种岩石经风化后形成的一种黄棕壤有着丰富的有机质，十分利于茶树的生长。

六安瓜片的茶树为独山小叶种和齐山中叶种，当地人称这一传统老品种茶树为“笨茶”，“笨”应是“本”的意思，也是指本地特有的原生品种，不断繁育，传承下来。千百年来与当地的气候、土壤、生态相互依存，是制作六安瓜片最佳的原料。

绿茶素以一条嫩芽一叶初展为上品，文人雅称旗枪，用来形容其鲜嫩可人的身。茶人们品鉴绿茶，除了品味，更为观赏杯中茶叶上下起舞，婷婷袅袅，婀娜之姿。不走寻常路的六安瓜片决意摒弃这一单调的审美，另外开辟一条属于自己的茶之旅。

绿茶最为知春，刚送走料峭的寒冬，蛰伏的虫子便唤醒了茶树，甫一开春，嫩芽悄悄萌发。清明未至，第一杯绿茶就以清新淡雅的身姿摇曳在杯中，一展青春之态。六安瓜片则不急不忙，当所有的绿茶都已进入尾声，它才姗姗来迟，似合了送春之意。谷雨前后，毛茸茸的嫩芽完全展开时，便提醒人们准备开采了。

焖熟的茶娘们在茶园里穿梭着，她们挑拣成熟肥壮的一芽二三叶，就是六安瓜片标准的开面采，这一过程会持续到小满节气前结束。

采回来的鲜叶要及时扳片，剥去芽和茎，分出出色为黄绿的嫩片(或称小片)、色已转绿的成熟老片(或称大片)和茶梗(或称针把子)，就等着制茶师傅开始炒茶了。

茶完整地诠释出凤凰涅槃的美学表达，一款好茶，离不开火的助攻，鲜叶、薪火、铁锅唱着一曲最美的歌。炒制六安瓜片须用两锅三火，生锅高温杀青，熟锅低温理条。毛火、小火、老火，三次烘火。温度由低入高，最后一道工序拉老火更高，最后一道工序拉老火更与坚持，也是至为关键的一步。

拉老火时，场面热烈忙碌，木炭欢快地画出火的音符，热浪翻滚中，茶师们抬起一个烘笼，放在炭火上停留5秒钟，立即移下，顺便翻动发烫的茶叶，依次再抬下一个烘笼，边烘边翻，如此往复百余次。待茶干吐放清幽的花香，意味着完成了它涅槃的过程。制成的六安瓜片犹似一粒粒饱满的墨绿色瓜子，二头尖尖如小荷初绽，叶沿中空微抱挺秀，在高温的粹炼下，茶叶内的有机质渗出，形成一层白霜，好似罩了一层薄薄的纱。

上好的六安瓜片考验的是制茶师的火候，独到的

火功是经年累月积攒而来的经验。正如一人一味，熟悉的茶客甚至可以喝出师傅制茶时的情绪，心情舒泰时做出的茶会有一股特别舒畅顺爽的气韵。

早在唐代就开始种茶制茶的大别山，经历宋代制茶的第一次重大变革，直到明代贡茶才由以前的团茶制作正式改为散茶制作，为六安瓜片的创造迎来了曙光。

诞生于清代中叶的“六安瓜片”茶由“六安茶”中之“齐山云雾”演变而来，清朝时列为名品入贡，是清朝名茶中的精华。

明人屠隆《考槃余事》中曾列出最为当时人称道的茶有六品，即“虎丘茶”“天池茶”“阳羨茶”“六安茶”“龙井茶”“天目茶”。六安茶也列为六品之一，以茶香醇厚而著称于世。曹雪芹写《红楼梦》时期，“六安茶”已与西湖龙井同属为珍贵的贡茶，备受茶人们重视与追捧。

从贾母看到妙玉奉茶而出时，就直言“我不吃六安茶”，可见六安茶在贾府是日常饮用之茶，但贵族老夫人因何拒饮如此名贵的“六安茶”，究其原因，实为六安茶香高气长，滋味馥郁醇厚，耐冲泡且刺激性强，更适合年轻人饮用。但养尊处优的贾母年老体弱，日常饮食定以清淡为主，品茶也适合淡雅平实，故不吃六安茶，并非六安茶不好，而是与年龄及生活习性、身体状况相关而已。



玉见雀鸣

陈瑾芳

今天来提“惜物”两字，似乎很不合时宜，可我还是想说说我的惜物故事，因为我一直记得清朱柏庐《治家格言》里说：“一粥一饭，当思来之不易，半丝半缕，恒念物力维艰。”意思是我们应该珍惜衣物和食物。

一段时间内，我发现孩子们的衣物在以各种理由被丢弃，最多的是“拉链坏了”，而我就想办法帮他们修复。衣物上的拉链使用不当确实很容易坏，特别是裤子，拉链坏了真的碍观瞻。我觉得心疼就拿过来，拉链头掉了，就装一个新的；有的拉链头合片松了，或两侧松了，再怎么拉还是一拍两散。到我手里，就用小镊子上下或左右轻轻一夹就完好如初；拉链掉了齿，那就换一根，5毛钱就让一条几百元的牛仔裙起死回生。

孩子们看到这个结果，也就乐意让我修理，渐渐地他们衣物也丢得少了。

我是业余裁缝，一直在做衣服，剩下的零头布我把它们卷拢收起，先生说哪天会派上用场。先生的衬衫总是整体挺好领子却先磨旧，我就翻出原有的布料重新做个领子，焕然一新。有亲戚因发胖厉害，喜欢的衬衣穿不进，我找出原来的料，巧妙地加大胸围和衣袖，她穿上好开心。

不怕大家笑话，我还补袜子，那是从孙子的还是孙女的，无论棉的还是锦纶的，没几天就破个洞，一周坏两双。丢弃太可惜，就用我这个裁缝的巧手，用同色线纵横交错，把袜子织补得平平服服，穿上无任何异样，他就接受了。如此一直补了五年，直到他回父母身边去读

中学。后来是先生，他穿袜子很讲究，或丝或毛或棉，大多十几元一双。但这种袜子牢度差，破个洞就丢弃他自己也感到心痛。我就五只补袜，一冬大约补四、五只。

对于食物，我们现在讲究饮食卫生和健康，故珍惜食物不可能用收藏来解决，即使有了冰箱，我也尽量按需购买，按量烧煮，绝不浪费。

我们这些读过点书的人还惜纸，虽不如古人的“惜纸如金”，但也一直抱有一种敬畏之心：对那些用过一面的纸特别是A4纸，是绝对舍不得团一团扔垃圾桶的，必定要再利用其另一面；一般的纸如一面为空白，我就用来打草稿；即使是废纸，我们家用专用的纸袋收集起来，然后让收废品的人来收走。我和孩子们都知道，我国每年要用不少外汇进口废纸来造纸。

然而，在当今这个物质丰富的时代，不少年轻人渐渐背离了“惜物”的古训：衣物稍有不适或稍稍过时就一丢了之；办公室的纸篓里全是一团团雪白的A3、A4纸……若劝说两句，回应你的是不屑“嗤——”，然后就是：“依那是啥朝代？现在啥年代？”最后我只好噤声。

也许有人会怀疑我是个抠门之人，但我清楚，我绝对不是吝啬之人。只是我们这一辈人，都说着祖先“惜物即惜福”的说法，再加上经历了几十年物质匮乏的生活，“惜物”已是刻在骨子里的印记。别人怎样做，我当然无法干预，而我，则将终身践行“惜物”的理念，让自己心安，因为这个地球上的资源毕竟还是有限的啊！

■赵丽芳

惜物

■皮皮

南翔人的冷面绿豆汤

会去买上几个小菜，回家配上两瓶冰啤酒，就能消散掉一天的暑热。

利群最大的招牌是冷面跟绿豆汤。我曾认真看过店内阿姨做冷面的过程，将煮过的面条在大竹匾内抖散，熟油浇在面条的瞬间，面上泛起淡琥珀色的光，马上用长长的竹筷子不停地将面条撩起、抖散，电扇吹凉。吹得根根分明才算凉光，每根面条都要吸饱油脂，就算放上一天，也不会有两根面条粘连在一起。接下来彻底吹凉的冷面就躲在凉快的空调冷面

间里等待着有缘人的到来。在门口点好单，付钱之后会拿到一张小纸条，凭纸条去冷面窗口领面条。冷面窗口在进门之后的一侧，小小的一间玻璃房，不同颜色的纸条代表不同的食物，透过窗口递上小纸条，一碗冷面便随即出品。淡黄色的面条装在一个大大的白色瓷碗中，浇上酱油、花生酱，上海人吃冷面这两个酱汁是必须不能少的，冷面还有各种配菜，最经典的是配绿豆芽，豆芽爽口，在夏天食欲不佳的时候，这种清爽的食物最受欢迎。当然喜欢吃肉的朋友可以加糖醋小排，丰俭由人。

冷面要好吃，拌也是非常重要的。熟客会将底层的面条高高撩起，放下之后再反复的面高撩起，如此反复不消数次便均匀，在碗内乱翻一气可不行。可能是心急，一口下去万一感觉有点噎，那么此刻冷面搭档——冰镇绿豆汤就显示出了其不可替代的重要地位。

绿豆汤是加了薄荷的，在南翔人看来，正宗的绿豆汤还必须要配上蒸熟的糯米。绿豆是事先蒸熟的，颗颗都张着小嘴。冷面间的阿姨总会事先将绿豆糯米都装在大瓷碗中，一个一个垒起来，看起来颇为壮观。用时只要从冰水桶中直接往碗里加入冰薄荷水，最后再加上一勺绵白糖，完美。记得利群的绿豆汤还是可

以免费续杯的，冰水可以继续到喝饱肚子。

胃口大的人，一碗冷面不够吃，还可以再来一碗夏日限定冷馄饨。冷馄饨也是事先煮好之后再冷藏，大多是菜肉馅的，酱汁和冷面也是一样的。一口一个，冰冰凉凉，夏日的碳水快乐，在最后一个冷馄饨和最后一口绿豆汤下肚之后得到了最大的满足。漫长的炎炎夏日在利群得到小小的慰藉。

和吃冷面冷馄饨绿豆汤截然不同的，南翔人还喜欢在三伏天吃羊肉，俗称吃伏羊。南翔历来都有吃羊肉的习俗，早晨起来羊肉馆里一杯白酒配羊肉，南翔的爷叔们就好这一口。中医有个说法叫做冬病夏治，核心是利用夏季阳气旺盛的时机调理冬季易发的疾病，羊肉性温，三伏天吃羊肉能促进人体阳气向外发散，毛孔张开，再配上一杯老酒活血化淤，能更好地驱散体内的寒气，这个时候最好关掉空调，出一身汗，整个人不免通体舒泰，感觉任督二脉都已打通。伏羊不仅是饮食传统，更是亲友相聚的夏日限定饭局，一起围坐图的就是一份热闹和对传统的传承。

夏天里，南翔古镇上的美食故事就像夏天的风一样，带着烟火气和人情味，除了味蕾的满足之外，更多了几分对生活的回味，唯一的遗憾就是再也吃不到利群的冷面绿豆汤了。



鹤鸣槎溪

HEMING CHAXI

消暑

晓琪摄