



书法 海

姚祥华

■赵春华

吃早茶

大概是被尿憋醒的，也不知道啥晨光，也不知道鸡啼几遍了，我听到我家西侧南北向的石桥上响起了过路人的脚步声，一声两声，不急不慢，脚步不太沉重，也不轻盈，却很响亮，有时还伴有几声咳嗽，声音由北向南，消失在过桥便是不宽不窄的乡下小路上……这时我爸早醒了，我问：“这么早的辰光，过路人做啥去？”父亲回：“上广福，吃茶去。”那时我还在八九岁年纪，和父亲同睡，他东头，我西头。他有夜魔的毛病，经

常在睡梦中“哦哦”地乱叫，我被叫醒了，推推他，“阿爹阿爹”地呼唤，他醒了，翻身又睡去了。

后来我父亲也早上去吃茶了，回来时给我买一根油条吃，我开心得不得了。后来我知道，乡下没茶馆，上茶馆到广福小镇，离家有三里远。

听说嘉定镇上不止一家茶馆店，可惜我没有去过。真正进去过的茶馆店却是远在浙江的荻港，那次是去考察荻港的文物保护的。行政建制上，荻港是个村，感觉上比村的规模大，称小镇更合适。荻港饱学之士甚多，那个溥仪帝师陆润祥便是荻港人，被梁启超誉为“输入文明思想、为吾国放一大光明”的先行者，因于1919年在屈辱的《二十一条》上签字，被北京学生火烧宅邸，由此掀起了波澜壮阔的“五四”运动，成为历史罪人的章宗祥也是荻港人。我一个人在晨曦初露时走进一家茶香氤氲的茶馆店，热腾腾的水汽里，五六个四方桌边坐着上了年纪的吃茶人，喝茶聊天，煞是热闹。茶客只需付一元茶叶钱，开水管饱。打听下来，这些都是老茶店老相识，茶具大多是自己备的，可以寄存。店主从年轻时做起，一直清晨来开门烧水，七十多岁了，不改一壶茶一元钱的老规矩，喝的是岁月悠悠，是情意绵长……

再后来我去广东吃过早茶，凤爪、蒸排骨、艇仔粥、肠粉、萝卜牛腩、虾饺、马蹄糕、牛肉丸等，每款我都喜欢，尤其是凤爪，烂烂的，软软的，一个爪子塞进嘴里，就用舌头把它在嘴里舔离了，肉是肉，骨是骨，味道好极了，还有那个肠粉，那个皮蛋瘦肉粥，滑爽鲜美

极了！一壶茶，一家人或者几个好友，从早上笃笃定定地喝着吃着，都神态悠然，好像世界上这顿早茶最重要了，这时如果天塌下来了，也不理，先把这早茶喝了再说。这大概就是一种慢生活。还见服务员推着一轮小推车，放着各色小盘早点，问你要添点什么，态度和蔼，笑容可掬。在这种氛围里，人与人关系融融，亲情又深了一层，谈生意的，也许在慢言细语中完成了。反正在我看来，那情景特别亲和！

还有，广东人吃早茶，可谓吃得没清头。一顿早茶，从早晨直吃到晌午，还用吃午饭吗？

今年正“烟花三月”时下了扬州，瘦西湖、平山堂、史公墓等游过后，翌日清晨，约三五好友去了冶春早社，扬州有名的吃早茶的百年老店，六点不到，已排起长长的队，取票上位。那数十折皱的汤包和滚圆的狮子头是我的最爱，白白嫩嫩的虾仁和细之又细的干丝也是不能放过的。一根吸管插入汤包，慢慢吸吮，那浓稠的汤汁布满舌苔，没有肉却有肉香溢出来，至于那个扬州出名的狮子头，清汤里微微泛着点点油星，一根碧绿生青的、嫩生生的青菜躺在汤汁里很夺人眼球，挟一筷狮子头送入嘴里，瘦肉肥肉都有了，太嫩太嫩，不用咀嚼，入口即化……那个时候，一切停止了，时间当然也停止了，只有鲜嫩鲜嫩的肥瘦相间的狮子头的味道在喉咙里，味蕾上翻腾着，我几乎醉在了冶春了……

冶春早茶尽显淮扬菜系的特色，鲜美，精细，滑嫩。

而最震撼到我是蓝溪游埠古镇的早茶。那天

雨好大，六点多钟到的，下了车就有店卖雨伞的，我们买了伞撑着进了街，店铺挨着店铺，瓢泼大雨中早就有熙熙攘攘的人群，琳琅满目的小吃，浓浓的市井气息扑面而来。据说，游埠镇是三江码头，南来北往的商船带来了各地的风味，千年古镇保留了原始的热闹。我没有细数，店铺不到百家，少说也有五六十家。走进规模较大的武春茶馆，店员安排我们择桌坐下，然后由我们自己去点。鸡子粿，外皮炸得金黄酥脆，咬一口是满满的肉馅、葱花、鸡蛋。肉沉子，鸡蛋里塞满了肉末，十分鲜美。还有豆腐汤圆、金华酥饼、烧饼夹油条，都是我们喜欢吃的。每人不到40元，却已完全体验了江南第一早茶的味道！

情不自禁地又回忆起我父亲一辈上广福吃茶的事了。时过境迁呀，广福镇已然消逝在上个世纪七八十年代了，我的家也已在中心村建设中动迁到马陆镇附近了。一天清晨，我看到小区边的一座大桥栏杆上，倚着一位瘦瘦的老人，正在将水杯里的茶水斟入茶杯里，喝了一口，就凝然一动不动地遥望有些浑黄的河流。朝霞如火，老人成了画中的风景。我想，老人眺望着的是一波一波的往事，长满记忆的历史？也许，我多情了，老人只是不想闷在家里喝茶，附近也没有茶馆供他去喝早茶，在那里可以侃大山，讲家长里短。无处可去，只得以天地作店，喝一杯舒心的茶！

茶馆店，在我的家乡只是一个遥远的念想。



迷离江南

日子悠长

■石泽丰

麦子田野中兴奋地抽着穗，和着尚未成熟的油菜荚，迟迟不肯成熟，仿佛是在等待着日子，等待着布谷远一声近一声鸣叫，直到它叫得不依不饶。也就是这个时节，白天的时光一再悠长，在过去农村孩子的眼里，它似乎延长了日子，延长着一种饥饿与无奈。儿时，面对拮据的生活，母亲总是这样说，过一阵就好了，现在是青黄不接的时候。

青黄不接的日子占据了我童年印象的大部分空间，那是一个少粮缺吃的年代，记得每到这个时候，我家土砖砌成的粮仓里，很少再囤有谷粒。母亲盘算着接上新谷还需要一些时日，便把头年晒干的山芋条搬了出来，混合在米里。一日三餐，其中就有两餐是山芋条稀饭，另一餐的干饭里，山芋条也占到了六七成。母亲用蓝边海碗给父亲盛着稀饭，山芋条堆出碗弦。几碗盛过之

后，锅里的稀饭可照见人影。即使当时吃饱了，等不到下一餐到来，肚子就饿得咕噜咕噜地叫。我深信父母也有我同样的感受，但是他们没有说，依旧到野外去劳作，或耕田或插秧，在劳动中等待着午季作物成熟、归仓，等待着把它们卖出，再从乡村的食品站买回一些大米或麦面，掺和在贫穷的日子里，用爱温暖这个家，抚慰孩子们如饥似渴的心灵。

即便如此，我仍感觉到那些晴好的天气里，太阳总是早早地爬上山头，而且时间一天比一天提前。我憎恨过这种季节，它把农村孩子的肚子掏空，掏得有时让人流口水，直到上午九点多早餐才来临。我记得父母曾经教导过我，要向早起的鸟雀学习，它们天亮就飞出鸟窝，飞向田野，勤劳寻觅着自己的食物。也许是从它们的身上学出了什么道理，父母在不着边际向前奔跑的岁月

里，任劳任怨，早出晚归，在贫瘠的土地上种出了一茬又一茬的庄稼，年年种出的稻谷除了能交掉公粮之外，还剩余一些，就用来维持着生计，填充着儿女们饥饿的肚子。现在回想起来，为了我和姐姐尽量吃饱，让我们感受到日子虽然悠长，但其中还有着甜蜜的滋味，他们默默地省吃俭用，默默地用自己的双手改变着自己的命运。透过父母诚实劳作，看到长势很好的庄稼，渐渐地，在青黄不接的日子里，我也看到了丰衣足食的希望……

如今，同样是在这个时令节段，同样是太阳光白晃晃地照着万物生长。我因采访行走于乡村田野，目及之处，绿荫如从前，而农村里留守的老人和孩子们，在这个物质丰盛的年代，没有过多地关注农作物生长。虽然田地已流转给了种植大户，但农村的日子，再也不像以前我感到的那么悠长。

■朱永其

“七月半”祭祖尽孝

近日翻阅《嘉定县志》，看到“岁时习俗”，其中元节即俗称“七月半”赫然在目。这让我慨叹不已！因这个节日主要是祭拜祖先，因此被有些人说成是“鬼节”。乡民们祭拜祖先被说成是在“敬鬼”，在当年破除迷信中首当其冲，故它早在上世纪六十年代就已在乡民中渐渐地消失了。“六零”后的人乃至连这个节名都没听说过，可对上了年纪的广大乡民来讲，“七月半”在他们的心中是永远抹不掉的，他们过“七月半”祭祖尽孝的盛况较之过清明节、冬至节有过之而无不及！

回忆我孩提时代，我家过“七月半”的情景至今记忆犹新。那时一进入阴历七月，爸妈就开始告亲戚眷，为准备过“七月半”忙开了。首先是准备用野菜做馄饨心。因为家家户户都要过“七月半”，都要裹馄饨，都想用野菜来做馄饨心，而这时的野菜又偏不是生长的旺期，资源较少，故各家之间对野菜的竞争十分激烈。妈妈为了自家过“七月半”裹馄饨能有野菜心，提前一星期就要我到野

外去挑野菜来囤积在家里，爸爸亦提前到西瓜田里去拣最大最好的西瓜，采回家来先藏好在床底下。爸怕我要熬不住偷吃，就把我叫到他面前教训我说：“床底下的那几只西瓜是过七月半吃的……”于是我渴望过“七月半”的热情又升温了几度！

一到过节的这天，全家人一早就忙得不可开交，好在隔夜就有分工，故忙而不乱，忙中有序，有机结合，相继并进。爸爸负责上街去买肉、买馄饨皮，筹划节日吃的菜肴。他天不亮就上街排队去了。这天所有的肉庄和面店门前，都排着长队。妈妈忙于洗野菜斩肉糜做馄饨心，裹馄饨折锡箔等。我帮爸妈吊水、扫地、烧茶烧火……到十点钟就开始祭拜祖先了。

在祭祀祖先时，爸妈说我家历代人丁兴旺，列祖列宗亦多，怕一只八仙桌他们会坐不下。故要用两张八仙桌双拼。又说亡灵不能见白天的光，故又将祭屋的窗户用麻袋盖起来，使之不透光。燃香点烛祭祀正式

开始后，爸妈又把我赶出祭屋，更不让陌生孩子进祭屋。待两炷香烧完后，家人一边向先祖烧锡箔，一边行叩拜大礼。待锡箔灰里的火星全熄灭后祭祀即告收场，随即家人与亲友一起围桌把盏，此刻桌上桌下，杯中杯外洋溢着浓浓的孝情、友情，真是快哉乐哉！我看爸妈过“七月半”那么虔诚，那么肃然，那么隆重，就问爸妈：“大家为啥都要过七月半？”爸妈说：“这是祖祖代代传下来的规矩，依小国家问点啥！”

我长大读了书后，才知道原来“七月半”就是从道教的“中元节”演化而来。据历史资料，七月十五称中元节源出于道教《唐六典》四卷（祭部郎中）：“道士有三元斋：正月十五日天官为上元斋，七月十五日地官为中元斋，十月十五日水官为下元斋。”由此可见，信教徒在中元节以斋食祭祀先祖以尽孝道，敬拜天地以行天道，斋食自用以彰修身止罪，行善积德。因此始行于道教界的中元节很快被民间效仿，在民间普及而终成节俗。



鹤鸣槎溪

荷

岚枫摄

HE MING CHA XI