

清明茶

刘美玲

清明节,唐代诗人白居易写下“留饧和冷粥,出火煮绿茶”的诗句。清乾隆皇帝也曾作诗《观采茶作歌》:“火前嫩,火后老,惟有骑火品最好。”在传统观念中,人们总认为清明茶比谷雨茶要好。

我的家乡位于湘西南一个偏僻的小山村,海拔一千多米,四面环山,山上盛产南竹、树木、野果子、野菜、各种中草药材和茶叶。

清明节前后,细雨连绵,云蒸霞蔚。漫山遍野的茶树经过雨水的滋养,长出来的叶子特别鲜嫩,清香扑鼻。

小时候放牛时,一看到散长在山坡上鲜嫩的茶叶,总忍不住信手摘几片嫩叶子学着父亲的样子放在嘴里嚼一嚼。新茶嚼碎,先苦后甜,尤其是嚼完茶叶后,再捧几口山泉水漱口,那种感觉真是清甜甘爽,唇齿留香。

偶尔遇上几蓬长得特别好的茶叶树,总会摘几捧揣在口袋里带回家。

摘回的茶叶,有时就晾在竹米筛里,放在阴凉通风处晾着。风干后的茶叶,保持着叶子原来的形状,只是颜色变了。奶奶则会茶叶一片片收捡起来,用一个罐头瓶装好,放在家里的开水瓶旁边。

爸爸空闲时,就会慎重其事地找出他专用的大茶杯,先用小半杯开水将茶杯烫一烫。然后,撮几片茶叶放入杯子,倒入一些开水后,将杯子晃几晃,小心撇干。看着爸爸慢条斯理地一烫二洗三泡,最后端着茶杯一边品茶,一边感叹:“嗯,今年的茶叶不错,不止清香,醇和爽口,还有些甜味。”奶奶笑眯眯地在一旁答话:“是的,今年的茶叶是清明节前采摘的,加上玲子全程细心晾晒,茶叶干燥无霉味,确实是好茶。”

有时茶叶摘得多,等叶子晾得半干半湿时,我就取出家里的米筛,用毛巾擦干净后,开始蹲在地上揉捻茶叶。揉捻茶叶比较费时间。我人小力气小,揉捻一阵后,就会站起来问妈妈:是不是可以了?

妈妈半嗔半笑道:“揉茶叶需用暗劲,要耐烦,要将茶叶揉出汁,抓在手里感觉有些粘手了才行。你想孝顺你爸爸喝上好茶,就得好好揉哦。”

我闻言,又蹲在地上,双手将茶叶握在手心,在竹篾筛里向前推揉一阵后,又将茶团放在手心里翻转,揉一阵后,又将茶团解散,然后继续揉捏、翻转茶团。茶叶揉好后,我将茶叶团堆好堆,拍紧,然后洒上一些温开水,再盖上一条温热的湿毛巾给茶叶发酵。

约莫半天的功夫,我端着米筛子走到堂屋里,掀开毛巾。经过发酵后的茶叶,颜色呈浅褐色,散发着浓郁清香,拿在手里像糯米饭一样绵软。

我将发酵后的茶叶团一丝丝摊开在竹筛里,放在当阳的地方晾着。茶叶晾晒好后,爸爸总是第一个品尝,然后一半放在家里,一半带去学校,美滋滋地请他的同事品新茶,顺便再夸一夸他女儿的能干孝顺。

至今,我离开家乡多年,爸爸已离世十年,葬在老屋后五百多米的山坡上。每年清明节前,我就很想回乡,想去山上摘细雨里的清明茶,很想再给爸爸揉一堆柔嫩醇香的新茶,晾晒好后,再双手捧给他:“爸爸,你爱喝的清明茶,可以品尝了。”

神滩晚读

寻根

萧勤俭

一根藤,从历史的缝隙蔓延,穿行蹄声、啼声,一声慢,一声紧
风一阵,雨一阵,阵阵心惊
啼声依旧,蹄声已远
什么花?依然,开在什么藤
什么藤?依然,结着什么瓜

朦胧烟雨,反复重置着唐诗宋词的意境
山,是藤的纵横,蒂落的瓜熟堆成坟
我持刀荷锄,顺藤抚瓜,心怀虔诚
清扫、上香、烧纸、祭拜,毕恭毕敬
每一个环节,皆循规蹈矩,有条不紊
每一响鞭炮,皆来自远逝的蹄声、啼声
简单模糊的碑铭,是我刨根问底的佐证

春雨染过指尖
寒食时节再次确认来路清明

李春龙

小路基本上是我一天一天走出来的
从堂屋门口的鸡蛋枣树下开始走
下坡经方塘
过一线田垌
经圆塘上坡
到刘家院子外婆家
小路是到外婆家最近的一条路
一天一天
小草慢慢退到两旁
为我让路

去年外婆去世我回到村里
看见小路上站满了各种各样的小草
一阵风过
无数的小草像是在小路上奔跑
小路只剩下多年前的一个模糊印象
这样也好
小路自然而然还给了小草
我就走石板大路
只不过是多绕一绕

小路自然而然还给了小草



耕春

王泽民 摄

香脆的椿芽

宁光标

“四时最好是三月,一去不回唯少年。”惊蛰之后,则能看到,各种顺季节时蔬竞相生长,充满勃勃生机。比如,春天里最早冒头,俗称“百岁羹”的荠菜;蓬勃生发,且肉质微黄细嫩,水分充足的春笋;有“迎春彩”美称,一抹鲜嫩绿的茼蒿;古人称为“红嘴绿鹦哥”,叶碧绿,根红艳的菠菜;更受食客们青睐,可凉拌,可入汤,可清炒,可做内馅,可捣岩钵的椿芽。

椿树,落叶乔木,有“树王”之誉,且独霸春字而称“椿天”。它生得并不秀美,连叶也无法与其他树叶相媲美。椿树,远离城市的喧嚣,长期根植于乡间的房前屋后,田埂山脚,其干挺拔,其皮光滑,蚊虫不欺,同其他果树和乔木温润地成长,与清风明月相伴,日复一日,年复一年。

初春,枝头笼烟,椿芽悄悄从树上冒出头来,溢出微微清香。苏子说,

“椿木实而叶香可啖。”一味之求,喜食者便忙碌起来,有的从菜市场购买,有的架着梯子上树采摘,有的用长长的钩子就着香椿的嫩芽轻轻一钩,椿芽落下枝头,便成为盘中之物。

我第一次啖椿芽是在上个世纪70年代末。一天,母亲手里拿着两把浅红色的嫩叶回到家,一脸好奇的我追问母亲,母亲眉开眼笑告诉我,“椿芽,又香又脆,一百个好呷。”说完,她转身走进厨房,将椿芽切碎,混合着面粉,并把几个鸡蛋破壳让蛋清蛋黄置于白色烧瓷大土碗中,用筷子快速拌成糊状,一阵旺火,待锅内的香油烧开,再倒入和好的面糊,文火慢煎,两面金黄便起锅。当我手捧热气腾腾的蛋饼,一股椿芽的清香夹杂着浓郁的蛋香扑鼻而来。这顿饭,使我食欲大振,让胃得到一次真正的抚慰。后来的每个春天,我家都会吃上几次椿芽。随着日子的翻篇,母亲从这一特别的春天的味道中品出了生活的另一番滋味。她对我说,“炒椿芽,

炒熟了乡里人的生活,炒香了乡里人的日子,而且,椿芽的清新绿意由嘴入鼻,算是咬住了春天。”

椿芽,数谷雨前的口感最肥嫩,香气更浓郁,油汁最肥厚。采摘时,一般会选侧枝和旁边逸出的将舒未舒的芽叶,主枝与顶端壮实的一律弃之。椿芽与众不同,气味浓烈。起初,很多人吃不习惯,吃得次数多了,有人觉得与它相见恨晚,有人对它情有独钟。留下一份感受,就是因椿芽醇厚的气味给人带来齿颊生香的愉悦。

椿芽除了可以炒鸡蛋、捣岩钵、凉拌外,还可炸鱼、煎蛋饼,其色清新绿意,其味酥松香脆。包馄饨、包饺子、包包子用点椿芽作内馅,第一口清香入味,第二口妙不可言,最后是回味无穷。

除此之外,椿芽还有一定的药用价值,男人吃了,能缓解脱发,女士食用,则有润肤美容之益。若用它来泡茶喝,也是顶呱呱的香。

家里老宅的菜园里有株椿树,枝桠如伞,月明星疏的夜,坐在树下纳凉浅饮,树影摇曳,天宇幽幽,也有几分星光。后来,旧屋翻修,椿树被伐,现在想起,我,只能在爱的伤口上微笑。

遗失、清算等公告

联系电话:0739-5322630 QQ:287029106

清算公告

邵阳今朝茶业有限公司因解散原因,现成立公司清算组。负责人:叶万春,成员:曾小玲。为保护投资者合法权益,请本公司债权人自本公告见报之日起45天内向清算组申报债权。联系人:叶万春,电话:15973963888。

2020年4月2日

清算公告

湖南省欧班装饰有限公司因解散原因,现成立公司清算组。负责人:黄际林,成员:何一平。为保护投资者合法权益,请本公司债权人自本公告见报之日起45天内向清算组申报债权。联系人:黄际林,电话:13975966488。

2020年4月2日