



## 中年看牡丹

□桑飞月

我曾在古都洛阳呆过好几年，但期间从没特地去看过牡丹。总觉得艳丽华贵的牡丹与我一个穷书生之间，除了反差之外，不可能再有其他映射关系，不看也罢。

年轻时的我就是这样，不肯仰望，也不愿低头，傲慢又怀有偏见。

多年后，我移居江南，在一个名叫普宁的村子里，再次与牡丹狭路相逢了。据说这里的牡丹有些已近六百年，为明忠肃公于谦所手植。为此，村人对其非常宠爱，不但为它们建了园子，还年年邀请当地艺术家、作家去为它们作画写诗。真是应了刘禹锡的那句话：花开时节动京城。

在这里，我把牡丹仔细地看了又看，最后被折服，因为我发现这种国色天香花的背后，竟也有着那么漫长的一段平凡路。

《神农本草经》载：“牡丹味辛寒，一名鹿韭，一名鼠姑，生山谷。”据此可知，牡丹原也是住在山谷里的，小名叫鹿韭或鼠姑，虽弄不清它们是什么意思，但看字眼，也够接地气的了。

牡丹，在现代人的思想意识中，它是珍稀的观赏性植物，象征着吉祥与富贵。但在古代，它和众植物一样，是野草一种，后来人们发现它的茎叶可治疗血瘀病，于是牡丹就又被看成了一种中草药。那时的它，多生长在长江流域与黄河流域的山间或丘陵中。

到了南北朝时期，人们的审美意识增强，星探出现了，他们开始把牡丹作为观赏植物。

牡丹的底子虽然好，但毕竟是野生的，它距人们理想的审美要求还有些差距，于是，大家就开始对牡丹进行培育。到了隋唐时期，牡丹已变得非常高雅，于是开始进入皇家园林及一些大户人家的花园。

纵观牡丹的成长史，真够励志的。再一想，一种植物，都能从野花奋斗成国花……自己还有什么理由这样碌碌无为呢？

荣华富贵，但凡世俗人，恐怕都是很向往的。年轻时，我对此不屑一顾，但是现在，我觉得这没什么不好。但是，你有没有发现，从远古到隋唐，这其实是一个极其漫长的过程。在这个过程中，所有的花木也都在进化与修炼，有的生存及繁衍能力很强，开遍了大地，但终究也没成为花王，反倒是牡丹登上了王位。这很不容易，同时也牵扯到了一个发展方向的问题。

方向，比努力更重要。方向对了，我们就可以少走很多弯路；方向不对，即便你再努力，也抵达不了理想的彼岸。何况，人生并不长。不过，也正因为人生不长，所以很多人都想赶快实现理想，于是去试探各种捷径。但那究竟是“捷径”还是弯路呢，这很值得思考。

回看牡丹，它的性格并无多少讨好之处，甚至有点儿高傲、倔强，还以不服从安排而出名。《事物纪原》载：“武后诏游后苑，百花俱开，牡丹独迟，遂贬于洛阳。”此事貌似传说，实则是牡丹不肯服从当时的熏花技术。这些好像会影响它的前程，结果呢？没有！

牡丹，是一种有姿态的花儿，这是我逐渐喜欢它的一个重要原因。如何发展，这是它所带给我的一点儿反思。我希望自己坚持勤奋努力，可又常常怀疑自己。于是搬来牡丹鼓励自己，人至中年，其实已经不再期盼活成牡丹了，只想靠近理想的自己。但这也并不妨向它学习：脚踏实地，慢慢努力。

## 谷雨茶香浓

□子君

北宋诗人梅尧臣曾写诗赞道：“自从陆羽生人间，人间相学事春茶。”陆羽的茶经虽然看得我头昏眼花，但是每每谷雨临近，心中早已栽下的采茶念想，跟着半山的野茶林中蹭蹭上窜的芽尖一样疯长。

清明过后，骤雨初歇，茶叶仿佛商量好了似的，漫坡的茶树都被上了一层翠绿油亮的衣裳，一夜之间饱满碧绿的芽尖又齐刷刷地窜上了枝头，在霞光中轻摆，带着小家碧玉般的清新、青涩。“贵如金”的明前茶，采起来费劲，细小的芽尖落入框中，也只是一点翠绿而已。相比之下，我更喜欢采摘临近谷雨的茶叶，梢头绿中带着点褐色的芽叶，肥硕柔软，香气浓郁，不仅采摘容易，而且口感醇香绵和，久泡之后依然余味悠长，比之明前茶更带劲儿。饮上一口，顿觉俗世间的烦恼悄然远去，唯有缕缕清香缓缓溢出……

东坡先生总把佳茗比作佳人，主张好茶还需配好水。茶和水相遇，仿佛就开始了有一个永远也讲述不完的故事。人们往往把男人比作茶，女人比作水。茶喜欢水的清澈，水喜欢茶的风雅。当一壶温度适中的开水缓缓注入杯中时，茶叶在水中渐渐地展袖轻舞，清香氤氲荡漾……那份相知相惜的琴瑟相和，醉了水，也醉了茶。然而茶和水终究逃不过分离的宿命，水依然浅浅流淌，茶兀自岁月静好。想必红楼梦中的妙玉是熟谙个中茶道的妙人，收得梅花上的雪水，埋在地下，待次年夏天才开启使用。那梅花上的雪本就冰清玉洁，又沾染了梅花的香气，若与好茶烹煮，自然更添雅致情怀。

汪曾祺先生说，好的茶留着喝，差的则用来煮茶叶蛋。这一概论，未免引起茶的抗议和不满。拿老茶煮茶叶蛋的事自是老少皆知，江南一带每年立夏时节，家家户户都会煮上一大锅香气四溢的茶叶蛋。然茶的妙用还多着呢，除了以茶护齿、浓茶漱口的日常小妙招，以茶入菜的花式佳肴也不少，龙井虾仁更是个中经典。

一直以为龙井虾仁的创建者应该是美食大家东坡先生，没想到前几日查阅它的出处和来历，原来与清乾隆皇帝有关。相传乾隆皇帝下江南微服

私访，在一家小店用餐从便衣底下掏龙井茶时被店小二窥见龙袍一角，于是正在做清炒虾仁的店主获悉后，慌乱中把皇帝让泡茶的茶叶当做葱花撒入，匆忙搬上了桌。乾隆皇帝先闻其香，入口后甘香弥于齿颊，大赞其美味，从此“龙井虾仁”名扬天下。

正宗的龙井虾仁取鲜活河虾剥壳，用水反复冲洗至虾肉雪白，沥去水分，入盐和蛋清搅拌至黏性，加淀粉腌制一小时后备用。新茶开水泡起，热油滑开虾仁呈玉色盛起，另起锅加底油葱段爆香入虾仁，茶连茶水一起加入，喷些许黄酒翻炒装盘即可。虾仁洁白如玉，软嫩弹滑，茶叶清香四溢，碧绿青翠，两者珠联璧合，堪称绝配毫不为过。

也许茶香的源头并不来自双手，而在于心间。汪曾祺先生曾在《侏人的食物》文中看到日本人的茶粥不由眼馋心动，于是也做起了茶粥。他找些粗茶叶煎出茶水，加入大米熬煮，便谓之茶粥。看到此处不免偷笑这茶粥之粗糙。由此又想起《红楼梦》第四十九回中的“宝玉却等不得，只拿茶泡了一碗饭，就着野鸡瓜齏忙忙的咽完了”，却未见茶泡饭的做法，心中好奇不免几度揣摩它的做法。

夕阳西下，一直沉浸在采摘和思绪中的我不得不离开这片浓密的野茶林了。

回到家，第一件事就是炒茶。我戴上手套，小火慢炒起来。温度渐渐上升，锅中翻飞的茶叶由翠绿变为嫩绿，随着热气的散发，绿茶清新的香味一直在鼻尖萦绕。杀青后的茶叶经过晾晒，再度小火慢烘翻炒，最终完成了从一片树叶到茶叶的华丽转身。虽然成品的色泽不如包装精美的茶叶那么完美，但那股子清香远非市售茶叶可比拟的。

新茶原本需醒上半个月后再品尝才为最佳，可是先生已迫不及待地泡上了一杯，还摇头晃脑地吟诵着：“到君案头虽须等，先饮一杯解相思。”我在一旁斜睨着他那一脸陶醉的模样，心头不由暗暗发笑：你个傻瓜，那头茬茶香早已在炒制过程中被我闻尽。

有茶相伴，日子虽淡，滋味也浓。