



小秋茶

□桑飞月

白露前后是江南最舒适的一段时光。此时，秋光清浅，金风微凉，适穿薄衫或长袖衣裙，令人从里到外都深感轻松，像喇叭花，顺便还带着一丝喜气洋洋。

逢此时，得闲的杭州人会约上三五好友，去西湖边那些葱郁的山林中走一走，呼吸新鲜空气；或在满觉陇、梅家坞的那些高大桂花树下喝喝茶、聊聊天，尽享这良辰美景。此时，如若桂花也恰巧开了，那便更是锦上添花，惬意至极。

喝茶是杭州较为常见的休闲方式。此时喝茶，宜喝桂花龙井，享受春叶秋花相遇所带来的浪漫与香醇。但也有些老茶骨会在此时惦念一种特别的茶——小秋茶。

小秋茶，即秋天所采的茶。

茶树在暑天的高温笼罩下会停止生长。而到了白露前后，气温适宜时，则又开始萌芽长叶。这时，有些茶农就会将其采来做秋茶喝。一般的，人们把白露节气前采的茶叫早秋茶，把白露到十月上旬这段时间采的茶叫晚秋茶。也有人独把白露节气间采的茶叫白露茶或秋白露。民间有“春茶苦，夏茶涩，要好喝，秋白露”的说法。对于茶，不同的人有不同的偏好。春茶香嫩是公认的，但这并不妨碍有人也喜欢口味醇厚的秋茶。

春茶娇嫩鲜香，产量大，这是春茶得以被推崇的原因。夏天其实也有茶，但夏茶一般较为苦涩，极少有人采它喝它。秋茶是经过烈日经过秋雨后的茶，有一股独特的甘醇味道。喝秋茶，就像与一位有阅历有见识的人交流，得到的是更深刻的感受。喜欢喝秋茶的，一般也都是懂茶的人。

先生有位朋友，其妹嫁在杭州满觉陇村，家中有茶园。春上，我曾从她那里购得一斤明前龙井，半斤送了父亲，半斤留做自己喝，感

觉甚好。秋风起时，我又问她：家里有没有采秋茶？她没有直接回答我，而是先来一个惊讶的表情：“咦，你还知道小秋茶？现在很多人都不知道有这茶哦。”我得意地冲她笑了笑。

后听友妹讲，现在的龙井新品种是不采秋茶的，但原来的老龙井茶树，其秋茶却是非采不可的。秋茶若不采，茶树生长势必消耗掉很多养分，会影响来年春茶的产量。但秋茶卖不上价钱，所以大家一般都不折腾着去炒制，即便采了，也都顺手丢掉了。只有那些喜欢喝秋茶的人家，才会弄一些回来，手工炒一炒，留着自己喝或送朋友。

对于秋茶，明代的钱塘茶人许次纾在他的《茶疏》专著中说：“往日无有于秋日摘茶者，近乃有之。秋七八月重摘一番，谓之早春，其品甚佳。”

龙井秋茶除了可以按照春茶的方式炒制成绿茶外，还可以揉成红茶。“绿茶清肠，红茶养胃，多喝秋红茶对身体有好处。”曾有老茶农这么讲。

每年桂花开时，我也常去满觉陇赏桂。在那金灿灿的桂花集市上，曾遇到一位老婆婆。她安静地坐在路边卖茶，你问她，她才讲话，而且还是方言，令人听得有些吃力。我看了看那茶，品相也挺好，但价格却很便宜，没敢买，以为那是陈茶。现在细想，那未必是陈茶，而极有可能是小秋茶。

茶，本身就是有些玄妙的事物，有人喜欢春茶，有人青睐秋茶。给那些没有特定喜欢的人解释一种茶，怎么说似乎都不合适。家住满觉陇的老婆婆每年都见大量游客，想必已深谙其道，故而，她对自己的茶不做过多推介，只是坐在路边等——等知音，等懂它的那个人。

小秋茶，其实是茶树上的最后一抹青，采罢，秋也便深了。茶树们也该准备准备，酝酿下一场轮回了。白露节，喝杯小秋茶，像是为这一年的青绿茶事打一个句号。

早茶慢

□王太生

早茶慢，或者说，吃早茶慢吞吞的。

我看古画中，两个人坐在茶楼的窗口吃早茶，热气袅袅，两个人一边吃一边聊天，节奏是慢的，过程迟缓而悠长。

古人的早茶吃什么？不得而知。

吾乡地处江淮，吃早茶是晨间盛事。佩服“吃茶”二字用得雅，如果是喝茶，则“咕噜、咕噜”一通牛饮，意境和节奏全无。当然，吾乡吃早茶除了茶外，更多的是面点：汤包、三丁包、蟹黄包、牛肉包、秧草包、虾仁蒸饺、糯米烧卖、翡翠烧卖、千层油糕……当然还有五味干丝、熬面、炒面、鱼汤面、鱼汤馄饨等。

汪曾祺在《老舍家的花茶》中说，“我的家乡有‘喝早茶’的习惯，或者叫做‘上茶馆’。上茶馆其实是吃点心，包子、蒸饺、烧麦、千层糕……茶自然是要喝的。”汪先生的老家与吾乡地缘相近，吃早茶的风格相似。

吃早茶要慢，快不得。清晨起来，天青色里，饱吸几口兰花般清香空气，手捧一只透明的玻璃茶杯，慢腾腾地踱进早茶店。入得店来，先要点单，点哪些需要品种，也就是今早吃什么？然后要等，不是每样东西都有现成的，得等，等包子出笼，等面出锅，等服务员将筷子和茶水递上。若是朋友相约，还得等人，等人齐了，才可以开吃。

早茶慢，泡茶的手法要慢。一只透明的玻璃杯，将上好的绿茶，或者碧螺春泡上，杯中嫩芽翻滚……泡一杯茶，是为下一步的品干丝、吃包子细点做准备。

吃早茶的动作要慢。面刚

出锅，汤里撒着碧绿的蒜花，碗里的面是滚烫的，得小心地提起，慢慢地又，把面叉悬到半空，吹散热气才能吃。急了，烫破嘴唇。刚出笼的包子也是这样，要轻轻地咬，慢慢地吸汁。吃快了，同样会烫，烫得龇牙咧嘴。梁实秋《雅舍小品》中说，他的一个朋友，早晨在茶馆里吃汤包，由于吃法不得要领，一口咬下来，将刚出笼滚烫的汤汁溅到别人的后背上。

早茶慢，慢在要等已点的品种陆续上桌。没办法呀，包子冷了不好吃，得现做现蒸，热气腾腾的，才吃出一种生活的原味。

慢在几个朋友围桌而坐，吃茶聊天。这样的氛围不同于冬日几个文人之间的围炉而坐，温度没有那么多高，也没有那样的激情，却是温馨和温情的。就像文友鲁小胖子喜欢吃早茶，对本城早茶颇有心得，鲁小胖子眼下最大的愿望是想建一家早茶博物馆。

餐馆适宜文人兴会，几个文人聚在一起，饮酒谈诗，谈天说地，纵横捭阖，餐桌上有风，也有雨，人散后，一弯新月如钩。茶馆适合闲人雅聚，茶馆里，基调是慢的，适合短时间里的慢聚。老友慢悠悠地如约而来，慢悠悠地说着话，咀嚼着吃了几十年还爱吃的荠菜包子。那些老味道贮存于味蕾，想起来如牛一样反刍。

早茶慢，茶馆的名字读起来也不快。我小时候常去家乡的富春、西园、芦洲等早茶店（我们那儿不叫茶馆，叫早茶店）吃包子和面。富春的店堂里挂着本地文人的字画，吃过早茶，顺路走过来，慢慢地看，一句一句地读，读起来竟也慢条斯理。当然，早茶店里的品种单上，萝卜丝包、三丁大包、香菇青菜包、汤包、蟹黄包、牛肉包、秧草包、虾仁蒸饺、糯米烧卖、翡翠烧卖、杂色、鸡饺、五味干丝、干拌面、鱼汤面、鱼汤馄饨……一个外来食客，由于对品种规格不熟悉，点起来也不快。

我在小城的早茶标配，是一碟干丝、一碗面，我会认真把它们吃完才去上班。干丝是五味干丝，面是鱼汤面，这是生活的一部分，早已融入习惯和脾性之中。

一壶茶水，几碟茶点，享受那种逍遥自在、半日消磨与清谈的环境与氛围。你看那吃早茶的人端坐店中，全身心放松，气定神闲。这样才能品尝出茶点真滋味，也是对生活和美食的一种致敬。