

心香一瓣

谷雨收寒

徐龙宽

“清明断雪，谷雨断霜。”从小寒到谷雨，一共有八个节气，二十四候，一候一花，始于梅花的高洁，终于楝花的淡雅。到了谷雨，便进入“落絮游丝三月候，风吹雨洗一城花”的时节，这也标志夏天正迈着热情的步伐，准备闪亮登场。

谷雨的来历，始于一段神话传说，相传仓颉造字，功盖天地，天帝为了嘉奖他，便在人间降下一场谷子雨，人间便有了谷雨一说。农民一边“朝耕暮耘，服田力穡”，精心侍弄着大地；一边“插秧移苗，播种打苞”，播撒下希望的种子；或者是“腌瓜点豆，植树采茶”，为生活添上一抹新绿。前几日陪邻居家的小学生读成大的诗：“昼出耘田夜绩麻，村庄儿女各当家。童孙未解供耕织，也傍桑阴学种瓜。”这首诗就将乡村忙碌的场景刻画得非常鲜活。

谷雨时节，茶事也格外热闹。就采摘制作时辰而言，便有“清明太早，立夏太迟；谷雨前后，其时适中”的说法。清明见芽，这时采摘的叫明前茶；谷雨见茶，这时采摘的叫雨前茶，又叫二春茶。“谷雨谷雨，采茶对雨”，茶农们趁着这珍贵的时节，穿梭于茶树间，指尖轻舞，采摘着鲜嫩的茶叶。一片片嫩绿的叶子，在雨水的滋润下，满含着大自然的气息，此时制成的茶叶色泽翠绿，叶片质地柔软，香气好闻。传说谷雨时节采制的茶有清火、驱邪、明目等功效，所以，谷雨这天，不管天气如何，人们都会去茶山采摘新茶，泡上一杯，尝尝春天赐予的独特口春。

这时节，乡野里的香椿味道也醇香爽口，一族族嫩嫩的春芽，像一根根紫色的长矛，刺向天空。春芽营养价值高，民间有“雨前香椿嫩如丝”的说法。人们把春天食用香椿称作“吃春”。香椿一般分为紫椿芽和绿椿芽，其中紫椿芽最为出色。我家房前屋后，母亲一口气栽了十几棵香椿树，谷雨时节，一树紫色的椿芽散发出浓郁的香气，父亲扛着长长的竹竿，一头绑上镰刀，将高高在上的嫩芽掰下来，要么凉拌，要么炒蛋，简简单单一弄就能把它独特的风味展现得十足，我最喜欢吃母亲做的春芽鸡蛋饼，软烂醇香，让人欲罢不能。

酒桩

陈际梁

木有木桩，酒亦有桩。木桩嵌入地下，酒桩立于地上。走进任何一家黄酒厂的成品仓库，你就会发现灌装五十斤左右的白色陶坛，四坛一桩，汇桩成幢，整齐划一，间隔有序……犹如成千上万个士兵组成的一个个准备受阅的方阵——真的是气势恢宏，场面撼人。

大(糯)米浸泡、蒸煮、摊凉、拌药、入缸发酵、投曲加料；再到上机压榨、高温煎酒、陶坛灌装、荷叶簪壳扎口、草泥封盖。这就是米变成黄酒的过程。待泥盖干燥以后，接着就是进仓堆桩。

任何产品完工之后，都要进仓，这是规定，也是规律。一坛黄酒进了仓库还要堆桩（绍兴话也叫调桩），这也是为了增加仓库的容量，就像造房子，每增加一层，势必又增加了一层的空间。可黄酒的堆桩实在还有常人意想不到的玄机。

香酒是越新越香，而黄酒则相反——越陈越佳！所以黄酒往往又称老酒，老——就是年长。当你走进超市挑选瓶装黄酒，一定会看贴纸上的说明，三年陈、五年陈、八年陈……年份越长，价格越贵，价格越贵意味着酒的品质越好，这是每个人想都不用想的一个常识。但一般都不会想到酒龄的长短又与这酒桩有着关系。

每一种酒，说到底都是气体与液体并存，绍兴老酒也不例外，要不怎么会醉人？这是一股气在你的身体里升腾。绍兴老酒都是高温煎酒着色后灌入陶坛的，灌满之后用荷叶簪壳扎口，盖上一个陶土烧制的碗盖，再用簪糠与黄泥搅拌成的草泥封盖，就是为了不使酒气外泄，有利于酒质的进一步升华。酒坛都是陶土烧制，生产出来难免会有不达标的，主要就是坛身上有微孔，绍兴话叫“沙眼”，且不是肉眼所能见。每一只坛都要经过检查：水中浸泡、清洗、灰浆刷白，再用高温烘蒸，但也免不了有“漏网”的，而这“漏网之鱼”有的又要一年半载才能发觉。

黄酒入坛这“沙眼”便成了出气孔，但它也有潜伏期，那是因为面积、孔径的差异所决定，也因为灌装、搬运过程中的震动所激活。黄酒进仓堆桩实际上也是一次对酒与坛的检验。每一坛酒，经过堆桩工的手眼并用，坛身上用眼看，坛底里用手摸，及时地发现某坛酒的微小瑕疵，专业术语叫“次坛”，把它找出来返回车间，这酒还可以重新回煎——就是说还能有“救”，避免了日子一长酒质变劣的损失。因此，黄酒堆桩看似简单，实则上一点都马虎不得，是既得用力，更得用心工作。

不要以为黄酒这样堆着就可以了，到了第二年，除了出仓流入市场外，剩余的酒又得一坛一坛重新堆桩——专业术语叫“翻桩”。也就是把堆着的酒翻过一次，看有没有新的“次坛”冒出来。又因为那坛盖毕竟是泥做的，时间一长，难免会有破损。但凡这种泥盖破了的坛酒，也得找出来及时处理，这就像“大浪淘沙”……三四年后，剩下的就成了“老酒”甚至“老老酒”——因此可以这样说：酒桩是新酒逐步变成老酒的储存方式，更是精品黄酒的孕育之处。

酒桩当然都是靠人堆上去的。堆桩工在酒厂里算不上一个工种，要算也归属在装卸工一类。堆桩是力气活，更是技术活，对人员的选择还是有点要求。首先就是身高，四坛黄酒叠成一桩，至少得有两米多高，人矮的叠上三坛还马马虎虎，第四坛肯定叠不上去，虽然可用特制的“步步高”助力，但一个人抱着七八十斤重的坛酒爬上爬下，无论工作效率，还是安全角度，都不是很理想。可人又不能太高，人太高把地上的酒坛捧起放下，对人的腰椎损伤也会高于常人。人矮的高桩难上，人太高低酒难堆，堆桩工理想的身高是一米七十五至一米八之间。

当然，主要还是需要力气，“手无缚鸡之力”的根本就只能边上站着看！堆桩过程中，更是要手眼并用，腕力、臂力、腰力加巧力——四力协调，第四坛还得加上爆发力一气呵成。而且，轻抱轻放是最起码的一条，从双手抱起一坛酒开始，中途就容不得停顿，一停顿，手上一坛酒的安全性就会降低。又因为每只酒坛没有统一标准，坛身有粗有细，高低不一，这就要求堆桩工把每坛酒都放置得恰到好处各位各位，就像士兵列队一样，高低搭配，相伍相适。酒桩还有一个最起码的要求，就是每一桩酒都得独立，桩与桩之间不能有半丝斜靠，一斜靠，这酒桩就会倒，酒桩一倒那可真像“兵败如山倒”……每一桩酒前后左右排列得既紧密又独立、整齐，这就是一个堆桩工力量与技艺巧妙结合的最高境界。

悠悠茶香

毛长明

生烂石沃土，长四五寸，若薇、蕨始抽，凌露采焉。茶之芽者，发于蘩薄之上，有三枝、四枝、五枝者，选其中枝颖拔者采焉。其日，有雨不采，晴有云不采，晴，采之、蒸之、捣之、拍之、焙之、穿之、封之，茶之干也”。

奶奶和母亲不可能读过陆羽的《茶经》，但每年采茶的时间却与陆羽的时间大体一致。具体根据开春早晚，茶叶发芽情况来确定。眼看茶树枝条上发出的嫩芽越来越多，越来越长，说明新茶开采的火候已到，于是就进入到采茶季。

这时，奶奶和母亲就系上蓝布围裙，拎着竹篮，去菜园采茶。几时的我看到大人去采茶，也跟着凑热闹。母亲一边采茶，一边指导我，让我不要将老茶叶片采下来。这是我第一次学采茶，双手就沾上了绿色的清香。我放到鼻子前闻闻，一股茶青的香味沁人心脾。我在西坑的时光不长，到小学二年级时，全家就告别了西坑，迁移到3里之外的纸白山底。

搬进新房后，父亲意识到居家当有茶，就在房屋前后的空埭、路边和菜地四周种下了茶树。跟前有茶，采茶方便，以茶绿化，一举两得。父亲在屋后山地上挖出三行梯级菜地，茶树环绕而种，一垄垄一丛丛，排列整齐，行伍分明，互相簇拥，相得益彰，既当围栏，又像绿色屏障。茶叶产量比过去翻倍，自给绰绰有余。

茶树不知不觉长大长高了，翠绿茂盛。春风吹来，嫩绿的新芽探出毛茸茸的茶头，等待主人采摘。新芽发得快，采茶误不得，不到几天工夫，嫩芽满枝条。忙累辛苦的采茶季拉开了序幕。那时，家有茶树人羡慕，春茶里面有名堂。在那个挣工分的年代，我们兄弟姐妹有6个，家庭负担颇重，父母所赚的几个工分钱，要管全家大小11人的吃穿，还要供我们读书交学费，经济拮据，咋办？母亲就在这些茶树上打起了“小算盘”。

那些茶树虽不能与规模茶园相比，但春茶的采摘量不少，茶叶收入也能补上一些家缺。每年谷雨前，是春茶采摘的黄金季，也是家里最忙时。因为早茶价钱好，尤其是“明前茶”，身价要高得多。母亲深谙春茶的行情，那段时间全家齐上阵，忙于采茶叶。幸好茶树就在家门口，几步路的工夫，不会浪费时间。

我记得，那些日子母亲总是早早起床，等

忙完灶头活后，便腰系围裙，手提竹篮，匆匆地往茶园赶，为了抢时间多采茶。直到我们兄弟姐妹放学回家，母亲还在茶树上采茶，神情是那样的专注，双手是那样的快捷。围裙兜里鼓囊囊装不下时，母亲就解下裙带，小心地将茶叶倒入竹篮。我也连忙丢下书包，跑去帮忙采茶。长大后知道有一首《采茶舞曲》的歌歌，欢快的旋律，越剧的音调，优美动听。歌词里把采茶的动作比作“两只公鸡争米上又下”，真是形象生动贴切的比喻。

白天采茶忙，晚上做茶累。那些茶青不能久放篮子里，要及时倒出来，摊开散热，以免发黄，影响茶质，必须连夜加工。做茶的工序虽不复杂，但要加工精细，还是要花一番功夫的。匆匆吃完晚饭，一家人又围着灶头忙开了。父母和奶奶，还有我们兄弟姐妹，大家都围在厨房的灶台前，按照各自的分工，烧火的烧火、炒青的炒青、揉茶的揉茶，紧张而有序地进行。

做茶的难点在烧火，关键在杀青。火旺才能杀青。一般是父亲烧火，母亲炒茶。我看着母亲的双手忽儿捞起热锅里的茶青，忽儿抖动着放下，一上一下，动作麻利。锅里热气腾腾，白烟弥漫，浓香扑鼻。我很担心母亲的双手被热锅烫伤，可是没有。杀过青的茶叶要放在团匾里，摊开扇凉，再开始揉捻。揉茶要用暗劲，把茶青揉成圆球形，然后掰开分散，接着继续揉捻，反反复复，揉来散去，直到把茶叶揉成细条。此时茶叶的水分已挥发得差不多，就进入最后的烘茶环节。

烘茶只需微火，但需要扇凉。我就在旁边打扇，开始还能起劲用力，但不一会儿，小胳膊就渐渐发酸，扇子也摇不稳了。母亲在锅里烘茶时发出的“沙沙”声，似阵阵催眠曲，我的眼皮越来越重，继而开始“打架”。母亲见状就喊我，“好了好了，不用打扇了”，并催我们赶快去睡觉。我实在顶不住了，便离开了灶台，而母亲还在灶台前自扇自烘，直至熬夜把茶叶做好烘干。其时，我早已遨游在梦乡里了。

采茶做茶的确很辛苦，而辛辛苦苦做出来的“明前茶”“谷雨茶”“白毛尖”等等，家里又舍不得喝。因为这笔卖茶叶的钱，早已成了家里的“预算内资金”。我们兄弟姐妹的学

艺境



春日茶园

宁海与潘天寿

浦 子

房间门框之上。有一天，我与弟弟说起，这潘天寿的画，不就是我们荷塘的荷花吗？画面上，大概是画的秋天冬天，荷花早没了，连荷叶也枯萎在那里。冠庄的荷塘好多，我记得最大的是在颜公河边的后塘。而潘天寿故居的墙外，就有一口池塘。池塘有二用，一是供村民洗衣服，二是用于防火。就有村民在原来空荡荡的池塘里种上荷花。春来时，荷叶田田展示在池塘上，有青蛙静则伏在上面一动不动，偶尔伸一下舌头，那是抓捕眼前的飞虫；动则在上面跳上跳下，跳下时，激起一阵涟漪。夏天时，荷花长满池塘，令人赏心悦目。秋天时花谢叶枯。那时候我就想，潘天寿为何不画春荷夏荷？直到长大了，才知道潘天寿在画荷的风骨。现在回想起来，那幅挂在我家门框之上的《残荷》，那一块块黑色的墨，组成的是已经枯萎的荷叶，却没有寻常叶子的柔软，反倒有如岩石一样的坚硬。荷花的枝条也不是一折就断的枯枝，却一条条如钢筋一般立着斜着。如果在这样的荷叶荷枝上敲一下，一定会发出铮铮的响声，那是岩或者铁的声音。可惜的是我的冠庄老家房子在1984年遭受火灾，那幅《残荷》也被烧毁，可一直存在于我的记忆中。

我很清楚地记得，我常去的大师的旧居，那时候还不是单独的纪念馆，而是与兄弟还有堂兄一起居住的道地(院子)，我就在那堂前看到潘天寿的《耕罢》，是巨画，将堂前的板壁全部遮上了。我的第一个感觉，就是亲切。这就是我从小熟悉的冠庄耕牛，水牛，而不是别的牛。我在读小学时给生产

岁月悠长

父亲的画卷

李成炎

清明一过，山野像是被谁猛地掀开了盖子，一下子就热闹起来。父亲扛着锄头往山上走的时候，裤脚老是沾满一种叫“婆婆纳”的蓝色小野花。这花小得不起眼，却倔得很，田埂上到处都有，就像给春日山野钉满了蓝色的小图钉。

我一直记着父亲开春时的样子。他站在山脚下，仰头瞧着自家那片坡地，眼神就像在看一块破了洞、等着修补的布料。

锄头落下去，新翻的泥土油光发亮，透着股湿气，藏在土里的蚯蚓吓得扭来扭去。我蹲在地头玩泥巴，常常能捡到被锄头斩断的蚯蚓，父亲说断了的蚯蚓还能活，我哪信啊，就用树叶给它们搭“病房”，结果第二天真的都没影子了。

最有意思的是雨后播种。父亲把玉米种子装在一个铝饭盒里，饭盒磕得坑坑洼洼的，可亮得像面镜子。他每走三步就弯下腰点种，动作快得让我想起啄食的麻雀。我跟在后面盖土，新鞋陷进泥里怎么都拔不出来，急得直喊。父亲就笑，那笑声把旁边野樱桃树上的水珠都给震落了。他单膝跪地帮我拔鞋的时候，我看见他后颈上沾着一片嫩绿的椿树芽。

等苗儿长到一寸来高，父亲就得去山间间苗了。这时候的山好看极了，层层梯田就像巨人的指纹，我们家的玉米地是其中最淡的一道。父亲蹲在苗垄中间，粗糙的手指在嫩苗上轻轻摸来摸去，拔除弱苗的动作轻得就像在给婴儿掖被子。被他扔掉的玉米苗，根部还带着亮晶晶的土粒，我偷偷捡起来栽在罐头瓶里，还真活了好几株呢。

五月初，父亲要在玉米地周围种豆角。他沿着田埂插树枝，插一根就念叨一句：“这是给豆角娃娃搭的楼梯。”我跟着学他插枝，可怎么都插不稳。父亲就握住我的手往土里按，他掌心的老茧把我手背蹭得直痒痒。现在想想，那些歪歪扭扭的树枝，多像我们父子俩在春天里写下的密码，只有土地才能读懂。

如今父亲年纪大了，山坡地也退耕还林了。去年春天我回去，发现当年的玉米地早就被板栗树占满了。可父亲非要拉着我去看看，在落满枯叶的山路上，他走得还是那么轻快。突然，他蹲下身，拨开厚厚的腐殖土，居然找出一粒都钙化了的玉米粒。“你瞧，”他眼睛亮得像个少年，“土地的记忆最好。”

山风轻轻吹过树梢，我一下子明白了，父亲那些年在山上的忙活，原来是在画一幅只有春天才能打开的画卷。就像杨万里写的“篱落疏疏一径深，树头新绿未成阴”，最让人感动的春色，一直都藏在最朴实的坚守里。