

## 星期文库

“泉水与茶文化”系列之二

## 中泠汲水烹新芽

李昱坤

自喜欢上饮茶,略有心得,然而读了明清之际大才子袁枚、张岱、李渔、沈复等的《随园食单》《陶庵梦忆》《闲情偶寄》《浮生六记》后,每每为书中泉与茶的精彩描述所吸引,心中至为感叹这些“生活美学大师”的生活情趣和美学眼光。

受影响可谓不浅,还专门探究了一下“天下第一泉”的说法。

世称“茶神”的唐代名人陆羽(733—804),撰写了世界首部关于茶叶的专著《茶经》。陆羽对泡茶的水着力研究,在遍游祖国的名山大川,品尝无数碧水清泉后,按冲出茶水的美味程度,评选出二十处名水,以庐山谷帘泉为“天下第一泉”,无锡惠山泉为“天下第二泉”,湖北蕲水兰溪泉为第三……镇江中泠泉为第七。

而晚于陆羽出生22年的刘伯刍,却将天下泉水分为了七等,列中泠泉为第一。因刘伯刍之说影响深远,后世便尊中泠泉为“天下第一泉”。

十年前到镇江金山寺,于其旁专访了盛名不衰的中泠泉。其实古时的中泠泉原位并不在此,而在长江江心。

据《金山志》记载:“中泠泉在金山之西,石弹山下,当波涛最险处。”据说取中泠泉之水要在固定时辰,并需专用器具。汲水时,用一根长绳系住铜瓶或铜葫芦,徐徐放入石窟之中的泉池中,才能得到泉水。

波涛汹涌,白浪滔天,江风阵阵,取一瓶(壶)水极其艰难,整个画面堪比惊险大片,真心佩服古人追求极致完美的大无畏精神。

自清中叶以来,因长江主河道北移,南岸沙涨,泉址逐渐与金山一同化为陆地。清同治至光绪年间,地方官员相继叠石筑池、拓地植柳,使其成为名胜,镇江知府王仁堪题写“天下第一泉”并刻石。

尽管如此,泉水仍保持着卓越品质。天下茶人仍公认泉水甘冽,适合泡茶。

宋徽宗赵佶在《大观茶论》中说:“水以清轻甘洁为美,轻甘乃水之自然,独为难得。”中泠泉的水质清轻香滑、甘冽醇厚、盈杯不溢,品尝了以之所泡龙井茶后,我感觉恰好符合这一标准。

清澈的泉水纯净如水晶,特别适合冲泡名优绿茶和清香型茶类,能清晰地映照出茶叶在水中的舒展之姿。甘冽的口感,带着山林间的清新与质朴,甜而不腻。低矿化度使茶汤更加明亮,升华了茶叶本身的香气与滋味,所激发出的茶香却更加恰到好处,口感更加醇厚。弱碱性也进一步调节了茶汤,茶的韵味由此更加悠长。

中泠泉在历史文化中的地位值得深究,在追求文化体验或特殊场合,它亦仍具象征意义。

留,把茂棠叔传授的每一道工序悉数告知。

很多人不解,一锅普通的白菜豆腐汤,何必如此费心传授?因为我心中始终有一份笃定:这锅熬菜,哪里仅仅是一道吃食,它分明是刻

在骨血里的乡愁。一口热汤入喉,就能瞬间牵回童年乡村的烟火岁月,想起村口的大铁锅,想起悉心传艺的茂棠叔,想起乡里乡亲淳朴和睦的温情。乡愁从来不是虚无缥缈的念想,它藏在舌尖熟悉的滋味里,藏在代代相传的烟火技艺之中。把熬汤的手艺分享出去,让更多人尝到这道乡土味道,便是留住一份朴素的乡愁。

岁月匆匆,世间佳肴层出不穷,可于我而言,任何山珍海味,都抵不过那碗热气氤氲的白菜豆腐熬菜汤。一锅慢炖的鲜汤,承载着童年记忆、师徒情谊与故土温情,岁岁年年,滋味绵长,永不消散。



## ●雅舍谈艺

## 山村之晨

厚 圃

鸡鸣从黛瓦间冒出,把沉睡的山野缓缓唤醒。

## 茂棠叔的熬菜汤

汪国会

工序,也是整锅汤升华的关键。待白菜、豆腐完全熬透,茂棠叔依次兑入香醋、鲜酱油提味,滚烫的花椒热油一泼,瞬间激发出浓烈香气,再淋上小磨香油,撒上切得细碎的葱姜、鲜香菜,最后投入提前炸好的豆腐丸子、酥脆油饼块。平淡无奇的素菜汤,经多种滋味彼此交融,鲜、香、酸、醇层层递进,看似都是寻常配料,搭配的比例却是茂棠叔经年摸索的独家门道。简单食材碰撞出绝妙风味,乡亲们都说,这手艺称得上巧夺天工。

凭着这般扎实的手艺,只要村里有人办席,必请茂棠叔掌勺。一碗热乎乎熬菜端上桌,老少人人夸赞,久而久之,村里的白菜豆腐汤远近闻名。但凡周边村镇办宴席,总有人特地来找他请教做法。一锅素菜汤,成了烙印在乡土里的独特标识。

彼时我日日守在灶台边,满眼都是羡慕向往,常常主动帮着洗菜、添柴,茂棠叔瞧出我是真心喜爱这门手艺,没有丝毫藏私,悄悄将我收作徒弟。从挑选饱满紧实的大白菜、质地紧实的卤水豆腐,到各类配料配比、火候把控,尤其是收尾兑料的核心诀窍,茂棠叔倾囊相授,一字一句细致叮嘱。我守着灶台反复练习,慢慢摸清了熬汤的门道,熬出的菜汤渐渐有了茂棠叔那地道醇厚的滋味。先是家中亲友品尝后连连称道,后来邻里街坊、单位往来的好友尝过我的熬菜,无不交口称赞,一句句夸奖,让我心底满是欢喜。

数十载光阴流转,我走出乡村,奔赴工作岗位,辗转各地,可始终放不下那锅热气腾腾的白菜豆腐汤。只要遇上亲友相聚、闲居小聚,我总会亲自下厨,复刻故土老味道。看着大家捧着大碗,趁热喝汤、尽兴说笑,一张张舒展愉悦的笑脸,便是我心底最大的幸福与自豪。常有朋友品尝过后,追问熬好菜汤的独家秘方,我向来毫无保

人间好味道,从来不在山珍海味里,反而大多藏在故土烟火、旧岁温情的生活之中。

打我记事起,村里无论婚嫁寿宴、丧葬祭典,但凡操办红白喜事,村口空地支起的铸铁大锅,永远是全村最热闹的去处。而那锅沸腾飘香、人人惦记的白菜豆腐熬菜汤,掌勺人便是白茂棠叔叔。依村里辈分,我自幼便恭敬地唤他“茂棠叔”,他一手熬汤的绝技,在三乡五里传了许多年。一锅朴素的白菜豆腐汤,被他硬生生做成了村子响当当的名片。

儿时的我,总像个小尾巴,一听说谁家办席,便早早守在灶台旁,目不转睛地盯着茂棠叔忙活。旁人眼里一锅普通的熬菜汤,到茂棠叔手中,却藏着三道旁人学不透的门道,每一步都透着老匠人做事的严谨与用心。

头一道讲究便是洁净。茂棠叔一辈子做事干净利落,对待食材半点不肯含糊。新鲜白菜层层剥去老叶,一遍遍淘洗,直到菜叶纤尘不染;卤水豆腐细心冲净,所有主料下锅之前,必先沸水焯烫一遍,去除菜里的生水涩味。旁人图省事,常常省略焯水工序,唯独茂棠叔始终坚守,他总说,大锅菜汤是招待四方邻里的吃食,干净是根本,吃进嘴里踏实,心里才能安稳。灶台边污水、碎菜叶随时清理,案板、长勺日日擦洗,烟火缭绕之间,丝毫不见杂乱油污,单这份细致,便让乡邻格外敬重。

其二是火候分寸,堪称一绝。茂棠叔从不用猛火急煮,柴火添得舒缓有度,整锅菜汤始终以文火慢煨。各类食材投放的次序,被他拿捏得丝毫不差:白菜先下锅熬出清甜汁水,豆腐随后入锅慢炖吸满汤汁,待到菜味相融,便是最考验功底勾兑环节。水淀粉缓缓淋入锅中,长铁铲顺着锅底轻轻推搅,汤汁稠稀度全凭一双眼睛把控,稀了寡淡无味,稠了糊住菜品。茂棠叔勾出来的汤汁温润挂味,裹住每一片白菜、每一块豆腐,清亮浓稠恰到好处。灶膛柴火噼啪作响,锅里汤汁咕嘟翻滚,热气裹挟着鲜香飘满整条街巷,隔老远就能勾起路人的馋虫。

最妙的,当数出锅前最后的兑料

坐火车或乘飞机时,我喜欢带一本旧书。

旅途是一个流动的过程,临窗观景、和陌生人闲话,或者静静地读书,都是一种陪伴,而非单纯消磨时光。

我常常在书架前踌躇,旅途中带一本什么样的书合适呢?

这本书首先要好读,太艰深的著作容易让人困倦,如果是乘飞机,本就缺氧的大脑就更昏沉了。其次,这本书还不能太轻浅,否则浮光掠影看完,脑中空空如也,剩下的时间又如何支配?

当然,这本书也不能太厚,否则会加重路途的负担。书的内容也不能太过沉重,最好是一本诗集或一本小

投寄本报副刊稿件

众多,凡手写稿件,恕不能退稿,烦请作者自留底稿。稿件一个月内未见报或未接反馈,作者可另行处理。感谢支持,欢迎投稿。

投稿邮箱:jwbfbk@163.com

## 旧书老友

羊 白

说。如果是一本精选的短篇集,也是很不错的,看到哪算哪,不必前后牵扯,让人挂念。

通常的情况下,我会选一本读过很多遍的旧书。比如刘诚的诗集《愤怒》、门罗的小说集《逃离》。这次,我却选了张爱玲的散文集《张看》。这本书是我三十年的床头书,翻过多少遍已经不记得了,然而再读,还是喜欢。虽然封皮都毛了,但看着张爱玲高傲冷艳的黑白照片,还是忍不住浮想联翩。记得有位作家朋友说过,他在旅途中也喜欢携带张爱玲的书。张爱玲的文字虽尖酸刻薄,然而华美丰沛,四处流泻着小资女人任性的才华,她对世界的冷漠、疏离,使她获得了超越她那个时代的深刻和清醒。有华人的地方,就可窥见张爱玲笔下的身影。地

球上又无处不有华人,所以我乐意在几万英尺的高空上,顺着张爱玲的“冷眼”去打量这芸芸众生。

旧书如老友,时间久了,就会生出感情。最大的好处是没有阅读风险。新书可能会使你失望,但是旧书不会,因为你和它共处过,体会过它曾经带给你的快慰。再去翻阅时就有了基本的信任,可以湖上泛舟,重温旧梦。更妙的是,时过境迁,你会对某个句子或段落有了新的理解或幻想。这份惊喜,往往是由你人生的长度和厚度做铺垫做依据的,急不来的。你在读书,书也在等人,天涯苍茫阴阳相隔的人,终于在一段文字里等到了会心的一笑——这是多么奇妙的缘分和重逢呀!

旅途,更像是快进版的人生缩影:不断地迎接,又迅速失去,太多偶然性的东西一闪而过……而阅读,就是你人生旅途上的深情拥抱。能和你拥抱的,最大可能是旧书一样的老友,不是吗?