

布朗山的普洱茶最好,这是公开的秘密。比较通行的说法是山头的不同,不同的山头,茶的口感就不一样。在勐海,大家都偏向这种说法,所以论道勐海普洱茶,大家讲得最多的是六大茶山。古有古六大茶山之说,今有新六大茶山。

中国最大的茶叶市场在广州。广州的茶人更强调山头之说,因为这种说法本身自带神秘感。一个山头就在那里,没有谁能够移动它,谁拥有了山头就拥有了独一无二的资源。所以最大的茶叶市场和最大的普洱茶产地,口径是一致的。

也有不一样的说法,福建的说法就不一样。福建茶的产量更大,品种也多,制作工艺也更复杂。它的铁观音和岩茶同样独树一帜,当然它也有特色鲜明的绿茶红茶白茶。所以福建茶人会更强调制茶工艺。原料好自不待说,时令好也是先决条件。在此之上,制茶技艺则是斗茶的看家本领。因此,福建有最多的名茶品牌和制茶大师。福建茶更像是工匠的作品,尤其讲求工艺手段和技法。

单论成茶的最后一轮,普洱

茶是勐海永恒的话题

马原

茶讲究的是晒。而福建茶却有诸多手段,诸如烘,诸如焙,诸如熏,诸如烤,当然也有晒。福建茶讲求的是香气,尤其在提香的手段,不同的手段,香气便也不同。所以福建茶总会花样翻新,而普洱茶则以不变应万变,因为阳光变不出许多花样。普洱茶只有亘古不变的阳光味道。

我离开布朗山很久了,虽然是布朗人,但我不是很懂茶。我不相信你说的福建人对茶的看法,再有什么事

的材料吧。我这么说,心里也不是很自信,毕竟山那么大,大地那么大,天神哪里会有心情在造地的时候去找不一样的材料。马老师说,可能也只有这么解释才解释得通。

还有个问题,我想了八十年也没想清楚,不知道你能不能给我一个可以信服的回答。就是那些鸡呀,猪呀,牛羊呀,它们也是天神造的吗?还是我们人自己造的?我一直觉得,鸡不是鸟,牛羊猪狗也不是野兽,它们各自是不同的东西。你认为我想的对吗?我是个喜欢胡思乱想的家伙,我发现我想的这一些总是没有确切的答案。你和我不一样,和别人也不一样,你看呢?

按你的看法,普洱茶也不是树?野生茶树应该还是树,虽然它不能当茶喝,但它同时还是茶树,只不过它不是人栽培的,是天神造的。天神造的东西与人喂养的驯化的东西应该不是同一种东

我时常翻看《柯灵杂文集》,这本书上不仅有作者的签名,还钤着“上海作家赈灾义卖”的印章。睹物思情,想起巴金在这场洪灾中两次善举的往事。

那年,长江中下游连降暴雨,泛滥成灾。上海青浦县莲盛乡以大局为重,炸坝泄洪。看到报道后,巴老的心情很沉重。于是,他托人到徐汇区民政局捐款5000元。事情做得悄无声息。后因捐款人签名栏里留下了住址和“李尧棠(巴老原名)”,民政局办事员事后,按图索骥找上门送感谢信,大家才知道巴老捐了款。

20天后,上海作协发起作家赈灾义卖活动。那几天作协院子里一下子闹

猛起来,来送“义卖书”的作家络绎不绝。工作人员忙着登记、盖章,然后装箱。作协副秘书长宗福先把送掉的《于无声处》要回来“救急”。

老作家秦瘦鸥手边没留一本《秋海棠》,他便托人到书店去“淘”。巴老让家人送来了香港三联书店出版的《随想录》限印编号本,后来这本088号《随想录》成了读者追捧的热点。此外,巴老还送来了人民文学出版社的蓝布封面《家》《春》《秋》。巴老献出了7个品种的图书,书上都签名并钤章。

不久后,“上海百名作家赈灾义卖签名本”活动在南京东路新华书店拉开大幕。读者如潮水般涌进营业大厅,店堂柜台四周和长条桌两旁人头攒动。那天,罗洛、王安忆、叶辛、赵长天、赵丽宏、陈村、王

小鹰、程乃珊、毛时安等作家忙着签售,连演员、作家白杨也拿着笔在人堆里忙着。巴老的“义卖”因场地拥挤,改在二楼会议室进行。采取限流入场。

原本发20张入场券,但热情读者难挡,结果又增了20多个号。宗福先临时充当“拍卖师”,每卖一本(套)书都经过数十轮竞价才见分晓。轮到限印编号本《随想录》,竟然冒出了9位竞价者,起价1000元,随即就2000元,接着3000,4000……此时,有读者报出了1万元,紧接着读者吴淑芳报了1.1万元。1.2万元的报价话音刚落,吴淑芳再次果断报价1.3万元。随着宗福先的倒计时结束,吴淑芳成功拍得了这本珍贵的《随想录》。她在接受媒体采访时说:“我买下巴老的书,只为喜欢。并不想出名。”

隔着玻璃观望的李小林在现场与吴淑芳合影并向她祝贺。

巴老献出的24本著作,共拍得19040元,悉数捐给了灾区。令他没想到的是,吴淑芳是一位玩具厂的女工,她的丈夫则是一家普通木器厂的仓库管理员。这对夫妻用多年积蓄买了巴金的书。这让巴老心感不安。当得知吴淑芳想请巴老在“义拍书”上题个话时,巴老欣然答应。巴老决定另送一本香港版的《巴金文选》给他们,并在扉页为吴淑芳、凌意清伉俪写下了:

“我不是文学家。我写作不是我有才华,而是我有感情,对我的国家和人民有无限的爱,我用作品来表达我的无穷无尽的感情。”

依晓得哦?阿拉春节也“申遗”成功了。今年阿拉屋里的年夜饭可与往昔不同咯。以往图个轻松省事,都在饭店里吃。但今年,老伴思量着,大形势是春节入了“非遗”名单,家里小形势是老爹九十七岁的本命年将至,两老腿脚又不利索,便决定将年夜饭改在丈母娘家里操办,而且这主厨的担子就落在了阿拉两口子肩上,这可真是个不小的挑战呐!

大年三十,除夕之夜,年夜饭堪称一场重头戏,菜品的筹划那可非得一番心思。冷盘热菜,甜咸搭配,样样都得周全。老伴念叨着,今年这年夜饭,定要做得地道,让全家人吃得开心、满意。于是年货就要提前备起来。

西,最大的差别应该就在这里。你说得很有意思,差别在于是天神造的还是人造的。就像野猪长成那个样子,我们不觉得奇怪。家猪的样子怎么看都不像是天神造的。虽然它们都叫猪,但是它们不一样。这样的例子还有很多,茶树也是这样。茶树一看就不是天神造的,一看就觉得有人气,跟人更近。还有苞谷木薯萝卜,一眼看上去就不像天神造的,一看就是人造的。人造的东西一眼就看得出。

我去过许多产茶的地方,不同的产地,茶是不一样的,我们的古树普洱茶都是大树,最高的有十个人那么高。而福建的铁观音很矮,我这么小的个子还不到我的膝盖高。除了制茶的工艺不一样,茶的味道也完全不同。

这也没有什么奇怪,有的草细细瘦瘦,一点风就可以吹走它,有的草像大树。我门外的那几棵野芭蕉足有三四个人高。天神比人更随意,他们造什么,造成什么样子,完全随心所欲。而人造什么总要先想好它是什么,该怎么样,所以人造的东西总带着想法和成见,不像天神造的那么自然而然。

直到三年之后,他才知道,那种压倒了其他感官,总是让他弹错音的香味,那股“像一个坚硬的物体、一块光滑的鹅卵石”一般“挤入他大脑”的香味,来自玫瑰水。那时候,他只记得,“连她的呼吸也是香的”。直到又过了很多年以后,他才

知道,她的严厉,她的搁在钢琴盖上的十二英寸的尺子,他对他的音乐天赋的无声的挑剔,她的喜怒无常,都是介于虚实之间的面具。他是十四岁的男孩罗兰,她是二十五岁的钢琴女教师米里亚姆。他们在小说里相遇并纠缠,控制与逃离,阔别且重逢。无论他们后来各自的人生乐章发展出怎样的旋律,似乎总有一对驱壳被永远地留在了原地——“两人一起,听着那弹错的音慢慢消失在嘶嘶作响的寂静之中。”

这是伊恩·麦克尤恩在2023年出版的长篇小说《钢琴课》里塑造的一组核心人物关系,也是这部小说最重要的动机之一。小说的题目或许提供了直接证据:Lessons。与麦克尤恩本人同样出生在1948年的主人公罗兰,经历过个体与历史大事件的因缘际会,但编织起这些交汇的丝线,是罗兰与几位女性之间的关系。某种程度上,是她们,给他上了几节关键的“情感教育”课。在所有这些Lessons中,最符合题中之义、在罗兰的才智中打上这些刻印最深的烙印,就是上世纪六十年代的寄宿学校老师米莉亚姆·康奈尔小姐给罗兰上的钢琴课。这一“课”,是小说中所有Lessons的基础。用罗兰第一任妻子阿丽莎的话来形容,那就是——“钢琴女教师改变了你的大脑。”

也许阿丽莎自己都没有意识到,被钢琴女教师彻底改变的罗兰的大脑,固然造成了罗兰一生混乱的性观念,怯懦虚无的行为模式,以及虚掷天赋的宿命,却也在客观上成全了阿丽莎此后的人生轨迹。很难想象,如果换成另一个更主动、更“男子气”或者更有城府的丈夫,阿丽莎的“出走的决心”,还会不会实施得那么顺利。更难想象的是,多年以后,当阿丽莎用抛夫弃子换来的写作成就——那本名叫《旅程》的小说放在罗兰眼前时,罗兰会油然而生出这样的感受:“他已经爱上了她的小说,而且因为她写了这部小说而爱她。楼下酒吧里那些稳妥的思考,全部推翻了。”以世俗标准衡量,罗兰的事业几无建树,曾经追随过的种种情怀也渐渐被消磨侵蚀,最后都塞进了时代的夹缝;但换个角度看,罗兰一生的敏感细腻、纤毫入微的审美,对于他人尤其是女性的共情力,又似乎超越了常人。他独立抚养长大了一个心智健全的儿子劳伦斯,支持母亲在晚年逃离父亲的严厉控制,也给了被前夫屡次伤害的达芙妮最后的慰藉。在小说的末尾,罗兰抱着孙女一起读书,心里满怀柔情与悲悯:是啊,他想,他正将一个伤痕累累的世界交给她。

那一刻,罗兰这个人物的弧光形成了闭环。他对这个世界的体认与感悟深刻而丰富,他是书外的读者都想伸出手拍拍他肩膀再给他一个拥抱的那种“完整的人”。



巴老的两次善举

陆正伟

我时常翻看《柯灵杂文集》,这本书上不仅有作者的签名,还钤着“上海作家赈灾义卖”的印章。睹物思情,想起巴金在这场洪灾中两次善举的往事。

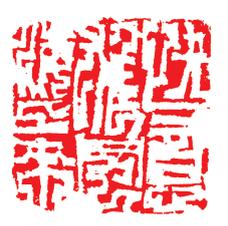
古早味的海蛎煎,我已经很久没吃过了。在闽南,海蛎煎不过是家常小菜,但火候和地瓜粉的用量都很有讲究,否则要么不成形,要么黏作一团。如今上海

地瓜粉之味

戴蓉

线的,再晃,如此重复三次。这位厨艺了得的妙人是泸州人,她的微店偶尔也卖乡下收来的地瓜粉,她称之为“红苕粉”。纯日晒地瓜粉的颜色并非雪白,而是牙白,甚至微微发黄。吃惯了陶缸里的地瓜粉,见到超市里一袋袋雪粉一样的玉米淀粉和木薯粉,不免满腹狐疑。于是常常请老家的朋友代购,然而农家地瓜粉如今也难觅,红薯要打碎、磨粉、过滤、沉淀再晾晒,工序繁琐又卖不出大价钱。友人偶尔在僻静巷弄的小店里寻到的,多半是农人家里余下代售的,每次见到她便如获至宝,速速称一点寄给我。秋天去湖南长沙参加笔会,认识了爱美食的小雅。她得知我要找地瓜粉,国庆长假回家时特意从家里搜到了一点给我。

同事也从浙江东阳给我寄来她母亲自制的梅干菜和地瓜粉。老人家已经80多岁了,在附近找了一小块地种菜,吃不完的菜分赠亲友,腌晒菜干。同事以为我不认识那神秘的粉末,殊不知那正是我苦苦寻觅的地瓜粉。她说,母亲自己种的,用薯磨的粉,她却不会用。事实上,用地瓜粉做菜的确费事。我用地瓜粉给肉片上浆时,总要用手反复抓捏,手的温度能让粉浆和调味料更好地与肉调和。每次见到人家戴着假钻的尖细美甲,我都暗暗思忖:这样的一双手,怕是与地瓜粉无缘吧?



快意雄风海上来 (篆刻) 唐子农

看了就忍不住直咽口水。甜点也不能马虎,八宝饭可是上海人的心头好。那糯米得泡得恰到好处,蒸出来软糯弹牙;豆沙细腻甜润,却丝毫不觉腻味;再加上各种香脆的果仁,一勺下去,香

春节入遗,情暖大年

姚俊

糯可口,甜在嘴里,暖在心头。为了这顿年夜饭,老伴还特意去学了饭店里的招牌菜——松鼠鳜鱼。这道菜可真是技术活儿,鱼要片得薄如蝉翼,炸得金黄酥脆,再淋上那酸甜可口的酱汁,身像松鼠般翘立盘中,色香味俱全,光是瞧着就让人垂涎欲滴。

为了这桌年夜饭,阿拉两口子这段时间准备年货,忙得像陀螺似的,除了买东西,一有空闲就凑在一块儿研究菜谱,反复试菜。老伴常说,做菜如同做人,得有耐心,更得有激情。我笑言,这做年夜饭可比新女婿上门还累人。

为了准备年货,阿拉两口子有几天天不亮就起身忙碌。厨房里锅碗瓢盆碰撞的声音,交织成一曲欢快的交响乐,比郊区车喇叭的鞭炮声还要热闹。老伴神秘地做了一道菜,取名“全家福”。这名字寓意深远,“口彩”也好。锅底用老母鸡精心熬制的鸡汤打底,鲜味十足。锅里摆满了蛋饺、肉圆、

鱼圆、粉丝、肉皮和菠菜。瞧那蛋饺,金黄金黄的,可不就像一个个金元宝;粉丝细长洁白,宛如银链条;圆润饱满的肉圆和鱼圆,象征着一家人团团圆圆。轻轻尝上一口,那鲜美的滋味瞬间在口腔中绽放,仿佛眉毛都要被这鲜味给鲜掉了。

我准备的大菜叫“金蛇狂舞”。老丈人直夸这个菜名起得响亮,听起来就气势非凡。这道“金蛇狂舞”以新鲜的黄鳝为食材,黄鳝形似蛇,色泽金黄,故而得名。要做好这道菜,关键在于黄鳝的新鲜度和火候的掌控,烹任得当的黄鳝肉嫩滑酥软,再浇上特制的酱汁,吃起来那叫一个鲜美无比,滋味悠长。

在年夜饭的餐桌上,一家人大小16口围坐在一起,筷子起落间,每一口品尝的不仅仅是美食,更是对生活的感恩与赞颂。这一场味觉与情感交融的盛宴,让人深深感受到了春节的温馨和团圆的喜悦。虽说这段时间为了年夜饭准备年货,阿拉两口子忙得腰酸背痛,累得腰都直不起来,但看到家人们脸上洋溢着的幸福笑容,所有的疲惫都烟消云散,只觉得一切的付出都是那么值得。

十日谈
年货里的中华文化
责编:沈琦华
明起请看一组专栏,《非遗里的中国年》。