



人生茶事

□熊明建（四川）

小时候，对于茶的理解很模糊，甚至错误。

我的家乡地处川东丘陵腹地，并不产茶。二十世纪六七十年代，家乡的人没有正儿八经喝茶的习惯。解渴的就是白开水、凉井水，或稀释了的酸盐水，偶尔有奢侈之家在挹谷时买回老鹰茶，在大锅里熬了再用壶或桶带到田间地头。老鹰茶的作用只是压一下水腥气，那种茶的喝法，往往是干渴之后的一阵狂饮，远远不能形成喝茶的概念。我怀疑家乡很多老辈人可能并不知晓世间尚有丰富的茶类，或者即使知晓也无缘品尝，因而他们把能解渴的水统称为“茶水”。“茶水”作为乡民口语词汇出现的频率很高。亲人远行，新媳妇第一次上门要给点“茶水”钱。客人到家若不吃不喝就走了，主人总要歉意地说一声：“连茶水都没喝一口”。其实这个“茶水”又有新的含义。客人来去很急，不能吃正餐，通常的招待方式是煮一碗醪糟蛋出来。“茶水”在这里与有水的快餐联系起来，与现在广东港澳一带的“早茶”颇有相似之处。

记不清楚是小学哪个年级哪篇课文哪一句话会牵出一个“茶”字来，让“茶”成为生字规正罗列在课文下方田字格里。能肯定的是，小学老师教我学会“茶”字时是没有生活体验的，连对茶的粗浅认识都没有。有一年春节随大人上街看热闹，恰遇耍狮子的在大街上挨门挨户拜年。狮子队行进到乡文化站时，文化站站长是一个喜乐之人，想要营造一点文化氛围就摆了一道哑谜，唯有说出谜底才能拿走喜钱。只见站长头戴草帽，端坐在门前一方木桌之上，凝视来宾，笑而不语。那拜年的狮子队鼓乐喧天绕了主家桌子两圈，吉祥话说了一大箩仍不知所措。文化站有人提示猜一字，大家还是面面相觑。为

难尴尬之际，一貌似外面回来的人向狮子队递出答案：茶。人在草木间，这不就是“茶”吗？“茶”字从此在脑海里留下了深刻的记忆。

中学地理老师讲茶马古道时，顺带讲了茶的初步知识，开始对茶有了最简单的认识。茶为国饮，中国是茶的繁衍地，茶的历史悠久。但真正培养喝茶的习惯是从村小教书几年后调入一教育行政部门开始的。办公室本来人也不多，却有那么一两位已经杯不离手嗜茶如命了。再说，单位经常开内务会或辖区校长主任会，茶水准备是会务要素之一，大家都喝，我也就跟着喝起来了。习惯都是慢慢养成的。喝着喝着，经年累月，也多了一些关于茶的见识。知道茶有明前明后之分，还有“莲心、旗枪、雀舌、鹰爪”的形象化分级，还能鲜明地感受绿茶的清新、红茶的醇厚、白茶的淡雅、黑茶的陈香……

五十开外，人生况味和茶一同浓酽。当茶真正融入生活时，正好卸下工作担子，这个时候，便更有兴致和精力专谋茶事。

茶艺精深，玄妙尽在细节。古人泡茶“其水”有“山水上、江水中、井水下”三分之说；“其沸”有一沸“如鱼目，微有声”，二沸“缘边如涌泉连珠”，三沸“腾波鼓浪”之别。三沸之水，“水老，不可食也。”现代茶学对于水质、控温亦未能越其祖训。

茶能清醒头脑，适宜于那些品行优良、德行俭朴的人在悠闲之时慢慢品啜。劳作之人，要么渴了，要么饿了，茶皆无解，古人就这么定义了。看来先贤也有一定偏颇，对于非茶之乡的祖辈大多没能养成喝茶习惯的原因，他们根本不屑提及。

当今茶界有好事者煞有介事地把饮茶分成四个层次：一是以茶解渴，为“喝茶”；二是注重茶、水、茶具的品质，细细品

味，为“品茶”；三是品茶的同时，还要鉴赏周围的环境与气氛，感受音乐，欣赏主人的冲泡技巧及手法，这便上升到第三个层次为“茶艺”；第四，通过品茶和茶艺，由茶引入人生哲学，陶冶情操，修身养性，从而达到精神上的愉悦与升华，这便是饮茶的最高境界——“茶道”。

如果对号入座的话，我应该还在第二级“品茶”阶段徘徊，仅仅关注取舍于茶本身的品质及冲泡的基本要领等物质层面。没有专门的茶室、茶师，花式冲泡、氛围营造只在抖音和茶艺表演上见过，但这不是我的日常。至于上升到人生哲学，修身养性，升华心灵境界，再修行也恐难入流。

今年春节遭遇一茶事尴尬，几乎让我茶观尽毁。

姨妹在广东经商多年，今年春节带着刚结婚的爱人专程回川拜见姐和姐夫。姨妹夫是江西人，第一次来川，他在广东有一家企业，在老家江西也有投资，周旋商界多年，可谓成功人士。我和妻子都不敢怠慢，将接待规格提至最高，不忽略每一细节。姐妹情深，为妹妹争脸，也为川人争气。客人进屋，寒暄后待客的第一项就是茶饮。我去专卖店买了特级碧螺春，将平常用的紫砂壶换成青花瓷壶，以便白色茶杯能够显现茶汤的青翠。烧水、投茶、冲泡及水温、时间掌控尽量规范，态度大方而热情。当我把一壶鲜香的绿茶分满四个小杯示意客人品饮时，姨妹夫面露惊异之色，并未即刻品饮，与姨妹互递眼神后，勉强挤出一句“好茶”来。直觉告诉我，一定是哪里出了问题。后来，妻子从姨妹处得知，那茶斟满了，有欺客之嫌。幸好，主家态度至诚，无意之失，客人不至覆茶而去。

那壶本拳头般大，杯如半只蛋壳，一壶四杯计量刚好，也就九分至多九五分满吧，拇指食指相掐即可送入嘴边，何来太满呢？茶书也没这么教我呀！下来在网络搜索，竟然真有“茶七酒十”“酒满敬人、茶满欺客”之说。照此说来，七分满和九分满确有视觉上的显著区别，而这个在茶的礼仪上不是量的区别而是质的改变了。

我懵懂了几天，既没有找到“茶七酒十”的出处和依据，也没有想通它内在的逻辑。养生理论告诉我们，喝酒伤生，喝茶养生，茶宜常饮，酒则少沾。为什么茶和酒参与到人际场面中，礼仪和养生的要求偏偏是背道而驰的呢？你看，酒桌上，酒必须豪饮，“感情深，一口闷”，舍命相陪喝得死去活来方显义气冲天！而茶局里，却斯斯文文，弹丸小杯也要七分为敬，小口啜饮！

我想，茶本源于自然，因人而混迹江湖，已不仅是自然之物，也是人间精灵。茶在江湖博大精深。我等俗人以功利之心忖度茶事之道，离“茶道”精髓尚远矣。

偶尔，也有敞开肚皮吃豆花儿的时候。外婆家在宋家坝的泡桐崖，离我们不远，但那里地势高，渠水难上去。外婆家与我家恰恰相反——她家田少地多。地多，点的豆子就多。记忆中，每年冬天，外婆总要喊我们去她家磨两次豆子，不做豆腐，只为饱饱地吃两顿嫩豆花。父亲和母亲忙完一天的活儿，夜幕降临了，才背着新碾的米匆匆赶去。父亲知道外婆家田少缺米，每一次，不用母亲提，父亲总把米背篓装得满满的。昏黄的油灯下，外婆、舅妈、母亲有一搭没一搭地拉着家常，父亲和舅舅慢慢悠悠地喝着土酒。老八仙桌上，滚烫的豆花冒着白气，凉了，端进厨房烧滚了再端出，接着吃……烟火暖身，豆花暖心，浑然不觉间，屋外已是白霜满天。

离合悲欢人间事，如今外婆早已辞了人世，舅舅因车祸离开了我们，我与表弟也都离开了故乡。关于白豆花儿的往事就像一部蒙尘多年破损不堪的电影胶片，我无数次努力试图修复出儿时清晰的影像，到头来发觉都是徒劳。

人间至味是清欢，那白豆花儿、那能把一碗寡淡的白饭点缀成似锦繁花的红豆腐，真的无以取代啊！

白豆花儿与红豆腐

□宋扬（四川）

人间至味是清欢，白豆花儿和红豆腐就是我们那些年的美食清欢。

做豆花时，父亲减去灶膛里多余的柴禾，让豆浆不再翻滚。母亲开始往大铁锅中均匀抖洒石膏水。不一会儿，那一汪原本黄白的豆浆慢慢变得淡绿清澈了，松松散散的豆花也魔术般沉淀析出。母亲轻轻舀出一小盆白玉般的豆花儿。此时，柔弱的浆水，已经站立成挺拔的姿态。这座白玉一样的小山，就是我们的午饭。母亲双手捧起一个笊箕，在锅中反反复复不轻不重地按压，压实了，抄起菜刀横平竖直走几刀，那些豆花儿又蜕变成一方方豆腐。父亲早已准备好一块新抹布，摊在大笊箕中。母亲捞出豆腐块儿，把它们逐一平铺在抹布上，那一方方“白玉”似乎瞬间明亮了四壁黢黑的厨房。

豆花儿只是“一顿鲜”，豆腐才是老家餐桌上经久抵事儿的。豆腐切片，菜籽油

烧烫，煎成“两面黄”，能放十天半月不坏，做蒜苗回锅肉时放上几片，若绿锦上添金花。豆腐不煎，哪怕只是与白菜一道做成素汤，也清清爽爽。

豆腐舍不得吃完，父亲还要留下一些做红豆腐。把大块的豆腐改刀，铺在洗净晒干的稻草上，再盖上一床厚棉絮，不出几日，毛茸茸的白絮便爬满了豆腐块。父亲用筷子小心地夹起霉豆腐，先浸过白酒，然后放进调配了盐巴、花椒面、辣椒粉的盆里轻轻滚几圈，一块乳白的霉豆腐就成了红豆腐。装坛，掺入熟菜籽油，密封好，等过年的腊肉吃尽，蔬菜也青黄不接时取出一两块，闻着臭臭的，一簇头进嘴，却奇香无比。如果保存得当，一坛红豆腐能紧紧巴巴对付大半年，它恒久为我家大半年寂寥而寡淡的白饭着色，让生活多出聊胜于无的微弱色彩——父亲最是懂得普通人家过日子需细水长流的生活秘笈。