

■ 小品

茶味中年

郭华悦

年轻时喝茶，难免带着几分身在茶中不知茶的味道。

那个年纪的人，茶香入口，眼里却满是茶之外的世界。茶香之外，缤纷而多彩，理想与憧憬的浓烈，远胜过茶水的淡薄。于是，人喝着茶，心思却在茶之外。茶，更像是被隔绝在年轻世界之外，可有可无的点缀。

很多人是在中年之后，才开始真正接纳了茶。

一壶茶，最美的姿态，是茶叶舒展开来，彻底将自己打开。于是，味道淋漓尽致地释放出来。也非要等到这样的时候，茶的好味道才会慢慢浮现。

而一个人，品茶的最佳姿态，同样是舒卷。年轻时，人对人，总习惯将自己捂得紧紧的，不轻易袒露内心，也甚少向人打开心扉。总认为在奋斗的道路上，尔虞我诈，不用面具将自己伪装得滴水不漏，难免让人有机可乘。

用这样的心态品茶，结果可想而知。

那些年，母亲会种上几分地山芋。山芋不像别的农作物那样要精心侍弄，种下去不用管，就能快快长大。

到了收获时节，母亲也不像收麦子那样着急慌忙地去挖，而是在其他农活做得差不多的时候，趁着晴朗天气，扛着三齿铁叉，拿着蛇皮袋，唱着歌儿走向旱地。用不了半天时间，几大口袋山芋就挖好了。母亲不忘把山芋藤拖回家，那可是顶好的猪饲料，能节省下一袋稻糠呢。

堆在厨房一角的山芋小土丘一般，散发着诱人的香味。放学回来，我和哥哥拿起山芋往袖子上擦擦，大口吃起来，嘴里发出“咔嚓、咔嚓”的咬嚼声。母亲在边上就会大声讲：“你们这两个懒人，山芋不洗就吃了啊！”我们只管埋头吃，嘴角流出山芋的汁液，一直吃到打饱嗝才罢休。

吃过晚饭，母亲会在灯下洗山芋，父亲一桶一桶倒掉泥浆水，又拎来干净的水，一直要忙到我们上床睡觉了才洗完。第二天，父亲挑着山芋去加工厂磨山芋粉。

刚磨好的山芋粉是混杂在水里的，放一个晚上，粉才能沉淀出来。母亲把桶里的水倒掉，掏出干净的粉，铺在芦席上晒。晒上几天，干硬成块，母亲就把晒干的山芋粉装到坛子里，储存起来。

要是家里来客人，或是哪天我们嘴馋了，母亲就会汪山芋粉给我们吃。坛子里抓几把山芋粉，倒上水，搅拌开，然后均匀摊铺在热锅里。不一会儿，一张圆圆的、泛白的山芋粉饼就烙好了。母亲把烙好的山芋粉饼放在室外冷上半天，在煮沸的汤汁里放入撕成一块一块的山芋粉块，煮熟后撒上一把蒜叶，香得口水直流。吃起来，软软的、粘粘的，韧劲十足。那是当年最美味的菜肴。

母亲是个会过日子的人，收回来的山芋不全部磨成粉，还会留一些做山芋干，到了第二年春耕，煮山芋干粥吃。母亲说，吃山芋干粥抗饿，早晨吃几碗，到下午都不觉得饿，那样就不会耽误农时。说实话，我们对山芋干没多少兴趣，咬起来很费力气，连腮帮子都累得酸。不过，那淡淡的粉香、丝丝的甜味还是非常难忘的。

我们在烧灶的稻草灰里埋上几十只山芋。过一两个月，再拿出来吃，山芋没有

茶，可清心。但前提是，一个人得能将自己完全打开，彻底接纳茶作为心的一部分。否则，茶与心，隔着厚厚的隔阂，未能进入，何来清心？

而要将自己打开，往往需要在有一定的年纪之后。比如，一个人到了中年，尝尽了冷暖，看淡了名利。更多时候，愿意将自己像一片茶叶，彻底舒展开来。当一个人彻底被打开后，茶香迎面而来，心与茶的邂逅，便是愉悦的相逢。

以这样的心来品茶，遇见的不仅是茶香，更是茶魂。一杯茶的灵魂，在于清心涤尘。而唯有在将自己的心彻底打开后，才能用茶香洗去心上的蒙尘。如此品茶，人淡如茶，茶清似心。比起一个人捂紧心门，将茶拒之于心外，可谓天差地别。

一个人走到中年，就像沸水中的茶叶，从捂紧到日渐舒展。对于茶，也从人茶亦茶，到敞开心扉接纳。茶香氤氲中，迷人的不仅是茶，还有生命如茶叶般舒展淡然的坦荡。



本版配图/溥儒

刚收回来的硬，味道却比以前更甜。这时，庄上的孩子们也会拿着山芋在伙伴们面前吃。中午放学回来，我们会扔一两只山芋到灶膛里，吃完饭再掏出来，山芋已经被稻草灰焗熟了，软甜馨香，比街头卖的烤山芋甜多了、香多了。

母亲经常说，在她小时候，每年青黄不接的关头，都是靠山芋充饥，算是救过她的命。对于我们来说，山芋还没有如此重要，只是平淡生活里的最经济的调剂。

这些年，母亲仍然每年种山芋。每到收获时节，母亲就给我打电话，让我拿一些山芋回来，每次我都爽快答应。这些山芋，不仅有父母的养育之恩，也有我对岁月的怀念。

■ 美食

一坛苋菜梗

王亚娟



秋天，母亲必做的一件事，就是腌制一坛野苋菜梗。

这道菜需要用到的野苋菜，在乡野间随处可见。我和母亲拿了两把砍柴刀和一根粗麻绳，出发去割野苋菜。母亲轻车熟路带我来到一块荒地。我远远就看到几株高大的苋菜，在一堆杂草中鹤立鸡群，不愧为“土人参”，长得就是霸气。这几株有一米多高，顶着刺戴着毛茸茸的花，随风轻摇着。成熟的苋菜茎红艳艳的，非常漂亮，但却有着硬邦邦的布满沟沟壑壑的皮子，茎上长有像蔷薇花枝一样的小刺。

母亲放下麻绳，开始砍苋菜。她弯着腰，在杂草堆里准确找到那根红色的茎根部，一刀下去，“咔嚓”一声，苋菜倒了。我见了，也赶紧加入。没过一会儿，这几株就被我们“扫荡”完了。母亲把砍下来的苋菜整齐放在麻绳上面，灵活地打了个结。

回到家，我和母亲把这捆苋菜放在院子里，把它的细枝干和叶子削去，只留下主干，然后把主干剁成约5公分的小段，洗净，装入水桶，加入清水，清水没过苋菜秆即可，找个阴凉无光照的地方静置48小时左右。看着漂浮着的一段段苋菜秆，我也是满满的成就感。

第二天，腌制后的苋菜，水面已经浮出了泡沫。母亲将这些泡沫倒掉，将苋菜秆再次洗净、沥干，再加入少许食用小苏打，用手不停揉搓。揉搓至苋菜秆表面变得“亮晶晶”即可。我们把腌好的苋菜梗放入坛中并加入老卤，一般一星期左右就可以吃了。看着自己亲手腌制的苋菜梗，实在满足得很。

几天后，苋菜梗腌好了，母亲夹出一碗，把它们一根根整齐叠在盘子里，再往上面淋几滴麻油，撒一些剁碎的辣椒，那叫一个香。我夹了一根，轻咬一口，浓郁的咸辣香蔓延在口腔，吃上一口白米饭，幸福地眯起了眼。

母亲瞅着我说：“这苋菜吃了快四十年了，还没吃腻？”“还不是怪您的手艺太好。我记得我读书时啥都可以不带，就不能不带一坛苋菜梗。”母亲看着我耍宝，斜了我一眼说：“这么大了，没个正行。”我挽着母亲的手，笑着看母亲的眉眼慢慢变弯了，就如那柔软的柳叶儿，让人整个心都荡漾了起来。

何止四十年，我想一辈子都离不开这蕴含着母亲味道的野苋菜梗啊……