

■ 嫣然思语

星星之上

□ 杨兵

该来的都会来，该走的一定会走。泡壶茶，清风明月中躺着。葫芦满天挂着，丝瓜花开着正艳，蜜蜂嗡嗡地飞着，春天看桃花，夏天抱瓜果，秋天挂柿子，冬天收白雪。发芽的发芽，开花的开花，结果的结果，枯落的枯落。万物都很争气，替我们忙碌着！

秋天的结尾

□ 张宏宇

秋风轻拂过林梢，最后一枚叶子缓缓飘落林间。小径铺展秋的金光，秋的季节开始收尾。田野间，稻香已淡，只余下秸秆的坚韧。它们守望，这片收获后的空旷。等待下一次起航。远方的山峦，模糊了秋的轮廓。似水墨画卷，淡入冬的门楣。菊花犹艳，不畏寒霜。在秋之将尽处绽放缤纷。我漫步深秋的画廊。落叶的金黄，点亮了离别的黄昏。突然心中涌动着莫名的惆怅。那是对逝去时光的留恋。秋天的结尾不是终结。而是季节轮回的序曲。回望这一季，繁华落尽时。期盼下一个重逢，再次绚丽而灿烂。

袅袅茶香羊楼洞

□ 程应峰



着诗意弥漫的香醇、天造地设的美丽。

飞檐斗拱，青砖灰瓦，不厌其烦地诉说着曾经的繁华；镂空木雕，书房墨砚，默默地昭示着不尽的风雅。车马辘辘，马蹄萧萧，喀嗒的马蹄不绝于耳。茶香在古镇缭绕，人气在古镇弥漫，真可谓“马路古道自春秋，行路至今空叹息”，可以想象的是，曾经的羊楼洞，有归人，有过客，无论白昼还是夜晚，楼台馆阁，酒肆青楼，总有笑语不断、笙歌不歇。

羊楼洞的土壤大多是酸性土，适宜茶树生长，正因如此，其种茶制茶历史悠久。据史料记载，早在1000多年前羊楼洞附近就开始种茶制茶了，尤以青砖茶为盛。青砖茶是以鄂南老青茶为原料，经蒸、压制成的紧压茶，属黑茶类，为了便于运输和保存，一般会压成砖块形状，因此得名。早在宋代，这里就已有成批茶叶运往边疆，在张家口、内蒙古一带进行茶叶交易。清乾隆年间，许多山西茶商来此设庄收茶。清道光年间，先后有俄、德、日等外商洋行和汉口、镇江、天津及广东商人闻风而来羊楼洞经营茶庄，羊楼洞遂成为远近闻名的茶叶市场。

时至今日，松峰山下羊楼洞，自然景观得到了充分保护，古街古楼立足原汁原

味，修旧如旧，韵味盎然，引得游人如织。在这里，明清石板古街主道岔出许多丁字侧巷，时光深处运茶的独轮车，在石板上碾出了寸余深的凹槽，凸显出羊楼洞昔日的繁华盛况。明代诗人廖道南有感于羊楼洞风光，写下了《无题》一首：“万峰入羊楼，双溪绕凤丘。天开珠洞晓，月旁石潭秋。翠人梧桐秀，香来蕙若幽。登临长一啸，月夕紫烟浮。”可谓全景写照，唯美曼妙。

一当时光深处生产和交易的场景得以呈现，羊楼洞旅游业便随之火爆，焕发出前所未有的活力和辉煌，来这里打卡的游客，络绎不绝。走进古色古香的明清石板街，入眼处，有人开起了茶馆，有人做起了餐饮，有人办起了民宿……好一派兴旺喜人的景象。街市之外，青山叠翠，景色宜人；街市之内，人气充盈，茶香四溢。

这儿是历史的遗留，是丝绸之路不可忽略的一个节点。不是吗？东西松峰港上多为吊脚木楼，有3座长条石桥贯通港东。街道呢，随松峰峰曲折逶迤，别具一格。街东南松峰山下，有观音名泉，水质清澈甘醇，是历代精制名茶的取水之处。作为茶马古道的源头之一，自唐太和年间，皇诏普种山茶之时起，这里就开始培

植、加工茶叶。也是自那时起，羊楼洞黑茶通过大唐安西都护府翠叶城销往西亚和欧洲。

石板街内，老街茶号、青石板茶、家茶等，不一而足。一首“松峰入羊楼，茶香绕凤丘，古韵珠洞晓，月旁石人瘦”，让人读出了松峰山下羊楼洞千年来茶香缭绕的奇妙情境。如今，虽然街市修旧如旧，但今日茶艺，既保有古色古香的韵味，也充满了时尚感、现代感，自有教人耳目一新之处。

喝上一碗“川”字青砖茶，润肠养胃，提神养气，口角留香，疲惫顿消。相传，西汉时期，王昭君奉旨出塞，随身带去了青砖茶。那些长期食用牛羊肉的匈奴人饮用后，顿感神清气爽。此后，牧民饮茶在万里草原渐成风尚，形成“宁可三日无粮，不可一日无茶”之势。宋代一度以砖茶作为通货与草原民族进行茶马交易，有“一斤易一羊，十斤易一牛”之说。大明之时，朱元璋的军士沙场征战，遍染疾病，因羊楼洞籍军士随身所带茶叶而祛病康复。朱元璋登基后，赐名羊楼洞茶为“松峰茶”。

在这里，闻到的是醇郁清幽的茶香，走过的是悠长斑驳的石板街，看见的是生意兴隆的店铺……烟雨朦胧时，还可以和江南油纸伞邂逅，不经意间，便内现出那个撑着油纸伞、在雨巷中款款而来的丁香一样的妙人儿。

晴和的夜晚，暗蓝的天空下，明清石板街那两排蜿蜒的大红灯笼格外醒目。这样的夜晚，热闹的街市，有开直播的，有相聚喝茶聊天的，有独坐一隅沉思浮想的，当然也有沐着山风、闻着茶香闲逛的……在这里，灯影斑斓，古意氤氲，小店精致，茶香绵长，和谐祥瑞，亦真亦幻，不失为一个让人心生欢喜、感念“人间值得”的地方。

古时因茶而兴，今日以茶富民。如今，羊楼洞统筹推进好茶文化、茶产业、茶科技“三茶”融合，统筹羊楼洞古镇、羊楼洞茶文化生态产业园、万亩茶园青砖茶公园形成茶旅融合的品牌。万里茶道的源头古镇，正在袅袅茶香中焕发出新的生机，升腾起无限活力。

(作者为中国作家协会会员)

邮局征订开始啦!

中国出版传媒商报

邮发代号: 1-217

- 中国书业的观察者、记录者、引领者
持续打造书业领先融媒体矩阵
包含中国编客、中国阅读周报、中国出版营销周报、成长教育周报、文创中国周报等特色子刊
行业政策解读、产业深度分析、阅读文化引领、行业纵深报道
500多家出版单位、数千家线上线下渠道、百余家图书馆全覆盖



国内统一刊号: CN11-0280
国外代号: D-4584
地址: 北京市西城区红莲南路28号红莲大厦A座1218

International Publishing Weekly

欢迎订阅



《国际出版周报》致力于打造全球出版产业交流与合作平台,提供国际出版产业经营与发展信息,开设环球出版资讯、行业观察、海外热点、市场报告等栏目,通过纸媒和新媒体构建内容整合与多元传播的媒体新融合新模式,为中国出版界提供全球书业最新资讯,让世界第一时间听到中国出版声音。

订阅方式
报社订阅 | 订阅热线: 010-88817687
13641115719 毛老师
13520033112 许老师
付款方式
\*银行汇款 | 中国工商银行股份有限公司北京紫竹院支行
公司名称: 《中国出版传媒商报》社有限公司
账号: 0200007609014464861
(P.S.联行号: 102100000763)
纳税人识别号: 91110000726373666M
公司地址: 北京市西城区红莲南路28号6-1幢12层
公司电话: 010-88810198

汪曾祺写给黄裳的信中说:“我对于土里生长而类似果品的东西,若萝卜,若地瓜,若山芋,都极有爱好,爱好有过桃李杏诸果,此非矫作,实是真情。”霜天客来,备一碗暖老温贫的山芋粥,萝卜干,棉衣裹身一样熨帖和亲切。

故园萝卜又名菜菔、萝菔、菲,疑从诗经、乐府里走来,让人想到心思纯净、秀美轻灵的罗敷。乡野萝卜,仿佛一名纤弱女子,裙裾窈窕,独立于旷野寒畦,眼神中透出淡淡哀怨。

萝卜水灵窈窕,吸足了秋天的衰颓和萧寒,雪白肌肤莹润光洁如贵妃出浴。咬一口,清脆、薄凉、微辛,犹如春冰开裂、积雪断竹。在微辣和清甜之间,惊鸿一瞥,留下隽永而又轻灵的回味。

白萝卜丝烧豆腐是经典的农家土菜,是相濡以沫、白头偕老的执拗,是安贫乐道、宁静致远的境界。蓝花汤碗盛出来,撒一把翠绿蒜花,色彩绚丽。萝卜鲜甜,豆腐糯软,清新爽口,尘世的幸福触手可及。

李渔在《闲情偶寄》中说:“生萝卜切丝做小菜,伴以醋及他物,用之下粥最宜。”萝卜切丝,浇上生抽陈醋,淋点麻油凉拌吃,简单方便。乡贤汪曾祺擅用萝卜“拌萝卜丝”,他认为,若是加入少量海蜇皮丝同拌,味道更佳。生拌萝卜丝,隐现山野清气,不失淡然本色。世间喧嚣和浮躁,被熨帖融化。

乡村静夜,小院里月光清如溪水,静似画布,瓦屋和枯树闲适安逸地镶嵌在画布上。一家人围桌舀喝鲜美羊汤,顿觉一股热气窜腾,



□ 宫风华

吸溜声中,是一屋子的亲情和温暖。羊肉肥润,萝卜甜糯,汤汁浓稠,寻常幸福就在这氤氲炊香里深藏不露。

夜凉如水,煨萝卜豆腐汤,煨的是一种情怀、一种清静古意。此时,一股柔软的乡愁忽传遍全身,丰沛的情素也随萝卜微香变得愈加浓烈。

凉风飏起,乡愁空旷无边。抿一口农家自酿的米酒,嚼几粒油炒花生米,嚼嚼萝卜烧五花肉,便觉日子清新如年画。铁锅灶,风箱柴火,红萝卜与五花肉你依我依,锅中噗噗乱响,似冰凌乍破,柳笛轻吹。萝卜吸附油脂,入口轻

滑糯,肉块渗进萝卜的野味和辣香,让味蕾深陷鲜美的沼泽中。

霜降时节,巧妇们总要腌萝卜干。将萝卜或白萝卜削去头尾,洗净略晒,在长桶里滚刀切块,拌上细盐铺入缸中。当缸中渗出卤汁时,把萝卜捞出放到阳光下晾晒数日,把盐卤煮沸,萝卜入热卤中烫一下。用棉线把萝卜干串起来挂在屋檐下或树枝上晾晒,或平摊在匾子里和席子上,待萝卜干晒成表面干燥略带湿润后,就可以入缸了。

乡村清晨,大家粥碗一捧,咯吱地嚼着爽脆的萝卜干或苋菜饼,吸溜吸溜地喝着滚烫的梗米粥和山芋粥,清淡淳朴,爽脆香甜,生活的恬淡和温馨被演绎得淋漓尽致。

萝卜清雅,入诗入画。宋人陈著诗曰:“茅柴酒与人情好,萝卜羹和野味长。”地炉粗酒,啜萝卜羹,洋溢着一种慷慨豁达的山野情趣。“东坡羹”其实就是将萝卜、蔓菁等菜块捣碎,加上研碎的白米,煮煮而成。清代吴其浚冬月吃萝卜,不禁感喟:“琼瑶一片,嚼如冰雪,齿鸣未已,众热俱平,当此何时异醍醐灌顶?”

煨萝卜汤蕴含着农耕时代的精神和气质,让我们很容易走进内心的清明与平和。清静夜晚,家人围坐,灯火可亲,在热气氤氲中举杯畅饮,亲情弥漫,寻常生活竟也旖旎生动起来。

