

三彩风·文苑

湄潭

□高延平

初秋，我穿行在湄潭的小巷中，阳光软软地拥着，在播出的蔡琴的歌声中，似软金属般适可而止。

初秋，我沿着湄江松软的小径徘徊，一路江水缠绵，青草作伴，如水墨画般恬淡。

满城香茗的味道，染得一身行囊似乎沾满了茶香，让我神清气爽。

湄潭，一个不通火车、没有机场的黔北小城，山峦绵绵、山林葱葱。据《康熙湄潭县志》载：“明万历二十八年（公元1600年），播平建县，以关外四牌地置湄潭县，卜治于苦竹坝而城之”，“东有江水流转至县之主脉玉屏山北，环绕县城，转西至南，有湄水桥之水颠倒流合，汇为深渊，弯环如眉，故曰湄潭。”

湄潭，藏于大山之中，孕育茶林万亩，集天地灵气于茶乡之中，汇日月精华于茶中之味。这个养在深闺不为人所知的灵秀之地，正欲掀起盖头，展露姣美面容。

久居城市，钢筋水泥已把味蕾娇惯得无法适应山野的原味，高楼大厦阻挡了视线随心飞翔，身上的正装，把我们困得手足无力，而时钟更常常让我们疲于奔命。

于是，我们试图找一个安静的地方，让心灵得以放松。

于是，我们试图在紫砂和茶香间找回自然的清新，在设计师点缀后的茶室里，品味自然。当器皿、茶叶、茶道、矿泉水以及不菲的消费方式让我们紧锁眉头时，你还认为这是你所需要的摆脱困顿的方式吗？

置身湄潭城外海拔一千米的茶海，如同踏着一块巨大的绿色丝绸，蓝天是背景，白云是背景，一望无际的茶林则是舞台，茶海中那一行行的老茶树蜿蜒而去的身姿，如五线谱般铺满了山坡。让顺山而来的风作为琴手吧，让婆娑而舞的茶树作为舞者吧，让蓝天白云作为倾听者吧，从此拉开一场孕育已久的大戏。

当然，还有我，不选择做听众，要做戏里的一个角色，虽然戏份很少，但对我很重要，没有卑微的角色，只有尽兴地出场。

当茶树稚嫩的绿叶怯怯展露的时候，我们相遇了，我们同时微笑，你的笑是来自秋天的一缕清香，我的笑是寻找到了久违的淡然。

湄潭，我与你有缘。

人闲桂花落

□袁恒霖

张爱玲在《我看苏青》中写道：“心境好一点的话，不论在什么样的患难中，她还是有一种生之烂漫。多遇见患难，于她只是好处；多一点枝枝节节，就多开一点花。”若说与苏小姐气质最为契合的花，桂花当是妙选了！它不起眼，不过是一簇一簇地，黄灿灿的模样，花朵又是那么小，却有春花难比拟的优势——唯有香如故。

是的，桂花花香格外浓烈。在清秋时分，它悠悠地吐着，真实，悠远，似乎可以香进一个人的记忆。一朵桂花开时，其花期其实不过十天半月而已。好在桂花可以采摘，更合适的方法是摇落。农人将其放在竹匾内晒干，一层桂花一层糖，二者相逢，那便是金风玉露的邂逅，胜却人间无数。这样压紧压实，做成桂花糖，包汤圆做酥糖用。寻常百姓家的日子可以如此甜美，漾着金灿灿的贵气。要么趁桂花水灵灵时放入茶叶，稍待几日，茶叶得了桂花的恩遇，通体泛着香了。吃早茶，品酥糖，一丝丝地品咂，口齿间糖的甜与桂的香来回游荡，那是舌尖上的幸福、生活的美满知足呵！

桂花亦可以入酒，想那柔弱纤细的花朵与热情奔放的烈酒相融，犹如低眉菩萨与怒目金刚相立，成就的可是禅机。所以桂花入酒，便芬芳出了桂花酿了！小小桂花，经过“酿”的洗礼，犹如顿悟的禅者，明心性，抵达彼岸。

岸。桂花是虞姬，酒就是项羽，桂花是朝云，酒就是苏轼，演绎的曲目都是激昂与凄美并举。酒气氤氲，绵远悠长，花香则飘荡出不同于枝叶间的姿态游走，纯净、妥帖、安然……

那一日，我与儿时的邻家妹妹同游龙潭山。想必是我在江南浸润了八年的缘故，对桂花这一南方更常见的树种敏感，她却毫无所感。她长得白貌美，婀娜得堪比喝着月中桂露的嫦娥，而她终究是没有嗅到桂花那如妖似魅的清香！我当下便想请她去品那地道的桂花酿，直醉得白里透红，飘然似仙，也许她会余味未尽，再来一杯吧！

人闲桂花落。桂花是恬淡宁静的，所以富有诗意的人喜欢在山寺的月下去寻桂。正如纪伯伦在《沙与沫》中说：“树木是大地写上天空的诗。我们把它砍下造纸，让我们可以把我们的空洞记录下来。”每一棵树上的桂花都是那棵树绽放的诗句，而它们的香韵流转千年。无论是嗅着还是品着，在自然的无私馈赠下，人们拾捡到的都是一颗不胜欢喜的心。

（资料图片）



吃蟹

□张华梅

秋风起，蟹脚痒。细思量这话，不禁哑然失笑，螃蟹又没有脚，脚怎么会痒？如果说秋风初起，螃蟹到了膏黄脂白之时，知道人们都惦记着吃它，因而产生逃跑的想法，倒还说得过去。可凭着螃蟹的智商，空有一副勇猛有力的模样，说白了，也只是一介莽夫，怎么斗得过人类。

鲁迅说，第一个吃螃蟹的人是勇士。吃螃蟹确实需要勇气，特别是把鲜活的螃蟹买回来，洗净捆扎好，上锅或蒸或煮，这一连串麻烦事都要勇气。没有这本事的人，倒不如去饭店点上一盘螃蟹，清蒸螃蟹也好，香辣螃蟹也罢，都可以悠闲地细细品尝，只是价钱也贵得吓人，普通工薪阶层大多望蟹兴叹。

吃螃蟹不仅需要勇气，还需要运气，尤其是现在的野生螃蟹几乎吃不到了。记得小时候在河边经常会看到细细圆圆的小气泡一嘟嘟地往外冒，用手下去慢慢一摸，就能捉上一只螃蟹来，可那时，螃蟹并不算什么珍馐，比现在的小龙虾更常见。捉到螃蟹以后，我经常将它当成玩具玩，用细绳拴住，让它在地上爬行，待跑得远了，把绳子往回一拉，再假装放行，现在想来，有些残忍，可谁叫螃蟹长着一副不招人待见的凶猛模样呢？其实更残忍的还不止于此，待螃蟹玩得差不多了，把其放到锅下的热灰里，慢慢煨熟，然后剥开吃掉。

前些日子接到父亲电话，他在老家旁边的大河里捉

到不少螃蟹，让我们回去吃蟹，这着实让我兴奋不已。我家旁边的大河，是洪泽湖下游的支流，里面的螃蟹都是洪泽湖大闸蟹，个大脂肥，以前很多，现在极少见了，如今能捉到，也算是奇迹。待我回到家中，螃蟹已经做好上桌。现在农家做蟹也有些讲究了，一盘清蒸，另一盘红烧，清蒸的配上用姜、醋、蒜等调制的酱料，红烧的螃蟹每只切成四块，壳红膏黄，不仅好看，而且特别入味。

古人吃蟹很有讲究，还有专门吃蟹的工具，叫什么“蟹八件”，据说吃过的螃蟹空壳拼起来，看上去还是一只完整的螃蟹。做事能够做到极致的，都是人才，不管是吃是玩还是工作，吃蟹吃到这种地步，的确让人佩服。不过在心里还是觉得有点过了，在吃上浪费太多无谓的时间，我是做不来的，这大概算是不会生活吧。

说来好笑，我吃蟹最大的兴趣是寻找法海，据说这个爱管闲事的和尚被白娘子和小青赶进蟹壳里，可剥开蟹壳，不管怎么找，那壳里也找不到和尚，只有白白的嫩嫩的蟹肉和黄得流油的蟹黄，浓香扑鼻，令人满口生津，忍不住手口并用，早已忘记寻找法海了。

汪曾祺先生曾在文章中写道，醉蟹是天下第一美味。虽然我的家乡离汪老的家乡不远，可惜没有醉蟹，那酒，舍不得让螃蟹喝，还是边吃蟹边喝酒，酒酣耳热之际，既能驱赶螃蟹的寒气，也显得热烈而恣意。