



走进世界滇红之乡



你很美，似梦一样，长久以来，以一个茶乡女子的形象，披着轻纱，笼着薄雾，入驻在我心里。一个滇红，就使天下的红茶逊色三分，那是怎样的一种茶呢？芽壮而肥，金毫显露，条形壮实，盈盈一水间，脉脉不得语，玫瑰的色泽盛风情万种，几片绿色的叶子，既和琴棋书画诗酒平起平坐，又同柴米油盐酱醋相处一室；寒冬你为他人暖心，酷暑你为他人解渴，以此交友，以此传情，以此陶冶情操，以此品尝人生，这是何等的境界？清明时节，古人乘马帮在茶马古道上穿行，而我从遥远的城市乘车而来，不为别的，似乎只为你而来。茶山青青，你的衣袂不知何时就悄悄挽住了我的视线。茶园里，一行行、一丘丘、一垄垄的茶树，似片片流云自然，似段段歌谣优美。

而你美得依然如《茶经》中走来的那位窈窕淑女，轻盈盈水灵灵。弹奏一曲走得掉渣的茶歌，飘舞着柔柳的发丝，别一枚枚茶花装扮着四季的姿容，将凤庆的村庄点缀成一枚枚玲珑的玉佩镶嵌在绿萝衣上，裙裾飘飘，说不尽的妩媚。也只有这澜沧江的水凤庆县的山才能滋养出如此灵秀的身段，不论凤庆这座古城经受岁月流年如何的洗礼和变化，你始终不为之所动，静静地穿过时空的隧道，芳步婷婷，不染纤尘，像你的名字一样诠释着茶文化一种怡然的品性，飘逸于历史和尘世之外，也只有深入地走进

你才能透过你迷人的韵致，聆听到你悠远而丰厚的旋律，撩开你在我心中编织的层层梦的面纱。

滇红之乡，顾名思义，在这片古老的土地上，每一条溪流，每一块山峦，每一座村落，都会向你诉说关于茶的神秘。无山不茶，碧绿的茶树盖满山坡，目之所及，到处都是触人心弦的绿意，一枚枚肥壮的茶芽芬芳涌出，轻轻贴近它，缕缕清香沁人心脾。那么多的茶叶，一簇堆在另一簇上面，不留一点儿缝隙，珍珠般晶莹的露水在叶片上滚动，似乎每一片茶叶上都有一个新生命在颤动。茶树依山而长，见缝插针，不嫌弃山贫土瘠，不畏酷暑严寒，更无畏迷雾淫雨，它或附岩抱石而生，或临涧穿石而长，经炎夏而不萎，经寒冬而不凋，总是那样郁郁葱葱，千姿百态，这是燃烧的绿色火焰，比艺术更高，比时间更长，比山更为博大，比流水更为飘逸。这不正是凤庆人的性格吗？

“一杯香茶敬与君，深了友谊甜了心”。伴着明月瑶琴，我闻着你的体香，远离了灯红酒绿的都市，走进了你怀里，这是一个茶的世界，“菜在街头摊卖，茶在壶中吐香”的景致让人流连忘返。山坡的茶垄汇成了诗行，小镇的茶庄、茶行、茶轩、茶馆、茶店、茶亭、茶厅、茶屋、茶舍点缀街间，各式各样的茶馆或简洁，或古朴，或现代，或富丽，无不给人以清新雅致的感觉。沿着深深的滇红茶脉络，我们寻觅一位名叫冯绍裘的大师，在战火纷飞的时代，大师用“形美、色艳、香高、味浓”的滇红茶为凤庆赢得了世界滇红之乡的赞誉，如今，大师端坐于茶树之上，启迪人们许多摆脱贫穷富裕千年的秘密。凭借大师开给的以茶为粮的秘方，凤庆的生活就渐渐涌起阵阵沁入心房的温暖。我的父老兄弟常把这由衷的欣喜握在手上，连同土里土气的茶经和餐桌以外的话题种进灯红酒绿的

都市，准确地换回一些品读佳茗的知音。

滇红之乡，喝茶自然是一种最好的享受。步入茶室，满目仿古的装饰匠心独创，茶桌椅古朴素，品茗茶具典雅，青墙黛瓦使人幻入明清民居之中，茶馆四壁，透明通风的大窗格外醒目，门窗上贴的诗词字画，给茶馆营造出一种浓浓的文化氛围。临窗挂起的竹帘，柳影映照，半明半暗。茶女手捧茗罐推门而入，那轻盈的步履、飘逸的气质，无不透露着茶文化的深邃和广远。坐在雕了花的厚实的木凳上，凭窗临风，太阳明亮地照着，人便有了登高望远的豁达，而心地也自然开阔起来。清冽的水呈弧形冲向盛有干茶的杯子，细微注水声立刻汇成了一首动听的抒情诗。杯里的茶，经受着水柱的冲击，上下翻飞，左右摇摆，犹如无数匹摆脱羁绊的骏马，横冲直撞，奔腾咆哮，不一会，就收敛了野性，以缓慢的动作冉冉升起，又徐徐降落。红茶在碗，芳香浮动，抿一口，任清浅的润泽在舌间荡漾开来，充盈齿喉。深吸一口气，余香满唇，在肺腑间蔓延开来，洗尽了一切的疲惫冷漠，人仿佛也醉了，朦胧中，久久不愿醒来。茶香满室，杯中茶汤由淡逐渐变浓，沉沉浮浮，聚聚散散，再来一段龙吟凤鸣的洞经音乐，清脆的曲调自你的耳孔涌入，再从你的脚底淙淙流出，不禁使人有些飘然若仙了，这种感觉，也许只有在滇红之乡才会有。

相关链接

云南凤庆县地处云南省西南部，临沧市西北部，澜沧江穿过其县城。凤庆县种茶、制茶历史悠久，境内有多株高龄古茶树。1939年，顺宁茶厂（即滇红集团的前身）再次创立，其生产的滇红茶远销海内外。可以说，凤庆生养了滇红茶，而滇红茶养育了这里的凤庆的子弟。

庄文勤



赴一场饕餮盛宴

来上海念书后，才切身感受到中国之广阔无垠以及随之带来的南北差异。以前总觉得南北差异不过就“秦岭—淮河线”两侧比较而言，却不料与家乡同在此线以南的上海，风俗习惯也相距甚远。特别是在饮食方面，一甜一辣，一淡一咸，迥乎不同。初来上海时，我反复寻找米粉等家乡常见之物，最后总是失落而归；在学校食堂吃饭时，也免不了在师傅做的面条中浇上一勺辣酱来慰藉自己对于家乡美食的怀念。

湖南有着“鱼米之乡”的美称，洞庭湖的灌溉和亚热带季风气候的孕育让这片土地尽是上天的馈赠。人们有着丰富的食材，自然也会变着法子来想象烹调的手段。炸的是“臭豆腐”，闻起来臭吃起来香；煎的是“糖油粑粑”，层层糖汁包裹如金子般闪烁；烫的是一碗米粉，根根粉条入口便会引你发出“滋滋”响声；烤的是洞庭鱼，涂上一层辣椒汁便觉得飘飘欲仙；卤的是“三合一”，秘制卤水加上荤素搭配好吃不贵；熏的是腊肉香肠，风干腌制口感尤其特别……在这样一个“吃货天然养成地”长大的孩子是幸福的，兜里不需要揣着太多钱，便可以走遍街边小巷将各类美食尝个遍。但是吃过了家乡的美味，便有了种“除却巫山不是云”的“高冷”——从这里走出来的儿女们，都不那么容易去适应浙菜的清淡或其他菜系的口味。我们心心念念的总是那恰到好处的辣味和时隐时现的口感刺激。

就以长沙人最偏爱的小吃“臭豆腐”为例吧。苏浙沪一带的臭豆腐，“美有余而臭不足”；虽然看着更有卖相、闻着更觉宜人，但却少了几分韵味，失去了对“臭”的强调。我每到苏浙一处，便会尝尝这里的臭豆腐，总想要亲自将它们拿去跟家乡的一比高下，最后总是很自豪地感叹：“‘白豆腐’终究还是输给了‘黑豆腐’。”室友也都被我的举动说服，纷纷找寻长沙臭豆腐来对比着吃，吃后也都赞不绝口。不要说这些外地人，就是长沙本地人也常年摆脱不了这份经典的“黑色诱惑”。坡子街那家有名的臭豆腐小店总是吸引

大量食客，绵延的队伍排得老长老长。它不知是多少长沙人的家乡记忆，是多少游子回家后首选的“怀旧圣地”。

除了小吃以外，“正规军”湘菜自然也不甘落后。虽不是“八大菜系”之首，却常常被视作南北各地家庭宴请时的首选。人们看重它的鲜色色泽，也喜爱品尝它时的酣畅淋漓——宴会的热闹和相聚的欣喜仿佛就在这红艳艳的菜肴中体现出来。这就是“不怕辣”的湖南人给外地客人们送上的一份礼物——让所有人感受一下何谓热情，何谓奔放。人们常说食物的烹调手法能够反应一个人的性格；我想，大概一座城的口味也能绘出城中儿女的精神气质。辣椒对于长沙人而言，已不仅仅是去内火和祛湿那么简单，它是我们火辣辣性格的象征，是“敢为人先”的变革精神的写照。有时想到家乡革命前辈的冲锋壮举，想到“芒果台”在国内传媒业中的勇于创新，我很难不把它们与“爱吃辣”这一特点联系起来。

有人说，一个女人要想留住一个男人，就得留住他的胃；我觉得，一座城市要想留住她的孩子，也得留住他的胃。有的城用高山流水吸引路人眼球，有的城用城墙古迹震慑过客心魄，而长沙更多的是许你一段舌尖上的旅行，让你的每一个味蕾都随之翩翩起舞，让你的每一个好梦都有香气环绕。不要说你不是归人而是过客，只管停下你达达的马蹄，让长沙邀你赴一场饕餮盛宴。

相关链接

长沙，一座古典与现代完美融合的摩登都市。它连续多年被评为“中国最具幸福感的城市”，是“红色旅游”佳地，亦有“娱乐之都”美称。革命星火遗留，英雄儿女辈出，让它时刻笼罩着一抹“中国红”；麓山夜半钟鸣，橘洲清晨古渡，令它永远不失历史厚重感。“解放西路”上一字排开的酒吧令它“越夜越美丽”，小巷深处隐藏的各色小吃也使它又添几分韵味。

何文琳（复旦大学）

