茶叶花似雪缀山涧



通讯员 陆俊

听说野茗红茶荣获第 15 届中国义乌国际森林产品博览会优质 奖。几个朋友相约到南充茶山上走一走。车过南充村,虎头山水库碧水如玉绕青山,潺潺流水涧中走。蔡家到了,涧边有一家新开的"涧水茶舍"。院里一棵山茶花,开着白色的花,在冷天也有了几分的暖意。

隔着溪涧,毛竹苍翠点缀青山,蜜蜂以饱满的热情迎接我们走过了小桥流水,往右走到一个平坦山岙,路边垄垄茶树开遍白色的花朵。茶叶花与观赏的山茶花不同,并不是很"惊艳",但茶叶花泡茶有润肠通便和降血压降血脂等好

处。茶叶花富含维生素 B、维生素 C 和维生素 A,能滋养神经,促进新陈代谢,改善视觉疲劳。白色的花瓣,如絮鹅黄花蕊,散发出的淡淡的清香。没有千姿百态,却不矫揉造作,那么的纯朴,就像朴实的村姑。

"涧水茶舍"的老板娘告诉我 们,这是象山茅洋南充茶场。该茶 场生产绿茶、红茶、白茶。夏天茶 树的枝条经过修剪、平割后,经秋 天的重新生长,枝繁叶茂,捕捉茶 尺蠖的黄纸牢牢固定在茶树,还有 纵横交叉的诱捕茶尺蠖的诱捕灯组 成防治虫害网,这是一个比较好的 种植环保茶的方法。该茶场近几年 生产的"野茗红"牌红茶赢得了专 家和消费者很好的口碑,并获得了 多个大奖

每年这个时节,几百亩茶林尽染霜华,茶花迎着点点寒意,傲然绽放,清香四溢。无瑕的花瓣,淡黄的花心,一朵朵,一簇簇,一枝枝,一树树,一坡坡,漫山遍野,交相辉映。蓝天如镜,花洁如雪,好一幅纳冬迎春图,好一首茶叶花儿开、遥似冬雪来之歌。

"雪里看花到春晚,世间耐 久孰如君?"陆游的诗句道出了茶 叶花秋冬盛放、花期久长的独特。 譬如长情和陪伴,起初轰轰烈烈, 难分难舍,情浓如酒。我正醉在 诗句里,两个村妇腰别弯刀,身 背助头从山上下来,说说笑笑。 在年复一年、日复一日的柴米油 盐酱醋后,终究生活将回归于简 简单单,平平淡淡。蔡家是一个 很小的自然村,只有十几户人家, 现在常住的只有四五户人家,而 且都是老年人。茶树把花献给了 开满鲜花的月亮,把茶叶献给了 风花雪月的人们。它告诉我们, 生活就是一半清欢,一半烟火。 爱人就要相濡以沫,相互搀扶。 只有在反反复复中追寻,方知道 从从容容才是真。

我们点炉烤薯,吃着橘子,喝着绿茶。坐在溪涧边,听流水叮咚,遥看茶叶花似雪缀山涧,坚韧如梅傲霜天。时光荏苒,岁月更迭,我怜你依旧,你无邪依然。春天不远了,忙忙碌碌的蜜蜂正在采蜜,准备春节后迎接采茶女来交接班。

一口艾香知春来

记者 郑丽敏

六九冰开,七九燕来。立春过后,春风吹绿了柳叶,吹开了花朵。当下,春回大地,又到了吃青团的好时节。青团作为象山的传统特色小吃,随着时代的发展,祭祀的功能日益淡化,而更多的被当成了春季流行小吃。

关于青团的来历,民间还流传 着一个生动的故事。传说有一年清 明节,太平天国将领李秀成被清兵 追捕,正在附近耕田的一位农民上 前帮忙,将李秀成装扮成农民的模 样,与自己一起耕地。没有抓到李 秀成,清兵并未罢休,在村里添兵 设岗,盘问检查每一个出村的人, 防止他们给李秀成带吃的。回家 后,那位农民思索着带什么东西给 李秀成吃,一脚踩在一丛艾草上, 滑了一跤, 爬起来后手上、膝盖上 都染上了绿莹莹的颜色。他顿时心 生一计,连忙采了些艾草回家洗净 煮烂挤汁,揉进糯米粉里,做成一 只只米团子。然后把青色的团子放 在青草里,混过村口的哨兵。李秀 成吃了青团,觉得又香又糯。天黑 后,他绕过清兵哨卡安全返回大本 营。后来,李秀成下令太平军都要 学会做青团以御敌自保。吃青团的 习俗就此流传开来。

青团古已有之,一直都受到人们的欢迎。因为馅料的不同,青团的品种很丰富,有甜味的豆沙馅团子,也有咸味的各类菜馅、肉馅团子。青团的形状也可大可小,有圆形的、椭圆的,也有做成自己两次的其它各种形状的。但无一例外,每一只青团的外表都是绿色的。清代美食评论家袁枚也曾在《随园食单》中这样描述青团:"青糕、青团,捣青草为汁,和粉作粉团,色如碧玉"。青团颜色翠绿,带着清淡却悠长的青草香气,如果说要选一种小吃代表春天,那非青团莫属了。

自己动手制作青团,别有一番 乐趣。采集清明前的艾叶,这个时候 的艾是最嫩的,颜色翠绿养眼。将艾 叶焯过水捣碎,加入糯米粉中揉均 匀。粉团子包上馅后,放入蒸笼,蒸 十五分钟左右,就可以吃啦!一口艾 香知春来,吃着碧绿如玉的青团,感 觉春天来到了餐桌上。

青团的营养丰富,艾草有平喘、利胆、消火、抗菌、驱寒、除湿等功效,若用小麦草的汁代替艾叶,也可做出碧绿的青团,有去油解腻、消食降火的功效,还能美容养颜哦!

正值春光明媚的季节,好吃的 青团做起来,约上三两好友,一起踏 春郊游吧!



