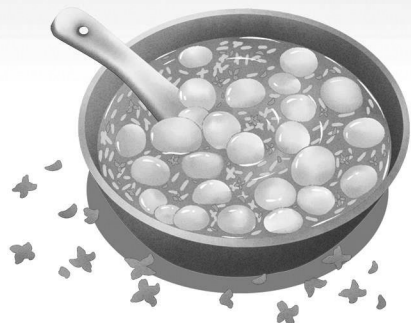




雨水

雨水是春季的第二个节气。《月令七十二候集解》记载：“正月中，天一生水，春始属木，然生木者必水也，故立春后继之雨水。且东风既解冻，则散而为雨矣。”

雨水节气，是二十四节气中第一个反映降水现象的节气。“好雨知时节，当春乃发生”，描述的就是这个时节雨润万物的景象。在雨水时节，我国大部分地区气温回暖，雪渐少了，雨渐多了，万物静享春雨润泽，一个崭新的春天正在走来。

雨水酿春

□ 李琳

“江南无所有，聊赠一枝春”。第一次来到苏州时，好友定要带我去赏梅。用她的话说：“江南的春意藏在梅花里。”雨水时节的姑苏城，仿佛浸泡在未干的水墨中。一踏入狮子林的海棠洞门，檐角恰好坠下第一滴雨。

江南的雨，是云从天上伸出的一只缠绵的手，轻轻抚过梅花娇媚的花心，柔柔地落在青石板上，留下平仄的韵脚。就连那岩石般傲骨嶙峋的梅枝，也因这雨水而柔润了三分。问梅阁前的红梅攒足了劲头，将酝酿了整个寒冬的胭脂色泼洒出来。暗香如顽童，穿过花窗追逐游人的袍角。原来，江南的春意是雨水与千瓣梅香酿成的酒，一盏便醉透姑苏城。只闻着这梅香，我便沉醉在依然料峭的春风里。

走出狮子林，转入平江路。雨势渐弱，粉墙黛瓦之间，弥漫着江南的氤氲水汽。好友熟门熟路，带我拐进巷尾的一家老店。店面不大，墙上整齐地挂着竹制的菜牌，正楷写着汤品和价钱。柜台后的阿婆正在揉着水磨糯米粉，白玉似的圆子，已经落了半盘。

“阿要寻碗酒酿暖暖胃？”阿婆的语气带着评弹尾音，像糯米团在桂花蜜里打了个滚。好友笑着推我落座，点了两碗酒酿小圆子，调侃我这次不用与她争论甜咸，因为苏州人把有馅的叫“团”，没馅的叫“圆”。

“圆子不能过铜钱大小，三浮三沉见真章。”阿婆笑着将圆子撒入沸水，执着长柄木勺旋转着。珍珠般的圆子挨挨挤挤地在锅中浮沉，颗颗洁白，莹润饱满。待圆子再次浮上来，她揭开陶罐的盖子，舀了两勺酒酿入锅中。不多时，糯米圆子在琼浆里沸腾起来，阿婆撒一把去岁窖藏的糖桂花，再添几粒枸杞，金属纷纷间，满室蒸腾的酒香惊醒了屋外房檐上的燕巢，雏燕啾啾声里，竟分不清是春先醒了酒，还是酒酿醒了春。

好友向我介绍这道酒酿小圆子里主要的两道材料——圆子和酒酿。在苏州，地道的圆子一定要用手工磨出的糯米粉来做。先将糯米浸泡数日，再用石磨磨成米浆，经过反复淘洗、沉淀，最终制成细腻的粉块。这样做出来的圆子口感滑爽，堪称一绝。

至于酒酿更有讲究。苏州人喜甜，用糯米酿酒，味甜，酒精度低，无论老幼皆可食用。在清代文人袁学澜撰写的《吴郡岁华纪丽》中这样记载：“市人蒸糯米，制以麴药，造成酒酿，味甜逾蜜，色浮浅碧。”二月时节，苏州还处于“拗春冷”，圆子本身朴实无味，恰好与酒酿同煮以御春寒。

青花碗捧在掌心时，绵软的酒香扑面而来。好友教我吃这道甜品时一定要连汤带水一起入口。小圆子咬

开时弹糯却不粘牙，酒酿的微酸裹着桂花蜜的甘甜在舌尖绵亘。一碗下肚，整个人都裹进了早春的温软里。

“现在自家酿酒的人少了，泡米蒸米要花几天工夫，可阿婆还在守着这口老陶罐。”好友搅着碗中的圆子轻声说着，她舀起一颗圆子，瓷勺轻叩碗沿，青花碗里的酒酿浮起琥珀光。我竟感动起来，氤氲的雾气中我仿佛看到一双苍老的手，把新蒸的糯米和酒曲一层层压实。等开瓮时，米粒早已把日月晨昏都化作了浆，一如春雨让种子在陶瓮般温厚的泥土里胀裂抽芽。酿酒是米与菌的相遇，春天则是雨水与时光的缠绵。原来阿婆的陶瓮里，也藏着半瓮江南的春汛。

走出这家小店，雨又淅淅沥沥地落了下来。雨脚细如丝，将平江路绣成流动的《平江图》。我与好友撑着油纸伞在巷子间走走停停，感受姑苏城在雨水时节举行的这场盛大的春酿：看玉兰花苞鼓胀成白瓷盏，品一片片初醒的春信送出的茶香，听评弹软语从雨丝里流出半阕《声声慢》。一直走到灯辉浮上河面，游船荡在烟波里，船上寥寥几痕人影，看不清面孔，只听得船夫的橹声搅动起窖藏千年的春醪，而那沉在瓮底的春汛，早已被阿婆舀进了我们的碗中。

此刻我方知江南赠我的，原是个正在生长的春天。

惊蛰

惊蛰是春季的第三个节气。古代称惊蛰为“二月节”，即二月的节气，它标志着二月仲春的开始。《月令七十二候集解》记载：“二月节……万物出乎震，震为雷，故曰惊蛰，是蛰虫惊而出走矣。”惊蛰反映的是自然生物受节律变化影响而出现萌发生长的现象。时至惊蛰，阳气上升、气温回暖、春雷乍动、雨水增多，万物生机盎然。

茶谚云：“惊蛰时，茶脱壳。”惊蛰时节，茶树长出嫩芽，茶农开启了一年的采摘季。在我国福建茶叶种植地区，自古就流行在惊蛰时节“喊山”，一声“茶发芽”，喊出茶农的喜悦和期待。

雷惊蛰 茶喊山

□ 温吉娜

一年伊始，春的韵律敲到惊蛰，是第三声木鱼。

为什么要用木鱼来形容惊蛰呢？只因惊蛰这一节气，与声音关系紧密。仲春将至，春雨带来了春雷。轰隆隆，当雷声骤然落下，困顿一冬的众生突迎当头棒喝，刹那间精神抖擞。

惊天动地的阵阵雷声、北方冰河咔嚓地消融、瑟索着钻出泥土的百虫……在这一天，各种各样的声音突破残冬的寂静，不再蛰伏，是谓惊蛰。

然而，在这场开春大戏正式上演之前，福建建瓯群山中，另有一种植物，早迫不及待地要睁开双目。此刻，它还懵懂着，即将到来的雷声不够唤醒它，还欠缺启迪的契机。一个建瓯人千百年里了然于胸，乃至习以成俗的契机。

建瓯北苑，曾是宋代的御焙茶园，如今漫山梯田依然翠色欲滴。大清早，一伙人已 在古井边上忙活开来，轮流着汲水净手，再有序地踏上梯田。及腰茶树上，薄薄的露水被人们的动静打落一地，像人睡得含糊时眼角的泪滴。初春的冷让露珠想要赖床，总有几滴晃晃悠悠，又晃回茶树叶心去。是啊，春三月，一年伊始，天还早呢，茶还不能摘，茶

还不愿醒。

但茶农可不依它。早在宋代，已有茶农想到叫醒贪睡茶树的好方法。“年穷腊尽春欲动，蛰雷未起驱龙蛇。夜间击鼓满山谷，千人助叫声喊呀。”醉翁欧阳修写下《尝新茶呈圣俞》，绘声绘色地留下了建瓯古人喊山叫茶的盛况。奇妙的是，北苑喊山竟承袭至今，如茶树一般在建瓯根深蒂固。醉翁诗里的画卷，就这样徐徐展开在我眼前。

一记鼓槌迅雷般敲向鼓面，“咚咚咚”，人为制造的雷在山间回响、逸散，传向远方。惊蛰日，建瓯人怕天上的雷不够唤醒茶，故而要再奏一场热闹。被苏东坡誉为“天上小团月”的龙凤团茶摆在桌上，旁侧的泉水、茶芽，各是茶的前身与前因。线香袅袅，仿佛寻常人家唤醒孩子的粥米香气，先穿过桌面，再越过茶农，奔向茶园，联结了茶一生的故事。

不知何时，茶山已站满了人，梯田上的人们面对着另一片梯田。鼓声又响了，如春潮春雷一发不可收，先起一声，再奏一声，咚！咚！咚！人群随着鼓点动了，他们各个深吸一口气，双腿不自觉岔开，用尽全身气力，大吼出声——

“茶发芽！茶发芽！”

茶树被声浪震动。我把双手聚拢成喇叭状，脸颊激动得滚烫起来，也跟着呐喊道：“茶发芽！”山谷回荡着我的呐喊，加入的人越来越多，从山下、从路过的人、从千百年间所有茶农的喉咙中发出的声音越来越厚，比雷声还要绵延，还要恒久。茶树那比虫子蛰伏还要深的树根，在梦里终于听见了什么。

人难以捕捉的细微处，不知是暖意使然还是别的，片片茶芽被惊得一阵战栗。无数指甲大小的绿色，以和而不同的韵律轻颤着，终于，茶芽把自己扯平整了，像人伸懒腰，还要打个哈欠。

人耳朵听不到它们的动静，但群山晓得。我抬眼望山，茶山居然真的变得更绿了。清晨雾散，日头慷慨地把茶树染成碧绿。建瓯人持之以恒的喊山起作用了吗？泥土里蛰伏的害虫是否被震走了呢？谁也说不清，但我们都知道，惊蛰过，春正浓，茶树，是真的醒了。

各处茶园，建瓯采茶人已开始忙活，预备着春茶的上市。茶山随着茶的苏醒，也热闹了起来。天上春雷滚滚，梯田上鼓声暂歇。人唤醒了茶，茶唤醒了山。正如节气的轮转替换，在木鱼声、鼓声、雷声中，惊蛰，就这样过去了。

春分

春分是春季的第四个节气。《月令七十二候集解》记载：“春分，二月中。分者，半也。此当九十日之半，故谓之‘分’。”《春秋繁露》中说：“春分者，阴阳相半也，故昼夜均而寒暑平。”

春分时节，气温适中，雨水充沛，使得茶芽肥硕，茶叶浓绿而柔软，各种营养物质含量高，茶香也新鲜扑鼻。各地茶园嫩芽勃发，生机盎然，茶农们抢抓农时采摘、加工春茶。

煮时光 品春茶

□ 王碧琳



似乎在用它独有的方式，表达着情感。白居易《青山黛色泛春光》中的那句“林深之处茶芬芳”诚不欺我。一来一回已日上三竿，山谷中雾气散去，玉宇澄清，茶农们正忙碌地在茶园间穿梭。茶树经过一个冬季的休眠，茶芽饱满，青葱翠绿，此时采摘下来的茶叶色清、味香、质佳，民间有“一两春茶一两金”的说法。三月的大雾岭茶园，迎来了一年中最活跃的春茶采摘旺季。

茶以春为贵，春因茶而忙。只见茶农们戴着斗笠，挎着竹篓，用两指捻住茶梗中部，一捻一掐，一尖春茶就被摘下放入篓中。他们熟练地挑选和采摘着新鲜的芽尖，不一会儿工夫，竹篓就满了，一篓篓品质上佳的茶叶随即被运回车间进行加工。

制茶，也是一项非遗技艺。在快节奏、高产能的当下，制茶，制好茶，依旧是个慢工活。制茶的每一道工序都需要制茶人百分之百的投入与专注。茶叶的老嫩、温度的把握，翻炒的快慢、抛起的高度……制茶人对手中每一片叶子变化的细腻感知，离不开经年累月的工夫。一茶一世界，

一叶一春秋，只有静下心，沉住气，方能制出最醇香的好茶。

从茶园归来，民宿主人热情地邀请住客们品茶。广府人家多爱茶，只是我爱喝茶，却对泡茶一知半解，总是耐不下性子去学习。

民宿主人先是从院中打了一壶水，她说，此处的云开山脉是高州水库的水源地，取这阳春三月流淌的春水煮茶，清冽甘甜。瞧，一壶好茶，每一步都非常考究。陆羽《茶经》中就有记载：“其水，用山水上，江水中，井水下。”

等待，是品茶的魅力之一。一茶室的住客，没有一人说话，都在静静地看着她认真泡茶。起火、掏火、扇炉、洁具、候水、淋杯，一连串流畅的动作之后，才刚刚完成了工夫茶八步法的第一步：治器。接着，是纳茶、候茶、冲点、刮沫、淋罐、烫杯、筛茶，整套动作行云流水，每一步都极具观赏性，仅是观看冲泡过程，便已让人赞叹不已。小小的叶子，在她连贯的手法下，渐渐飘散出浓郁的茶香，勾得大伙心痒痒。

当终于捧起那一瓯茶，只见茶水金黄透亮，宛如琥珀，轻轻一抿，香气怡人，缓缓一口喝下，这抹香气在口腔中轻柔化开，醇香绵和，温润甘甜，喉韵悠长。一瓯又一瓯间，温热柔和的茶水似乎有安抚人心的能量，在心底深处慢慢舒展。

春分时节，沐春风，心轻安。不妨与三五好友相约，在一方小小天地里，慢煮时光，品茶茗香，不为解渴，只为解心。