



编者按

三千年读史，不外功名利禄；九万里悟道，终归诗酒田园。很喜欢南怀瑾先生的这两句话。在乡间，日子是实实在在可触摸的，也是恬淡自如的。农人从大碗茶里可咂摸万千滋味，茶虽粗，趣却真。南瓜成熟了，甜蜜中自有一种丰盈。秋天收割时，田野上弥漫着风情。很喜欢生活中点点滴滴的诗意，本期以乡间生活为题，组合两篇精致散文，以飨读者。

那茶那瓜那乡下

10月斋主

乡间的大碗茶

■杨府



作者近照。

作者简介：杨府，诗人、作家、学者。现为《反腐资讯》主编助理、《中国文化与产业》杂志总编。出版有诗集《家园》、《乡村谣——纸上的故乡》、散文集《瓠下集》、《村人村事》、长篇小说《婚内婚外》、《尘颜》；历史长卷《落架的凤凰》、《帝国崛起》、《皇后隐历史》、《文人的B面》、《中华血脉》以及学术专著《老字号与传统文化》、《艺苑撷英》等。另著有长篇小说《咒语》、《我检讨》、《阙释斋摭录初集》以及电视连续剧剧本、电影剧本等。其著作曾参加德国第六十一届书展和入选陕西省精品图书出版基金。



南瓜守秋

■颜克存

实用主义是农人的哲学，表现在生活中的方方面面。

就拿喝茶来说吧，在乡下，喝茶就是“喝”，比白开水有味儿，解渴解乏而已；他们看不惯城里人消遣式的“品”，认为那是在浪费时间，是“闲人儿”们的事儿。农人们在田间劳作，顶着毒太阳，汗水滴在地上，摔成八瓣，又渴又累。田间地头的垄沟上或树荫之下，提前备有木桶或瓦瓮，盛着酩酊的浓茶，旁边放着粗瓷大碗。一碗茶下肚，透着爽快，精神立马抖擞。大声招呼着尚在远坡劳作的乡邻，或邀约路过的客商喝上一海碗酩酊茶，散播一些远方的见闻，再赶前面的行程。乡间人的洒脱、自适、真性情，让终日在市井中品茶的人见了，会情不自禁地想到遥远而诗意的羲皇之世，大赞乡间的穆穆之境，艳羨农家之乐！

这心思若被乡村人知道，绝然为他们所嘲笑：矫情！喝茶有讲究，有诸多茶礼，甚至上升为茶道，他们多少是知道的。但最起码的一点儿，喝茶得有闲情，仅此一点，他们就不具备。遑论从茶具的准备到茶叶的选购再到泡茶的过程，更被他们视为高不可攀的畏途，简陋的农村哪能具备如此饮茶的条件？因此，他们打心眼里羡慕城里人的闲情逸致，一杯茶能喝上半天功夫，似乎时光对他们很奢侈似的；正像城里人，会把简陋的乡野生活诗化一般。他们互为风景，只因隔着遥远的距离，彼此不熟悉对方的生活罢了。彼此想象之中的生活，都省略了繁琐的程序和艰辛的过程。只按自己的学识和经验，创造一种自以为是的幻境而已。我生在农村，自然向往诗与远方，向往城里人优雅的生活方式，但由于生活环境的局限，我先前之于喝茶，也是不懂的。

但不懂，并不妨碍喝茶。我们那里不产茶，但离产茶之地不远。镇上供销社就有售卖，因此，家有余粮的，或有在外工作的人家，多少都有储备，用青花瓷罐子装着，或粗糙的草纸包着，放在客厅的条案上，以备待客之用。农家大多没有好的茶具，泡茶用的是茶碗，略小于饭碗，放在八仙桌上。也有用玻璃杯子或搪瓷茶缸，这是讲究人家。不讲究的人家，干脆直接用吃饭的大碗泡茶，茶上甚至还飘着浮油，透着一股饭菜的味道，即便是好茶，也会败了茶味。烧水也是用农村最常见的锡壶，或直接舀水在做饭的大锅里。水倒是

好水，深井水，无污染，有甘甜，耐回味。

我刚参加工作那会儿，在某市高中教书。我们年级段的组长是一位老教师，很爱喝茶。他每天从家里带上一大缸子茶水，放了很多茶叶，杯壁上布满了茶垢。早已看不出缸子的模样，也不知多少年没有清洗过了。他却振振有词道：“这是老茶根儿，养茶。”并分茶于我品尝。我第一次听到这样的理论，颇为新奇，就倒了一杯，想慢慢品尝，但并未尝出茶香来，反而品出了老叶子茶的味道，苦涩得很。他自嘲是老茶客，但这样的喝法，最是简单俗套，却很实在。现在想来，他之于品茶，也是门外汉。

从县城到小镇，整六十里。每个星期六下午，我都与同乡的老师同行，骑着自行车回乡。尤其是夏天，途中免不了歇脚喝茶。茶庵多是简陋的草棚子，便于歇脚。透明的玻璃杯子里装满茶水，杯子上放着一块四方形的玻璃，一是防尘，二是保持温度。三分钱一杯。半道有一古镇，略繁华，在镇东有一大河滩和深潭，岸边有一家店堂很深广的茶馆，门前挑着茶幌。风景殊好，又极凉爽，我们往往选择在这里休憩。喊老板泡上一毛或三毛钱的茶叶，价格不同，质量自然也有异。老板立刻拿几个大青花瓷碗放在我们面前，把茶叶当面放在碗里，然后去茶炉上取下铜壶，注入滚水，我们坐下慢喝。听茶客谈古今，说奇闻。不待喝完，茶老板就又挨个续上。白开水是不要钱的，一直喝到汤色寡淡，才起身离开。此时，暑气退了，力气又来了。

这样的光景，持续有近二年之久。后来我到另外的城市去了。但路边的茶铺，早已被记忆收藏。即使今日在极为精致的茶室里品茶，犹有怀念中的情景和大碗茶的味道，时隐时现。

茶的第一功能固然是解渴，但在城市，融进了更多情调。但茶里所包含人情世故等元素，却是古今一理、城乡一体的吧！为人处世，若不了解茶礼茶俗，未免尴尬。前面说了，乡下人是实用主义哲学，他们往往是直来直去的。客来，倒一大碗茶，客人若喝，会赞扬一句：“这叶子不错。”若不喝，则直接拒绝，没有过多的客套话。主人觉得客人仅是短暂停留，便不会热情地去倒茶，客人会问一句：“有茶吗？”自己去灶间倒一碗，仰起喉咙，咕嘟咕嘟喝下。在茶客眼中，或许不雅观，很原始，却真情毕现。高深的学问他们没有，但他们有着自己约定俗成的茶礼茶道。

一入秋，秋风的号角就吹响了，秋雨无情地飘过山野，把日子润得一天更比一天凉。百花凋零，草木枯黄，满眼萧瑟的秋景到处都是，与春夏两季相比，明显少了许多生趣，唯有田园里的南瓜依然绿叶盖地，瓜藤青青，黄花朵朵，顶着秋风秋雨继续疯狂生长，结出青南瓜挂在藤蔓上，独自守着岁月清秋。秋去冬来，瓜子丰了，瓜肉满了，才姗姗来迟地去叩响农家的厨房大门，为其送上晚秋最后一道美味，把灶台里冒出的袅袅炊烟染得喷喷香。

秋天的南瓜是田野里的布衣，皮糙肉厚，不怕秋风吹，不怕秋雨淋，也不怕秋虫咬，任何打扰它全当看不见，只管自顾自地开花结果，再开花，再结果，在深秋的田地里开辟出一片新天地。那花朵如喇叭一样，对着秋阳高歌，诱的秋虫争相朝拜，从一朵蕊上跳到另一朵蕊上，争着抢着，滚得满身花粉，在阳光照射下黄金点点，熠熠生辉。

花谢不久，浑圆的小南瓜便从瓜蒂上长了出来，嫩绿绿，水灵灵，看着十分喜人。此时趁鲜嫩摘一个抱回家，炒丝儿、焖块儿、炖片儿，每一味都新新鲜鲜，汤清气香，让人吃了还想吃，韵味无穷。

成熟的南瓜是个宝。秋冬冬来，南瓜藤蔓渐渐干枯，南瓜失去了最后的庇护，不得不把焦黄的老脸露出来，此时等了一秋的农人只需抬眼一瞧，就能轻易地发现它们的藏身之所，抓起干枯的藤蔓使劲一扯，它便彻底与大地断了联系，只能乖乖地跟着农人回家，成为餐桌上一道美味佳肴。老南瓜焖饭是平常农家的秋冬绝配，柴火灶煮出来，又香又甜，既暖胃也润腹，营养而健康。除此之外，人们还把南瓜与小米一起熬粥，与糯米一起做饼，与面团一起蒸馍，与绿豆一起煲汤，香喷喷的。

南瓜肉是一道美味，南瓜子也不失为一种美食，是秋冬闲聊品茶消磨时光的绝佳伙伴。老南瓜过秋，一般都会子孙满堂，粒粒丰盈。剖开瓜身，包裹南瓜子的红红瓜瓢就会显露出来，此时伸手一掏，整个瓜瓢都会被扒拉下来，置于一盆清水里，再用箬篱除去瓜瓢，最后将剩在盆底的南瓜子倒入簸箕中晾晒。等秋阳全部带走瓜子上的水分之后，再在灶洞中添一把柴，把锅烧热，然后小火慢烤，直至酥脆为止。刚出锅的南瓜子清香氤氲，扔一粒进嘴里，嚼一嚼，满口香甜。夜晚一家人围炉夜话，你一粒，我一粒，其乐融融，欢声笑语不断。

南瓜守秋，守的是日子的温润，守的是季节的香甜，守的是岁月的丰盈，它的香气，它的颜色，它的味道，共同把乡间日子续成了诗，绚烂而美好。
(作者地址：郧阳区二中)