

惠州文脉【花地·西湖】

春到人间一卷之

□戚思翠

何谓春？东汉·刘熙《释名·释天》云：“春，蠢也，万物蠢然而生也。”东汉·应劭《风俗通义·祀典》亦曰：“春者，蠢也，蠢蠢摇动也。”春来了，大地回暖，万物复苏，我国民间在这天有“咬春”的习俗。清代还有专门的《咬春诗》言：“暖律潜催腊底春，登筵生菜记芳辰。灵根属土含冰脆，细缕堆盘切玉匀。佐酒暗香生匕枑，加餐清响动牙唇。帝城节物乡园味，取次关心白发新。”人们迫不及待，张口咬住鲜灵的春菜，就此开启了一整年的美食之旅。

咬春离不开春盘。春盘亦谓五辛盘。五辛盘，是古人在立春之日以蔬菜、水果、饼饵盛于盘中馈赠亲友的习俗。晋代《风土记》中云：“元日造‘五辛盘’。五辛之所以发五脏气，即蒜、小蒜、韭菜、芸苔、胡荽是也”。后来衍生为：葱蒜椒姜芥。唐代《四时宝镜》记载：“立春，食芦、春饼、生菜，号‘菜盘’。”诗圣杜甫诗曰：“春日春盘细生菜，忽忆两京梅发时。”伟大的现实主义诗人“醉翁”白居易亦有：“岁盏后推蓝尾酒，春盘先劝胶牙飧。”而北宋大文豪美食

大家苏东坡的诗：“细雨斜风作小寒，淡烟疏柳媚晴滩。入淮清洛渐漫漫，雪珠乳花浮午盏。蓼芽蒿笋试春盘，人间有味是清欢。”“清欢”一词更对咬春春盘作了最精辟的诠释。清代潘荣陛的《帝京岁时纪胜·正月·春盘》载：“‘新春日献辛盘。虽士庶之家，亦必割鸡豚，炊面饼，而杂以生菜、青韭菜、羊角葱，冲和菜皮，兼生食水红萝卜，名曰咬春。”可见，咬春与春盘由来已久，广为传颂。

春卷的雏形是五辛盘。清乾隆年间，扬州诗人林苏门（号兰痴）的《邗江三百吟》：“调羹烙饼佐春色，春到人间一卷之。二十四番风信过，纵教能画也非时。”春卷，作为我国民间节日的一种传统美食，历史很悠久。据史载，春卷的起源与我国蚕业业关系密切。最初，古人在预测年成好坏的立春这一天会鞭打春牛，“得牛肉者，其家宜蚕”，农人在祈祷农耕顺利的同时，亦祈祷蚕业丰收。到北宋时，人们在立春日除了鞭春牛之外，还以面为皮，包馅做成蚕茧形状的食品“面茧”，用以作为蚕业丰收的瑞

兆，称为“探春茧”，后简称“春茧”。杜甫“春日春盘细生菜”，陆游“春日春盘节物新”的诗句，佐证了春卷自古以来的流行。而李时珍则把春卷的内容概括得更更是详尽：“以葱、蒜、韭、蓼蒿、芥辛嫩之菜，杂和食之，取迎新之意，谓之五辛盘。”其间五样蔬菜都具辛荤味，食用后能使人身体升发五脏之气，且在大食肉后特解腻，助涤肠胃，振奋精神。春卷不仅是民间小吃食品，还成宫廷糕点之一，登上了大雅之堂。清朝满汉全席128道菜，春卷是9道主要点心之一。

记得孩时，每年立春，母亲都会给我们做春饼。一是图个节庆，二是满足我们的味蕾。那时农村颇穷，粮食特别紧张，米饭米粥难得上嘴，多以野菜辅助。野菜四处有，荠菜特别多。开始我不识荠菜，常将猪菜当荠菜混粥里煮，吃在嘴里既苦又涩。后经母亲手把手地教，我学会了识别它们。那时农村还没春卷，记得母亲做得最拿手的便是荠菜春饼，在当时算得上是“荠菜上品”。把荠菜洗净烫绿，剁得细细碎碎，碧绿喷香的，与黑

乎乎的大麦面用淡盐水和成绿色小面团，再一一捏压成小圆饼，用生姜代替油把热锅擦得光亮，将小饼一只只贴在锅里慢慢烤熟。春饼黑黑的，很不雅观，但吃在嘴里绝不亚于山珍海味。那个黑黄灿烂、透着星星点点的艳绿，外酥内软，浓香扑鼻，溢满清淡药香咸味的春饼，现在回味起来，依然使人垂涎三尺。那种奇妙的咸香与脆酥，至今还流连于唇齿舌尖，满口生津。

后来，我进城读书，成家立业，发现城市街头有了春卷皮卖。每年冬天，尤其是临近春节，北闹菜场门口就会出现一个摊春卷皮子的摊位，柏油桶上一块铁板，摊春卷皮子的少妇手里抓着一团湿浆浆的面粉团，铁板烧得火烫火烫的，惊鸿一瞥，只见手起粉落，“噌”，一张；“噌”，又是一张。铁板与手势之间微妙默契，俨然翠鸟飞掠过水面叼起一条小鱼儿，酷似小姑娘跳牛皮筋一个动作紧接着一个动作，从来不卡壳，流畅而圆滑、灵动而优美。每当我买菜路过时，都会驻足痴望着少妇神奇敏捷地

摊春卷皮子，怎么都觉得这是一种高超的艺术表演，绝不是在营生。

有了春卷皮，炒制好馅料，待冷却之后，就可以包春卷了。韭黄、白菜、香菇切段切丝，肥二瘦八的猪后腿肉切丝剁末上浆清炒，白菜香菇韭黄依次断生，按需加盐调味勾芡。若有功夫，甜豆沙馅也可以炒制一小份。待馅料冷透就包春卷。摊开一张春卷皮，放上适量馅料，将春卷皮的底部往上卷，包住馅料，再将两边向中间折起，继续卷，沾一点水淀粉封口。一卷二折三叠，一个春卷就完工了。锅里放油烧热，调小火，将春卷一个一个放入锅中炸，春卷炸到金黄即可出锅。小儿才不管烫不烫手，往往是我从油锅捞出 一个，他就吃一个，吃得眉开眼笑、手舞足蹈……

春卷含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、少量维生素和钙、钾、镁、硒等矿物质，因卷入的馅料不同，营养成分也有所不同。我国春卷的制作，馅料材料多样，因季节、地域不同而有所不同，无统一规格。相同的都是春天第一“卷”，卷进了整个春天。正可谓“春到人间一卷之。”

寻一树梨花

□何秋

“到梨花溪去”。朋友的邀约，让我心生欢喜。久居城里，看厌世间浮华，到梨花溪去寻一树树梨花，让心重生欢喜。

于是，我们向着梨花溪出发。一路上，想到马上就要见到那片圣洁花海，我忐忑不安，怀揣一身凡尘，怎堪见那一树树神圣的洁白？

沿途中，雾起了，笼着远山，笼着大片大片油菜花，也笼着我渐渐抑郁的心。行走一段时间，雾散了，所有模糊的景象又重新清晰起来，窗外的风景渐渐冲淡了我的思绪，梨花的模样重新清晰起来。

到了梨花溪，朋友早已等候在此。他们说，今年闰二月，季节的车轮来得缓慢，梨花花期推迟，至少十天半月后，才能见到满山盛放的梨花。而现在只有少许梨花开了。

听到这，失望弥散开来，像来时的雾，包围着我们，心情瞬间低落到了极点。放眼望去，只有山、只有树，只有一些隐约的白在树上顶着，却有不少来来往往的游客。

每个来梨花溪的游客，都怀揣着梦想，想遇到一场梨花开的盛景，那时满山下雪，纷纷扬扬，似冰雕玉琢的世界，那些洁白会打开记忆之门，会唤醒一些美好的回忆，可这延迟的花期让大家失望了。

终究是来了，既然梨花只开了少许，那就顺便看看梨树吧。听说梨花溪的梨树，是清朝时一位姓姜的本地人栽种的，他特别喜欢京城的梨花，从京城告老还乡时，想到回乡后，再难见到“梨花枝上层层雪”的盛景，于是从京城带回数株梨树苗，栽于房前屋后，经过几百年繁衍，至今已成片成林。

岁月的雕琢下，这一株株老树枝干遒劲有力，树形优美俊秀。

这里，梨花溪，留存326棵清朝乾隆年间栽种的梨树，240多年的历史，让此地成为了旅游景区。这期间也许曾有人举起过朝向它们的斧子，但一定有人奋力阻拦，经过了多少辈人的守护，才有了如今的完整保存？

看到这些梨树，我才知道自己肤浅。梨花溪的梨树可不比别处的梨树呀，这些有百年历史的老梨树，阅尽人间春色，历尽世间沧桑，也有少许急不可奈耐的花儿，迎着阳光，稳稳地绽放在枝头，一朵朵、一簇簇，向着天空绽放着粉粉淡淡的笑脸，每一朵都是花瓣，微微卷曲的花瓣，含着粉色花蕊，托出一种内敛的美好。

没看到更多的梨花，来时的失落却也无影无踪，满树繁花终是美丽，满山飘雪的场景固然可期。翻看我们的中国文化，梨花象征纯洁爱情与高尚情操，梨树则因“梨”与“利”谐音，寓意利益和财富，被寓为财富和繁荣的标志。不管因何原因，守护保存下上百年的梨树，这本身也是一种高尚情怀。

我抚摸着眼前这一棵棵梨树，它们吸收了多少个日日夜夜的精华，才形成黝黑皲裂的外表，镌刻了无数个季节的轮回，托起一场场盛大的景，可那些从古吟到今的诗词不属于它们，它们依然固守这方土地，固守与梨花每年的约定，春日里的阳光倾泻下来，每棵梨树的表皮泛着光，它们沐浴在阳光里。

我回头看着身后的朋友，他们在时间里沉淀下来，培养出无数优秀的学生，在这片土地上，他们不正也与老梨树一起扎根、守护这一方热土么？花期不可遇，可我却懂得有些东西比盛放更可贵，那就是守护、那就是托举，让每一朵花尽情绽放……



春意正浓

王小虎 摄

把春天装下

□陈华

雷声过后，一场甘霖从天而降，淅淅沥沥、靠靠靡靡，将思绪宣泄得淋漓尽致；玻璃窗上，嗒嗒的雨滴像温顺的少女轻言细语对我说：你看见春了吗？

肯定看见了。瞧，房前屋后，绿意盎然。平畴的沃野水汽氤氲，如烟似雾。大珠小珠落“玉盘”，是的，春雨就是最好的润肤露。看，门口的池塘水势涨高了，青嫩的水草展开层层波紋，雨滴像灵动的音符踩在上面，轻轻地召唤鱼儿；对，我还看见青蛙带着小蝌蚪们赶来凑热闹。

雨，绵绵密密下了半天，原本焦躁的心渐渐清凉下来，透过雨幕，我仿佛听到万紫千红、锦绣的春的呼唤声。春雨添花又添色啊，可以想见，经过春雨润泽的山林在焕发着勃勃生机：杏花、桃花、柚花……成片成簇、成香成海；田埂上，丛从间，春姑娘摆好盛宴，在恭迎凡夫俗子来探望。

雨停了，有人按捺不住脚步要去拜访大自然。

村道旁边，一条小溪涓涓缓流，几只鸭子在水中欢快地游来游去，大概在显耀春江水温“我”先知。和风吹拂嫩绿的柳枝，吹过差的黑瓦白墙，吹得房前屋后的草儿花儿无拘无束，各自青着它的青、红着它的红、粉着它的粉，景象

极美，惹人喜爱。

是啊，我爱雨后的大自然，经过雨水的涤荡，分外清新，纤尘不染，鲜亮的饱和度明显增加了。空气里，淡香弥漫，舒爽宜人，就是平日被人忽略的草木也不负春光，以喜人的涨势告诉你：“管你爱与不爱，我一样洒脱自如。”这风格，我喜欢！其实，天下草木都长着一颗玲珑的心，草枯冬至，草绿春来。绿是春的信子，是大自然的底色、是希望所在。

前行的路上，我们几乎被绿裹挟了。整个山坡，满目青翠，生机鼎沸的艾草深情款款等待客人的造访，草木的芬芳惹得大家把脚步停了下来，你看我、我看你，同问：有袋子吗？正在懊悔之时，大姐呵呵一笑，从口袋里掏出几只保鲜袋，大家“哇”的一声欢腾。大姐就是大姐，什么时候都想得周到，我们拿着袋子忙开了。

本草里提到艾草是传统的中药植物，具有散寒除湿、温经止血、止咳祛痰等功效，如此的好，我们的野心如发酵般，迅速膨胀起来，我甚至想如果可以把满山的艾草打包回家多好。侧旁，有人提出艾草煮鸡蛋，有人建议艾草焖狗肉，有人计划做艾板，有人说炸艾圆、做青团，七嘴八舌……我一边收拾一边期盼着美味的分享，想得都垂

大竹背篓。太阳渐升，雾气消散，茶农们脱下湿透的衣服，继续采摘，竹背篓一筐筐装满。气温升高，他们才三三两两躲到大树下，吃饭喝水稍作休息。

傍晚，茶农们拖着疲惫的身躯归家，紧接着马不停蹄开启制茶首步——“萎凋”。将白天采摘的茶叶平铺在竹筛上，双手不断抓取翻动，直至茶叶由嫩绿转为暗绿，叶柄柔软可弯折不断，第一步才算完成。随后，把“萎凋”后的茶叶放入奇特的手工机器中揉捻。这机器下方是大托盘，上方架着类似“秤砣”的物件。将茶叶平铺于托盘，用“秤砣”反复揉捻，茶汁渗出，满室生香。待茶叶揉成条状，时间的

菜花蟹裙羹

□宫凤华

清代李渔在《闲情偶记》中赞甲鱼：“新粟米炊鱼子饭，嫩芦笋煮蟹裙羹。”其味腴泽滋滋，炖汤、红烧、清蒸都很美。

菜花灿烂乡村，村庄处处流光溢彩，村庄淹没在黄金的海洋中。苏中水乡，河港沟汊，似瓜藤般纠缠缠绕。故园水质清冽，甲鱼体肥肉嫩。甲鱼又名“团鱼、王八、鳖”等，形似乌龟，吻突尖长，头形似蛇；腹部青白，趾间有蹼；背部灰绿，边缘有厚实滑润的裙边。

家乡渔人张甲鱼颇见匠心。把缝衣针的针鼻夹掉，用结实的呢绒线从针的中间系紧，另一端系在白色的塑料泡沫上，鱼钩便做好了。如法炮制，做几十把待用。把新鲜的猪肝切成丁儿，穿在甲鱼钩上。鱼钩一般丢在离河岸一米左右的水中。翌晨，踏着露水，来到河边收鱼钩。收钩时，会钓到或大或小的甲鱼，令人喜不自胜。

也有能手射甲鱼。取一硬扎的竹片做枪身，枪身的托处装一转轮，转轮用来收放钓线，钓线的一头系一钧砣，钧砣往上每隔寸把扣一副钩。甲鱼隔一会儿就会浮出水面吸气。将枪头的钧砣甩过去，待钧砣落入甲鱼附近水面时，稳住转轮猛地一拉，那张牙舞爪的甲鱼就上钩了。

甲鱼吃法颇多，有清蒸、白煨、红烧、糖醋等。小镇人家办宴席总少不了一碗鲢鳙蛋甲鱼汤，袅袅热气中，是食客们的啧啧称赞声。

春光烂漫，莺飞燕舞。炖一锅甲鱼汤待客，颇有田园诗情。汤中掺入枸杞、莲子，劈几块雪白的豆腐，佐青蒜花。火苗肆虐，汤中甲鱼、豆腐诸食材慢慢翻滚，缠绵悱恻，唧唧我我，如雪如潮，纯粹、粗粝、质朴的甲鱼香，似远归的故人，给人心灵的慰藉。院外天色靛青，有一种天长地久的缱绻和恍惚；屋内弥漫鱼香，覆盖宁谧，结庐在人境，而无车马喧。举杯投箸之际，是一种田园生活的清苍疏旷，是一种无羁无绊的浮世清欢。

甲鱼身四周的软肉，也称作“蟹裙”，乃肉质最美的部位。将甲鱼宰杀清洗后入锅，先煸炒再慢炖，加入猪油，直到汤汁起粘，并出现红亮的光泽，筷子一戳就通为好。撇之品尝，柔嫩爽口、香中带甜、腴而不膩，实是水乡至味。在故园乡下喝甲鱼汤，有清凉古意。其情形，有丰子恺漫画之神韵。

母鸡炖甲鱼，特鲜美，令人不忍忍箸。将甲鱼和肥鸡放进锅里炖，加进花椒、生姜、葱花、豆酱、枸杞，大火煨熟，勾芡实，出锅熟烂香美，味道清绝。乡贤郑板桥独爱“甲鱼炖鸡”。在汤里加了海参、鱼肚、口蘑，先煨后焖，味尤鲜美，遂有“黄焖甲鱼”流传苏鲁一带。

《随园食单》记载甲鱼烹法：生炒、酱炒、带骨、青盐、汤煨、全壳，现今以前五种最常见。各地烹饪方法迥异，“红烧甲鱼裙爪”是湖南名肴。“霸王别姬”是江苏名菜，此菜以甲鱼母鸡分喻“霸王虞姬”二者，相背喻为相别，汤鲜味醇。“红烧甲鱼”属于闽菜系，此菜荤香醇人。“松茸鮑片炒裙边”却是粤式风味。

栖居水乡，月光小院中，黄发垂髻，围桌啖饮甲鱼汤，恬淡平和，乡愁涌动。品咂几时水鲜，舌尖上的幸福与亲情洋溢的温馨，令人恍若隔世。每每桌上鱼刺堆积，清风飒至，月光清澄，蛙声盈耳，感觉时光绵软，尘世的幸福伸手可触。

春日的公园，绿草如茵，百花争艳。拾级而上，清风拂面，一股熟悉的苦香扑鼻而来。俯身细看，竟发现有几株茵陈混迹在杂草丛中，细碎的叶片蜷曲着，像婴儿攥紧的拳头，叶背覆着一层灰白绒毛，在晨光下泛着银霜似的微光。恍惚间想起了老家屋檐下晒着的茵陈茶——母亲总说，这草是“苦里藏甜，寒中带暖”。

在乡下，茵陈是顶不起眼的野草，田埂边、坡地里、老墙根下，灰扑扑一丛丛伏在地上。

春日里，雨水频繁，泥土湿润，田间地头野菜疯长，茵陈更是随处可见。母亲干完地里的活，总会去田埂上走走，随手掐几把茵陈的嫩尖儿丢进背篓里。回到家中，母亲将茵陈嫩叶洗净切碎，揉进糯米粉里，再掺入冰糖细末，做成青团放在锅里蒸。灶膛内柴火熊熊，铁锅中热气氤氲，青团很快就熟了。刚出锅的青团，青绿中透着油光，还带有一缕微微的清香。咬破软糯的外皮，苦味在舌尖上打个转，细嚼之下，竟渗出丝丝回甘。我总嫌这味道不如槐花蜜甜，母亲却笑着往我碗里添：“苦菜养人，跟过日子一个理儿。”

清明前后，茵陈的长势最好，新芽蹿得极快，不出半月便长成蓬松的一大捧。这时候，母亲就背着小竹篓四处采摘茵陈。母亲把摘回来的茵陈一古脑地倒进竹筛里，剔除杂草，再用井水一遍遍冲洗干净。洗净后的茵陈还要放在院子里晾晒几日。待茵陈完全析出水分，母亲把晒干的茵陈叶与野菊、金银花掺杂在一起，装进一个大陶罐，在罐口蒙上一屋厚厚的粗纱布，放在阴凉处保存起来。三伏天内取一小把煮茶，琥珀色的茶汤盛在粗瓷碗中，喝起来格外清甜。茵陈特有的苦香随着微风漫过院墙，路过的人闻了，直道母亲会过日子。

记得有一年暑热难耐，我浑身起满湿疹，整夜抓挠难捱。母亲连夜去河滩采来几把茵陈，混着艾草煮成墨绿的药汤。我坐进大木盆里，母亲舀起药汤一瓢瓢地往我身上淋。木盆里热气蒸腾，苦味呛得人直皱鼻。浸在药汤中，我感觉到全身清凉了许多。月光透过窗棂落在水面，映着盆中漂浮的碎叶，茵陈撒了一把亮晶晶的小星星。后来每闻到茵陈香，我总会想起那个被药气熏染的夜晚，母亲蒲扇摇出的风声和窗外此起彼伏的蛙鸣。

老药书里说茵陈“经冬不死，春来复生”。冬雪压塌枯茎时，它们瑟缩着褪去青翠，枯枝在风中沙沙作响。我总疑心它熬不过寒冬，可待到惊蛰震动，扒开腐叶下的冻土，褐色的根茎竟还湿润着，像老人布满沟壑的手，紧紧地攥着最后一点生机。

有一日收拾旧物，翻出母亲塞进行李箱的茵陈香囊，粗布缝制的袋身已泛黄，可凑近轻嗅，那缕苦香仍固执地攀附在记忆深处，恍若故园的晨雾从未散去。

此刻春阳正暖，新发的茵陈叶在微风里轻颤。忽然懂得，有些草木的香气原是要用年月去品的——初尝是苦、细品是甘，最后都化作了心头一道温热的痕。

家乡茶香

□王娟

一声惊雷，一场春雨，我在心底惦念着家乡。这座小镇因茶而声名远扬，千年来小城与茶紧紧相拥，以其花果交融的幽幽茶香、明亮澄澈的茶汤、入口醇正的滋味，征服了世人味蕾。

春季，是喜悦与丰收交织的最美时节。春雨“贵如油”，在其润泽下，茶叶焕发生机。褪去冬寒，嫩黄色的芽尖从干硬叶片中小心翼翼地“挤”出，毛茸茸的模样，煞是可爱。随着温度回升、雨水渐多、云雾弥漫，茶树仿佛重获新生，一扫冬日的暗沉，叶片愈发翠绿，鲜嫩、柔软。枝头茶叶叶叶不同，在隐秘中长成新绿。家乡独特的红黄土壤、湿润

气候以及高覆盖率的山林植被，为茶叶生长提供了得天独厚的条件。茶树蓬勃生长，茶农们笑意盈盈，满心期待着丰收。

盼望着、盼望着，濛濛春雨中，茶农们身披雨披、头戴斗笠，腰间挎着采茶篓，带着一日饭菜与一壶浓茶——那茶又苦又涩，却最能提神解渴。天刚蒙蒙亮，他们便奔赴茶山，与时间赛跑。趁太阳未升、气温未高，采摘最新鲜的茶叶，茶农时家家户户皆如此。清晨的茶山云雾缭绕，茶叶被湿润环绕，尽情汲取养分，此时品质最佳。茶农们迅速投入紧张抢采，双手同时提手采，精准保留一芽一叶或一芽二叶，目光敏锐

地在茶树上搜寻嫩芽。一手攥满，便迅速放入篓中，紧接着转战下一棵茶树。茶叶采摘要求严苛，禁用指甲掐、捋、抓，以免影响品质与卖价。生于斯长于斯的人们，仿佛天生就掌握了爬山与采茶两项技能。优质茶树多生长在人迹罕至的深山、陡峭山脊，那里无污染、无人为破坏，多为天然野茶树，茶叶品质更优。进出深山如同探险，茶农们在林间敏捷穿梭。发现野生茶树后，背倚山体站稳，面向茶树快速采摘，随后小心翼翼挪至旁侧茶树。晨雾与露水很快浸湿衣衫，加之争分夺秒抢采，双手同时提手采，他们却浑然不觉。采茶篓满溢了，便倒人

大竹背篓。太阳渐升，雾气消散，茶农们脱下湿透的衣服，继续采摘，竹背篓一筐筐装满。气温升高，他们才三三两两躲到大树下，吃饭喝水稍作休息。

傍晚，茶农们拖着疲惫的身躯归家，紧接着马不停蹄开启制茶首步——“萎凋”。将白天采摘的茶叶平铺在竹筛上，双手不断抓取翻动，直至茶叶由嫩绿转为暗绿，叶柄柔软可弯折不断，第一步才算完成。随后，把“萎凋”后的茶叶放入奇特的手工机器中揉捻。这机器下方是大托盘，上方架着类似“秤砣”的物件。将茶叶平铺于托盘，用“秤砣”反复揉捻，茶汁渗出，满室生香。待茶叶揉成条状，时间的

“秘密武器”——发酵就登场。把揉捻好的茶叶静置木桶，经验老到的茶农依据当日天气、温度，凭借专属方法把控发酵时间，促使茶叶完美“变身”：叶与叶柄呈现古铜色，茶香初显，发酵大功告成。为保干燥、锁住茶香，还需“烘焙”。将茶叶置于烘笼，不停翻弄，烘干后的茶叶香气四溢。其实，这只是红茶制作工序的前四步，后续的初抖、分筛等直至装箱，多交由当地茶厂完成。

窗外，雨丝又密了，雷声隐隐。我轻泡一杯家乡茶，香气在袅袅茶氤中散开，思绪悠悠飘回那座小城，飘进故纸堆里的悠悠茶香中。