

桃源山水秀 永春佛手香

——余光中



好友老家在永春蘇坑，是著名的佛手茶鄉。那裏的佛手茶久負盛名，鄰近鄉鎮玉門等地，是永春佛手茶的主要產地。好友在他鄉打拼多年，生在茶山之上，喝着佛手茶長大，自然念念不忘那相伴多年的“佛手韻”，每年總要在老家預定一些。閒暇之餘悠然自得，更不忘與老朋友分享快樂。每逢新茶上市，必定從他鄉輾轉快遞而來，見茶如見故人。與好友一年難得見上一面，有了這佛手的茶緣，縱然萬水千山，亦是品香如晤。



永春：愛茶之地

茶之于閩南人，佛手茶之于永春人，仿佛就是日常生活的一部分，就連喝茶亦俗稱之為吃茶，已然是種生活習慣，更是傳統待客之道。在外地人的最初印象中，泡茶似乎就是閩南人的明顯標籤。多年前，與一位朋友初

次見面，自我介紹是閩南永春人，這位朋友立刻好奇追問，“你們永春人，是不是家裏一來客人，就趕緊拿着黑黑的鍋去燒水，用黑黑的茶壺茶杯泡茶？”我聽後不禁莞爾，儼然一見如故，彼此距離迅速拉近，終成好友至今。

的確如此，在那沒有條件講究的年代，“黑黑的鍋”燒的是熱情，“黑黑的茶具”泡的是禮數，都是歲月沉澱出的、拙樸而不失優雅的“格調”。簡陋的條件絲毫不影響盛情好客之禮，而佛手茶物美價廉，自然是永春普通人家的不二之選。圍坐一起喝上一杯茶，就仿佛是一家人，便可家長裏短、無所不談。

一味禪茶

永春人最愛的還是佛手茶。作為中華佳茗之一，佛手茶是福建烏龍茶中的名品，具有獨特的地域風味，香氣似香橼或雪梨。與市面上時興的茗茶比較，仿佛還不廣泛為外地人所熟識，擁躉者似乎祇有永春人。在异地他鄉，好像也祇有地道永春人堅持着對佛手茶的專注與喜愛。

熟識的一位退休多年的老同志，離鄉已有半個多世紀，至今仍然保持着晨起喝佛手茶的習慣。按他的話說，祇有喝了佛手茶，從早到晚才能清清爽爽。永春老鄉見老鄉，必然會客氣地試探：“喝什麼茶？”“佛手啊！”選擇不假思索地脫口而出，哪怕茶桌上還有更多的誘惑。

當縷縷茶香飄起時，幽幽的香橼芳香令人陶醉，輕輕啜上一口，仿佛已身在老家。宛如老朋友相見，依然親切熟悉，還是知根知底。那湯色那香氣那“樸”韻，在眼前在舌尖瀰漫；那些年那些人那些事，在腦海在心頭縈繞。

相傳永春佛手茶最早為獅峰岩寺僧嫁接培植而成，被稱為禪茶，素有“貴似黃金靈如佛”之美譽，天然帶有佛性。因為有了佛手茶，永春的生活就猶如進了減速帶，佛系而自在的慢生活，悠閑而愜意。每每得空回到永春老家，“過來泡茶啊！”，收到最初的問候必然如此；“再來泡茶啊！”依依惜別時也還是如此。最開心放鬆的莫過



于，與老同學們把盞言歡，祇需片刻時間便可聚首。茶逢知己千杯少，佛手茶一泡，話匣子一開，講古話仙，不亦樂乎！如此難得的輕鬆時刻，恰似佛手茶韻，悠遠綿長、回味無窮。

茶香留心中

到城郊爬大鵬山是令人期待的，在佛前泡佛手茶，動靜之間別有一番意境。沿着古道向上，三三兩兩的人們，不約而同朝着一個目標奮進。大鵬山上的垂雲寺古樸莊嚴，佛手與佛手茶在這裏相遇，茶香與神香交融，大師與俗人并列。在香氣飄裊中，佛境悠然，妙趣橫生。那是新朋故友不期而遇的雅會，可以在寺外與天地作伴，放飛自我，心曠神怡；也可以在寺內端坐佛前，神交往聖、清心淨氣。眼前的佛凝視着泡茶的手，幻化出佛手茶那馥鬱幽芳的綿綿清香，像老朋友一樣隨時等候着遠道而來的朋友。

茶風日盛的今天，好茶名茶林林總總，喜茶之人有了更多選擇，也可以有新的嘗試。具有300多年歷史的永春佛手茶，如今花色品種有了更多選擇。那好友快遞而來的佛手紅茶，香氣更加濃郁，口味更加醇厚，獨有的香橼幽韻依然飄逸。而好友在異鄉創業多年，順應潮流求新求變，事業日趨穩健，仍然不改本色。“從來佳茗似佳人”，那一抹佛手茶香餘味悠長，必將永遠留在心中。

Tips:

1、永春佛手茶樹屬大葉型灌木，因其樹勢開展，葉形酷似佛手，因此得名“佛手”。佛手茶分為紅芽佛手與綠芽佛手兩種，其中以紅芽佛手為佳。



據文字記載，永春種植佛手有300多年歷史，最早始於清光緒年間。但佛手茶的興起，始於民國時期。

2、民國時期，一代高僧弘一法師曾在永春普濟寺靜心修持572天。一生與茶相伴的他對佛手茶喜愛有加，曾留下“永春佛手 如遇知己”的墨寶。

他將品茶作為參禪的前奏，參禪與品茶相互交融，成就了“禪茶一味”。

3、1917年，旅馬華僑集資創辦永春華興實業有限公司。他們大量擴種了兩個茶樹品種。一個是閩南水仙，另一個就是永春佛手。上個世紀30年代初，佛手茶大量銷往馬來亞，旋即傳到東南亞華人市場，頗受歡迎。

4、上個世紀80年代，永春佛手產量超過1000噸，其中80%銷往港澳、東南亞、日本等國家和地區。直到今天永春佛手依然以外銷為主，銷往東南亞一帶。

5、永春當地還用佛手制作柚米茶，做法是取成熟柚子，在果蒂下3厘米處切開，掏去果肉，加入佛手茶裝入柚子腹內，用綫縫合後烘幹或曬乾收藏。永春當地人常以柚米茶作為禮品，贈送海外親人。

(李文新/文 林文蘭/圖)

民盟中央美術院泉州分院揭牌 助推泉州文化事業發展

民盟中央美術院泉州分院成立揭牌儀式近日在泉州盛世典藏藝術館舉行，為泉州這座歷史悠久、文化底蘊深厚的城市增添一張書畫藝術名片。

作為中國首批歷史文化名城，泉州擁有深遠厚重的歷史文化底蘊、鮮明奇特的多元文化大觀、豐富多彩的文化遺產，大小山頭的摩崖石刻琳琅滿目。泉州藝術界人才輩出，歷史上開名海內外的書法名家包括歐陽詹、蔡襄、李贄、張璪圖等等。

據了解，泉州民盟同樣書畫藝術人才薈萃，在當地書畫藝術界具有相當的影響力。

盟員藝術家們創作了大量弘揚優秀傳統文化、又符合時代氣息的作品，以此為基礎，泉州民盟每年組織開展近20場的書畫藝術活動，通過書畫藝術服務社會，贏得了民眾的喜愛。

民盟泉州市委主委陳建通表示，將充分利用好民盟中央美術院泉州分院這個平臺，引領新風尚、傳遞正能量、增強凝聚力、繼承和發揚中華民族優秀文化，以“美美與共”求“文化大同”，鼓勵盟員們創作出更多更好的藝術精品，努力助推泉州文化事業的大繁榮、大發展，展現民盟作為、貢獻民盟力量。(吳冠標)



春江水暖
(黃德平 攝)

每至農曆二月十九，我就思念起家鄉的蕨菇粿，就仿佛聞到一縷縷醉人的青草香。

俗話說：“一方水土，一方風俗”。我的家鄉客家祖地寧化流傳着“二月觀音九，蕨菇粿糍家”的民謠。農曆二月十九日，傳說是觀音菩薩生日，名為觀音九。這日，除燒香點燭、備果品外，家家戶戶還要吃“蕨菇粿”。

說起觀音九寧化客家人吃蕨菇粿的習俗，民間還有一個美麗的傳說：相傳觀音菩薩看到人間的人早出晚歸耕田種地，生活十分艱苦，很是憐憫同情，於是從天庭調配牛郎牛女下凡幫助農民耕田。牛郎牛女問下凡吃什麼？觀音指示見青可吃，牛郎牛女一時高興，在路上摔了一跤，把上腔牙齒打掉，一直沒有再生。牛郎牛女下凡後為世人任勞任怨，辛勤耕作，農夫得到牛的大力幫助，五谷豐收，農衣足食，而牛卻仍然祇是吃草，深感委屈，便求觀音菩薩答應它們也能吃飯。觀音認為農民種田不易，而沒有同意牛的要求，同時還怕它們向農民提出要求，便取來自帶子將牛郎牛女的頸部系住，不讓說話，要它們默默耕耘。久而久之，牛的頸部長出了一圈白毛，遺傳至今。事後，觀音覺得自己對牛太過於苛刻，感到內疚，便在自己生日這一天親自下凡採摘野草做成糕果同牛一起吃，以表歉意和慰勞。觀音此舉被民間知道了，於是民間也仿效着做，表示對觀音和牛的謝意，而傳承至今，漸漸成為寧化客家習俗。

做蕨菇粿較為複雜。事先要上山下田採摘蕨菇。驚蟄過後，清明前夕，在山邊、田野你就會看到三五成群的客家妹子採擷蕨菇。那清秀的臉龐，健美的

客家蕨菇粿

身姿，整潔的衣裳和朗朗的笑聲構成一一道美麗的春景圖。蕨菇是一種草本植物，學名鼠曲草。因嫩葉多在清明節前後採食故又稱清明菜。陽春二月，春雨潤澤後的鼠曲草便迎風而長，山邊、田埂、地角、路旁等陰濕處，俯首可見它的身影。那溫潤可人的小家碧玉形態特別：莖簇生、直立，少分枝，倒披針形葉互生，全株布滿白絨毛。細細的花莖托起淡黃色的花冠。看去狀如縮小的玉蘭，白中蘊碧，厚實的葉面上像有一層淡淡的蠟光，有軟玉之態，摸一摸有金絲絨般的手感。鼠曲草性味甘平，具有清涼解毒、平喘定咳、補脾祛濕之功效。

蕨菇米粿的具體做法：將採摘的蕨菇嫩莖葉及花朵，洗淨後切碎搗爛；選上好白米，洗去糠塵後，隔前一夜用清水浸透，磨成米漿，再將米漿置于鍋中用文火，邊煮邊攪至熟透，鏟起放籬箕中，加入搗爛的蕨菇，充分搓和後，即可做成各種形狀的米粿，置鍋中蒸熟後即可食用。如愛吃甜的，則搽進紅糖；愛吃咸的則搽進適量用硬雞木燒成的咸灰泡漲出來的咸水。剛出鍋的蕨菇粿散發出一陣陣清幽幽的青草香味，給人返樸歸真的感覺。按風俗，先敬奉觀音，請她賜福，爾後自吃和饋贈親友。吃着那韌韌的、軟軟的、香香的蕨菇粿，別有一番滋味在心頭。

蕨菇粿是寧化客家人巧用藥草制作食品的智慧結晶。它既是一種美食，又是一種藥膳。既能果腹充饑，又能治病健身，是一種不可多得的綠色食品。因此，深受寧化客家人的喜愛。

願蕨菇粿那青青的草藥香永遠飄在客家人心中。(連允東)