

醉在一杯绿茶中

姜舟林

退休后,闲时间多了,就爱思考人活着的要义。一时找不到答案,我就沉浸于诗的意境中。诗,是心灵深处最柔软的低语,是情感海洋里最汹涌的喷薄。它宛如夜空中闪烁不定的星辰,每一颗都散发着独特的光芒,照亮了人类精神那片浩瀚无垠的苍穹;又恰似山间潺潺流淌的溪流,一路欢歌,润泽着干涸焦渴的心田。

我更嗜好饮茶。茶是自然的精灵,是生活的雅韵。它从青山绿水间走来,带着山林的清新与灵秀,带着雨露的滋润与甘醇。当茶叶在滚烫的水中舒展、沉浮,仿佛是一场生命的轮回与重生。那袅袅茶香,如一缕轻柔的梦,在空气中弥漫、飘散,让人沉醉其中,忘却了尘世的烦恼与疲惫。茶,是“一饮涤昏寐,情来爽朗满天地”的清醒,是“素瓷传静夜,芳气满闲轩”的雅致。它让我们在忙碌的生活中,放慢脚步,用心去感受

受生活的点滴美好。

绿茶中,我偏爱家乡的高山茶。东河一带,古属子安国,距今已二千多年。子安贡茶曾享誉汴梁城,为九州茶之极品。宋太祖赵匡胤下令在全国置十三个茶场,商城市安茶场为其中之一,时产“雀舌”“银针”,为朝廷贡品。东河茶为何有过如此殊遇?这与其独到的天时地利息息相关。陆羽《茶经》云:“茶者,南方之嘉木也……其地,上者生烂石,中者生砾壤,下者生黄土。”商城正符合茶经中介绍的,是种茶最佳的地方。加之这里四季分明,春时昼夜温差较大。茶吸天地之精华,酿成日月之凤髓,人饮之可降脾胃之火,除烦去腻。故而,有嗜茶成癖者,时时咀嚼不止。

轻抿一口绿茶,初尝时,一股清新的草香扑鼻而来,仿佛置身于一片翠绿的茶园之中,微风拂过,带着茶叶的芬芳和泥土的清新。这种草香,纯净

而不失浓郁,是绿茶独有的自然气息。接着,一丝淡淡的苦涩在舌尖蔓延开来,这苦涩并不浓烈,反而恰到好处,如同春天里偶尔袭来的细雨,带着一丝凉意,却也让人神清气爽。随后,苦涩渐渐褪去,取而代之的是悠长的回甘,那甘甜如同山间的清泉,清冽而纯净,在口中久久不散,让人回味无穷。

绿茶的味道,是春天的写照,清新、淡雅、灵动。在忙碌喧嚣的生活中,我们常常被琐事所困扰,被压力所束缚,如同被无形的枷锁禁锢了身心。然而,当我们停下匆忙的脚步,静下心来,泡上一壶香气四溢的绿茶,吟诵一首优美动人的诗歌,便能在这喧嚣纷扰的世界里寻得一片属于自己的宁静天地。一杯绿茶,是生活的精致调味剂,是心灵的温暖慰藉品,它让我们的生活变得更加丰富多彩,让我们的灵魂得到升华与净化。

南湾湖边焖肉香

潘新日

还好,我们赶到信阳时,刚刚经历了一场小雨。天已放晴,阳光暖暖地照在身上,仿佛万千柔软的丝线在跳舞,惬意得很。

都说南湾湖是一生都要去一次的地方,正好鸡公山去年夏天已经玩过了,就不考虑再去,还是到信阳最大的淡水湖南湾湖走一走,游遍湖内岛屿,看遍湖周围的美景,岂不美哉。

想想也是,游山玩水,不仅仅是一次奔赴,更是一种邀约。

乘上游船的那一刻,我们竟然忘记了这是在湖水上前行,那碧绿的湖面一望无际,犹如平静的海。同行的老者说:“太像海了,就不是海,转回头还是湖。”

他笑了,我们也笑了,这句有哲理的话,让我们跳出三界外,还在五行中。

南湾湖被誉为“中原千湖岛”。茶岛是南湾湖里最大的岛屿,我们登上岛屿,在千亩茶垄里穿行,领略茶树随清风荡漾,欣赏信阳毛尖茶艺表演,登上溯源阁俯瞰南湾湖全貌,湖内岛屿镶嵌,隐碧涛于湖面,着珍珠于水中;湖外山峦层叠,白云朵朵,倒映水中,青山绿水相互映衬,真是人在画中游,画在身边展,美不胜收。

南湾湖开放的岛屿还有猴岛和蛇岛,看猴和看蛇都挡不

住大家对美食的渴望,好玩的加上好吃的,是每一位旅人内心的千千结、万万念,带着渴盼和企慕。

我们上了岸,便迫不及待地去找餐馆。

哪用找,湖边一家挨一家全是,看招牌,拿手的大都是焖罐肉、南湾鱼,还有各种野菜。

我们按照当地人的指点,找了一家做焖罐肉最正宗的农家乐,兴许是真的做得好,游客特别多,待我们过去,只能在院子里支一张桌子。

自然,我们点了当地菜——焖罐肉,还点了南湾鱼头汤,听说这是信阳菜“神”的搭配。

焖罐肉端上桌的那一刻,浓郁的肉香便弥漫开来。可能是饿了,儿子忍不住伸手拈了一块,放进嘴里,享受地眯着眼,边嚼边夸赞道:“嗯,好吃!真乃人间美味。”

看着他那股馋劲儿,大伙都笑了起来……

菜上齐了,我们才开始动筷,别说,信阳焖罐肉真名不虚传,它入口厚实、肥而不腻、口齿留香,味蕾尝到的不仅仅是一块肉的鲜美,更有人工加工后的那份别样的香郁,适合各种年龄段的口味。

吃块金黄的焖罐肉,喝一口浓白的鱼头汤,何尝不是神仙滋味。

我特意问了一下老板焖罐肉的做法。老板也不隐瞒,他说:“我家的焖罐肉是用散养的黑猪肉做的,每次精选肥瘦相间三层的五花肉切块,用食盐、八角、花椒、香葱、姜片、辣椒腌制后,放锅里中小火慢煨,直至金黄,然后连肉带油一起倒入陶罐,放凉后密封,在冰箱冷藏两周即可食用。”

“怪不得他家的焖罐肉那么有味,原来用的是土猪肉。”儿子在一旁嘀咕。

我仔细观察信阳焖罐肉这道菜,厨师先在灶上用瓦罐闷好,之后倒进铁锅里,端上桌,再用电磁炉小火慢熬。熬出来的香味,自然醇香……

信阳人也真会吃,焖罐肉是一绝,用焖罐肉的汤汁煮菜更是一绝,新鲜的荠菜、金黄的豆皮、洁白的藕片、细细的粉条,哪一样都是它的绝配,浓厚的汤汁激发出的都是最美的味道,吃一口,回味无穷,既解馋又管饱,不知不觉,便觉得撑了。

饭后,再泡一杯清香的信阳毛尖茶,真有点“乐不思蜀”的感觉。

回来好久了,心心念念还在想着信阳焖罐肉的那份醇香。晚上下班,我忍不住还是打开一罐焖罐肉解解馋,让满屋的肉香,为这个春天再增加一份美好。

初夏 在眉宇间微笑

蔡厚炳

春 扬起粉颈
无奈悄然淡出
将舞台的高光时刻
赋与初夏

桃李拥抱唐诗宋词
丰富短暂的一生
槐花涂抹淡妆
重复去年的优雅故事
油菜从霜雪中走来
扯掉身上的牵牵绊绊
赤裸着灵魂
与季节感恩对话
麦穗游弋在青黄之间
倾听远方传来欢快歌曲

初夏 巡游一圈
伸出玉手
抚了抚孱弱的老屋
眉宇间露出微笑

师者梦想

丁超明

立于岁月深处
四十春秋守望成行
粉笔染白青丝
黑板刻下一圈圈年轮

三尺讲台守候一方
以爱播种未来希望
用知识浇灌智慧的土壤
绿荫映着朝阳,幼苗长成栋梁

当岁月化作粉笔的微尘
当皱纹爬上教案的扉页
静待花开的日子里
听见生命拔节的声响

张张笑脸奔梦想
双双眸映映朝阳
原来最美的风景
是年轮里守望的晨光

干涸的池塘

郭新子

有些时日
没有盛装汤羹美味了
宛如七丈青花大碗
山坳间发呆
等待我
舀来倾盆大雨
抚恤一脸皱褶裂缝
青草,流动的笔墨
沿碗口蜿蜒
写意
天然成趣

游南湾湖抒怀

江声中

碧波荡漾云霞映,画舫迷人素女吟。
山影蒙蒙笼晚色,渔歌阵阵动尘心。
篱前榴蕊凝清韵,涧水泉光泛浅金。
斗转星移情未了,赋诗煮茗玉杯斟。