

长路漫漫话茶亭

□谢文军



亭者,停也,即让人停下来集合的地方,最早可追溯至先秦时期。彼时,亭乃列国边境线上的哨所,通常十里设一亭,后又在十里亭中间建有传递信息的短亭,“长亭更短亭”的说法便由此而来。随着时代变迁,亭子的卫戍、驿邮功能渐渐消失,慢慢演化为羁旅之客的歇脚处、亲朋好友的话别地,更成为文人骚客挥毫泼墨表达感情的代名词,古往今来咏叹之作不绝。“送君十里长亭,折支灞桥垂柳”“寒蝉凄切,对长亭晚,骤雨初歇”“长亭外,古道边,芳草碧连天”……一句句诗词,定格了亭子的千秋风情。

衣冠南渡、多次迁徙的客家先民从中原而来,一路携家带口,跨越千山万水,历经千难万苦,漫漫长路上,人烟稀少处,那些遮风避雨、给人慰藉的长亭短亭,成为他们心中难以磨灭的印记。一旦稳定下来,心怀善意的客家人便纷纷出钱出力,修建起一座座小亭子,方便过往之人遮风挡雨、休憩纳凉。

客家先民居住的闽粤赣交界地区,山高路远,进出往来,相当艰难,若是碰上暴风雨或酷暑严寒,更是举步维艰。而那些兼有遮风、挡雨、纳凉、歇脚和解渴等多种功能的小亭子,无疑是最好的庇护所和憩息地。

这种亭子,客家人称之为茶亭,又称凉亭或风雨亭。茶亭多半建在远离村落、崎岖难行的山坳、隘口和小路之间,主要为土木、砖石或石头结构,一般二三十平米大小,有的仅建三面墙,亭内并无立柱,只有两道面路对冲的门,门框一般用麻条石砌成,靠墙根架起两根横木或者长条石,以作坐凳之用,墙上开有窗户。

茶亭也有特别者,比如石城县的永宁廊桥便是集廊桥于一体的。这座建筑风格独特的楼阁式廊桥,桥基全部由麻条石砌成,单孔结构,桥上加廊,廊阁分为十二间,

为单层廊阁,有倒板彩绘。中部两间为两层亭阁并曾建有寺庙,庙内供奉三国时期的关羽神像。亭阁两边逐级降低,呈对称状态。廊桥两侧专门设有靠背栅栏和木凳,供行人憩息倚坐,廊顶盖有特制青瓦,以避风挡雨。

还有石城县小松镇小松村燕交坪的坊式亭,南北两端就是两座牌坊,明间拱门为茶亭南北入口。整座坊式亭以麻石砌成,但牌坊坊间的匾额为红石镶嵌,由上至下有“圣旨”“贞节”“旌表大学生许清涟之妻李孺人坊”匾。两座对称的牌坊,中间夹着以石墙封闭的亭子,仿佛一座牌坊的两面。而广东省和平县长塘镇赤岭村的赤岭茶亭,则为一进式客家民居,厅堂在中,两侧偏房分上下两层,一层置放行李、二层供人休息,二层墙壁上还开着一扇大圆窗,透过大圆窗可以将外面的风雨阴晴一览无余。

客家地区多茶亭。不管是“七山一水一分田,还有一分是茶亭”的说法,还是“一丛山背一丛人,条条山路有茶亭”的俗语,无一说的不是昔日客家茶亭之盛。据乾隆十年《石城县志》统计,该县境内曾有茶亭600余座,相距不远的福建省武平县也有600余座茶亭,道光年间《宁都直隶州志》详细记录了州属之地较著名的300余座茶亭简况;嘉庆二十五年《平远县志》记载的51座茶亭,全部有名称、建造时间、建造人与建筑规模。

既为茶亭,必须有茶;茶亭施茶,源自方婆。相传五代时期,家在江西婺源方的婆,常年在浙岭岭头结茅庐,汲山泉,煮绿茶,方便过往行旅饮用,不取分文。方婆逝后,许多乡民承其遗风,在乡村的亭子常设缸烧茶,免费供人饮用,成为婺源茶文化的精神传承者。

茶亭的施茶时间一般从立夏日至立秋日,时间大概三个月。茶亭之茶多为粗茶,也有姜茶,还有田头山间的解暑药草,用木

桶或大缸装着,再配几个长把竹筒或者粗瓷碗,可让行脚挑夫和过往之客消暑解渴、清热利尿、解毒散郁。

茶亭绝大部分由热心公益人士捐建,有的是全族人捐建,有的是几个人共建,还有少数由儒绅、大户或行善发愿者独自建造。合建茶亭的发起人一般为当地有名望或宗族内有地位、有实力之人,资金来源既有按族内男丁摊派的“鸿丁款”,也有各家各户化缘而来的“公益金”。

大多数建亭者便是施茶者,而且往往是建亭的家族代代相传不间断地施茶。有报道称,在湖南省新化县水车镇与文田镇交界的塘家村,130余年历史的禾树坳茶亭至今仍在烧水供茶。烧水60年的第三代传人、91岁的罗友娥老人2019年去世后,其子郑时强、儿媳曾秋婉接班,4年间为茶亭义务投资4万多元。

“行出行人行正道,善始善终善为人。”广东省平远县河头镇双溪村中“行善亭”的这副藏字对联,不仅把深奥的做人道理说得形象,让人读后即心领神会,而且把客家人乐善好施、重义轻财、团结互助的精神性格和优良品德诠释得淋漓尽致。

随着时代的发展、社会的进步,曾经承载多少人人美好记忆的茶亭,已经逐渐淡出人们视线,坍塌在荒草荆棘之间,湮没在历史长河之中。诚然,单从“实用主义”的角度来看,茶亭无疑可以淘汰,但从历史和文化角度来看,还得好好保护和传承。令人欣慰的是,在交通四通八达、人们日行千里的当下,赣州各地新建了许多茶亭,它们俨然又成为一道美丽的乡村风景线。

是夜忽然入梦,发现自己突然拥有一大笔财富,便将散落于山间古道的茶亭统统修旧如旧,亭外再植几株梅花或桃花,还有一大帮志趣相投之人,一起沉浸在那悠悠古韵的唱和声中,醉倒在这春风荡漾的山谷里……

游迹

花样送菜与三道美酒

□张春燕

那日傍晚,夕阳染尽天际,漫天彤红。旅游大巴载着我们驶入云南楚雄的紫溪彝村,落日余晖披满身上,一脚踏进这片烟火氤氲、红火热烈的彝乡乐园。

村口火把节歌曲响起,象征驱邪纳吉,迎新祈福的火盆已然摆好。待我们一个个跨过火盆,身着彝族华服的姑娘笑意盈盈,捧上极具民俗仪式感的拦门酒,这是彝族拦门宴的第一道酒。米酒清冽甘甜、醇香柔和,入口恰似清甜醇糯,是彝乡人最质朴热忱的问候。

紫溪彝村是易地搬迁后崛起的乡村旅游重点村,依托得天独厚的水资源与浓郁彝族人文风情蓬勃发展。紫溪彝村房屋呈阶梯状分布,错落有致,既有统一规划,也有细节差异。红、黑、黄三色作为彝族建筑经典主色调,巧妙晕染在屋檐和墙体之间。

山高树茂,树摇花笑,小桥流水,长长的石板路,还有屋檐下的彩绘图腾,干净且更具人性化的新型厕所。这里既有传统彝族建筑的视觉美感,彰显着深厚的民俗民风,又融入了现代建筑的科技元素,古韵新风,相得益彰。

紫溪彝村长街宴,是纵向排列在一个用木材与各种装饰材料搭起来的“长街”上的宴席。有心人细数,“长街”整齐排布着四十五张松木圆桌,桌案陈设统一,佳肴飘香,宛若一条烟火绵延的美食长巷。众人

围桌而坐,桌间牛角摆件雅致别致,小火锅热气腾腾,蒸、炖、炒、拌各色菜肴琳琅满目。伴着欢快的民族乐声,宾主把酒言欢,大块朵颐。

席间闲谈笑语间,耳畔的音乐换成了一种更简单明快的打击乐,长街宴上别有趣味的送菜仪式开始了。只见一老一少两位男性,头戴一碗蔬菜,手上拿着红绸,在音乐声中手舞足蹈,他们面带微笑,动作夸张,满是喜气。无论他们如何舞来扭去,头顶菜碗都稳然不晃。二人且舞且行,逐桌送餐,礼毕又快步退场,韵味十足。

音乐继续,两位表演者再次出场。这次换了个花样:那位皮肤黝黑、身体壮实的年轻小伙,口衔长板凳,板凳上放着烫火锅需要添加的青菜,他弯着腰,左右摇摆,努力平衡着身体,踩着音乐节拍向前迈步,凳上的青菜分毫不动。老者紧随其后,带着几分俏皮笑意,手舞足蹈,缓步前行,满是乡土气息。

别致的送餐形式,将音乐、舞蹈与民间杂技融为一体,配上地道风味佳肴,为每位食客增添了新奇别致、喜乐满满的独特体验。

酒过佳肴香,身着节日盛装的彝族主人依次上前,敬上祝福酒,这是长街宴的第二道美酒。他们唱着表达欢迎、祝福的歌,将甘甜的米酒倒进游客碗里,酒香里盛满

淳朴热情。一杯入喉,温润清甜沁入肺腑,暖意融融,余味悠长。

我们到访之时已入秋日,虽错过正统火把节佳期,但崇火尚俗、天性热烈的彝族同胞,依旧延续着火把节的红火与喜庆。仿佛要把寻常朝夕都过成节日,岁岁年年,日日红火,时时欢畅。

暮色渐浓,火把节联欢活动如约开启。村民与游客围着篝火载歌载舞,主持人被火光映得面颊通红,嗓音高亢热忱,热情邀约众人融入其中,共赴彝乡篝火盛会,体悟彝族生生不息的生命之光,乐享古村绵延不绝的欢乐气息。

“又是一个把你双眼点燃的七月/又是一个把你心灵点燃的七月/骑上你的骏马穿上美丽的衣裳/小姑娘一起走进爱的火把节/又是一个把你青春点燃的七月/又是一个把你梦想点燃的七月/跳起你的舞蹈奏起古老的音乐/彝家和你一起走进爱的火把节。”

熊熊火把映红夜空,悠扬歌声直抵心扉,现场氛围热烈澎湃。置身其间,所有焦躁、忧虑与烦闷都随风消散;放下羞怯、身份与年龄,在漫天流光星火里,回归纯粹率性、天真热烈的本心。恰似行者踏遍山河,满身星光作伴;心怀诗酒意气,不惧前路山水辽阔。

篝火盛会意犹未尽,走出活动现场,深情挽留的留客酒早已静候门前,这是长街宴的第三道美酒。婉转悠长的留客调缓缓流淌,一杯盛满彝乡热情与不舍的米酒入喉,万千欢喜、万般留恋与美好回味,悄然在心底氤氲升腾,久久不散。

礼赞金融伟业 传承文化薪火 报守四秩初心

——庆祝《城市金融报》创刊四十周年暨培育中国特色金融文化助力金融强国建设主题征文启事

2026年,《城市金融报》迎来创刊四十周年。四十年风雨兼程,报纸立足金融宣传阵地,与国家金融事业同频共振,记录改革发展征程,传递金融文化正能量;四十年初心如磐,深耕行业、服务读者,见证新时代金融高质量发展。1986年10月8日创刊以来,它从中国改革开放初期第一张金融类专业报纸起步,如今已转型为拥有“一报一网三微五平台”媒体矩阵的数字化金融媒体,始终以“严谨、专业、真实、客观”的媒体品格,为金融界、产业界、学术界以及政府部门等受众提供高品质内容。

为深入学习贯彻习近平总书记关于金融工作的重要论述,培育诚实守信、以义取利、稳健审慎、守正创新、依法合规的中国特色金融文化,讴歌新时代金融发展成就,传承红色金融基因,展现金融从业者使命担当,献礼报社四十华诞,《城市金融报》联合西安培华学院金融文化研究院,面向全社会开展主题征文活动。

本次征文以“礼赞金融伟业,传承文化薪火,报守四秩初心”为核心,聚焦中国特色金融文化培育践行、金融服务实体经济、金融改革实践、红色金融基因传承、金融助力强国建设,以及《城市金融报》四十年发展、读报用报感悟等内容,讲述真实金融故事,传递金融文化力量。征稿对象涵盖全国金融系统干部职工、高校师生、金融研究者、文学爱好者,以及所有关心支持金融事业与报社发展的各界有识之士。

作品需坚持正确政治方向,舆论导向和价值取向,主题鲜明,内容真实、情感真挚,兼具思想性、文学性与时代性;仅限散文、随笔、纪实文学,谢绝诗歌、小说、评论等体裁;字数控制在1000—2000字,超出篇幅限制者不予参评;内容为真人真事,严禁虚构、抄袭、剽窃、一稿多投等行为,作品须为原创且未公开发表,文责自负;以Word文档投稿,标题小二、黑体居中,正文小四宋体,1.5倍行距,首行缩进2字符,文末注明作者姓名、单位院校、联系方式、邮箱及100字内个人简历。

征文时间为2026年5月8日至9月30日,电子版稿件发送至邮箱653859817@qq.com,邮件及文档统一命名为“礼赞金融伟业四秩征文+作者姓名+作品标题”。主办方将组织专家评审组秉持公平、公正、公开原则开展评审工作,评选优秀作品若干,并为获奖者颁发荣誉证书;优秀作品将在《城市金融报》、官网及新媒体平台刊发,部分作品将纳入报社创刊四十周年纪念文集出版,后续活动另行通知。

主办方对入选作品享有非商业性宣传、汇编、出版等使用权,作者保留署名权,不另行支付稿酬;凡投稿者均视为认可本启事各项条款,活动最终解释权归主办方所有。

《城市金融报》
西安培华学院金融文化研究院
2026年5月

食味

长武连浆水豆腐

□任静



一个青花瓷碗,静卧着细腻白嫩的水豆腐,只凝望一眼,仿佛已触碰到心灵的柔软之处。再淋入艳红的辣椒油,撒入一撮碧绿如翡翠的香菜,佐以一小碟香脆辣椒,顿时满屋清香四溢,温润风情,尽藏碗底,恍若一幅绚烂多姿的秋色山水画,美得令人惊艳,不忍心下箸。

这堪称艺术品般的美味,是我走进陕西省咸阳市长武县品尝到的第一顿早餐——长武水豆腐。水豆腐是关中地区颇具特色的地方风味小吃之一,尤以长武水豆腐为著。在长武,除了脍炙人口的小酥肉之外,水豆腐也是百吃不厌的至味。

曾游历厦门,发现闽菜中有一道有名的地方特色小吃,也叫水豆腐,是新鲜成型的豆腐,比常见的豆腐略做嫩些,故以其含水量多而得名。水豆腐烘干成香干,又是另外一番滋味,可热炒、凉拌、油炸、烤制,皆是舌尖上的鲜香美味。与闽菜中的水豆腐不同的是,长武水豆腐俗称连浆豆腐,外观和口感类似于豆花。长武有句俗语:“谁知水豆腐,碗碗皆讲究。”连浆水豆腐的做法和一般豆腐一样,选用优质的黄豆,经过浸泡、磨浆、滤渣、煮浆、点浆等一系列工序,而点卤正是最讲究、最核心的关键工序。

别处的豆腐或以石膏点成细腻松软的南豆腐(嫩豆腐),或用卤水点成紧密扎实的北豆腐(老豆腐),而长武的水豆腐却用石膏、醋或浆水点卤。最核心的工序是点浆时间的拿捏,既不能过早又不得太迟。这样点出来的豆花,色白如玉,似琼浆凝脂,观之赏心悦目,闻之令人食欲。做成后鲜有人将它烘成老豆腐或豆腐干,只是和豆浆一起盛入碗中,佐以调料即可食用。盛装水豆腐的碗也有讲究,必定要用大青花瓷碗,若换作一次性塑料碗盛装,那份浑然天成的雅致美感便瞬间荡然无存。

长武水豆腐以其细腻滑嫩、鲜香爽口著称,为人称道。据当地豆腐店主介绍,本地人日常几乎离不开水豆腐,逢早餐必食,而外地客人来此地,也常常必以品尝水豆腐一饱口腹之欲。

据说三千多年前,长武这一带已经开始种植豆类,对于豆腐的加工也有上千年历史。《诗经》中多次提及“菽”,即豆。《诗经·邶风·七月》中有“七月亨葵及菽”,详细描绘了七月葵菽的丰收景象。《诗经·小雅·小宛》中也有记载:“中原有菽,庶民采之”,彰显了古代人们对豆子的依赖与喜爱。而在《诗经·大雅·生民》中,更是有“藜之莠菽,苴菽施施”等句,描绘了一幅生机勃勃的农耕画卷。

宋代大才子苏东坡堪称饕餮客,他独钟美食,对豆腐的吃法颇有研究。据南宋诗人陆游《老学庵笔记》中记载,东坡有蜜渍水豆腐面筋的饮食偏好。关于东坡喜食豆腐,南宋美食家林洪的《山家清供》中也有记载:豆腐切片后在葱油中煎至两面金黄,再用香榧和黄豆酱调制的酱汁煮至收汁即可。东坡先生曾任凤翔府判官,在长安等地也有盘桓,对于一名资深美食家来说,长武水豆腐“绽放”在他的舌尖味蕾上,也是自然不过的事情。

长武水豆腐兴盛于何朝何代,已无据可查。但城北昭仁街道尧头村的水豆腐之鲜美,素来远近闻名。尧头村是咸阳著名的古村落,早在旧石器时代就有人类繁衍生息。据传在北水沟畔药王洞东边有多处新石器时期的陶器窑场,专门烧制各种生活器具,故此地被称作窑头村。“窑”谐音“尧”,寓意“尧舜”后人之文脉,故“窑头村”书写为“尧头村”。尧头村出土的新石器时代的陶器用具等文物,现在陈列于长武县文管所。

这座古老村落,自古从不缺少匠心与传奇。古时以制陶烧瓷名扬四方,后世又将水豆腐的古法技艺发挥到极致,返璞归真,醇厚本味,历来被视作款待贵宾的佳肴,代代相传。早年当地曾有民间段子:“有女不嫁尧头汉,整天跟着磨子转!”这句俗语形象地点出了尧头村豆腐作坊多的特点,女性经年需要帮助家中男性在豆腐作坊中劳作,其辛苦可想而知。

时至今日,尧头村几乎家家户户经营豆腐作坊,发家致富,连浆豆腐堪为关中美食一绝。每天早上,水豆腐出摊,街面上立刻豆香弥漫、热气升腾,满是人间烟火。

一方水土养一方风俗,一味美食铸一地风骨。千秋岁月,水土滋养,长武水豆腐不仅温润了古村烟火,更沉淀出尧头人世世代代勤勉务实、深耕匠心的精神底色。如今尧头水豆腐品牌声名远扬,其传统制作技艺,已列入长武县第一批非物质文化遗产名录。

我所入住的酒店旁,便有一家老牌水豆腐店,店内食客如云。我学着当地食客那样将长武特有的香酥锅盔馍,一点点掰碎,排队等待厨师将掰好的锅盔倒入盛有原汁豆浆的铜质炒锅内煮沸,盛入大老碗,舀几勺豆腐,再用滚烫的原汁豆浆把豆腐冒熟,最后调入盐水和油泼辣子,拌入碧葱葱叶、香菜,并佐以榨菜或凉拌时令小菜,细观之如琼浆玉液,俯身轻嗅,豆香浓郁扑鼻。

品尝长武水豆腐,是一场温润又治愈的舌尖邂逅。豆浆入口甘甜清爽,水豆腐鲜嫩爽滑,辣椒油色彩绚烂、诱人胃口,榨菜脆爽解腻,各种滋味在唇齿间尽情交汇绽放,撩动了味蕾深处每一根神经敏感的神经。那入口生津、齿颊留香、舌尖滑嫩的感觉,时隔多日,依然令人念念不忘。

有诗赞曰:“祖传尧头技最佳,脱去皮肤见精华。一轮机内榨琼液,百沸汤中滚雪花。瓦缶器留冰冰影,金勺舀出玉无瑕。银汤浇上红椒油,城乡僧俗竞相夸。”其实,纵有生花妙笔,也难以尽绘长武水豆腐凝脂如玉的品相,更写不尽这一碗烟火里,深藏的风土、匠心与人情。