

林语堂在《我的家乡——漳州》一文中提到：“我的家乡充满了自然美，像院子里种着龙眼树、荔枝树、柿子树，引得我们做小孩子的经常用目光在树梢上摸索。”

龙眼和荔枝外形相近、成熟时间接续，自古以来，人们总喜欢拿两者进行对比，闽南乡贤、北宋宰相苏颂在《本草图经》中提到龙眼被南方人称为“荔枝奴”：“龙眼，生南海山谷，今闽、广、蜀道出荔枝处皆有之。木高二丈许，似荔枝而叶微小……其实极繁，每枝常三二十枚，荔枝才过，龙眼即熟，故南人目为荔枝奴，一名益智，以其味甘归脾，而能益智耳。”荔枝在宋代水果界有着“举足轻重”的地位，作为次于荔枝的水果，龙眼自然风评也不差，“其为世所贵重久矣。今人亦甚珍之，暴干寄远，北中以为佳果，亚于荔枝。”龙眼是亚热带“长寿果树”之一，别称很多，除了亚荔枝、荔枝奴之外，还有比目、丽珠、燕卵、益智、木弹等别名。龙眼通常在八月成熟，农历八月有“桂月”之称，龙眼果实形圆，故得名桂圆。清康熙《大同志》提到当时厦门同安区的“岁办厨料”，龙眼和荔枝、香蕈、芽茶、蜂蜜、白黑砂糖等一起位列其中。据史料记载，厦门市栽培龙眼约始于宋代晚期，明朝天启年间，厦门一带栽培龙眼已相当普遍。

1947年版《民国厦门市志》卷十的物产概述中，“果类”的介绍特别提到龙眼、奈仔拔，各乡皆有。“龙眼，高二丈余，羽状复叶，三四月生，细白花，五瓣，七八月而食，形圆如球，壳黄，内白有浆。和若岁子，味甘美……大者，名虎眼也，又名鬼眼也，今统称龙眼也。”文字详细介绍了龙眼的枝叶和果实以及名称。同安龙眼历来名气不小，据《同安县志》记载，龙眼“广东、兴化、漳州皆有之，而以本邑所出者为佳。”史料上也曾记载，明嘉靖十一年（公元1532年），同安地区下的几场雪冻坏了龙眼树的枝叶。明天启年间，举人池显方的《大同赋》里有“陈紫荐弥珠之艳，翠颗罗霜苞之姜”之句，其中“弥珠”即龙眼，由此可见明朝时龙眼在同安已有一定的栽种规模。同安龙眼早期有三十多个品种，主要分为水涨、赤壳两大类，又分为后壁埔种（又名白花早）、店仔种、梵天种等，这些品种的命名大都与原产地有关。“水涨”龙眼果大肉厚，质脆渣少，很适合罐藏，是早年福州、泉州、厦门等地制造出口糖水龙眼罐头的优良品种；“赤壳”龙眼则颗粒大，是焙龙眼干的优良品种。龙眼也是泉州的特产之一，嘉靖《惠安县志》记载龙眼有三种，“大者名龙眼，其次名人眼，小者名鬼眼，俗不复识别，总谓之龙眼。”近代，泉州龙眼的品种更多，有早白、中白、福眼、石眼等，福眼果实最大，石眼最小，但味更甜。

龙眼干也是早年厦门的重要出口商品之一，主要销往韩国、东南亚等。龙眼鲜果不耐储藏，保质期短暂，人们常通过风干、晒干等手段来延长龙眼的保质期。早年同安人的房前屋后经常都种满了龙眼树，每家每户几乎都有用于“撸龙眼”的专用簸箕，有的还会专门建了烘焙龙眼干的“龙眼灶”。古法烘焙龙眼干有别于一般的机器烘制，工序复杂，也很费时，烘焙的灶土得用龙眼木慢



龙眼的跨界美食



火不间断地熏焙上几天几夜，这样出品的龙眼干散发特殊的香气，风味清甜。如今，“翔安龙眼干传统烘焙技艺”已被列入厦门市非遗代表性名录。早年，有些厦门商号专营龙眼干的生意，在同安等地收购各家各户焙好的龙眼干，加工处理后从厦门港口装船，运往各地销售。

凤梨德龙眼是同安的龙眼名果，栽培历史悠久，得名据说是因为这个品种的龙眼有特殊的菠萝甜味，而“菠萝”在闽南俗称“凤梨”，加上其果实成串成穗。2012年，凤梨德龙眼获评国家地理标志证明商标，以其肉厚透明、柔软核小、颗粒均匀、味甜渣少等特点成为龙眼品种的极品，据说普通龙眼平均甜度14度左右，而凤梨德龙眼可达到22度。龙眼药用价值很高，明代李时珍赞其“龙眼大补”“盗益以龙眼为良”。

在闽南，龙眼也常用于入馔，东壁龙珠、桂圆红蟳等闽南老菜名声在外，龙睛凤眼汤、龙眼大枣粥、龙眼燕窝等甜口做法令人胃口大开，老鸭龙眼山药汤、龙眼花胶汤等也有独特风味。民间有个说法，“龙睛凤眼”是富贵的好面相，传说中武则天天和关公都有龙睛凤眼。而在早期的厦门，龙睛凤眼汤是一道港式的风味甜汤，以龙眼和莲子为原料，一碗汤融合了龙眼的脆甜、莲子的爽口和桂花蜜汤的香味，甜而不腻，特别是在大鱼大肉之后喝一口更是无比解腻。

这汤看似用料不多，做起来颇费工夫，一般要选用颗粒大的“福眼”龙眼，把核小心剔除掉，不留丝毫裂缝；莲子煮到熟而不烂时取出来，一个个放入无核的龙眼里面装碗待用，再用桂花蜜泡汤，趁热直接倒进碗里，就可以上桌了。“东壁龙珠”是一道泉州传统老菜，运用鲜果与荤料配伍，甜咸统一，皮酥馅嫩，一粒粒宛如龙珠，故得名。元老级注册中国烹饪大师程振芳对这道名菜进行了更具风味的创新，以“东壁龙眼”为原料，去壳，挤出果核后，将虾肉、肥膘肉剁成茸后加调味拌匀成虾饺，酿入去核的龙眼果肉中，制成酿馅龙眼。然后拍生粉，蘸上蛋液后下锅炸至壳酥，捞出装盘。鲜果、肥膘肉、虾肉的香味和而不同，充分体现了闽南浓郁的地方风味和精巧烹饪技艺。

桂圆与红蟳的相遇，同样碰撞出火花。闽南有道老菜“桂圆红蟳”，借桂圆肉之甜香，调和蟳肉的鲜美、糯米的软糯，口感鲜香嫩柔，色泽鲜艳，同时极具丰富的营养价值。甜滋滋的龙眼干，俗称桂圆，在福建常被赋予“圆满如意”的美好寓意，在一些喜事场合闪亮登场。

在闽南的婚礼上，经常可以见到用红糖和龙眼干冲泡的喜茶。据说有的地方新媳妇过门时需要向男方直系亲属敬上龙眼汤，到了晚上进洞房前，新婚夫妻还要一起喝浸泡有红枣、花生、桂圆等的“合欢茶”，取“早生贵子跳龙门”之意。

对于闽南新媳妇们来说，盖碗里明媚甜蜜的龙眼茶似乎成了一个分水岭，见证了她们和过往少女生活的告别，也预示着对未来美好家庭生活憧憬的开始。（许晓春）

等茶

一杯清茶，几位旧友，那是喝茶的初心，我已等待好久。

闲下来的时候，一个人喝茶。用最普通的白瓷盖碗，烧水，烫杯，投茶，冲泡，再关公巡城、韩信点兵一番，分成几杯，再一小杯一小杯慢慢地喝。这该死的仪式感，是在福建时养成的习惯。据说，等待是一生最初的苍老。在这样一个浮躁的年月里，还是有一些美好的东西，提醒我们不要遗忘，人间值得。是的，我怀念的，是和朋友们一起喝茶的时光。中国人喝茶，是天生的。梁实秋说：“凡是有中国人的地方就有茶。人无贵贱，谁都有分，上焉者细啜名种，下焉者牛饮茶汤，甚至路边垭畔还有人奉茶。”福建人的生活里，茶很重要，闽方言里，总是“茶米茶米”地喊着，可见茶叶的地位。少时猖狂，总觉得茶不如酒，寒夜客来茶当酒是无奈，会须一饮三百杯才是豪气。年岁渐长，方觉能坐下来一起喝茶，彼此不说话，静静享受一段时间，就是人间清醒。我本是一个很宅的人，很多时间，一个人在书桌前独自泡茶，看窗外阳光正好，楼下的树叶从稀疏到绿意盎然，从谷雨到大暑，时光如瞬，一晃而过。那一刻，我好想和古人一起喝茶。

苏东坡一定是很有意思的一位。我一直觉得，在苏轼的人生旅程中，缺席福建，对彼此都是一件相

当遗憾的事情。东坡先生爱茶，干脆把茶的籍贯划给了福建。他将茶叶拟人为“叶嘉”，写了一篇有趣的《叶嘉传》，开篇就是：“叶嘉，闽人也。”当时，也不是没有其他的茶，然“天下叶氏虽夥，然风味德馨，为世所贵，皆不及闽”。那是闽茶巅峰的开始，上至皇帝，下至百姓，人人追捧，绝对的顶级流量。我没见过传说中的龙凤团茶，只是看文字介绍，想象不出很美味的样子。苏轼是豁达的，也是懂茶的，他喝茶也种茶，他说，从来佳茗似佳人，就这一点，应该可以聊上很久。明朝之后，喝茶的状态，就变成我喜欢的样子。明末的张岱写过一个小故事，他听闻桃叶渡的闵汶水烹得一手好茶，慕名前往。来来回回几次对话，很有意思。原文叙述中，张岱可以喝得出茶的品种、水的好坏，相当厉害。所以，闵汶水大笑曰：“予年七十，精赏鉴者，无客比。”遂定交。张岱曾说过，人无癖不可以与交。这样的人，可以为师，可以为友，一定非常有意思。众所周知，茶一字可以拆为人在草木间。有人一起喝茶，就多了好多烟火气息。1983年，哲学大师冯友兰与好友金岳霖同做八十八岁大寿时，写了一副对联，其中有两句“何止于米，相期以茶”。这两句话中，米和茶指的就是“米”寿和“茶”寿。有人解读：按照字的形态，米寿为八十八岁，茶寿即108岁。既有祝寿之意，又含了形而上的精神

境界的升华。如此看来，米是肉身，茶是灵魂，由米到茶，也是得道。

想起老家后山上的几棵茶树。春天来了，去采上一篓。起火烧灶，自己炒一炒，香味出来，茶就好了。自制的粗茶，味道有点涩，但回甘不错。夏天的早上，奶奶总会煮一大壶茶，放凉了喝，沁人心脾。满头大汗回来，农忙时，家里无暇做午饭，简简单单吃个茶淘饭，清甜解暑，是莫大享受。以前，每次出差，母亲总让我带点家乡茶叶，用当地水冲泡，可以解水土不服。我不知原理何在，但确实有用。现在，我已习惯了随身带几包茶叶，大红袍，或者漳平水仙，福鼎白茶也行，都是福建茶。遇上合适的场合、合适的茶具，忍不住烧水，烫杯，投茶，冲泡，关公巡城、韩信点兵一番，分成几杯，问谁来喝茶？

（陈文波）

