



乡愁笔记

在这里，感受沪郊风物与温度

几张桌椅围坐在农家客堂里，桌上放有咸菜苋、萝卜干、草头塌饼等自制茶点，村民们谈山海经、拉家常、嘴不闲、手不停，其乐融融。这种以茶为礼、以茶待客、交流邻里感情的生活习俗，久而久之就成为商榻独特的风俗礼仪——阿婆茶。

日饮一杯阿婆茶，不辞长作商榻人

□文/记者 贺梦娇 摄/记者 夏常青

挑了一个工作日，午饭时间过了一个小时，记者来到了青浦区金泽镇东星村。上海非物质文化遗产——阿婆茶的传承人朱惠宝，正在家中请朋友们吃茶。

在青浦商榻地区，自古以来，沿革着一种民间习俗——喝阿婆茶。这里的农家人，特别是农村里的阿婆，每天你来我往，聚在一起，几张桌椅围坐在农家客堂里或廊棚里，桌上放有咸菜苋、萝卜干、草头塌饼等自制茶点，边喝茶边聊天，谈山海经、拉家常、嘴不闲、手不停，其乐融融。这种以茶为礼、以茶待客，并能交流邻里感情的生活习俗，久而久之就成为商榻独特的风俗礼仪。

小小的村庄，知根知底的村民互相搭建起了社交网络。随口一问，热心的村民就在一排排房屋中指出了朱惠宝的家。走进这栋房屋还未进入一楼客厅，已经听见了主人家热情的招呼声。随着记者的到来，客厅里的四五桌村民不约而同投来了好奇的目光，催促着赶紧入席，向我们这些“外乡人”介绍了阿婆茶的前世今生。

口口相传，村民笃信“阿蒲”茶传说

“阿婆茶的传说有几个版本，村民们流传最多的，还是要数‘阿蒲茶’版本。”朱惠宝介绍到。相传淀山湖周围有座山，山上有种茶的姑娘叫阿蒲，因为常常将自家的茶送给山下的村民饮用，久而久之，周围的村民就把喝到的茶叫做“阿蒲”茶。“‘阿蒲’茶的故事还没完，因为另一个传说里也提到了。”朱惠宝说起了另一个故事：乾隆年间，皇帝乘着官船顺着淀山湖而下，经过商榻地区时想上岸讨口茶喝，结果刚靠岸就看到了一桌桌阿婆围坐在一起，开心地喝着茶吃着腌菜，他好奇地接过村民递过来的茶，一口饮尽，问到这是什么茶，村民报出了“阿蒲”茶的名字和典故，皇帝哈哈大笑，直道如今“阿婆”茶不是

比“阿蒲”茶更贴切吗？自此，阿婆茶的名号流传了下来。

传说或许不可考证，但这些口口相传的故事给当地的这道非遗增添了一层历史感和神秘感，也让村民对自己的阿婆茶文化，有了油然而生的自豪和珍惜。“抛开传说，根据目前记载的历史来看，我们阿婆茶在宋代时已经有了。”朱惠宝告诉记者，延续了近700年的阿婆茶文化，至今仍旧在商榻地区传承着，它细水长流，潜移默化地融入了商榻的历史。

陪伴村民走过“人生大事”

刚刚走过一年里最炎热的季节，对于商榻地区的村民们而言，今年的夏日和往年几乎没有区别，无论是酷暑日还是台风天，喝阿婆茶的热情丝毫没有减少，仿佛这道习俗已经融入了每天的生活之中，伴随着每个村民走过四季，走过人生的不同阶段。

而事实上，这道非遗不仅见证了几百年来商榻地区的历史变迁，也陪伴着村民度过了每一件“人生大事”。“订婚、结婚、生子、过寿、参军……生活中的种种事项，都需要请邻里朋友喝一场阿婆茶。”朱惠宝粗略统计了下喝茶名目，如结婚要喝“喜茶”、生孩子要喝“添丁茶”、造房子要喝“进屋茶”、上大学喝“状元茶”、参军喝“报国茶”……除了平常生活中的吃茶外，“阿婆茶”还包含了形形色色的名目，大致有22种。而逢年过节，家家户户更是要买上几斤茶叶和几张大红纸，把茶叶分开包装，如果走亲访友，茶叶总是必备礼品之一。

朱惠宝回忆道，与日常生活中的“阿婆茶”相比，那些有名目的阿婆茶由于牵涉了生活中的大事，就有了相对固定的村民参加，因而男人们、小孩们也都参加进来，吃茶人数多时可达数百人。阿婆茶也不再仅限于村里年纪较大的妇女来参加，而是伴随着更多村民的融入，成为邻里相聚、分享喜悦和成果的一次盛宴。

这个非遗多得是“传承人”

许多文化技艺在璀璨繁华后消弭于历史长河，却也有不少经过时光

几个破破的茶

碗，几个正在编虾笼

的阿婆，几道简单而

又便宜的腌菜……围

成了一桌闲话家常的

乡村“下午茶”。几百

年前，淀山湖畔的村

民不知道有没有想

过，这样忙中偷闲的

饮茶场景，将延续上

百年甚至更久，成为

了今日上海青浦商榻

地区知名的非遗文化

——青浦阿婆茶。

的沉淀，越久弥香。这一杯延续在淀山湖畔的阿婆茶，就散发着商榻独有的香气，将村民的睦邻文化展现得淋漓尽致。

“热情好客、淳朴友善，你来喝一次阿婆茶，就能了解商榻人的性格。”朱惠宝笑着说道，即使邻里间有些矛盾，几次喝过阿婆茶后，也就释然了。她出生在商榻，嫁在商榻，对这块土地的眷恋之情溢于言表。自从退休后成为阿婆茶的非遗传承人，她感受到了自己肩上的责任，许多媒体和民俗研究者找上了她，希望了解阿婆茶的传承。“幸运的是，我们没有遇上传承的断代和难题。”朱惠宝表示，和其他非遗相比，阿婆茶并没有相当难度的技艺需要掌握，且早已在几百年的时间里融入了当地村民的生活，因此，阿婆茶的传承和延续显得如此水到渠成。

随着村民生活水平的提升，阿婆茶的饮茶环境还是有少许的变化。原先，村民们大多身着蓝印土布，在青壮年外出劳动时，中年妇女留下来一边编制虾笼，一边喝阿婆茶。老底子时，用泥巴和稻草粘连做成烧茶的风炉，里面装上淀山湖的水，烧火的木料也有所讲究，松树条为上，然后用老灶烧开后冲上绿茶，桌上要配自家腌制的咸菜等。如今，生活条件好了，大家用上了铜炉或电水壶烧水，里面盛上了自来水，茶叶的种类也随着子女的孝敬越加丰富。桌上的茶点也从几样变成了十几样甚至更多。

喝茶步骤的化繁为简，没有稀释阿婆茶存在的意义。茶点的丰富精致，却让阿婆茶见证了村民们生活的富足和邻里情感的浓厚。记者在现场看到，朱惠宝在丈夫和小姐妹的帮忙下，做了一百来个糕团，配上自家腌制的菜苋、萝卜干、蕃瓜、雪菜、草头塌饼等经典菜色，以及话梅、花生、糖

果等零食，正是一场正宗、地道的阿婆茶宴。

“喝一杯阿婆茶，不辞长作商榻人。”朱惠宝的姐妹们也都纷纷感慨这样的惬意生活，主客尽欢。“阿宝，后天办在我家里，一定要来。”朱惠宝的小姐妹对她进行了口头邀约。记者发现，有了阿婆茶的存在，商榻地区几个村子里的老人有了白日可去的地方，子女不在身边、单身独居的老人们也不再感受到寂寞，城市里钢筋水泥带来的沟通隔阂在这里并不存在。这道传承几百年的非遗，通过家庭、邻里为单位，串联起了全部的村民，形成了一张邻里沟通、融合的人际网络，让一代代商榻人以温馨、友好地邻里相处模式生活下去。

众多邻里好友围桌而坐，一张张笑脸印在了彼此的眼神里。相信受邀参加阿婆茶的人都会明白，为什么这个简单的乡村风俗穿梭几百年，依旧能完好地保存下来，稳固地成为非物质文化遗产。或许，是因为生活在商榻地区的每一个人，都是阿婆茶的传承人，都热爱这片土地、这个文化。

