

谷雨,采茶对雨

吴奋勇

清明过后,谷随雨生。“清明太早,立夏太迟,谷雨前后,其时适中。”谷雨至,万物生,春茶采摘正当时。

我的家乡安溪是中国乌龙茶(名茶)之乡,世界名茶安溪铁观音发源地。“春雨贵如油。”几场春雨后,最早登场的茶是黄金桂,它独有“一早二奇”的贵气,透天香云外飘。铁观音是中国乌龙茶中的佼佼者,赶上谷雨,“茶煎谷雨春”,她深绿色的叶片,香气浓郁,茶汤清澈,味道鲜爽,回甘涌现,韵味无穷,何止七泡有余香!

我的家乡流传着这样一句谚语:“谷雨谷雨,采茶对雨”。上午八九点的时候上茶山,茶园在半山腰。茶园有树有花,梯壁梯岸留草,种草。木荷蓊郁,欒木花白,四季桂飘香,金针菜摇曳,真的是“头戴帽,腰系带,脚穿鞋”。路小小的,弯道居多,有的可以骑着摩托车上山,大多要步行。

满山翠绿,一垄又一垄,一层又一层,犹如碧绿的汪洋大海。一个又一个细嫩的茶芽簇拥着,跃跃欲试。太阳出来了,露水干了,采茶人把茶篓别在腰部,戴上头巾或者斗笠,挤进茶丛间,俯下身,举起双手,在茶芽上飞舞,三叶一心半开面最佳。茶歌响起。有对唱,有自唱,都是一个山歌调子。旋律悠扬,唱词清晰,也是一片歌的海洋。

在我的童年记忆里,都是女人采茶,那时大队有一个茶场就在我家对面的山坡上。每当茶季的时候,采茶人早晚都要从我们村经过,队伍浩浩荡荡,都是一些年轻人,五彩缤纷。后来实行生产责任制,我家也开辟了茶园,刚开始的时候都是祖母和母亲采茶。后来茶园多了,茶树茂盛,父亲弟弟和我也上阵,那时村里也开始盛行男人参与的。现在采茶者不分男女老少,只要你愿意,人人都是采茶人。采茶

人中午都在山上吃饭的,由家里煮好带上山。记得我在乡下中学工作时,曾走上山去看采茶,美其名曰去体验生活,收集创作素材。有一次,实在走累了也饿了,在一个学生家长的再三邀请下,还和他们一起共进午餐。芥菜春笋咸饭和海带排骨汤,真的是人间美味,那天还结识了从外县来的采茶工,听了她们的感人故事,至今记忆犹新,像发生在昨天一样,历历在目。

太阳下山前,采茶结束,茶青用摩托车载或者肩挑到家门口,开始晒青,然后进茶房炒制。乌龙茶是半发酵茶,要通宵摇青,凉青,次日凌晨完成发酵,再经炒揉烘焙,历时一昼夜,这时的茶叫毛茶,带梗,最后还要进行筛分、拣剔、干燥等精制过程,即成为成品茶。

夜来,品一杯新茶。谷雨时采摘的茶细嫩清香,营养丰富,喝起来口感醇香绵和,对人的身体特别好,

以茶养生。我的家乡有“春水秋香”之说。意思是说春茶生长期长,茶树经历了缓慢的越冬期生长,积累的营养成分较丰富,冲泡后的汤感表现更饱满,内质更丰富,“水路”比秋茶细腻。

人间四月,不负春光。人间有味是清欢,谷雨茶便是这清欢的味道。郑板桥吟:“正好清明连谷雨,一杯香茗坐其间。”谷雨茶是对春天记忆的收藏,在任何一季里,携一杯自然之茶,细品一口,如坐草木之间,感受到春和景明,清风拂面,平衡自然本心,珍惜当下,创造美好!

校园的格桑花每到开花季都显得格外绚烂,黄色的花淡雅,白色的花高洁,紫红色的花热烈而深沉,这份温馨美好和一位暖心的保安息息相关。

保安姓张,来自学校邻村,五

七律·纵任流霞挂鹤天

张添福

春雨春风春满园,江山有景醉怡仙。
着红花影着坡野,泛绿秧波泛院田。
蛙鼓催酣财色梦,蝉琴奏响爱思篇。
颜容易老心别老,纵任流霞挂鹤天。

暖心的保安

林文凯

十岁来,敦厚朴实,热心助人,我们习惯叫他张师傅,来我校当保安已有五年多了。这五年来,他闲暇时间就到校园的边角地带种些花草,把校园装点得更加美丽迷人。

春天到来,张师傅专门买点格桑花的种子回来,撒播在校门口塔松树下的空地上,然后铺点松土,留心观察,等待种子拱土发芽长成幼苗。夏天炎热,傍晚夕阳下山,他就拿来小水桶给格桑花浇水拔草,看到有枯黄的叶子轻轻摘除,并施点肥料,确保这些娇嫩的格桑花叶脉青绿,长势整齐。他像照顾自家孩子一样管理着这些娇嫩的格桑花,待到秋风吹送之时能够开出各色各样绚丽迷人的花朵,成为校园一道令人流连忘返的风景。

学校依山而建,有一段路没有围栏,张师傅特意栽种一排含笑花,既能欣赏,又有防护作用。含笑花栽种四年多了,现已茂密成行,立在过道旁,紧密而牢固,站成了一排绿色围栏,守护着过路师生的行路安全。初夏时节,含笑花夜间悄无声息地绽放,和着朦胧的夜色,芬芳了整个校园。此时走在校园的小径上,任你舒展胸腔,自由大口地吸氧呼气,把含笑的芳香长留心

底,身心沉浸在静谧安宁的花儿的芳香中,为你驱散一天的疲劳与烦恼。

食堂边有一块荒地,张师傅把它开垦出来,精心培土垄出几道整齐的畦。春天栽下青椒、包菜、韭菜;秋天种上萝卜、芥菜、白菜。同事有自己做饭菜的,可随时到菜地里摘菜,喜欢吃什么随便摘就像自家菜。我最喜欢吃他种的青椒和芥菜了,青椒炒肉片或是虾仁,脆脆甜甜的,很入味下饭。芥菜配上香菇双肉肉煮咸饭非常好吃,软烂香甜可口。

他还是个心灵手巧的师傅。老师宿舍的自来水管堵了,电器电路坏了,只要给张师傅一个电话,他有空就带着工具箱火速赶到宿舍里帮检查、维修、更换。他做活儿态度好,速度快,手艺精。张师傅及时帮助老师排忧解难,大家心底都很感激他。每到他夜间值班,有的老师会带上好茶和张师傅聊上一杯,聊天谈心打发无聊;也有的老师收集一些废旧的书籍报纸送给张师傅换点小钱。

我们喜欢欣赏他栽的实用花卉,喜欢吃他种的新鲜美味的蔬菜,享受他热心周到的服务。与他共事是我们幸福的事,他不仅工作认真负责,替孩子们着想;还帮助我们美化校园……多么暖心的一个保安师傅啊!我不得不由想起了一句俗语“助人者,人恒助之;善人者,人亦善之”。

方桌上的烟火

陈燕芳

有故事的小江湖。

朦胧月色下,错落的人声交织,摇曳子喊点的鼎沸,闽南方言的划拳声,在街巷里穿梭,也在夜空中充斥,也在寂寂的窗边吵闹,收容着那些不愿入睡的灵魂。人们扯开领带,撸起袖子,男士的西装外套套在塑料椅子上,女士的手提包搁置一旁,就着一碟小菜和一杯子酒,卸下了精英的模样和紧绷的神经。也有孤独的人,吃着清汤挂面,手机对话框里输入大段发不出去的文字,伤感的泪水掉进碗里,周围嘈杂喧嚣的声音,好像与她无关。没人在意她的情绪,忽明忽暗的树下月影,模模糊糊脸上的表情,她扒拉着那碗有些狼藉的面汤,放纵委屈的体面。小炒摊能安顿饥饿的胃,也能安顿游离的灵魂。一辆豪车下来一对穿着随性的中年人,奋斗了十几年,从一穷二白的白手起家到如今的家业,吃过无数美酒盛宴后的夫妻俩仍不忘最初这

个家常味。回想起创业初期,二人总在三两小菜、半打啤酒的宵夜里,为理想蓝图相互打气,也在瓶颈期聊着突破,也会在取得成绩的时候小小庆祝一下。这一张张破旧甚至有些陈年油渍的小方桌,见证了无数夜来者的悲欢,回味着奋斗最初的感觉。

有位朋友曾说,只有深夜坐下来吃宵夜的时候,才会觉得时间是自由的,才是属于自己的。在这个时代,没有需要应付的人际关系,没有柴米油盐的负担,没有俗事缠身的困扰,有的只是

纯粹而放松的状态。是啊,人到中年,都在为生活奔波,为责任劳累,没有多少时间是真正属于自己的。而臣服于生计的灵魂,在这一刻,短暂的解脱,成全短暂的自我。

这一张“经济小炒”的牌子,是很多平凡人真实生活的写照,也是这家小炒店老板的营生,更是每一个平凡人努力生活的缩影。

“人间烟火气,最抚凡人心”,方桌上实实在在的美食味道,用适口治愈了生活。



新乌龙传说

陈志艺

明成化年间,乌龙将军苏良出生于安溪崇信里,其生而黑脸被乡亲们爱称为乌龙(闽南语黑良的谐音)。苏良因与同为黑面的清水祖师有缘,自幼入庙拜祖师为义父(闽南信俗:将孩子上契给神明当义子,以求神明庇护),并在成年后成为清水岩寺俗家弟子,学得祖师一脉嫡传剑法和制茶技艺。

苏良下山闯荡江湖后,人送外号“打猎将军”。明明是佛教信徒,何以打猎为业?若是逐兔射鸟,又何来将军之谓?原是其从岩寺学得精湛剑术后立志学祖师除害安良。虽山中已无恶鬼,却有食人猛虎,故下山后凭借家传法术,历时月余,在清溪县郊深山设陷阱困住猛虎并将其斩杀剑下,一时名声大噪。

后遇家乡暴发瘟疫“乌珠”,乡人接连疫歿,苏良悔恨在寺未学医术,在家于祖师佛像前跪泣而眠,梦中竟得祖师托梦,留言“茶药同源,遇姜则喜”。醒后知是祖师显灵,叩首拜谢后急忙提茶篓外出采茶。

其时正值春茶萌发,苏良来到南山菡萏尖,按岩寺采青工艺摘取一芽三叶入篓,在快摘满茶篓时却开始迟疑,盖因茶篓药性冲突,如何成药,可饮却无益。疑惑之时忽觉林中有一道目光注视,抬头看去竟是一头山獐,不仅不怕苏良,还对苏良呦呦低鸣。苏良顿悟,原来此jiang非彼姜,竟是指传说中当年祖师手植茶树下徘徊不去、舔舐嫩芽的山獐(闽南语

獐与姜同音)。山獐见已唤起苏良注意,便转身奔跑,见苏良未动又回头示意。

苏良了然后发力沿山径狂奔,常年在山间奔跑的矫健身姿有如风驰电掣,不承竟被山獐竟始终吊在眼前一丈之远,不近一分,不近一寸。苏良为救父老乡亲,只能咬牙坚持,不知不觉间日头西落,苏良也从山巅追到了山脚,最后失去了山獐踪迹。苏良恨自己学艺不精未能追上山獐,懊恼不已地回到山脚家中,准备明日再次上山找寻。因连续多日来为乡亲寻医问药,在草草对付了几口晚餐后,疲惫感一时重重袭来,苏良倒头便睡着了。

翌日清晨,睡梦中的苏良竟被满室异香惊醒,待一番探查后发现,竟是昨天那个堆满茶叶的茶篓。又惊又喜的苏良恍然大悟,祖师显灵难道便是此意:昨日山径追撵竟能让茶叶在茶篓中抖动撞击,静置一夜便发酵出浓郁迷人的香气。苏良遂用岩寺制茶工艺为茶叶炒青加工,制作出来的茶叶果然芳香馥郁,茶汤甘醇。抱着试一试的心态,为罹病乡亲服下,果然药到病除,康健如初。为治病救人,苏良便将此茶的制作工艺传授给乡亲。时人感激乌龙将军的贡献,遂将依法制作的茶叶取名为“乌龙茶”。

至此,乌龙将军苏良发现了青茶的摇青工艺,掌握了茶叶半发酵技术,成为中国的乌龙茶始祖。



育苗与插秧

上官青梅

手熟练地往上一揪一扯,顺势往后划拉一圈回来,原本带着泥土的秧苗立即露出黄白相间、干干净净的根须。很快就凑成一大把,用一根干稻草往中间一绑,成了个小草墩子。我挽起裤管,双手齐下,把分散在田里的秧苗墩子,或划船姿势或扑粉方式拖到田埂边,滤水。父亲来了,挑着我和他一起得得整整的秧苗子,吱吱嘎嘎回到家又搬出来排列着,个个儿地,不给风留下任何吹干秧苗头的缝隙。晚饭后,点燃一根卷烟,父亲一把抓起一捆秧苗,把它们的头往早已磨好的“骨头汤”里一栽,又一捆,白净的根须立刻黑成一团,它们互相依偎着挤在一块又宽又长的凹槽木板上,黑色汁液从秧苗渗到木槽,再滴进木桶,滴滴哒哒、滴滴哒哒……

春风一浪接一浪吹过田野,家人个个起了早。大娘和母亲依然在秧苗田里忙碌。父亲和兄长们肩上挑着秧苗,手里抓着秧苗往田里走,我一把抢过父亲手里的六齿耙,冲在最前方。到了田里,父亲先用耙子再次把水田里的土块打散、推平,两个兄长一人一“船”的秧苗,你追我赶、飞快地往田里插秧,不一会儿,原本一片光秃秃的水田里“星罗棋布”,绿意迎风舒展!

集市回来的父亲,给我带了花生角,还买回来一大袋不知何种动物的骨头。父亲忙进忙出,房前屋后清理出好多杂物,又打来草坯(连着草皮的土块),连同自家猪的大骨,整整炖烧了三天三夜。那些天里,家家户都在“烧骨”,骨头烧焦的味道萦绕着整个村子。待土堆冷却后,父亲小心翼翼地匀开外面包裹的土层,露出一堆烧得黑乎乎的东西,父亲把它们挑出来,放进石臼,捣碎,再加水浸泡。一两天后,母亲架起石磨,我一勺一勺地舀着那堆捣碎了的骨头渣子倒进石磨眼,轱辘一圈圈转动,黑色液体一点点、慢悠悠从磨盘渗出。我趁母亲不注意,猛然加几勺水下去,听着叮叮咚咚的声音,我满心欢喜。父亲看见了,一把抢过我手中的勺子,轰我出去玩,母亲说:研磨骨头时不能加太多水,否则骨汁髓得很黏,黏性也不好。直到我再三保证不乱来,父亲才把勺子又递给我!半天下来,一桶乌黑发亮、味道奇特的绸缎般的“骨头汤”也就炼制出来了。

插秧的前夕,母亲和大嫂早早地就去秧田拔秧苗。她们弯着腰,左手抓着苗头,右手扯着秧尾,用一种超乎寻常的

母亲早早地煮了饭,餐桌旁木制的“太师椅”上,摸早干了一片活回来的父亲就着咸菜,一碗白米粥很快就见了底。母亲对父亲说:“今年多买点糯米种子。”“没事种那么多糯米干么,还嫌白米种得不够多呢!”母亲瞥了一眼父亲,朝他努努嘴,父亲顺着她的方向看,“哦”了一声又打了一碗粥,算是答应了。我顺着父母目光望出去,门前菜园里,刚过门不久的大嫂正在浇菜,她齐腰的黑发随风扬起……

种子,经过两三天的泡发,慢慢地冒出一个个小白点,伸出了根须,父亲把它们撒进早已平整好的秧田,母亲扎了几个稻草人,立在田野中间或者角落,手拉手保护着我们的秧苗。田间流水淙淙,偶有几声蛙声打破夜的宁静,一切又恢复寂然。接下来的一段时间,父亲总是吆喝着老黄牛,早出晚归,犁田、耙地、堆田埂,几只土狗崽(俗称“土鳖猴”“土伯”)四处乱窜,正如其名,上天遁地破坏田埂。我用泥土堆砌一方“墓地”,将抓来的两只土狗崽深深地埋进泥里,插上一朵花,“祭拜”仪式还没完成,一只土狗崽从泥浆中扒拉出来、溜走,另一只也跌进浑浊的水田里,销声