



走,吃茶去

叶森岚

我住的地方离茶园不远,谷雨时节正是春茶采制的旺季,恰好老友阿泉发来信息邀约:“走,吃茶去。”我一听来了兴致,欣然应允。

家里长辈们都爱喝茶,听他们提起,我才知道乌龙茶贵在“新”,错过明前茶或谷雨茶,想喝到一盞上好的春茶,就得等来年了。父亲也曾提过一句俗语叫作“清明见芽,谷雨见茶”,说的是清明茶因芽小量低,采摘不易,而谷雨前后采摘的茶叶,得天地雨露滋润,口感更加醇香绵柔,数泡之后仍有余味。这也让我对这场谷雨寻茶之行,多了几分期待。

清晨出门时还阴雨绵绵,没想到我们抵达目的地时,日头已经升起。茶园被雨水“洗”得青翠欲滴,湿润的空气中还浮动若有若无的清香,深吸一口气,我顿时感觉神清气爽。眼前一丛丛茶树顺着山势蜿蜒铺排,看起来犹如一层层绿浪涌向远方,三三两两的茶农背着竹篓穿梭其间,呈现出一派忙碌的景象。

一下车,我便迫不及待地跨上竹篓,一头扎进茶林中。大自然丝毫不吝它的馈赠,阳光、雨露和山间的云雾,都悄悄封存在一枚枚饱满的茶叶中。凑近看,那些芽叶又像无数鸟儿张开的小嘴,正在春光里无声地歌唱。一位正在采茶的大姐教我,要用食指和拇指捏住茶梗,轻轻向上一撩一提,两片芽叶便会完整地落入掌心。大姐一边说一边示范,动作十分娴熟,一眨眼的工夫,她手中就出现了一把鲜亮的芽叶,让我看了着实眼馋。“可不能像择菜那样用



指甲掐这些叶子。”大姐笑着指了指我手中几片“受伤”的芽叶,又说:“掐过的叶子炒出来色泽泛红,品相不好,口感也欠佳。”我当下不禁感叹采茶的确是一门技术活,一番手忙脚乱后,我的竹篓里才堆起薄薄的一层茶叶。

采摘回来的新鲜茶叶,要用山泉水冲洗干净,再薄薄摊在宽大的竹匾上“醒一醒”,等水汽散去,才下锅炒制“杀青”。阿泉的父亲有着三十多年的制茶经验,只见他把手伸进烧得滚烫的铁锅中快速翻炒,掌心如扇面般展开,顺着锅底铲起一捧茶叶,随即抖散,茶叶在

他掌间跳跃、旋转,渐渐变得绵软。“杀青”后的茶叶,还要放进簸箕中揉捻和“甩条”,接着倒入火塘上的竹罩子里,再用文火慢慢烘焙,如此反复几次,乌龙茶特有的幽香才会弥漫出来。听老师说,无论茶叶是清晨或雨天采的,还是从老树上或新丛里摘的,“脾性”都不尽相同,炒茶的火候和力道也要随之调整。一旦温度过高,茶叶容易焦糊,而温度低了,又无法去除青草味。听阿泉说,想了解师傅炒茶的水平,可以看他做出来的成品茶,如果茶叶色泽乌黑油润,外观像“青蒂绿腹蜻蜓头”,就属

于佳品。

茶炒好了,天色也渐渐暗下来,我和阿泉在天井里摆上茶盘,用山泉煮水,沸水冲入白瓷盖碗,蜷缩的茶叶缓缓苏醒舒展,注入杯盏中的茶汤金黄明亮,一缕兰花香气幽幽地浮上来。入口的茶汤,清甜中一抹淡淡的苦味转瞬即逝,随即涌出的是绵长的回甘,感觉犹如在舌尖上漫开一片春色。我想最好的春日滋味,大抵就是这般,藏在一芽一叶里,也融在知己相伴的闲情里,就像老友随时发来的那句邀约:“走,吃茶去!”如此,便日日是好日,盞盞是好茶。



屋角青蜜

马延灯

暮春茶乡,春雨初歇。温润的山风漫溢开来,穿过乡间新溪路,裹挟着山野独有的清新草木气息,萦绕在乡村民居周围。

在我老家新厝的房屋一角,一棵菠萝蜜静静地挺立着。逢春挂果,在朴素的烟火日常里,静静勾勒着茶乡温柔的四季光景。

这棵菠萝蜜栽种不过十余年,悄然扎根在老家房屋一角,自成一角小景。树身舒展随和,没有挺拔凌厉的姿态,枝干疏密有致,顺着节令自在生长。常年经受闽地烟雨浸润,晴日晾晒,树干外皮粗糙厚实,留着风雨长久冲刷的自然痕迹,朴素又踏实。它安守屋角一隅,不抢风光、不惹喧闹,日日与屋舍相依,沐朝露,吹晚风,在寻常朝暮里,自由生长,从容平和。

世间草木,各有性情。春日百花竞相绽放,满枝烂漫,尽显春日的热闹。唯有屋角这棵菠萝蜜,性子沉静内敛,从不张扬。果实不生在高高枝头,大多依附主干与低矮枝丫,贴着枝干慢慢长成。暮春时节,枝叶间青果错落,大小不一。渐渐长熟的果子敦实饱满,青绿色果皮厚实紧致,外皮细密小刺朴实温和;新生幼果小巧嫩青,三三两两藏在绿叶之间,安静蛰伏,清谈含蓄。

闲暇之余,我总爱缓步走到屋角,静静站上一会儿。无需特意等候,只是随手停留,望望满眼青绿,看看新结的小果。春雨过后,菠萝蜜抽出新叶,色泽清亮鲜活,叶脉清爽分明,层层枝叶簇拥枝干,轻轻护着满树青果。柔和天光穿过叶隙,落在青绿色的果面上,晕开淡淡光影,清淡安逸,满是烟火气息。清风缓缓吹过,枝叶轻响,一树绿意轻轻晃动。没有繁花盛放的喧闹,只用蓬勃鲜活的绿意,温柔地衬着屋舍,装点乡村春日平淡的日常。

万物生长,皆循时节。菠萝蜜本就是性子缓慢的乡土树木。暮春挂上青果,便开始长久的慢慢孕育。经过春日细雨滋润,初夏暖阳照拂,盛夏风雨洗礼,历经数月时光打磨,才慢慢褪去青涩,酝酿出醇厚绵长的香甜。果皮细密的尖刺,轻轻护住内里细嫩的果肉。一颗颗青果守在安静的屋角,默默汲取土壤中的养分,顺着自然节奏慢慢成熟。

一处屋角草木,藏着乡野独有的温和日常。闽南大地的乡土草木,大多朴实坚韧,随性而生。不用费心照料打理,扎根脚下泥土,顺应冷暖四时,便能岁岁抽枝,年年结果。十多年来,这棵菠萝蜜静静守在屋角,陪着屋舍走过晨昏四季,看着乡村日常缓缓变迁,留住一方乡居的安稳静好。一树青果,藏着故土朴实的暖意,也沉淀着寻常日子里,简单又踏实的小美好。

平淡岁月,自有温柔滋味。日子简单细碎,不必奢求别致浮华的风景。站在屋角凝望,看菠萝蜜常年扎根泥土,缓缓抽枝结果,慢慢就明白,过日子不必慌忙急促。顺着节奏安稳度日,平和从容,才是最舒服的状态。草木沉默无言,只用一季一季的生长,安抚琐碎的日常,消解心头淡淡的浮躁。

屋舍静默无言,草木自带温情。一隅檐下,一树青果,是春日赠予屋角的朴素景致,也是故土赠予人心的温润意趣。清风缓缓穿行,四季绿意常在。

静待盛夏轻风拂过,蝉声漫过枝叶,屋角的青果慢慢褪去青绿色,清甜的果香漫开,萦绕房前院落。一春的默默孕育,数季的静静沉淀,这一树温润的乡间景致,默默装点着平淡乡居,也温润着人间寻常的烟火岁月。



粿香

黄鹤权

福建的清明,是被雨丝泡软的。清晨推窗,蒙蒙雨雾裹着鼠曲草的清香漫进来,混着巷口人家蒸粿的甜润,还有远山茶园飘来的青涩气息——这是刻在闽北人骨子里的清明味道,像奶奶生前揉在粿皮里的草木气,熟悉得让人鼻头发酸。

小时候的清明,总伴着纸钱的焦味和鞭炮的脆响。爷爷挑着竹篮走在前面,篮里装着扫墓用的东西、一叠光饼,还有奶奶凌晨四点就蒸好的粿。山路泥泞,踩下去“咕叽”作响,裤脚沾满红褐的泥点,路边的榕树垂下气根,沾着晶莹的雨珠,扫过肩头凉丝丝的。祖坟藏在茶山深处的相思树林里,几棵老相思树枝繁叶茂,枝头挂着去年扫墓用的纸钱,在风里轻轻晃动。

“先除草培土,再摆祭品,规矩不能乱。”爷爷蹲下身,镰刀在坟头杂草间翻飞,草叶上的雨水溅湿他的袖口。奶奶则在坟前铺块油纸,摆上鼠曲粿、光饼和一碗温热的米酒——那是太爷爷生前最爱的。我蹲在一旁看,奶奶的手指粗糙却灵活。爷爷划亮火柴,黄纸瞬间燃起橙红的火苗,浓烟呛得人睁不开眼,我躲在奶奶身后,看纸灰像黑蝴蝶似的,顺着雨丝飘向茶山,落在绿油油的茶树上。

鞭炮点燃时“噼里啪啦”的声响震得耳膜发疼,惊飞了树上的麻雀,也吓得我紧紧捂住耳朵。奶奶总会在这时轻声念叨:“爸,我们来看你了。粿是按老方子蒸的,光饼也买了你爱吃的咸口。”她的声音被雨声和鞭炮声裹着,混着纸钱的焦味,在山谷里久久回荡。

有一年清明,邻村的相思林失火,浓烟滚滚烧了大半天,烧焦的树枝黑黢黢地戳在山上,像一道道伤疤。爷爷站在山头上叹气:“好好的林子,就这么烧了,先人也不会安心。”他当了一辈子护林员,巡山时总会叨“草木有灵性”,看到有人在山林烧纸,总会上前劝阻。那天回家,他把家里剩下的纸钱全收了起来,说:“以后清明,咱们换个法子祭先人。”

爷爷走后的第三年,村里贴出了文明祭祀的倡

议,用鲜花、植树代替烧纸钱、放鞭炮。爸爸第一个响应:“爸生前最疼惜这片山,咱们种棵树,比烧十堆纸都强。”那年清明,我们的竹篮里没有了黄纸和鞭炮,换成了两束白菊、一篮鼠曲粿,还有一株带着土球的相思树苗。雨还在下,茶山的泥土湿润松软,我握着爷爷留下的小锄头挖坑,爸爸扶着树苗,儿子踮着脚帮忙填土,泥土沾在手上凉丝丝的,带着草木的腥甜。

后来,我想起奶奶教我做鼠曲粿的模样:清明前三天去山上采鼠曲草,焯水后切碎,和着糯米粉、粳米粉揉成团,掌心要沾点清水,不然粿皮会粘手。奶奶说:“鼠曲草要采带露的,做出来的粿才香,这是老祖宗传下来的法子。”她包的粿有甜有咸,甜的是芝麻糖馅,咸的是春笋腊肉馅。蒸好后的粿垫在柚子叶上,草木香混着馅料香,能飘满整条巷子。

扫完墓,我们坐在石板上吃粿。妈妈递来一个甜粿,咬下去,鼠曲草的清香混着芝麻的甜润在嘴里化开,还有一丝淡淡的柚子叶香。我看着坟旁的相思树,又看了看儿子沾着泥土的小手,忽然明白,清明的意义从来不是烧多少纸钱,而是记住先人的模样,传承他们的念想——就像奶奶传下的粿艺,爷爷护林的初心。

今年的清明,我们又来到茶山。去年种的相思树苗已经长高了不少,抽出了新的枝丫,叶片在风中轻轻摇曳。儿子提着水壶,小心翼翼地给树苗浇水,动作像极了当年的爷爷。

雨停了,空气格外清新,带着鼠曲草、泥土和菊花的香气,深吸一口,沁人心脾。没有了浓烟和鞭炮声,山林显得格外宁静,只有风吹树叶的“沙沙”声和远处的鸟鸣。坟头的白纸钱被雨水洗得发白,和相思树的新叶相映,像一道淡淡的青痕。

福建的清明,雨润着草木,粿香缠着思念,而那些植在坟前的相思树,那些揉在粿皮里的鼠曲草,正是我们对先人的礼敬,对自然的敬畏,对家族文化的坚守。



剃头匠

董艺玲

我的家乡有位剃头匠,名叫陈方兴。陈师傅出生于二十世纪四十年代,经历了幼年失怙、青年丧母之痛,家庭极其困难。他没进过学堂,十三岁便开始务农养家。二十二岁时,怀着对新生活的憧憬,陈师傅跟一位宗亲学习理发。他勤奋好学,很快就出师。老师傅欣赏他的手艺,便将永春一些偏僻地方的客户交给他。

二十世纪六十年代末,永春整田、白泘、御史格等地,大约五百个客户,分散在各个角落。年初,陈师傅便背着换洗衣物和生活用品,提着藤编剃头篮去工作,走得脚底起泡。那时,男客户是包年服务,一年只需一块钱;女客户虽不收费,但需提供伙食。他就这样走家串巷,直到五百个客户的头发都理完才能回家。每隔一段时间,陈师傅又会再次前往,为客户们修剪头发。

时光流转,陈师傅步入老年,便回到家乡,继续为村民服务。此时,他理发的价钱从每年一元钱变成三元钱,或者每年八斤稻谷。我的爷爷和老四叔,便是他的老客户。每当爷爷和老四叔的胡须、头发长了,陈师傅就会提着剃头篮上门。剃头前,爷爷会烧好水,在大厅摆好椅子。陈师傅打开像百宝匣一样的篮子,拿出剃头工具,乌黑或灰白的头发,在他的推剪下,纷纷落下。接着,他拿起剪刀,细细地修剪。整个过程干净利落,爷爷闭着眼睛,一脸享受的模样。刮完胡子,陈师傅还会细心地为爷爷掏耳朵,让他倍感舒适。有时老四叔会递上一根自家出产的土烟,他便把烟夹在耳朵上,手却一刻不停地拿起毛刷,清扫碎发茬。

陈师傅很随和,推剪声里,常夹着些乡间趣闻。遇上孩子满月、四个月或周岁,或是新人成婚,村民请他理个“状元头”“开脸头”,还会额外给陈师傅一个包着敬意的小红包。

年关将近,村子里弥漫着浓浓的年味。日历本“哗啦啦地”撕过,陈师傅的到来,仿佛成了过年的一种仪式。剃掉一年的疲惫,整个人透着清爽的精气神。

家乡有个老话:“天干三年,饿不死手艺人。”陈师傅希望手艺能够传承下去,便在大儿子步入社会后,手把手地将手艺传授给他。当了三年的学徒,他的大儿子就自己开店了,哥哥又将技艺教给弟弟,兄弟俩还多次到外地学习,不断提升自己。

岁月不饶人,陈师傅七十几岁患上了白内障,手脚也不再像从前那般利索了。无奈之下,他只能放下那只陪伴他半个世纪的剃头篮。告别一生热爱的职业,安享晚年。

陈师傅的俩儿子凭借着精湛的手艺和精明的头脑,把理发店经营得风生水起。三十年如一日,如今,“兄弟美发店”成了家乡的招牌。外地人慕名来,归乡人特意找,连我每次回家,都要去店里理发,听兄弟俩聊他父亲当年的故事。

剃头匠,是一个时代的印记。陈师傅用一生诠释了“一招鲜,吃遍天”的道理。如今,他偶尔会到理发店坐坐,看儿子们用新式的电推剪为客人理发,嘴角总带着笑。

陈师傅这辈子没做过什么惊天动地的事,只凭一把剃头刀,把“手艺”二字刻进家乡人的心里。就像村里那条潺潺的小溪,水流不疾不徐,却把温暖的故事,一路淌进岁月的深处。



佛耳山的红杜鹃

金文

四月,佛耳山的杜鹃花
一丛丛蔓延开来
红红的,灿灿的
盯住上山的每一个游客

她们很快乐
像孩子一样快乐
山风穿过花枝的调皮
我的脚步
也如我的裙摆飘然起舞

在一株花下
我听见花开的声音——
那是去年,我和朋友
满怀敬畏的心跳

我们来看红杜鹃
霞光中释放了疲惫、紧张
和花一样的微笑