生活 随笔



云尖之上

吴冰殊

清明后，驾车踏上去来安半塔茶场的路，同行的长辈都带着命题作品前往，而我，对品茶一窍不通，路上的谈天，因为要开车也不便参与。

目的地是半塔茶场的门市部，山上六七公里，加上我们，不过零星几辆车经过。不同于我所想，这个茶场似乎没什么工业化的痕迹，门口两三个工人右手挎着竹匾，匾里都是青绿的茶叶子。站在门市部宽不过3米的路面远望茶园，如青缎铺展，梯田层叠，一行人被满眼绿色黏住。忽有山风过耳，茶园泛起碧浪，沙沙声里裹着泥土与茶青的气息，一时分不清是山在低语，还是茶在呼吸。茶还未入口，已是两腋习习清风生了。

若是清明前，可以同风一路，吹散轻纱晨雾，待茶园轮廓浮现，靠近些，一步跨到茶垄，垄上当有鸟在闲聊，虫在漫步，我偷偷观察茶树如何在薄雾中修炼筋骨，手指悬停、静候新芽萌发那一刻，与我相触，万亩青绿中，草木香愈浅愈深，只茶与我、与露珠。可惜想象逆转不了时间，我来得迟了，新芽如今在茶室里。

半塔茶场始建于1958年，紧邻安徽皖东烈士陵园，是皖东地区最大的茶场。近七十年的老茶场了，产品不多，却全是无农残的绿色食品。因为这里的茶树根本不需要打农药。这里主要产明前茶，其中品质最好的是半塔云尖……“不时不采”，他们采茶的原则是顺应茶树的生长周期，比如云尖是清明前采摘，这一次也是一年中仅有的一次。但四季都围着茶树转，养护也缠工夫。

茶室里有人介绍着云尖，杯盏里的茶同时也在演绎轮回。盏底卧着几片蜷曲的云尖，沸水倾注刹那，沉睡的叶片突然舒展成婆娑新绿，复又缓缓沉底，这瞬间，山川云雾都在杯中苏醒，像把整个春天都收束在方寸之间。感受春天，喝茶也是一种方式。 两片茶芽直立盏心，恍若敦煌藻井间对舞的飞天，八百年前茶马古道上的铜铃声，有点苦还没出口，喉间就泛起回甘。这确是惊喜，喜在回甘来得如此早，惊在这香气，二十多年未变。

氤氲雾气里，茶不再是简单的草木，倒像把钥匙，轻轻旋开了时空的锁孔。第一次喝茶不过六七岁，放学回来渴了灌了一口爹爹（家乡话，爷爷）茶杯里的茶。几岁的人喝茶，只有苦涩，一点甜，再来一口，仍是前调。咂巴半天，不过几丝清甜，哪里懂得命运的提示早已到来。如今再喝茶，已隐约明白了茶与人的关联。

茶是什么，此刻我的答案是人世一个引者。无论独处还是相聚，它始终在。有人用它对抗人世局促，苏轼雪堂煎茶解贬谪之愁，白居易晚年以茶代酒，消解对衰老的恐惧。被困在命运褶皱里的人，借由茶汤洗亮眼睛，在苦水里尝出回甘。

也有人缘此相聚，老舍笔下的裕泰茶馆，跑堂的铜壶在八仙桌间画弧线，茶沫子飞溅处，贩夫走卒与遗老遗少共享同一片茶香。

制茶、看茶、品茶，有心人或早或迟，都能在茶汤的倒影里看见自己、看出天地玄机。当下，我手捧一杯茶，观赏吕雪冰老师的煮茶图，秦汉月光、唐宋山雾与当下心境交织，形成超越时空的精神场域，这如何不是一场流动的相聚呢？

光阴不曾真正流逝，就像命运难以更改，静静等待各色人物到来。 如你愿意品味，不怕苦、不恋甜，那么每一味都是天启。茶与人千年来都是双向的奔赴。我们在草木中找到了茶，茶也在替某个未知的饮者预支着顿悟。苦厄与甘甜，谁定？或许皆在自己，无数的某一刻，我们都尝到人生的回甘，这才继续走了下去。

疲惫时，举起茶杯的刹那，秦汉的月光、唐宋的山雾、明清的炭火，都在唇齿间复活成生命的滋味。暮色漫过茶山时，我们返程。后视镜里，茶垄化作流动的墨线，茶树还在原地站着，等下一季春神句芒的叩门。而杯中的茶引子，已牵着无数个时空里的饮茶人，解开时间的绳结，走向云深不知处。

故园草木深

欧兢兢

村东头的老皂角树又抽新芽时，檐下的冰棱刚刚化尽。青石板路上浮着层淡绿的苔，牛车轧过便泛起粼粼水光。三奶奶坐在门墩上晒针线，银镯子碰着筐箩沿叮当响，惊醒了蜷在磨盘底下的花狸猫。

春汛漫过石桥那日，整个庄子都浸在桃花雾里。谁家媳妇晾晒的蓝印花布叫风掀起一角，恰巧兜住几瓣飘摇的花影。半大小子们举着竹竿捅马蜂窝，惊起的花翅马蜂撞进王木匠新刨的木板纹路里，倒成了天然的木雕画。二狗子他娘举着笤帚追出来骂，惊飞了墙头梳理羽毛的芦花鸡，扑棱棱带落几片红瓦。

蝉鸣最盛的晌午，井台边的青石总沁着凉气。守林大爷的紫砂壶蹲在苔痕里，壶嘴飘出的茉莉香缠着树杈间的蛛网。西院墙根突然爆开孩童的哄笑——铁蛋的草帽叫山羊叼了去，那畜牲顶着战利品满场院疯跑，帽沿缀着的彩色玻璃珠在日头底下乱晃，晃碎了满塘荷花影。

秋分那天的露水格外沉，压得蜀葵花都低垂着头。打谷场堆起金黄的波浪，扬场的木锨一起一落，惊起藏在麦垛里的麻雀。瘸腿老驴拉着石磙转圈，颈间铜铃的叮咚声与晒场北头弹棉花的弓弦声混作一团。暮色漫上来时，炊烟牵着各家的饭香往天上飘，谁家炝锅的葱花味儿霸道，惹得巡街的狗都蹲在门口淌哈喇子。

第一场雪盖住牲口棚顶时，庄户人家的窗纸都糊得严严实实。煤油灯在八仙桌上投下暖黄的光晕，三婶纳鞋底的麻绳穿过顶针，发出细微的哧啦声。守夜的老更夫踩着雪壳子走过，梆子声惊动了草帘后偷听故事的孩子们。他们呵着白气挤在炕头，看窗棂上的冰花慢慢爬上月亮的脸。

村西老井的辘轳把磨得发亮，寒冬里也蒸腾着白雾。腊月二十三祭灶，六奶奶供的麦芽糖总要被喜鹊啄去半块。她也不恼，眯着眼看鸟雀在落了叶的枣树上跳踢踏，说这是祖宗派来听墙根的小神仙。雪地上忽然炸开串鞭炮，新过门的小媳妇吓得打翻了筐箩，滚落的红枣在雪地里点出串红痣。

而今我站在坍了半边的土院墙外，风穿过空荡的猪圈，卷起几茎枯草。褪色的春联残片在门楣上飘摇，那个描金的“福”字还剩半张笑脸。井台边的野蓟长得比人高，紫花穗子里藏着当年的麻雀子孙。忽见老皂角树上系着褪色的红布条——定是哪个归乡人，在某个清明悄悄系上的念想。

暮色中传来熟悉的梆子声，新来的更夫踩着祖辈的脚印走过石桥。炊烟依然在青瓦间游走，却换了陌生的柴火香。祠堂旧址上开了家小卖部，玻璃柜里躺着带二维码的纸钱。我弯腰拾起半块青瓦，听见三十年前的蝉鸣突然在掌心复活，震落了眼角结霜的月光。

随笔

酱坊童年

蒋卫恒

夏天到了，又到了晒板酱做酱油的时节。最近，网上关于酱油零添加问题闹得沸沸扬扬，好不热闹，孰真孰假，一时难辨真伪。想起儿时，在故乡酱坊玩耍时，那酱油是可以直接吃的。暗红的色泽，亮闪闪的，弥漫着九蒸九晒后那特有的香味。故乡的酱坊，记忆里临河埂而建。两排简陋的平房，是大豆发酵工房，房间走道的两边，大木架层层叠叠，上面摆放着大筛箩筐，蒸好的大豆就平摊在里面，盖上粗制白布，静等发酵。 院子里，摆满了硕大的酱缸。小时候，常常和小伙伴们跑到酱坊玩耍。我们搬来两块砖，垫在脚下，踮起脚尖，好奇地往缸里瞧。缸里的板酱黑黢黢的，看起来并不起眼，但凑近一闻，却有一股香甜味。

每到夏天，是晒板酱的日子。工人们早早起床，赶在太阳出山前，赤裸着上身，站在缸沿上，用粗大的木棍在缸里来回搅拌。那木棍足有手臂粗细，搅拌的工人，吭哧吭哧地喘着粗气，古铜色的皮肤，在初升阳光的照射下，好似披上一件金色外衣。逆光里，他们不时扭动着腰，变换着方位。几个来回下来，汗珠噼里啪啦地掉进缸里，与板酱融为一体。

小伙伴的父亲是酱坊工人。常听他父亲说：“没有落进汗水的板酱是熟不透的，出不了上品的酱油。”那时，就认为这酱油与汗水是一体的。

手工酱油的制作工艺，是祖辈们智慧的结晶。大豆经过筛选、浸泡、蒸煮后，被放入发酵工房。在适宜的温度和湿度下，大豆开始发酵，生成霉菌。这个过程需要精心呵护，温度过高或过低都会影响发酵效果。发酵完成后，大豆被放入酱缸，加入盐水，继续发酵。

在阳光的照耀下，酱缸里的板酱慢慢发生变化，生成酱油。在等待的过程中，二三天搅拌一次，确保发酵均匀。他们凭借多年的经验，通过观察板酱的颜色、闻其气味，判断发酵的程度。当酱油成熟时，工人们会用纱布过滤，将酱油盛入大桶中。那酱油呈现出诱人的暗红色，亮闪闪的，在阳光下闪烁着光芒。轻轻一闻，浓郁的酱香弥漫开来，仿佛能勾起人们所有的味蕾记忆。

酱坊的院子里，是孩子们的乐园。我们在酱缸之间穿梭，捉迷藏、跳房子。有时，我们也会偷偷尝一口板酱，那咸咸的味道在舌尖化开，带着一丝甜意，让人回味无穷。但在那个物资匮乏的年代，那却是我们心中最美味的零食。

酱坊生产的酱油，是小镇的骄傲。它不仅满足了本镇居民的需求，还供应周边众多乡镇。

在那个年代，这种手工酱油是人们餐桌上的必备调味品。无论是炒菜、炖肉，还是拌面，只要滴上几滴，就能让菜肴增色不少。儿时，外出玩耍的我们，常常冲回家中，装上碗饭，倒满开水，再滴上几滴酱油，不一会，囫囵吞枣般，一碗泡饭就下肚了。

如今，手工酱油制作工艺难见，超市里的品牌琳琅满目，但在我的记忆里，童年的酱坊，有手工酱油的温度，有时间沉淀的醇厚，更有童年记忆中的那份纯真与美好。故乡的酱坊，如今已不复存在。那酱香，依旧弥漫在我的童年记忆里。

出版单位：安徽市场星报社 地址：合肥市黄山路599号时代数码港24楼 新闻热线：62620110 广告垂询：62815807 发行热线：62813115 总编办：62636366
采编中心：62623752 新闻传真：62615582 市场星报电子版 www.scxb.com.cn 安徽财经网 www.ahcaijing.com Email:xbxy2010@126.com
零售价：1元/份 全年定价：240元 法律顾问：安徽美林律师事务所杨静律师 承印单位：新安传媒有限公司印务公司 地址：合肥市望江西路505号 电话：0551-65333666