



拜茶为师

大朵

的海洋。用手掐一朵嫩芽，放到鼻子底下嗅一嗅，清新的草木香，让人心旷神怡。在茶树的围绕中，有一种腋生双翅、翩翩飞升的感觉。

在当地的制茶车间里，打青、揉搓、烘干、装袋，一番操作之后，碧绿的嫩叶就变成不一样的颜色，有了不一样的味道。红茶，醇厚敦实，像历经风霜的老者；绿茶清香沁肺，像刚出道的小青年；而白茶，则像嘘寒问暖的贤惠主妇。

相传，古普洱茶的起源与佛家有关，当年六祖到象州隐修，从老家带来茶种，民间得福，广为种植，遂成这一方土地的特产。妙皇地处大瑶山麓，特殊的土壤、气候成就佳品。作为进贡朝廷的珍宝，古普洱茶生长在唐宋元明清的文化土壤里，有着千年的健康“密码”。说它是茶，更是药，有着清热解毒、养胃强身的功效。

有关它的身世和历史，令我着迷。神州大地物产不可谓不丰，茶叶的品种也不可谓不多，而能够成为朝廷青睐的贡品，足见古普洱茶之奇之珍。以它为代表的“象州茶”还有幸记载于茶圣陆羽的《茶经》中，评说“往住得之，味极佳”。更令人大开眼界的是，古普洱茶中有部分变异的紫色茶，被茶圣誉为“茶中上品”，这样的稀世珍宝，只有公子王孙才能享用。

二

风吹过古普洱茶园，一抹清新醇雅的气息久久不散。采一片芽茶，放进嘴里咀嚼，苦涩回甘。

在古普洱茶园，我一度盯着一行茶树发呆，不觉心生敬畏。

你看那些老叶子，明知道自己衰败的结局，却还是那么执着地绿；它们那么热烈地宣泄着绿，到底是为了什么？

有人说，茶即人生。在没有进入茶园之前，我无法理解。当我抚过厚实的老叶，怜惜地望着毛茸茸的嫩苗时，我明白了。那些濒临衰败的老叶子，它们只为嫩芽长得更坚更壮，而拼命地汲取养分，拼命地向上生长，直到大限来临。

联想到我们的父母先辈，何尝不是如茶树的老叶，他们生育了我们，然后就那么无怨无悔地打拼，只为让我们有出头之日。在我的印象中，父亲好像是专门来这世间吃苦的。我们家有8个孩子，饥饿岁月有那么两三件事，一直烙印在我的脑海里，一辈子也忘不了。那时家里

穷、孩子多，常常是父亲从厨房里端着一碗菜放到饭桌上，等他再从厨房中出来时，菜已经被我们兄弟姐妹抢了个精光。我从他的眼中看到无奈和无助，他一定是在怪自己无能，无法通过劳动让孩子过上富足的日子。三九年寒之时，父亲挑着在山上烧制的木炭去集市上卖，满满的两箩筐，才卖两元钱，那时一碗素粉一角钱，父亲冷得直哆嗦都不舍得吃上一碗。有时他挑谷子到街上卖，想换点油盐钱，可人家给的价钱太低了，他只好挑回来，往返40多里路啊！我从他的眼中看到深深的苦涩。那时，生活清苦，油水寡薄。也不知父亲从哪里得到消息，他竟步行60多公里到柳州，从一家炼猪油的作坊买回一大麻袋油渣，那是人家用猪板油、肥肉炼完油后废弃的残渣，却被父亲当成了宝贝。当他兴匆匆地返回时，我从他的眼神中看到了小小的喜悦……

有人说，人生如茶，有幸被采摘的嫩茶叶与留在茶园的老茶叶，有不同的命运、不一样的结局，一个走出乡野，一个枯腐为泥。大姐和我，就像是那老叶与新叶。大姐一生没能上过学，因为家里孩子多，作为家中的长女，很早就成为父母的帮手，照顾着弟弟妹妹，放牛、做家务，一样都少不了。当我上小学的时候，大姐已经十二三岁，她知道自己这一生读书无望，告诫我一定要努力读书，力争跳出“农门”。我有讨厌读书，迟到或者旷课，被老师告知父母时，最先惩罚我的一定是姐姐，她用那双有力的手，死命地掐我的脸或手臂，我哭，她也哭。我读初中的时候，大姐被生产队抽派到柳城沙铺河修水库，离家80多公里，无法联系，父母牵肠挂肚。一个月后，大姐居然写了一封信回来报平安，全家人集中起来，我念着大姐的来信，在场的人都哭了。原来，文盲的大姐托一位有文化的老乡帮忙写信，她口授人家代写，想到这里我们又心疼、又心酸；20来岁离开父母去到远方，她不会写信，该有多么的想家，多么的无助。大姐的这封来信，让我发奋苦读。在县城中学补习时，我每天天未亮就第一个到教室学习，每天埋头在书本中。功夫不负有心人，我考上全国重点大学中央民族学院，全家为我高兴，特别是大姐，她自豪地对同伴说，我虽然文盲，但我弟弟是好样的！我读大学不久，大姐出嫁

了，她又托人写了一封信给我，告诉我她出嫁了，要我好好学习，将来工作了，好好报答父母。我读完她的信，躲在被子里哭了好久好久。我在心里喊道：“姐姐啊，假如你也像我一样能够读书，相信以你的聪明睿智，一定也能够考上高校，你的命运就会是另一个样子。”

三

坐在从妙皇古普洱茶园回县城的车上，我心想：人的一生有可以选择的，也有不能选择的。饥肠辘辘的父亲在天寒地冻的集市上，可以选择吃或不吃那碗一角钱的米粉，但大姐却不能选择逃避贫穷无法上学的命运。

一片茶的命运取决于是否被采摘，这当然是它们无法选择的。被一只妙手摘下，在有缘人的茶壶里盛开、舒展，是一种际遇，而枯萎在茶园，化为春泥更护芽，也是一种际遇。但茶只管在茶树上肆意无忌地绿着，在春夏秋冬细细品味时间的味道。

从某种角度上看，茶不能言，却可以为师。当我们烦躁不安，寝食无味之时，一定是内心太满，太多的事堵塞了心智。此刻，不妨用喝一盏茶的功夫，静下心来，思考一番。

油盐酱醋茶，人生的基味，不一样的选择就会有不一样的味道。当一个人人为欲望无所敬畏、油盐不进的时候，其实再好的茶也不能令他清醒。

身体的污渍，我们可以用水洗净，那么，内心的污渍呢？靠什么？要觉悟。

碌碌终岁，没有片刻时间自省，哪来觉与悟；欲望炽如烈火，贪心热如烹油，哪来觉与悟？

钢铁需要淬火才能坚韧；乌云需要下雨才能轻盈。而人的一生，时时需要放下，需要用像茶一样的反思，为自己又心降。温。

喝一杯茶吧，一杯药一样的古普洱茶，捋捋思想的羽毛，你会在美好的希望中飞得更稳、更远！



扫码聆听更多美文。

诗歌

妙皇妙茶

(外一首)

韦兴宗

一

一粒种子
在六祖禅师的掌心
长成一叶菩提

二

在妙皇乡古邑村
有茶山 有茶园
也有采茶的小姑娘
天蓝晴岚是一处风景
也是茶山独有的韵味
九龙潭的风光
把清纯交给了茶树
但要成为妙茶
需经采摘 揉 摊 炒 压
各种折磨
为的是
封存一段清香 一段记忆
等待合适的时间
合适的水温
合适的人

三

一片茶叶
在《茶经》里发酵
历久飘香

运江古镇

从码头拾级而上
会遇到很多故人
他们行色匆匆
把大部分的时光
都挥霍在讨价还价中
古柏沧桑
在旧城墙边
等待到访的客人
数说这里的前世今生
古镇的雨有些慵懒
一碗芋头糕
就把它打发了
青石板上
有碎银两的印记
铺面成了蜘蛛据点
老屋在等待出售
重利轻别离的
何止是商人
运江蜿蜒而过
从不回头

又见炊烟

葛书琴

当冬的凛冽再次席卷大地，生灵万物开始沉睡，劳作了大半年的人们也蜷缩在家的温馨中，回味往日的收获抑或失落，掰算着来年的日子。我就在这样一个平常得不能再平常的下午，回到了阔别已久的家乡。微风中夹着泥土的气息，一切还是那么的熟悉，伴着些许牛羊粪便的味道缓缓浸入我孱弱的神经，掺着寒冬的冰冷，摇曳出游子的丝丝乡情。这乡情，曾是那么的遥远而清晰。如今，就这么突兀的呈现在我的面前，真真切切。

漫步在村里蜿蜒的小路，老树枯槁、红砖白墙，三三两两的行人……我置身其中，仿若一幅泛黄的老照片，任时光诉说着乡村的往事。

落日余晖，晚霞明灭。就在我纷乱的思绪找不到归宿时，不经意间飘来一缕久别的味道。这味道，淡淡的，由远及近，包裹我柔弱的躯体，沉入我干涸的心田。如春的温润，又似夏的热烈，让我蓦然失语。抬眼寻去，原来是不远处村舍冒出来的袅袅炊烟。

小的时候，每每这时，也是我们兄妹几个最期待的时刻。因为伴随着炊烟的升起，一定会有一桌丰盛的晚餐在等着我们。那缕炊烟中，有父母最深沉的爱，有全家人最真切的团圆；有对生活的回味，有对明天的期许。伴着饭菜的香味，兄妹几个一天天长，读书、工作、成家，父母也在一天天的唠叨和挂念声中渐渐老去、满面霜华。所幸的是，每年兄妹几个总会约好几次固定的时间回到老家，陪两个老人一起住上几天。每年的这几天也是父母最开心的时候，他们总是亲自下厨，支起角落的铁锅，燃起一堆柴火，做上一大桌丰盛的饭菜。他们总说，孩子们在外面吃不到家里的味道，回到家必须再尝尝柴火烧出来的烟火味。正是有了这袅袅的炊烟，尽管兄妹几个为了梦想各奔东西，但家的感觉却从来不曾散落天涯。

然而，工作的压力、生活的所迫，使我不敢不远离他乡，再谋发展。自此，一别多年。每年的欢聚，于我而言就像是两千公里外一道绚丽的彩虹，引人人胜却遥不可及。

异地独处，尘世浮沉。其中的辛苦，不足与外人道。每当陷入工作的困境和生活的低谷，我都会不自觉地站在山岗，遥望北方。那是家的方向，也是心的归宿。故乡的容貌在时间的冲刷下变得模糊，没了棱角，唯有那一缕袅袅升腾的炊烟愈发清晰。工作之余，我只能醉心于文字，用笔下的一字一画描摹故乡的清冷，来寻求内心的安然和期许。

人的一生太长，长到思乡的情愫斩也斩不断；人的一生又太短，短到家乡的炊烟萦绕脑海，转眼就是半生。

我不知道，这次过后，故乡的炊烟何时再能在眼前升腾。惟愿，今后的道路不但有诗、有梦，还有远方。

阔别多年，不变的还是家乡的这缕炊烟！

尘俗之累将我们放下，眼前突然迎来一片仙境家园。

在象州县妙皇乡的古普洱茶园，漫山漫岭的绿让我震惊。茶园的茶树是整齐的，不似山冈草木的零乱，说是茶园，倒更像是园林。茶的嫩芽仰面朝天，绿薄几分，像初生的婴儿。站在岭下往上望去，一行行茶树沿着山坡层层叠叠铺开，仿佛要延伸到天边，融化成无际的宝蓝色。

俗话说“一方水土养一方人”，水土用什么养，植物应是主角。我的家乡在大石山区，九分石头一分土。过去种玉米、红薯、黄豆，一年反复倒腾，也无法解决温饱问题。所以，会在20岁左右，我第一次接触茶叶，大约是在20岁种茶。那时读大学，福建的同学暑假从老家带来茶叶，说能解暑去火，喝了对身体很受益。我看着那像干树叶一样蜷曲的茶叶，很纳闷，心想茶树到底长啥样？用开水泡着那茶叶，喝上一口，只觉苦涩，不好喝。因此，我对这树叶一样的玩意儿没有什么好感。

参加工作后，待人接客免不了喝茶，办公室买了好些茶叶，什么红茶、绿茶、黑茶，不一而足。每当有来客，我也照例从那些茶叶罐里拿上一小抓，泡着给客人喝，自己还是更喜欢喝瓷壶里的白开水。

平生从未入过茶园，也不知道这反复贡献嫩芽的植物，是如何种植和管理的。直到有一次到贺州市参加文学采风活动，在姑婆山下，第一次踏进茶园，见到真实的茶树模样。茶园里的茶树种植得有些年份了，一行行被修剪得很整齐，像城市花园里常被打理的冬青。姑婆山下的茶园不大，我们一行人还是很兴奋，纷纷在茶树行间摆谱留影。

与之相比，象州妙皇的古普洱茶园则大得多，一岭接着一岭，一坡连着一坡。风吹来，仿佛绿色的波浪在涌动，站在茶树间，就像置身于绿色

欢聚

(张成林撰)



新中国成立前，武宣民众过的是食不果腹的穷苦生活。葱粑粑这种用米做的小吃对他们来说，是一种可望不可及的奢求。

文化大革命期间，把民间恢复的“十月朝”祭祖、添新衣等民俗，当成资产阶级的“封、资、修”来批判，物质生活的匮乏更让民众没心思考虑吃葱粑粑过节。

时光流转到改革开放年代，在武宣镇清水、大岭村一带流传着一首民歌：

长忆我家十月早，糯米葱粑山芋佬。
忙罢田里上地里，开工愁无厚棉袄。

这也许就是对传统民俗节日“十月朝”传承的萌芽与创新。老历十月初一这一天，炸上几个葱粑粑、煮一锅山芋汤，也算是对辛苦劳作了大半年的犒劳。过了十月，天冷了，最大的农事便是兴修水利、沟渠，东筑坝、西挖沟。尽管一年忙到头，开工时还要忧愁一家人的口粮，在做衣服要票的年代确实是缠在心头难解的忧虑。

于是，“十月早”替代了“十月朝”，为的是不再受到狂热思想的压制。这个时节农耕基本结束，收成已定。看着就要到来的收获季节，更为祈福来年“百尺杆头更上一层楼”，家家户户约定俗成地大老早就割猪杀鸭，呼朋唤友忙碌起来。

过去家穷得叮当响，有时一个月都难见一餐肉，日子过得紧巴巴。没有钱买荤料，但勤劳的清水人是不甘寂寞的——菜园里有的是葱花。于是，一根根翠绿的葱花成了节日的宠儿。那一天，先是直奔菜园拔回一大筐葱花，去掉根须和黄页。把平时舍不得吃的糯米淘洗干净，浸泡一晚后用石磨磨成米浆，用布袋装好或吊在桶柄上，或用石磨压在其上。等挤出一部分水后倒出来揉搓，将洗净的、白得透亮的根茎、青得诱人的叶子和磨好的米浆拌在一起，就可以下锅了。

葱粑粑

陈德仁

“打米浆的时候，五斤米放一海碗熟米饭代替熟浆。熟浆多了费油，少了葱粑粑则硬得像石头。也有人在磨浆时放一抓黄豆，增色还增食欲。炸葱粑粑最宜放花生油，油越好葱粑粑越香，整条街都能闻到香味。”在武宣街开了36年打米机的陈宝忠说。

此时，漫步在武宣的大街小巷，空气中弥漫着诱人的葱花香。清水是武宣县最早的“信用村”、甘蔗蘑菇种植专业村、三级小康文明示范村，第一个步入生态农业的村庄。现在的人不愁吃、不愁穿，在乎的是怎样在节日里吃出个性、吃出文化来。于是，清水、大岭家家户户又忙了起来，在倒满八分花生油的铁砂锅里，漂浮着吱吱作响的葱粑粑。特制的圆形铁制盛器周边上凸，一根筷子般长的柄与铁圈垂直连在一起，尾尖外弯成半圆，成“S”形，用以挂在锅边，以防滑落油锅中。油锅旁的架子上放着刚捞起的带黄、喷着香气的葱粑粑，一会儿就油干脆口了。

以葱花为主料，或素或加花生，也有的在中间裹上一块腌好的“不见天”肉。不管怎么变化样，葱粑粑必定要做成圆形的，寓意今年的劳作圆满结束，期盼明年还是一个圆满的结局。绿得亮眼的葱段配以雪白的米浆，有一清二白的寓意。

油必定是自己亲自种的花生炸出的油，最起码也是在超市里买的正宗花生油，这样炸出来的葱粑粑才青白分明、淡黄剔透、色泽漂亮，气味芬芳、滋味可口。

葱必定是自种的葱香，一根根翠绿的葱去

掉根须和黄页清洗干净，去根切成段。葱头越大越好，这样吃起来才有无渣的细腻感。

米必定是当年的二亩米——富有光泽，吃起来质地细腻、粘糯适中。

架起油锅，先是炸制五花肉、芋头片，后是糯米做的油堆，最后炸磨好的糯米浆拌在一起的葱粑粑。将拌好的葱花和米浆放入滚烫的油锅中，仅仅几秒钟，葱粑粑的原型就会显示出来，从油底冒着泡浮到油面上。此时，快速翻动油面的葱粑，时不时往炉灶里添柴，以保持油锅里的温度。

一切以宾客为大！可以说，满桌菜肴最叫主人操心的就属葱粑粑了。有的切点腌制好的瘦肉丁放在面糊上，或者放花生、芋头丁。以前逢节才做，现在嘴馋想吃就做了，同学聚会时更是必不可少的小吃。

过去，炸葱粑粑一直到深更，之所以那么晚，是因为以前老百姓穷，生活拮据，只好在年节时做些以招待走访的亲戚。但是又怕小孩偷吃，只好半夜等小孩睡觉了才做，做好后装进篮子里用绳子吊在高处，防止他们偷吃。现在人们生活富裕了，再也不用藏着掖着。

在武宣还有“十月朝，糍粑禄禄烧”的俗语。糍粑在过去是传统的节日祭品，是农民用来祭神神的供品。“禄禄烧”是一句形象而生动的客家俗语，“禄”意思是把糯米粉团反复拍揉，用炒熟的芝麻、花生和白糖做馅，做成像车轱辘一样滚动的圆状糍粑，象征着家境好。“烧”即烹调方法，不是煮就是烤，寓意热气腾