



茶映米仓春

■何光贵

天还未亮,茶乡就醒了。鸡鸣唤醒了乡村,采茶人披着点点星光,提着水壶,挎着茶篓,揉一揉惺忪的睡眼,冷水洗把脸,就向茶山奔去。田间小道,山野阡陌,响起他们急促而匆忙的脚步声。

天边刚露出一丝亮色,位于四川省省苍县的米仓山茶园已经人头攒动。身体浸入茶垄,连身心都清澈翠绿起来。茶叶探出嫩生生、翠灵灵的芽头,用手一掸,鹅黄翠绿的芽头乖乖卧在了手掌。

“清早起来去上梁,摘匹树叶吹响响……”悠扬的山歌响起来,仿佛平静的水面被投进一块巨石,米仓山茶园一下就泛起波澜。

东方的天边愈来愈红、愈来愈亮。朝阳跳上天空,朝霞瀑布般从天际倾泻下来,在翠碧的茶山流淌,给茶树抹上一层淡淡的胭脂。茶山上,云雾缭绕,微风轻拂,阵阵醉人的芬芳袭来,将茶园浸透,让采茶人陶醉。举目望去,无边无际的油菜花,金子一样铺满大地。

相机拍起来,无人机飞起来。三三两两的采茶姑娘,像身着春装的仙子,将满园春色采进茶篓。山歌唱起来,舞蹈跳起来,春茶采起来,欢乐在茶山飞扬。

公路上,鱼贯般驶来一辆辆旅游大巴,一群群孩子在茶园中欢呼雀跃。“我从山中来,古道绕茶乡……我有一双眺望世界的眼,我有一扇打开

心灵的窗……”深入现场的研学实践,让孩子们走进米仓山,了解“一片树叶”的神奇。

“收鲜叶啰,收鲜叶啰……”三五个收购鲜茶叶的小车,停在茶园的柏油路边。霎时,采茶人纷纷从四面八方涌过来。

“这鲜叶采得好!”看着鹅黄、翠绿的黄茶芽头,收购鲜叶的商人翘起大拇指。采摘茶叶不能“掐”,只能“掉”。用手“掐”后,茶芽断处汁水中含的茶多酚容易氧化,汤色也容易变红,影响品质和口感。

春色好,春光旺,满山茶树点春光。

良种才能产出好茶,好茶才能卖出好价。抢抓种业“芯片”,实施科技强茶战略,米仓茶叶黄品质,黄茶卖出黄金价。如今的米仓大地,端“生态碗”,吃“茶叶饭”,家家栽上“摇钱树”,户户建起“茶银行”,举目皆是“金山银山”,迈进万亩茶园,当地第一次感到“一片叶子”强农富民的巨大潜力。

走进木门镇黄梁现代生态茶园,桃花喷云吐火,樱花如彩似霞,桂花树高大挺拔,千年古茶树绽芽吐叶……新抽的黄茶芽黄灿灿、嫩生生,新发的紫茶芽灵动飘逸,如荷叶上滚动的露珠。三三两两的采茶人和络绎不绝的游人,穿梭于花丛,徜徉于茶海中。

在米仓大地,茶园不仅是百亿茶产业集群建设的核心区,还是生态旅游康养度假的观光园。走进米仓山茶园,宛如走进一幅优美的画卷。园区变景区,集“吃住行娱乐购研学游”一



体,现代茶叶园区“生根长脚”,每个产业链条都“生金长银”。

“一壶清茗,煮不尽芬芳……走遍天下,还是最爱米仓。”太阳悬挂高空,万亩茶园环拥的锦绣山庄,迎来一天中最热闹的时刻,院里停满大大小小的车辆,满园是旅游观光、研学实践、品茗买茶的人们……春意盎然的米仓大地,实行种茶、

制茶、销茶、育种、茶旅、科普、研学一条龙服务,开发绿茶、黄茶、红茶、黑茶、白茶、杜仲茶等六大类八十余个产品,“一片叶”正激活百亿元产业链,成为乡村全面振兴的大产业。

春来雨催茶,茶映米仓春。浸润在米仓大地春茶芬芳、春潮涌动的美好中,深刻感受新时代的茶乡脉动。

(作者为自由撰稿人)

矿工与琴声



图片由AI生成

■王垣升

如果不是母亲无意中提起,我怎么都不会知道父亲曾经站在舞台上,用一把二胡赢得过无数掌声。

自我记事起,父亲就是一名矿工,跟二胡完全不搭边。他每天穿着厚重的棉衣棉裤,脚蹬长筒靴,头戴安全帽,手持电石灯,披星戴月赶赴一列列矿山绿皮车,穿越大山隧道,一头扎进地下几百米的巷道,去挖掘那些深埋地下的宝藏。

父亲有一双粗糙的大手,充满力量,我们都很

怕这双手。小时候因为淘气,没少挨这双手“招呼”。父亲不苟言笑,家教严厉,尤其在我们不好好学习和浪费粮食时,他丝毫不能容忍。

那时,父亲在我们眼里是万能的,虽怕他,但更多的是离不开他,因为一家人的生活全靠他打拼。他还会给我们做玩具,家里的椅子散了、风扇坏了,他都能修好如初。那时我觉得,父亲就是家里的宝藏。

父亲歇班时会领我们去大山里刨连翘,挖药材,采蘑菇。有一次在山间小道上,一条蛇挡住去路,我吓得大气不敢出,父亲将我护在身后,用竹

竿将蛇挑向了远处。事后,我看到父亲也在浑身发抖,回家听母亲说,他生平最怕的就是蛇。

老师让我们写作文,题目是“我的梦想”。我问父亲梦想是什么,父亲说:“希望你们衣食无忧,平平安安!”老师让写我们最喜欢的事,我又问,父亲说:“最喜欢听山里的炮声。”我知道,他所说的大炮,就是每个月矿山的大爆破,虽说在地下几百米,地面仍能感觉到那沉闷的声响。只要炮声一响,就会有源源不断的矿石被运出,父亲说:“矿石是国家的‘粮食’,也是矿工的‘粮食’,是一家人生活的指望。”

彼时,我的梦想是当一名教师,站在三尺讲台,教书育人;还想当一名军人,手握钢枪,保家卫国;后来又想当一名作家,用手中之笔,写出感人肺腑的文字……梦想虽多,却从未想过像父亲一样当一名矿工,我总以为,那是一份辛劳又危险的工作。

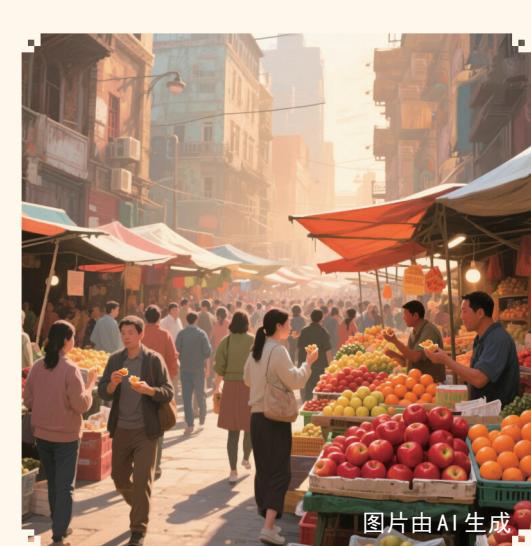
父亲年轻时在村里组建过戏班子,但被说成不务正业,后来一气之下摔碎二胡,当了矿工。直到他退休多年,我们才知道这段鲜为人知的往事。为了不让退休后的父亲感到寂寞,我给他买了把二胡。从此,楼下的花园里不时飘出悠扬的胡琴声。重拾二胡后的父亲,整个人精神了不少。

那时,父亲已有些驼背,头发白了大半,很多事情开始征求我的意见,扛煤气罐、买粮油之类的体力活都会喊我去办,一些重要应酬也会把我推向前。我慢慢变成父母的依靠,成了他们的主心骨。

直到有一天,父亲吃饭时将菜掉在桌上,慌忙用筷子去夹,却怎么也夹不起来,不得不用手捏起,却舍不得扔掉。他的样子像极了做错事的孩子,那一刻,我的心不禁疼了一下。

窗外的夕阳将矿山染成琥珀色,可父亲的二胡匣子却静静立在墙角,与他的矿灯并排沉默。在我心里,悠扬的胡琴声一直都在,就像父亲儿时的叮嘱一样,温和可亲。

(作者为自由撰稿人)



图片由AI生成

■王保利

韵味十足的叫卖声、吆喝声,在街头巷尾平平仄仄地响起,弥漫着民俗文化极具烟火气的场景与记忆。

半个多世纪前,我们居住的矿区街上没几家像样的商店,商贩卖货,大多是在推车挑担、沿街叫卖中完成。彼时,叫卖吆喝声此起彼伏,充斥在大街小巷,让不甚富裕的生活充盈着烟火气息。现在想,若那个年代没有各行各业的叫卖声,生活会缺乏不少生机和活力。于是,不管来了剃头的、剪衣服的,还是收废品、磨剪子的,都会围上一圈人,在热热闹闹中交易。

在叫卖声中,小磨香油香喷喷地飘逸出来,香味扑鼻;软糯糯的豆腐香,浓郁而不腻,仿佛能闻到豆黄在阳光下晾晒时散发出的香浓气息;来一碗冰爽的凉粉,清甜味美,驱散酷暑,享受清凉。

也有不用叫卖的,但会以独特的方式吸引顾客——“嘭”的一声震天响,爆米花来了。孩子们嬉闹着围观,待起爆时,都捂起耳朵,接着一声巨响,玉米粒争相爆成一朵朵白花。

邻居家老奶奶,夏日里推着木箱小车沿街叫卖:“冰糕,冰糕,3分一个。”那声音里蕴含着夏日的凉爽,不仅让人记得冰糕的滋味,还记得回味悠长的声音。

叫卖声历史久远,在历朝历代都别有韵致。

在古代,行商坐贩借助与众不同的方式促销,诉诸听觉的市场声调随即纷纷登场。叫卖声最早起源于先秦时期,早在《韩非子·难势》中就有关于叫卖的记载,描述了一名商贩售卖矛与盾的吆喝:“吾盾之坚,物莫能陷也……吾矛之利,于物莫不陷也。”

古代诗词中有很多关于街巷上叫卖声的记录。屈原在《楚辞·天问》中有“师旷在肆,鼓刀扬声”的描述;李清照有词云:“卖花担上,买得一枝春欲放”;王季夷说“小窗人静,春在卖花声里”。这些诗句描绘了古代街巷上花贩卖花的景象,充满诗意和美感。

闻一多1925年发表的《叫卖歌》,是一首具有建筑之美的格律诗。汪曾祺在小说《职业》中描写了昆明文林街一年四季中从早到晚的各类吆喝叫卖声,表达了他对昆明特殊的情愫。

无论是童年的矿区街巷,还是长大后的城市社区,由远及近的叫卖声,有些还在,有些已随时间远去,都温暖了百姓人家平凡普通的日子,丰富着饭桌上的口味和孩子们的味蕾,成为生活中不可或缺的内容之一。

叫卖声,见证着文明迭代、城乡变迁,书写和记述了中华民族朴素、积极、充满生命力的生活哲学。一声叫卖,一声吆喝,不仅卖得是货物商品,还是一种悠久的文化。

(作者为自由撰稿人)

母亲的豆瓣酱

■余娟

老家的土陶缸还在院角,青釉色的缸沿爬着暗褐色的斑痕,像母亲手背上经年不褪的痕迹。每次掀开褪色的蓝布帘,酱香便裹着阳光的味道涌出来,恍惚又看见母亲在灶前翻搅豆瓣的身影,围裙上沾着细碎的辣椒皮。

母亲做豆瓣酱,从收新麦开始。清明过后,她把新磨的面粉倒进竹匾,拌入去年留的老酱引子。竹匾摆在南墙根,用纱布罩得严严实实,每天早晚要端到檐下透气。十几天后,米白色的面团上泛起金黄的菌丝,母亲才将豆瓣倒出来,用竹刀切成拇指大的方块,在青石板上晒得通体发亮。

晒豆瓣的竹筛要架在枣树下,母亲说树影斑驳的地方晒出的豆瓣有果香。她总在日头最毒时蹲在筛子旁,用竹筷轻轻翻动每一块豆瓣,让它们均匀地接受阳光的炙烤。有次我嫌麻烦,抓起木耙子胡乱划拉,晒得半干的豆瓣碎成了小块。母亲少见地发了火,粗糙的手掌拍在我手背上:“豆瓣是活物,轻慢不得!”她蹲在地上,一一捡起碎豆瓣,说这些碎了的只能用来炒菜,成不了封坛的好酱。

入伏那天最热闹。母亲把晒好的豆瓣倒进半人高的陶缸,新摘的二荆条辣椒剁成碎末,红亮亮的像撒了把火星子。粗盐要按年份算——头年的酱用七钱盐,三年的老酱只放五钱,最后浇上煮沸放凉的井水,青瓦片盖住缸口,棉绳在缸沿系



成蝴蝶结,像是给时光打了个结。

我上初中那年,暑假帮母亲翻酱缸。太阳晒得缸沿发烫,我握着长柄木勺敷衍了事,酱沫溅在胳膊上也懒得擦。母亲锄草回来,汗湿的衣领贴在背上,却顾不上擦脸,先凑到缸前闻了闻,脸色顿时变了:“酱沫没翻透,底下要沤出酸味了。”她撸起袖子就往缸里探,酱汤没过手腕,捞起沉在底的豆瓣时,胳膊上烫起好几个红泡。我躲在树后看她忍着疼继续翻搅,木勺触碰缸底发出“咣当咣当”的声响。

晒豆瓣的竹筛要架在枣树下,母亲说树影斑驳的地方晒出的豆瓣有果香。她总在日头最毒时蹲在筛子旁,用竹筷轻轻翻动每一块豆瓣,让它们均匀地接受阳光的炙烤。有次我嫌麻烦,抓起木耙子胡乱划拉,晒得半干的豆瓣碎成了小块。母亲少见地发了火,粗糙的手掌拍在我手背上:“豆瓣是活物,轻慢不得!”她蹲在地上,一一捡起碎豆瓣,说这些碎了的只能用来炒菜,成不了封坛的好酱。

阳光、汗水和时光的味道。

去年秋天回老家,母亲正给新晒的豆瓣酱封坛。她的背有些驼了,却仍记得在坛口垫三层梧桐叶,说这样能留住酱香。“你爸当年最爱用这酱拌面条。”她忽然笑了,眼角的皱纹里洒满阳光,“如今孙子们也爱吃,都说比买的香多了。”我接过她递来的酱碗,红亮的豆瓣在白瓷碗里闪着光,像她一辈子攒下的故事。

土陶缸还在老地方,酱香味漫过矮墙,飘向远处的稻田。母亲的豆瓣酱里没有花哨的调料,只有新麦、阳光、汗水和从不马虎的光阴。就像她常说的:“好酱要慢慢晒,好日子也要慢慢过。”那些在酱缸边翻搅的时光,早已把勤劳和认真酿进了岁月,让平凡的日子也能溢出醇厚的香。

(作者为自由撰稿人)