

茶是一种神奇的饮料,因品种、制作与生长的地域山场不同,其韵味、口感与香型可谓是千变万化、千姿百态。每一款茶都有独特的个性,恰如没有一片完全相同的树叶。

正山小种属于六大茶类中的红茶,明末在福建与江西交界的桐木关偶然产生。据传,有军队过武夷山,夜宿桐木关村村落,茶农躲避,错过制茶时机,军队开拔后,采摘的茶青都发酵了,弃之不忍,遂做烘焙加工,使茶的条索乌黑,冲泡后汤色红浓,香气扑鼻,且滋味醇厚。试着进入当地星村茶市,没想到反响热烈,随之便有茶商找上门来寻购此茶。就这么诞生一个茶的新品种,后人追寻起来,桐木关便成了正山小种即红茶的发源地。

年轻时,始喝茶,不明“正山小种”实际上包含了两层意思:“正山”即茶叶山场的范围,“小种”指的是茶树的品种“小叶种”。这里重要的是“正山”的由来与范围。由于初始的红茶受到市场的青睐,不同地区的茶农纷纷跟进,江西广信也制作此茶,名之“江西乌”,开始活跃于星村茶市。但各地制作的红茶,质量参差,口感各异,敏感的市场立即做出反应,将一定范围山场的小叶种的茶称为“正山茶”,其余则称为“外山茶”。根据茶叶市场的识别,环绕武夷山桐木关以南的福建崇安庙湾、江墩、挂墩、麻栗等地,以北的江西铅山河口、石垅等地为正山,在此范围中生产的红茶即为正山小种。

正山小种红茶很快征服了爱茶人的味蕾,不仅是中国的爱茶人,而且远达西方世界。晋商开辟的万里茶道,将正山小种远销至俄罗斯、荷兰、英国等国家,造成风靡英国上流社会的“下午茶”风潮,以至大诗人拜伦喝过红茶后,写道:“我觉得我的心儿变得那么富于同情,我一定要求助于武夷红茶。”一时间,英国对以正山小种为代表的中国红茶趋之若鹜。因此逆转大量的茶叶进口产生的贸易赤字,最终成为导致鸦片战争的原因之一。英国植物学家罗伯特·福琼受皇家园艺学会派遣,于1843年与1848年两度进入中国茶乡,将正山小种的茶种与树苗运出去,并招募制茶工人出国,从而形成了斯里兰卡、印度的红茶大面积种植,西方的红茶由此而生。

正山小种正是在鸦片战争之后走向式微。复兴正山小种,福建武夷山是

在20世纪八九十年代开始的,而上饶铅山河口一带则要晚至21世纪初叶。我是在正山小种复兴之后,喝到这款红茶的。记得当时的感觉新鲜,茶汤金黄,入口清甜,尤有桂圆味、高山韵(青苔与丛林的气息)。后来在多个场合与正山小种相遇,每次相遇都有惊喜。曾有两年多的时间,我多次进入正山小种所在地庙湾、江墩,还几次住进挂墩、麻栗,这些村落都在海拔千米左右。正山小种的山场,小块小片地隐落在村前村后的沟壑、斜坡。最佳的山场往往由这样的环境组成:一片坡地、三面由竹林与杂木丛林包围,两旁有山涧溪水,可听水声,可闻清风,山场滋润潮湿,青苔爬满树干。从这样的山场采摘的茶青,当然有独一无二的山场气息,经过精细制作,便成正山小种中的上品。

松烟味的正山小种(简称“烟小种”),是英国老贵族从记忆中打捞出来的,于是辗转托人寻到武夷山。烟小种是在青楼以传统工艺加工的,此时大的青楼多已废弃,正山小种的制作以电烘焙与炭烘焙为主,但也有茶农家尚保存小型的青楼作坊。所谓青楼,是一排三层的厂房,制茶时从茶青开始进入青楼,杀青、发酵、烘焙各道工序都在青楼里完成。青楼的底底层燃烧着冒着松油的松木,燃烧后松烟的气息浸入茶叶之中,烟小种由此诞生——这就是最初的正山小种,英国人寻找的便是这种红茶。武夷山人试制并得到确认后,传统的烟小种于本世纪初重回茶叶市场。我刚开始并不喜欢喝这款茶,但喝着喝着便爱上了。尚未入口,那松烟的香气便直冲脑门,随之高扬的桂圆香在口腔里打

转,强烈的刺激过后,便是千娇百媚的留香回甘。

这次来江西,我带了两款福建的正山小种来与江西的正山小种相会——一款是挂墩的烟小种,一款是麻栗的正山小种。我知道,武夷山是福建、江西共有的山,以主峰为界,北麓是江西,南边为福建,桐木关的正山小种是两省共同的品种与财富。但毋庸讳言,南武夷山的正山小种做得风生水起,并且创造出了高端的新品种“金骏眉”与“银骏眉”;北武夷山的正山小种却有些逊色,甚至没有多少人知道江西也有正山小种红茶。

但这也许仅是表面的,铅山的茶农、茶商、茶企与茶人,都在奋起直追。“万里茶道第一镇”的河口古镇,这里是明清直至民国时期的茶叶贸易运转中心,古镇曾有九弄十三街之称,有店铺千余,盛时仅茶庄便有四十八家,其中

饶、吕、郭、庄“四大金刚”茶庄,家家拥资百万。沿着这条五华里长、入选“中国历史文化名街”的街道行走,旧貌古风犹存。河口茶叶文化协会在河记茶庄楼上设茶席,棉织蓝白条纹桌布U形摆开白瓷茶盏、时鲜果盘。会长吴端端庄主泡,背景为立轴兰花图。茶叶有三款,贡芽、小种与老枞。我参加过不少茶席,如此朴实而隆重的却不多见。主泡者不多说,让客人依次享受茶香茶韵。三款茶均属红茶,有朋友品出“贡芽”似“金骏眉”,另两款都可称之为“正山小种”,只是细分了一些。初次接触到桐木关以北的正山小种,寻出记忆与桐木关以南的正山小种的元素做对比,相对而言,三款茶都含蓄内敛,汤色橙黄入口淡甜,香气中缺桂圆一味。

在信江岸边与武夷山自然保护区内,两度与铅山县黄岗山茶厂的茶相

遇。他们不仅有红茶,也有绿茶与岩茶,这两次见到的均是虞军——河

红茶制作技艺非遗传承人。这是一个很敦实的小伙子,做出来的茶却有空灵之气。喝了他的“贡芽”与“河红”,坐下细啜之,就是正山小种的韵味,微甜,只是依然寻不到桂圆香的高扬。

武夷山自然保护区的草坪村,仅十二三户人家,现在都以茶为生。夜色中,我走进了茶农李文龙的家,虽是第一次见面,但茶消除了陌生人的疏远,所谓“寒夜客来茶当酒”,从喝茶的效果而言,午夜微寒时,茶可发挥到极致。灯下品茶,在喝了他的两款茶后,又喝了我带去的正山小种与烟小种。彼此差异,立见分明:烟小种的松烟香自不必言,耐泡且气息久而不散,几泡下来甜味又显;另一泡正山小种,夜色的灯光下活色生香,桂圆香如带人走进果林。李家的三款,一款如贡芽,基本如前述;另两款出现了奇迹,一款如蜜,口感与香气皆然,一款则一时把握不住,幽幽的香气如从远方飘来,一阵又一阵,时强时弱。前一款我尚有过经验,后一款味蕾无储存,缺!于是,话题便集中到了后一款茶上。黑夜里,我见不到山场,只得凭想象,似是浓雾袭来,又似是淡雾

飘过。我脱口而出二字:雾香!没有想到,李文龙竟然有同感,并和我说,上饶林姓茶人做了五十多年的茶生意,去年曾来此收茶,一住十几天,一直琢磨这款茶的特点,一日大雾弥漫,山涧沟壑直到正午方从雾中显出。此刻,两人倘若进到了这款茶的山场,这种气息与气味不是雾香是什么?

这夜茶多话多,回到住处,无以入睡。武夷山多雾,大雾弥漫着山场,但是,桐木关北面与南面的雾是有区别的。“南面的雾多在半山,难以下到沟壑山脚下;而北面的雾时间长,一直落到山脚,挤进你的门窗。”李文龙的这一段话对我启发极大。我在麻栗居住时,多见山间白云飘动,山场的阳气相对北面来说明显许多,因而那边山场的正山小种,无论是哪一种香型,都显高扬;而北面山场,冬春正是蓄能之时,茶树终日与雾相随相伴,接受雾的浸润,因而北面的正山小种,多会含蓄内敛一些。含蓄与内敛,不也是一种美吗?

在行将离去时,李文龙送我一盒茶,马口铁的茶盒上印着“正山小种,高山河红”。是的,这种茶应该大方地标上“正山小种”。铅山的“小种”“河红”都可标上“正山小种”,不要小看这“正山”二字,它可是正宗红茶的代码呀。但无论是桐木关南面的正山小种,还是北面的正山小种,其实每一款茶自有特点、各有千秋。我为那一款正山小种起名为“雾香”并书写之,我想,那正是它的特点,它的高山韵味!



转,强烈的刺激过后,便是千娇百媚的留香回甘。

饶、吕、郭、庄“四大金刚”茶庄,家家拥资百万。沿着这条五华里长、入选“中国历史文化名街”的街道行走,旧貌古风犹存。河口茶叶文化协会在河记茶庄楼上设茶席,棉织蓝白条纹桌布U形摆开白瓷茶盏、时鲜果盘。会长吴端端庄主泡,背景为立轴兰花图。茶叶有三款,贡芽、小种与老枞。我参加过不少茶席,如此朴实而隆重的却不多见。主泡者不多说,让客人依次享受茶香茶韵。三款茶均属红茶,有朋友品出“贡芽”似“金骏眉”,另两款都可称之为“正山小种”,只是细分了一些。初次接触到桐木关以北的正山小种,寻出记忆与桐木关以南的正山小种的元素做对比,相对而言,三款茶都含蓄内敛,汤色橙黄入口淡甜,香气中缺桂圆一味。



清晨,盛夏的北京,东升的旭日还完全洒在北土城东路这家医院住院楼的窗外,清脆、悦耳、动听的“叽叽喳喳”的喜鹊欢叫,又把陈老太太给唤醒了。不由自主地,陈老太太心中的欢愉之花悄悄绽开了。在距医院一路之隔的元大都城墙遗址边长大的陈老太太,在来来往来的病人们口中得知,今年的元大都遗址格外耀眼。箭门的烟树更绿了,海棠花溪更美了,连久违的丑鸭、赤颈鸫、山斑鸠、大山雀等珍稀鸟儿,都飞回遗址了。

这些日子,她的梦也不时回到元大都遗址。昨晚的梦中,她从最东边出发,首先进入区内面积最大的人工湿地“龙泽鱼跃”景区,水潭小溪、芦苇小岛、青蛙野鸟,好一幅“满雨翠花随处有,绿茵啼鸟坐未闻”的景色。再沿小月河岸行走,小桥流水,岸边商家,充满灵气的水把商家的生意也带得火旺。你瞧,一夜之间又新添了这么多店铺。在“大都鼎盛”组雕前,粗犷豪迈、气势恢宏的群像,再现出八百多年前元大都建设的鼎盛场景,好不震撼啊……忽然,一阵“扑哧扑哧”的声音传来,一只扇着翅膀的“迷鸟”丑鸭从水中飞出,把陈老太太惊醒了。她使劲地睁睁眼,才知是护工阿萍的笑声。

阳光照进岁月。兔年来到,万物复苏,崭新的日子生机勃勃地回到了大地。天格外蓝,水格外清,树格外绿,鸟儿格外多而欢快……连夜晚的北京,也格外烟火蒸腾,好一副“绝胜烟柳满皇都”的生机勃勃。看来,梦里的情景就是现实的生活,春又重返人间了。她那颗因亲人相继离世而破碎的心,也在万物生长中悄悄复苏、修复、愈合、重生了。

而今,陈老太太虽然还时不时地把插在鼻孔中的食管拔掉,以示“不活”的信念,但比起刚刚入院时的“一心奔死”,已有天壤之别。她似乎在与阿萍的几次“争斗”和外面世界的复苏中,不知不觉地改变了。她和阿萍,也更亲近了。

五六年前,阿萍的婆婆得了一场大病,手术费高昂,当时儿子成家还要准备彩礼,阿萍家里的经济一下子捉襟见肘。村里的“能人”老罗在京城开了家护理公司,专门在医院陪护病人,一周的收入就是庄稼人一年的收入,年富力强的阿萍死磨硬缠地来了。以貌取人的老罗怕五大三粗的阿萍心也“粗”,所以有言在先:“到时,让干啥就干啥,让怎么干就怎么干!”阿萍毫不犹豫地点了头。

这一答应,既是阿萍的性格使然,也是她不想给自己留退路。她清楚,其实自己也没有退路。所以,阿

萍一上工,老罗分给她的全是做腿、胯骨、胳膊等换骨大手术的病人。这种病人术后三四个月的吃喝拉撒全在床上,护工要一把尿一把屎一滴水一口饭地照料,辛苦得很。帮病人翻身要缓缓地,不能动了伤口。这类病人多数大小便失禁,身体插着尿管,夜里一两个小时就要清理一次,以免病人伤口处溃烂、生褥疮。遇肠胃不好的病人,饮食要打成糊糊用食管和喂食针管一点一点地推送。别看这推送听起来简单,掌握不好速度,便会呛着病人、引发肠胃等不适,让本来烦躁的病人更加“生不如死”。

更磨人的是,护理期间,护工没有休息时间,白天、晚上都停不下来。要时时刻刻观察、感受病人的一举一动,与病人“同生死、共患难”。所以,这类“硬活”三个多月下来,护工都要掉好几斤肉、扒一层皮。虽然这类活待遇高,一个月的收入能抵其他活两三个月,但再高的收入,要是体力不好、心不细,也拿不下来。因为事先和老罗有约,阿萍成了“硬活”的专业户。

说来凑巧,这类别人干不了的活,阿萍手到擒来。因为阿萍有经验,经验正来自在家时照顾肝癌晚期的婆婆。当时婆婆到了弥留之际,大小便失禁,吃喝拉撒都在床上,阿萍便倾力伺候。说来也怪,婆婆到了后期,天天嘴馋得要命,医生叮嘱不让吃的东西,婆婆就是想吃,比如酱猪蹄、卤大肠、炖肉、红烧排骨等荤食,阿萍就按婆婆的口味去做。都说久病床前无孝子,但阿萍是个例外。两三年间,越到后期,阿萍越卖力。她努力让婆婆每天体体面面、干干净净,直到生命的最后一刻。

可即便是如此有经验的阿萍遇到陈老太太,还是束手无策。陈老太太也是苦命人,她在虎年相继送走了亲人后,便在恍惚中摔断了右胯骨,幸好被及时发现送到医院接受了换骨手术——这才捡回了一条命,送到了阿萍面前。

陈老太太刚刚从麻醉中清醒,下半身动不了的她大喊大叫不活了。她眼里燃烧出绝望而愤怒的火焰,质问是不是阿萍多管闲事才让她来的医院。这质

问的瞬间让无辜的阿萍哭笑不得,吭都不敢吭一声。

更让阿萍惊诧的是,老太太当着阿萍的面发疯般拔掉了身上的输液管、心脏监视器后,又歇斯底里地嚷着要去和亲人们相会……幸亏及时赶到的医护人员给她打了镇静剂,才让疯狂的陈老太太慢慢平静地睡去。

经历这一回合后,医护人员也不平静了,怕阿萍撒手不管,赶忙安慰阿萍;又担心阿萍应付不了,急忙给阿萍打气。然而阿萍知道,决不能败下阵来,因为她与老罗有约。阿萍还想,既然干了护理这一行,

万物生长

□楚建锋

就要想方设法把病人从身心“双死亡”的边缘救回来。某种意义上说,在治“心”方面,护工比医生的责任也许还要更大几分。

阿萍想,世间万物都有生命,主要在于怎么唤醒。人,作为万物之一,自然也如此。干护理这一行,其实就是要协助医生唤醒沉睡的生命。让生命回归生命,让生命旺盛成长。要唤醒和抚慰病人受伤的心,以心养命,让他们的心与身都健健康康,生生不息。

治疗心灵伤痛最好的良药,就是爱。“一心求死”的陈老太太,正是因为身边最亲的人忽然离世,抛她而去,一直以来相依为命的支柱忽然间倒塌了,才让火热的心一夜之间冰冻了。这是一个普通人遭遇生离死别后,伤心欲绝的正常表现。但是,护理人员该如何去唤醒呢?

想到自己病榻上的婆婆,想到自己对婆婆的爱,想到婆婆最终在自己的照顾下安详而幸福,阿萍突然了悟了,得用爱,用真诚的爱去唤醒陈老太太濒临死亡的心。

虽然生死有命,但是护工如何最大限度地给予护理对象,是至关重要的。很多人感受到的奇迹,其实就是护工用无微不至的爱,把命悬一线的病人给拉回来了。

随后的日子里,阿萍就开始给予陈老太太真诚的爱,在相濡以沫中给她心理抚慰。第一关,是最重要的一关,就是如何让陈老太太每天吃点东西。一开

始,一心向死的陈老太太不管三七二十一,就认准一个理:坚决不吃!而且,不论阿萍怎样使出七十二变的招式,陈老太太都能用咬紧牙齿的办法化解。就连插进鼻孔的食管,她都能坚定地拔掉。

就这样,一连几天过去了,已到了生命的极限,但是,陈老太太依然坚守着“不吃”的信念。这时的陈老太太,不但身体迅速消瘦,而且伤口一直愈合不了,还生起了褥疮。她的双眼早已哭干了眼泪,肿成了一条线。而每天,她就用肿胀的“一条线”直勾勾地盯着房顶,一句话不说。她的脸色苍白,无一点血色,阴冷得吓人。

守着老太太,阿萍也常常不寒而栗,有时她甚至在不知不觉间意识恍惚,不知道是在人间还是地狱。但无论怎样,阿萍都抱着坚定的信念,她相信自己只要努力,陈老太太一定会吃的,自己一定能让陈老太太好起来。所以,不论陈老太太怎么拒绝,阿萍都会按医嘱把一日几餐准备得妥妥当当,在老太太面前展示,她努力把陈老太太擦洗得清清爽爽,让陈老太太舒服一点。

当我们痛苦得无能为力时,唯一能做的就是等待——用极大的耐心去等待。等待病人的痛苦慢慢走远,等待病人忘掉刻骨铭心的伤,忘掉痛彻心扉的情。

终于等到了。漫长的分秒里,阿萍一如既往地尝试着。也许是皇天不负有心人,仅仅靠液体维持生命的陈老太太,忽然间把干裂、紧闭的嘴唇慢慢张开,伸出舌头要舔。阿萍敏锐地捕捉到了这一情形,以迅雷不及掩耳之势把早已准备好的勺奶,快速喂进了陈老太太的嘴里。

像久渴的婴儿突然尝到了甘甜的乳汁,陈老太太不由自主地不再与阿萍较劲,咽了下去。之后,陈老太太微微地把咬紧的牙齿,又稍稍露出了一点点缝隙。阿萍再次敏锐地捕捉到了这一细微的变化,快速把一勺一勺的奶,顺着陈老太太的牙缝送去,让奶尽可能多一点点地通过牙缝渗到她的嘴里,流进她的肠胃,流进她的身体,更流进她的心里……

慢慢地,陈老太太虽然还是时不时把插进鼻孔的食管拔掉,但是,明显地,频率越来越低了……

诚意动天,心灵格物。就这样,年轮流转,送走了虎年,送走了陈老太太那么伤痛的一年,迎来了兔年,迎来了生机勃勃的盛夏,迎来了盛夏这更加美妙的万物生长。

就像陈老太太与阿萍的故事,在茫茫人间,一如万物生长,生生不息。