

雾中茶园访友

砂壶里，盖上盖子，用开水继续烫一下，目的是激发茶香。而后，掀开紫砂壶的壶盖让我闻香，一股甜香飘然而至。接着，他洗了一道茶，一股高香夹杂着奶香漫溢四周，第二道茶泡出来，有淡淡的粉红色，迫不及待品咂一口，早就听说这里产好普洱，没想到这款茶茶汤甜柔，竟有如此别致的香气。

改之兄问我，对这款茶啥印象？

我笑了说，让人想起六朝烟雨。

改之兄大赞说，丹崖兄是行家呀，困鹿山这款茶的茶香就是“胭脂水粉气”。

没想到在品茶上，与改之兄有了共鸣。

普洱茶，尤其是生普，给人的感觉是苦涩味带来的生津感，没想到这款茶如此与众不同，竟然有胭脂水粉气，这让我对茶园和山场很好奇。

吃了饭，改之兄把我带去的白芍安顿好，就带我进山了。

雾逐渐淡了些，并没有散，困鹿山的山路出奇地好走，澜沧江水系与红河水系在这里交汇，这里可谓是江河的分水岭，水系的交融冲淡，导致这里气候湿润、地表矿物质丰富。山谷里，水潭静谧深邃，有鸟翔集，叫不上名字，鸣啼却格外清亮，倒是有白鹭，在山间振翅，让人想起“何处飞来双白鹭……人不见，数峰青”这样的句子。山中的茶树多为古树，为了免除采茶时对古树造成的伤害，沿着古树多搭建了很多钢架，

避免踩塌树身。老实说，普洱老茶树的叶片远比徽茶的要阔大，可能因为光照、气候等原因，也可能是因为古树的气场，普洱茶似乎没有那种纯芽头，除非是台地茶，一般被做成了月光白，而非生普。生普连着些许的梗，这样的梗被当地茶农亲切地唤作“马蹄结”，生普做好后，还会有“红屁股”，这些都是生态山场的特征之一。很多茶树上，青苔遍布，像是梅雨季节江南旧宅院的墙根，漫漶了许多的苔藓，苔藓这东西，灵得很，苔藓出没处，多半有好生态。远远望见有人在采茶，多是年轻人，手脚灵巧。改之兄给我介绍，采普洱茶的青叶，不必像绿茶一样，赶在三月，一般到四月，让茶芽充分与这片山场的气候交融在一起，那感觉像是在等一窝山雀飞出。这些“山雀”被采下来，要经过蒸、揉、压、解、晾等多个步骤，每一个步骤都需小心翼翼，像是对待一个初涉爱河的娇羞女子。

听改之兄这么聊着，我越来越懂得为什么这款茶有胭脂水粉气了。如此采茶、制茶、泡茶，就像是养在深闺的女子，一朝茶成、水沸，冲泡品饮，由“人未识”，变成了交口称赞的“茶中魁”，如此一道茶路，也堪称一条悉心呵护的心路。

改之兄送了我一捆十饼普洱茶，让我带回去慢慢喝。月余，他还拍了我送他的白芍，已然在他的园子里开了三五朵花，娇滴滴地展颜，他说，他在对花饮茶，我看了一眼他白瓷盏里的茶汤，似乎也粉嘟嘟的，真可谓：花惹脂粉气，茶凝云雾魂。

立夏

下来给母鸡吃。

打记忆里，母亲特别爱养鸡，母鸡落窝时，她会挑最新鲜的二十颗受精鸡蛋（她把每颗蛋对着灯光照看，据说是有黑点的就是受精的），放在铺满柴草的红柳筐内，母鸡便会在上面静卧二十一天，之后一个个毛茸茸的小鸡便破壳而出，喝到人间的第一口水，吃到第一粒米。

母鸡时常会将一只小虫啄成几截，小鸡便开了荤。那时的我，经常将一只小鸡捉起来，喂它吃口水，它很配合，好似品尝到了什么人间美味似的，吧唧着嘴。我不嫌它脏，它亦不嫌我。就这样在母鸡的保护下，我看着它们一天天长成威武的大公鸡，漂亮的母鸡。我们会用它们的鸡翎做成毽子，粘成鸡毛掸，它们全身都是宝。

但凡生命来到这个世上便是向死而生。再漂亮的大公鸡也逃不掉被宰杀的命运，终究成为人们的盘中餐。家里往往要留下一只最好的公鸡，英勇雄壮长相俊美，它是一群母鸡的统帅也是它们的丈夫，它用尽全力保护着它们的周全。而一只母鸡在逐渐变得产蛋稀少，那么它的生命也就到了尽头。

记忆中，立夏日的煮蛋好似特别的香。蛋洗净下锅，水淹没蛋身，煮沸后十五分钟左右，母亲用筷子将蛋悉数夹出。她说，夹不起来的蛋就是还没有完全熟，蛋黄凝固不到位。直至现在我仍用这个方法判断煮蛋的生熟。将煮好的蛋放入冷水中，浸泡几分钟，将蛋敲碎，从头整张地将蛋壳剥下来，蛋清劲道，蛋黄鲜香。

母亲最多让我们一人吃俩，说吃

多会脑桑（吃灰），那时候总也不理解，这样香的东西怎么会吃灰呢？如果家里来了客人，母亲便会将鸡蛋打上十几颗，用筷子搅打，直至出来泡沫，放入盐，将腌猪肉放入锅中，看油烟升起便将蛋糊倒入锅中，鸡蛋随即膨胀开来，然后翻动蛋饼将另一侧炒至微黄，出锅装盘，只闻那味、看那颜色，便会引出满嘴的口水来。再搭配上暄软的糊油烙饼是上上的待客之食。

我们小时候，母亲经常将鸡蛋打碎搅好，加入少量清水，放锅蒸至无水膨起喂养我们，让我们在那个物资匮乏的年代茁壮成长。我们姐妹有了毛病，母亲就煮一只整鸡给我们，连汤带肉吃，病就好得快了些。

母亲还会在锅底放入白糖，放上笼屉，将煮好的鸡放在上边熏，黄红的熏鸡卖到公社，给我们换新衣、扯头绳，买抹脸油。这农家最平常的物种，母亲能有多种作法，无论鸡蛋还是鸡，她都能做出不同的花样来，解我们的馋。

如今，鸡蛋普通得就如白菜一般，超市里五花八门的蛋，可无论煮炒蒸再也没有妈妈的味道，就那些打上亮丽标签的土鸡蛋，花大价买回去也只是买了个心安，味道绝对是在沽名钓誉。

或许，真的能说老了，突然间很厌烦这些世俗的负累，想念从前那些极简的日子，一盘拌苦菜，一颗煮鸡蛋，就满足得如同拥有了全部。物欲纷扰，尘嚣四起，本来锦衣玉食，然总觉得莫名地慌乱。

立夏日，母亲不知道是否还记得从前的种种，反正我却总能想起过去，想起那些在小河里戏水，折了红柳花插入酒瓶，听母亲叫唤吃饭，有父亲牵着的日子。

鹿有灵，竟能困得住？困鹿山——好奇特的山名。

下了很浓的雾，好在困鹿山的路并不难走，不像它的名字那般具有迷惑性。此番前来，我是带着三株白芍来访改之兄的，改之兄是一位诗人，去年五月来吾乡，适逢吾乡芍药盛放，姹紫嫣红，深深折服了改之兄。他独对一片芍药花发呆许久，当时晨光大好，他一个人从村子小卖铺买了酒，就着一大片芍药花田，两口干掉了一小瓶白酒。可谓“芍药就酒，此刻我有”。一个人对一种花竟然爱之深切到如此地步。今年春深后，我去访改之，先坐了四个小时的飞机，再走了三个小时的山路，才到达改之兄的居所。雾大，车走得慢，车在山道上蠕虫一般爬行，不时山上还有一些零碎的小石头落在山路上，幸好没有落在车上，否则后果不敢想象，现在想想，真有些后怕。

按照导航前行，快到改之兄给我的地址时，远远地，雾中就浮现了一个影子，戴着礼帽，一看就是改之兄。一年未见，我下车与他寒暄，我这真是跨越千山万水来寻你。改之兄给了我一个大大的拥抱。他把我请到屋里，还没来得及上饭，先给我泡了一道茶。

吾乡有谚：起身的饺子落身的面。在云南，竟然都被一杯好茶代替。茶饼解开，就让人嗅到了久违的香气，那是一款生普，改之兄熟练地给茶饼沿着边缘“松骨踩背”，目的是让茶饼松动一些，便于拆解。而后，他用茶针沿着饼心向外撬，说，这样不容易伤到手。茶解开，先烫了茶具，放在紫

近午披纱夜裹棉，清凉溽暑两重天。

满园红紫相争处，归鸟依依下暮烟。

“五一”四天小长假一过，立夏日便到了。五号，七点才醒，阳光早已破窗而入，洒在床尾的碎花被单上，这些花好似在晨光的沐浴下变得鲜活起来。将纱帘轻轻撩开，小区外边不知名的花又开了好多，正是绿树浓荫，红紫芳菲的好时节。突感时光静好，现世安稳。

桌上有姐姐煮好的鸡蛋，她们早早儿地上班去了，我偷懒告假一日。工作里，总有各种繁琐不得清闲，难有这清静散淡的时光。

往日，母亲在立夏这天清晨便会煮上一锅白水煮蛋，说上一句谚语：“立夏吃鸡蛋，石头能踩烂。”蛋是自家养的鸡产的，有好些个颜色，肉粉的、纯白的、黄白的、暗粉的，不同的鸡产的蛋颜色也不尽相同，那白鸡就产了白蛋，红鸡产了肉粉蛋，芦花鸡可能产了黄白的吧！

那时候，家里养着一大群鸡，颜色各异，个个油光水滑，一大早就听到它们咕咕的叫声，晃着鲜红的鸡冠觅食。上午就有母鸡卧入产蛋窝里，静静地待十几分钟，等到产下蛋，便起身咕咕蛋、咕咕蛋大叫起来，随即公鸡也跟着叫了起来，为母鸡助力，通知我们它产蛋了。忙去拾起那枚蛋，粉粉的，温温的，光光的，好看极了。把它放入母亲备好的糠缸里，攒下的鸡蛋都安静地卧在糠粉里，这样保证它不被摔碎也能长期保存。

母亲撒一把玉米豆，表示对产蛋母鸡的奖赏，当然不产蛋的也会跟着沾光。公鸡会将其余母鸡一并叫来分享美食，可自己却只在周围偶尔啄食一颗。那时母亲常说，人有时候还不如鸡呢，你看这公鸡，自己不吃，省

◇ 大野寻幽 李丹崖专栏



李丹崖，中国作家协会会员，出版有散文集《芳草未歇》《草木恩典》《胃知的乡愁》等28部，文章散见于《散文》《散文选刊》《青年文学》《文学报》《人民日报》《光明日报》等。

◇ 节气知识 夏至专栏



夏至，原名王桂萍，鄂尔多斯人，中国报告文学学会会员。出版散文集《原乡季候》，诗集《漫卷诗光》。小说、诗歌、散文发表于《诗刊》《十月》《文艺报》《草原》《延河》《内蒙古日报》等报刊。