

红人堂·俞丹桦

“绝弹”：一位老弹花匠从业的最后篇章



在棉胎上铺上网状包纱。(2018年6月1日)

浙江宁波东钱湖殷湾村老巷，一间旧屋曾不断传出弹棉花的阵阵响声，如同古老的歌谣，好似流淌的湖水，编织着岁月变迁的经纬。

年已奔七的弹花匠郑惠明，是这家弹花小店40多年的主人，也是东钱湖边最后一位本土弹花人。

从1972年背起沉甸甸的弹棉弓开始，他的命运便与棉胎交织了近半个世纪，让棉绒刻入了皱纹，弹具挫糙了双手，换来的是无数床温暖寒夜的棉被，并使自己尝到了汗水换来的果实。

当时代的浪潮漫过这间老店，工业发展带来的机制被席卷市场，老年人不断离去，年轻人不愿从事“又脏又累”的传统行业，也因自己常年弯腰劳作落下的伤病，郑惠明终于卸下了沉重而心爱的弹花弓。

从2017年起，我多次挤入这间不足10平方米的弹花小店，用零距离介入的方式，拍摄了郑惠明弹花的每一道工序，展现了他从业生涯的最后篇章，希望唤起人们对传统技艺的关注与珍视，让大家了解并尊重郑惠明这样的匠人，感受他们特有的温暖与匠心。



扫描二维码可欣赏全文



在家安度晚年的郑惠明夫妇与心爱的磨盘合影留念。(2023年3月25日)



当顾客上门时，郑惠明总是笑脸相迎，服务周到。所以，他的人缘不错。(2018年8月21日)



按顾客要求用红线拼出“囍”被的图案和文字，其功力不可小觑。(2018年9月11日)



郑惠明实在难以守住弹花店的生意，当最后一卷弹花用的包纱即将用尽时，郑惠明摘下了店外悬挂多年的招牌，他决定不干本行了。(2021年11月22日)

红人堂·葛卫永 惊蛰至，春茶香

惊蛰时节，三五好友相约茶庄。好友拿出上等春茶，放入杯中，只见丝长的身段在开水的冲泡下，茶叶舒展着身姿，随之而出的是浓郁茶香，沁入心田，令人欣喜不已。

茶树，“本为南方之嘉木也”。它又分为乔木型、灌木型、半乔木型，在我所在的江南大都以灌木型的绿茶为主，山边满眼都是错落有致的茶园。它树型矮小，没有明显主干，分枝较低叶较多，树龄约10岁至20岁为茶叶盛产期，在四五月间，为采摘高峰期。

茶叶按采摘时间可分为“春茶”“夏茶”“秋茶”，而茶质最好的要数开春后的首道嫩茶。和着绵绵春雨，再加上适宜气温，这是茶树一年中生长最好的时节。发芽抽绿，茶尖娇嫩，茶汁醇厚，绝对是人间珍品。

唐代大诗人刘禹锡曾著《尝茶》：“生拍芳丛鹰嘴芽，老郎封寄谪仙家。今宵更有湘江月，照出霏霏满碗花。”

说的是暮春时节，在山寺后的绿茶丛中采摘形如鹰嘴的嫩芽。作者得到老郎寄来的茶叶，于夜间煎饮，因月色明亮，照在茶碗里，茶汤的色泽更好看，犹如朵朵盛开的花，香气自来。

小时候，我也曾跟随大人去采摘过春茶。亲眼见到以垄为单位的茶树，在春潮的律动中，随万物齐刷刷地生长，由内而外冒着翠绿，在早春露水的浸润下，迎着阳光闪闪发亮。那天，我们带了个用竹篾编成的筐，挂在前胸下，采摘时，瞅准带露水的茶尖，用手指甲轻轻一掐，便顺手放入筐中。

此时离上等的好茶叶还差一步，还需及时进行加工制作。沿用老祖宗的手法，还需经过摊青，摊匀嫩叶使其散失水分，再为杀青，在铁锅里来回翻炒，最后揉捻，至此成品制作完成。

最常见的饮茶，是在玻璃杯中放少许春茶叶后，直接用85℃至90℃的热水冲泡，等待茶叶浸润一会儿后，再继续注入热水，这种方法特别适合泡绿茶。

春茶还可根据不同人群的需求，来选择相应的品种，以便达到最佳的品尝效果。

如在田间或工地劳作者，由于会流失大量水份，则需要泡浓度较高的叶片稍大的茶叶，它不仅香味足，而且特耐泡，不但实用，而且对解乏有极佳效果；而家里客人来访，一般会泡点叶片小的春茶，用来呷口，那满目清香定能使客人保持身心愉悦。

真可谓茶中有道，人生有律，品茶也有人间智慧。“无由持一碗，寄与爱茶人”。愿君多饮用，不辜负大自然的馈赠，让春茶香满人间！

