

最近 ,温州有关媒体报道了 红日亭 的感人现象 ,引起了各方关注 ,也感染了一大批群众。其实 ,我市也有一批历史悠久的免费茶亭。其中作为我市的爱心品牌 万松山茶亭 ,是我市最大的民间公益性茶亭 ,至今免费供应茶水逾15年 ,受益群众不计其数。从今天起 ,本报推出 关注瑞安 红日亭 现象 系列报道。

关注瑞安 红日亭 现象 系列报道(一) 每日18个小时免费供茶

万松山免费凉茶暖人心

■记者 欧苗苗/文 孙康/图

前日凌晨 ,记者来到万松山茶亭 ,记录了免费茶亭一天的供茶情况 ,以及烧茶人忙碌的身影和登山者喝完凉茶后脸上满意的笑容

凌晨2时： 烧第一剂茶

凌晨2时 ,还没等闹钟响起 ,烧茶人黄同虎就早早起床 ,大家都亲昵地喊他老黄 。走到隔壁的茶坊里 ,由于昨夜已经将烧茶材料全都准备好 ,老黄只要打开锅炉的电源就可以烧茶。可这简单操作的背后是老黄整整一天的忙碌。

中药材只有在水里浸泡过一段时间 ,煎起来才会入味。老黄说 ,入冬以来 ,每天晚上6时左右 ,要将12公斤中药材泡在200公斤的水里 ,让中药材得以充分浸泡。

老黄对煎制时间和水量了然于心 ,他分析得头头是道 :药味浓、体积大、吸水强、煎煮时间长的中药加水宜多些 ,否则宜少些 ;头煎加水量宜多些 ,二煎宜酌减

按了开关后 ,老黄回到自己的房间。房间与茶坊是相连的 ,困倦未完全消散的他想坐在椅子上打个盹 ,可是锅炉烧茶发出的响亮声响很快就让老黄困意消失。

他起身走进茶坊 ,茶坊里有8个茶桶 ,这是每天必须要清洗的器具。老黄先将茶桶里剩余的隔夜茶倒掉 ,再用干净的布擦洗 ,最后用热开水冲洗每个茶桶。完毕后 ,老黄把这些茶桶一一摆放好。

清洗茶桶的时间至少需要半个小时 ,卫生是大家最关注的 ,在这方面我总要做到最好。老黄说。

3时40分左右 ,凭借多年的经验 ,老黄估摸着煮茶时间差不多了 ,就转身来到锅炉边 ,并准备烧好的开水 ,以 两桶浓茶掺3桶开水 ,每桶容量是12.5公斤 的做法 ,将浓茶冲淡至适合饮用的口味。

老黄说 ,中药材前后要煎3次 ,第一次煎出来的称浓茶 ,但一般人习惯喝浓茶 ,容易导致胃寒。冬天和夏天煎制凉茶也是有区别的 ,不仅在材料上有所不同 ,煎制的数量也有多少之分。以夏天为例 ,老黄说 ,夏天喝茶的人最多 ,煎制的材料是平常的一倍 ,就是2剂中草药 ,即24公斤 ,而每剂草药前后都要煎3次 ,煎制2剂相当于要煎6次 ,以每剂200公斤的水掺和 ,即6×200公斤=1200公斤 ,也就是夏天烧凉茶需要的水至少要1吨。除去烧茶的水 ,每天至少要供应3吨白开水 ,包括饮用、煮绿茶、掺浓茶等。

如果是节假日 ,那用水量至少是平日的一倍。老黄说。

此外 ,老黄每隔半个小时要去整理一次性杯子 ,每隔一个小时要去清洗不锈钢茶杯 ;每隔两个小时 ,要去打扫一次卫生。

有些人喝了茶后随手就将茶杯放在桌上或石阶上 ,有些可能因为急事还没喝几口就不要了。老黄说 ,自己每次要从茶亭周围300米以内开始收拾 ,将一个个杯子捡来 ,统一扔到垃圾筒里。

话没说完 ,老黄已经起身忙着加水、加茶 ,并从储藏室里拿出一批干净的杯子添加到门口的箱子里。



万松山茶亭

凌晨4时 迎来第一拨喝茶人

点点甘 ,一点点苦 ,味道刚刚好。他说。

62岁的周祖鹏退休之前在市检察院工作 ,1991年开始就有上万松山锻炼的习惯。每次上山 ,他总是带上一副羽毛球拍 ,他说 :每次打完羽毛球都大汗淋漓 ,喝杯凉茶不仅解渴 ,对身体也有益 ,感谢这些义务劳动的人。

这时 ,一位三四十岁的女士来到茶亭 ,她不是喝茶 ,而是径直走进了茶亭 ,找到了茶亭负责人郑金士 ,从包里拿出一叠钱递给他 ,说 : 这是1000元 ,你们辛苦了。采访中 ,她告诉记者 ,在山上锻炼一年多时间 ,每次都会

来喝杯茶 ,对义务送茶活动非常有感触 ,这些钱可让茶亭购买中草药 ,虽然微不足道 ,但代表我的心意。在郑金士的再三要求下 ,这位女士才留下了她的名字 ,转身离开。

郑金士说 ,在这些锻炼的人群中 ,有不少纯粹是为了喝凉茶过来的 ,有拖家带口的 ,也有朋友同行的 ,坐在茶亭里 ,喝喝茶 ,聊聊天

为了让更多爱好者享受放松、自在的感觉 ,茶亭还买了两台电视机 ,以播放新闻为主 ,让上山锻炼的人在休闲之余 ,还能及时了解国内外新闻动态 ,此举得到了一致好评。

清晨6时 :义工分工行动

这些人都是免费为茶亭洗杯子的 ,他们没有给自己命名 ,倒是市民们经常看见他们劳动的身影 ,久而久之 ,都习惯地称呼他们为 茶亭爱心小分队 。

爱心小分队队长莫彩香说 ,小分队的队员都是夫妻档 ,总共10对 ,男的去锻炼身体 ,女的负责洗杯子。别看大家好像很空闲 ,其实大部分队员都是做生意的 ,不仅要照顾生意 ,还要照顾家庭 ,但他们都非常热心这些公益事业 ,每次洗杯子 ,只要一个电话 ,大家都会放下手中的活 ,直奔茶亭帮忙。

今年58岁的陈娟妹之前跑到上海忙着房子装修之事 ,前几天 ,她接到了队长的电话 ,告诉她第二天要组织清洗杯子 ,陈娟妹二话没说 ,安排好那边的事情之后 ,就回瑞安了。

这是我喜欢干的事 ,而且大家都这么积极 ,我可不能落在队伍后面啊。说完 ,陈娟妹笑了。

同时 ,在茶亭周边 ,还有一批身穿红色志愿者衣服的义工 ,他们或擦拭桌子 ,或打扫地面 ,或整理杯子 他们是市红十字会的志愿者。

晚上8时 准备次日材料

与女儿黄春荣便开始为第二天烧茶做准备。尤其是抓药这一环节 ,是黄春荣的拿手功夫 ,做了7年的烧茶好帮手 ,她在茶亭一楼的仓库里配中草药时 ,可直接用手当秤 ,每样中草药的剂量都非常准确。即使这么熟练 ,但要配齐30味中草药 ,至少也需要花50分钟。

到晚上8时30分左右 ,送走了最后一批锻炼者 ,老黄一天的烧茶工作才暂时告一段落。

就这样 ,一天到晚 ,在同样的地点重复着同样的事情 ,就是烧茶人老黄父女俩一天的生活。



黄同虎在添茶水