

大大茶亭小小茶摊

皆是瑞安温度

——这群“烧茶人”接力守护夏日清凉

从“万松山茶亭”到“云江暖心亭”
一份善意的标准化生长

清晨,瑞安万松山半山腰的茶亭总比晨光更早醒来。记者沿石阶而上,晨光洒落,这座茶亭是登山市民最熟悉的歇脚处。每天,往来的人们总爱在这里停下脚步,喝上一杯清凉解渴的伏茶。家住万松山脚下的陈大爷是茶亭的常客,他每天9时许迎着太阳爬山,11时许准时到半山腰喝茶。“晨起登山锻炼,再饮一杯伏茶,清爽解乏,格外惬意。”陈大爷说。

今年86岁的郑金土,是万松山茶亭坚守多年的“烧茶人”。自2011年起,他每日凌晨4时起身烧水,直至20时才停歇收工,寒暑无休,风雨不改。万松山茶亭每日接待登山游客逾1万人次,4只大茶桶日均耗水超1000公斤,从早到晚持续供应,不曾间断。

年事渐高后,郑金土将这份坚守多年的爱心托付给了外甥余国春。2022年,余国春接过接力棒,让这份温热善意持续传递。他说:“舅舅信任我,我就一定要像他一样,守好这座茶亭。”

为了让这份爱心走得更远,2021年,我市正式启动“云江暖心亭”项目。该项目由市慈善总会、市无党派人士联谊会共同发起,目前已有万松山茶亭等24家茶亭加盟。这些爱心茶亭不仅免费供应伏茶、常温水,还提供传统小吃。部分茶亭的夜间服务更是延长至22时,精准满足不同时段市民的休憩需求。

“过去,许多民间自发设立的公益茶亭虽满怀爱心,却常面临现实困境:烧水设备老旧易坏、运营资金靠个人垫付难以为继,且各茶亭服务时间、卫生标准不一,让运营者力不从心。”市慈善总会救助科科长潘斌瑜介绍。为此,我市统一为各爱心茶亭配置大容量保温桶、茶杯等设备,同时组建10支茶亭慈善志愿服务队,开展规范化服务培训,明确每日烧水、清洗、消毒流程,并规定开放时段和夜间值守标准,还安排专人定期巡检设

备与卫生状况,为茶亭提供一定的公益运营资金,确保每一杯茶都泡得用心,让市民喝得放心、暖心。

潘斌瑜介绍,全市“云江暖心亭”中,万松山、隆山塔、安乡、后垟、马道、九里6个茶亭已连续运营10年或以上。这些散落在城市各处的爱心站点,早已成为市民心中不可或缺的夏日地标。



湖滨爱心茶亭

■记者 周小玲 陈峥 贾洁楠/文 记者 张欣 特约记者 徐洪姆/图

三伏天,酷暑难熬,热浪能把柏油路烤得发软。

行走在瑞安街头,总能在某个亭子、某个拐角、某棵树下遇见伏茶桶,旁边摆放着干净水杯。过往行人时常驻足,接一杯温热的伏茶,仰头饮尽,抹一把嘴,再继续赶路。茶是温的,心是熨帖的。

这便是瑞安人再熟悉不过的“伏茶点”,而守护这些茶点、常年烹茶赠饮的爱心人士,被市民亲切唤作“烧茶人”。

伏茶的历史悠久,自古以来,三伏天免费施赠解暑茶饮的善举,便盛行于古道凉亭、市集码头。地处浙南的瑞安夏季气候潮湿闷热,施送伏茶早已扎根乡土、成为代代延续的民俗,便民伏茶点遍布城区大街小巷,岁岁盛夏飘香。



慈善义工队为过往市民送伏茶

塘下夏日方程式

40余家企业+80余个茶亭=1个镇的温暖与清凉

“大热天在外面跑,没地方歇脚喝水是常有的事。每次跑塘下,随处可见爱心伏茶点,实实在在帮我们解决了酷暑解渴的难题。”7月15日,塘下镇西科园社区党群服务中心爱心伏茶点前,货运司机陈永祥停好车,接了一大杯伏茶畅快饮用。当日,该爱心伏茶点全面开启公益供应。

“今年是我们烧伏茶的第6年。”瑞豪展览策划管理有限公司负责人翁春来告诉记者,这个伏茶点是他和社区一起“经营”的。身为瑞安市叁叁零救援队理事长,他常年参与应急救援,深知户外劳动者顶暑劳作的艰辛。“我每次看着那些连矿泉水都舍不得喝的工人,总觉得心疼。”电话里,翁春来的语气朴实又真诚。

这份善举始于2021年,最初翁春来凭一己之力撑起茶亭的运营。没有固定场地,他就改造集装箱搭建伏茶站点;没有帮手,他就自掏腰包采购消暑药材、雇员工烧茶。每天清晨5时许开火,一直忙到21时许关门,一天烧制十几桶伏茶,总量超千公斤。但西科园周边集聚着3万多名产业工人,单靠一个人的力量终究有限。

2023年,西科园社区主动对接,将该

伏茶点纳入社区党群服务中心的服务体系,打造“社区+企业”共担模式。目前,该伏茶点每年运营成本约3万元,其中翁春来的企业承担2万元,社区补贴1万元。从“一个人扛”到“社区企业一起干”,负担轻了,服务也更稳了。谈及初心,翁春来说:“来了都是家人,只要能为一线劳动者尽一份力,我们再辛苦都值得。”

西科园的方寸清凉,只是塘下镇爱心茶亭的缩影。入伏以来,全镇80余个爱心茶亭全面开张,点位数量位居我市各镇街首位。这场“清凉接力”中,越来越多的本土力量主动加入。

据悉,今年塘下镇已有40多家中小微企业自发募集善款,专项用于支持爱心伏茶点的日常运营。众多企业各尽其力、各出所长,或捐资助力、或出人值守、或捐赠物资,全力投身这场夏日关爱行动。如今,这些企业把关爱户外劳动者当成了日常的“分内事”,他们与村社携手,共同撑起了塘下夏日里最实在的一片清凉。



陈永祥(右)接过志愿者递来的伏茶

村头街角的“迷你伏茶亭” 从一人坚守到众人接力

盛夏的瑞安街头,还散落着许多不起眼的迷你伏茶亭。一张旧木桌、一只大茶桶、一沓一次性水杯,简简单单的几样物件,就撑起一处给路人纳凉解渴的爱心角落,将温柔洒满城市的大街小巷。

在安阳街道万松东路与安泰路交叉口的 sidewalk 旁,就有这样一方迷你伏茶亭,看管茶亭的是今年74岁的阿婆王丽英。她在这里摆摊送伏茶已经整整8年。

每年入伏之后,王丽英与老伴的作息便跟着伏茶固定下来——每天0时开始煮茶,一锅草药慢炖到3时,再静置晾2小时至茶凉,5时许才能摆开茶桶迎接行人。“一天最少要烧一桶茶(约50公斤),忙起来要烧三四桶。量不算多,只是让路过的街坊、在外顶着大太阳干活的人,能随时喝上一口茶水。”王丽英轻声说。

路口8年的默默坚守,只是她30余年公益施茶路的一小段。早年,她在村里摆摊,村子改造建房,她便将茶摊挪到工地旁,给挥汗劳作的工人送去清凉,现在则坚守在小区门口的阴凉处。地方变过几回,三伏天的茶,却从没断过一季。

常年暖心行善,也收获了无数善意回馈。常有本村的乡亲,或是路过喝茶的陌生人,悄悄塞来一点心意。攒着攒着,竟积下了7万多元善款。王丽英拿出一个略显破旧的塑料袋,里头妥妥帖帖地放着每一笔钱。“这么多人记挂我,帮扶我,这份善心我不能辜负。只要身子还动得了,这壶伏茶,我就一直烧下去。”她说。

从万松山半山腰日迎1万余人次的“老字号”,到塘下工业区里为快递员、货运司机撑起阴凉的爱心驿站,再到街角巷尾一张木桌、一只茶桶支起的迷你伏茶亭,每一处站点,都承载着同样质朴的善意。一杯伏茶,从古道一路烹煮至今,这份慈善薪火,在瑞安“烧茶人”的手中,从未熄灭。



迷你伏茶亭



市民陈大爷爬完山后在万松山茶亭歇脚



扫一扫,看详情

不同于普通凉茶,瑞安传统伏茶讲究就地取材、草本原生,选用常见的多种草本植物搭配熬煮,贴合本地气候。主流传统配料以淡竹叶、夏枯草、金银花、甘草、荷叶、茅根、菊花为主,部分老茶亭还会加入本地特有的青草食材调和风味。所有配料均为天然草本,性质清润温和,适配浙南三伏天闷热、潮湿的气候特点,熬出的茶汤清甜回甘,老少皆宜,是代代瑞安人认可的夏日解暑饮品。

瑞安老一辈烧制伏茶,选材讲究,草本食材需晾晒干透、去除杂质,保证茶汤纯净;慢火久熬,摒弃速成煮法,以柴火、明火慢炖数小时,让草本风味充分融入茶汤,口感更醇厚。

伏茶为时令草本饮品,适配三伏高温天气饮用,日常饮用遵循顺势适度即可。常温饮用口感最佳,更适配暑天体感;刚出锅的热伏茶,晾凉后再饮用更适口;日常解渴消暑适量饮用即可,贴合时节、顺应自然,便是最舒适的度夏方式。

(来源网络)