

一根茶梗牵南北

——从淮北茶俗到南洋药茶的文化溯源

刘平

一根茶梗，串起六百年南北传奇。

一、临涣棒棒茶之源流

安徽濉溪县临涣镇，地处淮北平原，自古不产茶，却有着六百余年的饮茶习俗。

临涣棒棒茶，以其独特的原料——茶梗，以及须用当地回龙泉等古泉水冲泡方能呈现汤色红亮、滋味甘醇的特质，闻名于皖北乃至全国。

据地方文史考证，临涣饮茶之风始于明代。彼时，徽商沿水路将南方茶叶及其副产品北运至淮北地区。临涣茶馆在经营中发现，有一种来自“六安”的粗老茶梗，价格低廉却极其耐泡，且与当地碱性泉水相得益彰，煮出的茶汤色如琥珀、入口绵甜。

久而久之，棒棒茶便成了临涣茶馆的招牌，代代相传至今。

然而，长期以来，临涣棒棒茶所用之茶梗被通俗地称为“红茶棒”，许多人望文生义，以为其源自清代才兴起的工夫红茶。这一说法在历史年代上存在明显矛盾——明代尚未有红茶，何来红茶梗？

二、“六安茶”在明清岭南及南洋语境中的真实所指

要厘清棒棒茶的原料来源，必须先还原一个重要的历史概念：

明清时期，在岭南及东南亚华侨市场中，“六安茶”一名，所指往往并非皖西六安的绿茶，而是产自祁门的安茶（亦称“六安篮茶”“老六安”）。

这一认知有多重史料支撑：商贾文献：民国时期孙义顺安茶茶票明确记载：“运至贵省香港佛山各埠，曰‘六安茶’。”香港、澳门及南洋老茶行长期将陈年安茶标注为“六安茶”“顶日六安”“老六安”。

医籍记载：赵学敏《本草纲目拾遗》引张逢原语“六安茶能清骨髓中浮热，陈久者良”。此语强调“陈久者良”，与皖西六安绿茶“贵新”的特性截然相反，而与以陈年为贵的祁门安茶完全吻合。

方志线索：明永乐《祁阳志》记载祁门产“软枝茶”，即为安茶的前身；清宣统《祁门县乡土地理志》则明确记载安茶仿六安制法，但产地已在祁门。

侨销实证：19世纪至20世纪初，港澳及新加坡、马来西亚、泰国等地的“六安茶”几乎均指祁门安茶。当地华人至今仍习惯称陈年安茶为“老六安”。

由此可见，临涣棒棒茶传统中所说的“六安茶梗”，其母体正是当时被称作“六安茶”的祁门安茶，而非皖西六安的绿茶。

三、安茶精制与“六安茶骨”的产生

祁门安茶（六安篮茶）在制作工艺上有别于一般茶叶。它在精制过程中，需要经过严格的拣剔工序，将较为粗老的叶片和茶梗筛选出来。

这些筛分出来的粗老茶梗，在传统茶行术语中被称为“茶骨”“六安骨”或“六安茶骨”。

这些“茶骨”虽为下脚料，却保留了茶叶的丰富内含物质，且因其木质化程度高，

极其耐泡。更重要的是，它们价格极为低廉，非常适合作为大众日常饮品的大宗原料。

四、南北殊途：从徽南北运到临涣棒棒茶

祁门安茶产区位于皖南山区的闾江上游。历史上，安茶及其副产品“茶骨”沿闾江水路顺流而下，进入鄱阳湖，再转入长江。一部分货物溯江而上，经裕溪口转入内河航道，通过渦河、浍河等水系，最终抵达淮北地区的临涣镇。

徽商在沿途贸易中，将这批廉价的“六安茶骨”带到临涣。临涣茶馆的主人惊喜地发现，这种看似不起眼的粗老茶梗，用当地的回龙泉、龙须泉等古泉水煮沸后，竟能释放出红亮剔透的汤色和甘醇柔和的滋味。而且，它反复熬煮十余次而味道不减，恰好满足了茶馆里往来商贾、百姓长时间闲坐聊天的需求。

于是，“六安茶骨”便在临涣落地生根，演变为独具特色的“棒棒茶”。六百年来，这一习俗从未中断，成为淮北大地上鲜活的文化遗产。

五、抗战断供与原料嬗变：从安茶茶骨到“红茶棒”

值得注意的是，清末民初祁门红茶兴起之后，其精制产生的茶梗，也顺着安茶早已走通的徽南北运路线，沿闾江、鄱阳湖、长江、内河水系一路北上，抵达临涣古镇。

也就是说，红茶的北上之路，其实是借了安茶的路。这条由安茶开辟的商道，在安茶兴盛时运送的是“六安茶骨”；待到安茶衰微，它又自然而然地承载起了红茶梗的北运——仿佛一条早已修好的管道，只等新的货物注入。

安茶中断

祁门安茶（六安篮茶）的黄金时代止于抗战。1937年全面抗战爆发后，长江及闾江水路受阻，安茶外销通道中断；1941年香港沦陷，南洋市场尽失。祁门安茶茶号陆续关微，1945年最后一批安茶运抵香港后彻底停产，此后沉寂近半个世纪。

这对依赖安茶精制副产品“六安茶骨”的临涣棒棒茶而言，意味着原始原料突然断供。

替代方案

为维持延续数百年的茶饮习俗，临涣茶馆与北运茶商不得不寻找替代品：

祁门红茶梗：清末民初祁门红茶兴起后，部分祁红精制产生的茶梗已随徽商北运。抗战后安茶绝迹，祁红梗凭借相近的产地背景和红亮的汤色，最先被引入临涣充当安茶茶骨的替代原料。

六安黄大茶茶梗（六安骨/黄大茶骨）：六安黄大茶历史悠久，在精制过程中会筛出大量粗老茶梗——即传统茶行所称“六安骨”“黄大茶骨”。黄大茶历来有北运传统，其茶梗价格低廉、耐泡，随后也被引入临涣，与祁红梗混合使用。

两者混合使用渐成常态，民间遂将二者笼统呼为“红茶棒”。

至此，棒棒茶的原料完成了一次静默的历史转换——从明清时期的祁门安茶茶骨（六安篮茶之下脚），变为民国抗战后以祁门红茶梗为先导、六安黄大茶茶梗继之加入的混合配方。

从这个意义上说，临涣棒棒茶在抗战之后的漫长岁月里，很大程度上就是“祁红的棒棒”。祁门红茶精制筛下的茶梗，与六安黄大茶茶梗一道，接力续写了棒棒茶的生命。今天临涣茶馆里那一根根沉浮在古泉水中的“棒棒”，既有祁门红茶梗的醇厚气息，也浸染着六安黄大茶梗的清冽底韵——它们共同构成了棒棒茶从明清到当代未曾断绝的物质基础。

六、南洋呼应：马来西亚的“六安茶骨”传统

有趣的是，同一批“六安茶骨”并未只流向北方。

随着徽商的海上贸易网络，祁门安茶大量出口至香港、两广及东南亚。安茶在侨销过程中，其副产品“六安茶骨”同样被带到了南洋各地。

在马来西亚及新加坡的华人社区，至今保留着一段珍贵的记忆。据当地资深茶人回忆：

过去中药店里可以找到两种茶，一种是六安（安茶），另一种是六安骨（六安茶骨）。它们是拿来入药作药引的。

此外，一些传统的餐饮店铺也会将陈年的六安骨大壶熬煮，作为免费茶水提供给顾客，既解渴又祛湿。

这一传统清晰地表明：东南亚华侨市场不仅消费祁门安茶本身，也明确区分并使用了其副产品“六安茶骨”——与临涣棒棒茶所取用的原料属于同一物。

只不过，一个北上淮北，成就了茶馆里的市井烟火；一个南下南洋，融入了华人家庭的药膳日常。

结语

临涣棒棒茶，看似只是淮北小镇的一种朴素茶饮，但其背后却牵动着一条跨越数百年的茶叶贸易与文化传播链条。

它的原料——“六安茶骨”，源于明清时期被岭南及南洋称为“六安茶”的祁门安茶。这些安茶精制时产生的老茶梗，随徽商的脚步一路北上，与临涣的古泉相遇，孕育了独特的棒棒茶俗；抗战安茶断供后，祁门红茶梗与六安黄大茶茶梗相继替补，形成了今天“红茶棒”的俗称；与此同时，同一批安茶茶骨也随商船漂洋过海，在马来西亚等地的中药房中，默默守护着海外华人的健康。

从淮北古镇的茶馆，到南洋街巷的药铺，一根小小的茶梗，串联起的是一个“六安茶骨”的南北传奇。而在安茶断供之后的岁月里，祁门红茶梗与六安黄大茶茶梗——尤其是“祁红的棒棒”——接力延续了这一杯六百年的茶汤。

这不仅是棒棒茶的历史正本清源，更是中国茶叶跨地域、跨文化传播的一个生动缩影。

榴园

李军

五月熏风，龙脊山把三百六十多米的骨骼向着淮北平原挺起

我沿着大方寺的残砖走来鞋底沾着唐宋的墨香

不觅张果老的蹄印不听龙吟湖的低吟浅唱只看漫山榴火，泼洒霞红把贫瘠的石坡，烧得滚烫

钻进明清古石榴园八百虬柯皱裂的树皮裹着风雨那是岁月留下的遗踪

盆景园里，匠人细剪时光把皖北的粗犷雕琢成苍枝盘曲凝作一帧流光丹青

拾阶而上，半山腰的石榴博物馆徐徐摊开千年榴乡史册一袭榴裙自唐宋迢迢至今诗书风物，尽藏一室安然

暮色里榴柴炖鸡的香漫过檐角新榨榴汁，在杯盏间漾着榴花浸染的深红像把整个五月滤成甜

四眼井的碑石静静卧着当年铜钎凿透岩层的铿锵是热血铸在石缝的惊叹比“不出皇帝出神仙”的古老民谣更滚烫，更刚毅

从前“有女不嫁榴园村”瘦枝结着酸果今人把石头种成花海粒粒榴实撑满希冀

伫立观日台远眺万亩榴园早已褪去贫瘠传说重续了石头的魂

剥开一颗红宝石般的石榴千房同膜，千子如一这日子，比古寺的钟声更踏实这活法，比张果老的仙丹更蜜甜

我在古园，循着铁骨铮铮的老根触到它深埋的年轮挂上一枚属于自己的铭牌静待秋深

临涣棒棒茶

梁永坚

青砖漏隙送斜阳，竹枝吱呀旧日光。炭火炉膛红蕊吐，砂壶水底白毫藏。霜丝老客流年换，醒木茶烟一味长。半盏清汤浮旧影，杯间甘涩话沧桑。

村头的月亮

郝雅迪

月亮隐进斑斓霓虹里繁华喧嚷填满街巷缝隙心底空出一块缺口怀念旧时不染尘埃的月光

八十年代的月光格外清亮儿时的我固执认定人间最暖的一盏灯悬在村口，是那轮月亮

圆月化作天上玉盘村口哨声划破夜色赤脚奔跑，踉跄一地银霜晚风拂过衣角，笑声撞在土墙

弹珠碾过斑驳光影沙包起落追逐嬉闹跳皮筋的调子绕着树梢轻摇月光漫巷，藏着捉迷藏的欢笑

蝉声渐渐沉寂蚰蚰在草丛浅吟低唱夜色温软，像母亲宽厚的手掌轻轻抚住我完整的童年

待到村口传来归家的呼唤拍净衣襟沾着的尘土把溶溶月色妥帖收藏成记忆里再也回不去的故乡旧时光

家乡的拉魂腔

郭兴华

拉魂腔是家乡人对泗州戏的爱称。家乡人对拉魂腔的喜爱，不亚于甚至超过了河南人对豫剧，上海人对昆曲、对苏州评弹的喜爱。人们说，三天不听拉魂腔，吃饭都不香。拉魂腔男角的唱腔高亢嘹亮，“十里以外听得着”。女角的唱腔婉转、悠扬、柔美。以前，家乡常有拉魂腔戏班子活跃着。逢年过节或农闲的时候，戏班子就在乡下找一块宽阔的空地唱起来，男女老少便丢下不太要紧的活计，络绎不绝地跑去听拉魂腔，简直是“耕者忘其犁，鋤者忘其鋤”。散了戏就忘呵呵呵地回家，等着再听下一场。

拉魂腔在家乡的演出起源于清乾隆年间，至今约有两百多年的历史。濉溪县1957年成立了“安徽省濉溪县泗州戏剧团”。后来，濉溪县曾有“大团”“小团”两个剧团，其大团就是泗州剧团。著名的泗州戏演员有王玉金、王玉花、赵天玉、吴长品、魏胜云等。伴奏的乐器有琵琶、笛子、高胡、低音二胡，打击乐器有锣鼓、镲、边鼓、梆子等。演出的剧目有小戏《拾棉花》《喝面叶》等。传统剧目有《樊梨花》《皮秀英爬堂》《秦香莲》等。《樊梨花》一剧还赴京演出，受到名人田汉、吴稚光的好评。《人民日报》评论说“泗州戏是淮河两岸的一朵鲜花”。毛泽东、刘少奇、周恩来、朱德等领导人还在怀仁堂观看了《拾棉花》。

1959年大团的赵天玉、范秀岭被抽调赴新疆慰问演出两个月。1959年4月，中央新闻制片厂来淮北拍摄《千里淮北织银河》，泗州剧团自创的《淮北春雷》也参加了拍摄。11月，濉溪县大团在蚌埠工人文化宫演出传统剧目《灵堂花烛》，招待谭震林副总理。演员魏胜云还被抽调到福建前线慰问演出，受到人民解放军的高度赞扬。

家乡的拉魂腔，唱词唱腔朗朗上口，易学易唱。伴奏也不复杂，一支竹笛可以，一把琵琶或一把二胡也可以。家乡的老少爷们大多能吼上两嗓子，以前，家乡的上空常常回响着拉魂腔的声音。

白天在田里干活都是以生产队为单位，人们便一边干活一边哼起了拉魂腔：“大路上来了

我陈士铎，赶会赶了三天多……”“七月里那个十七八……”“石榴花儿红似火，梅翠娥头上戴一朵……”人们唱得投入，唱得悠扬，唱得够味，听的人也陶醉入迷。收工回家的路上，男男女女也会情不自禁地放声高唱，你一句我一句，遥相唱和，此起彼伏。拉魂腔使人们似乎忘却了一天劳作的疲劳。

夏夜，劳累了一天的人们，不约而同地带着小板凳、苇席或软床子来到生产队的打麦场上乘凉。不一会儿就有人唱起了拉魂腔，还有人用笛子、二胡、琵琶伴奏。男的高唱“我老汉种瓜多辛苦，浇水上粪把瓜压，这谁家的小祖宗，偷了我的麦茬瓜……”，女的便唱“七月里那个十七八，砍罢了林林拾棉花……”。听的人便用手中的芭蕉扇在腿上或背上拍打蚊虫的同时，打出了拉魂腔的节奏板眼，跟着附和。夜深了，唱累了，有人开始打瞌睡。少数意犹未尽者，便和着夏夜习习的凉风和空气中淡淡的麦香，高谈拉魂腔的起源和发展，谁谁是名角儿，某某小丑演得好，哪个旦角儿长得好，唱得好等等轶闻趣事。

春节期间，是家乡拉魂腔演出最红火的时候。哪些地方有声腔戏迷们便自发地找人搭戏台，请拉魂腔戏班子来演出。还筹资请大团的赵天玉、王玉金、魏胜云到乡下演出人们最爱听的《樊梨花》《灵堂花烛》《拾棉花》《秦香莲》等剧目。听一天还不过瘾，晚上还要求接着唱。虽然时近隆冬，哪怕是刮着寒风，飘着雪花，也照听不误。拉魂腔给家乡的老少爷们儿带来了无限欢乐，让他们春节也过得有滋有味。

现代科技让人们的文化生活日益丰富，可是很少再见到拉魂腔的身影。老艺人一个个渐渐仙逝，年轻人也不会唱。现在，即使我“独在异乡为异客”，也忘不了家乡那醉人的拉魂腔啊。家乡啊家乡，何时能再听到那醉人的拉魂腔啊！



《家乡的拉魂腔》

收听音频版
请扫二维码

塔山榴色忆流年

祝体睦

半个月的学农课，印象最深的，就是晚上蚊子特多。当时有位同学们喊他李大爷的社员，割了一些草，晒得大半干，点着了帮我们熏蚊子。甬说，效果还真好，搁现在说，也算“生态驱蚊”吧。李大爷，你现在还好吗？我们永远感谢您，记得您。

话扯远了。有这点“渊源”，对榴园就特别关注了。近几年一年一度的石榴旅游文化节，四面八方的游客，使宋庄子，不，榴园新村，远近闻名了。游客记住了软籽石榴的甘甜，石榴酒的甘醇，山红芋的甘美，山里人的热情好客，榴园的名字，便传向千里之外。

现在的榴园村，村内道路已硬化，自来水也通到各家各户院内，甚至灶台，党政服务中心的小广场，成了人们休闲娱乐的好去处。那村容村貌，哪里还有当年石墙茅草屋的半点影子？只有那口“四眼井”尚在，向人们诉说着当年先辈们奋斗的精神和过日子的艰辛。当年村东的泄洪水沟，也被村民们政造成了水库，水面不时有鱼儿跃出，引得三五约客端坐太阳伞下，两眼不眨地瞅着渔标儿；再向东一点，塔山旁的仿古建筑中国石榴博物馆，金碧辉煌，把石榴文化展现得淋漓尽致；宜林即林，宜果即果，林农套种，抓好林下经济。村民们选择了栽种石榴致富，找对了路子。石榴，适宜当地生长，现在尚存的明清石榴园，仍旧年年老树新花，硕果累累，便是佐证吧。

有时间总想去榴园村逛一逛，不为别的，就是为了那份情感，那份难忘的记忆。

一朵莲的心事

梁晶晶

终是盛开了
那泓心事
在这未明轻夏

藏藏蒹葭
亭亭青盖遮不住
半亩方塘装不下

徐渭不敢着墨
濂溪无从落笔
还是藏起来吧

藏在
唐诗宋词的余韵里
等你来读，或者风干



一池清绿，独荷含香。

■摄影 杜鹏

农谚里的小暑

谢正义

“头伏萝卜二伏菜，三伏里头种荞麦。”什么时节该种什么，农谚记得清清楚楚。日头最毒的晌午，地里照样有人在弯腰。

早稻正在灌浆，穗子一天比一天沉。老农每天沿着田埂走几遭，捏捏穗头，捻捻谷粒，心里掐着日子。“小暑割不得，大暑割不彻。”割早了，籽粒没饱；割晚了，赶上伏雨落粒，大半年的汗水就白流了。

菜园子里倒是热闹。西红柿涨得通红，辣椒紫亮亮的，豆角架上垂下一道密匝匝的绿帘子。女人捧着竹篮钻进去摘，袖口被汗水润透，贴在胳膊上，鬓角的碎发黏在腮边，也顾不上拢一拢。

日头往西一斜，燥热总算懈了些劲。村口老槐树底下，竹椅子晒了一整天，坐上去还烫屁股。老爷子摇着蒲扇，茶缸里的粗茶续了又续，早已寡淡如水。“小暑热得透，大暑凉飕飕。”他有一搭没一搭地念叨

着，也不知道是说给旁边的人听，还是说给自己听。

“小暑不算热，大暑三伏天。”真正的火候还在后头。

回过头再想“上蒸下煮”这四个字，忽然品出另一层意思。那蒸的煮的，哪里是人的肉身，分明是大地自己。小暑像天地间支起的一口大锅，底下文火慢烧，锅里咕嘟咕嘟冒着水汽。它把稻子熬得金黄，把瓜果喂得透甜，把整个夏天慢慢喂成一坛子浓酽的醇酒，单等着秋天来揭盖子。

这些农谚，是老祖宗留给节气的一双耳朵。那是千百年间，人与天地一来一往的絮叨，每一句都长在土里，又飘在风里。

农谚里的小暑，是大地这本日记中最烫的一页，农人读懂了它，便用最朴素的句子传了下来。如今摊开在我们面前，字迹还微微发手。