

受访嘉宾：徐雪燕

海南妙自然商贸有限公司总经理

↓徐雪燕在沏茶。

海南日报记者 宋国强 摄

“人生如品茶，一苦，二甜，三回味。”或许是来自大理的缘故，或许是因为家乡那道著名的“三道茶”，坐在自己海口的茶轩里，已经皈依佛门的大理白族姑娘徐雪燕说，可以一天不吃饭，但是不可一日不喝茶。

从昆明到珠海，从珠海到北京，再从北京到海口，几年间辗转多个地方，徐雪燕一次次精简自己的行李，唯一舍不得的就是收藏多年的一饼普洱茶，每次都不辞劳苦带着那些沉甸甸的茶饼来回奔波。

也正是因为这些茶饼，两年后才到海口的徐雪燕，已经拥有了一批投缘的茶友，茶友们叫她“燕子”。现在，到燕子的茶轩或是会馆里喝茶，聊聊天，已经成为不少朋友放松身心的一个好去处。

一苦·二甜·三回味

放在10年前，这一切是不可想象的。因为胃不好，燕子是不喝茶的。但云南的烟、酒、花、茶，历来最受外地人推崇，在旅行社的行程安排中，客人来了要用玫瑰花接机，客人走的时候要喝一杯普洱送行。当时从事旅游业的燕子，学习一些茶叶知识也是工作的需要，在圈里人的影响下，燕子几乎是有些为难地开始尝试着喝一些调配红茶和普洱茶。

几个月后，燕子欣喜地发现，自己非但没有因为喝茶出现反胃，而且还慢慢喜欢上一个人静静品茶的感觉。如果哪一天不喝茶，反而会觉得生活缺少了什么，有些不适了。

在白族的茶俗中，主人以“一苦二甜三回味”的三道茶来款待来宾。头道茶为苦茶，经过烘烤、煎煮，茶汤色如琥珀，香气浓郁，但入口却很苦，这寓意着：要想立业，必先吃苦。第二道是甜茶，冲茶时在杯中放入红糖和核桃仁，这道茶香甜爽口，浓淡适中。寓意为：人生在世，无论做什么，都只有吃得苦，才会有甜。在冲第三道茶之前，主人先将一满匙蜂蜜和3-5粒花椒放入杯中，然后冲入滚开的开水。这道茶称为“回味茶”。甘、苦、麻、辣、甜五味俱全，寓意要时刻牢记先苦后甜的人生哲理。

燕子的茶轩没有家乡传统的“三道茶”。“三道茶”更多的是从形式上告诉人们一苦二甜三回味的人生哲理。而在燕子的生活中，用什么形式喝茶，喝怎样的茶并不重要，重要的是用心品茶，在品茶中感悟人生。

燕子把自己的人生也划分为三段：一苦，即年轻时要能够承受创业的苦；二甜，待到中年时，可以享受到事业、生活带来的幸福；三回味，不再年轻时，可以一个人静静地回味过去生活的点点滴滴。

随心·随缘·随自然

燕子的茶轩叫“妙自然”，燕子的普洱茶也叫“妙自然”。经常有朋友问：何以取名“妙自然”？燕子说，因为她就是妙自然，妙自然是她的法号。

眼前这个年轻而显得有些纤弱的女子，很难让人想到她是一名佛家俗家弟子。

但在燕子的家乡大理，这却是一件很普通的事。大理是古时南诏国的都城，现代人很多是通过金庸的《天龙八部》认识这个神秘的南诏古国的。南诏国佛教盛行，先后有9位皇帝放弃皇位到崇圣寺出家为僧，也就是金庸

笔下的天龙寺，这在中外历史上都是罕见的。

或许是从小受到潜移默化的影响，年纪轻轻的燕子，早在2004年，就在中缅边界著名的畹町市万佛寺皈依佛门，成为一名俗家弟子。

2007年6月的五台山之行，让燕子的生活又一次发生变化。在五台山凤林寺，燕子遇到了达增堪布上师。在那里，她皈依了藏传佛教，法号让雄拉姆。她问上师这是什么意思，上师告诉她，拉姆就是藏语“仙女”的意思，她的法号翻译成汉语，就是“妙自然”。

在燕子的会馆里，茶友们都是聚在大厅的宽敞茶室里品茶的，但在里间还有一间很小很精致的茶室，是她平时礼佛的地方。仅几平方米的房间，榻榻米、书架、佛台、古筝……难怪，在燕子的茶室里，总是燃着的淡淡檀香，放着轻柔的佛乐。轻烟伴着佛音，让她的茶轩宁静而脱俗。

在燕子的茶轩里，燕子会拿出收藏多年的不同风格的普洱，和朋友一起品味。从十年的生茶喝到十五年的熟茶，再从十五年的熟茶喝到去年刚刚上市的新品。听燕子细细介绍，随燕子慢慢品味，大家心中多了一份宁静，少了一些浮躁。

茶轩·会馆·私房菜

燕子的生活似乎从来都是这样的从容。

2000年从昆明到珠海的燕子，因为普洱的缘故，在珠海结交了一批朋友。恋家的燕子每年都会回老家几趟，每次都要大包小包地为朋友带各种各样的云南土特产，有时光是带的鲜花就已经超重了。

白吃白喝燕子一年多后，朋友们“受不了”了，建议燕子索性开个专卖云南土特产的小店。听从朋友的建议，2002年，燕子的“彩云庄”开业了。

2007年，燕子离开珠海后，带着收藏的普洱到了北京。但北京干燥的气候、紧张的生活，让燕子觉得喘不过气来。在朋友的建议下，仅仅在北京待了一个月的燕子，几乎是逃一样来到了与珠海有些相似的海口。

到了海口，燕子花1000元租来房子，却花了一万多元装修。房东一张很旧的桌子，燕子用大理蜡染布一铺，就变成一个很独特的茶桌。

普通的出租屋被燕子装饰得极有情调，朋友们开始聚在这里品茶。慢慢地，朋友带朋友，来的人越来越多。朋友们提议燕子开个茶室好了。

燕子的妙自然茶轩，就这样开业了。员工都是从大理专门请来的。工作之余，大家聚在一起做家乡菜。朋友们见到大理乳饼、火腿土豆焖饭，也凑过来一起吃。吃得多了，就又建议燕子开个私房菜馆，满足大家的口福。

“一步一步走来，似乎都是朋友推着过来的。”燕子的私房菜刚开业时，还是由燕子自己掌勺，现在则主要是燕子的老爸负责。燕子家里在大理开了20多年餐馆，对这行其实并不陌生。

燕子的私房菜馆每晚仅接待一桌，客人不需要点菜，由燕子根据客人的口味来搭配不同的云南菜。不少云南同乡因为燕子的私房菜，解了不少思乡之苦。

燕子的会馆外是一个几百平米的露台，现在，又有朋友建议，燕子应该把露台租下来，把会馆规模扩大。

或许，这就是燕子的下一个目标了……

雪燕的人生三道茶

文\海南日报记者 杨春虹

海南周刊执行主编\邹永晖

封面设计\许丽 封面图片\季幸璜

