

蕉川寻茶记

周华诚



老丁(右)在茶园里

八点多钟,我们穿过一场春雨去茶山。我请了问清兄带路。问清是开化本地媒体人,踏遍当地山山水水,自然也知道哪里出好茶。我们去的是苏庄——很远,从县城出发,还要一个多小时——县志记载,崇仁四年“进贡芽茶四斤”,就产自苏庄。

这一路上,春和景明,油菜花在路的两旁盛开,春雨给远山披上层纱,云雾仿佛就停栖在半山腰上。白色的梨花在河边开放,衬在远处黛黑色的鱼鳞瓦的屋顶。我喜欢在这样的天气去远行,何况是去茶园呢,更何况是去钱江源国家公园境内的茶园呢——苏庄这个地方,几为浙江的最西面,再走几步,就是江西的婺源了。此地山高林密,终年云雾缭绕,又是国家公园境内,有云豹、黄麝、黑熊以及白颈长尾雉等珍稀动物出没,自然是有着天然条件可以出好茶的地方。想想看,敏捷的黄麝在溪边饮水毕,奋起四蹄,轻盈地掠过茶园;长尾巴的鸟,也骄傲地从茶园上空飞过;那云雾,长久地停栖在茶园的高度;这样的地方,茶,一片树叶,穿越漫长的冬天,悠然缓慢地从枝头萌发,是不是必然携带着山林草木的气息,携带着云朵幽兰的气息?

山重水复之中,我们到得蕉川,一个宁静的小村庄。茶农老丁,进城卖茶,此刻仍未归家呢。四面大山环绕小村,山上都是茶园。进山路上,我看到茶园中三三两两,

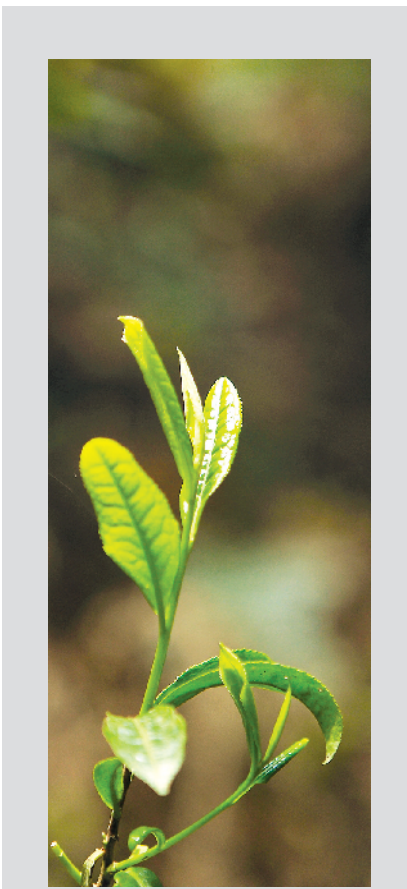
都是采茶的人,说笑声音从很远的地方传来。茶山之下的田畴,则多种着油菜,漫山遍野的黄色如此明亮。这个时节,正是春茶采摘的旺季,村中妇人,大多上山采茶去了。

我们便也去爬山,山颇有些陡的。问清兄说,高山上的茶,比半坡的茶好些,而半坡茶又比平地的茶好些。千米以上的高山,茶芽出得晚,芽头又少,山上仙气逼人,茶是春山的妙物。那么,到底是山上的茶,还是坡上的茶,还是地上的茶,你只管放心——那些经验老到的人,一喝,就能喝出来。

老丁的妻子汪美仙,每天上午也是上山采茶。然采茶最厉害的,是邻县婺源的那批采茶女,在村里一住就是一个多月,天天住在大礼堂,睡在地上的大通铺。她们手脚麻利,一天能采五六斤茶青。

采明前茶,要求一芽一叶,这是十分严格的要求。看采茶女采茶,简直要眼花缭乱,她们两手上下翻飞,在茶叶的嫩尖上跳跃与舞动。那两只手,各管各的,仿佛是那高明的钢琴演奏家,在茶叶尖上弹奏着无声的奏鸣曲。果然,有一些鸟鸣从林间传来,鹧鸪,或者子规。子规鸟的鸣叫,春山上能一阵一阵地听到,刚好我前一天翻读《枕草子》,见书中提到“子规的叫声,更是说不出的好了”。而就在这样“说不出的好”的鸟鸣声中,采茶女们辛勤劳动着,从早到晚,要忙上整整一天。

山上茶园里,那一行行茶树,是老丁亲手植下的,已有十多年。福鼎老品种,用它的芽叶制成的开化龙顶茶,能卖出好价钱。这个品种的茶叶颗粒饱满,茶青修长敦实,是茶农们的最爱。这样的茶青在整个收茶季节里约占七成,这也是高



(周华诚,作家,稻田工作者,独立出版人。出版作品有《下田:写给城市的稻米书》《草木滋味》《草木光阴》等十余种。策划主编“雅活”书系、“我们的日常之美”书系等。)

品质龙顶茶的保证。有的芽头,茶树品种是另一种,芽头又粗又壮,外行人一看很好,而懂行人却是不要的。

近午时分,老丁终于从县城回来了。老丁每天清晨,天不亮时,就要带着新炒制的茶叶进城去卖,卖完了再赶回家。清明前这段时间,茶叶是一天一个价,茶青当然也是如此。老丁的茶叶好卖,他有一手炒茶的绝技。说起来也奇怪,老丁作为真正的老农民,从前是开拖拉机的,二十年前才转行种茶和做茶,然而一做茶,就做出名气来了。人都说他炒的茶好,“到位”。开化的龙顶茶,有三种香,你泡一杯茶,喝喝看,闻闻看。他们那些买茶的老茶客,都候在路边,手上一杯茶,一喝,就喝出味道来了。

开化龙顶,有三种香——兰花香最妙,板栗香次之,玉米香又次之。而这茶的香气,是与炒茶的手艺密不可分。譬如说兰花香,首先是茶青要好,炒制手艺更要精微。精微在于,控制炒制时手的力度、火候的把握。兰花香气的出与不出,就在微妙的一瞬间,过几秒钟,茶叶就老了,说不定就焦了。嫩几秒钟,火候不到,香气也出不来。用那些老茶客的术语说:

“一个是杀青要到位。一个是香气要到位。”

说到底,制茶,靠的是一种悟性。

或者说,要看是不是跟茶有缘。

那么,老丁是与茶有缘的。当年他改行制茶之后,自己扦插繁殖茶树苗。挑老嫩刚好的茶树枝条,一叶一节,剪断之后

插入土中,布上薄膜,扦插成活率可达九成多。而有的人学他的样,也搞扦插,居然成活率不到二三成。

再说老丁炒茶手艺到底怎么样,他自己说了没用,得听老茶客的——每天清晨,老丁背着自己做的茶去市场售卖,他和大家一起把袋子歇在地上,就等着人来问货。有的人伸手抓一把,看一看,再送到鼻子底下闻一闻,连一杯茶都不用泡,就说这些茶叶都要了。老丁的茶叶,不仅每天很快卖完,而且价格都要比别人贵上十元二十元钱。

茶叶市场是很有意思的,每天只在清晨闹热一些,到了八点钟,人群就都散去了。买的和卖的,到了这时都已成交。那种激烈,那种争抢,那种焦灼,那种激动人心,此时都烟散云散。天亮,人散,买到好茶叶的人开心,脸上抑不住的笑意。没买到好茶叶的人,就一脸懊恼。卖茶叶的人,高卖了十元二十元,也开心得不得了。

待到人群散去,再要找到对方就难了。有一年,春天都快过完了,有位外省茶商,转了十八道弯的山路,找到小村庄的老丁家来。一见面就说,你就是老丁?我可把你找到了。原来人家,曾经喝过一次老丁的茶,后来四处打听,用了一两个月才找到了。老丁说,你找我有什么用啊,你看春天都快过完了,今年的春茶,都卖完了。

对方说,没事,没事,找到就好,明年春天,我找你买茶呢。

事情总是这样的——要看缘分。

那天中午,我们就在老丁家吃饭。老丁喝了半碗烧酒。一桌子的山里菜,是老丁妻子做的。山里人的口味,略有点咸,但是香啊,咸鱼、咸肉,都香。我吃了两碗饭。

老丁每天都喝这么半碗烧酒。喝了酒,干活才有劲。老丁端酒碗的时候,我看他手掌上记着数字,便让他摊开给我看:

20

20

21

黑色的笔迹,嵌进了掌心的纹路里——每天都有几个数字记在他的掌上。掌纹有点粗糙,甚至有些微龟裂。如果我是个看手相的人,说不定能从中看出几场老丁人生的转折。然而我一看这手掌,说,嗯,不错呀——今天卖了这么多茶叶啊。

是的,这天早上,老丁卖了61斤茶。

老丁最近辛苦啊。每天晚上炒茶,要到凌晨一两点钟。眯两三个小时,便要起床去卖茶了。回到家中,吃过中饭补个觉,到了下午三点多,

又要出门去收茶青。当然,不用跑远,只在附近的村庄。一手交钱,一手交货,采茶女们自己称重,老丁则根据茶工报的重量算钱,邻里之间,互相信任。老丁收茶青,价格算是开得高的。当天最好的茶青,卖到45元一斤。一个多小时后,老丁便能收获200多斤茶青。

茶青收回,先是摊青,到了晚上再炒茶。量越多,人越累。

曾经是拖拉机手的老丁,这二十年间转型做茶,承包茶山、买茶机、炒茶叶,攒了些钱,把家中老屋变成了炒茶房,又在旁边盖起三层的小洋楼。

趁着晚饭时间还没到,老丁抓紧时间靠在椅子上打了个盹。老丁家门前,有一条清溪,溪水潺潺,一直向山外流去。我想到一句话,“茶生一处,天地一方”,大概,可以算是蕉川这个小村庄的写照吧。

告别了老丁,我又往更深的山里去,行了四五公里的样子。盘山公路一直绕啊绕,从茶山上绕过去,茶树层层叠叠,那绿意也是层层叠叠,黄昏之中,依然有零星的茶农在那山头上采茶。头一天下过雨,瀑布挂在山边上,桃花开在屋角。小村庄安静极了,只有水声与鸟声,从山谷里传来。

山花落尽人不见,白云堆里一声钟。我想,许多城市人喝着一杯绿茶的时候,大概想不到,在蕉川这样一个小山村,一叶绿茶,最初是从这里出发的吧。

2019年4月3日



小村庄四面都是茶山



茶叶颗粒饱满