

每当在乡下或朋友处,喝得一杯好 茶,我一定要刨根问底,查询该茶的来历 和出处。寻茶、泡茶、喝茶、品茶、问茶,已 融入我的日常,成为我生活的主要内容。

我经常下乡,每每看到郁郁葱葱的 茶园,看到采茶、除草、施肥等辛勤劳作的 茶农,我都心生敬畏,主动上前攀谈,问问 他们的茶叶收入,有哪些不懂的专业知 识。为茶农解决技术难题、增加茶农收入, 是我生活和工作的动力源泉,有种情结 叫关注茶叶、关心茶市、关爱茶农,我与 茶、与茶农早已不可割舍。

(-)

我与茶结缘37年了。与茶为伍、为伴、 为职业,可谓到了识茶、知茶、爱恋茶的地 步。最直接、最突出的表象是,我与父辈、祖 父辈一样爱喝茶,可以说是到了嗜茶如命 的程度!茶是我钟爱的唯一饮料、饮品,每 天早晨起来,吃过早饭,第一件事就是泡 杯茶喝,也是我雷打不动的必修课。

与茶结缘,并非偶然。我出生在大别 山北麓的皖西金寨县的小山村,茶叶是 老家山区群众增收致富的特色农业产业 和主要经济来源。可以说,打小就知道茶 叶,只是小时候我对荼没有太多的意识 和认知。家里虽有茶园,偶尔也看过母亲 和姐姐采茶卖或在家里做自己喝的茶, 但是对茶树、茶园、茶叶并没有太深的记 忆和太多的了解。在我儿时的记忆里只 知道我祖父和父亲每天早晨起来第一件 事就是烧水泡壶浓茶喝, 先喝茶再吃早 饭,一年365天,天天如此。儿时的我,有 时偶尔也尝一下大人喝的浓茶,感觉茶 叶味苦很难下咽,并不喜欢喝茶。

与茶结缘,还真是偶然。1985年我高 中毕业,高考结束后根据估分来填报志 愿。我估分能达到重点分数线,所以我填 报的院校都是上海、南京、杭州等发达城 市像计算机等热门专业。但是我忽视了我 高中所学外语是俄语(我是金寨一中唯一

勃生机, 透射出嫩嫩的黄绿,

灶上一遍遍复火,一点点发挥香气。

到烘焙时成品茶的浓厚甘香。

一届俄语班学生),南方院校一般不招收俄 语学生,只有北方院校才招收,当时我对 这一情况并不知情。结果可想而知,我填 报的所有志愿都没有录取,因服从调剂, 被安徽农学院茶业系茶业专业录取。是偶

然,或许也是天意,阴差阳错让我与茶结

缘,从此一生喜茶、爱茶,把一生所学贡献

每当我静下心,手拿一杯茶慢品细 啜时,许多与茶产生交集的人和事始终 挥之不去,时常浮现在我的脑海,萦绕心 头,仿佛就在昨天,记忆犹新、历历在目。

(=)1988年4月中旬,我到黄山茶林场实 习,第一次学习制茶。当时吃住在茶厂,实 习20天,第一周主要是观摩学习,看老师 傅手工制作黄山毛峰传统工艺技术,学习 工艺流程和技术规程,掌握制作手法、手 势和火候,主要学习用手来杀青和做型。

第二周开始就能自己动手,单独制作 黄山毛峰,天天下午和晚上就在锅里不停 地练习,一干就是5-6个小时。开始时,手 经常碰到锅里被烫,很痛很痛,特别是雨 水叶,鲜叶含水量高,鲜叶遇高温产生大 量水蒸气,更烫手,手烫得通红。记得有一 天不小心手抓鲜叶时,手指背碰到锅底 了,烫起了泡,硬是休息了两天不能制茶。

通过20天的实习,虽然很苦很累,但 是收获颇丰,基本掌握了黄山毛峰的制 作技术,培养了吃苦耐劳的精神,为以后 的工作打下了坚实的基础。

(三) 1989年4至5月,我回金寨做毕业实 习和毕业论文,调研课题是金寨县茶叶 生产和销售情况调查。实习之余,我在4 月中旬回老家花石,听说大湾村哥哥家 山上有许多野生茶树,就突发奇想,去采 一些茶来制。说干就干。第二天我叫上妈 妈和嫂子,起了个早,天一放亮,吃完早 饭,我们三人一起就到山上采野茶。

上周末,天气特别好。儿子 说,自驾庐江小川藏线,要不要

加入?我说,也好,不能辜负这

大好春光。一路欢声笑语,满目

在山顶之上,有一农妇,摆一小

摊,竖一小牌,牌曰:上山采茶,

二十元一人,时间不限,茶草带

走。时辰尚早,我欲付款采茶。

农妇见两小姑娘腼腆可爱,笑

道:俩小宝免费。这样,一行人

开拔山岭之上的茶园。春分时

节,草木方才苏醒,刚刚吐绿,

山岗好像还没睡够,懒散地返

青。山顶之上,茶芽更小。两个

第一次来茶园采摘的小朋友,

有模有样,翘起兰花指,大拇指

与食指像小啄鸟食一样,在茶

浴在阳光里,呼吸着茶树的芳

香和山岚清气。半天下来,我们

收获了大约几两鲜活茶草,它

们吸收了日月精华,散发着勃

山岗上,云朵般的羊群沐

尖上飞舞,山野陶醉了

晚饭后,洗漱罢,开始"新火试新茶"。不像儿时在家,

制茶方便,现在没有专门工具,只能就地取材。洁净的平

底锅,加热至暖手,将茶叶撒入,嫩芽立刻发出噼里啪啦

的响声,并伴有阵阵春茶特有的清香。赶紧翻炒,待嫩芽

对折而不断,即可倒出冷却。由于幼嫩芽叶,不能揉捻,只

需轻轻理条,稍加塑形。最后再次用平底锅文火烘焙,反

复多次。烘焙嫩茶,更见火候。由于没有炭火,只能在燃气

跑进,上下闹腾。一会儿要伸手在茶叶上摸摸,一会儿要

爷爷抓一把给她闻闻。奶奶说,爷爷小时候炒过茶,是老

茶农。爷爷偷着乐,喜欢"老茶农"这个雅号。七嘴八舌都

说香,但谁也说不出"怎么个香"。从杀青开始,满屋茶香,

这香气也是随着制作过程而微妙变换的,由茶草的清香

想起早年名茶——青绿色铁罐,形似微型天坛,旷野茶山 的背景之上,行书"金寨雀舌"。它是金寨的特等茶。一家

来。微笑着的老茶农,慢条斯理,轻撮新茶入杯,把水壶举

得老高,细水慢慢地冲进杯中,茶叶在杯中上下翻滚飞

空,弥漫至整个房间。片刻后,倒入茶盅少许,反冲回玻璃

杯。这时玻璃杯中茶汤更绿,茶香更加浓郁。老茶农给每

位"评委"斟上一盅,自己也来上一盅。看见夫人和孩子们

轻啜一口后,都面露喜色,老茶农知道自己这炒茶功夫尚

松,毕竟时光流过了四十多年。自己也开始品茗起来,这

真正幼功,想荒废都难。老茶农一颗悬着的心彻底放

人都在等着新茶尝鲜,都在准备着给老茶农打分

舞,芽叶灵动,雀舌次第舒展,恍若春山重绽。

两个时辰之后,一捧纯手工茶成功出炉。观其形,芽 头肥壮匀齐,形似雀舌,白毫显露,嫩绿泛黄带金。这让我

良人摆好洁净玻璃杯,水壶里的水也欢快地沸腾起

屡屡茶香裹挟着热气,白雾升腾起来,氤氲于茶几上

大孩子们在追剧《六姊妹》,俩小小孩围着厨房跑出

来到双顶山六道拐景点, 盘山公路迤逦蜿蜒,美如彩带。

清山秀水

与茶结缘

哥哥家住大湾村和坪组,位于马鬃岭 脚下,山高林密,野生茶树长在密林里,茶 树被高大的树木遮挡。由于阳光被阻挡,茶 树生长分支较少,萌发的茶叶新梢很少,但 是芽头壮且显毫,鲜叶节间长、持嫩性强。 一开始我的想法是采摘1芽1叶初展的鲜 叶,由于时间迟了一些,茶树鲜叶已长到1 芽2-3叶了。再者,实际上一棵茶树也采摘 不了多少茶,我就临时决定采1芽2叶。一天 下来,跑个臭死、累个臭死,一人也只采摘 了四斤鲜叶,我还没有摘这么多,不到三 斤,三个人加起来一共采了十多斤鲜叶。

当天下午六点回来后,我就把采摘 的鲜叶摊晾好,吃过晚饭,碗都不让妈妈 洗,顾不得白日的劳累,就迫不及待地准 备制茶。哥哥家平时不做茶,没有专门的 制茶锅,我就用烧饭锅。为了去除饭锅的 油污和油味,我就用河沙擦锅,把锅擦得 油亮油亮的,嫂子还心痛,害怕我把锅擦

锅擦好后,就开始制茶。妈妈负责添 火,我负责炒制,哥哥负责烘焙,嫂子负责 打下手。可以说是分工明确,各尽所能。每 炒两锅,我就趁热在簸箕上轻揉一下,分 散摊凉,够一烘篮,哥哥就把摊凉的初制 茶叶放到烘篮上烘焙。十多斤鲜叶,我们 四人一直忙活了三个多小时。

第二天我和妈妈、嫂子又上山采了一 天茶,晚上又忙活了一夜。第三天我将2天 制作的干度达85%左右的毛茶匀堆摊凉一 天一夜, 第四天上午讲行捡剔。下午我用 木炭进行复火干燥,用中火慢慢干燥(担心 烘糊了),20多斤鲜叶制作了4斤多干茶。

看到我亲手制作的茶叶,不知有多 高兴。我将制作好的茶叶,拿到父亲单位 花石乡卫生院,给他的同事品尝,大家都 说好喝,说茶叶香气高,特别是栗香高,还 有淡淡的花香,茶叶滋味香浓有回甜。得 到大家的肯定,我快活了好久。

(四) 多年来的业务历练、默默奉献,使我 成长为一名为金寨茶农、茶企服务的农 业技术推广研究员。近四十年来,我积极 组织和参与金寨县茶产业发展工作,特 别是在高标准茶园基地建设、低产低效 茶园改造、茶园绿色防控、在全国率先实 施茶园"两个替代"、夏秋茶开发特别是金 寨黄大茶和金寨篮茶生产、六安瓜片"师 带徒"培训等技术指导服务等等方面,做 了大量卓有成效的工作。

我还主导和参与承办了全国绿色食品 原料(茶叶)标准化生产基地、全国茶叶有机

《牛棚茶话》,粗

陶碗里浮着碎

茶梗,配着批斗

标语当茶点,倒

比龙井配虎跑

泉的水更显禅

机。原来所谓

"大雅",到他这

儿便大彻大悟,

全成了"大俗即

觑,不免有点尴尬。

大雅"的行为艺术,茶汤泼在宣纸

丝楠木茶台,茶人用银匙量着金

骏眉,黄老叼着烟斗噗嗤一笑,转

头便挥毫泼墨,画个赤脚老农蹲

在田埂上,守一茶壶,大碗喝茶,

题曰:"三沸不如汗透背,九沏难

敌饥肠辘。"满座青衫客面面相

讨厌"千年古树"的噱头。他说:

"茶树活千年是造化,人活百年是

修行。拿年岁唬人的茶,不如街边

大碗茶实在。"他存茶也奇,陈年

普洱与咸鱼腊肉同柜,说"茶气要 沾点烟火才养得活"。有回拍卖行

给他送来"老班章"普洱,他竟掰

碎掺进酸辣粉,笑称"给阳春白雪

加点下里巴人试试"。酸辣鲜香里

浮沉着天价茶末,倒比贡茶院的

有人不相信黄老平时的粗茶

龙凤团茶更显真味。

普洱是他的所爱,但他却最

某日文人雅集,紫砂壶配金

上,泼出个活色生香的江湖。

黄永玉的茶江湖

一炉松烟起,半盏江湖落。在

凤凰古城的青石巷尾,总有个叼

着烟斗的老头儿蹲在墙根边上,

一边吧嗒吧嗒地抽着烟,一手捧

着个旧搪瓷缸子喝着茶。搪瓷剥

落处锈出星图,茶垢积淀里藏着

年轮,这便是黄永玉的"茶室"。与

其说是品茗,倒像是在饮酒,茶汤

中烧出的狂。诗狂本一家,俗人偏

要分高下。"黄老呷着陈年普洱,

烟斗在晨雾中明灭。他常说茶道

该是活物,却被城里人制成了标

本:紫砂壶要养出包浆,水温计比

老中医的银针还金贵,连倒茶姿

势都像在演皮影戏。"陆羽再世,

若瞧见这帮'茶博士',怕是要把

《茶经》改作《茶神经》了!"这老茶

客的江湖,茶渣比茶叶金贵,茶垢

比茶汤醇厚。哪有什么"焚香静

心""三沸九沏"?分明是"渴了喝,

困了灌,乐了咂巴嘴"的生存哲

学。正如他调侃:"山里人烧茶图

个舒坦,城里人摆茶席图个脸面。

煮茶图》里,焦黑的铁壶炖在柴灶

上,火苗舔着茶壶,一团烟火气,

题跋墨迹淋漓:"茶禅若真一味,

何惧沾点锅灰?"《读书品茶》中书

生提着一茶壶,眼角眉梢都是窃

喜,活脱脱弥勒佛转世。最妙是

看他的茶画最是有趣。《山居

脸面越光鲜,舌头越麻木。"

"茶是水里长出的诗,酒是火

当酒,饮的是快意人生。

史云喜

肥替代化肥示范县、金寨县麻埠六安瓜片 省级现代农业示范区、省级现代生态农业 产业化示范县、全国十大魅力茶乡等申报 及创建工作。同时积极主导和参与一系列 国家省市县茶产业发展项目申报、实施、 推进、监管等工作。取得国家发明专利3 项、实用新型专利5项;参与编制完成省级 地方标准1个、行业标准1个。作为金寨县六 安瓜片"师带徒"培训工作的主要组织者 和参与者,系统总结培训经验和方法,得 到省农业农村厅高度认可,下发了《农村 产业带头人"师带徒"农民培训项目试点 工作方案的通知》,在全省推广。我将所学 的业务理论知识,用到实践中去,解决实 际问题和重大的技术问题,为金寨县茶产 业高质量发展做出了应有贡献。

金寨茶叶历史悠久,是安徽省乃至全 国的老茶区之一,是"六安瓜片"的核心原 产地,是全国100个重点产茶县、全国十大 生态产茶县、国家级出口食品农产品(茶 叶)示范区、全国绿色食品原料(茶叶)标准 化生产基地。茶产业已成为金寨县的支柱 产业、生态经济的重要组成部分,现有茶 园面积22.8万亩,年产干茶1.77万吨,一产 产值20亿元,综合产值近百亿元。全县有 20万人从事茶叶生产经营,是山区农民增 收、脱贫群众致富的第一引擎。全县现有 茶叶加工企业397家,其中国家级茶叶龙 头企业1家、省级茶叶龙头企业6家、市级 龙头企业12家。这里生产的茶类较齐全, 茶产业链条较完整,"六安瓜片、金寨红茶、 金寨黄大茶、金寨篮茶、金寨白叶"五朵金 花倾情绽放。

金寨茶叶极具发展潜力。持续推进茶 园生态化、标准化、宜机化建设,注重茶叶 清洁化、智能化、品牌化生产加工,致力六 安瓜片、金寨黄大茶、金寨篮茶、金寨红茶、 金寨白叶、研发推广,加强茶文旅融合、线 上线下融合,切实加快茶产业走区域化、 链条式发展道路,始终把茶产业作为农业 新兴产业、健康产业、朝阳产业来培育,茶 产业产量、产值每年均以两位数递增。

我与茶,还有许多许多故事,扯不 断、理还乱,有成功的喜悦,也有失败的沮 丧。我与茶的这些故事,在我的成长过程 中,是不可或缺的经历,也在不断丰富我 对茶的认知,使我慢慢步入学茶、识茶、爱 茶、恋茶之路。正可谓:与茶结缘终不悔, 为茶消得人憔悴。

我生长在蓝天白云、青山绿水的金 寨县。我爱茶,更爱金寨茶!

淡饭,问之:"粗茶岂能悟道?"老

头儿白眼一瞪:"六零年我在牛

棚,半碗馊茶能暖三天魂。您要的

'道',早被那年月的西北风刮跑

喽。"话音落处,烟斗灰落入茶汤,

惊起一江春水。吊脚楼的倒影在

搪瓷缸里晃荡,茶缸口处粘着片

残茶,像极了他画里永不沉没的

于讲究,随意即可。他在短文《野

茶客》中写道:"山里人饮茶不讲

究,用具随意,烧出就是上好的

茶;城里人饮茶,什么都要讲究,

其实什么也不懂。"这段文字虽

短,却一针见血,透露出他对茶文

化的独道见解。而今先生驾鹤西

去,世间少了一个有趣的老头儿

和那一抹茶香,唯余茶缸沿茶垢

倔强地记着:那些年烟斗明灭处,

柴火味混着茶香,熏透了半个世

黄永玉先生认为喝茶不必过

月亮。

纪的浮沉。

"露蕊纤纤才吐碧,即防叶 老采须忙。家家篝火山窗下,每 到春来一县香。"又是一年春来 到,大别山中,山山岭岭的春茶 已冒出新芽,吸天地之灵气,纳 山水之精华,经过高温的锤炼, 升华成一杯香气怡人的新茶。

厚重古韵 茶香悠深

霍山茶的卓绝品质,源于北 纬31°黄金产茶带的天然造化。 大别山主峰白马尖的云雾滋养, 淠河水的纯净水系浸润,加之四 季分明的气候特征,共同构筑了 茶树生长的理想秘境。可以说, 霍山茶吸的是仙雾,饮的是山 泉,吐的是兰香。

在中国茶文化的浩瀚历史 中,霍山茶以其独特的品质和深 厚的底蕴独树一帜。自二千多年 前的《史记》中走出,从盛唐的御 用珍品到今日的名茶之选,霍山 茶不仅是一盏茶汤,更是一部飘 香的文化长卷。

霍山黄芽之名肇于西汉, 《史记》云:"寿春之山有黄芽焉, 可煮而饮,久服得仙"。寿春,战 国时楚国都城,南依大别山,寿 春之山,即今之霍山。

《唐书·地理志》载,寿春、庐 江、凤阳三郡茶叶,每年都有固 定贡额。可见,霍山茶自唐代起,

即为贡茶。唐朝李肇所著的《国史补》(公 元806-858年)记载:"风俗贵茶,茶之名 品亦众……寿州有霍山黄芽。"其中将 霍山黄芽列为十四品目贡茶之一,标志 着霍山茶正式成为皇家贡品。这一制度 延续至明清,长达千年之久。

唐朝是中国饮茶文化发展的重要时 期,饮茶从南方扩展到全国,甚至出现 "穷日尽夜,殆成风俗"的景象。士大夫以 茶会友,将霍山小团碾磨成末,细细观察 水沸的程度,一沸为鱼目,二沸为涌泉, 三沸为鼓浪,真是十分形象贴切。待水为 涌泉时,投入茶末,加入盐、姜、桂皮、薄 荷等调料,香气浓郁时,分而饮之。万千 风华、诗意璀璨的唐朝,酒是恣意泼洒的 诗情,茶一定是清新婉约的小令,"吃茶 去",成为文人雅士"清饮"之趣的邀约。 也许正是盏中茶的香气,把大别山的春 风浩荡,吹向了繁盛的长安,对青山秀水 的向往,引来公主李翠莲的落庵修行,也 引来诗仙李白的高声惊叹:"此山,大别 于他山也!"

唐朝以茶叶换取吐蕃、回骶的马匹, 茶马古道由此形成。贡茶制度和茶马贸 易,使得茶叶需求量不断增加,不仅推动 了霍山茶制作技艺的提升,也使茶叶成 为当地重要的经济作物。唐元和十一年 (816年), 唐宪宗诏寿州以兵三千保其境 内之茶园,这说明霍山茶在当时具有十 分重要的地位。

至明清时期,霍山茶声名大震,朝野 争市。明代万历年间《霍山县志》载:"霍山 黄芽,岁贡芽茶四百斤,解户部供用。"明 嘉靖年间,陈霆《两山墨谈》开宗明义地 说:六安茶为第一,并诗赞:"七碗清风自 六安,每随佳兴入诗坛。"当时头芽茶一斤 卖价高达白金一两,贡茶由朝廷派中贵镇 守监制,其地位由此可见一斑。

清顺治十二年(1655年)《霍山县志》 载:"六安茶,六安与霍山并产也,茶以六 安名,当霍未建县已有贡额,故辖于州而 名之,然亦记实之词也。"可见,霍山是六 安茶重要的优质产区。

乾隆四十一年(1776年)《霍山县志 贡赋志》:"六安州岁贡芽茶二百袋,每袋 重一斤二十两,明制也。自弘治七年(1494 年)分设霍山县后,随定额分办,州办二十 五袋, 具办一百七十五袋, 送州汇进, 以 县属州统……康熙二十年,奉部文增办 一百袋,州承办三十七袋,计六十四斤十 二两,县承办二百六十三袋,计四百六十 斤四两。"除贡额之外,还有细茶之征,仅 明代正德十年(1515年)"宁王府取去芽茶 一千斤,细茶六千斤"。当时茶山分为东 山、北山、南山、西山。东山、北山为六安 州茶山计59处,相当于现在的东西溪、单 龙寺、真龙地、毛坦厂、东河口一带和金 寨县等。南山、西山为霍山县茶山计36 外,相当于现在的东淠河流域的南岳山。 磨子潭、黑石渡、落儿岭、诸佛庵一带。贡 茶须是雨前极品,新芽一枪一旗,以黄绢 为袋封贮。茶品以西山为最,但西山茶相 较于东山茶季节稍晚,所以不能入贡。东 西溪桃源河现存的古茶园一百亩,历时

二百多年,仍枝繁叶茂,一片葱茏。 《县志》同时还记载:"本山货属,以 茶为冠。其品之最上者曰银针(仅取枝顶 一枪),次曰雀舌(取枝顶二叶微展者),又 次曰梅花片(择最嫩叶为之),曰兰花头 (取枝顶三、五叶为之), 曰松萝(仿徽名之 法,但徽制截叶,霍制全叶),皆由人工摘 制,俱以雨前为贵。

2022年国务院故宫博物院出版的 《故宫贡茶图典》一书中, 收录了故宫博 物馆所藏的清代贡茶,用十二 个章节记述各省的代表性贡 茶,第一章就是安徽茶,所列 三款贡茶为银针茶、梅片茶、 珠兰茶,全部产自六安霍山。

《红楼梦》写成于清朝乾 隆中期,书中贾母对妙玉说: "我不吃六安茶"。贾母何许人 物?贾府的老祖宗,荣国公诰 命夫人,王朝的一等命妇。她 以为妙玉端的是六安茶,也就 是说按惯例,招待她这样显赫 的贵人是用六安茶的,足见在 当时六安茶的贵重。

六安茶入贡一直延续到 清末。光绪三十一年(1905)《霍 山县志》载:"定额岁贡茶三百 六十封,又代办六安贡额四十 封,由州官给银发价,合县额 共四百封。"

采制考究 极致匠心

一千多年的贡茶历史,有 力地促进了霍山茶产业的发 展,也为霍山茶制作技艺注入 了极致匠心。古时茶农需在清 明前采摘"一旗一枪"(即一芽 一叶)的鲜嫩茶芽,经十二道 古法工艺制成。官府设"茶马 司"严控品质,茶品需以锡罐 密封,快马加鞭运抵京城。这 一过程,既成就了霍山茶的至

尊品质,也镌刻下"茶贵如金"的辛酸记

唐《膳夫经手录》(856年)记载:"寿州 霍山小团,其绝好者,上干汉美,所阙者, 馨花颖脱。"唐《食货志》载:"贞元(785-804年)江淮茶为大模一斤到五十两。"陆 羽在《茶经》中记载了饼茶的制法:"晴采 之、蒸之、捣之、拍之、焙之、穿之、封之, 茶之乾矣。"唐宋时期的霍山小团,应是 指斤把重的小饼茶,即以嫩芽为原料,采 用蒸青工艺等十余道古法工艺制成茶 饼,色泽黄绿披毫,香气清高持久,被誉

宋代制茶改捣为碾,并向小巧精致发 展,逐渐改饼为散。元人马端临在《文献通 考》(1930年)记:"茗有片有散,片即龙团旧 法, 散则不蒸而乾之如今之茶。始行南渡 以后茶渐以不蒸为贵矣。"到了明朝,杀青 改蒸为炒,饮茶由烹改为冲泡,从而形成 散茶独盛的局面。洪武二十四年(1931年) 朱元璋命罢贡龙团凤饼改为制芽茶以进。 绿茶、黄茶大约是在明清时兴起。

明人许次纾在《茶疏》中详细说明了 制茶的过程和注意事项:"生叶初摘香气 未透,必借火力使其发香。然性不耐劳,炒 不宜久。多取入铛则手力不匀,久于铛中 过熟则香气散矣,甚至枯焦不堪烹点。炒 茶之器最忌生铁,铁腥一入不复有香。尤 忌脂腻害甚于铁。……一铛之内仅容四 两。先用文火焙软,次用武火催之。手加木 指急急炒转以半熟为度。微俟香发,是其 侯矣。"这里的制茶方法讲究用具、火候、 手法,一样不精则前功尽弃,与我们今天 绿茶的制法如出一脉。

华美蝶变 焕发新生

新中国成立以后,霍山县一直高度 重视茶产业发展,1949年后因红茶出口 政策、流通体制变化,霍山成为以"霍红" 为主兼产黄大茶等的外销茶生产基地。 1971年又改制炒青绿茶。发展至现在,全 县茶叶基地规模达20.64万亩,综合产值 超50亿元,茶农人均茶叶收入超6000元。 "霍山黄芽""霍山黄大茶"成为国家地理 标志保护产品。霍山黄芽还是中欧"100+ 100"地理标志互认互保产品、"中国驰名

霍山茶传承千年的技艺,在当代茶 人手中焕发新生,2006年"霍山黄芽制作 技艺"入选安徽省非物质文化遗产名录。 2024年霍山黄芽被成功纳入《中国农耕 农品记忆索引名录》,最新品牌价值 84.61亿元;2023年,在合肥举办的第十 六届安徽国际茶产业博览会上,"霍山 红"获"2023长三角斗茶大赛"红茶类金 奖;2024年"谷雨春"牌霍山黄芽获第十 四届国际名茶评比"金奖";2025年,在第 29届上海国际茶文化旅游节上,由霍山 亨大公司选送的霍山黄芽脱颖而出,入 选"全国十大名茶"榜单。

春光明媚,茶韵悠长。在凡冲茶海,在 金鸡山茶文化体验园,在玉锦生态农 场……一处处错落有致的茶山上,游客可 亲手体验采青、摊晾、炒制,赴一场千年的 约会,感受"一片茶叶的朝圣之旅"。把丰 富的茶资源和优美的生态环境结合起来, 以茶为媒、以旅兴业,茶文旅交融,兴一个 产业,活一片经济,富一方群众,实现了 "绿叶"变"金叶"的华美蝶变。

从长安大明宫的鎏金茶盏,到国际 名茶的金色奖杯,霍山贡茶穿越千年时 空,始终以一抹茶香见证着中华文明的 脉动。当沸水注入的瞬间,舒展的芽叶仿 佛在诉说:真正的贡品,是大地与匠心的 永恒对话,时光知味,历久弥香。

杨兆宏

徐缓 摄

明前雀舌啊,清新醇厚兰香,回味甘甜久长,是无法用语 如果不是身在人群中,看到眼前大片的厂 房,听到同行的作家们不绝于耳的赞美,你也 许不会想到,在金寨县全军乡崇山峻岭间竟然 隐藏着这么一座现代化的茶厂,也不会想到备

> 受赞誉的"金龙玉珠"茶叶正产于此。 我第一次见到金龙玉珠,还是几年前在大 团山茶厂的车间里。老师傅将炒制好的茶叶放 在掌心伸到我的面前。仔细端详,一粒粒茶珠形 如绿豆,色如绿墨,圆润饱满,散发着淡淡的清

深山藏"玉珠"

香。老师傅告诉我,这金龙玉珠的制作 颇有讲究,须在清明前后采摘,选一芽 一叶初展的嫩梢;杀青要掌握火候,老 一分则黄而苦涩,嫩一分则淡而无味; 揉捻更是关键,力度要均匀,还要揉捻 到位,最终才能形成颗粒均匀的茶珠, 并且泡开后色泽青绿、茶形如初。老师 傅的手掌粗糙厚实,指节突出,这是常 年与高温铁锅打交道留下的印记。这

双粗糙的手经历了铁与火的磨砺,能感知茶叶 细微的变化,把握最精准的火候。

茶树喜阴,大团山地势较高,常年云雾缭 绕,正是上好的茶区。陆羽在《茶经》里这样描 述茶树生长对土壤的要求:"其地,上者生烂 石,中者生砾壤,下者生黄土。"大团山的土壤 为砂岩风化土壤,正是《茶经》中所说的"上 者"。这种土壤疏松透气,富含矿物质,长出的 茶叶叶片肥厚,营养丰富。《茶经》中将全国划

分为八大茶区,淮南茶区居首,而光州茶又是 淮南七州郡之冠。大团山恰在光州境内,自古 就是茶叶产地

听我父亲说,1975年,全军乡组织全乡之 力在大团山开垦梯田式茶园。茶农们顺着山 势,将坡地开垦为层层梯地,将原本只有一小 片的茶园扩大到1100余亩。茶厂的文化墙上, 挂着一幅老照片,正是当年全乡群众在大团山 开荒种茶的场景。黑白照片上,人们挥镐抡锄, 干劲十足。半个世纪过去,当年的小茶苗已长 成葳蕤的茶树,设备简陋的集体茶厂已发展为 现代化企业。唯一不变的是这片土地对茶叶的 深情,是人们对茶文化的喜爱、继承和发扬。

春茶开采时节,大团山热闹非凡。当第一缕 阳光刺破云层,采茶人指尖已掠过三千嫩芽。多 年的采茶生活,使她们的双手格外灵巧。只见食 指和拇指夹住嫩芽,轻轻一拽提,嫩芽便落入掌 心,动作优美而潇洒。到了中午和傍晚,茶厂门 口排起长队,茶农们背着满篓的鲜叶等待过秤。 空气中弥漫着鲜叶浓郁的香气,回荡着人们的 欢声笑语,好一幅生动的采茶归来图。

制茶车间里,机器轰鸣。这些现代化的制 茶设备将传统的制茶工艺和现代工艺完美融 合,制成一种外形圆润如珠的茶叶。冲泡时,茶 叶在水中上下翻腾,徐徐舒展,如金龙戏水,故 取名"金龙玉珠"。

2016年,金龙玉珠漂洋过海,出口到美国、 加拿大、丹麦、日本、俄罗斯等国家。当地的茶 农说起这事,脸上总洋溢着自豪。他们亲手采 摘的绿叶,已经成了连接山里山外、中国与世 界的一条纽带。那小小的玉珠,仿若金龙,带着 大团山的云雾和故事,走向世界。

坐在"金龙玉珠驿站"里,捧着一杯刚泡好 的金龙玉珠。阳光透过窗子照在茶杯上,茶汤 清澈明亮,香气清幽持久。浅啜一口,滋味鲜 爽,苦尽甘来,沁人心脾,在这历久弥香的回味 中品出了大山的味道。远处,一梯梯的茶树在 夕阳映照下泛着金光,宛如一条条巨龙盘踞山 间,守护着这深山中的玉珠。

茶厂负责人告诉我们:公司正在尝试恢复 古籍记载的唐代制茶工艺,让现代人也能品味 千年前的茶香。我想,这或许就是茶文化的魅 力吧,它连接古今,跨越时空,在一片绿叶中, 承载着一个民族的记忆与情怀。

言描绘的 望着孙辈嬉戏的光影,老茶农忽觉指尖的茶香里,烘 焙着四十年前 老家金寨十八 盘茶山上的晨 曦与今朝都市 的夕阳。打开 窗户,让这浓 郁的茶香化作 满天星辰。

存。

责任编辑:徐