



“悦”遵义·名家看遵义 李浩

湄潭“采茶调”(上)

虽已是冬天,但湄潭依然绿意连绵,几无尽处。那些经霜的彩色叶子则让远处、近处的色彩变得极为丰厚多样,尽显一种令人沉迷的斑斓。加上浅青色的天空和浅青色山峦,两种浅青的程度很是不同,却显得那么交融、妥帖,似有水墨画中“虚景”的装饰效果,真有些美不胜收的意味在。我们到的那天,下着细细的雨,有沾衣的寒意,但空气里的清新可以清晰嗅到的。同行的作家周小霞说,这条路曾经是她作为乡村教师时必走的,而她的母亲则是邻村的采茶人,现在还有不少茶田归在母亲的名下,是一个幸福的采茶人。她的话引来一片羡慕。谁的羡慕会更多一些?当然是我,来自不产茶的北方、从未真正参与过采茶、制茶过程的我自然会有更多的羡慕。湄潭不是第一次来,但两次都没有赶上采茶季节,自己采一茶感受一下采茶快乐的愿望一直没能实现。于是,在车上,我不断地向周小霞和其他朋友询问采茶制茶的细节,不管自己是否能够记得住……也不知道从什么时候开始,采茶已经成了我的一个执念,我总想能够有机会试一次,是故,我对湄潭朋友约我明年春天再来的邀请答应得极为欣然。

塔上向下俯瞰,万亩茶海的“波涛感”立刻得以显现。它起伏着,向远处和更远处延伸,直到伸入高山和云朵里去——那宽阔足可用“雄伟”来形容。不,我不认为我用错了这个词,这种连绵加在一起就是雄伟,因为它同样无边无涯。它竟然给了我一丝丝的仙境感,在写下这篇文章时,我重新翻看手机里的图片,那种仙境感比之前的感受更强烈些:因为图片里有更为氤氲的水汽和比我当时看到的更多的色彩。打卡万亩茶海,自然离不开品茶。在湄潭,早上醒来,睁开双眼的第一件事就是喝一盏茶;而持续到深夜,与文友们畅怀深谈的时候还在喝茶而影响睡眠。那段时间大概是我饮茶最多的一段时间,遵义红、湄潭翠芽、银花朵朵、古树茶……几乎所有湄潭茶我都品了个遍。朋友们告诉我,贵州的农村主要产茶,无论是北面的湄潭、凤冈,还是南面的兴仁等地,无论是西部高原的威宁,还是海拔较低的赤水,均是茶树生长的“天堂”。茶树喜欢含有紫外线的阳光的照射,却又害怕强烈的紫外线,贵州大地处处漫射着紫光,高山云雾笼罩每个山头,漫射型阳光恰好适宜这里的茶树生长。

看前些年我发现的几株古树。黄健峰的这句话让我向往,让我期待下一次的到来。湄潭茶业的“前世今生”湄潭的种茶史可谓悠久。陆羽在《茶经》中曾记载:“茶者,南方之嘉木也。一尺、二尺乃至数十尺。其巴山峡川,有两人合抱者,伐而掇之。”巴山峡川,即今日重庆东部、贵州北部地区,早在一千二百年前就有两人合抱的巨大野生茶树。《茶经》还记载:“黔中生思州、播州、费州、夷州……往得之,其味最佳。”当时,湄潭所属的正是夷州,“其味最佳”的茶,便包括湄潭种植的苔茶。明洪武年间,设容山长官治理湄潭,其间有韩、张二姓每年将本地所产茶叶交播州茶仓,作为播州宣慰使司向朝廷进贡的“方物”。当时,湄潭茶叶已载入史册:“尤以湄潭两岸所产茶著名。”清代《贵州通志》载:“黔省所属皆产茶……湄潭眉尖茶皆为贡品。”加上发现于贵州的茶籽化石,无一不证明此地早有茶树,采茶、种茶业历史悠久。然而,真正让湄潭茶业被人们了解和铭记的,还是在这百年间的发展故事。

当年抗日战争爆发,东南沿海被日军封锁,备受国际社会青睐的中国传统出口产品,譬如丝绸、茶叶、瓷器等均严重受阻,直接伤害着中国的经济命脉和持续发展,也严重影响着中国的外汇储备和军用物资的购买。为了解决这一难题,全民动员起来发展生产、坚持抗战,当时的农业实验所先后考察了四川的成都、自贡、宜宾,西康的雅安,云南的昆明、曲靖,贵州的贵阳、安顺、遵义、平坝、惠水、瓮安等老茶区,经过精心选址,最终将象山茶园定于“气候温暖湿润,土地肥沃,地势开阔,宜大田积种茶”的湄潭。湄潭的象山茶园是中国的第一个现代茶园,湄潭自此“推开了中国现代茶业的大门”。湄潭茶,沿着那条著名而艰辛的“史迪威公路”源源运向国外,换回的则是抗战中最需要的物资:武器枪炮、药品和食品。

名城诗坛 陈贇平

新年颂词

新年的钟声响了 雪花纷纷走出 天高地远 夜幕低垂 灯光下 雪花姑娘羞红了脸 从她们的容颜 我看到了新年 从她们的声息 我嗅到了新年 是橘子和蛋糕的味道 是佳肴和美酒的味道 是鞭炮炸响的味道 是谈笑风生的味道 新年 是新生的力量 穿着洋洋洒洒的雪衣 雪衣上绣了阳光的金丝边 蹬着东西南北的雪鞋 雪鞋上系着月光的带子 怀抱一颗雪心 用大彻大悟的纯洁 告别旧日历 迎来新时光 新年 点燃亿万民众的目光 照亮前行的道路 步态坚定 充满自信 等待春芽探头的时刻 枝丫穿绿衣的时刻 花儿含苞待放的时刻 以一颗热热闹闹的童心 天真着 纯粹着 物想着 等待一场正在茁壮成长的 轰轰烈烈的事情 新鲜 甜润 饱满 犹如清晨刚上市 还结着霜的橘子 活力四射 用无数个夜晚的力量 击穿冰冻的空气 宛若从东山头蹦出的太阳 新年 新年 我的心跳 伴着湘江河的涛声 新曲闪亮登场 激动 激情 热烈 高昂 我是驶进时光隧道的动车 载着躯体里的骨头和血液 载着去冬的沉淀和今春的承诺 载着铁质的生命和钙化的理想 闪电一样划开长空 串成新年最刺眼最亮丽的颂词 我的目光向“新”而照 我的步伐向“新”而行 我的呼吸向“新”而动 我的心房向“新”而开 我呀 在歌声飞扬中 开始了 新一轮欣欣向荣

下车的时候细雨还在,它使呼吸的空气里有一丝丝的冷,但含有草木之香,倒也颇令人欣悦。一下车,我已经置身万亩茶海之中,四周是一片无边无际的茶树,连绵的绿色,让人心旷神怡。所有人都兴致勃勃,包括一起同行的湄潭朋友,在他们的身上,也有那种愿与自然亲近、与茶香亲近的快乐。这种情绪是相互传染的。茶绿着,小小的白色茶花则在湿漉漉地开着,它们竟然不惧怕这种湿冷,竟然选择在这样的时候令中开放,让我既有欣喜又有怜惜。我和负责解说的朋友一路向深处走,同行的朋友开始提醒:不要再向前了,这样的茶林你用一整天的时间也未必走得出去,即使走出了这片茶海,你也会进入另一片同样连绵的茶园中。茶海中有一高耸的塔,在

暮日照、多云雾、高海拔、低纬度,是茶树生长和品质保障的最佳要素,而贵州湄潭,则全部占有这些得天独厚的条件。在遵义红的生产厂家,许先海副经理向我介绍了遵义红的生产工艺和品质特点,说起他们代表湄潭茶业到河南等地“斗茶”的故事,介绍遵义红是如何被认识和被接受的。而作家黄健峰,作为湄潭翠芽的第十代传承人,则在为我泡茶的同时向我介绍湄潭翠芽的传统制作技艺:如何采摘鲜叶,什么时间采摘是最佳的;如何完成摊青,如何用红锅头炒、二炒,头炒和二炒之间要如何摊凉散热;三炒、磨锅和提香又该如何完成;拣眉是茶叶分级的重要一步,而这个分级的依据又是什么……“下次再来,我要带你去

“你看到的这个硕大的圆桶,是茶叶杀青机的一个重要部件,是它的滚桶。它是用钢板卷制而成的,里面焊有导叶片。这在当时是非常先进的一个设备,也曾经历过茶场工人师傅的改进。这是茶叶圆筛机,用于各类茶叶的精细筛分作业。这些木质的材料是由我们茶场的工人师傅手工制作的,木质风选机也是我们茶场工人在浙江大学的教师们的指导下完成的……” 王启进告诉我们,新中国成立初期,湄潭茶业换汇的路径是出口苏联,苏联的饮茶习惯与中国基本相同,于是他们使用的这类设备能够满足制茶出口的需求。后来,湄潭茶业的出口又转向了欧洲,然而欧洲和中国的饮茶习惯不同,他们习惯喝袋装的碎茶,而且以红茶为主,于是贵州湄潭茶场在贵州茶科所的指导帮助下作出相应调整,开始引入制造红碎茶的相关器械。当时,进口欧洲的相应机械非常困难,关卡重重,而且需要大量外汇,而国内的机械制造业又没有类似产品,于是,茶场的技术人员和工人师傅便想方设法,用自己的方式制作了相适应的机械器械——“这里面的故事是说不完的。”



梦开始的地方(国画) 方小春 绘

点燃舌尖 赵焱

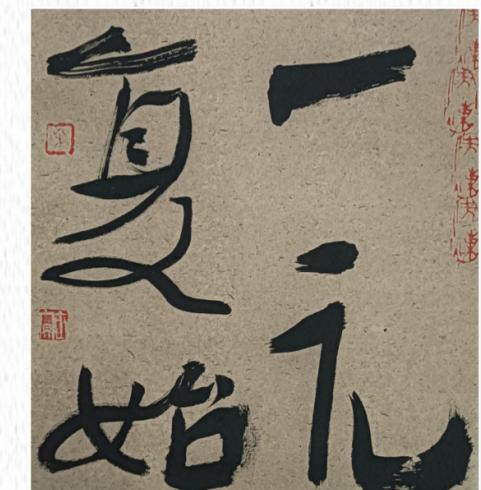
叶辛笔下的遵义美食

读叶辛先生的《古今海龙屯》,总觉字里行间飘着一股遵义特有的烟火气。那烟火气不是江南烟雨里的清雅,也不是北方炕头上的浓烈,是带着黔北山地的温润,裹着历史褶皱里的醇厚,从书页间漫出来,最终落在一碗豆花面、一勺羊肉粉里,成了触摸得到的遵义味道。豆花面是遵义人晨起的仪式感。叶辛在书中写海龙屯下的市井,是这样的场景:街角的店铺掀开竹帘,蒸腾的热气裹着豆香扑脸。青花碗里先盛上嫩白的豆花,那豆花得是石磨磨出的黄豆做的,嫩得能颤出汁水,却又不散不烂,用筷子挑起一缕,能牵出细细的豆香。接着是宽宽的碱水面,煮得筋道,浇上一勺红油辣子——这辣子是关

键,得用遵义本地的辣椒,炆得焦香,舂得细碎,再用菜籽油炆出红油,红得透亮,辣得醇厚,不似川辣的暴烈,也不似湘辣的尖锐,是带着暖意的辣,裹着油脂的香。最后撒上葱花、花生米,再配一碟豆腐乳蘸水,筷子一拌,豆花的嫩、面条的韧、辣子的香,在嘴里层层叠叠地化开。吃豆花面的人,多是赶早的农人和镇上的伙计,呼噜噜吃着面,偶尔抬头聊两句海龙屯的旧事,一碗面下肚,额头沁出细汗,浑身的筋骨都舒展开来,仿佛能扛着锄头再爬一回海龙屯的石阶。这哪里是吃一碗面,是遵义人把日子踏实,都揉进了这碗滚烫里。若说豆花面是晨光里的温柔,那羊肉粉便是寒日里的暖炉。叶辛写海龙屯的冬,带着山

地的凛冽,风刮在脸上像细针扎。这时街角的羊肉粉铺,就是最贴切的慰藉。一口大铁锅架在煤炉上,锅里炖着整只的山羊,汤熬得奶白,咕嘟咕嘟地冒着泡,羊骨的鲜、羊肉的香,顺着热气飘出半条街。要一碗粉,老板先抓一把细米粉放进竹篓,在滚烫里焯烫片刻,捞进碗里,再码上几片薄薄的羊肉——这羊肉得是带皮的,炖得软烂,咬一口,皮的弹性、肉的细嫩,满是肉香。接着浇上滚烫的羊汤,撒上一把蒜苗,若是能吃辣,再挖一勺油辣椒,汤一拌,米粉吸饱了羊汤的鲜,辣得暖,鲜得醇,一口汤下肚,从舌尖暖到胃里,再顺着血脉传到四肢百骸,刚才被风吹得发僵的身子,瞬间就活络起来。在遵义,吃羊肉粉不用讲究排场,蹲在街边的

石阶上,捧着碗就能吃,热汤溅在手上也不在意,只觉得这一碗粉,能把冬日的寒冷都驱散干净。这羊肉粉里的暖,哪里是调料调出来的,是遵义人把山地里坚韧,都炖进了这锅老汤里。叶辛写《古今海龙屯》,写的是历史的厚重,可这厚重里,总少不了这些烟火气的支撑。海龙屯的城墙再坚固,也抵不过岁月的侵蚀,可一碗豆花面、一勺羊肉粉,却能穿过时光,把遵义人的生活气息一代代传下去。那豆花的嫩,是遵义人对生活的细腻;那羊肉粉的暖,是遵义人对日子热忱。读罢《古今海龙屯》,总想着寻一家遵义馆子,点一碗豆花面,或是来一碗羊肉粉,在热气腾腾里,感受叶辛笔下那藏在历史褶皱里的,最鲜活的遵义味道。



一元复始 宋世宽 书