



古茶树。

一

在云南,古老的茶树多生长于高山云雾之中,沐天赐甘霖,汲日月之光。茶农采摘茶叶后,经过多道工序将其制成茶饼、茶砖、茶沱等各式茶品。

泡茶时,一般都会把第一泡茶汤倒掉,这一步骤有人称之为“洗茶”,也有人称之为“醒茶”。其实都有道理,第一泡确实兼具这两种功能,但具体作用又有所不同。需要注意的是,上好的绿茶和安吉白茶一般不需要“洗茶”,但如果不介意浪费的话,倒掉第一泡也无妨,不过茶客通常不会这样做。这是因为上好的绿茶只采摘芽苞,取其甘甜和鲜香,但芽苞不耐泡,最多3泡茶味便淡了。安吉白茶虽为“白茶”,实则采用绿茶工艺制作,属于绿茶类,和云南的白茶是不一样的。在我看来,不管是“洗茶”还是“醒茶”,基本都是针对云南大叶种茶、湖南安化黑茶和福建岩茶等。这类茶叶在生产过程中难免沾染灰尘,且除福建岩茶外,大多为紧压茶,因此第一道用于“醒茶”的沸水就显得尤为重要。

热水注入茶盏,茶叶在顷刻间苏醒,继而舒展身姿,散发出清冽的茶香。每当闻到这股迷人的香气,我都会闭上眼睛,细细品味。

现在所说的古茶树,通常是指树龄两三百年的茶树,不过业内并无统一标准,一些资深茶人对古茶树的定义是树龄在500年以上。数百年前,茶树多生长于野外,和其他树木相比,它们没有伟岸的身躯和巨大的树冠,生长时间极其缓慢,一两百年才长高2米,树干粗不过二三十厘米,且弯曲不直。

经过漫长的岁月,茶树在烈日灼晒与星辉轻抚间生长,承雨露滋养,得净土孕育。它们安静地活着,安静地死去,安静地重生。而茶树枝头的每一片叶子,都会在时光的淬炼下愈显纯粹,因日月光养而越来越醇厚。

唐代诗人元稹在《一字至七字诗·茶》中写道:

茶,香叶,嫩芽。慕诗客,爱僧家。
碾雕白玉,罗织红纱。挑黄煎蕊色,碗转鞠尘花。
夜后邀陪明月,晨前命对朝霞。洗尽古今人不倦,将知醉后岂堪夸。
诗人喜欢茶的高雅,僧家看重茶的脱俗。深夜煮茶,与明月对饮;晨起一杯,笑看朝霞。

千年后的今天,当制茶人遇见这些古茶树时,恰逢它们最好的时光:拥有最精湛的制茶工艺、最温柔的采摘方式以及庞大的普洱茶爱好者群体。

老树新芽,常有人说漫步茶园便能闻到茶叶的清香,这是真的。但我更喜欢将脸庞贴近刚采摘下来的鲜叶,细嗅那沁人心脾的芬芳。我尝试形容自己闻到的香气:似一缕奶香。我发现,带有这股香气的鲜叶必属上品。这或许是让很多茶人觉得莫名其妙的描述,但也印证了我嗅觉的独到之处。

二

2017年至2018年,我随经营茶叶生意的友人走访了临沧市双江拉祜族佤族布朗族傣族自治县境内的茶山。我们踏遍了当地所有山头,其中就包括著名的大雪山。

双江的茶山分为东、西两半山,看似距离不远,却因光照、气候、土壤等生长环境的差异而各具特色。位于西半山的每一个村寨,名字在茶界都是响当当的:坝卡、小户赛、懂过、地界……世界上海拔最高的、树龄达2700年的古茶树群落就坐落于大雪山。最负盛名的当数冰岛茶——光是听到这个名字,就足以让老茶客们两眼放光。

跟着他们走遍茶山,收购合意的鲜叶,就地加工制作。同行友人里,吴大爷是有着30年制茶经验的老茶人,嘉陵则是品茶的好手。每日与他们在试茶中切磋,我学到了很多品茶鉴茶的实用知识。嘉陵常常笑我,说品茶根本不用学,就掌握一个诀窍:多喝。等你喝得足够多,味觉就会帮你挑——好茶苦尽甘来,劣茶涩口锁喉。

我们在茶山转,不断地试喝。几十种不同的茶叶,从东半山到西半山,从拼配茶到单株纯茶,从乔木茶到古树茶,甚至还有驯化过的野生茶、藤条茶(当地特有的一种长成藤条状的茶树)……他们一泡一泡地试茶,我便一泡一泡地跟着喝。刚开始,我只能喝出其中的苦、涩以及回甘,但随着嘉陵的仔细讲解,我开始懂得关注每一口茶汤进入口腔的感觉。苦味和涩味重不重,化得快不快,回甘如何,余韵又怎么样。

泡茶者不应擅自改变茶的本质,只需以最合适的方式释放茶性;饮茶者则应用心感受每一口茶汤如何唤醒自己沉睡的嗅觉。

生茶的味道层次丰富,一旦领悟,便能感受到它的丰富和多变。花香、木香交织其间,如果茶树旁有樟树,樟木香还会被茶树吸收进去,这是无法通过想象和别人的描述获得的味觉体验。

苦与涩常常相伴而生,在茶汤的滋味中占据主导地位。这种滋味主要来自决定茶叶苦味的物质:一般嫩叶中的茶多酚含量比老叶高,尤其是芽下第一、二叶最高,之后依次递减;而茶叶的涩味则主要来自茶多酚类、儿茶素类等物质。如果你拒绝了茶叶的苦与涩,便意味着你拒绝了茶叶的营养与精华。

“用心才可以泡出一壶好茶。”嘉陵说,“真正了解茶性的老茶人,能够通过水温 and 出汤时间的精准把控,让茶汤从第一泡到第七泡都滋味不改。”很多人喝茶时顺应茶性,感受每一泡的细微变化,从第一泡的苏醒到最后几泡滋味的淡去,如同品味人生。品茶之道在于静默,言语会干扰感知。嘉陵的说法,是基于充分了解某种茶叶后,再用精湛的茶艺将这款茶的最佳风味(或者说自己最钟爱的滋味)控制在每一泡中,令人充分品味。

茶的人世间

□ 乔丽文/图

三

家里收藏的两款酸茶,分别出自吴大爷(汉族)和董晓梅(德昂族)之手。

吴大爷是个特别有趣的人。他原来姓周,之所以改姓,是因为24岁那年看《天龙八部》里有个人叫赵钱孙,便从《百家姓》“周吴郑王”一句中取中间两个字,改名为“吴郑”。

吴大爷年轻时便专攻制茶工艺。茶叶品类繁多,对土壤条件要求极为严苛。吴大爷深谙化平凡为珍品的制茶之道,十分精通绿茶、红茶和普洱茶的制作工艺,能将一般的台地料做出高端茶的口感来,而且售价亲民,他家的茶叶一向好卖。吴大爷的茶厂位于城郊,距我住处约20分钟车程。兴之所至时,我常会临时起意前往拜访,只要未过子夜时分,他和嫂子必定笑脸相迎。

在吴大爷这里,我学会了喝红茶,也对普洱茶有了更深的认识。他泡茶从不讲究茶具,只用那几套白瓷盖碗泡茶,有的甚至已经缺了个口。对此我颇有微词,仗着相熟,老是给他提意见:“工欲善其事,必先利其器”,你这样泡茶给客人,怎么卖得出去?”吴大爷总是笑而不语,既不解释,也不更换。后来我实在看不下去,趁他不在时将那缺了口的盖碗扔进了茶水桶。没想到几天后再去,那只盖碗竟出现在了茶桌上!嫂子哭笑不得地告诉我:“老吴回来后找不着盖碗,以为是我干的,不声不响地从茶水桶里把它捞出来,洗干净继续用。”

吴大爷虽不在意泡茶器具,却热衷于解读茶叶的奥秘:茶多酚的含量、茶黄素的作用、不同茶叶的营养价值,以及各类茶品适合的体质。他对茶知之甚多,谈起

茶来如数家珍,每每聆听,我都受益良多。

吴大爷历时4年潜心改良制作工艺,只为研制出一款让广大茶客都能接受的酸茶。他制作的酸茶不是酸菜的酸味,像那种橄榄酸,但酸味转瞬即逝,再喝一口清水便回甘生津,口感特别好。有一段时间我非常迷恋这款酸茶,每次出去采风都会带上一块,与大家聊天时,往茶壶中投入一块7克的小茶饼,不用特意介绍,饮者无不惊叹:“这是什么茶?太好喝了嘛!”久而久之,我喜欢带茶,且茶叶好喝的名声就传播出去了,采风时的茶聚也就成了惯例。

董晓梅善饮。如果她不说,我竟不知她是德昂族酸茶的非物质文化遗产传承人。

传统工艺制作的德昂族酸茶,其独特的酸味确实令不少初尝者难以适应。

说真的,初次品尝时,那气味闻起来有点像腌菜的味道。

董晓梅的酸茶一直让我觉得很神秘,神秘的原因是喝了几次,次次风味都不一样。

第一次喝酸茶,是一款她新制的紧压茶,我实在未能领略其中妙处,任凭她如何解说。茶聚后她拿了点散装茶叶给我,恰好保山有个笔会,我就带了些去。保山的朋友十分热情,每天都约我小酌几杯。某天喝多了点,头晕眼花地回到酒店,抓了一把酸茶丢在白瓷茶杯里,沸水一冲,酸香顿时扑鼻而来,虽酒至半醉,但我还是有点接受不了那么浓烈的气味,端到卫生间将第一泡倒掉,再一泡,气味还是浓,又倒掉,第三泡后才开始喝。神奇的是,一杯酸茶下肚,酒意顿消,一肚子油腻也似乎被消化了,顿觉神清气爽,酒气全无。我啧啧称奇,喝过茶不到半个小时就去找宋家宏聊天,结果他都没发现我喝过酒。

关于茶叶的消食功效,早在公元1100年,被贬谪至儋州的苏东坡就在他的《汲江煎茶》里提到过:“雪乳已翻煎处脚,松风忽作泻时声。枯肠未易禁三碗,坐听荒城长短更。”意思是,肚子本来就很饿了,哪还禁得住再来3碗茶。

松花酿酒,春水煎茶。苏东坡说,活水还须活火烹,意思是煮茶最好用流动的江水,并用猛火来煎。说到泡茶的水,相信很多人都会想起妙玉。《红楼梦》第41回“栊翠庵茶品梅花雪 怡红院劫遇母蝗虫”中写道:“贾母接了,又问是什么水。妙玉笑道:‘是旧年蠲的雨水。’贾母吃了半盏,便笑着递与刘姥姥说:‘你尝尝这个茶。’刘姥姥便接来一口吃尽,笑道:‘好是好,就是淡了些,再熬浓些就好了。’”可见刘姥姥口味偏重,觉得茶水太淡了。

妙玉为宝玉、黛玉烹茶时,所用水更为讲究。“黛玉因问:‘这也是旧年的雨水?’妙玉冷笑道:‘你这么个人,竟是大家俗人,连水也尝不出来。这是5年前我在玄墓蟠香寺住着,收的梅花上的雪,共得了那一鬼脸青的花瓮一瓮,总舍不得吃,埋在地下,今年夏天才开了。我只吃过一回,这是第二回了。你怎么尝不出来?隔年蠲的雨水哪有这样轻浮,如何吃得。’”“蠲”读作juān,现代不太常用了,意为积存。

如今听来只觉得很有意思,不管是妙玉烹茶择水的讲究,还是苏东坡深夜里取水、煎茶、品茗的全过程,都十分风雅。

第二次喝的酸茶还是第一次喝的那款,不过已经存放了1年。老茶客都知道,陈茶的口感每年都不一样。出乎意料的是,这茶存放了1年后转化得如此好。那股浓烈的酸味已蜕变为董晓梅嘴里频频称赞的“酸香味”了,不过那种酸是特别清淡的一缕,不显山露水,茶的香气盖过了酸味。冲泡以后,汤色清透澄净,入口时酸味转瞬即逝,旋即化为唇齿间的甘甜,余韵绵长,着实令人惊喜。

我是个好奇的人,而董晓梅是个喜欢讲故事的人。后来,她带我们去芒市的崩龙坡茶山,她的制茶坊也在那里。

来过芒市很多次,从不知道还有一个幽静的去处。山路不算难走,但弯多路长,车子开了许久才到。董晓梅带我们参观那些巨大的土瓮,我身高一米六三,目测土瓮的高度大概有1米,里面全是正在发酵的茶叶。我好奇地看着那些巨大的容器,因为我之前从未见过如此特别的发酵方式。这些茶叶需要在里面待满整整365天,才能完成德昂族酸茶所需的全部转化过程。

董晓梅告诉我们,她做酸茶的时候,

按照德昂族的规矩,有请茶神的环节。“茶叶是德昂族的命脉,有德昂人的地方就有茶山,神奇的《古歌》代代相传,德昂人身上飘着茶叶的芳香……”在德昂族的传说中,他们是茶的后人,也被后世誉为“最古老的茶农”。

芒市还有几家做酸茶的茶叶公司和作坊,其中比较出名的是德凤茶庄和自称“四锅”的阿四。

四

爱上茶是一件很偶然的事情。

2009年底,55位少数民族作家与1位汉族作家齐聚北京鲁迅文学院研修班。时任广西作家协会副主席的严风华嗜茶如命,随身携带着旅行茶具套装。对于当时还会喝茶的我来说,这套器具已堪称精致。没想到的是,以后的我也如他一般,去哪儿都带着茶具,俨然一副老茶客的做派。

严风华每天都在宿舍泡茶,我是一个特别好奇且喜欢新鲜事物的人,见他这范儿有点意思,只要他开口相邀,我便欣然跑过去同他品茗。他是壮族,身高约一米八五,体重近200斤,皮肤有点黑,颧骨有点高,就这么一个壮汉,看上去却很儒雅,书读多了会影响形貌和气质的理论在他这里得到了印证。他以茶喻人之语尤为精妙,令我至今印象深刻。

印象中,他喜欢喝的似乎是云南普洱茶,但那个时候我对茶没有概念,也许记错了也未可知。后来时间长了,我们越来越熟,他宿舍的茶客也越来越多,话题也不限于聊茶,那20平方米的房间总是茶香氤氲,人声鼎沸。慢慢地,我就不再去。

这茶一喝,就是12年。

也不知道是年龄增长的原因,还是喝茶确实磨性子,我的性格越来越安静,也越来越不愿意与人争论。

从北京回来以后,再去吴郑那里,我就会挑茶喝了,原来是他泡给我喝哈。

五

茶叶和雨水有十分微妙的关系。

雨水多的时候,茶叶产量大增,然品质下降,香气寡淡;干旱时节,茶叶产量减少,品质却显著提升。虽出自同株茶树,其滋味却年年各异,价格也随之波动。

茶和禅之间,似有天生的道法相通。不仅禅宗,茶道与儒家、佛家、道家,乃至源自古印度的瑜伽之术,皆有着筋骨相连、气韵相通的内在联系。茶承载着天地间自然流转的灵气,是一种唯有在至静之境方能体悟的“真气”,往往与世间浊气泾渭分明。

多年来,我以茶涤心,茶亦润我,个中微妙,实难尽述。

喝茶10余年,我不断刷新着对茶叶的认识,时间越久,越对古老的茶树充满敬畏——从一片片茶叶中,可见其随境而变的智慧与韧性。通过萎凋、杀青、揉捻、晒青、堆堆、烘焙等工艺淬炼,它能变幻出千百种滋味,其性质也随之变化:凉可消暑,温可养胃,热可驱寒,适合不同体质的人群饮用。最重要的是,在这品饮之间,茶叶亦在重塑着我:人生观的蜕变,心性的沉淀,皆在这片叶子的熏陶下悄然发生。

在茶叶和水的共舞中,我的性子日趋沉静——若心不能静,便永远品不到一壶自己用心泡制的好茶,更体会不到茶叶欲诉的衷肠。在品茶的过程中,我有更多的时间思考,思考那些忙碌的日子里无暇顾及的问题,从而有了更多和自己对话的空间。

这种对话,使我慢慢地读懂了自己和自己想要的生活,从而对生命、对自己、对别人,都生出了宽厚之心。

我亦如茶,在岁月的流转中历经蜕变:初时似新茶般香气高扬,渐如陈茶般醇厚,最后如茶味渐淡,终于至无。

