

编者按

蛙声阵阵,蝉鸣声声;花开半夏,夏至已至。夏至后,日高午长,嬉心恰时。“尘心洗尽兴难尽,一树蝉声片影斜”,宜约好友围坐,恰如灯下对影笑谈,品一杯茶,叙一段情。本刊特选茶叙一篇,以飨读者,谨祝夏安!



夏至茶叙

○贾鸿彬

(一)滁州茶

记忆中最早的滁州茶是野茶。懵懂少年时,父亲到村外的西山上去采的。回来后母亲将野茶在竹筛里揉搓,汁水流出,鲜叶发焉,再在铁锅上慢火炕,使叶子变干爽。炕茶叶前铁锅一定是反复刷洗,干干净净的,这样炕出来的茶叶才有茶香,没有其他异味。从初夏开始,奶奶早晨就会烧一大锅开水,用葫芦瓢冲到大黄盆中——陶土烧制,外面有黄色釉——大黄盆里已经放上一把茶叶,到中午时,茶水凉了,茶味正浓。酷暑时节,田间劳累归来,舀上一瓢,咕咚咕咚喝下,爽心沁肺,暑气能消大半。

当今誉满滁州的施集茶,第一次喝是上个世纪八十年代中期。当时师专毕业,在乡村中学当老师,学校发福利,一袋施集茶炒青。那时候,“九等公民是教员,山海味不全。”喝了炒青,觉得味道比野茶浓郁,是很好的。两年后,读安徽农学院的一位同学毕业后,分在学校旁边的林业总场,有一天他来找我玩,给我带了一小包茶叶,说是弥陀茶,产自皇甫山的。泡了以后,竟然香醇馥郁,味道远胜施集炒青。听他介绍,才知道,皇甫山弥陀茶还有传说。北宋年间,弥陀寺住持悟真大师云游川贵,从那里带回茶籽,种在将军岭山坞中。因山高雾浓,云蒸霞蔚,茶树得日月精华滋润,枝繁叶茂,加上悟真善于烘焙,所制茶叶香妙味醇。皇甫山茶树遂得以存传。散见于滁州西部山区的野茶,也许是当年悟真茶的行生。

系统了解滁州茶,始自上个世纪九十年代初。因工作关系,调研农业产业结构调整,曾经在南谯、明光等地考察茶叶种植。南谯区茶叶专家尹祖贤介绍,为了发掘历史名茶南谯贡茶,农业部门曾经对滁州茶专门立项研究。经过采样分析,发现滁州西部山区(今南谯区境内)茶树茶多酚含量,烘青33.38%至36.08%,炒青35.09%,近似大叶种;氨基酸含量,烘青3.14%至3.58%,炒青2.89%。这两项指标充分显示出滁州茶树的自然超群品质。从1981年开始,原滁州市农业部门就着手研制新名茶,经十余年努力,到1993年,南谯区农技推广中心研制的西涧春雪和西涧雪芽双双荣获省名茶称号。

号,同年西涧春雪获农博会铜牌奖,荣获国家级名茶称号。如今以施集为中心的滁州名优茶生产已列入系列化,有国家级名茶西涧春雪,省级名茶西涧雪芽,地方名茶普贤云雾,地方优质茶施集毛峰、烘青、炒青等。尤其要指出的是,施集烘青,芽壮叶肥,有猴魁般的香味。其炒青,味醇甘,有板栗香,与屯绿相近。作为产量高,大众消费的粗茶,是非常难得的。

茶叶的生产与管理关系极大。当年,在张八岭的一个山洼里,曾经看过一个茶叶大棚。据棚主介绍,大棚茶一是芽叶生长速度快,比普通茶能提早10天左右采摘;二是茶芽生长旺,比其他地方茶树芽叶长0.5至2.5厘米,且芽长于叶,叶片肥大厚实,叶质柔软,叶色深绿光润;三是茸毛多,春茶叶背披满茸毛,夏茶仍显见。这些无疑是创制优良茶品的基础,但因为投入大,比较效益不高,后来没有推广开。如今滁州茶叶生产管理水平和以前提升极大,在施集并楠的大鳌盖茶山上,茶厂施肥、治虫均是绿色无公害操作,而采摘则力推标准化。这些都提高了大鳌盖茶山上茶叶的茶品。茶厂的种植管理方式方法刚开始时被很多人不

理解,但由于效益的提升,逐渐影响了越来越多的茶叶种植、生产者。

高品质的茶在很大程度上还取决于鲜茶的炒制。20年前,施集茶叶协会在年轻的会长孟凡才带领下,对鲜茶炒制进行过良好的探索。他们制作出的西涧春雪香高味浓,汤色清润。北京的一位茶友喝了,说味道堪比特级龙井。这以后,他每年都要邮购两盒西涧春雪。他告诉我,北京的茶叶店,全国很多名茶都能买到,但西涧春雪却难见踪影,不知为何?我想,最重要的原因应该是产量低,很小众,滁州市场就能吞下了,没有必要往外走。其次,影响力不够。天下的名茶,除掉香气独特,味道醇美之外,无不蕴含丰富的文化内涵。滁州茶有皇甫山弥陀寺渊源,早在明代就成为贡茶,且从滁州走出的朱元璋,在中国茶叶发展史上有着不可磨灭的贡献,这些文化内涵,如何植入滁州茶中,让它们和绿色共同生长,与茶香一道芬芳,应当也是滁州茶的个中三味。



(二)朱元璋与茶

朱元璋生活节俭,但性嗜茶,尤喜顾渚茶。顾渚茶产于今浙江长兴水口乡顾渚村,为历代贡品。一千多年前茶圣陆羽就在顾渚山上置茶园,并著有《顾渚山记》。其中所记述的顾渚茶,延续到今天,就是著名的顾渚紫笋。

明代初年,进贡朝廷的顾渚茶等其他茶品,制作方法仍按宋制,即碾而揉之为“大小龙团”。唐宋时期,茶叶采摘后,多是做成饼茶的。所谓的饼茶,就是将茶叶经制作处理后置铁制模承(模具)中拍压制成饼团状的茶。唐陆羽《茶经·七之事》,引三国魏张揖《广雅》“荆巴间采茶作饼”,是我国关于饼茶的最早记载。唐、宋两代是饼茶生产的鼎盛时期,当时又有茶饼、团茶之称。其制作方法,陆羽在《茶经·三之造》有记,一般都经过“采之、蒸之、捣之、拍之、焙之、穿之、封之”,共七道工序,比起后来茶叶制作基本的基本工序采摘、揉捻、烘焙等繁杂多了。

作为贡品的“大小龙团”,都是北宋年间创制的,为当时福建北苑贡茶之一。“大龙团”的创始人是丁谓,苏州长洲人,后来曾官至宰相。他于北宋太平兴国(976—983)初任福建漕使时在建安建溪督造贡茶,经过反复摸索,创制了“大龙团”饼茶。“大龙团”每八饼为一斤,茶味醇厚,清香甘冽,因此博得了太宗皇帝的欢心,“小龙团”始

人是蔡襄。蔡襄字君谟,是北宋时期和苏东坡齐名的书法家,他在福建建溪督造贡茶时,于天圣元年(1023)在丁谓“大龙团”的基础上加以改进。制作出品位、质量更为优异的“小龙团”。“小龙团”二十饼为一斤,第一年只造出十斤。进献皇上后,因其品质优异,制作精细,力压“大龙团”,一时名冠全国。欧阳修在《归田录》中称:蔡君谟为福建路转运使,始造小片龙茶以进。“其价值金二两,然金可有,而茶不可得……官人往往缕金花于其上,盖其贵重如此。”

“大小龙团”的得名,是因为制茶饼的模具中有龙凤图纹,因而,它们又名“龙凤团茶”。朱元璋认为这种制作方法太伤民力,乃于洪武二十四年(1391)九月下旨罢造龙团,惟采茶芽以进,同时又废宫中绣茶之制,首辟茶芽“一淪(煮)便啜”之法。这对散茶的兴起和普遍饮用了推动作用。

宫中绣茶也是北宋发明的一种茶艺,由专门掌握这项技术的宫女用金箔剪成龙凤和花草图案贴在“大小龙团”上,供大家观赏,时间长了,成为宋代宫廷茶俗。这种茶俗是宋代皇亲贵族内部流行的玩法,几乎不对外流传,所以在民间没有流行。“大小龙团”上贡后,从宋太宗赵匡义到宋徽宗赵佶数位皇帝都青睐异常,宋徽

宗赵佶所著的《大观茶论》中还说:“本朝之兴,岁修建溪之贡,龙团凤饼,名冠天下。”

每逢仲春上旬,“大小龙团”就会被送入宫中。北宋皇帝对“大小龙团”十分喜爱,一般不会轻易赐给别人,就算是劳苦功高的近臣也不例外。唯一的赏赐机会是在南郊大礼拜天拜天的时候,皇上会会中枢密院的大臣每人分一小团茶。虽然“小龙团”一饼可以冲泡几盏,但是因为实在太珍贵而且数量有限,大家都舍不得喝,大臣一般会收藏起来。因为弥足珍贵,到徽宗时期,皇帝在赏赐给大臣之前,请人把金箔剪成龙凤花草图案贴在茶饼上,供大家赏玩。周密《武林旧事·进茶》曰:“禁中大庆会,则用大镀金,以五色韵果簇钉龙凤,谓之绣茶,不过悦目,亦有专其工者,外人罕见。”说的就是宋代茶俗绣茶。用金箔剪成图案绣其表,又进一步加大了龙凤团饼的奢侈程度。这种在茶叶表面玩花头的奢侈茶艺,崇尚节俭的朱元璋自然要废了。

朱元璋罢造“大小龙团”,改变了千百年来相沿成习的饮茶之法。散茶烹煮冲泡饮用法,对于茶叶加工技术的进步,以及黑茶、薰花茶、红茶、乌龙茶等茶类的兴起和发展,起到巨大的推动作用,从而使明清两代成为我国制茶技术全面发展的时期。

黄湾——淮上闻豆香

○郑心一



舌尖上的滁州

三次去过黄湾,觉得是时候来说说黄湾的豆制品了。

第一次去,是五六年前凤阳县组织的“大家看凤阳”活动,黄湾的豆制品就在舌尖上留下了记忆;去年五月份,去淮河边拍麦收场景,再次品尝到黄湾的千张、豆腐,它的独特风味进一步清晰、强化;前一阵,凤阳的老朋友邀约,作每年一度的凤阳山槐花垄之游,我说,去黄湾吧。去黄湾,其实是为了黄湾的千张、豆腐。

从淮南八公山,到凤阳县黄湾、五河县新集、定远县三和、明光市柳巷……千里淮河成了地地道道流淌着豆制品香气的河流,以八公山为起源,黄湾成了离淮南王最近的承灯受钵者。

由于紧临淮河,历史上淮河连年泛滥,洪水漫灌急卷之下,文书典籍大多湮灭,甚至民间的耳口相传,也在岁月里断续渐微,难以成篇。所以,关于黄湾豆制品历史传承的史料故事,基本阙如。

程千厚老先生,是年过八旬的黄湾乡老文化站长,我拨通了他的电话。他告诉我,他十几岁的时候,黄湾乡十三个大队,队队都有“水作业”(豆腐组),作为集体创收的副业。当时集体副业还有编苇席,芦苇来自淮河边的滩涂,苇席卖到东北,一做粮食苫子,一做冰雪地上防滑之用。“水作业”没维持几年,便陆续散伙,但拐豆腐、轧千张、卷素鸡、滴豆饼的手艺一直没丢,并进入千家万户。

刘玉霞今年七十六岁。当年跑鬼子反的时候,他的父亲用笊把一家从苏北挑到了黄湾。她这辈兄弟姊妹八个,她自己的儿女四个。锅小嘴大,吃饭一直是一家人四季肚皮咕咕响的大问题。黄湾向来有着重文崇教的风气,家里再穷也要想办法让孩子上学识字。家里穷到经常断顿的刘玉霞竟然被父亲送到学校上学,甚至还能在大串联的时候,去北京见到了毛主席。

她十八岁的那年辍学了,她让曾经在大队“水作业”里干过的哥哥教她拐豆腐、轧千张。当时在黄湾和她一样拐豆腐,挑担遛乡的还有另外两个女孩。于是,20世纪70年代,在黄湾周边的乡镇村队,经常看到三个十七八岁的黄毛丫头挑着豆腐挑子遛乡叫卖:“豆腐噢,黄湾水磨豆腐,可有要到的?”她们的名字叫刘玉霞、赵红珍、陈望霞。豆腐女孩三人组的景象,也许只有淮河岸边才会出现。

豆腐易碎,只能附近遛乡卖,刘玉霞想把自己的豆制品卖到更远的地方。于是,她买了自行车,驮着千张,四处赶集,板桥、江山、大溪河、小溪河、总铺、黄泥铺、大庙……最远的地方有四五十公里。赶集一天能赚到百把块钱,这在当时是笔不小的收入。黄湾豆腐、千张、素鸡、豆饼一直是当地很有名气品牌。

柴火烧、石膏点、淮河水、地产豆,这四样是黄湾豆制品独特的秘籍。柴火和石膏是可以通行的,区别在于一个坚持。淮河水在今天由于水质的变化,也由于防洪圩堤的隔离,已经无法直接取用,他们就打六

七十米的深井,汲取淮河经过深层过滤的地下水,从而保证了水质。他们磨豆腐用的黄豆,全部产自本地淮河滩涂沙土上。

在淮河北边,因为历史上黄河多次夺淮,形成黄潮土,土质松,肥力差,更有大片土地盐化、碱化,不太适宜农作物生长,恰恰在淮河南边的黄湾这一带,由于百万年的沉积形成了砂礓黑土,非常适宜小麦、豆类、西瓜等作物生长。地产的黄豆虽然籽粒不大,但是皮薄、肉厚、渣滓少、出浆稠,与其他地方皮厚肉粗的黄豆相比,有着明显的优势。

黄湾的豆腐细腻,轻轻触碰稀晃晃的,犹如果冻,微黄,陈年老酒的颜色,温婉如玉;黄湾的千张则有些不同,和有名的定远三和千张相比,显得粗犷豪放许多,更宽更厚实,一幅粗犷大布,裹笠麻履的本色行状。爽口肉筋,有嚼头,无形中拉长了你回味的牵引线。这里的素鸡又是一番风味,人口绵软,有弹性。

我认真地把黄湾的豆制品与别处的豆制品做了比较分别,感觉这里的独特之处,就在于它的抱真守一,固守着千百年不变的原生与原味。在工业化、精致化时代,它还是那么笨拙,那么憨愚,像一条成语,任你语境如何变化,它只诠释本意。无论是口感上豆腐的细嫩、千张的肉筋、素鸡的绵软,在味觉和嗅觉上都有一个共同的特点,那就是香高、气正。这个香和气,正是发自黄豆本源的味道、真醇、温和、体贴。品尝本身就是视觉、嗅觉、味觉共同参与的多重合奏。也许,这正是从两千多年前淮南王刘安那里传来的九脉真经。

现在刘玉霞的豆腐手艺已经传到她的女儿黄梅手上。黄梅和自己的爱人程兴刚每天加工八十斤左右的黄豆,每天下午开始轧千张、卷素鸡、滴豆饼,第二天清早做豆腐。她的销售渠道除了街上摊位,还有上门购买的散客,以及凤阳府城几家大饭店的专送。

黄湾街上,像黄梅这样的豆制品作坊,共有四家。这里豆制品价格和周边有些名气的豆制品相比,要低很多。黄湾豆制品的品质与它的名气以及市场的影响力是很不相称的。黄湾乡正在准备给黄湾豆制品申报国家地理标志产品。

那天下午,我们特地到黄梅家等到豆浆出锅,滚烫的豆浆很快在碗里

结出一层黄亮的油皮。扑鼻而来的豆香味道,不由让人动思乡之念,起怀旧之情,仿佛过往重回。

一杯豆浆,结下念想。



本地土黄豆,大锅柴火灶,酿出黄湾豆腐独特的味道。

春潮

