车云山上茶飘香

信阳市 赵思芳

我生活的豫南小城信阳,我的家,在河南之南,三省(鄂豫皖)通衢之地,大街小巷,茶馆、茶社、茶餐厅随处可见,光文新茶馆就数不胜数,被人们誉为“茶都”。信阳毛尖是中国十大名茶之一,它的主产地是“五云(车云山、集云山、云雾山、天云山、连云山)两潭(黑龙潭、白龙潭)一寨(何家寨)”。我常喝信阳毛尖,可一直没能前往茶山探幽寻奇,实在是一大憾事。今年春天,沐浴着和煦春光, 我登上了老寨山、车云山和何家寨。给我印象最深的是那次对车云山的拜访。

清晰地记得,那天是清明节过后的第一个星期天, 阳光明媚,清风吹拂, 这样的时日去探访茶山,心都要飞起来了。从市区出发,车子沿着环湖公路行驶, 一路上,晚樱花、泡桐花,红的绚丽,白得耀眼;道路两旁的白杨树、杨柳树呈现出娇嫩的紫褐色、翠绿色、淡黄色,一阵清风拂来,树叶哗哗响;鸟儿从这棵树轻快地滑翔到另一棵树上,婉转啼鸣。此时,朝天空看去,天上的朵朵白云在跟着我们悄悄流动。南湾村、白庙村、睡仙桥……在眼前一晃而过,四十分钟后到了董家河境内的车云山山脚下。沿着弯弯曲曲的山路继续行驶不多路, 便来到车云山茶叶有限公司。将车子停在空地,走上一个高坡, 看见一个绿树掩映的村庄,这就是车云山村。这儿的村民都住着两层小楼,房子依山而建,或白墙红瓦或灰墙黛瓦,一排排整整齐齐地排列着。最惹人注目的是那个写着四个红色大字的 “曹家茶场”的一栋楼房。听村长介绍,这个村子常驻人口 300 多人,现有茶园 5800 亩,年产干茶 8.2 万公斤。

从高坡走下来, 看见一块平地,扎个红色棚子,原来是顺丰快递,几个年轻人忙忙碌碌,他们要将车云山茶农的茶叶寄给远方的茶客。

走到村口,炒茶的声音映入耳畔,一阵阵裹挟着兰草或板栗的茶香飘了出来。很想随意走进一家农舍,但想到当下正是采茶、炒茶的大忙时节,不便打扰他们。突然想起老曾来, 他是市里一家茶店老板,我和丈夫是去年在他那儿买茶认识的,知道他在车云山经营一片茶园。遂拨通了老曾的电话,老曾今天恰好回到了车云山上的家,约我们去他家里坐坐。我们便驱车前往,抵达目的地,便看见老曾家的二层小楼。步入他家的院子,简单地寒暄后,老曾便带我们观赏了他的大通铺、茶园和炒茶间。

老曾家的采茶工住的房间,足足有两大间房子。他家有 70 亩茶园,每年春茶开采时节,他都请 70 多人。这些采茶工来自河南驻马店、南阳、湖北应山。为了迎接她们的到来, 老曾早早就打好了大通铺。一个大房间里有两排连在一起的床,可以睡三十几人。大通铺主干是几根粗壮的木头拼接而成,上面订满木板,通铺上的被褥全是老曾准备的。条件较为艰苦,但采茶工都能克服困难,毕竟出外不是贪图享受的。这些北方来的采茶工饮食习惯和信阳有差距,信阳人喜欢吃米饭、炖菜、炒菜,而北方人喜欢吃面食,如炸油条、蒸馍、面条。她们为了吃上可口的家乡饭菜,从家乡带来了厨师。

看完了大通铺,老曾带我们来到他家的茶园。他家的茶园位于车云山半山腰,层层叠叠的茶树铺满了整座山,浅绿、翠绿、深绿、青绿、碧绿、葱绿、墨绿,绿得直叫人觉得,那绿色汇聚多了就从山上岭上岗上坡上枝上流淌了下来。

采茶女们头戴彩色遮阳帽,腰间系着竹篓,穿梭在茶树间,给漫山遍野的绿茶树点缀得煞是好看。开始以为这些采茶工个个是妙龄女子,近前细看,说是采茶女,倒不如说尽是一群五六十岁的采茶老妇。彩色的帽檐压着沧桑,满脸岁月的沟壑挤压得双目只顾低眉紧盯枯槁而忙碌的双手。来到一个采茶大姐身边,一边帮她采茶,一边和她拉拉话。采茶女说,她来自驻马店正阳, 到老曾家采茶七八年了。她们最初来的时候,有一个年轻的妹子看到车云山茶农生活有奔头,就留下来嫁给了当地的小伙子。还说老曾人厚道,待她们很好,每年过年还去她家拜年呢。不过这两年来信阳采茶的年轻人很少,有的年轻人吃不了苦,手又慢,干不到两天,就跑回去了。

老曾接过采茶女的话说,这些留下来的采茶女勤勤恳恳,任劳任怨。一个月下来,快手能挣个七八千,慢手能挣四五千。

我问老曾今年的信阳毛尖收成怎样。

老曾说,今年雨水多。茶叶采不上来,好多芽头变成了草。明前老下雨, 没想到谷雨前那几天,天公也不作美,连续不断地下雨。没办法, 雨天也不能放采茶工回去,她们就留在屋子里打个小牌,他照样供她们吃喝。老曾说,现在的这批采茶工还能吃苦, 等她们老了,就请不到采茶工了。我说,不要太操心,早些年,新疆的棉花都是人工采摘,现在不也变成了机器采摘吗? 也许若干年后,人们研制出采摘茶叶的机器呢,你们茶农的生活更有奔头呢。

看见那边的茶园里,两个工人在修剪。我感到好奇,心想还没到谷雨呢,正是采茶季,怎么忙着修剪呢? 老曾说,快到谷雨了,他那几块茶园,不再采摘了,及时修剪,然后再施肥。他说修剪掉的茶树枝,腐烂后也变成了肥料,对茶树生长有利,有时他还用政府发放的有机肥施肥。到了夏天,还请人锄草。经过施肥、锄草后,茶树长得更壮实,来年的茶树长出来的新叶芽壮叶厚。

说话间,头上落下几滴雨。老曾说, 车云山的天气变化无常,有时一天经历雨、雾、冰雹呢。他让我们去他家再坐一会儿。

从茶园回到老曾的家,一股股清香扑面而来,原来是院子里摆满了刚采摘的鲜叶散发出来的。老曾说,这是对鲜叶进行摊晾,然后再进行筛选。筛选后的鲜叶,分为三个等级,上等是珍品,多是芽头。中等是一芽一叶初展,下等是小芽两叶。当天的鲜叶,当夜必须炒完,否则第二天就红头了, 就不能再炒了,炒茶工是很辛苦的。

进入炒茶间,几个工人在机器前忙来忙去。老曾说,他家的这套炒茶设备中型, 花五六万元购买的。他请了三个炒茶工,技术最好的,每月付一万二三,技术差的付五六千。我看见一位工人正在杀青,就仔细观察,那位工人告诉我们:这杀青颇有讲究,用滚筒,传龙带。杀嫩了,不香;杀老了,汤色不好。不老不嫩,要把握好火候。鲜叶杀青后, 扎进塑料袋捂一小时,茶叶香些。捂好后,放进锅里揉捻,使得茶叶形成索状,并释放更多的汁液。然后再放进熟锅里抓条、甩条,直至茶叶根根紧直成型。再磨一下,起调形的作用。

烘焙, 将茶叶放在炭火烘,烘茶见不得火心,待茶条定型,即可下炕。此时茶叶的香气就出来了,还伴有兰花的味道和板栗的味道。烘烤后的茶叶, 可以倒在大簸箕上,摊凉。老曾说,信阳毛尖的炒茶工艺既复杂又考究,大体依次可分为鲜叶摊晾、生锅、熟锅、初烘、再摊晾、复烘等近十道工序。其中最关键的就是熟锅和烘焙。只有经验丰富的老茶农才能掌握好火候、抓条、甩条的轻重与速度。加工到位的信阳毛尖,一眼望去不仅白毫满满披,而且条索细秀、锋尖。

提起销售,老曾说,他做了三十一年茶叶生意了, 买他家茶叶的,大多是老客户。前几年,受疫情影响,他家的茶叶卖得慢,卖得少。疫情过后,又好多了。他还说,明前茶,一万个芽头才炒一斤茶呢。这时,一个炒茶工过来,说要和他商量个事,我们不忍打扰,就说去千佛塔看看,回头再来坐坐。

(未完待续)

文学副刊投稿电话:6659866,邮箱:xyzhoubao@163.com,欢迎多赐美文,尤其欢迎推荐新人新作。