

仙乡茶事

□来其

仙乡在东海,在云端,名云顶仙乡。云端里有硕大的碗,搁于山巅,叫仰天碗,碗边立一石,刻“天瑞祥云”。祥云所降之雨,谓甘露,借阴阳之和,最宜泡茶。所以茶席上常见的茶杯茶壶,通常饰之以祥云纹。

仙乡有祥云甘露,自然得有好茶。茶园在山巅,称“云项问茶”,称五雷茶园,称金山茶场,都是常年云雾缭绕处,茶叶在柔和的漫射光中生长,昼夜温差大,减缓了茶叶变老,岩石风化形成的土壤里富含钾、锌、硒,这些稀少元素被茶树根须所吸引,再加上海岛天然屏障隔离污染,最终成就了一道清冽、芬芳、醇厚的茶汤。

仙乡有棵老茶树,已逾200岁,据说是岛

上发现的唯一古茶树。相比其他树种,如历经530年风雨的“东海第一樟”,有400年树龄的古树山茶花,古茶树还是存活得不容易。史载仙乡种茶可追溯至唐代或五代十国时期,宋代岛上寺院垦田种茶成风,元代已设立茶管理机构,1915年“黄杨尖云雾茶”在巴拿马万国博览会上获铜奖,这大致的茶史勾勒,让人觉得仙乡存世的老茶树不该只有一棵,也不该只有200岁,但实际上,确实只有一株、只有200岁。

但是,倘若放到更大视野看,这些该有或该没有的,都算不了什么。

仙乡茶事,真正能够写成一部书的,还是“海上茶道”两桩往事。一桩发生在1700年,一

桩发生在1843年至1851年。这两件事都跟英国植物学家有关,一位叫詹姆斯·坎宁安,一位叫罗伯特·福琼。坎宁安那一次,让定海茶叶标本留在了伦敦自然博物馆。福琼那一次,从定海采集的茶树种子被放入16只温箱里,带上了开往印度的轮船,航行中茶树种子发了芽,这些茶苗便种在了印度的喜马拉雅山麓,后来形成了一大片茶园。

这两件事,都发生在特殊年代。1700年,英国东印度公司在定海设立商馆,一年内有三艘英商船来做生意,贸易额达10万英镑,这时候浙海关已从宁波移到这儿。而1843年至1851年,有一段时间是被英军占领并宣布为自由贸易港的时期(1842—1846)。

剩下的嫩茶尖

□赵利平



摄影 陈芝芬

现,那就必然只能是被剩下了。但即使正当时令,也有被剩下的。

我读《舟山茶史》,知道舟山茶树曾有很风光的时刻。十八世纪,英国人都到舟山的盘峙岛偷挖茶树,盘峙被称之为茶岛。上世纪八九十年代,也有大种茶树的时光。我问,舟山的茶园现在都怎么样了。邱秘书长告诉我,一半现在是荒芜的。也就是说这一半茶园里长出来的嫩茶尖一直是无人采摘,始终处于被剩下的状态。

嫩茶尖的终极归宿,便是被人炒成茶叶。当放进茶杯里,一道热水冲天而下,它便渐渐苏醒,复活成出生时的婴儿般景象,就如春天被压缩静静地躺在茶杯里。我喜欢喝绿茶,最喜欢的就是无论春秋都能体会到春天里最充盈、最有生命力的刹那。

当人工或机器离开五雷寺茶园时,剩下的嫩茶尖再也不会有展示春天景象的时刻,它们或被我们这群人摘下来,看一下,然后扔在茶园垄里,或因其他什么原因,被摘下扔掉。更多的时候便是守着这太阳和星星,守着这并不大的茶园,守着旁边的寺院和梵音,守着山下的民居和远方的大海,慢慢地由嫩变老,在隆冬里成为一根老茶枝任凭寒风吹彻。

万事万物、芸芸众生,都是一样的,到了最后,总是有一些事、一些物、一些人,最后被错过了,被剩下了。

嫩茶尖、老茶枝,这一种、那一种,生命里的任何一种相,谁说得清何好何坏?

只是躺我手心里的嫩茶尖,再也不能活下去了。让我莫名地心痛了一下。

春茶饼,每一口都治愈

□陈瑶

光阴,虽流走,却总能让人怀念和回味。

眼前的野茶林铺了一层新绿,嫩生生的新芽,似一张张婴儿的脸。叶尖凝着水珠子,远看像撒了一地翠玉。我紧跟在母亲身后,听长靴踩过草丛的沙沙沙,混着林间鸟儿“啾啾”的鸣叫,在湿润的茶林里摘下独属于春天的那一片片叶子。

“茶叶要选谷雨前的才不涩”,母亲一边说着,一边把刚采的茶青放入热水里,几秒后捞起,焯水后放在竹匾里晾晒一会儿,再切成细细的茶碎末,和着新磨的糯米粉,簌簌落在陶瓷盆里。而我则把部分茶青放在小石臼里捣成流翠的汁,然后缓缓倾入糯米粉里。

母亲开始揉面了。糯米粉混着茶碎末,山泉水要分三次注入。母亲布满茧子的手在青白面团里反复翻搅、揉搓,像是要把这春天的茶香都揉进面团里。哪怕手背上沾满了白霜似的粉,还不停地念叨:“水多一点,少一点,都不行,这分寸比绣花还难。”

若说起茶饼,脑海里是否就会浮现一个裹着棉纸、酷似满月的圆饼茶?不过,此“茶饼”非彼“茶饼”,而是一种以鲜嫩茶叶为辅料制成的时令吃食。

谷雨前,回乡下老家。母亲说,后山野茶林里长满新茶,却无人采摘。许是现在的人都不缺吃食了,以前,你们姐妹俩一听到有茶青团吃,便争着抢着要吃,吃得可开心了。母亲口中的茶青团,便是春茶饼。小时候的春滋味,瞬间溢上舌尖。

清晨,我陪母亲去后山采新茶。后山谷坳里,成片野茶树恣意生长。很多年前,后山曾有一座古寺庙,当时和尚们在寺前开垦过一片山地,种了很多茶树。后来,寺庙废弃倒塌了,茶园无人打理,杂草丛生,自然生成了漫山遍野的野茶林。

记得小时候,一放学就和小伙伴们疯跑向后山捉迷藏,躲到破庙里,钻进茶树林,仿佛整个后山都是属于我们的小天地。儿时的

坎宁安当年从定海给伦敦发去两封信,后来这两封信刊登在英国皇家学会的一本期刊上。福琼离开定海后写了《中国茶乡之行》等4部游记。如今的我,读到这些书信和游记,惊奇的不仅是当时舟山茶事,还有诸多令人觉得新鲜甚至惊奇的信息,如当时舟山“所有岛上都有许多鹿”,在英军占领定海后,舟山民间迅速出现了牛肉、烘烤面包、英式成衣这些洋玩意,甚至裁缝铺还挂出英文店招,洋派生活的浸染速度令人诧异。而当1850年福琼再一次登上舟山时,这一切痕迹又统统抹掉了。

茶事不仅只见茶,还有好多事,能通过茶事窥得。

都是心头的好

□妖微

朋友问,茶与咖啡,你更爱哪个?让我做出非此即彼的抉择,我一时无措。

家中有一屋子的器具,多是与茶和咖啡有关。除却各种容量与材质的杯子,还有泡茶的壶与盖碗,做咖啡的自动冲泡机、磨豆机、手冲壶、摩卡壶……它们虽同处一室,却有着“楚河汉界”,各为所用,互不越界。

“柴米油盐酱醋茶”,茶在我生活中一直存在。儿时看奶奶在灶头用铁锅炒制绿茶,炒好晾干后放铁皮筒里储藏,大人们想喝时抓上一小撮,放饭碗或玻璃杯中用开水一冲,绿幽幽的茶汤便显现出来。

渐渐地,我发现人们对喝茶讲究起来,茶叶的产地、生产日期、制作工艺、冲泡方式等五花八门,早已超越原先认知,直叫人感慨其中的博大精深。街头巷尾的茶馆如同雨后春笋般冒了出来,我跟着朋友喝过几次后,便购置了茶和茶具,毫无抗拒之地入了坑。

闲暇时去上茶艺课,得知要从泡茶之仪规学起。向来认为那种花哨的仪式应是为表演所用,而我学习的初衷是了解各种茶的习性及如何更好地激发出茶的味道。我跟着老师学习茶道中的各种动作,了解了其中所传达出的关乎尊重、礼节、修养等用意后,便放下偏见。内化于心、外化于行,且不说茶的功效,独饮或以茶会友时,往往喝的不只是味道,更是视觉与味蕾的共舞,是心情与意境的享受。遵守泡茶之仪规,以茶人轻柔的动作、淡定的神情营造出的平和雅致,自能赏心悦目,使饮者放松身心。

说来也巧,我上茶艺课的地方是上下两层的店铺,分别由两位老师打理,一楼做手冲咖啡,二楼是日式茶室。我和手冲咖啡自此结缘。

第一次喝咖啡,用现在的话说,纯属一种装。青春年少时受朋友邀请来定海的茶吧小坐,朋友要了菊花枸杞茶,我要了蓝山咖啡,因为正好看过的一部电影中,多次提到这款名字“洋气”的咖啡,感觉一定是人间至味。结果,只喝过雀巢那“味道好极了”的咖啡饮品的我,硬着头皮将这杯数量不多、苦得令人咋舌的咖啡喝完,还保持淡定,有种很懂行的感觉,然后是半宿的失眠。

街上的咖啡店逐渐增多,喝咖啡成为一种新风尚。我每天都会喝上一杯,不再为装了,而是真的爱上了咖啡的味道。如果说有一种食物,能超越嗅觉与味觉的感知,传递出或慵懒或缠绵或愉悦或冲动气息的,我想,唯有咖啡。那时以喝咖啡与牛奶融合的拿铁为主,偶尔尝试美式。接触到手冲咖啡后,我开始觉得这种自然的、带着果实酸甜口感的,才是咖啡最原始、最本真的味道。

茶,南方之嘉木。咖啡,植物果实的种子。从宽泛的角度讲,它们都属于树木的一部分,吸纳了自然之灵气,用流传千年的经验和工艺制作而成。它们的不同之处也显而易见。茶,是意境营造的产物,注重仪规,关注饮茶时身心平静、安宁的体验,是感性的。咖啡是精准的产物,每一种萃取方式都要有适度的参数支撑,是理性的。茶与咖啡,一静一动,感性与理性并驾齐驱,都是我心头的好。

