报告文学

掌中技艺

聂洁

正在制茶的王飞

多年前，我就知道五德的茶好。一次要出远门，托家住五德街上的同学艳给我买茶叶，她爽快地一口答应下来，说要买就买新华村的，那里的最正宗！就这样，她为我买好了五德镇新华村的苔茶带出去。外地朋友见到，喜不自禁，连连夸说太喜欢石阡的茶叶了。

那次，五德镇新华村的苔茶给我挣足了面子。

后来，在网上和一位外地朋友聊天，我吹嘘石阡的苔茶如何好。他说，他只知道石阡五德的茶叶好，因为他父亲多年前得到过人家送的一包来自五德的茶叶，他父亲很会喝茶，品得出茶叶好坏，他说这是好茶那就一定好。那时他也不知道这叫苔茶，只知道这是来自五德的茶。那么远的地方，那么陌生的人，居然也知道五德的茶好，这让我有点莫名感动。

而王飞，就是那个把五德镇新华村的苔茶做得风生水起的人。终于见到这个人，是后来的事了。

第一次见他，是在2017年，那时，脱贫攻坚正在铺展开来，一位朋友就在他村里当第一书记。我们去看望她，见到王飞，那时候他就是村支书了（早在2011年他就当上了村支书，现在则是支书主任一肩挑）。那次我和他没什么交流，只在我们离开时，和他握了一下手，我碰触到的是一只粗糙、厚实、有力的大手。

那也是一双灵巧的制茶人的手。

再一次去新华村，是今年初夏。这次我们就是冲着王飞和他的苔茶去的。一行人在雨中驱车向新华村驶去。被誉为“云端新华”的村子，海拔高，车一路都在上坡，在雨雾中穿行，到达雨中新华时，凉意飕飕。王飞支书已经在新华村苔茶文化馆等候我们多时了。

五德镇新华村平均海拔1100米，寡日照，常年云遮雾绕，昼夜温差大。这里种茶历史悠久，出产优质茶叶。这里的茶树上生长的茶叶与众不同：苔粗，芽壮，节间长，苔状明显。随着夏季气温升高，抽出的芽叶还会呈现独特的紫红色，本地人称作“苔紫茶”。为方便起见，后来统称为“苔茶”，这名称就把这款茶叶的独特性彰显出来了。

新华村是石阡苔茶发源地。

位于黔东北的石阡县，自古就是产茶区，种茶、制茶历史悠久，境内遍布茶园，其中以五德镇新华、地印一带，至坪山乡坪贯、沙坪一线，是历史上有名的产茶区。这些区域的茶叶因品质优良，早在明清时期就作为贡茶向朝廷上贡。石阡也较早出现了繁盛的茶叶贸易，衍生出一大批以茶为生的人。县城至今都还有一条老巷子名叫茶叶巷。

黔地多山，山的褶皱间，住着无数人家。有人住的地方就要种庄稼，种树。各种树木里，有一种灌木就是茶树。

也记不清那些住在山里的人家，来了有多久，因何故迁徙到此地。都是大山里啊，在时间的那头，看不清的源头，一群群人拖家带口，就走进了山里，累了，择一地势稍平坦处坐下休息。有长者转过头对周围的山峦看了又看，见此地群山环抱，背靠大山，牢记祖辈就流传下来的堪舆训条：左青龙右白虎，前朱雀后玄武——山势既已如此可靠，有了安全感，找到水源就可定居下来。遂吩咐年轻人去寻找水源。正好不远处有一股清泉咕咕冒出，于是长者决定在此定居。多年以后，这里慢慢形成一个村寨。先是同姓本族人，逐渐人丁兴旺起来，其他姓氏也顺势傍了过来，更多是姻亲关系，族群就此壮大，村寨逐渐繁荣。

过了些年，老迈的长者寻思，来此地定居已有不少年月，应该修订一个族谱，让后人知道自己的来路。于是他磨砚提笔，把这个家族的过往记录下来，族谱就此修订。一辈辈人口耳相传下来的故事被记录在册，有案可查。在黔之东北的群山峻岭间，就散落着无数这样的村子，新华村是其中之一。

新华村一带的种茶历史可追溯到唐代，自明清开始，此地茶叶已成为贡品，向朝廷进贡。新中国成立以后，茶园收归集体，种茶、制茶经验沿袭下来。五德新华村至近邻坪山乡坪贯村一带的茶叶在国家困难时期，曾作为外贸商品出口苏联、东欧赚取外汇，为国家经济建设作出过重要贡献。据传，村里曾保存有一面锦旗，上有“茶叶生产 前途无量”几个字，说是周恩来总理的亲笔题词。村里人说，这是1959年12月，村干部带着本地茶叶去北京参加群英会，得到的周恩来总理的亲笔题词。这面锦旗的原物已经破损，如今复制品醒目地挂在苔茶文化馆墙壁上。

这是让全村人最感骄傲的一件事。

乍一听，“新华”这两个字就带着近现代的味道，这应该是新中国成立后才有的新名词。果然，王飞介绍说，村子以前叫新寨堡，所辖区域比现在的新华村宽了很多。

在苔茶文化馆里，有一面墙壁上排着六幅人像，王飞的照片排在最末。王飞介绍说，从搬迁到新华村的第一代老祖开始，到他这里是第六代。原来这是一组新华村未间断过的苔茶传承人照片。

跟现代人由乡村迁往城里不同，一百多年前的王家是从四十多公里外的石阡县城搬迁到此地的，隶属于县境东南边陲的五德镇新寨堡，地理位置偏僻。为什么居住在城里的王家，要搬到这么远的乡村来呢？王飞说，据族谱记载，祖上曾经在石阡县城当过官，家族住在县城的茨沟。做官的老祖卸任后搬到中坝河东村居住，因不善耕种，主要以贩盐收茶为生。老祖王国顺常年游走于坪山、五德、石阡之间，最远甚至到过印江码头，把茶叶卖出去，换回盐巴。生意做得顺当，家境颇为殷实。善做茶叶生意的王国顺，知道五德新寨堡出产品质优良的茶叶。于一个偶然机会，得知当地有徐姓人家欲招女婿上门，王国顺就到此地成为上门女婿。从此有了自己的茶园，继续以制茶、卖茶为业，繁衍生息下来。

出生于1967年的王飞，1990年贵阳商校毕业，分配到五德镇供销社，成为一名国家工作人员。上世纪九十年代的供销社，依然处于计划经济时代，工薪无忧，是人们眼中的“好单位”。地处偏远的新华村，出了一位依靠考学走出农门的吃“商品粮”、端上“铁饭碗”的青年，大家都对王飞的父母刮目相看，羡慕他家出了人才。王飞为家人争了光，深感自豪，发奋要倍加努力地工作，不负父老乡亲的厚望。在五德镇供销社工作的青年王飞，因踏实肯干，不怕苦不怕累，不久调到新华点上担任经理，经手新华片区所有货物的买进卖出。

云端新华

王飞任新华供销点经理的时候，主要工作就是收购本地苔茶销往外地，再把外界的日杂用品采购进来。仿佛是冥冥之中自有安排，这和王家老祖当年经营的生意多么相似！只不过王飞现在的身份是公职人员。由于王经理是本地人，对当地物产、风土人情了如指掌，工作开展得相当顺利。

但好景不长，仅仅十来年，供销社改制，王飞下岗。由于他的工作时间并不长，下岗的王飞想购买位于五德镇街上供销社的两个门面房作为以后的生活支撑，都拿不出那么多钱，只好向亲戚借，向左邻右舍借，好不容易才凑足购买门面房的资金，从此自己做生意养活一家人。

此刻的王飞已是拖家带口的人，孩子尚且年幼，妻子又没有工作，上有双亲。人到中年，却遭此变故，一时，王飞很难从国家工作人员到自由职业者的身份转换中回过神来。但生活还得继续，他唯有苦笑着接受命运的安排，打起十二分精神把家撑起来。好在王飞吃苦耐劳已成习惯，他依靠两个门面房，干着老行当——收购本地特产苔茶转卖出去。

五德只是一个镇。仅靠做这种小生意，利润空间并不大。

五德镇新华村的优质苔茶，却早已蜚声在外。外地客商从江浙一带赶来，到新华村建起了茶叶加工厂，聘请王飞夫妇来帮忙收购茶青、加工茶叶。王飞两口子回到老家的土地上，开始了帮外地客商的打工生活。那时候茶青才几毛钱一斤，加工后的干茶也才5—10元一斤。那是发生在2000年左右的事情。

新华村以及周边的茶叶，就这样被客商大量收走。王飞回忆那段岁月，还感慨不尽：那时候消息闭塞啊，哪知道外面是什么情况？我们都是按照五块钱一斤干茶叶卖给人家，无从知晓别人拿去转卖挣了多少钱。那时通讯设施还很落后，基站还没建起来几个，老板用的手机信号不好，打电话接电话都要跑到山顶上，举着手机到处找信号才打得通电话。有一次老板就在山坡上到处跑，才找到一个有信号的地方，我正好就在附近摘茶叶，听到他打电话，是在和人家说到资金的事，原来他卖出去的茶叶是几百块一斤！他们那边收我们的茶，拿去贴他们的商标，卖出去就是几百块一斤！这个消息给我的震动太大了——5元一斤和几百块一斤，你想想这是多大的差别！

那次我回来就想，既然人家拿出去要挣那么多钱，我何不自己办一个加工厂呢？我家几辈人都是种茶、制茶的高手，我们村里会制茶的人也很多啊，我何不干回老本行呢？！这茶叶的利润空间太大了，说干就干，我和家人商量后，得到他们大力支持。当时也是没有资金，我就到处借钱，2002年把厂建起来了。

我们当地的茶园情况我是很熟悉的，加工厂建起来，原料不缺。我家自己本来就有一些茶园，建厂以后，我又承包了几十亩茶园，精心管护，慢慢做大。

回忆创业时的经历，王飞仍感慨不已。

据说，在新华、地印一带的山坡上，曾经有数不清的古茶树。王飞小时候见过的古茶树有水桶般粗，听爷爷摆龙门阵，说那些茶树在他小时候就有水桶般粗，几十年过去，他都当爷爷了还是那么粗。茶树是灌木丛，很难长高长大。但在五德，就曾经存在过粗壮的茶树。

据石阡县茶叶局的专家介绍，在石阡各地乡村都曾经分布着大量古茶树，数量最为可观的就在新华村一带，有上万株。这些古茶树是茶树中的活化石，是沉默的历史，见证着当地种茶史，可追溯到千年前。

可惜的是，后来有领导来新华村检查工作时，认为这些古茶树产量不高，他下令砍掉古茶树，留一米左右的树桩，让其发新枝，想当然地认为这样能增产。上千年的古茶树，就这样被毁了。现在山坡上仅有部分存活的树桩还在发新芽。如今这些珍贵的古茶树桩像大熊猫一样被保护起来，成为培育本地茶苗的母树。

本地的茶文化也像古茶树根须一样，深植在人们心中。王飞小时候，最盼望的就是过年。正月初三开始就要玩灯，除了玩龙灯，还要玩茶灯。龙灯的热闹自不必说，茶灯则像一幕小小的舞台剧，有欢快的采茶调，采茶词则诙谐幽默。“采茶姑娘”由年轻男子扮演，他们浓妆艳抹，扭动着欢快的舞步，唱着风趣幽默的采茶调，引得观众哄堂大笑，过年的欢乐氛围在乡村弥散开来。

正月初一，当地还有大清早煮“敬茶”的习俗。即初一早早起床，到井里挑来第一担清水，洗锅烧茶，第一碗茶要敬祖宗，敬神，敬半神半人的张三丰。张三丰这个神奇的人物，广泛出现在民间传说中。很多地方都有他到过的传说，新华村也不例外。传说张三丰曾经隐居在新寨堡的一个洞中。村里有老人去世，人们常常见到有个老人在夜里杵着竹杖出现在丧事场中，唱孝歌，规劝人们行善积德、对老人尽孝。这人从不吃主人家的食物，只喝茶，天快要亮时就离开。村中人感到奇怪，一次，有个聪明人悄悄在他的竹竿中装进灶灰，他在天快要亮了时照常杵着竹杖离开。地上就留下一行灶灰，人们跟着灰走到洞口，就知道了他原来是住在洞中。张三丰的隐居地被发现后，从此他再也没有出现过。村民为了纪念他，就在每年的初一大早，烧敬茶供奉他。

有关茶的民间传说，在神奇中不乏庄重的说教。茶在中国寻常百姓家的日常生活中也留有深刻的印记。“开门七件事，柴米油盐酱醋茶”，大到婚丧嫁娶、逢年过节，小至人来客往，茶都是必需品。偏居黔东北的石阡城乡，有结婚备“三色礼”的传统习俗，即男方到女方家提亲、迎娶，都要备齐三种礼物，其中之一就是茶。大有“无茶不成礼仪”之势。五德新华村也向来如此。

当王家老祖王国顺在新寨堡扎下根来后，悉心经营茶园，精心制作苔茶。农耕时代，一切生活用品都是靠手工劳作获得，制茶技艺更是毫无例外，完全依靠灵巧的双手，依靠经验积累，依靠一代一代的传承。在这一百多年的岁月里，王家代代相传，把苔茶制作技艺发挥到了炉火纯青的地步。回乡创业的王飞，用不着从零开始学，基因里就带着制茶技艺。从小耳濡目染，睡梦中闻到的都是茶香，他靠着幼年时期的记忆，再凭借谦虚刻苦的不断学习、不停琢磨，很快把苔茶制作程序熟练掌握。

在新华村苔茶文化馆，有一台十分醒目的巨大木质圆盘。所有人都好奇这个木制机器是干什么用的，王飞给我们详细讲解、演示。原来，这是一台畜力揉捻机。牛在一楼，像拉动碾坊碾子的牛一样，绕着中央一根柱子转圈，柱子连通二楼，二楼上安装巨大的转盘，转盘带动齿轮，使四角的四个揉茶机工作，大大提高了揉茶效率。这种技术改进，在七八十年前就已出现，足以见证新华村的茶叶制作史。

而炒制茶叶还得由人工进行。

据王飞介绍，专业制茶，要把炒茶的灶和日常生活用灶区分开来，以防串味。炒茶时候，特别考验师傅的手感，必须要对茶叶的翻炒速度、动作均匀程度控制好，火候更不用说了，灶口添柴的人，一点也马虎不得。王飞的双手，对茶叶的感受是非同寻常的敏锐。这就是掌握在他掌心里的技艺。

他说，要把制茶技术练到炉火纯青的程度，没有别的技巧，只有千锤百炼，熟能生巧。靠眼力，靠手感，靠倾注的心血，靠人的专注力——就看你是不是在用心用情做好这件事。为了掌握好炒茶技术，他在家里专门搭建的炒茶灶台上不断试验。老伴坐在灶前烧火，掌控好火候，他把茶青倒进烧热的锅中，伸手进去翻炒，试探热度，暗记翻炒的次数，掌控好手掌的力度。灵活的手掌不仅仅翻炒茶叶，还要趁着热力抓捏茶叶，让其定形。

无疑，传统制茶是项极具悟性的技术活，只能靠自己的感受来判断，无法言说。这必定要经过多次亲手试验才能悟出门道。无数次的尝试，手掌都烫起了泡，继续用掌心和滚烫的茶叶相互试探，相互熟悉，相互交融，最后才制作出一款理想的苔茶。王飞说，茶叶的好坏就由这一系列程序连贯组成，从种茶到制茶，其中任何一个环节没有做好，都无法获得一款好茶。

因传统手工制茶工序繁杂，讲究精益求精，这份祖传下来的手掌上的技艺，于2015年被列入省级非物质文化遗产名录。王飞即是第六代苔茶省级非物质文化遗产传承人。

王飞的手掌厚实，粗糙，有力，因为那是一双制茶人的手。

叙述这一切时候，王飞没有任何华丽的辞藻，只用最简单、最朴实的语言表达出来，却能让人感受到他对茶的敬重、郑重。然而，王飞远不是仅仅固守着老祖宗传下来的制茶技艺就停滞不前的人，他有更远大的目标。他明白，要让传统手艺保留下来，必须要把传统技艺融合进现代科技里去，只有当手艺升华为工艺，才能提高生产力，才能带动一方百姓致富，而不是守着宝贝过清汤寡水的日子。

有了清晰的思路，王飞在苔茶产业发展上放开步子，带领茶农大踏步前进。他利用获得的“传统苔茶制作技艺非遗扶贫就业工坊”、“第一批非遗扶贫就业工坊”、“贵州省非物质文化遗产传承人研培基地”、“贵州省省级非遗工坊示范点”等等有利条件，开展了多次苔茶非遗制作技艺与茶叶现代化加工工艺融合培训，以石阡苔茶制作技艺为基础，为当地茶农传授茶园培育、经营发展、就业增收等经验和技能，对联益村及周边茶农每年进行苔茶历史文化培训、基地管护培训、采摘标准培训、非遗制作技艺与现代化加工工艺融合培训、营销培训等，让数百位茶农获益。

经过20多年的努力，王飞创建了石阡县夷州贡茶有限责任公司，创下“华贯牌”这一响亮的石阡苔茶品牌。他说，“华贯”两个字是有深意的：从小的方面讲，表示新华、坪贯出贡茶；往大里说，就是想把石阡苔茶产品贯穿中华大地。

王飞制作的苔茶，产、销苔茶量连年增加，带动周边百姓数千人靠茶产业增收致富。王飞与一般的村支书不同，不仅仅埋头干产业，他还是一位极具浓厚茶文化情怀的人，特别重视对茶文化的挖掘。他在产茶老区收集整理贡茶历史民间故事，建成1200平方米苔茶文化馆，馆内陈列着以前用的一整套制茶器具（其中就有那一台制作于几十年前的巨型畜力揉捻机，见证了新华村的苔茶发展史）。把收集到的民间故事上墙，为当地贡茶文化增添了厚重感。

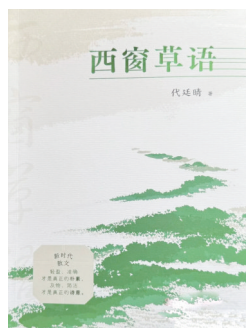
王飞带着他的苔茶参加过无数国内国际茶事活动，获奖不计其数，那满墙的奖牌、荣誉称号，看得人眼花缭乱。

时已年近花甲的王飞，和我2017年第一次见到时相比，脸上明显有了风霜，头上的灰白头发在扩大面积。他已把石阡苔茶非遗制作技艺传承到了儿子手里。现在他的儿子，即王家第七代苔茶传承人王宾，已是县级苔茶非遗传承人。

那是另一个故事的主角了。

本期导读

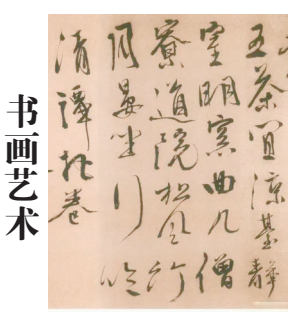
B2版深度阅读
西方诗歌经典的重构
『移诗』与『译诗』：自由的宽度



B3版文苑翡翠
飘散的童年
伴随一生的情怀

笔下山河

B4版文艺长廊
书画艺术
茶园山徐氏家族



白糖炒米与油茶

住房公积金 圆您住房梦
服务热线：0856-12329
查询网址：gjjzx.trs.gov.cn
铜仁市住房公积金管理中心

我爱我家 和谐城管
服务热线电话：0856-8162019
铜仁市城市管理（城市综合执法）局