桃源茶境

市融媒体中心记者　杨尧

近些天偶然看见，有人将贵州的茶林林总总说清优劣，排了一个“贵州十大名茶”出来——都匀毛尖，湄潭翠芽，石阡苔茶，雷山银球茶，梵净山翠峰茶，绿宝石茶，贵定云雾贡茶，金沙清池翠片，凤冈锌硒茶，遵义红茶。

关于品茶千人千面，所以我们并不能很笃定这个榜单对其他人而言有多少说服力，但在其中看到两个铜仁属地的茶，确实能让人惊喜一回。

铜仁这片地方处于大陆腹地，又好巧不巧地处在北纬29度这个“世界黄金产茶带”附近，这里的海拔天生比较高，太阳起得比人们想象中要晚，彼时厚厚的云雾被子已聚集了一夜，正附在崇山峻岭之上保护着它们的睡眠；等到阳光穿透云层唤醒山中的动植物，已经是一两个小时以后的事了。

低纬度、高海拔、多云雾、寡日照……生长在这种得天独厚的产茶环境，有些茶种的茶叶上同样也覆盖着一层薄薄的膜，就像裹着一层云雾一般。早听说有一种茶叫“云雾茶”，是在南岳衡山等一些极高的山林环境中生长的茶；而铜仁这边的几种茶虽然没混上“云雾茶”的称呼，却也实在算得上是“生长在云雾中的茶”。

总之，这里是个产茶的好地方。

石阡苔茶

之所以被称作“苔茶”，是因为新长出来的嫩梢木质化速度比较慢，像菜薹一样鲜嫩，当地人就习惯性地称为“苔茶树”，久而久之就叫“苔茶”了；随着季节的变换，气温越来越高，新长的嫩叶也会随之变红发紫，于是又被称作“苔紫茶”。这其实是茶叶在生长的过程中自然产生的花青素的影响，这种对身体大有裨益的物质能使得整片苔茶园的茶树都呈现出一片绛紫色，远远看去就像天边一朵紫色的云。

石阡人对自家的苔茶并不陌生——陪伴了他们千来年的老邻居了。

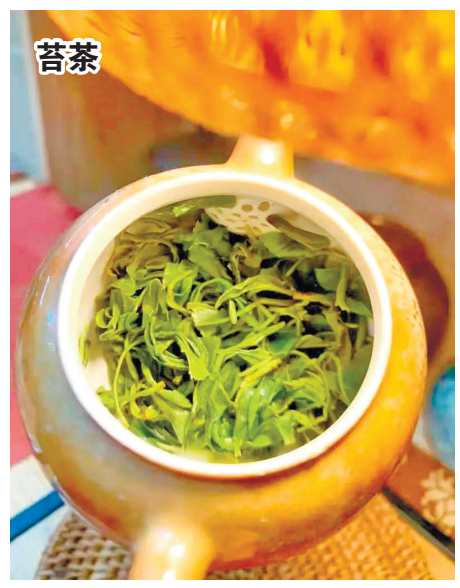
唐朝茶圣陆羽的《茶经》中曾有一段记载各地产茶品质的文字，其中评价黔中、江南、岭南三地茶时，有“其思、播、费、夷、鄂、袁、吉、福、建、韶、象十一州未详，往往得之，其味极佳”之谓。对于这些地方产的茶，他也没有十分详尽的体验和资料，只在偶尔得到此地茶叶的时候，感觉“口味极佳”。宋代《太平寰宇记》中亦有“夷州土产茶，播州土生黄茶”之语，更言“夷州、播州、思州以茶上贡”。清代《贵州通志》也载：“黔省各属皆产茶，贵定云雾山茶最有名。石阡茶、湄潭尖茶昔皆为贡品。”从各处的地名沿革考证中又不难发现“夷州”这个地方的治所就在如今的石阡一带，也就是说从唐代开始，苔茶就和石阡人有了不解之缘。如今在石阡的高山上种植的苔茶树，有些植株没准就是生长了上百年的古树——听当地的村民说，树干最粗者胜似花盆，摘茶时甚至需要搭梯子。

毕竟是贡品，石阡人也秉持着传承了千年的对待这位邻居的看重，哪怕是封建王朝终结，苔茶不再需要上贡，这份重视也从来没变过。1930年，石阡县商会主席龙尧夫在石阡县城开办“鸿云茶庄”，每年以石阡县为据点，组织销售川、湖、粤、桂、鄂、黔等省茶叶量达十余万斤。民国政府中央，农业实验所曾在1942年对全省茶叶生产销售情况进行调查，时年产茶11511担，其中石阡产茶1000担，位居全省第三。1946年，在贵阳开展的全省展销会上，石阡苔茶荣获优质产品奖章。当时《新黔日报》如是报道：“贵州茶之多、首推安顺，每年一千七百余担；而著茶味之美，则以石阡荣为巨擘焉。”新中国成立以后，石阡成为全省红茶和青毛茶产区，出口苏联，调配西北、云南、广西等地区。1958年，新华生产大队支书谭仁义带着村里生产的苔茶赴京参加“群英大会”，石阡苔茶在会上被誉为“茶中味精”，周恩来总理亲授予一面亲笔写着“茶叶生产，前途无量”的锦旗——它如今正作为“镇馆之宝”收藏在该县五德镇新华村的茶博物馆中。

直到现在，石阡苔茶仍然为了石阡的经济社会发展发光发热，尤其是在脱贫攻坚时期，更是成为了石阡打赢脱贫攻坚战的“台柱子”，带动了11.82万涉茶农户增收——占了全县人口的40%左右。

拥有着如是的渊源，石阡人都难免要对这位“老邻居”保持着别样的情感。且不说摆在商场景点当作旅游纪念品，被精美包装的苔茶，就是走在县城的街道上，如果你多多注意四处观望一下，没准就能在某个不起眼的巷子或者街角找到一家卖散装苔茶的不起眼小店，价格比起那些被捧成“旅游纪念品”的同类亲民不少。在熙熙攘攘的广场或者龙川河畔，也会看见有些店老板在空地上支起茶桌摆出摊子，招徕往来的游客来喝上一碗“坝坝茶”。有些村寨至今仍然保留着各种各样的茶俗，男方向女方提亲时，聘礼之中就必定会有一份上好的茶叶，于是女方收下聘礼又被叫作“受查”；有家庭刚生了小孩，娘家人上门探望时，除了鸡蛋、大米等礼品，也会送上一份茶叶。茶与城千年的共生共荣早就融入了居民生活的方方面面。

苔茶的茶青得天独厚，制茶炒茶的手



艺自然也要一丝不苟。作为省级非物质文化遗产，在电力和机械大行其道的当下，还是有着一部分茶农仍然用着祖上传下来的技法手工制茶。新茶刚摘下来，会被铺在竹匾上，让春风和春日带走茶叶中的一部分水分——他们管这一步叫作“凋萎”。经历了一个白天的凋萎，新茶脱去了亮眼的绿色和挺拔的身姿，变得有些蔫蔫的，但摸上去却更加软绵柔嫩，茶香也比新芽时期更加浓郁。此时就可进行“杀青”：倒一些茶油将其润过，开火烧到锅底发热，即可推茶下锅，过程中还要用双手在茶锅中翻滚推抹，老师傅们管这叫作“抓条”。利用虎口收缩有度，使茶叶尽可能在掌中翻滚，炒制出来的茶叶会更加光润挺拔。这一锅凋萎完毕的绿叶就这样在掌心和锅底的不断翻滚中叶片渐渐变细，颜色从翠绿转向碧绿，继而成为墨绿。杀青、摊凉过后，就到了揉捻的环节：将杀完青的茶叶放入锅中，师傅手不离茶、茶不离锅、刚中带柔、粗中有细，经过“三炒三揉”，锅中的茶叶被翻炒成墨色的细针，最后再用合适的火候慢烤细烘，烤干茶叶。

整个过程下来，浑身一直萦绕着散不去的浓郁茶香。

有些古旧的喝茶方式同样也传承了下来：如今石阡的一些老人家仍然喜欢围坐在一起喝“罐罐茶”，主人家将斟满清水的土陶罐放置柴火边煨至煮沸后放入茶叶，等到茶水再次沸腾后移罐离火，并到茶叶沉底，再将茶汤倒入碗中享用；有时懂茶的人还会夹起一块碳条熟练地拂去罐口的白色泡沫，只留下深黄色的清澈茶汤，口感能好上不少。

石阡人与茶相伴千年，从种茶、制茶到品茶无不保持着赤子般的谦恭，也诞生了无数的智慧结晶。在茶文化的熏陶之下，热情好客的石阡人民以茶为生，以茶会友，养成了“客来敬茶，以茶示礼”的待客之道，养成了如清澈的苔茶茶汤般温润的地方性情。

梵净翠峰

或许是因为它的产地作为旅游胜地在全世界都享有盛名，相比之下梵净山的物产看上去就低调不少，比如梵净山翠峰——就和它的产地印江那条“梵净山西线”一样，同样通往梵净山主峰，人流量却一直没有距离铜仁城区更近的东线高，它的产地印江自治县永义乡团龙村的处境也差不多，藏在梵净山中的一处峡谷之间，被一派一派葱茏生机的原始森林和纵横交错的清泉与溪流包围，正应了那句“山重水复疑无路，柳暗花明又一村”。

稍加了解，不难发现翠峰茶同样有着比较悠久的历史——梵净山自唐朝以来一直作为佛教胜地闻名，明朝万历年间更有《敕赐碑》赞其“立天地而不毁，冠古今而独隆”；而翠峰茶同样在明朝就引起了朝廷的注意——据明朝《明实录》记载：“思州方物茶为上”，明朝永乐年间（1411年）的团龙村系朗溪蛮夷长官司管辖，隶思州，当地土司为取宠朝廷，广寻方物，寻得团龙茶作为贡品，后被赐封为“团龙贡茶”。1992年，农业部茶叶质量监督检测中心给它做了个鉴定，说它色绿、扁平显芽，形态像矛，嫩香持久，味鲜醇，汤色和叶底都是嫩绿，完全符合“名茶”的标准；还煞有介事地给它颁了个证书，成了官方认证的好茶，“翠峰”两字，估计就是根据它看上去像矛一般锐利的芽叶而得。

21世纪初，这里还存在着15世纪种植的老茶树，其中最大的一棵被专家考证为中国最大的茶树，被称为“中国茶树王”。

每年清明前后，清明雨还飘飘洒洒地下着，翠峰茶就到了最佳采摘时刻。茶农们穿过萦绕山间的白雾来到高山上的茶园，精挑细选那些鲜嫩的一芽一叶——据他们说，这样的茶加工出来才能保证质量和口感。等到摘回来摊放的茶青湿度正好，就要趁热打铁，热锅下茶，双手在锅中翻飞着抓条翻炒，经过几度摊凉回潮和翻炒整形，直到茶叶紧细得像春天的柳芽，泡在玻璃杯里，茶叶会像跳舞一样慢慢舒展开来。然后茶汤慢慢变成嫩绿色，散发着清香的茶汤逐渐从杯中飘出，久久不肯散去，有些品种你还能在其中闻到一丝柔和的兰花香气。

更特别的是，翠峰茶的氨基酸含量比普通绿茶高很多，喝起来比一般的绿茶清爽许多，听品味过的朋友说，回味起来就像是在雨后的森林漫步，一直氤氲在雨后的草木与泥土的芬芳里，十分宜人。

总之，对于沉迷品茶的人来说，这绝对是不能错过的好茶——虽然我们大抵只能在有闲情逸致品茶的人当中听到这个名字。

思南白茶

这也是只在“茶友”当中才如雷贯耳的名字。

说“白茶”或许有些土，上网搜搜或许也只能搜到白茶如何大放异彩带动农民脱贫致富的报道。但如果换成另一个别名“思南晏茶”，瞬间就感觉高深不少。

晏，太阳之下一片安定祥和。晏晏晴空、河清海晏，前者指晴空万里无云，后者指社会安定天下太平。

这个字在思南白茶身上，就能扯得出两段传奇：唐朝天宝年间，黔州都督赵国珍曾将这片思南鹦鹉溪一带的茶叶进献给玄宗李隆基。皇帝饮后心旷神怡，赞其香高味醇，满心大悦，便赐名为“晏茶”，寓意“海晏河清，天下太平”。思南晏茶因此成为唐朝宫廷的珍贵贡茶，名声大噪。

然而随着唐朝风光不再，思南晏茶的光芒在漫长的历史中逐渐黯淡下来，直到明朝，为了巩固江南的民心，朱元璋特地派遣官员前往各地，寻找当地的特产，以充实宫廷供奉。于是这里的茶再次被发现，经过茶农精心采摘炒制，送往南京。朱元璋品后赞其“此茶如晏，乃天赐也”，赐名“晏茶”。不久之后，负责贡茶的官员查阅了相关的古籍，惊讶地发现，这正是唐代曾获赐名“晏茶”的茶叶，竟然也与今日皇上所赐名字不谋而合。这个巧合令所有人都觉得此茶乃天赐佳品，注定成为贡品，流传于世。

而晏茶“二度赐名”的美谈也流传开来。一直到清代，晏茶仍然被列为名茶。

我们如今能在历史中观察到的有关思南白茶的足迹，目前也就这个当时轰动全国如今听起来也令人啧啧称奇的传说，经历过两次轰动又因为各种原因两度沉寂下来，别说个中原因，就连这期间的历史足迹也在时间的冲刷下消逝模糊。但我们仍然能在现在看见它当年作为贡茶的影子：

新鲜的茶叶采摘下来后，也先后要经过摊晾、萎凋、烘焙三道传统工序，光是萎凋就要在通风的竹匾上晾足48小时，可以称得上严谨。这种茶的口感和其余茶相比没那么刺激，茶汤喝起来平静柔和，像春天的露水，用“晏”这个字来形容也算十分贴切了——普天之下的安定祥和间蕴含着极为长久的历史痕迹。

抹茶

提到铜仁的茶，就不得不提这几年发展得如火如荼的抹茶。

一切看似来得很突然——2017年“中国抹茶之都”的蓝图铺开之时，哪怕去江口爬梵净山也尚未知晓如此宏伟的计划即将在这里铺开；等到回过神来，铜仁中南门古城已经建成，梵净山脚的抹茶小镇开始招待游客，吸引全球专家、企业家的抹茶大会开始在江口举办。查查数据，我国在去年就超越日本成为了抹茶第一出口国，作为国产抹茶的核心产区，世界上每五杯抹茶就有一杯来自这里。

翻翻历史，抹茶的起源仍然在中国。三国《广雅》有载：“荆巴间采叶作饼，叶老者，饼成以米膏出之。欲煮茗饮，先炙令赤色，捣末置瓷器中，以汤浇覆之，用葱、姜、橘子芼之。”那时就有把茶叶碾成粉末冲泡饮用的法门。陆羽《茶经》中将茶分成了粗茶、散茶、末茶、饼茶几类，对其中“末茶”的形态品类及冲泡方法作了详细的区分，足见早在唐朝即将茶碾成粉末饮用成了一种主流的方式。到了宋代，甚至出现了“斗茶”点茶、斗茶、茶百戏等玩法，宋徽宗《大观茶论》就对点茶的技艺有着详细的描述。直到明代朱元璋下诏“罢造龙团”，废除团茶进贡制度，散茶冲泡兴起，末茶在中原逐渐式微，却在保留了唐宋传统的日本流传了下来并垄断到现在，成了现在我们口中的“抹茶”。

抹茶的种植过程有些反直觉：寻常茶叶需要露天生长和防虫，而抹茶打不了农药不说，还需要在茶树的顶部盖一层遮阴网，晒不到太阳的茶叶中蕴含的叶绿素反而会迅速增加，到最后变成泛着光的鲜绿色，将这种茶叶采摘下来，经过蒸青、烘干、研磨等一系列步骤，最终就是我们在奶茶上层、蛋糕上方的那一层茶色。

铜仁抹茶的发展同样反直觉——从努力跟跑欧盟标准到反向出口日本，再到2026抹茶大会上指定发布的《梵净抹茶》《贵州碾茶》等一系列团体标准，谁会想到这之间仅仅只过去了十年？

至于十年间的成就，对于铜仁来说是方方面面的，比如出口了多少吨抹茶、获得了多少经济效益、带动了当地多少茶农增收致富、出现了多少衍生产品，上网随便搜一搜就是一串眼花缭乱、令人震撼的庞大数字；如果仍然觉得这些数据离我们太过遥远，不妨用眼睛去看，用耳朵去听这种如日中天：只要往稍微繁华的街市走一走，很容易就能找到不少与抹茶相关的店铺。从最单纯的抹茶粉，到抹茶制的饮品、甜点，甚至抹茶米面和酒水。抹茶主题店的装修和陈设看上去明显要精致一些，有些店铺还专门隔了一间茶室出来供人休息品茶，不少店铺还推出宋代点茶体验项目——碾茶、注汤、击拂、点茶，让游客在亲手操作间感受流传千年的抹茶文化，于是就少不了游客们那诸多从好奇到惊叹再到流连忘返的声音。

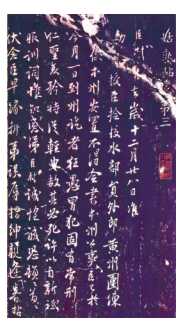
这种“年轻”的茶俨然成了铜仁的全新名片与金字招牌。

都说好茶既能养人又能养心，这话不仅仅适用于喝茶的人。

茶农们兢兢业业地种茶，一丝不苟地炒茶，茶客们带着欣赏的态度泡茶，怀着谦卑的姿态饮茶，与茶相伴的城市小心翼翼地守护和经营着这天生的瑰宝。作为千年不变的贸易紧俏品，有茶的地方就意味着有贸易，有贸易的地方就有交际，有交际的地方便有人与人、文化与文化之间的碰撞交流，经过岁月的洗礼，留下来的就是茶、人抑或是一座城市的骨架、规矩、风骨与灵魂。

在茶中浸润了千年的铜仁，的确是名副其实的桃源。

本期导读

B2版深度阅读
苏轼的认罪忏悔录


追问存在 在语言失效处

简淡皎然

B3版文苑翡翠

父亲的土地

梦中的中南门

合朋的油菜花

B4版文艺长廊
孤灯燃破『十字关』

梵净山赋