



时光里的传承

朝 颜



一
遂川多山。
从县城一路向西，朝罗霄山脉的深处走去，沿途是连绵的丘陵、苍翠的林木、潺潺的溪流，还有缭绕的云雾。

这里群山环绕、土壤肥沃、雨露充足，平均海拔高度在三百到八百米之间，成就了得天独厚的茶树生长环境。茶叶，如今已成为江西省吉安市遂川县的重要产业。

置身于茶叶主产区汤湖镇，层层叠叠的梯田茶山将我包围。一座遥遥形似狗脑袋的山岭，数次被当地人指给我看。两百多年来，这座山成为一种茶的起源标记，并为之赋名。“狗牯脑”，我用南方方言反复念出这三个字音，如此素朴，如此亲切。

茶人梁华平伸出了他的右手，掌心厚实，镌刻着和年龄极不相称的粗糙纹路。我只轻轻一握，便感知到了其间力道。作为遂川狗牯脑茶制作技艺的传人，这位80后年轻人，已经有二十多年的手工炒茶经验了。

二

一切还得从祖上梁为镒说起。
18世纪末，青年梁为镒还是一位放排工。一次突如其来的洪水，将他的木排悉数冲散。他幸得保存性命，辗转流落到南京，被种茶世家杨氏收留。不久，梁为镒与杨氏女子结为夫妻。他们带着种茶和制茶技艺回到家乡，在狗牯脑山上开垦茶园。

当年的种茶人梁为镒没想到的是，狗牯脑茶有一天会扬名世界——1915年，狗牯脑茶被当地茶商收购，送展巴拿马万国博览会，一举荣获金质奖章。以茶业谋求生计的梁家人由此意识到手工艺的价值。他们立下祖训，在家族内将手工艺世代传承，绝不外传。

手工艺传到梁华平的爷爷梁奇桂这一代时，已是改天换地的新中国了。1964年，遂川县狗牯脑茶厂成立，由梁家人负责管理。为了扩大生产，梁奇桂勇敢地做了破除祖训的第一人。他开办培训班，带徒传艺，培养出几千名制茶工匠。

从汤湖镇街上，到山上的祖屋和老茶园，需要从山下步行一个多小时穿过茶间小径，登百余级石阶，方可抵达。这一路，都有漫山遍野若有若无的茶香相伴。童年的梁华平，便是嗅着这茶香长大的。春天，是紧锣密鼓的制茶季，爷爷、父亲都在灶台边忙碌着，梁华平则饶有兴趣地观察、学习。他看着爷爷手把手地教父亲炒茶，那些动作，那些姿势，那些念念有词的口诀，那些对鲜叶的满意或挑剔，早已谙熟在心。

制茶技艺的传承，首先从认茶和采茶开始。单芽、一芽一叶、一芽二叶……从单手采到双手采，由慢到快，由少而多。烧火也是基本功，火势要均匀，热力要稳定。柴最好是密度大的硬柴，这样恒温持续的时间方能长久，便于炒茶人掌握火候。火势温吞，容易红梗；火势太旺，又容易焦边。

十二岁，关于制茶的所有流程，梁华平已尽数通晓。无论采摘、摊青、杀青、揉捻，他都要动手试上一试。最难的，是炒茶。起初，父亲只让他炒粗茶

联手，就是那种不太值钱的大叶子茶。大铁锅温度高，手法不熟练，烫伤是常有的事，起个大水泡，痛得龇牙咧嘴。他不服输，忍痛接着炒。

除去在部队服役的两年时间，梁华平从未离开过茶。乡村里许多年轻人，都往大城市跑，但梁华平从未想过要离开家乡，从事其他行当——接过茶园和制茶技艺，是他心中不可推卸的责任。

2008年，遂川狗牯脑茶的制作工艺成为省级非物质文化遗产。身为代表性传承人的父亲梁光福年岁渐高，梁华平责无旁贷地接过了技艺传承的重任。

于是，每到新茶开采的季节，梁华平都要心无旁骛地沿着这条蜿蜒的山路，前往茶园。

三

春风吹开满山的芽头，封存了一冬的寂静很快被茶人踏破了。

农历二月二十九，是茶园开采的日子。新采的芽头摊开在簸箕里，铁锅烧得旺旺的，这里将要举行一场家族“斗茶”比赛。无论父子、兄弟或叔侄，无不拿出看家本领，炒一锅清香四溢的头茶。然后，由亲朋好友细细品评，推选出当年的家族“茶王”。

这一天，还是外地茶商纷至沓来的日子。他们观望、揉捏、闻嗅、品嚼、鉴别，以商人或资深品茶人的精明与苛刻，留下订单，或者当场买下新鲜制作好的干茶。

从这一天开始，整个春天，梁华平就在这茶山上生根了。

灶膛里的火光熊熊燃烧的时候，穿着蓝布中式衣衫的梁华平，手捧簸箕，气定神闲地立于锅灶前。随着“哧”的一声响，茶叶倒入锅中，他用双手熟练地翻炒起来，感知着温度和茶叶的每一丝微妙变化。一阵沁人肺腑的茶香在空气中弥漫开来，叶芽像一片片绿色的飞鸟起起落落。

这是一年中忙碌也是最累的日子，每天的休息时间不足三小时。要抢天气，要在最短的时间里生产出品质最好的茶。他的神经绷得紧紧的，将日常事务抛到九霄云外，只把所有的注意力都

用在茶上。

从二十二岁那一年起，他的双手就再没有因为炒茶起过泡了。熟能生巧，秘诀无非一个“勤”字。念书的时候，梁华平读到《卖油翁》的故事，无师自通地领悟了故事与炒茶的关系。炒坏了茶，炒伤了手，都不灰心。他知道总有一天，自己会像爷爷和父亲那样，成为一名技艺高超的炒茶师。

他喜欢琢磨，怎样的手法才能使茶叶更完美，更透亮。比如火候的掌握、杀青的手法、炒茶的姿势、揉捻的力度，无不暗含奥秘和玄机。在“形如钩、香如栗、味甘醇”的传统标准之上，什么时候该用什么手法，从来都没有一个固定的范式。一切，只能依靠手口相传，在实践中揣摩总结。

最重要的，是心静。制成一锅茶的完整过程里，不能有丝毫的分心和马虎。真正的好茶是最忌浮躁的。爷爷在世时，每年春上都要到茶山来督阵。爷爷常说：“做茶就是做人，心地善良的人，做出来的茶是圆润的。”听着，学着，做着，那些从前不大好领悟的东西，慢慢就融入了梁华平的生命里。

随着机械化的发展，愿意耐下性子手工炒茶的师傅越来越少了。但是梁华平知道，这一门老行当，他丢不得，他的子孙后代也丢不得。

五六分钟的杀青之后，茶叶起锅。揉捻，是制作狗牯脑茶叶的重要工序。茶的香醇，就在这一圈一圈的揉捻中，通过汁液的渗透，均匀分布到每一枚茶叶上。

归置好茶叶，一双仍冒着热气的手摊开在眼前，黑中透红，仿佛每一道纹路都饱蘸茶的芬芳。

四

站在狗牯脑茶山上极目四望，莽莽青山，蜿蜒着高高低低的绿色茶畦。山腰上的每一条茶带，都是人工一锄头一锄头挖出来的。在茶园的山顶和山脚下，还刻意保留了原生态的林木，只为让狗牯脑茶有更好的生态环境。一片湖水被群山环抱，平静安宁，如一块幽幽的宝石镶嵌其间。

而在我们目力所不能及的远处，整个遂川，茶叶产业已蔚为壮观。全县茶

叶种植面积二十八万余亩，年产量九千多吨，产值二十多亿元。

狗牯脑茶也为遂川人打开了生活的条条大道。经营茶园、加工茶叶、经销代理、开设茶馆、表演茶道……如今，全县有近十万人从事着和茶相关的行当，为自己和家人挣得殷实的生活。

2014年，遂川县汤湖梁记传承茶叶专业合作社成立。再后来，非遗扶贫就业工坊也成立了。周边的许多贫困户都迎来了人生新的机遇。采茶、锄草、修剪、施肥……茶园管理需要很多工人，而贫困户在就业时总是享有优先权，结账时亦如此。每一个前来务工的贫困人员，合作社都包接包送，实在无法接送的，则补足往返车费。梁华平想着，要让他们零负担挣钱。

合作社还结对了两户贫困户，老梁是其中之一。老梁家有三亩山场，但是不善经营管理，年收入才三千元左右。梁华平手把手地教老梁种茶技术和管理方法，终于使茶园产量逐年开了上来。请不到采茶工，合作社帮忙请；茶青做得不够好，合作社帮忙做；产出的茶叶找不到销路，合作社帮忙销售。获得的利润，则一分不少地交到老梁手中。一年下来，老梁家增收两万多元，顺利脱贫。后来，他又将茶园扩大到十亩，日子越过越美。

在一张2020年春节拍下的照片里，老梁站在合作社门口，提着梁华平为他送上的米和油，笑得憨实又畅快。老梁是个实在人，不会说漂亮话，不过一提起梁华平，他总是难掩感激之情：“自从加入了合作社，我的生活真是发生了翻天覆地的变化。”

如今，曾经产量稀少、贵为贡品的狗牯脑茶，也飞入了寻常百姓家。在汤湖，只要你愿意，信步走进一家茶馆，或一户茶农家，不用花上太多钱，就能安逸地喝上一盏清香扑鼻的狗牯脑茶。

人在草木间，便是一个“茶”字。无论世事如何变迁，一座山，一片茶园，几百年光阴中的相守、传承和精进，最后留下的，该是让人唇齿留香的东西。我啜饮着杯中的茶汤，在升腾的热气中，感受着那份在时光中传承不息的茶香。

上图为遂川县茶山风光。
张 翔摄

山芋飘香

陈祖明

的苗茎，长着绿中透红的叶瓣；时间久的，一根根绿色的藤蔓顺着瓶沿挂下，形如吊兰，姿如绿萝。上可观花闻香，下可赏根凝神。想到此处，便也学着做水育山芋盆景。

山芋苗刚种，便逢久旱。我天天在傍晚浇水，一直浇到山芋苗长个爬藤，向四周蔓延，叶子郁郁葱葱。我想，地下的山芋一定初长成。中秋桂花飘香时，我去观察山芋的长势，忽然发现有几根山芋藤上开出了淡紫色的小花，喇叭状，如木槿花。我一阵惊喜。

山芋花掩藏在绿叶丛中，一副含羞态。我从没见过山芋开花。后来，我回常种山芋的老农，他们告诉我的紫薯、红薯（我们都称山芋）会开花。我扒开山芋藤，只见根部的泥土裂开了缝，是长个儿的山芋拱裂的。

过些日子，天气变凉，我把山芋挖

出。四齿耙使得小心翼翼，怕碰坏了细皮嫩肉的山芋。其中一棵长了好几只，形如吊兰，姿如绿萝。我喜出望外，内心充满了第一次育苗种山芋的成就感，挖边挖，似乎已经闻到了山芋的香味。

小时候，“瓜菜半年粮”，是南瓜、山芋、土豆填饱了我们的肚子。记得生产队里的坡地、旱地上，都种了一大片一大片的山芋。到了中秋之后，山芋挖出来，每家每户分上几百斤，当成口粮。从此，我家的早饭就是以山芋为主。那时，农家都烧着柴灶，架着铁锅。每天清晨，村庄上炊烟袅袅，家家户户煮山芋。把山芋切半或整个加少许水，紧贴在锅上炖熟。山芋经过适当的高温，表层发脆，像煎的饼子，释放出一种锅巴般的焦香，在整个村庄随风弥漫飘香。

住在城市，在大街小巷走，常常看到烤红薯（我们叫烘山芋）的摊子。板车上装个铁皮桶制成的炉子，在街边巷口烤红薯，一阵阵香味吸引了来来往往的过客。看着这样的烤红薯摊，我不由忆起小时候在灶膛煨山芋的情景。冬天里，父母做饭时，我抢着烧火，把准备好的几只山芋塞进灶膛，埋在灰堆里。等饭熟，山芋也煨熟了。用火钳夹出，一只只山芋黑乎乎的，带着焦香味——正是乡村百姓生活的烟火味。待山芋散一会儿热，小手拍掉山芋表层的黑灰，再掰开来吃，是那么柔软香甜。

一只看上去黑不溜秋的山芋，里面却是热气腾腾的美食，让我留存了童年的美好回忆，也让我看到了平谈朴素的生活里，充满了烤红薯、煨山芋般的甜蜜。

遇见

冬日的完达山脉犹如一条银色的丝带，逶迤于挠力河与穆稜河之间。黑龙江省双鸭山市饶河县大岱林场就镶嵌在这条丝带的东北部。

雪后初晴，太阳的余晖如温和的手掌抚遍周身，让人心里暖暖的。“干妈，我们过来啦。”几个民警推开了美丽家的大门，径直拿起扫帚和铁锹清起了积雪，三下五除二，就把小院打理得干干净净。

于美丽湖上热茶，忙招呼大伙进屋。打头的是黑龙江饶河县边境管理大队大岱边境检查站的副站长赵景辉。他从身后拉过一个二十出头的小伙子：“单位新来的小伙子魏锦广。老规矩，来找您认亲了！”

“干妈。”魏锦广有些腼腆。于美丽一把拉住他冻得通红的双手，揉搓一阵：“先喝杯热茶，干妈这就去给你包饺子。”于美丽的老伴王庆安躺在炕上乐呵说道：“这是俺家第一百六十六个孩子。”

1993年，正值壮年的王庆安和于美丽从吉林老家到大岱林场投亲落户。夫妇二人每天起早贪黑进山栽树、护林，凭着踏实肯干，日子渐有起色。没两年，便在林场买下一栋土房，有了真正属于自己的小家。可这温馨日子没过几年，1998年，王庆安出门遇上车祸，导致双下肢截肢，胸口以下失去知觉。祸不单行，于美丽又被查出患有重度糖尿病。

消息很快传遍了林场。大岱边境检查站离王庆安家很近，官兵们都熟悉这个老实巴交的老王，积极为他筹措捐款。但捐款只能解一时之急，战士们一合计，决定轮流上门帮助护理王庆安，帮忙喂饭、翻身，家里的重活也都搭把手。

对于王庆安这样的情况，除了求医问诊，还要保持一个好心情。战士们每天给老王讲笑话，播放节奏感强的音乐，让他伴着音乐和大伙儿一起大声唱歌。随着节奏点头耸肩时，他瘦弱的手臂也会有节奏地摆动。没多久，原本沉闷的小院开始传出欢声笑语。

“哈，你们这是多了个爹！”林场人的玩笑话，却让战士薛力辉动了心。

薛力辉入伍才半年多，工作、训练之余忍不住想家。有一天于美丽说：“就把这当成你家，等退伍了给你说个媳妇。”薛力辉心头一暖，脆生生开口叫了声：“干妈！”

没想到，第二天检查站的战士全跑过来认了干爹干妈。战士们在岗上执勤回来，都愿意到干爹的炕上暖暖身子，再跟干爹讲讲外边发生的趣事。谁有啥想不开的事，也都把心里话向干妈倾诉。

于美丽眼眶子浅，回忆起往事止不住流泪：“家里有了一群干儿子，春天种地，秋天打场，冬天修炉子、挖菜窖，什么活都再没让我沾过手。”于美丽一家也力所能及地回馈着这群“儿子”，队里有谁水土不服、生病想家，于美丽就给他们包饺子、打荷包蛋，唠嗑谈心。

打那之后，大岱边境检查站有了个不成文的规矩——新战士入伍，第一件事是到王家“认亲”；老战士退伍，最后一件事是到王家道别，吃上一顿饺子，留下一张合影。二十多年过去，相片铺满整整十大相框，整齐挂在王家客厅墙上。

从大岱边境检查站到于美丽家的这条短短的小路，见证了官兵们和老两口往来的足迹与身影。

战士郑志海见王庆安身体虚弱，特意找来一根钓竿，没有任务时便跑到后山池塘钓鱼熬汤，送给他补身子。



完达山冬季风光。

冷菊贞摄

情暖完达山

郝迎灿

战士程雷、庞振武和彭永胜凑钱买了三十只獭兔送给于美丽养殖，每天轮班打草喂兔，当年就繁殖到一百五十只，王家的收入也增加了五千多元。

炊事员于若愚记得，当初自己蒸不好馒头，于美丽每天往返这条小路上门指导，直到他的馒头蒸得松软可口。

大岱边境检查站随边境管理区政策几经调整。2019年初，公安边防部队转隶成为移民管理警察，民警们也调往十多公里外的执勤点。王庆安和于美丽寻思，这下子联系怕是要疏远了。

没想到一个月后，赵景辉就带着两个新民警来了：“干爹干妈，执勤点虽然撤走了，咱们这份感情永远撤不了。我们还是老传统，新来的民警过来认亲。”虽然相隔十多公里，民警们仍然每个月轮流前来看望，送来生活必需品。

寒来暑往，二十多年，王家不知不觉中有了一百六十多个“儿子”，也重燃了对生活的希望：“政府给上了低保，房子也翻新一新。”

“儿子”们陆续分散到天南海北，但联系始终没断，经常接到他们打来的电话和寄来的东西。”于美丽不时会站到相框前，盯着这些年轻的脸庞出神：“听到他们工作上有什么进步，生活上有什么喜事，这是我最高兴的事。”

王庆安躺在炕梢，脸冲着房门。他喜欢用这个姿势迎接新的一天，还有那一张张熟悉的笑脸。

2005年9月的一天，他看到已经退伍三年的薛力辉进了屋：“我下个月结婚，请帖发出去不少，但总觉得少点什么，后来一想，大岱还有我干爹干妈呢，今天特意来送喜糖。”

2015年建军节前夕，他看到退伍战士董传裔专程带着新媳妇从哈尔滨回到林场。看着墙上挂满的退伍战士与二位老人的合影，姑娘哭了：“以前传裔总说他和我干爹干妈有多亲，这下我信了。”

王庆安满怀喜悦地迎来了一个充满青春活力的面孔，也恋恋不舍地送走了一个结实宽阔的背影。每一个转过身



冬天，整理厨房，发现装在纸箱内的几只山芋发了芽，是之前吃剩的。芽冒出了一寸光景，每只山芋上有三四个，嫩红色的，很有力。

天气暖和了，乡下开始种山芋。我跃跃欲试，在房舍边的花园里松土，把带芽的山芋半埋进土里，芽外露。然后浇水，盖上塑料薄膜，自己培育山芋苗。过几天，打开塑料薄膜，山芋苗在土里成活了，长出了小叶片。又过了十多天，苗长到半尺来长。我剪下三十来个苗头，种在地里。松土，堆高成垄，便于山芋生长。

山芋苗种好，当初用来发苗的山芋怎么处理？忽然想到了一个朋友，他喜欢水育山芋盆景，装在透明的玻璃瓶或者齐腰切开的塑料瓶内，白色的根须盘曲在瓶子内，一目了然，如老寿星的一把美髯。刚育的芋苗挺拔茁壮，紫红色