

## 老何

笛声(市直)

认识老何,是因为茶,走近老何,也是因为茶。

去年一个冬日,和朋友来到了位于景宁茶山路1号的小何的家。小何曾经是处州晚报小记者,现在是一名基层公务员。父母都是做茶师傅,从小受父母熏陶,小何喜欢茶文化。茶是待客之道。闲聊之间,小何拿出随身携带的盖碗给我们泡上了茶。几杯金奖惠明茶之后,小何说给我们尝尝父亲亲手制作的白茶。

赏茶、温盖碗茶具、投茶、温润泡、摇香、冲泡、闻香、倒茶奉茶。小何韵味十足地泡着茶,等茶的我,味蕾突然被扑面而来的茶香惊醒,这香带有春天特有鲜爽甘甜青草味。

我迫不及待地喝了一口。

果真初识是清香气息,入口则令人惊艳。一口下去,淡淡的茶香,逐步在嘴里扩散开,随后,味道逐渐浓郁,香味在舌尖上溅开,释放出饱满的浓郁香味。瞬间,嗓子眼里满满是丝丝的甜,满口生津,甜来得快来得持久,意蕴悠长。让人念念不忘。5泡之后,舌底生津,并带有蜂蜜般淡淡的粘稠和甜味。长久之后,仍留回甘。

因为平时只喝菜园绿茶和普洱,一点不懂白茶,我却在一口之间爱上老何制作的,有着丰富味觉感受的白茶。

在我的强烈要求下,小何叫来了正在做茶的父亲。缕缕茶香中,我就认识了老何。

老何告诉我,这款白茶叫慧明师傅晒茶,他从2013年开始跟着浙江大学茶学系副教授、硕士研究生导师汤一学做茶,经过近十年的摸索和实验,这款慧明师傅晒茶做茶的工艺,老何有自己一套经验和手艺。

慧明师傅晒茶虽然做茶工艺上是普通白茶,但景宁特定的水土,特定的气候条件,多样化的生态资源,加上老何特定的加工工艺,让这款景宁白茶有了新的地域特色。

如今的慧明师傅晒茶,虽然没有经过市场推广,但经过口口相传,已经占领了长三角地区的一部分市场,每年老何制作的几万斤慧明师傅晒茶都被订售一空。

那一晚,我不知道喝了多少茶,只知道味蕾一次次被满满的甘甜滋润着,最让我乐此不疲的是品茶时的喜悦舒心的感觉。

再次见到老何,是今年清明前夕的一个春日。清明前,是老何最忙的时候。见到老何的那个春日,老何做茶到凌晨两点半,早上不到5点老何就带着十几个采茶工去惠明寺茶山采茶。

年轻时,老何在北京当了5年的兵,退伍后分配当了学校的体育老师。在当老师的过程中,他发现自己性格有点烦躁,有时会控制不住情绪想骂学生,他思考找一个适合的工作,让自己静下心来。

一个偶然的机缘,老何接触上茶,开始了制茶生涯。

一接触上茶,老何就迷上了茶。在家人的眼中,痴迷茶的老何有点疯狂,经常半夜里做好茶,也会叫醒老婆儿子来品茶。

老何家人告诉我,其实跟着老何做茶的师傅也有七八年了,做茶工艺上都精益求精,但老何就是不放心让他们单独制茶。只要在制茶,每个环节老何都盯着并亲手制茶,美名其曰是不放心,其实缘于老何心中对茶的那一份痴迷。

我爱茶,懂得老何为何每天只专注做茶这一件事,因为那一缕迷人的茶香是每一个爱茶人共同的追求。

与老何接触,大多在制茶厂或茶山,每次见到他,他要么在做茶,要么在收茶青,要么就是在巡山。与老何交谈,永远伴随着茶香。

老何不算一个健谈的人,甚至有时候还显得有些木讷和固执,但每次谈起他的做茶工艺和他的茶山,或者是每次碰到喜欢茶的人,不善言辞的老何就会眉飞色舞滔滔不绝讲起做茶的经历。在他旁边的人多能明显感觉那一份光环的



存在。

白茶的制作工序简单。但在萎凋和干燥过程中,需要让茶芽处于一个均匀的走水过程。走水太快,青涩味会重,走水太慢,则会失去本应有的鲜爽和甘甜。茶叶放在竹筛上,置于春日下进行日光萎凋,晚上放在室内通风处。白天日光萎凋,晚上自然萎凋,如此循环,要足足7-10天。老何告诉我,白茶只有萎凋和干燥两个工序,并不意味着做白茶是个简单的事情。一个细小环节差异,都会影响茶的制作和口味。所以每天晒白茶的时候,老何也在太阳下晒着自己,随时观察晒白茶的萎凋状况。

好白茶的大量细节都需要通过做茶人的经验去控制。茶叶制作是一个复杂的过程。茶叶采摘下来后,在不同的天气,不同的制茶环节,不同的制作方法下,呈现不同的状态,一个微小环节的差异,都将影响后续制作的调整。

晚饭后再次来到茶山路1号。茶人老何马上让小何给我们泡上今年的乌牛早。虽然今春的乌牛早因为气候原因延迟了十几日,但色香味还是如往年一般的好,轻抿一口,春天甜甜的味道立即填满味蕾。

一年茶、三年药、七年宝,这句民间俗语说的就是白茶。我很好奇老何做的景宁特色晒白茶存放多年,转化后是什么样的体验,和福建老白茶有什么不同?老何去药房的茶缸里拿了一泡他刚开始学做2013年款的白茶。刚拿出来的时候,说实话我有点失望,因为干茶品相不太好,叶子薄薄的,有些叶片还有晒伤的痕迹。没想到这泡不起眼的老白茶让我对老何刮目相看。这款茶有了近十年的转化,已没有了青草味和生味,轻抿一口,满口冰糖甜,三杯过后,额头微微发汗。

这滋味真的需要时间才能品味出来。这滋味会告诉你,一切都值得久等。

老何带着我走进了他的制茶车间,让我看看制作金奖惠明茶的全过程。整个制茶车间,弥漫着春茶特有的鲜爽和甘甜香气,呆久了,恍如仙境。

近十年的亲身亲为,老何的慧明师傅晒茶和金奖惠明茶做茶的工艺有一套娴熟的经验 and 手艺。但老何并不满足。

老何说:去年年底,我开始摸索着,改良慧明红红茶,想用云南滇红的工艺、景宁本地菜园茶叶制作红茶。要不你帮我品品味道如何?说着,老何拿出了他试做的几款不同风味的红茶。

老何做的滇红工艺的景宁红茶,味道有点奇特。有着红茶的条索紧实色泽乌润的茶形和金黄透亮汤色,白茶的青草香和叶底,云南生普的涩味、醇厚和回甘。

听着我们的点评,有点疲倦的老何显出了点点羞涩。

告别之时,老何告诉我:等这批春茶做完,清明节后,我要好好研究红茶落汤的原因,改进工艺,你下次再到景宁茶山路1号,肯定让你喝到正宗的景宁工艺滇红茶。那一刻,我从说话的老何脸上看到满满的自信。

一日茶,几生味。我相信,茶痴老何一定会在茶中慢慢品味自己的人生。

## 父母的爱情

王晋屏(莲都)

我父母的爱情,是从温暖开始。

40多年前的一个早晨,气温低至零下,一个娇小的身影站在路边瑟瑟发抖,凛冽的寒风肆无忌惮地吹在她青涩的脸上。没人知道,她不惜忍受刺骨寒风苦等两个小时,仅仅只是为了省1块钱的车费。这个女人,便是我的母亲。

母亲是松阳人,当时,正赶上农业学大寨,号召知识青年到农村去。于是,懵懂且单纯的占家二小姐,成了丽水后甫村的一员。

半年一次的探亲假,母亲很是重视,很早就来到路口等候。为了这次探亲,母亲还特意穿了件平时不常穿的红色绣花棉袄。

一台老旧的拖拉机停在母亲面前。拖斗里已经猫了好几个人,其中,便有赋予我生命的父亲。用当时母亲的话说,就是一个蓬头垢面的邋遢鬼。

父亲是缙云人,18岁那年独自一个人来到丽水闯荡,起先是在码头做搬运工,后听说干建筑收入高,于是又经人介绍在一家建筑公司做起了泥瓦工。那天,正好赶上放假,父亲去松阳看望一个朋友,于是便和互不相识的母亲不约而同搭上这辆拖拉机。当时父亲身穿一件破旧的呢子中山装,下身一条打着补丁的裤子,脖子上还围了一条发黄的旧围巾,浑身散发着泥瓦匠气息。由于拖拉机的拖斗太高,娇小的母亲爬着有些吃力,这时,父亲忙伸出手拉了一把。

凛冽的冬天,寒风萧萧。露天的拖拉机嘶鸣着奔跑,在拖斗一角,母亲蜷缩成一团,冻得直打哆嗦。在那个男女授受不亲的年代,父亲居然毫不犹豫地解开围巾,递到了母亲手里。在母亲眼里,在父亲递过围巾一刹那,伟岸、体贴的暖男形象从此深深烙在心底。

之后的日子里,他们从相识、相知再到相爱,最后再有了我。然而,婚后的生活并没有演奏出华美的乐章,相反,生活里的琐碎及生存所带来的压力,让他们过得无比艰难。父亲的急性子和母亲的慢性子很不合拍,有时经常会为了些鸡毛小事拌嘴,这些贯穿了我所能追溯到的整个童年时期。大多数是父亲单方面发脾气,最后还是以母亲的妥协而息事。有几次吵得厉害了,我会替母亲抱不平,母亲却制止了我的帮腔。后来才知道,并非是母亲柔弱,而是担心父亲高血压。就这样,一个急躁一个绵柔看似分属不同的两条线,随着时间蔓延开始慢慢地交融在一起。

我幼年时期,当时父亲月工资是15块,母亲则是知青,所挣的工分也就是仅够一个人吃的口粮。

在我三岁那年,有一次得了急性肺炎,发烧40摄氏度,被父母连夜送到医院,当得知需要5块钱医药费时,他们却犯难了,翻遍口袋也凑不出来。后来架不住母亲苦苦的哀求,值班医生心软了,同意先治病。凌晨一点,父亲打着手电筒,借遍所有能借的人,终于凑齐了我的医药费。那夜,月色凄凉,父亲一个人偷偷蹲在医院的角落里,男人有泪不轻弹。至今,母亲每次说起当时的场景时,眼里就会泛起泪花。

我曾经问过母亲,如果没有那一次邂逅,你会嫁给谁?母亲笑着说:肯定比你老爸好。母亲调侃的语气里有些许埋怨,但她却也从不曾后悔过这场婚姻。和大多数人的爱情一样,经过时间的沉淀和生活的磨炼考验,爱情演变成了亲情。少了爱情的自私,多了亲情的纯粹。而这种纯粹,恰恰是维系爱情最坚实的基石。

对于父母的爱情,我曾经也质疑过,认为他们既不懂得经营爱情,也不懂得享受生活。可面对他们风风雨雨几十年不离不弃,同甘共苦,又不得不让我由衷地叹服。他们的淳朴正直,他们的善良乐观一直深深地影响着我。

如今,他们都已经退休在家,他们把所有的时间和关爱都放在小辈身上,任岁月流逝,一点一滴地书写着亲情。也许,在父母眼中,一代又一代的骨肉亲情,就是他们最虔诚的愿望吧!