



采春
梅方明
摄

一地月光

王明新

每年入冬,我们都要收获大白菜。在自然生长过程中,大白菜把自己越包越紧,这样可以避免冻害,让它们生长时间更长,也让它们长得更高更大,每棵大白菜都在20斤左右,有的甚至能长到30多斤。

我们把大白菜一棵棵砍下来,码在一起,大白菜抱在怀里就像抱个孩子。休息的时候,有人想起了老赵,老赵是我们农场从附近农村聘请的农民,50多岁,是个光棍,大家七嘴八舌,最终商定给老赵说个媳妇。

老赵的故事我们很早就听说过。老赵弟兄两个,父亲去世早,为了给弟弟娶媳妇,老赵耽搁了自己。弟弟娶了媳妇分开过了,老赵与老娘生活在一起。30多岁那年村里来了一男一女两个讨饭的,老赵的母亲给他们盛了饭,吃完了两个人却不走,后来男的说他们是兄妹,想给妹妹在村里找个婆家。后来男的从老赵家背走半口袋粮食,妹妹就留下了。

老赵终于结婚了,过门3天,按照当地风俗,女人要回娘家,老赵借了头毛驴去送媳妇。走了大半天,前面不远有个村庄,女人让老赵停下,老赵以为女人撒尿就咬住毛驴,扶女人下来。女人说,别送了,前面就是娘家,我自己能回去,你趁早往回赶吧省得摸黑。老赵心眼实,就没再送。目送女人走得看不见了,才牵着毛驴一步一回头地走回来。结果那个女人一去不回,原来是遇上了“放鹰”的。

我们问老赵,这么说你也尝过女人的滋味了?老赵说,跟她睡了3个晚上,她棉裤棉袄都没脱,谁知道她是黑是白?

我们哄地笑了。

因为没尝过女人的滋味,老赵是远近闻名的媳妇迷,听说要给他说明媳妇,立马就答应了。那天晚上月亮很好,照得满地惨白,还没风,一点都不觉得冷。约会地点就在刚收完的白菜地里,事先我们藏在那一大堆白菜下面,离这堆白菜不远,一个身穿花棉袄,头裹红围巾的女子在白菜地里蹲着。8点半钟,老赵按照约定时间摸摸索索进了白菜地,离那个女子还有1米多远,老赵停下来,也蹲在地上,然后从怀里摸出个东西,哼哼唧唧说,天怪冷的,趁热吃吧。我们知道是烤地瓜,老赵在牲口棚里用棉花柴刚烤好的。老赵把手伸过去,那个女子却不接,老赵的手伸了一会只好缩了回来,把东西重新在怀里揣好。

好几分钟,两个人都没说话。

后来我们听见老赵嘟嘟囔囔说起来。老赵说,哪村的?女人像是害羞没回答。老赵说,我50多了,只要你不嫌我,我就没意见,好

好和你过。我现在在农场喂牲口,一天记10分工,吃喝完,到年底还能分100多块钱,农场有粉坊、香油坊,除了钱每年还能分1瓶香油,20张粉皮,10斤干菜。干菜就是粉条。

女人不说话。

老赵说,家里还有两间老房子,收拾收拾就能住,你要想到场里来,我找领导说说,你就到场里来干,结了婚我就不住牲口棚了,在场里找个房子。

女人还是不说话。

我们想笑,但都极力忍着,等着看下面的好戏。

老赵往前凑了凑,女子却没动,老赵说,你哪村的?怎么不说话?女人依然不说话。老赵终于忍不住,上前去抱女人,女人一下子就跌坐在了地上,头从身上滚下来,围巾掉在地上。老赵吓了一跳,慌忙把头从地上抱起来,原来是棵白菜,再去摸身子,身子也是棵白菜。

当然身子是一棵我们专门挑出来的最大个的白菜,外面裹了件花棉袄,头是一棵个头最小的白菜,围了个红围巾。棉袄和围巾都是我们向女生借的。那时候我们高中毕业不久,到农村来接受贫下中农再教育,都十七八岁,正是上墙爬屋的年龄。

我们正想哄然大笑,只见老赵突然松开白菜,一屁股坐在地上,过了一会,突然号啕大哭起来。老赵的哭声先是藏在喉咙眼里,像水憋在水闸里,呜呜咽咽了一会,终于冲了出来,嗷的一声,如洪水泻地,一发而不可收。他大概以为白菜地里只有他一个人,所以哭得才这么放松,这么放肆。老赵的声音低沉、嘶哑、悠长,忽高忽低,忽粗忽细,悲凉、沧桑、奔放,滔滔不绝,绕梁三日。

我们再也笑不出来了,想出来劝劝老赵不是,继续躲下去也不是,终于我们也跟着老赵一起哭起来。



岳西炒青

汪一平

我生在茶乡,长在茶乡,与茶有缘。经历过黄大茶时代,黄改绿的过程,又参与了翠兰的创新。但我对炒青情有独钟,一往情深。按乡下人说法,炒青力大,带劲,喝着过瘾,一般能泡四、五开。听说高规格会议招待客人都是品牌茶,如黄山毛峰、西湖龙井、六安瓜片等等。岳西翠兰就有过这样的荣耀,曾经走进人民大会堂,还作为国宾礼茶送给了俄罗斯总统。但在家乡,会议都是用炒青招待。炒青价格适中,大众化。如今,黄大茶已退休,远去了;翠兰仍在提升质量,做强做大品牌;岳西炒青,正年轻气盛,当家理事,积极发挥着作用。

记得1979年下学期,我从同心小学调到平安小学。那时,学校响应国家号召,掀起了学工、学农、学军的浪潮。农村学校只能学农,一般山区学校都有一片小茶园,当时我校有三名老师,我是负责人,另外两人是民师,每到采茶季节,哪怕是星期六,我们都要赶到学校带着学生摘茶,星期天则带着自己的爱人到学校做茶。那时没有茶厂,一律是手工制作,都是做炒青,我就在那时学会了做炒青。炒青的做法同黄大茶相似,都有杀青、揉条、凉条、焙干、摸锅五道工序。

先用铁锅杀青,要大火,用茶把炒,待茶炒成条状,有香味时起锅。再是揉条,起锅后,在粗糙的石头上快速地揉,在石磨上揉更好,石磨上有许多齿,揉得快。要顺揉,不能反揉,待茶条揉细,要迅速摊到茶焙上,用炭火烘,烘时要加倍小心,不能出现红杆子,因有红杆子汤色就不绿了,更不能烘焦。茶条烘到七、八成干时,摸锅便开始了。摸锅时,火先大后小,用力不能过猛,力大末子多,数量会变少,待到茶完全变白,也就是起了盐霜,说明火候已到位,可以起锅。如果时间紧,来不及摸锅也行,把烘好的干茶条装到塑料袋里,扎好,不能出气,待到天阴下雨时再摸锅。

新茶不能抢着喝,要放一个星期后才能泡着喝,这样才不上火。泡茶时,茶叶不能放得太多,太多味苦,少了味淡,不多不少最好。望江诗人童学臻,喝了我给他的岳西炒青,提笔赠来一首诗《老同学夫人亲制茶品赏有感》:“小壶撮泡炒青茶,提笔宜将大嫂夸。茧手盈盈藏意韵,高山片片采精华。三分绿汁情堪鉴,一盏香茅艳若霞。漫品此生何为贵,同窗老酒味交加。”

1980年代初,我们组有四家承包了村里的20亩茶园,我家是其中一户,每户正好有5亩。家有一片茶园,给生活带来了许多乐趣。暑假一到,我们全家人每天都在茶山上,修茶棵,伐茶棵,深沟吊槽,给茶棵施肥。最有趣的是阳历四月间,采茶高峰时,一天要请8到10个采茶工。采茶工都是青年妇女,三个女人一台戏,白天在茶山上整个世界都是她们的。采茶时不怕人多,人越多收入就越多,我们戏称四月是来财月。妻子摘茶很有耐心,手速很快,大小均匀,人称“王麻利”。她摘翠兰茶,一天能摘十一二斤。摘炒青草,一天能摘四十斤左右。一个茶季下来,能赚五千多块钱,在当时相当于我家全年收入的一半。家里三个孩子读书,她和那片茶园做出了不可磨灭的贡献。

过去,采茶要到谷雨边,那还叫谷雨尖子。随着岁月的交替,时代的发展,气候变暖了,以前的老皇历不再灵验。每每清明边,新茶就开始上市了。刚开始时,我就兴奋地写过这样一首诗:清明时节品新茶,兰霭奇香醉万家。谷雨渐知农事改,村姑先已把春拿。

不管是翠兰茶还是炒青茶,海拔500米以上为佳,坐北朝南,向阳边比阴边好,黄泥地比沙地强。岳西县包家的石佛、川岭、青天的炒青都很出名。

岳西人很勤奋,仍在不停地创新,岳西炒青不再是单调的一种了,又有一种叫弦月。炒青摸锅,带粉白色。弦月不摸锅,形似小月亮。茶农们分得很清楚,清明、谷雨、立夏前,纷纷摘来翠兰草,大约卖到20元一斤,然后就开始做弦月和炒青了。如今茶厂遍地开花,做茶不用人工了,一锅能炒一百来斤,送出去是鲜草,拿回来的是干茶。仅我一家,每年销到外地的炒青,都在50到80斤左右。

岳西的炒青,看来还是颇受众人青睐。