

六安瓜片与《红楼梦》

赵焰

废蚕织,男废农耕,夜不得息,昼不得停。”人工成本大,也成了六安瓜片的特色。

以我的看法,六安瓜片的独到之处,是以独特的工艺去掉了茶叶中的生、腥、涩、阴,同时将茶叶的香、熟、甘、阳特性保留下来。呷六安瓜片茶,一般不会感觉到茶叶阴郁的口感,反而有阳光明媚春暖花开之感。倒是“六安瓜片”之名有些俗气,以瓜子的寻常和低贱,用来形容高贵的茶叶未免降档了,实在是得不偿失,买椟还珠。

六安瓜片出名甚早。乾隆末年英国使团马戛尔尼来华,乾隆下令给使团的额外赏赐,名录中就有六安茶,由此可见珍贵。写作于清初的《红楼梦》中,有80多处提到六安瓜片。最著名的是四十一回:贾母在大观园里设宴款待众人后,带着大家到栊翠庵妙玉处。妙玉接进去后,贾母道:“我们才都吃了酒肉,你这里头有菩萨,冲了罪过。我们这里坐坐,把你的好茶拿来,我们吃一杯就去了。”当妙玉用海棠式雕漆小茶盘托着成窑五彩小盖钟献上泡好的茶时,贾母又道:“我不吃六安茶。”妙玉笑说:“知道。这是老君眉。”

贾母为什么不喝“六安茶”?诸多《红楼梦》专家曾经大加演绎,其中不乏“暗黑学”和“阴谋论”,说明贾母对于妙玉的蔑视和偏见。贾母不吃六安茶,应是怕上火,因为六安茶属炒青系列,烘焙饱满,茶叶干燥,阳气特别足。至于老君眉,说法一般有两种:一种认为是湖南洞庭湖君山所产的“君山银针茶”;另一种以为是福建武夷山的名丛,属青茶乌老,部分发酵。前一种说法,来自红学家——《红楼梦》(人民文学出版社1985年版)注释为:老君眉,湖南洞庭湖君山所产的白毫银针茶,精选嫩芽制成,满布毫毛,香气高爽,其味甘醇,形如长眉,故名“老君眉”。“老君眉”系白茶,茶性平和中正,是贾母喜欢的。第二种说法,来自清代郭柏苍《闻产录异·货属·茶》:“老君眉,叶长味郁,然多伪。”查看此事的前因后果,前面有“贾母道:‘我们才都吃了酒肉’”,“吃了酒肉”之后油腻太重,适合喝浓一点平和一点的茶。所以,精于茶道的妙玉在旁说“知道。这是老君眉”,是告诉贾母此茶非绿茶,属于发酵的红茶或半发酵的乌龙茶中的一种,可以消食解腻。

也可能存在另外的意思——“老君眉”茶名好听,贾母年纪大了,喜欢“耳顺”之语。妙女本为冰雪聪明的女子,将

“老君眉”敬呈贾母,是知道贾母虚荣,有可能无中生有,故意以“老君眉”命名,以求吉祥。

与茶有相似之处的,是《红楼梦》本身,这一本小说极具“茶性”:回味隽永,芳香恬淡,一派天然,禅机无限。《红楼梦》的视角,尽是怜悯,也是慈悲。也因此,《红楼梦》中无坏人,都是外携“宿命”,内有“业障”,都不容易。贾宝玉是好人;林黛玉、薛宝钗等“金陵十二钗”冰清玉洁,也是好人;贾母是好人,仁慈、宽大、智慧,慧人慧福;贾政是典型的循规蹈矩之人,本事不大,名堂也不大,有点迂,有点假正经,可实在不算坏人;贾赦、贾芸、贾环,乃至赵姨娘等,是俗人,却不是坏人,更谈不上阴险毒辣刁钻古怪,他们的坏,至多是笨人的坏。

以佛学的视角看贾宝玉,无疑菩萨;以儒家的角度看贾宝玉,无疑君子;以道家的视角看贾宝玉,无疑一干净“茶人”。《石头记》甲戌本第八回,脂砚斋有一则眉批:按警幻情榜,宝玉系“情不情”。己卯庚辰诸本第十九回,有一则夹批:后观《情榜》评曰“宝玉情不情”,“黛玉情情”。“情情”好理解:黛玉对什么,都是情真意切。宝玉“情不情”呢,难理解——是情,也不是情,意思不是一般的“情”,是“好色而不淫”。什么意思?热爱世间美好的种种,不过分,也不错乱。这一种态度,就是佛家的慈悲心。

《红楼梦》一书中,警幻仙子把贾宝玉的情断为“意淫”,说贾宝玉是天下第一淫人——“惟‘意淫’二字,可心会而不可口传,可神通而不可语达。”这一个“意淫”,跟现代语义上的“意淫”不一样。说得明白一些,就是“精神恋爱”,也就是“柏拉图之恋”。

中国古代,没有类似“柏拉图之恋”之词,也没有这个概念。中国人太实在,难有灵肉分离的精神恋爱。《梁山伯与祝英台》,不是“精神恋爱”,只是纯真懵懂的男女初恋。

贾宝玉慧根极佳,能短时间悟出人生之根本,知道所谓的荣华富贵,终究不过是一场幻象而已,人生如梦如幻如露如电,终究是镜花水月一场空。他生而知之就带有一种感觉,自己会迟早回到天上的,重新去做灵河岸边的一块石头。

“情不情”,带有先天的觉悟,带有先天的孤独。“情不情”是什么?就是慈悲,就是怜悯之心。

“情不情”如茶,说不清道不明,却可以感觉到天地的真性和三昧。

明朝茶学大家许次紘在《茶疏》开卷中写道:“天下名山,必产灵草,江南地暖,故独宜茶。大江以北,则称六安。”以此来说安徽的茶叶,倒是恰如其分。茶叶俗称“神仙草”,本来就是山水自然的产物——好山好水必出好茶。以黄山为中心,为上等绿茶的集中生产区:南面有黄山毛峰、屯溪绿茶、老竹大方、祁门红茶;北面有涌溪火青、汀溪兰香、敬亭绿雪、黄茶云尖、瑞草魁;西北,是肖坑绿茶、润思红茶……过了长江,在皖西南云雾缥缈的大山里,“寿州有霍山之黄芽”,为李肇《唐国史补》记载的全国名茶十四品目之一。霍山黄芽属于黄茶,是经过焖黄技术处理的轻发酵茶。工艺流程是萎凋、揉捻、焖黄、杀青、干燥,轻微焖黄会让茶叶中的叶绿素氧化降解,产生黄色物质,以降低茶汤的苦涩度。霍山黄芽看起来朴实无华,汤色金黄而醇厚,喝起来有栗香,也就是火工味。黄茶有黄芽茶、黄小茶和黄大茶之分。霍山黄芽,应该是黄小茶。

至于六安瓜片,做法跟一般炒青有所不同,形质俱丽,壮硕肥厚,汤色青绿,兰香扑鼻。其他一些品牌,比如岳西翠兰、桐城小花、天柱剑毫等,虽然历史文化不是太丰厚,属于近来开发的品种,可是茶叶的品质和工艺不错,味道和香气也颇有特点。

茶叶实属树叶,鲜味很重,腥气也很重。如何保留甚至调出鲜味,去掉腥气,是一个问题;茶叶气息阴寒,如何去掉寒气,是一个问题;又兼香气馥郁,如何保留芬芳,让香气常驻,又是一个问题。红茶乌龙等发酵半发酵茶,是以发酵来去腥、去寒,调出香味。绿茶是不发酵的,以杀青和烘烤来去腥,分为炒青、烘青、半炒半烘茶和晒青茶。在这一点上,六安瓜片有着独特的传统工艺,阳气畅达旺盛,茶香饱满持久。六安瓜片采摘期仅限为谷雨前后的十余天,地域以皖西齐头山方圆几十公里为限。正宗产地是金寨县齐头山的后冲,悬崖上有一石洞,因大量蝙蝠栖居,故称蝙蝠洞。蝙蝠洞险峻难攀,人迹罕至,因为长年有蝙蝠集群飞来飞去,洞内外有厚积的蝙蝠粪松软如绵。因蝙蝠洞坐落于山坡,兼有洞穴的阴气,所以这一带的六安瓜片既有山岗茶高扬芬芳的香气,又有坑涧茶低回而绵长的馥郁,六安瓜片还有炒青拉火等独特的工艺,因而形成了六安瓜片香气袭人的特点。

古代社会,科学理性能力不够强大,诸事诸行都不免带有三分“魅影”,若灵光闪烁。“魅影”是一种夸张,是一种艺

术,也是一种传说和神话。艺术跟现实难以分开,若机械“祛魅”,事物便光晕不再,难以发出诗意的光芒。

六安瓜片最大的特点,是采摘时不采茶芽,只采鲜叶,且工艺独特。这一点与黄山毛峰不一样,与太平猴魁也不同。六安瓜片的制作工艺远较其他绿茶复杂——须将采回的鲜叶剔除梗芽,将嫩叶、老叶分开,进行反复炒制。第一道工序是杀青,即对鲜叶进行初步干燥。瓜片杀青分为生锅和熟锅,两锅连用,先炒生锅后炒熟锅。炒茶不用手,而是用一支细竹丝或者高粱穗编成的“茶把子”,如一支扁扁的小扫帚。灶台用木柴加热,生锅温控制在100~120摄氏度,每次投下鲜叶不能多,每一片叶子都要接触锅底。鲜叶落生锅之时,若有炸芝麻的噼啪声,说明温度合适,若温度过高叶子就焦糊了。炒生锅时,以“茶把子”推动叶子在锅内不停地旋转,边旋转边挑抛。叶片在生锅中炒至含水率降到60%左右时,将叶片直接扫入并排的熟锅。熟锅温度要低一些,约为70~80摄氏度。炒熟锅的技术含量非常高,作用在于给叶片雕琢形态,整理形状,以茶把子的拍打使叶片两侧边缘向后折叠,形成瓜子形状,如同折纸飞机。瓜片之所以叫瓜片,就是取其形状,如果熟锅定型不成功,茶叶品级就会大大降低。炒茶师边炒边拍,使叶子成片,嫩片拍打用力小,老片用力稍大,使叶片边缘向后折叠。炒熟锅不仅要定型,还起到了“揉捻”的作用,使茶叶香味更浓。两道杀青完成后,就是茶叶的干燥烘焙,分为三个阶段——毛火、小火和老火。这期间,要耗时好几天。烘焙工艺很重要,老一分则苦,嫩一分则涩。六安瓜片最独特的工艺,是“拉老火”——由两个人抬着竹篮从暴烈的炉火前走过,火苗盈尺,颇有原始艺术之感。

经拉老火后,瓜片变得更加干燥,这就是成品茶了。瓜片坚硬如实,不带梗枝,跌落杯盏之时,能听到如小碎石撞击器皿的声音。这也难怪,六安瓜片含水率极少,一般尖茶的工艺难以做到。瓜片制作完毕后,要趁热装人大桶,用特制棉垫轻轻下压,减少破碎;要盖严实,严防香气走失。好的瓜片比起其他的绿茶,酃中回甘,苦中带甜;初泡茶味就很足,喝起来无青气,也没有涩味,更有着其他绿茶难得的、浓郁的兰花香。

六安瓜片工艺复杂繁琐,需要较多的人力和时间,从谷雨到夏至期间,茶农必须披星戴月赶进度。宋代梅尧臣《茗赋》当年即记载:“当此时也,女