

寻访老川茶的历史幽香

□ 杨辉祥 文/图



老川茶的主产地分布在雅安、邛崃等地。图为蒙顶山茶园风光(郑素琼 视界)



老川茶至今仍一片青葱

茶马古道上的茶坪坝

出邛崃县城北行四十来里便到达茶园乡(茶园场),茶园场历史上曾有西禅、西江等名称,它与大邑的新场隔邛江相望。我曾查阅成书于1922年(民国11年)的邛崃县志,“城西北四十余里茶坪坝,由观音崖过铁索桥之大路,著姓李氏。过茶坪坝十里有懒板凳,腰店也。路通大兴场,石子坡……”书中所说的茶坪坝其主要范围就在现在的茶园乡。

茶园乡当然与茶有关,更与老川茶有关。为了追寻老川茶的历史幽香,我决定对它进行考察。我曾请教茶叶专家郑继辉老师,他说,老川茶者,顾名思义,老的四川茶树也,它采用茶树果实的种子进行有性繁殖培育,对环境的适应性较强。成茶后的老川茶有着耐冲泡、滋味香醇、回味甘甜悠长等特点,这是后来的新品种茶树或茶叶所无法代替的。当然也正因此,老川茶的产量较低。

从茶园场沿着邛江上游上行十里许,在乡人的指引下,我们寻找到了过去茶坪坝的老场镇,说是老场镇却没有了多少房子,路边有几间房子也与一般农舍没有多少区别,显得有些萧索,看不出它曾经是一个重要的场镇。当地的老人却对我们说:这个地方,以前可不一样了,有二十几间铺面,还有旅馆呢!三坝、邛江、石坡及大同等地过来的马帮、背子都要在这里做买卖,从这里过铁索桥走观音崖小路可以走拢到成都的大路。那时很繁盛呢!

为什么过去叫茶坪坝呢?一位姓李的大爷说,很久以前,据说这里有人挖泥做砖,发现不少老茶树的挖泥,后来就把这里叫茶坪坝了。旁边的一位中年人却认为,古时候这一带坝子应该都种的是茶,茶坪坝的名字可能是这样来的。由此可见,茶坪坝地名的来源确实与这里过去繁盛的种茶业有关。

我们在考察中发现,茶坪坝过去曾经是山区与成都平原交界的一个节点,茶马古道(民国县志中所说的“大路”即此)从这里经过。当地人也说,茶坪坝那时的青石板路有一米多宽,直达300多米外的铁索桥,在这里分路后,一边可到大邑方向的观音崖,一边可达邛崃的三坝、邛江、石坡及大同甚至更远。路边至今仍存有一块石碑,倒卧在地,当地人说是光绪年间的一块指路碑,上刻有茶坪坝到各地的方向和距离等。足见这里过去确实是一处交通要道。

至于茶坪坝衰落的原因,了解的人都说是搬垮的。大概自上个世纪二三十年代开始,人们开始迁离到十多里外的茶园场(又叫西禅场)修房置屋,茶园场慢慢兴起,茶坪坝却逐渐衰落了。这当中最直接的原因,是后来新场到大邑、成都的公路修通了,而从茶坪坝过河往大邑成都方向还是小路,茶坪坝的交通滞后是造成它衰落的主要原因。

一方水土养一方茶

“一方水土养一方茶”。茶坪坝过去不但是种植茶叶的地方,同时因为这里的茶马古道,它也

是邛崃较早从事茶叶贸易的地方之一,当地人也因做茶叶生意而致富。为此,我们寻行到了离这里不远的谢家坝,拜访了谢润生老人,他祖祖辈辈都是做茶叶生意的,他给我们讲述了做茶叶生意的故事。谢老今年98岁了,听力还正常。他说他现在居住的老屋已经有一百多年的历史了。老屋很大,有四个天井,龙门子虽然是泥砖砌成,但砌成拱形,泥砖上刻了花纹,却也显得别致古朴。

他说,这个地方自古以来就产茶,以周沟的最好。那时除了收购本地茶,还收双河、三坝的茶。这些茶都是农户在家里先做成半成品,当地的茶商到农户家里或者场上把这些茶收起来送到茶厂加工,打成50斤一包,最后才用骡马送到成都茶叶市场卖。有的卖得更远,要运到西安。他说,在成都市场茶叶的品质价格主要根据产地来确定的。谢老说:“老川茶,茶商喜欢呢!”

随着寻访的深入,我们逐渐了解到,至少在清代这里的茶叶生产便已经有了相当规模。有老人回忆说,过去几乎家家户户都种茶。土地多的还要请人帮忙摘。但发展的顶峰应该在上世纪五十年代到八十年代。很多老人谈起这一段茶历史都非常熟悉,如数家珍,透露出自豪。

他们说,以前这里是名副其实的茶乡,家家都有茶园,人人都会做手工茶。不少人从几岁就开始学揉茶了。新中国刚成立时,邛崃建国营茶厂,就招了很多茶园乡的工人和技术人员。那时候除了公社有一个大茶厂外,在周沟和箭道也有茶厂。邛崃当时的产茶量在周边县排名第一,而茶园的产量又是全县第一,达到800来担。全县茶产量最高的大队、生产队都出在茶园。那时,甚至以蒙顶茶著称于国内外的名山山县都组织人到茶园来学习,后来由于各种原因,这里的茶业相对落后了。我笑着对老人们说,这是徒弟超过了师傅嘛。不仅川茶有这样的现象,其他很多行业又何尝不是如此呢?

老川茶的幽香

春日里的茶坪坝一片葱茏,阳光下,那些老川茶树看起来还是那样茁壮青绿,很精神,枝丫奔放而自由,虽然已有些蓬松。专家们曾说茶园乡的土壤中的硒含量远超出一些茶叶主产区。有些老茶树高达两米,没有新茶树整齐上镜,叶子也好像要长瘦一些。这些老茶树栽种于上世纪六十年代左右,树龄一般有六十来年,有的年生更久远。茶树根部的那些灰白的斑痕历经岁月后,显得很沧桑。

谢润生老人给我们谈起了老川茶的特点:老川茶与新品种茶比起来,产量不高,芽形不太好看,汤色偏茶色,不显绿,但都没有打药,甚至连肥料都不用上,完全没有污染,原生态,做成的茶可以多泡两道,香味也非常浓郁。旁边的几位老人谈起老川茶,都说现在很多人找上门来指名买老川茶。今年的茶叶价格很好,而老川茶的价格也看涨,有的地方还兴起了“老川茶热”,办起了“老川茶节”。

乡人把我们带进了一家制茶的作坊:老灶台、一口铁锅,燃烧的是秸秆。师傅开始演示制作手工茶:待锅热,把碧绿鲜嫩的茶叶倒进锅里,用手在锅里快速翻动;随后把炒热的茶叶高高地捧起来,快速抖动,茶叶从指缝中又均匀地撒

落到锅里,几番翻炒拌和后,师傅用棕刷子把茶叶扫进了一个簸箕,摊开茶叶,这时茶叶已经开始脱水并微微卷曲;然后,师傅又把茶叶放在手心里反复搓揉……一锅茶下来,那师傅已经是大汗淋漓了。

现在,摆在我们面前的是有些灰黑并有一层细细白毫的成品茶。整个屋子弥漫着浓郁清爽的茶香,使人心旷神怡。这里的老师傅说,过去几乎家家都这样做茶,传统手工茶都要三烘三揉,手工做出的茶也比机器制造的品质醇厚。人工是有点性的,一样的茶,每个人做出来的风格风味是不一样的。茶叶不同,锅不同,要把握好火候,时

间和手法就很关键。当然,手工茶的制作也很辛苦。

我们在茶园的高山密林中穿行,几乎走访了茶坪坝的所有地方。走访了过去的茶商和现在的茶农,深感这是一个底蕴深厚的老川茶的故乡。乡上的老王告诉我们,现在全乡有两千多亩老川茶,大部分是原来的集体茶地,现在不少租给私人在经营了。乡上决定建设老川茶保护区,把老川茶作为茶园的主打品牌对外推介。老川茶正面临着新的发展机遇。

倘能如此,我们也不虚此行了。



茶园乡境内的茶马古道



四川经济日报
微信公众号



四川经济日报
微博

更多精彩内容请关注四川经济日报微信公众号和微博,欢迎和我们的话题#川行无边# #地球是圆的#互动。

本报声明

本版所登稿件若需转载或编辑出版,应经本报许可同意,并按有关规定向作者支付稿费。否则将追究法律责任。