

## 凡人微光

记/录/有/故/事/的/你

## 老鷹茶香消长夏

○余明芳

谷雨，是苍天寄出的一封家书。立夏，是昊天发来的一行回信。

春末夏初，重庆巫溪蒲莲镇兴鹿村野鹿窖，满山青绿。

春雨后，浓雾从老鷹茶林里悄悄逃出——刚想按下慢镜头捕捉那飘逸的姿态，它们却调皮地涌上半山腰，藏了路，藏了人家，藏了那些千年古树的秘密。很少有人能拍下云雾缭绕古茶树的画面，那是大山不愿轻易示人的珍藏。

立夏时，最后一批老鷹茶鲜叶，长在名为“荣贵妃”的古树上，将成为难得的夏茶。越是年长的古树，性子越慢。枝丫上，老鷹茶的嫩叶像青黄、浅红的火苗，不慌不忙地燃烧。这一茬古树鲜叶是压轴的珍品——必须等露水干了才采。再按老辈传下的手艺：摊青、萎凋、烧柴火、架铁锅，三炒三揉，发酵，然后在晴朗的日头下吸饱天地精华，慢慢沉香，慢慢风干。

在这片曾被时间遗忘的深山里，一个五十五岁的女性，用四十三年光阴，把一片粗枝大叶的苦涩，慢慢酿成了满杯回甘的乡愁。她叫李伍珍，巫溪老鷹茶传统制作技艺县级非物质文化遗产代表性传承人。

## 古树不知年

老鷹茶是巴蜀一带的饮品，又称老荫茶、老茵茶。它是樟科的常绿乔木，大名豹皮樟。明代《本草纲目》里就写着：止咳、祛痰、平喘、消暑解渴。清明前后的芽最嫩，谷雨前后的茶最醇，立夏后的叶最珍。

李伍珍土生土长于兴鹿村。她家的山林和承包地，就有八棵古树。最老的那棵名为“荣贵妃”的古树，不知年岁。李伍珍家曾经五世同堂，最老的做茶人生在清代，都曾说不知道这棵树是谁栽的。

此前，全县经老鷹茶协会及社会各界推选，给21棵古树命名了名，即“荣贵妃”+10株“王子”+10株“公主”。

## 制茶不知苦

李伍珍三四岁时，便被父亲扛在肩上采茶。父亲一只手扶着她，另一只手去够那些高处的嫩叶。她趴在父亲头顶上，闻见茶香的气味。

十三岁后，父亲做茶、跑销售都带上她。李伍珍不仅要学会看茶叶成色，还要教采茶工人做茶。

累得散了架回到家，妈妈采的老鷹茶堆成小山，让她头皮发麻——晚上还要接着炒。

把老鷹茶当成事业，很苦。

但在那口铁锅前，在父母的言传身教里，她把老鷹茶慢慢揉进生命，揉进血脉。

她牢记父亲的话——看颜色，听声响，触温度，闻香气。嫩绿的叶子慢慢变深，厨房里弥漫开一股甘甜，是树叶在火与铁之间交出所有秘密之后的那种甜。出锅的茶，摊在竹篾箕上，摊在篾席上，与艳阳、清风拥抱，是饱含匠心的落笔。

这样的突破，很醉人。

## 办厂始知累

二十二岁时，丈夫在煤矿上班，李伍珍喂猪、种地、带着才一岁的女儿，小日子过得有滋有味。但爸妈用老办法制茶，越来越力不从心。攒足六七千块钱，李伍珍暗下决心：砸锅卖铁办加工厂，让村里的爸妈们制茶不再辛苦。

可是村里的年轻人，纷纷往外走，采茶做茶没人手，很多老茶树荒在山里，无人问津。

2015年，县电视台的镜头对准了她和她的作坊。接着，镇文化站上门，收集整理资料，将孤独的制茶技艺带到重庆，申报市级非物质文化遗产代表性项目，第二年获批。她则被命名为巫溪老鷹茶传统制作技艺县级非物质文化遗产代表性传承人。

手捧证书，李伍珍哭了。那不是一个人在哭，是一个熬了太久的人，终于可以哭出来。

2017年，李伍珍出任兴鹿村党支部书记，成立巫溪县野鹿窖专业合作社，自己提供技术指导，收购鲜叶，加工销售。乡亲们望着她，问：“三块五毛钱一斤的茶叶，根本不值钱，还折腾什么？”

2019年，第一套制茶设备入驻李伍珍的老屋，全村老少不请自来，像过喜事。

李伍珍摸着那台崭新的机器，眼泪又啪嗒啪嗒掉——想起那些熬夜到天亮的日子，想起那些努力了却没有结果的日子。

传统与现代，牵手了。老手艺是祖辈传下来的珍宝。机器做的茶，应该融入这些精髓。李伍珍亲口尝，对比手工茶，论长短，调参数。“出自我们村里的茶，发酵和干燥，是灵魂，绝不含糊。”

老鷹茶的价格从三块五一斤，涨到五块、八块、十块、二十块……好的手工茶，一斤能卖到两百多块，精品过千。以前当柴烧的“粗枝大叶”，变成了“黄金叶”。

一个七十多岁的老婆婆，采茶一年挣了七八千块钱。她



李伍珍刚十三岁，父亲就教她用铁锅炒茶。想留住最活的茶味，全凭眼疾手快——多一秒则老，少一秒则生。

把钱一张张数完，叠好，塞进贴身的口袋里，对李伍珍说：“这辈子没想到，这些叶子还能换这么多钱。”

2023年，巫溪老鷹茶被列入“全国名特优新产品”名录。

捧着证书，李伍珍又哭了。她想起父亲，想起母亲，想起那口铁锅，想起那些不眠的夜晚。

如今，兴鹿村的老鷹茶种植面积从几十亩到千亩，户户都有茶树。巫溪老鷹茶，近十五万亩。出去的人，渐渐变老，陆续回到老鷹茶树下。

## 祭茶需知敬

小时候，李伍珍经常一个人爬到山上，坐在古茶树下。那些先人种下这些树的时候，一定也像她一样，盼着这片土地能长出好日子。

长大后，每年春天，李伍珍都要在“荣贵妃”那里，举行一场祭茶仪式，敬天敬地敬祖先敬茶树。

今年也是如此，没有香烟缭绕，没有鼓乐喧天。她端一杯新茶，洒在树根上，鞠三个躬。李伍珍说，有了敬畏，才会珍惜；有了珍惜，才能长久。

“你们是真心想学吗？”今年，李伍珍又收了四个徒弟，其中一个十六岁的本村少年，眼神清澈，学得认真。她当场回了一句：“那我就真心传。做茶先做人，要敬天地，讲诚信。”

在“荣贵妃”树下，她手把手教怎么采——手要轻，不能伤了芽头。然后带着他们从头到尾走了一遍鲜叶变茶汤的全过程：摊青、萎凋、杀青、揉捻、发酵、晾晒……每一个环节都细致入微，毫无保留。

“我不怕教会徒弟饿死师父。”这些年，学生、村民、干部、职工，一批一批前往学习体验，她乐此不疲。到底教了多少人，她自己都记不清了，只说“少说也有几百个”。

很多人问她：你做到什么时候是个头？

她笑了笑，说：做到做不动了呗。然后让徒弟们接着做，一代一代做下去。这茶，断不了。

## 远游不用愁

因为有了这杯茶，外出的人，年年请李伍珍买茶寄茶。

他们在外面想家了，泡一杯老鷹茶，喝一口，就回到了野鹿窖，回到了大巴山。

若是出门旅行，也有可以随身携带的老鷹茶，用沸水冲泡即可，依然是儿时的味道。

李伍珍记得小时候，爸妈常在早上煮一大锅老鷹茶，把茶叶放凉水里，大火烧开后转小火煮三分钟到十分钟，关火晾凉。琥珀色的老鷹凉茶下肚，从喉头凉到心口，暑气全消，那是童年最惬意的味道。

立夏时分，“荣贵妃”的叶子，便是当之无愧的晚熟老鷹茶。叶片比春茶略厚，但茶味更浓、更耐泡、更回甘。这株树上产出的茶叶，李伍珍会用陶罐贮存，慢等盛夏。时间更长，还可以等到第二年。

在最深最深的夜里，李伍珍还会守着铁锅里的茶香，像守着一封写给故土、永远也写不完的家书，满眼都是温柔。

这一杯古树老鷹茶里，有大山的云雾，有祖先的汗水，有带得走的乡愁。有人从远处注视着这场聚会，等待着分享。而那些叶子，正一片片，去了它们该去的地方。