

东山陆巷古村落

碧螺春

故乡

文紫璇



位于太湖之边的洞庭东山，简称东山，是洞庭碧螺春的故乡，鲜为人知的名茶故里，饱含历史与文化的背景，三面环水的东山，物丰景美，素有花果山之称，此时尽管已经过了采摘碧螺春的时候，但家家户户仍在忙碌。空气中弥散着好闻的淡淡茶香，碧螺春茶特有的清香，是因为茶树多是种植在果园里，时至果树繁花盛开，茶叶也沾染花香而入内气息不散。山顶的茶叶为最上乘，越是往下越迤直至水边的茶叶最次之，因生长在水边蟹鱼塘边，会沾染鱼腥味而品味欠佳。

陆巷古村落，就静幽幽地藏匿于东山的后山，是唐伯虎的老师王鏊的故里，王鏊曾连捷解元、会元、探花，唐伯虎称他为“海内文章第一，山中宰相无双”。王鏊母亲姓陆，其村因此得名。这里曾经拍过《橘子红了》、《红粉》等影视剧，村内完整保存的明清古建筑众多，走在深幽寂静的小巷里，感受那份难得的古朴与淳朴，体会那种似与世无争的平淡，心境也变得平静了。

沿着村口的那条小河慢慢走进去，这里，真的和周庄、西塘那样的古镇又是不一样的风味了，那些古镇因为闻名在外，游人众

多，商业化的气息太浓，早已没有了古镇的宁静悠远。而此刻，我走进这陆巷古村，踏着细细的石子路，走在幽长的小巷里，四周很安静，偶有肥肥的猫和狗从脚边窜过，还有挑着橘筐的果农，迎面走来。没有喧哗，没有导游的喇叭，没有成堆的游人，恍惚中，觉得自己好像本就是在这个村，这个时光里的人。

走在古朴幽深的小巷中，跨进古宅院，院子错落有致，白色的墙上，总有镂空的小窗，或是雅致的镂空画，或是简单的几何堆积，或方或圆，却透出无比的灵秀清雅。院中还有一方天井，白墙边，总有一丛芭蕉，或是几株翠竹，让你的眼前，总有画意，虽然庭院深深，但每个院落，都能带给你如诗如画的清雅。

据说陆巷古村有六条长巷，据说这些也都和王鏊有关，或是他的宅院，或是他的祠堂，或是花园，我们从中看到了许多的收藏，有精致的砖雕、木雕、石雕，还有雕花的大梁，玉做的工艺品，明清的家具，出行的旧马车，这些都沾染着遥远历史的痕迹。小巷，老宅，石板路，也有背靠的青山，满山的橘子树，茶香弥漫着古村，“采橘东山下，悠然见太湖”，比之陶渊明，古村的宁静是否一样惬意淡泊呢？



碧螺春采制技艺高超，采摘有三大特点：一是摘得早，二是采得嫩，三是拣得净。每年春分前后开采，谷雨前后结束，以春分至清明采制的明前茶品质最为名贵。通常采一芽一叶初展，芽长1.6~2.0厘米的原料，叶形卷如雀舌，称之“雀舌”，炒制500克高级碧螺春约需采6.8~7.4万颗芽头，历史上曾有500克干茶达到9万颗左右芽头，可见茶叶之幼嫩，采摘功夫之深非同一般。细嫩的芽叶，含有丰富的氨基酸和茶多酚。优越的环境条件，加之优质的鲜叶原料，为碧螺春品质的形成提供了物质基础。

采回的芽叶必须及时进行精心拣剔，剔去鱼叶和不符合标准的芽叶，保持芽叶匀整一致。通常拣剔一公斤芽叶，需费工2~4小时。其实，芽叶拣剔过程也是鲜叶摊放过程，可促使内含物轻度氧化，有利于品质的形成。一般5~9时采，9~15时拣剔，15时~晚上炒制，做到当天采摘，当天炒制，不炒隔夜茶。

杀青：在平锅内或斜锅内进行，当锅温达到190℃~200℃时，投叶500克左右，以抖为主，双手翻炒，做到捞净、抖散、杀匀、杀透、无红梗无红叶、无烟焦叶，历时3~5分钟。

揉捻：锅温在70℃~75℃时，采用抖、炒、揉三种手法交替进行，边抖，边炒，边揉，随着茶叶水分的减少，条索逐渐形成。炒时手握茶叶松紧应适度。太松不利紧条，太紧茶叶溢出，易在锅面上结“锅巴”，产生烟焦味，使茶叶色泽发黑，茶条破碎，茸毛脆落。当茶叶干度达六、七成干，时间约10分钟左右，继续降低锅温转入搓团显毫过程。历时12~15分钟左右。

搓团显毫：是形成形状卷曲似螺、茸毫满披的关键过程。锅温在50℃~60℃，边炒边用双手用力地将全部茶叶揉搓成数个小团，不时抖散，反复多次，搓至条形卷曲，茸毫显露，达八成干左右时，进入烘干过程。历时13~15分钟。

烘干：采用轻揉、轻炒手法，达到固定形状，继续显毫，蒸发水分的目的。当九成干左右时，起锅将茶叶摊放在桑皮纸上，连纸放在锅上文火烘至足干。锅温约30℃~40℃，足干叶含水量7%左右，历时6~8分钟。全程约为40分钟左右。

炒制特点：手不离茶，茶不离锅，揉中带炒，炒中有揉，炒揉结合，连续操作，起锅即成。主要工序为：杀青、揉捻、搓团显毫、烘干。 **©**