



春天,从一杯径山茶开始

周平

一杯茶泡下去,嫩芽渐渐沉入杯底,犹如把径山的春天缩微在眼前。

又是一年春天。

整个余杭径山,都正忙着茶事。

去年底刚被评上径山茶炒制技艺省级非遗唯一传承人周方林,也带着女儿周颖一起上了山。

他家茶园在山顶,最高处有800多米。

今年已经59岁的周方林,沿着陡峻的山路拾级而上,在一簇一簇的茶树间来回穿梭,步子丝毫没有慢下来。



“要做自己的牌子”

周方林30年的生活,都在茶里了。

“我1988年之前的时候在村委做财务,管的其中一部分就是村集体里关于茶叶的账目,我就是从那个时候起就跟茶叶打交道了。”周方林回忆,“那时候采茶是公分制的,年底分红,男工每天12分,女工每天9分,年底分红每10分2.2元,男的一天可以赚个2.4元,女的一天干下来也可以换个1.8元。放在那个时候,采茶叶的工资算是高的了。”

不过,周方林直言,“那时候大家采个茶叶也就是采个茶叶,没有想怎么把茶叶做好做精,更加不会想到这个茶有什么文化,是不是可以在这里做个文章。”

没过多久,大队公社在1988年底解散,茶叶经营模式也跟着有了变化,“集体山林开始以招标的形式搞承包了。”周方林感觉到了机会,一口气就承包了村里的230亩茶叶。

一夜之间,这件事就传开了。周方林也

成为了在余杭径山第一个私人承包做径山茶的老板了。

1991年,周方林又在半山腰上承包了一块山地,“自己复垦,重新来过。”同一年里,又创立了径山茶第一个自营私有的品牌——绿神,“那时候大家都是自己弄点茶卖一卖,赚点钱。但你说这个是什么茶,很笼统的说就是径山茶,最多也就是径山谁谁谁家的茶,没有品牌。我觉得应该要做自己的牌子,让大家都认准这个,这也是吃了亏才想到的。”

“让大家重新关注起径山茶文化”

周方林慢慢摸到了门道,一步步走向了正轨。

1995年,周方林又出其不意的请来了13名浙江大学(原浙江农业大学)的专家,“有省农业厅的,也有中国农科院茶叶研究所的,让他们来给我的径山茶鉴定一下,看看这个品质怎么样。后来结果一出来,是优。”

生意有了起色,周方林又开始琢磨,“径山茶这么好,应该让更多的人知道,也要让他

们知道,径山茶也是有丰富的历史文化底蕴的。”

“我们径山人都知道,从小就听到过这样的故事。”周方林想着,“是不是能跟祭奠大禹一样,弄一个仪式,祭奠茶祖,让大家重新关注起径山茶文化,也让更多的人,了解径山茶背后的历史文化。”

靠茶吃茶,周方林始终怀着感恩之心。之后,这位致力于深度挖掘径山茶文化的茶人,开始推动这个想法。

在这期间,还尝试着做起了“径山茶品鉴会”“径山茶文化研讨会”,“先让外界慢慢的了解起来,让他们逐步知道径山茶。”

直到2007年,茶祖祭奠这件事终于有了眉目。

“那年4月1日的时候,在径山顶上的径山寺,弄了一个简短的仪式,祭拜了径山茶的鼻祖——国一大觉禅师法钦。通过这种茶祖祭典的形式,就是为了充分挖掘径山茶的文化底蕴,增强它的市场竞争力。”

“这门手艺不能丢”

径山茶越来越出名,周方林做的茶也越来越香。

“与龙井茶相比,径山茶很纤细,是卷曲形的,越喝越香,回味很久。因此,径山茶的炒茶工艺就比龙井多一道揉捻,这也是径山茶的独特之处。”周方林说。

具体而言,“手工炒径山茶主要是在抛、翻、打(压)……好多环节都有讲究。比方说,打的时候,手掌要沿锅底撸上来,一分钟就要

撸几十次,每一锅茶叶要这样撸15到20分钟,算起来每一锅要这样的手势连续不断做五六百次。”

靠着这门手艺,去年底,周方林被评为浙江省非物质文化遗产径山茶炒制技艺代表性传承人。这是余杭第一个也是目前唯一的径山茶炒制技艺省级非遗传承人。

不过,他最惦记的还是,“这门手艺不能丢了。”当时刚大学毕业才一年的周颖就跟着—

起学起了做茶,“跟他一起爬到山顶上去,茶的成份、茶叶的种类、土壤温度的掌握、怎样辨别茶叶的好坏、怎样采茶,还有一些茶叶炒制的基本理论,一点一点重新学起来。”

在周方林看来,“不管是传承这门手艺,还是推广径山茶文化,只要从现在开始,维护好这个招牌,把茶叶品质做好,然后深入挖掘径山茶文化,肯定会越做越香,越做越响。”