

只此青砖

□ 刘汉俊



刘汉俊,咸宁赤壁人,现为中宣部文艺局局长、“学习强国”总编辑。

二

青茶制青砖,好茶须好名。羊楼洞镇上有三泉,名曰观音泉、石人泉、凉泉岭。三泉映月,穿镇而过,清冷如诗,形如“川”字,于是洞茶多以“川”字为品牌,刻制在茶砖上。南来北往的行商坐贾、外商远客,无须开包勘验,只需隔着包装触摸到茶砖上的三道杠,便货款两讫了,“川”字是品牌,更是信任。

酒好却怕巷深,茶好也怕雪藏。赤壁青砖茶知名全国、闻名海外,必须感谢山西商人。晋商是最早发现和开发赤壁茶的商人。陆上丝绸之路、草原丝绸之路有晋商的贡献,也有茶商的贡献。从汉朝到清朝,山西商人是朝廷北方防务战备物资最大规模、最有组织的民间供应商、运输商、服务商。往来北方西域,覆盖中原腹地的晋商马帮驼阵,密织起各地柴米油盐酱醋茶、绫罗绸缎皮草布的流通网络。朝廷大军陈兵漠北、武威北方游牧部落,同时开放民间的边境贸易、茶马互市,服务边民与军队。往来于中原与西北的茶商们,忽然发现鄂南山区羊楼洞的青砖茶,是高寒气候藏区和高脂饮食牧区人们的必需品,便在赤壁设厂开店、规模经营。如今山西祁县乔家大院的墙壁上,还挂着一幅地图,一条蜿蜒曲折的线路从湖北羊楼洞出发,经长江和陆路到达汉口,从汉口到襄阳,取陆路过河南、走山西,一路出山西右玉走西口,一路经河北张家口出东口,向今天的内蒙古、新疆、西藏、青海等西北地区进发,向中亚、欧洲、东非地区延伸。羊楼洞成为历史的结点、地理的标志,无数茶商在这里集结,万里茶道从这里出发。商路迢遥无归期,自此生死两茫茫,血泪茶商路。

品质走天下,茶香飘万里,青砖茶大受青睐,甚至在边贸中成为物物交换的保值品,充当起流通货币的角色。紧随晋商之后,粤商、徽商、湖北本地商人,以及后来的俄国商人、英美商人、印度商人纷纷开进羊楼洞设立茶庄,鄂南的蒲圻、通山、崇阳、咸宁、嘉鱼、通城、湖南的临湘、岳阳,成为茶叶的供应地、茶品的集散地,茶山茶园一望无际,牛拉板车成群结队。小小的湘鄂边镇羊楼洞,200多家茶庄商号林立,庆丰元、长顺川、长裕川、大德昌、长盛川、裕盛川、大德玉、大昌玉、大升玉、广和兴等商号生意兴隆,惠昌、新泰、顺丰、协和、天祥等外商洋行景象万千。鸡公车川流不息,吆喝声此起彼伏,商贸云集,市器鼎沸,羊楼洞茶名声在外,在南洋博览会上、巴拿马万国博览会上,多次斩获国际金奖、一等奖,成为中国商品走向世界展台的闪亮名片。

千载古巷青石幽,万里茶道几个秋,老校发新芽。这里率先引进手摇发电机、专设邮政所、首映无声电影、首用电报机、首架电话线、首次运来火

远古洪荒,混沌初开。女娲抟土造人,天地之间人烟乍现。泥土造人,人造万物,挖洞穴以窑窟,遮风挡雨,休养生息;土生万物,葱茏苍翠,万物养育人类。

若干年后,神农氏遍尝百草、辨识毒性,以发现哪些草木可以药治黎民,哪些

谷物可以食济苍生,“日遇七十二毒,得茶而解之”。神农氏在万绿丛中发现的这片青叶,不仅可以药用,还可以饮用,遂教人采之,以神山之灵水泡之浸之润之,然后啜之品之饮之,顿觉耳清目明,神清气爽。这片青叶,叫做茶叶。

日月经天,江河行地,自然铁律一遍遍地刷新大地的春去秋来,上演人间的荣枯景象。风雨似刀剑,岁月如铁币,新叶催陈,落英缤纷,没有人知道一片青叶的斑斓故事。当她染绿一碗清水,映绿半个江山,滋润了人的心田,我们才端视之、捧读之、品味之、视若瑰宝、爱不释手。

南方有嘉木,“法如种瓜,三岁可采”“早取为茶,晚取为茗”。据考,茶叶始种于长江流域以南地区,“唯蜀、楚、闽、粤依山之民,畦种而厚得其利,其利也,有十倍于耕桑之所获者矣”。一分山水育一分林,一方水土养一方人,天生万物,地育苍生。

有一片土地,叫羊楼洞。那里的茶叶,叫洞茶。把她们的金枝玉叶,把她们的青葱岁月,把她们的沧桑故事,打包入筐,揉碎成团,压制成砖,然后起个名字,叫“赤壁青砖茶”。

南楚雨潇潇,满目叶蒙蓁。这里是东经113° 32′—114° 13′,北纬29° 28′—29° 59′,一个神秘的地方。地球上有一个奇特的现象,在北纬30° 线上下,聚合了全世界的许多自然瑰宝和全人类的许多文明成果。这是大自然的伟力还是超自然的神工使然,是一道谜,无须破解,只需神会。造化钟神秀,此处青未了,赤壁羊楼洞是这条文明线上的一个结,青砖茶是这个结上的一个果。

这里好山好水好种茶。赤壁物阜民丰,自古妖娆。蒲草千里远,圻上故垒新,菰蒲风光好,川谷鸟鸣深。山多林密草木丰荣,湖多水阔雨量充沛,日光高高起,暖风轻拂,人物两相宜。再穷饿不深山里人,再苦难不倒勤快人。七山一水二分田,有山好种茶,有水好养鱼,有田好栽谷。羊楼洞并非洞,天光明亮、气温适宜,土壤微酸、水分适中,微量元素多,通气性能好,正是种茶的宝地。向阳坡上茶最好,背阴沟茶须防寒。新叶片片向上,根须寸寸生长,向着阳光雨露,向着深泉沃土,汲取是唯一的姿势。春到人间,先落茶园,满目生紫烟,新花白如玉,光景如春、氤氲无边。种茶须好地,少不得山,缺不得水,少不得春夏秋冬四季轮回的轮换,离不开风雨雷电四季轮番的洗礼,缺不了日月星辰四时轮换的辉映。山是茶之父,山体作经脉,峰峦挺枝干;水乃茶之母,广汲天地精华,滋养枝繁叶茂。天雨酥酥,南风软软,艳阳来着色,秋月来勾边,天地日月一枝叶。

天道酬勤,地有福报,“残灯未掩黄梁熟,枕畔呼郎起采茶”,于是满山满坡的茶树勃勃翻土,日出而作、日落而息;满沟满岭的茶女纤指轻捻,宛如彩蝶舞翩跹。茶歌宽宽起,风情款款解,世世代代赓续劳作,像茶树茶兜茶果果,一茬接一茬。

种茶千日,采茶有时。天底万物葱茏,茶最无私,四季在奉献,四时发新芽。春采清明谷雨,夏采小满大暑,秋采白露秋分,冬采小雪大雪,一年光景绿染成。无论绿茶、黄茶、白茶,不管红茶、黑茶、青茶,都是自然的精灵,一样的枝叶不一样的味道,一样的出发不一样的归途。春季多绿茶,嫩芽初上,茶毫茸茸,乘和煦微风,采一芽一叶或一芽两叶,杀青、揉捻、干燥,入袋入罐入杯,清香弥漫,天地一片青绿。以赤壁青砖茶为代表的湖北青茶,与四川边茶、湖南黑茶、安徽安茶、广西六堡茶、云南普洱茶,却需要经过复杂的制作工艺和漫长的发酵过程。复杂的故事有味道,漫长的酝酿有醇香。一样的绿色不一样的汤色,一样的美感不一样的口感。

赤壁青砖茶的采青过程颇为严谨。

绿叶虽旺,但有雨不采;虽是晴天,但有云不采。晴空万里则采之削之,然后蒸之、捣之、拍之、焙之、穿之、封之。从制茶到品茶,是一个全链条闭环,缺一不可,少一不美,坊间有“茶有九难”一说,一是制作难,阴天采,夜间焙,是谓制作不当;二是识别难,仅凭口嚼辨味、鼻闻辨香,是谓鉴别不当;三是器具难,使用沾有膻气的锅、有腥味的盆,是谓器具不当;四是火力难,用有油烟的柴、烤过肉的炭,是谓燃料不当;五是水质难,用急流、用止水,是谓用水不当;六是炙烤难,茶叶煎烤外熟内生,是谓火候不当;七是捣碎难,茶叶捣成粉齏,不见块状、不见叶脉、不见枝梗,是谓碎化不当;八是烧煮难,茶水烧煮过程搅拌过急、过缓、过勤、过久,是谓烹煮不当;九是品饮难,春茶夏喝,秋茶冬喝,是谓饮用不当。规律是摸索的结果,规范是过程的科学。天不欺人,人不自欺。唯有严谨的态度,才有考究的人生。

赤壁青砖茶的制作工艺颇为复杂。青砖茶由面茶、里茶两部分组成,面茶又分沱面、二面两层。沱面是青砖茶的表面,工艺精细、质量最好;二面是表面底下的一层,质量稍次;中间部分是里茶,质量又次之。新鲜茶叶收割后,连梗带叶经过杀青、揉捻、渥堆、烘焙四道工序,消毒杀菌后制成毛茶。面茶在毛茶基础上再经过复炒、复揉、渥堆、烘焙四道工序;里茶在毛茶的基础上经过筛分、压制、烘焙,一块青砖茶就成形了。压制紧结,方正刚硬的茶砖,被饰之以或古朴、或典雅、或清秀的包装,就成了成品茶,静以待客,或待价而沽了。从绿叶入筐,到茶水入口,不可一蹴而就,整个过程几十道工序,仅渥堆发酵就须历时半年以上,长则三五年,道道精细,久欠为功。一杯青砖茶在手,其色枣红,透亮而洁净,其味醇香、甘甜而绵长。唯有复杂的过程,才有精致的结果。

赤壁青砖茶的制作过程颇为有序。1861年世界上第一块机制青砖茶在羊楼洞的问世,标志着古老醇香的青茶技术从散装状态、帽盒茶时期,走向饼状、砖状的现代化机制时代。现代制茶工艺的高标准,对制茶工业的组织化程度、对制茶技能的现代化水平提出了高要求,一批训练有素的专业茶工告别单打独斗、分工协作,各司其职,有承担装匣、提包、沱面吊、底吊、送吊、端箕、担沱面、担里茶、担底茶的搬运工,有从事木工、推盘、搬斗工种的机械工,有专司渥堆发酵、翻堆翻晒、挖洞通风的发酵工,有担负出砖、担砖、晾砖、送斗、掏面板任务的技术工,有分工担煤、烧炉、烟箱、担水的烘焙工,有负责排工、督查、验收、管厂的管理者。可以想见,制茶现场茶工穿靴、人声嘈杂,作业线上行云流水、紧张有序,云蒸霞蔚、热气腾腾,一片繁忙景象。揉茶机、压茶机、制砖机,机声不断;绿茶香、青茶香、砖茶香,香溢车间。二十人为一木,是为“茶”字。整套车间、全部流程依次下来,岂止二十人!唯有高效的投入,才有高质的产出,传统的青砖茶散发出现代气息。

世世代代相传,祖祖辈辈接力,赤壁是茶文化的摇篮,羊楼洞是青砖茶的故乡。金枝玉叶不如茶叶,金银银砖不如茶砖。文明炼就、智慧凝成的茶砖,是劳动密集型产业、技术密集型工艺、文化密集型作品,是人类非物质文化遗产在这里的传承,不是记忆,是现实。楚辞汉赋在这里着色,唐诗宋词在这里揉搓,明清篇章在这里浸润,千年一酿,千年一传,千年一吸。

百味全,少不得茶味;世道深,深不过茶道。茶树是山中的灵界仙草,茶水是人间的琼浆玉液。人人可做茶客,家家能开茶铺。茶庄是驿站,叶尖是枝头,无论贵贱,不分长幼,泡一壶茶,让匆忙的神情发发愣,让飞翔的翅膀歇歇脚,让疲惫的人生泡个澡。赤壁人喝酒不豪饮,品茶有讲究。山间石涧泉叮咚,雨后茅屋水嘀嗒,有窗竹来伴,有丹桂飘香。耳边松涛远去了,膝下猫狗悄无声,桌上摊开一本竖排线装经典,恰是焚香品茗读书的好景致。春风春水好泡茶,玉露霏霏焙雪芽。天育奇香,地生珍卉,无论红茶绿茶、老茶新茶,芬芳不输楚衡,清醇胜似椒菊,有醒脑提神、洗心革面之功效。儒释道一壶煮了,天地人一杯喝尽。清泉泡嫩芽,窑厢煮砖茶,岁月就这么静好。青灯夜酿,万古分明看残卷;更漏伴茶,一生照耀付文章。润的是文心,养的是性情。竹林七贤茶当酒,洞中八仙酒当茶,都是神仙般的日子。茶酒不分家,酒醒歌阑,茶正当时。意气凭酒,思量靠茶,酒壮怂人胆,茶阔贤哲心。小啜浇愁心,杯里风波壶中浪;泪眼望荒城,肚里乾坤壶中泣。咽的是泪心,盼的是归期。短歌当沽酒,长路且思茶,没有比梦醒更长的酒味,只有比远方更远的茶味。

赤壁人讲礼行、重礼教,敬茶讲礼,礼在茶盅。君臣、父子、夫妇、长幼、亲友,敬受有别、五伦有序;仁义礼智信,茶中讲礼,五常长在;孝悌忠信、礼义廉耻,端茶教子,八德不违。好客赤壁,以茶敬人。垒起七里灶,铜釜煮三江,来的都是客,全凭茶一杯。美酒香茗,无酒不成席,无茶不待客。雪夜客来茶当酒,竹炉汤沸火初红,舱外客棹寒,一杯入枯肠,温暖了游子的心。酒不羡万艳同杯,茶不慕千红一窟,君子之交须有茶,无需琼浆玉液之酿,不必仙花灵叶之露,只求山泉一勺,清冽纯美,平平淡淡本是真。好酒待挚友,交的是心;好茶敬上客,敬的是礼。上人当“赐茶”,邻里且“献茶”,订婚要下“定茶”,结婚要喝“糖茶”。故交旧友光临,同庚闺蜜来访,扫来竹叶烹茶叶,劈来松根煮菜根,简朴人生白描人世,青山当画屏,流泉唱山歌,真真切切本性灵。曲水流觞,群贤毕至,老友新茶,旧话重提。知交三五个,美文三两篇,瑶琴玉鼎,古画新诗,或吟或诵,或争或论,像活火煎煮茶,沸而不扬。谈笑皆鸿儒,往来无白丁,君子幽兰性,学士虚竹风,浩荡古风一新一叶,磅礴意气一杯茶,文一篇,诗几行。世上美酒千万,我只清茶一杯,何来贪奢;晓风玉露寒中温,不慕鸳鸯不羡仙,怎会寂寞;品茗辨风语,把盏听雪落,哪有孤独;纱窗画烛月影,余欢未尽流进,对人何必强说愁。西风过庭,琴涛满盏香满屋,此味只应仙界有,人不俗,心归途。

屈原出生茶故里,香草皆是茶姊妹,“朝饮木兰之坠露兮,夕餐秋菊之落英”“冀枝叶之峻茂兮,愿俟时乎吾将刈”,不著一个茶字,却描尽茶的品相,这是《楚辞》的茶味;“九月叔苴,采茶薪萸,食我农夫”“谁谓荼苦?其甘如荠”“周原膺膺,萑茶如飴”,既采茶为民,又教人以礼,这是《诗经》里的茶品;唐代茶圣、湖北人氏陆羽论茶,遍访天下茶园,纵论山水性灵;宋朝皇帝、性情中人徽宗论茶,访南方嘉木,究煎煮烹茶,言陆羽之所言,叹人间之珍宝,功夫之深无人堪比;“泉甘器洁天色好,坐中扞择客亦嘉”,泉水甜、茶具净、天气好,更待嘉宾尚好,这是欧阳修的茶境;“从来佳茗似佳人”,人即茶,茶亦人,这是苏东坡的茶感;“溪边尝茗冠天下”,位不在高,有香则名,这是范仲淹的茶谕;“楚庙寒鸦,数间茅舍,藏书万卷,投老村家。山中何事?松花酿酒,春水煎茶”,这是张可久的茶趣。

但是,正义就在脚下,压迫催生反抗,古老的土地萌生革命的种子。太平天国狂飙从这里掠过,辛亥革命烈焰从这里燃起,秋收暴动的枪声在这里响起,抗日战争的队伍在这里集合,解放战争的战场在这里摆开。茶农在觉悟,茶工在觉醒,茶商是战士,茶地是阵地。共产党人在这里唤起工农大众,先进分子从这里集合出发。新中国在这里开荒播种、夯基固本,沉睡的沃土生机重现,老树开新花。

饥寒的年代,理想是温饱;温饱的年代,理想是繁荣。山河贫瘠的年代,万木凋零无春色;食不果腹的年代,生活像白水,寡淡无味、平淡无奇。悠闲品茶味,从容悟茶道,成为历史的记忆与没有尽头的奢望。老茶千年无语,国运所系。

忽如一夜春风来,千树万树茶花开。改革开放的春雷春雨春消息,催醒了沉睡的荒山荒坡荒土地,新叶正出土,嫩芽又绽放。万亩茶园显生机,万里茶道再出发,枯木又逢春,旧貌换新绿。各地商贸齐聚羊楼古镇,赤壁砖茶重回聚光灯下。茶道千年存知己,茶行万里有远亲。2020年12月,中蒙两国联手抗疫,蒙古国3万头羊赠予中国湖北,中国则以2万多块赤壁青砖茶以及抗疫物资回赠蒙古国。“羊来茶往”,重续千年丝路友谊,再写万里茶道新篇。

春回大地,茶味飘远。今天的赤壁青砖茶正书写新经典,古老的名镇羊楼洞再创造新传奇。中华茶文化在这里找到久违的感觉、真正的味道、失落的家园。



三

农人喝茶,一饮解百愁,一日的劳顿,一年的忙碌,一生的辛劳,香茗入肚心自知。文人品茗,一振解百味,文章千古事,得失寸心知,剪不断,理还乱,一番滋味在心头。商旅饮茶,餐风饮露一杯酒,披星戴月一壶茶,浊酒一杯家万里,浓茶一壶洗俗尘。余欢须尽酒,余味当思茶,茶水穿肠过,况味心中留,解的是干渴,润的是心田,绕梁三日的是茗烟袅袅韵味绵长。

茶馆的红火是因为日子的红火,安居乐业方有闲情逸致,从容的生活浸泡在晶莹剔透的茶水里,像茶叶,或沉或浮,或舒或展,或动或静,与功名无关,与地位无关,与财富无关。人生无茶,百事皆乏。茶中有妙道,一饮胜百药。头疼脑热,胸闷眼涩,喝一碗绿茶,茶性凉寒,可以败火;腹泻痢疾,煮一锅砖茶,何须一丸药,且尽一碗茶。如饮醍醐,如汲甘露。茶圣已成医圣,医心方能医病,茶汤是治身治心、治世治国的药剂。

煮茶用水有讲究,山中泉最好,江河水次之,井中水为差。要用流水但不用奔腾之水,要用源头活水而不用滞涩静水。茶锅或茶壶烧水,水烧开,水泡如鱼目蟹眼,略有扑声,为一沸;开水的边缘翻滚如涌泉、如连珠,为二沸;水波腾腾如鼓浪汹涌,为三沸。三沸之水再煮就老了,不可食也。一沸时略加盐,表层水去掉;二沸时舀出一碗水,用竹夹在沸水中搅动出漩涡,将茶末倒进漩涡中心,待沸水波涛翻滚、热浪灼手,再把舀出的第一碗水回掺,水面顿趋平静,生成一层水华。这水华是茶汤的精华,薄者曰沫,厚者曰饽,细轻者曰花,像枣花飘落清池、青苹生在潭渚,又如青苔浮水、菊花入杯。“明亮像积雪,光彩如春花”,直道是:绿蚁岂止酒中有,青叶煮茶更如华。如此这般,舀出的第二碗水最好,茶味绵长隽永,第三碗次之,第四碗清淡。砖茶煮水,沸水轻泡倒掉,净水再煮成汤,味美汤洁。此所谓头道水、二道茶、三道茶水最精华,四道五道韵味微。人生如茶,咀英嚼华,初始味道虽苦涩,苦尽而甘回;茶如人生,穆如清风,点点滴滴皆玉露,葱绿满心空。人生需要适度的过滤,让清冷像筛子梳过你飞扬而燥热的思绪。汤汤止沸是生活的技巧,釜底抽薪是必要的选择,煮茶的手艺在掌握火候,淡淡出时且淡出。仙界瑶池酒,人间清心茶,都是人生的味道。茶可以长饮,酒不可以多喝。比香更久的是味,比味更深的是道。

喝茶宜趁热,一旦变凉,失去的是水华;人生当赶早,一旦懒惰,逝去的是年华。帘拢秋月照茶瓯,心如止水静静啜,把寂寞裷在嘴里,把孤独咽进肚里,静夜思,心读月,文乃成。月映竹成千个字,风起松海天鼓吹,任凭景物万千,我只清茶一杯,凝神观之听之念之想之,天人合一,物已同体,茶是心媒人,心是茶净土,人生的高境莫过于此,一切释然,一切随缘。

万里茶道远,文化济世长。古茶园、古茶号林林总总,老茶厂、老字号起起落落,古茶道、古长亭隐隐约约,那是赤壁青砖茶的故事。茶道在顽强地延伸、倔强地开拓、坚强地守护,在荆棘中寻路,在无路处拓荒。心路有多远,茶路有多长。走东口,走西口,此路不通走它口。不是一路人,不走一条道。风雨凄迷伴一程,志同道合走到底。人生当有几条路,可以在一条路上走到黑,但不在一条道上走到死。茶砖铺路路万里,没有走不到的地方,砖茶为茶香香千年,没有打不开的心扉。

青砖茶是赤壁的心、历史的印,是一颗文化心、一段民族史。赤壁映赤心,青砖写青史。大千世界,只此青砖。



创作谈



青砖茶的味道

□ 刘汉俊

家乡的文化人发微信说,你能不能写一写赤壁的青砖茶?我第一个反应是,我久居京城,喝得太少,怕说的味道不对。但转念一想,本是赤壁人,小时候到过赤壁赵李桥的砖茶车间,感觉还是熟悉的,便应承了。煮了一壶青砖茶,乡愁的味道就飘逸斗室了。这是写这篇文章的起因。

家里有好些块青砖茶,但一直没有泡,原因是没法儿下牙。掰不开,切不断,撬不动,用了锤子、鑿子、钳子,又从网上买了电钻、电锯,用脚踹、膝盖顶,把自己搞成了个钣金工,但依然无济于事。踩在板凳上怕板凳吃不消,顶在餐桌上怕桌子散架,摊陈在地板上摆弄架势,又怕动静太大影响左邻右舍。好不容易搞下些许四处递减的茶末,家人赶紧收拾起来,洗了泡了煮了。心想,这么折腾出来的茶,还能喝吗,还能是茶吗?顾不得许多了,一口下肚,全是家乡的味道,心醉。

电话打到赤壁,老朋友告诉我,是特意压制成这么结实的,这叫紧结度,远远高于普洱茶、安化黑茶等。古代茶商们长途贩茶,从羊楼洞出发,一路北上,走西口、出东口,马帮驼阵走向蒙甘宁青藏,走向中亚甚至东非。茶道万里,不知道要经过多少风霜雨雪、经历多少风尘岁月,因此保质是第一要紧的。散装不耐潮,篾篓难防潮,包装不好运,唯有压制成砖,才好携带且防潮。显然,在品质与效益之间,制茶人、贩茶人选择了前者。这是一种方法,更是一种理念、一种价值观。千百年来,青砖茶就这么老沉老沉,赤壁人就这么实在实在。这是写这篇文章的心得。

我把锯茶的狼狠视频发给家乡的一位领导,领导回了一个捂脸的微笑表情,说正在试制一种烟砖茶的烟杯,还在改进生产一种像巧克力一样的青砖茶块。我心有所待。是的,现代交通发达,昔日駝行千里尚须时日,如今日行万里不费力气,发达的物流业、先进的保质技术、便捷的网购、快节奏的生活,大大地浓缩了产茶到喝茶的距离,赋予了茶文化以新的味道。但是茶的生长过程、生产工艺给予人类的启迪,茶饮文化所深蕴的人生哲理,却是不能忽略、值得品味、需要传承的。这是写这篇文章的目的。

茶砖本是黑色,归黑茶类。为什么叫青砖,纳闷了许多年。中国制茶和制砖的历史相当,大约始自西周时期。《诗经》里有关于茶的记载,砖制建筑初见于春秋时期,方形砖、条形砖、栏杆砖建构了西周、东周的宫殿,筑起了春秋战国的城墙。小时候生活在农村,农家多用土砖盖房,能用得起窑场烧制红砖的人家不多见,只有殷实人家才用天然黏土烧制而成的大青砖砌屋。“看,他们家,一色青砖到顶!”这是庄户人家形容富裕的最高级词汇了。青砖茶名字的由来,除了茶砖是用青叶制成,多少与青砖的高贵有关。这是写这篇文章的体悟。

一位朋友熟识北京的一家茶馆,自告奋勇地说要帮我把青砖茶都切开。我赶紧提了几盒送去。一周之后,果然把弄开的砖茶包好还给我。讨教其方法,告诉我说,一般人的确不好弄,但要使巧劲儿,是茶馆里的茶娘们用的茶刀,一层层一片一点点剥开的,只是很费了力气和时间。煮了一小块,倒在玻璃杯中品,对着窗外的秋日赏,汤色明亮,茶味回甘。得来全不费功夫,未必有好吃道。这是写这篇文章的小小收获。