

那个黄昏，太阳停靠山头的时候，霞光突然漫天飞舞，把大半个天空都变成它自由表演的舞台。

我停下筷子，一时有些出神。我不知道该如何形容窗外这突如其来的流光溢彩和惊心动魄。我的内心，不由连连惊叹大自然的神来之笔和鬼斧神工。

坐在对面的父亲也放下碗，看着这突如其来的鲜亮，蜡黄的脸上明显有丝欣喜。他有些小心翼翼地征求我的意见：“闺女，我们去转转路？”

每天日落时分，一帮做完作业的孩子，开始在街头尽兴地表演。他们的嬉笑声从房前茂密的榕叶上传来，叶片便多了几份绿油油的清脆。我正准备躲进房间温习考研资料，看着父亲期待的眼神，不由朝他点了点头。

下楼，我挽着父亲的胳膊。父亲愣了一下，似乎想把手抽出来，但瞬间又垂直手臂，任由我挽着。

父亲的身上，有淡淡的中药味道。他的头发，有些油腻，零乱。背后的衣领上，附着不少头屑。我轻轻帮他拍了拍，父亲转过身，朝我羞涩地笑。

好久好久都没这样近距离打量父亲。小时候我怕他。他长年累月在外打工，我跟着母亲在村上上学。他过年回来，背着硕大的蛇皮口袋，里面鼓鼓囊囊装着花花绿绿

1960年代初，我随母亲从城市回到大别山腹地岳西县北边的老家——青天乡。这里天蓝水清，山野林静。东边有云上日出的牛草山，西边有夕阳西下的多枝尖。屋顶炊烟袅袅，屋后茶园、菜园密布，农人日出而作，日落而息，生活好不惬意。

我家住在一个叫石板冲的地方，是溧河的源头，有东西二组，老老少少加起来一百多人。那时西冲比东冲困难些，因为人多地少。也是从那时起，我认识了黄大茶。

岳西自古产茶，黄大茶是大别山地区史上最重要的茶品之一。因其大枝大杆（一芽4—5叶，长10—13厘米）、黄色黄汤而得名。黄大茶，人们戏称它“杆子能撑船，叶子能包盐”。通常人们将溧河中上游山区所产黄大茶称作“内山黄大茶”，下游丘陵圩畈地区所产称作“外山黄大茶”，内山茶品质优于外山，所产黄大茶又为内山茶之上品。当地流传着一则民谣：岳西青包黄（青天、包家），霍山霍王黄。据史料记载，岳西黄大茶最迟在明代已有生产，距今四百多年了。

从我记事起，家乡一带大都是做黄大茶。茶草一般在谷雨和立夏之间采摘。黄大茶，采摘易，制作难。黄大茶传统制作有炒茶、初烘、堆闷、烘焙四道工序。

炒茶分头锅、二锅、熟锅，三锅相连，按序操作。炒茶时用毛竹枝扎成茶把子，长约1米。炒茶起杀青兼揉条作用，锅温先高后低，炒至条索紧细，发出茶香，约三四成干时即可出锅。茶草炒好后即用茶焙炭火烘焙，高温快烘，烘至七八成干，茶叶有刺手感，即为适度。那是大集体年代，大家上午一起摘，下午一起炒。房下有一妇女，论辈分我叫她小奶，她不擅长

晚霞中的拥抱

廖天元

的东西。我一开始不敢靠近，后来忍不住想探究这些花花绿绿的东西中，有没有属于我的那一份。我扭扭捏捏走过去，父亲大声喊我，把我吓得往房柱后躲。父亲见我如此胆小，转而笑意盈盈地招呼：“闺女，这个发夹你拿着！”

是一个粉红色的心型发夹。父亲递给我，我正想仔细瞧瞧，父亲却轻轻帮我捋了捋前额头发，又拿过来，帮我插在头上。我转身跑出去，围绕一群伙伴又蹦又跳，又说又唱。

此时的街头，依然有一群不知疲倦的孩子，他们追逐打闹，光着的后背汗珠淋漓。父亲静静地站着，霞光把他的后背照得闪亮闪亮。他的目光，应该在探寻这一群追风少年，他的眼里，是否闪过我年少的时光？

隔壁的婆婆坐在椅子上。父亲走过去，轻声问好：“三嬢，你最近身体好不好？”不等婆婆回答，父亲又说：“三嬢，这是我家兰儿，都上

大三了。”三嬢睁大眼睛，仔细地看我：“娃呀，兰娃都这么大了？该你享清福咯。”

父亲嘿嘿地笑。那笑容，透着难得地轻松。在那一瞬间，我感到父亲用胳膊把我的手紧了紧。

这条街，一来公里，大大小小的铺子开了20多家，其中也有我们家的。大约是我上小学六年级的时候，父亲坚决要把我们三姊妹送到镇上读书，同母亲商量着开了一家店子，卖些生产用具。父亲起早贪黑，生意却不温不火。再后来他们不再卖生产用具，转型代理移动产品，生意一下子竟然好了许多。

同住一条街的二爸在吃晚饭，见父亲过来，忙不迭递上板凳。父亲推辞不坐，对二爸说：“兰儿隔几天要去上学了，她今天想陪我好好走走呢！”我腼腆地问好二爸，二爸说：“对了，兰妹，你去陪你爸好好走走。”

我拉着父亲，有些羞愧。打小和他话就说得少。都说女儿是父亲

的小棉袄，我大约算是他“跑风漏气”的一个。我知道自己爱他，却不知道该如何表达。

晚霞十分惊艳，天空的云彩红得惊心动魄，像血一样流淌。父亲沿着小街走了两圈之后，停了下来。我看见远方的林子，铺着厚厚一层凝重的色彩。

我和父亲都没说话。霞光和蝉声环绕着我们。

父亲突然伸开双臂，他说：“闺女，让爸抱抱！”

我乖乖地一动不动，任由父亲双手搂着我的肩，像小时候一样，依偎在父亲胸前。那时的晚霞依然十分灿烂。我相信，它一定含情脉脉，为我们父女定格了一段最为绚丽的剪影。

我不知道一直坚强的父亲为什么一瞬间那么柔情，等我知道，已是九月开学后的第一周。我接到家里来电，匆匆赶回镇上，那时的父亲，却再也无法伸手拥抱他疼爱的女儿。

我在父亲面前长跪不起，泪流满面。“我总以为来日方长，却真的忘了世事无常。”

这是兰子多年后给我们讲的一个故事。她说，她们一家人搬离小镇后，每年夏天她都要回去，站在她和父亲曾散步的街头，只想让父亲再次抱抱。

露为适度。烘后趁热踩篾包装，每篾25公斤左右。踩篾子一般都在六七月间进行，时逢酷暑，里面高温，外面高温，踩篾子的人每天都是大花脸，一季下来，每人都要瘦10多斤，一般身体不好的人是吃不消的。

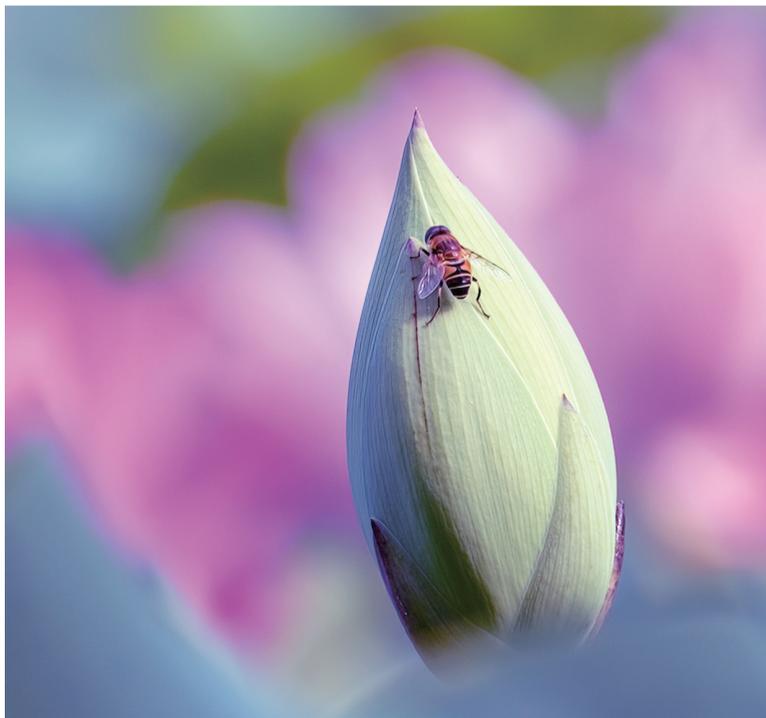
黄大茶大都销往河南、山东、山西、陕西等地。南方为其能消垢腻，去积滞，亦甚珍爱。《岳西县志》记载，自岳西建县（1936年）至新中国成立初期，黄大茶产销颇盛。1937年，岳西产黄大茶125吨。1942年，全县共收购黄大茶150吨。大量茶叶循溧河外运至皖北、天津、蒙古、东北。1952年后，县政府推行“黄改绿”政策，黄大茶有所减少，但直到1980年代中期，岳西茶叶仍以黄大茶为大宗。这时，县供销社依然活跃在茶区收黄大茶，并向山东、河北运销黄大茶。1985年，岳西翠兰试制成功，效益剧增，加上供销社改制，供销社停收黄大茶。

“做高楼的住草房，打鱼的吃鱼肠。”多数茶农也是一样，他们喝的多是春末的“翻棵茶”。春茶结束前，清采茶棵所得的鲜叶老嫩不匀，老叶为主，这时方有闲暇自制少量黄大茶家用，家里喝的黄大茶不用烘得太焦，有的人家会把干黄大茶用碓舂成粉状，用水瓶和茶壶泡来喝。水瓶泡久了大红汤，不好看。茶壶泡最好，茶汤黄绿。泡茶有技巧，同样的水，同样的茶叶，不同的人泡，味道会不一样。一次我路过妻子的大姑家，妻子倒了一碗茶给我，我喝了一口，说：“这茶是你泡的？”她点点头笑了。那茶真香。

如今，茶壶已退休，水瓶只装开水，黄大茶也淡出了人们的视野，青年人都不认识它了，黄大茶成了老年人不会褪色的记忆。

记忆中的黄大茶

汪一平



静等花开 孙世华 摄

炒茶，专门负责烘制，每天很晚才能回家。

干茶送供销社，他们统一收购，统一踩篾子。收的黄大茶，放置于高温干燥的烘房内堆闷，隔天要翻堆，防止发霉。开始收茶时，供销社的负责人要和篾匠师傅签订好合同，开始准备烘罩（茶焙）、茶篾子。那时我们平安小村有江少怀、江少美、汪正兆等一大批师傅专门承包此项工作。待茶收结束

了，就要踩篾子，踩篾子也是篾匠师傅的事。那时的篾匠师傅很吃香，每每这个季节，师傅们都要停下手中的活儿，专门踩篾子。踩篾子也是最后一道烘焙，用栗炭明火高温烘焙，有时候烘得直冒青烟，这时要立即采取的措施，因带烟味的茶不好喝。每个大烘焙投叶12公斤左右，由两人抬着烘焙，几秒钟翻动一次。以茶梗金黄、叶子黄褐起霜、一折即断、口嚼酥脆、焦香显