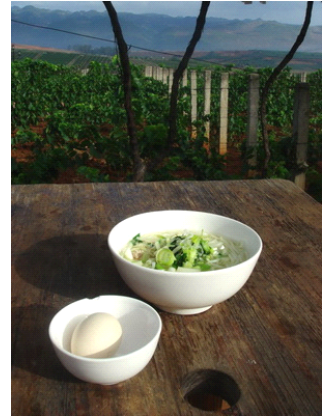


思茅一瞥

6月2日的目的地是思茅。這個“茶馬古道”的發源地，因近年來普洱茶產業的異常紅火，於四年前已改名為普洱市。但當地人還是習慣稱自己是思茅人。我一直對這個被譽為普洱茶都、中國茶城的地方充滿了好奇，現在終於有機會目睹其真面目了。

早晨從酒莊出發的時候是陰天，涼風陣陣，非常清爽。我們在酒莊吃了幾天來“一成不變”的早餐，米線、饅頭和雞蛋，然後就出發了。從玉溪到思茅是我們整個雲南田野考察中最為漫長的一段，但路況卻比從彌勒到玉溪平坦許多。一路上基本都是走盤山高速，汽車一往無前地在群山峻嶺中穿行，只是要穿越很多隧道。隧道多以當地的地名命名，如“駱子箭隧道”“小曼薩河隧道”“三公菁隧道”等，極具雲貴高原特色。高速公路上車輛很少，偶有來自四川成都和重慶的車輛，據說都是開車去西雙版納和中緬邊境遊玩的自駕遊客。



簡單的雲南早餐

經過七個小時的行程，我們終於在下午四點左右到達思茅。這是個寧靜的小城，沒有很顯眼的建築，也沒有什麼外地遊客，隨處放眼望去，不遠處都可見一座座綠油油的茶山。仔細看，山上茶樹一畦又一畦，畦畦首尾相接，隨山著勢構成一條條蜿蜒碧綠的長帶，由長至短的道道長帶分別將山纏繞住，直繞到山頂；與其說成梯田狀，倒不如說像一隻只巨大的海螺正在轉動著它巨大的外殼。思茅在座座碧綠茶山的圍繞下顯得更靜謐而質樸。在和幾個當地人小聊中，我感到思茅人的性格也像這些安靜的茶山一樣，樸實而安詳，不帶一點雜質和虛偽。

忽然想起崔道融“一甌解卻山中醉，便覺身輕欲上天”的句子，不曾喝酒，茶也未入口，而已覺“身輕欲上天”了。又記起“小橋小店沽灑，初火新煙煮茶”的名言，古人那品茶的情趣是否就在思茅？

我們就很快來到了思茅雲南熱帶作物職業學院。雖然比計畫晚了兩個多小時，但依然受到了學校領導和老師的熱情招待。這是一間外觀普通的職業技術院校，面積不算大，但卻五臟俱全。我們先後參觀了學生宿舍樓、教學樓、運動場，咖啡種植園，橡膠種植園以及茶葉種植園。最精彩的部分是我們參觀了學校的茶葉加工作坊，普洱茶專家呂老師耐心地跟我們講解並演示了茶葉的製造過程，讓我這些門外漢受益匪淺。我曾愚蠢地認為綠茶和普洱茶都是由品種不同的茶葉加工而成，原來它們都可以用同一種茶葉製作，區別只是加工工序不同而已。綠茶

無需發酵，將鮮茶葉經過攤晾後直接下至熱鍋裏炒制（簡稱“殺青”），然後經揉捻、乾燥製成。而普洱茶比綠茶多了一道工序，就是渥堆，也就是將其堆積，然後潑水使其受潮發酵。呂教授的講述如說書一樣，極為生動，講到他們學院出品的專利“玉環茶”時，尤為興奮。玉環茶其實就是一種綠茶，只是在加工將其卷成環狀，而因此得來了“玉環”的美譽。與美人同名，這樣的茶當然被捧得價值連城了。

晚上我們在一個樸實的露天飯館與學校老師領導共進了晚餐，吃得都是當地土特產。剛才謙謙君子的老師到了酒桌上個個都變成了萬丈豪情的漢子，千杯不醉的樣子。學校書記告訴我們，思茅人都把喝酒說成“幹酒”，而且他們喜歡幹高度的白酒。同思茅人一起喝酒可以深切感受到當地人的真誠熱情。他們既不像北方人那樣猜拳行令，不醉不休的“蠻橫”，也不似南方人聽君自取，任爾自量的“冷漠”；他們似乎人人自我表率，隨量而進，其主動和真誠讓人毫無壓力感，甚至主動湊合著自飲一杯。他還跟我興致勃勃地講述著當地的趣聞，以及他在美國留學的女兒，非常親切隨和。他甚至很認真地問我，你說女兒讀完博士回來後恐怕難找到合適的對象吧，我和幾位香港的同學都笑了。

飯後我們跟幾個學院的老師和學生參觀了位於學校後山的“茶樹觀光園”。這個觀光園除了作為當地人休憩的場所，也是學校的茶樹種植示範基地和良種繁育基地。我們一邊靜靜地聽呂老師娓娓道來各種關於茶樹的有趣故事，一邊在山頂遙望腳下綿綿的茶樹，看著夕陽西下，呼吸著帶著茶香味的晚風，直到天完全黑了，呂老師仍舊滔滔不絕地講述著，可見他對這片土地深沉的愛。



呂老師講解茶的加工工藝



黃昏時從茶山上俯瞰思茅