



夫妇俩在采摘春茶

高山上的相守



这段时间春笋是他们的主打菜。



胡爱香在给茶叶杀青。



夫妇俩总会在饭前喝碗米酒。



山高孤寂，夫妇俩形影相随。

胡爱香坐在灶膛前，吹着烧火棍，柴火把她的脸映得通红。炊烟顺着烟囱从梁皇山深处的山坳里缓缓升起，渐渐融入群山的云雾中。临近中午，胡爱香不时打量着山路，她有些担心，去山下送茶叶的丈夫吕先红还没有回来，要是错过班车，只能步行回家了。从梁皇到磨石仓，怎么也要走上三个小时。如今留守在山里的只有胡爱香夫妇俩，她的大嫂和侄子，三户人家四口人。

胡爱香家的生活依然保留着原生态的生活，他们吃的是自己种的蔬菜，喝的是自酿米酒，用的还是传统炊具，只有逢上前童的二七市，才会偶尔下山去买点米、油和新鲜鱼肉。虽然家里也有煤气灶，但是他们很少用，只有想喝一杯的时候才用来温一温酒。

灶间的木架上，放着十来个茶铳，茶铳是茶农用来烘茶叶最重要的工具，这种制茶工具在宁海已经基本绝迹。茶铳的旁边是一个火塘，每逢做茶的日子，就会生起火来。在锅里炒熟(杀青)，搓揉，然后用茶铳在火塘上烘干，胡爱香家一直在沿袭几百年的传统手艺在制作茶叶。

胡爱香不识字，她生产的茶叶没有品牌，但是她说，她家的茶叶叫作赤岩茶。过去，宁海人得知他们下山卖茶叶，都会走到西门路廊来迎，生怕晚一步买不到。赤岩茶曾经的名声，在年幼的胡爱香心里烙下了深深的印记。

胡爱香家的茶园离家约两里地，要穿过竹林，跨过溪流，对于已经六十出头夫妇来说异常辛苦。尤其在春茶开摘的季节，夫妻俩每天朝迎旭日，暮送夕阳。他们也曾打算招个小工帮忙采茶，但是考虑人工费有点高，就打消了念头。家里茶园能坚持到现在，主要是依靠一些老茶客。

说到茶的产量，吕先红说：“因为在700多米高的山上，温度较低，家里五六亩的茶园，总要比其他地方的茶叶晚摘半个多月，所以采不到明前茶的。”每年150斤左右的茶叶是胡爱香家一年茶叶的总量，细茶每斤能卖到五六百元，粗茶只能卖到一百多元一斤。茶叶这笔收入虽然不高，但加上卖毛竹和竹笋的钱，夫妇俩非常知足。

2012年宁海国家登山健身步道全线贯通，其中从大短柱下来的步道就直接从胡爱香家院子通过。当穿着冲锋衣、手持登山杖的驴友不时在他们的茶园和家门口经过时，胡爱香夫妇的生活不再孤单了。有时，看到走累的驴友在她家附近休息，胡爱香总会热情端出竹椅，泡上几杯自家的茶水，让他们歇上一程。

曾经有人劝他们在磨石仓开一家农家乐，但是他们想了想，还是放弃，吕先红和胡爱香这对高山茶人，注定要与茶缠绵一辈子了。

记者 胡龙召 文/摄 通讯员 黄海清

行走宁波记录社会
深入你我心灵现场

欢迎投稿
宁波晚报网(nbwbp.cnbb.com.cn)拍客