



一位炒茶师傅的茶艺人生

·友田

认识一位姓余的茶场经理,他们的茶场以出产优质绿茶而出名。

春天的时候,他们的茶场从南方聘请了一位姓卢的炒茶老师傅——卢师傅,他年逾六旬,出生于一个茶艺世家,从事炒茶这门手艺已经40多年了。

有一次,老余约我,与其他几位朋友一起到他们茶场新开的茶楼品茗。我们坐在3楼一个面山朝水的房间里,卢师傅也在座。

老余亲自沏上一壶由卢师傅炒制的极品绿茶,待茶泡好之后,他给我们每人添上一杯,扑鼻的清香徐徐袭来。

我们几个赞叹不已,并向身旁的卢师傅请教一些炒茶的技艺。卢师傅便微笑着讲解起来:崂山绿茶一年可分四季,其中春茶品味最佳,每年的3月至5月是采春茶的最佳时机。

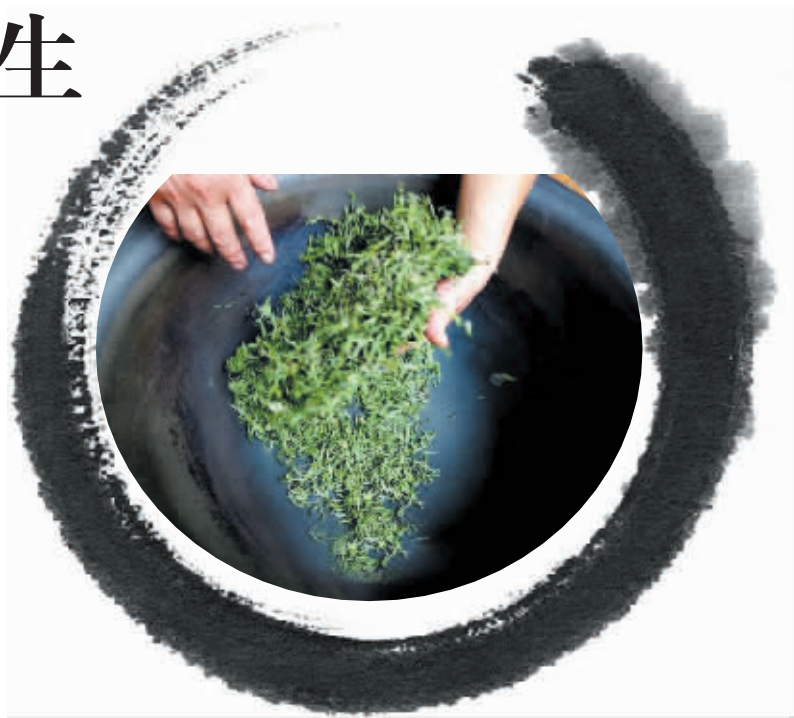
而且茶叶,根据芽、叶的多少和施肥成分等分为不同质量级别。一般来说,同种茶叶中最珍贵的部分是小嫩

芽,主要以“锋”“针”等命名。他炒制的极品绿茶就是全部采用这种小嫩芽。

一天之中,最好的采茶时间是清晨4时到5时,那时茶叶上还带着一层细密的露珠最新鲜。然后,卢师傅又跟我们讲述起晾晒、杀青和炒制的方法。

一边品茶,一边听卢师傅讲述炒茶技艺,颇有一番情趣。当时,一位朋友开玩笑地问:“卢师傅,你把这些秘诀都传授给我们,不怕泄露自己的‘秘密’吗?”卢师傅听了之后,爽朗地笑了起来,说:“炒茶的最高境界就是没有定论,需要你凭心和感觉去炒制。每一位茶艺师炒出茶的香味,都不会与第二人相同,各有自己特色,这就像人的品行一样……”

听了卢师傅这一番话,我不由自主地陷入了深思。在人生道路上,我们欲炒制出最美妙的香茗,那么对于生活,我们就必须付出最纯真的热情和感觉。



存了六十年的 一罐老绿茶

·佚名

常去闹市区角落里的一家茶社,这一日,我们谈起了老茶。因为需具备越陈越香的特性,老茶大都特指老普洱茶。“具有后发酵特性才能成为老茶吗?”我向茶社主人请教。“也不尽然,”他想了想,说起了一段往事。

“十几年前,我与友人去粤西山区寻茶,来到历史文化丰厚的五经富小镇。在一家小茶庄,茶庄主人从一个老锡罐里掏出一撮茶叶,请我们品鉴。这茶汤色呈血珀色,甘醇绵柔,好似普洱,却又带有一种特殊的香气,引起了我的好奇。续茶时,锡罐里掉出一个地瓜干状的物件,凑上一看,一起倒出的黝黑色茶末里已经起了白霜。茶庄主人向我们揭开了答案,原来这是一罐已经存放了60年的老绿茶,当地人称之为老茶。那约10厘米长的黑褐色玩意儿,是当地传统土产老香橼。此地有给后代存茶的习惯,谓之家藏茶。茶叶自海拔900米~1200米的高山采摘后,经过重火炒青,被倒入大锡罐密封陈化。

在茶叶密封之前,必须先制香橼。香橼的制作较为复杂,把新鲜佛手的囊掏空,用福建永春佛手茶与鸡片膏混合后填入,找来细细的麻绳缠绕捆紧,自然风干后,麻绳渐松,于是再将麻绳缠紧,反反复复,直至佛手与填料紧紧粘在一起,几斤重的大佛手变成一个几两重的香橼。将香橼与茶叶一起投入锡罐,用蜡密封,一放就是几十年。老绿茶具有性温偏热、养胃提神的特点,就是胃冷者也可饮用。遇到绞肠煞、闹肚子时,冲一泡老绿茶便可缓解病情。遇到急症,则可将香橼取出切片或碾粉冲服。”

“我们来品品吧。”茶社主人找出一小罐当年寻来的老绿茶,开始冲泡,神情颇为恭敬:“它并非出自名地,但它是一位大山里走出来的老人家。”

这汤色果真红剔透润滑顺,虽醇厚不及老普洱,但独具韵致,予人一种十分温煦的感觉。我倒是绿茶要喝当年的,为的是尝那丝春天的鲜味儿。未曾想,时光能将这经年窖制的绿茶,由清冽驯化为柔和,由金黄调染为血珀,由内而外地弥散出质朴的陈韵之美,悄悄地写下我们这个茶国里的诸多隐秘之一。



Health
and 健康与运动
Sports

健康

是智慧的条件,
是愉快的秘诀。