

茶业视点

年愈近 茶愈浓

曹公故居吃年茶

纪娟丽

不日前，忽闻位于北京植物园的曹雪芹故居内新开一家茶社——名曰“凹晶馆”。脑海中浮现《红楼梦》中一系列饮茶场景，尤其是吃年茶。快过年了，约友人到曹公故居吃一回年茶，也算应景。

周末，囍友人各带一泡茶，不必有包装，于午后到达凹晶馆。“爆竹两三声人间事岁，梅开四五点天下皆春”，凹晶馆木质的门楼前，一副对联装点出年节的氛围。想在《红楼梦》中，林黛玉和史湘云在此联句，一句“寒塘渡鹤影，冷月葬花魂”，将那个中秋之夜留在了无数人的心中。

走进凹晶馆，一排木质建筑，房顶装点着茅草，四面皆是落地玻璃结构，古朴中透着时尚。我们选定的茶室名为“宝玉的客厅”，屋外的翠竹和植物园的景色皆成了装饰。坐定，主人端进一个盘子，里面含有两种点心和三款茶品，示意我们慢慢享用。

吃年茶，礼是不可少的。新岁茶宴，清代皇家已有定例。《养斋丛录》记载，“重华宫茶宴，始于乾隆间，自正月初二至初十日，无定期。”皇家设有茶宴，民间则有“吃年茶”风俗。《红楼梦》第十九回中就提到，过年时，袭人的母亲接袭人回去吃年茶。宝玉找到袭人家，袭人的母亲与哥哥为了表示欢迎，“又忙另摆果桌，又忙倒好茶”。又写道：宝玉来袭人家，吃几粒松仁，也算没“空过”的。

不能“空过”的年份，在一些地方仍然保留着。客人来家里拜年，一般要留下吃饭喝茶，倘若实在没办法吃饭，喝杯茶，吃两口果子（过年才吃的零食）是必须的，不能“空过”。这与《红楼梦》中提到的“空过”如出一辙，都指客人拜年时，如果没有吃点东西喝杯茶，主人就显怠慢、没面子。

如今，在“宝玉的客厅”，主人端上来了茶和点心，我们只等享用了。一泡茶毕，友人们拿出自带的茶，观形开汤，品滋味评短长，而后又从茶说开去，聊起了家常。直到日落西山，洒了满地金光……

除了礼，情是吃年茶的又一要义。“飞舆满路拜年忙，却客随奴惯说狂。至戚登堂情意好，烹茶吃果话家常。”亲友相互“拜年”，吃茶吃果话家常，温馨的氛围中洋溢着浓浓的人情味。吃年茶也成为亲朋团聚、传递祝福、表达感情的媒介，节日文化的特定符号。

有礼貌的吃年茶，常常也是热闹欢愉的。茶过三巡，夕阳西下，好茶在齿间留香，友谊在心间留香。不知是谁建议，我们也学红楼梦中人，联句随兴赋诗吧。大家一致叫好。一位友人凝思片刻后吟出：“老树刻时光，红楼再断肠。几叹痴人梦，烹茶约夕阳。”

一句代入感极强的“烹茶约夕阳”，果真引来共鸣。“坐看山湖色，静品肉桂香。红楼梦依旧，青瓦映斜阳。”这一位“诗人”，显然被眼前这泡肉桂浓郁的香气打动了。

“绿梅新枝丫，红楼曹君家。晚来夕阳落，再饮一杯茶。”天色渐晚，吃年茶也接近尾声，一位友人的不舍说出了大家的心声。

红楼虽梦远，新春已渐近，不妨邀友吃年茶，在传统中体味新春的礼、情与欢愉吧。



小叶儿花茶 老北京的味道

杨多杰

以示亲切俏皮。

如今您到茶叶铺里提小叶儿花茶，知道的人恐怕不多了。但在老年间的茶庄里，大叶花茶与小叶花茶却泾渭分明。其中大叶花茶，冠以“津埠”或“津庄”。至于小叶花茶，则一律冠以“京庄”二字。小叶花茶，可说是老北京茶庄的代表性名茶。

新中国成立之后，私营茶庄的制茶高手，纷纷加入北京市茶叶加工厂。京庄小叶儿花茶的制作手艺，也因此得以延续与继承。但上世纪60年代之后，小叶儿花茶逐步消失在了北京市场，实在是一件憾事。

真正的京庄小叶儿花茶，制作起来十分考究。我曾为此事，多次与北京茉莉花茶拼配技艺第五代非遗传承人沈红老师、第六代非遗传承人吕贤军先生以及第七代非遗传承人楼国柱先生探讨。这里不妨详述一二，以饕餮茶之人。

诸位不要误以为用叶子小条形细的原料加工成茉莉花茶，就是老北京茉莉小叶儿花茶。正宗的京庄小叶儿花茶讲究8个字，即“珠兰打底，徽坯苏窨”。

首先，茶坯考究。老北京茉莉小叶儿花茶选用浙江、江苏、安徽三省交界，环太湖周边一带的上等春茶烘青做茶坯原料。特殊的地理环境和特有的茶树品种是造就老北京茉莉小叶儿花茶“滋味醇厚、经久耐泡”的先决条件。

其次，珠兰打底。老北京茉莉小叶儿花茶的第一道工序不同于其他茉莉花茶。其他茉莉花茶第一道工序用玉兰花打底，而老北京茉莉小叶儿花茶第一道工序必须用珠兰花打底。珠兰打底可以茶汤的厚度，香气的浓度和持久性。

第三，间歇窨制。现代连续窨制技术，既可以节省能耗也会提高功效。但业内人士都知道，这样的做法对茶叶品质有一定影响。所以京庄小叶儿花茶，要用传统的间歇窨制工艺。不仅提高老北京茉莉小叶儿花茶的香气鲜亮度、茶汤的醇度，还可以提高茶汤的清澈度和叶底的明亮度。

近些年，在非遗传传承人以及京华茶叶的努力之下，消失已久的小叶儿花茶重现京城。承蒙诸位同仁惦记，也寄来一包与我分享。开水沏茶，香飘满室。茶汤喝到嘴里，浓而不苦，醇而不涩。咽下去后，那股子珠兰混着茉莉的特殊香气，萦绕口鼻，久久不散。这股熟透的味蕾体验，似乎又一下子将我拉回到了儿时的春节场景。

小叶儿花茶得以恢复，自然是好事。但是借此机会，我却还想提个建议。现在包装写的“老北京小叶儿花茶”，能不能改为“老北京小叶儿花茶”。加上儿化音，看着亲切，读着顺口，也更有京味了。当然，不改也没关系。咱们把小叶儿花茶一直做下去，比什么都强。

杭州年味有茶味

张治毅

的年轻人也可以放松一下，选一些平时不敢碰的樟茶烤翅、卤鸡爪、烤猪手，认认真真做一回“干饭人”，吃个肚皮晃荡。至于这顿饭会不会营养超标，那就拜托茶的刮油减肥功能了。

还有一些人喜欢去城西郊的农家茶楼，那里属于杭州的西湖区，亦城亦乡，更能体会到茶乡的传统年味。梅家坞、小牙坞、三台山和兰里景区等地的茶农在采完一季春茶之后，精心打理自家住房改建而成的茶楼，把生意从年头做到年尾。杭州城里人也喜欢来这些开车半个小时就能到的“城中村”，在茶山掩映的农家茶楼中攒一个饭局，释放一下工作压力。

春节期间来这里，除了红红的春联、福字和大大小小的红灯笼，屋檐下、露台上晒得冒油发亮的腊肠、酱货就是农家茶楼营业的标志。这里的茶楼是没什么菜单单让你挑选的，卖的茶只有自产的西湖龙井，菜也是有什么烧什么、烧

什么你吃什么，真正的叫“客随主便”。好处是客人自己可以带些花生瓜子类的消闲果儿，配上茶农端上的龙井茶，看身边的茶园芽头初露，春山可望，时处假期，身心两安，能体会到那种彻底的放松感。

杭州近年来很注重茶文化的“六进”工作，其中茶文化进校园让越来越多的中小學生也开始接触茶、了解茶。每年春节期间，教育部门会布置第二课堂的学习任务，很多小朋友在家长的带领下，去中国茶叶博物馆、梅家坞周恩来纪念馆等地打卡签到，完成学习任务。通过参观乾隆皇帝采过的十八棵御茶，去茶园寻找伟人在杭州品茶的足迹，徜徉在红脉绿韵的杭州茶文化旅游线路上，学习茶叶知识，在心田种下爱茶的种子。全城的中小學生加起来人数可观，“全家一起逛茶博”，正日渐成为杭州春节期间很有茶味的新民俗。

（作者系杭州市政协经济委员会副主任）

煎茶论道

地方两会茶叶好声音：

为茶品牌“解锁”新招式

1月中下旬，地方两会陆续召开。各地的人大代表和政协委员，积极为茶产业品牌建设发声。

福建省人大代表、福建春伦集团有限公司董事长傅天龙认为，当前5G、区块链等互联网新技术发展迅猛，应利用新技术推动茶产业数字化，为茶产业的种植技术、生产标准、品牌提升、市场营销等方面进行赋能，推进一、二、三产业协同发展，探索建立AI数字营销和新的“生态圈”。

“我们需要借助茶产业的优势，在国际茶日、世界遗产大会等活动上，传播‘好生态，做好茶’的故事。由政府搭台，企业唱戏，龙头企业牵头，搭建国内外茶叶商户的对接平台，促进国内外交流合作，让福茶飘香丝路。”傅天龙说。

近年来，为了加大市场开拓力度，日照市举办了首届大型茶博会，市、区有关部门也多次组织茶企去外地参加展销活动，收到了一定效果，但还不尽人意，经费投入与实际效果存在不小差距。”日照市人大代表、岚山省级高新区管委会主任郑伟建议，当地要擦亮日照绿茶的金字招牌，应积极内引外联，在内引上培育新型农业经营主体和服务主体，推动茶叶生产向专业化、标准化、集约化转变；在外引上吸引块头型、实力型资本投资茶产业，深入挖掘“南茶北引”等历史文化资源。

贵州省人大代表、贵州兰馨茶业有限公司董事长金循建议，可以在农批市场精准发力。在打造“一县一特”“一市（州）N业”时，应考虑建设与之规模相匹配的农副产品批发市场，以市场需求反向拉动农产品销售，既让农民有活干，也让农民有钱赚。

“未来，贵州茶会将以一种全新的方式构建销售渠道——线上线下融合的新型批销市场，使得传统意义的线下农副产品保鲜库，摇身一变，成为线上线下融合‘升级版’批销市场。”金循说。

北京市人大代表张建民建议，可以加快茶文化旅游建设。以北京为例，对位于北齐长城和明长城之间的大行高山盆地——长城山小镇建设可以给予政策支持，以此作为北京市重要的茶文化旅游地，做大做强长城山茶小镇，对于宣传长城文化、普及茶文化、带动山区产业、促进农民持续增收有重要意义。

福建省政协常委、民建省委主委吴志明建言当地武夷岩茶发展，可以借鉴中茶和茅台酒厂的经验做法，由政府引导推动从事武夷岩茶生产销售的龙头企业，通过产业链兼并重组成立大型股份制公司，并整体包装上市。

“由股份制上市公司牵头，统一营销平台。建立‘武夷山岩茶专卖平台’，采用母、子品牌并用方式解决品牌问题。”吴志明认为，通过市场化手段做大做强茶产业，逐渐形成对市场的有效引导监管，可以走出一条类似茅台酒的上市之路，以期为福建打造一家新的千亿级绿色经济龙头企业，辐射带动相关产业链发展壮大，使武夷山市成为福建最负盛名的国际亮丽名片。

（本刊综合）

茶乡采风

碎铜茶，真能碎铜？

戎章榕

我认识和平古镇是从神奇的碎铜茶开始的。和平古镇位于福建省邵武市，建置始于唐朝。到了古镇，所闻所见，不由叹喟：真乃地灵人杰也！

“碎铜茶好众人夸，能把铜钱碎成渣。”说是将茶叶和铜钱放入嘴里咀嚼5分钟，与茶渣一起吐出的就是碎铜渣。碎铜茶由此而得名，真是不可思议！

我存有疑惑，当地人随后发给我两段视频：央视的《远方的家》第7集《富屯溪边看邵武》和《记住乡愁》第四季中的第44集《和平镇——自立自强》。

看了电视片，节目主持人同样是将信将疑把茶叶放入口中，咀嚼1分钟后，放入铜钱，茶叶包裹着铜钱，用牙齿轻轻一磕，铜钱随即破碎。只知道茶叶经过口腔的唾液与铜钱进行了反应，至于什么道理，至今仍然是个谜。

碎铜茶起于何时？无稽可考。但，碎铜茶最初的产地却可溯源。

和平古镇西北部，有一座海拔近1400米的武阳峰，四季云雾弥漫，清泉涓涓，昼夜温差大，气候环境独特，这里的悬崖绝壁、露水充沛的陡坡阴湿处，生长着一片野生茶树。由此加工而成的碎铜茶，营养成分丰富。其茶多酚和茶多酚氧化成分含量，比一般茶叶高出3倍多。2007年，邵武碎铜茶荣获第七届“中茶杯”全国名优茶评比一等奖，其内质栗香和营养物质含量指标达国内领先水平。

和平古镇有“中国进士之乡”之美誉，历史上曾出过2名宰相、6名尚书、137名进士。谈到进士，又牵引出进士与碎铜茶的传说。

相传在明末某年，邵武和平书院有个书生备考进士，一边含着压书的铜钱读书思考问题，又一边嚼着武峰茶提神，无意间嘴里的铜钱破碎，难题破解。

次年春夏之交，和平书生带上邵武碎铜茶进京考进士。考试主考官的皇上为了展示应试者的真才实学，就用对联决胜。

“攻卷者灵也，尔能至金銮殿。”皇上随即出了上联。

“碎铜茶妙哉，其可成进士乡。”和平书生立马妙对。

和平书生如愿获得进士而金榜题名。皇上随即赐碎铜茶为“进士春”，赐碎铜茶为“年年福”，并题写匾额由书生带回邵武和平。

和平书生为了报答碎铜茶，每到春茶开采时，就在和平武阳峰脚下举行隆重的祭茶大典，久而久之便形成了邵武和平独特的茶俗文化。科举期间，和平共出了137位进士。此后，碎铜茶与“中国进士之乡”一同名扬天下。

碎铜茶传承至今，当地政府也在努力做好这篇茶文章。2009年12月，邵武碎铜茶已成功注册了地理标志证明商标。去年4月，邵武碎铜茶又获农业农村部农产品地理标志登记保护。将地域保护范围以和平镇为主，拓展为周边村镇。

碎铜茶属于小众茶，即便在产茶大省的福建，知道它的人也寥寥无几。如今，和平古镇的茶人已走向武夷山，请教碎铜茶红茶的制作技艺；也从武夷山请来制茶师傅，到和平古镇传授。这是良好的开端，除了制作技艺，当然还需要学习营销手段，这样一来，有故事、有品质、有乡愁的碎铜茶一定会风行起来。

（作者系福建省政协研究室工作人员）