

茶业观点

煎茶论道

# 秋天第一杯最正宗奶茶,看这里!

## ——听非遗传承人刘琪讲述奶茶新故事

本报记者 徐金玉



▲蒙古族奶茶传承课堂正在开课。  
▲蒙古族奶茶传承人刘琪现场熬煮奶茶。

### “三元帅”+“三剑客”

“现场游客太热情,我们几个人熬制的速度,完全跟不上他们品饮的速度!”

近日,在敕勒川味道非遗美食月现场,内蒙古自治区蒙古族奶茶非遗制作传承人、内蒙古茶行业协会会长刘琪带着几个姑娘忙碌不已。7口大锅同时开工,饶是如此,奶茶依然供不应求。看着排在后面的游客眼巴巴的神色,刘琪忍不住笑了。

“世界奶茶看中国,中国奶茶看内蒙古。奶茶是我们内蒙古儿女的生命之饮,是农耕文化与草原牧民文化的完美结合,要说内蒙古的非遗美食味道,怎么能少得了最精髓的奶茶呢!”刘琪说。作为一个土生土长的蒙古族姑娘,刘琪对奶茶的喜爱是天生的。“奶茶是个很神奇的饮料,就这样‘南茶北饮’融合,生生不息地传承了数百年;奶茶又很有烟火气,每个蒙古族家庭的新的一天,几乎都是被热气腾腾的奶茶叫醒的。”刘琪说,在传统牧民家庭,人们会用自然环保的牛粪生火,额吉(妈妈)煮好茶汤,挤上鲜奶,一勺又一勺地扬向空中。

“扬勺,什么角度、扬得多高也是有技巧的。我们常说某种绝技传男不传女,在内蒙古草原上,奶茶则大多是由女人掌勺。最有趣的是,挑选一个儿媳妇,唯一个统一标准,不是她长得多漂亮、多能干,而是她能否熬制出一锅好奶茶来。”刘琪笑着说。

传统奶茶的秘诀,有两个“三”——“三元帅”+“三剑客”。

“所谓三元帅,就是奶茶最核心的部分:水、茶、奶;三剑客,就是炒米、奶皮子、黄油。有了这6样,一锅奶茶才算得上正宗。等奶茶熬煮得差不多了,再放点盐,这才我们草原儿女最熟悉的咸奶茶的滋味。有些人还习惯放一些肉干进去,肉香四溢、顺滑绵柔,这样的一锅早餐下肚,吃出了我们的精气神。”刘琪说。

### “尽情脑补”的新口味

传统的奶茶喝过了,有没有兴趣尝尝新口味?刘琪为现场游客准备的奶茶“隐藏款”,瞬间收割一批新粉丝。

奶,有了新花样,换成了罕见的羊奶、马奶、驴奶;茶也换成了新搭档,大红袍、普洱茶、老白茶……“我们现场准备了当地新鲜的马奶、驴奶等,又将除绿茶、黄茶外的四大茶类与奶结合,那种奶味,只可意会不可言传。”刘琪笑着卖起了关子。

面对记者的追问,刘琪补充解释道:“传统的奶茶,用的是湖北的老青砖,原料相对粗老,更突出的是奶香。可这回,我们换上了香气馥郁的凤凰单丛等各类茶,它们各有所长、风味各异,你想想,这将是多么惊艳的味道,只能让没办法身临其境的大家尽情脑补了。”

这样的创新,并非此次活动的“灵光一现”,相反,刘琪与自己的团队已研究了3年多。“2018年,蒙古族奶茶成为自治区非遗项目,作为传承人,我在挖掘、

传承它的历史文化之余,也在探索它新的可能。毕竟,奶茶是两种健康饮品的强强联合,营养丰富、口感又好,我希望它从单一的形式、消费群体走向多元。”

一方面,形式有了突破,制成奶茶粉,小包装,便捷性强,可以及时冲饮。另一方面,面对奶茶店在年轻市场“攻城略地”,传统蒙古族奶茶也有了更多口味的创新。“现在,我们正在致力于把它们打造成对应的产品,未来拥抱更多消费者。”刘琪说。

### 从额吉手里接过那把“勺子”

额吉,是蒙古族奶茶世代相传的“掌勺人”。她们仿佛自己也成了奶茶不可或缺的象征与符号。

这一次,在活动现场,熬煮奶茶的却是一群风华正茂的年轻姑娘。“我一直有意识地在培养更多的年轻人,让他们都能成为蒙古族奶茶的传承人。”刘琪说,这些年轻人并不是她所带过的年纪最小的,其实,她早早地就深入到幼儿园,在家长的陪同下,教授他们如何自己熬制出一款正宗的奶茶。

到现在,她所创立的内蒙古茶马古道文化研究院已经研究出了一套成熟的传播体制,从幼儿园到小学,到初高中、大学,甚至还有留学生群体,都有了针对不同年龄段的教学体系。“这几年来,我们和这些小小传承者们一起,分享着奶茶所带来的味蕾的享受,交流着这款生命之饮中所流淌的情感、历史、文化,深深地觉得,这是一种温暖的幸福。”刘琪说。

### ■链接

## 熬煮奶茶的这些干货,你记住了吗?

相比于传统牧民家庭以牛粪生火煮茶,现在的人们则更熟悉用电磁炉来煮茶,取火方便,更为便捷。

锅器也是从粗糙走向精巧,铜的、银的,绣着吉祥图案的,放在桌面上,也成为秀色可餐的一景。

传统的奶茶,需要水、茶、奶、炒米、黄油、奶皮子,也可加适量肉干入内。水和奶的比例是5:1,500ml的水,要放50g左右的茶。

水烧开后,要先润茶,这泡茶要倒掉。等茶润好后,放入滚烫的开水,进行熬煮。直到茶汤红浓鲜亮,将茶包取出,加入牛奶。这期间,要不断地、充分地搅拌和扬勺,一方面,散发黑茶仓储的味道,一方面,让茶与奶充分融合。

最后,根据个人口味,酌情加一点盐。一锅热气腾腾的、正宗的蒙古族奶茶便出锅了!

如果一杯蒙古族奶茶不过瘾,你也可以套用这种方式,做出更多新口味出来,大红袍奶茶、普洱茶奶茶、老白茶奶茶,更多滋味等待你解锁尝鲜。

老海拾贝

# 说说秋茶那些事儿

天高气爽,丹桂飘香,秋,是一个品茶的季节。

茶是合着节气、杂糅地域的生灵,不同的季节,做茶、饮茶、烹茶亦不同。依据季节变化和茶树新梢生长的间歇而定,茶可分为春茶、夏茶与秋茶。一般而言,地处亚热带的茶区春、夏、秋茶采茶,但秋季没有统一的划分标准。

有的以时令分:清明前至小满为春茶,又分为“明前茶”“雨前茶”和“春尾茶”(明前茶是指清明节以前生产的茶,也称为早春茶)。

小满至小暑为夏茶,小暑至寒露为秋茶。其中,立秋至白露之间采摘的茶,又叫“白露茶”,也称“早秋茶”;从白露之后到十月上旬,采摘的茶叶叫晚秋茶。

古人道:“春茶苦,夏茶涩,要好喝,秋白露。”茶树经过夏季的酷热,到了白露节气前后会再次进入生长佳期。“秋白露”作为秋茶的代表,很受老茶客们喜欢。古人认为秋茶是最好喝的,其滋味及汤色介于春茶和夏茶之间,虽然营养成分不如春茶,但是秋茶的香气非常浓郁,尤其以有“春水秋香”之称的铁观音为代表。

### 秋茶的历史

唐代以前,历史上关于秋茶的记载并不是很多,大概是因为,那时茶农只采春茶,秋冬茶一概留养的缘故。

汉武帝时期,可以见到“蒹”(chūán)字,而这个字的意思是“采摘较晚的茶”——有人认为是指秋茶。

到了晋朝,第一篇“茶叶专题文章”出现——《舜赋》。《舜赋》中第一次写到种茶的规模,第一次写到秋茶的采摘,第一次写到用器为陶瓷,第一次写到茶汤特点。作者和朋友在初秋时节,趁着农事稍微闲下来的时候上山游玩,看到满山布满茶树,便即兴采摘起来。这个时候的秋茶采摘,可以理解为一农闲时的娱乐活动,并无他意。

唐代,茶圣陆羽独尊春茶,不过这并不意味着秋茶就销声匿迹了。中唐诗人张籍在《和左司元郎中秋居十首》里提到:“秋茶莫夜余,新自作松茶”;在晚唐期间,一位和杜甫齐名的诗人许浑的诗里写到“秋茶垂露细,寒菊带霜甘”。另外,“秋茶莫夜余,新自作松茶。”在寥寥无几的叙述里,虽无法窥见秋茶的全貌,但也能得知从晚唐起,民间已有喝秋茶的习惯了。

秋茶真正的普及应该是在宋朝,陆游曾在诗里提到:“园丁种冬菜,邻女卖秋茶。”“邻女筑场收早稼,溪姑负笈卖秋茶。”深谙养生之道陆游,一生爱茶、痴茶,想必对秋茶也是非常喜爱的,不然,也不会“初到常州”,就急忙“地炉堆兽灼石炭,瓦鼎号蜩煎秋茶”了。不同于《舜赋》中郊游时的娱乐性,此时的秋茶显然已经进入了正常销售领域了。

直到明清之后,大量史料记载了古人采秋茶的故事。如明代许次纾《茶疏》说:“往日无有于秋日摘茶者。近乃有之……”明代陈继儒《太平清话》说:“吴人于十月采小春茶,此时不独逗漏花枝,而尤喜日光晴暖,从此蹉过,霜露雁冻,不复可堪矣。”到了清代,对采摘夏秋茶有更深的论述,提出采茶结合的问题,认为秋茶不宜过多的采摘。《续茶经》引本草堂《茶说》称:“夏末秋初又采一次,名为秋露。香更浓,味亦佳,但为来年计,惜之,不能多采耳。”

### 为什么秋茶特别香?

虽然都说“春茶贵如油”,但是秋季天气干燥其实更能存住香气。秋天降水少,气候干燥,在茶叶的长成、采摘和制作过程中都能最大程度保持茶叶的香气。在冷干的温度下制成的茶叶不仅内质保持较为完好,茶叶内含水分少,更显香气。

所谓“春水秋香”就是喝秋茶的韵味。同样是因为气候原因,同一种茶同样的工序,秋茶比春茶更容易制作出好茶,而且气温较为适宜,茶叶不容易产生变质,这也是秋茶的优势。

另外,从经济方面的考虑,秋茶的价格不像春茶高昂,也得到了很多茶客的偏爱。

### 秋季宜茶

凡有好茶,无不趁天时地利之便,得

# 又到秋凉煮茶时

纪娟丽

一场秋雨一场寒。又到秋凉,此时,煮一壶热茶,实在是暖身暖心之乐事。

今人喝茶,多是泡饮。那么,煮茶是何时兴起的?

其实,煮茶古已有之。在唐代以前,煮茶是最普遍的饮法,只是那时的煮饮与今天的煮饮又大不相同。早期的煮饮法由茶的药用和食用发展而来,用于煮饮的茶叶,既有茶树鲜叶,也有经过加工制作的各类茶叶,比如团茶,需要先捣碎、碾末后再煮。从食用发展而来的煮饮,多用茶叶煮成羹汤而饮,通常会加盐调味;而从药用发展而来的煮饮,用茶叶佐以生姜、辣椒、薄荷等熬煮成汤汁而饮。唐代以后,随着制茶技艺和品饮方式的发展,煎茶法、点茶法和泡茶法逐渐成为主流,煮茶法仅在少数民族地区得以保留。

今天的煮茶,早已脱离离茶最初的药用和食用,不再做成羹汤,更多体现的是茶的饮用功能。今天的煮茶包括清饮和调饮,调饮主要是少数民族地区,如内蒙古的奶茶(砖茶加奶),西藏的甜茶(红茶加牛奶),青海的熬茶(砖茶加盐、花椒)等。而清饮煮茶近年来在茶客中广受欢迎,尤其是秋冬时节,煮一壶清茶,观之赏心悦目,品之暖人肺腑。

那么,清饮煮茶又有哪些讲究呢?

煮饮之茶有讲究。首先,不是所有的茶都适合煮饮。从茶类上来说,不发酵的绿茶、轻微发酵的黄茶一般不适合煮饮,而后发酵的黑茶、全发酵的红茶适合煮饮。这是因为绿茶、黄茶饮用时,水温太高会破坏其内物质,如维生素等,同时温度太高,咖啡碱大量浸出,味道会变得苦涩,失去其本身鲜爽、清香的品质特征。其次,从茶叶的老嫩程度上来说,粗茶比细嫩的茶叶更适合煮饮。另外,从茶叶的新老程度上来说,老茶比新茶更适合煮饮,例如老白茶、陈年普洱等,就是煮饮的好选择。

煮饮之器有讲究。现在市面上的煮茶器很多,不同的人有不同的使用偏好。我个人比较偏好电玻璃煮茶器,这是因为其能直观地观察煮水以及煮茶的情况,从而准确地把握火候。除了煮茶器,目前蒸茶器也很受欢迎。二者的主要区别在于,煮茶器是茶与水直接接触融合,而蒸茶器水与茶是分离的。因为这差别,也导致二者在投茶量、时间以及口感上的差别。煮茶器需要的投茶量相对少,所需时间短,口感上更浓厚饱满,而蒸茶器所需投茶量相对多,时间长,口感更清淡甘甜。形象一点说,如果都是老白茶,煮茶器更适合寿眉,蒸茶器则更适合白毫银针。

煮饮之法有讲究。当水加热到冒出蟹眼大小泡时,可同时用盖碗沏茶,等水泡变成鱼眼大小,即投入清洗之后的茶叶,水不宜煮太长时间,否则容易老。投茶量则不必斤斤计较,可根据饮茶人数、水量调整,亦可根据煮茶过程中茶汤颜色适时调整时间。一般来说,加入茶叶之后,再煮两分钟之后可停止加热,让茶汤再保温浸泡两分钟即可出汤。第一次出汤剩三分之一时,可重新加入一煮水,叫作留根续水,这样能让二煮三煮的茶仍保持一煮一样的口感。第二次煮的时间可适当延长两分钟。要注意的是,续水要用沸水,这样茶汤滋味会比较协调。如果续温水或凉水,煮沸的时间长,茶的苦涩味会比较重。

已是秋凉时节,不妨烧水煮茶,一杯杯热茶汤,将带给你满满的暖意和美好。

茶情速递

## 《贵州湄潭茶场志》发布

10月11日,在陕西省延安市南泥湾开发区召开的南泥湾大生产80周年纪念大会上,《中国农垦农场志》首发仪式举行,《贵州湄潭茶场志》作为该志从20部重点农场志之一,在首发仪式上揭幕。

囊括了全国农垦第一批20种重点农场志的《中国农垦农场志》正式对外发布,标志着我国第一部较为系统地记录农场形成发展脉络、改革发展历程的大型丛书正式面世。《贵州湄潭茶场志》是贵州农垦唯一一本在本次纪念大会上揭幕的志书,也是湄潭茶场正式出版的第一本志书。

贵州省湄潭茶场,是贵州省成立最早的农垦企业,其前身1939年9月成立于湄潭,开启了中国现代茶叶科技的先河,在中国茶叶历史上具有重要地位。《贵州湄潭茶场志》的编纂,是对这一段中国现代茶叶科技史、茶工业史、农垦茶叶发展史和农垦文化的一次抢救性、系统性发掘。

据悉,湄潭县于2020年8月启动农场志编撰工作,并首先编制《中国农垦农场志·贵州省湄潭茶场志编撰工作方案》。同年底,湄潭县委办、县政府办联合下发《关于印发〈中国农垦农场志·贵州省湄潭茶场志编撰工作方案〉的通知》,正式组建机构投入工作。至2021年5月中旬,历时近一年,一部近49万字、260多幅插图的《贵州湄潭茶场志》得以完成,并由中国农垦农场志编纂委员会和中国农业出版社审核发行。(王启进)

## 茶宝宝公益摄影活动启动仪式在京举行

本报讯(记者徐金玉)用影像传承茶文化,茶宝宝托起茶未来。“茶宝宝公益摄影活动启动仪式”日前在北京举行。活动宗旨为宣传“爱茶从娃娃抓起”的理念,彰显中国儿童的幸福生活,推动茶文化教育科普事业可持续发展。本次活动由中智科学技术评价研究中心茶事业部、中华茶道网、黔南州茶业协会、廊坊市茶行业工会联合会联合主办。

据了解,此次茶宝宝摄影活动系文化公益系列活动,免费面向全国摄影家和广大摄影爱好者征集作品。主人公为3至12岁的茶宝宝,拍摄的主题突出茶趣、童趣、爱学习、懂孝顺、讲文明、守礼仪。作品要求原创、清晰、画面构思与视觉效果好,并带有简单的图片说明,鼓励为图片配诗或散文。为确保此次活动公开、公正、公平,邀请了高校、媒体、摄影专家组成评审专家组。

茶宝宝公益摄影活动创意策划者之一、中国社科院茶文化学者陆尧表示:“2010年上海世博会期间,我们推出了中国世博十大名茶项目和茶仙子、茶寿星推选活动,至今还有积极反响。茶宝宝公益摄影活动是茶仙子、茶寿星的姊妹项目,做好了,同样有利于茶文化与大健康科普事业。本次茶宝宝公益摄影活动要求原创、文责自负。投稿照片内容,以儿童与茶为主,既包括习茶、饮茶等茶事活动,也可以是以茶为媒的儿童生活各个方面。希望这些镜头能展示出缤纷茶世界的孩童。”

(初空)