茶业视点

茶一煮 冬的烟火气就来了

小雪可围炉 煮茶暖心身

——中华煮茶文化的历史发展

沈冬梅

小雪节气，风天寒地，可围炉煮茶，闲话历史。

火的使用，是人类进化、文明发展的重要标志之一，烹煮食物羹汤等，则是人类最早烹饪和加工饮品的方式。煮茶，古已有之。

在距今8000年的杭州萧山跨湖桥遗址里，出土了中药煮茶釜实物；在距今一两千年的河姆渡遗址、田螺山遗址里，则分别出土了樟科树叶和茶树根遗存，表明此时既可药用又可食用的茶叶，可能也是采用烹煮的方式。在“神农尝百草、得茶而解之”的民间传说中，也有多个版本：一是生嚼茶叶；二是茶叶落入神农的开水锅中被煎煮，神农饮之而毒解。传说与考古发现相佐证，说明史前时期茶的利用方式主要为煎煮。

汉魏六朝时期，茶叶饮用方式多为烹煮法。汉景帝阳陵从葬坑中出土距今已经有近2200年历史的茶叶，说明茶叶已然成为贡茶进入帝王玉食。

公元前59年，蜀郡王褒《僮约》中有言：“烹荼尽具”，明确指明此时川蜀之地用的是烹茶法。至西晋时，煎煮仍为茶饮的主要方式，如郭义恭《广志》：“茶丛生，直煮饮为茗；茶、茱萸、檄子之属膏煎之，或以茱萸煮脯冒汁为之，曰茶。有赤色者，亦米和膏煎，曰无酒茶。”如晋郭璞注《尔雅》：“槚，苦荼……树小如栀子，冬生，叶可煮作羹饮。”

到唐代陆羽《茶经》之前，茶叶痷泡（痷，同“安”音，《茶经》中的泡茶术语，以水浸泡茶之意）、煮饮方式皆有，以煎煮为主。而两种方式都加杂诸物：“用葱、姜、枣、橘皮、茱萸、薄荷之等，煮之百沸，或扬令滑，或煮去沫”。唐樊绰《蛮书》卷七在介绍云南地区的特产时便提到：“茶出银生城界诸山……蒙舍蛮以椒、姜、桂和烹而饮之。”　三国魏·张揖《广雅》里也曾提及：“荆巴间采茶作饼，成，以米膏出之，若饮，先炙令色赤，捣末置瓷器中，以汤浇覆之，用葱姜芼之，其饮醒酒，令人不眠。”

陆羽《茶经》出，煮茶法又有了新变化，将夹杂诸物改为清饮。清饮煮茶法，也成为唐代中期以后饮茶方式的主流。其法主要分为五步：

烤炙茶饼：“承热用纸囊贮之，精华之气无所散越，候寒末之。”

碾茶：用茶碾或茶臼将茶饼碾成茶末，然后过罗筛细，贮于茶盒之中待用。

煮茶：水烧开第二沸时，将茶末从锅中心放入，同时用竹筴在茶汤中搅拌以击出茶汤的精华——沫饽。

分茶：将茶锅中的茶汤匀分到茶碗中，要将茶汤表面的精华“沫饽”均匀地分到每一碗中，才是善分茶者。

饮茶：茶要趁热喝，“乘热连饮之，以重浊凝其下，精英浮其上。如冷，则精英随气而竭，饮啜不消亦然矣。”

到了宋代，煮茶法则被点茶法所取代，成为“非主流”。但它以茶汤表面沫饽为茶之精华的理念依然被继承下来。同时，茶叶因贸易等方式达至辽、金、西夏地区，洪皓《松漠纪闻》记金人宴罢，“富者瀹建茗，留上客数人啜之，或以粗者煎乳酪”，以粗老的或档次低的茶煎乳酪，在沿袭宋人雅致茶饮方式的同时，少数民族茶饮也发展出自己独特的煮饮茶方式。

例如，元代西番茶加酥油煎煮，炒茶中除酥油外还有牛奶，这种以酥油和牛奶煎煮茶饮的方式，显然是蒙古族在学习饮茶以后，又按照本民族习惯加以改造的结果。西方人要到清代才在广州初尝添加牛奶的茶饮，并且在欧洲自创自己加奶饮茶之法，而其先声则是元代蒙古族的粗老茶和“炒茶”煮饮之法。

至当下，除了藏族酥油茶、蒙古族的奶茶之外，煮茶法在不同的场景下仍在被广泛使用。一是煮饮微生物发酵茶，可以起到消杀的作用；二是在多次冲泡各类茶叶后，最后煎煮一次，最大限度地获取茶叶营养成分；三是煮饮老白茶等，增强其茶效。实验表明，煮老白茶，其析出有效内含物质如茶多酚、黄酮、氨基酸等，是泡茶法下浸出物的3-5倍多，功能性成分利用度显著上升。

煮茶之法，历史悠久，风流至今。

（作者系中国社会科学院古代史研究所首席研究员、中国国学研究与交流中心茶文化专委会主任、中国国际茶文化研究会学术委员会副主任）

◀日本铸铁大炉适用荔枝炭

蒙古族奶茶，是唤醒一天的标配。

▶潮州工夫茶用的红泥小火炉

煮“鸡尾茶” 享惬意冬

王龙

一到冬天，起炭炉煮茶便会被我提上日程。

我平常用的炭炉有两种，一大一小。大炉是日本铸铁老炉子，内质是铜胎，大约是百年前的古物，上面搭配煮茶用的茶釜则是我自己设计、用老岩泥烧制，设有几排小孔，过滤茶渣，非常方便。小炭炉，是早期潮州工夫茶所用的红泥小火炉，这个老炉子是我去潮州古玩店“淘”回来的，炉高不过四寸、直径不足五寸，简约可爱。

小炭炉比较适合燃橄炭或者核桃炭，橄炭紧密耐烧，伴有特殊香味，此时上烧一砂铫，一人或者两三人时，朱泥壶泡上单丛，相当惬意！

而大炉则适用荔枝炭，炭火也香，在室内也不觉有炭闷味。经常三五好友围坐在火炉边，边煮茶边烤小红薯。茶汤滚烫、滋味丰富，边喝边舀，甚是方便，煮的茶样也多：老藏茶、冰独熟普、冷山生普、太和红、蒙顶甘露、橄榄炭焙铁观音……有时还会加两颗从3人才能合抱的大古茶树上摘的茶果，把几种茶调配在一起煮，美其名曰“鸡尾茶”。

“鸡尾茶”的调配特别有意思，要考虑每一款茶的不同特性。有的要少放，有的要后加，什么时间放什么茶，也被我慢慢地摸索出来。估计长期这样煮“鸡尾茶”的，只独我一人了吧。待到茶喝到半酣，浑身也暖洋洋的，九山红薯便隆重登场了。

烤红薯一定要选择细长形的，粗胖圆形的半天都烤不好。细长形的受热均匀，慢慢翻烤中，外皮变黄变焦，有的还会“滋滋”冒油。此时的室内，充满炭香、薯香、茶香，就在这种懒洋洋的状态下把红薯皮撕掉，一口软糯香甜的红薯入口，人瞬间被唤醒，这一配搭堪称“茶点中的劳斯莱斯”。茶友们也经常拎着红薯来蹭“鸡尾茶”，有的甚至直接网上下单，寄到我茶室中来。

看起来，我这个煮茶方式改变了我们平常固有的冲泡方式，不再是一壶壶地、正襟危坐地泡，而是围炉茶话、轻松自在，寒冬似乎也变暖了。喝茶，本就应该怎么愉悦怎么来。正如唐代著名茶僧齐己所云，“柳岸晴缘十里来，水边精舍绝尘埃。煮茶尝摘兴何极，直至残阳未欲回。”

偶尔无茶友来，独一人时，我也会起炭煮茶，边煮边看书，书香、茶香、炭香缭绕。煮得过浓时，一口喝去，苦苦的，但甘甜味会迅速出来，让味蕾充满愉悦，此时再读几页书，真是悠哉游哉！纳兰性德有词：谁念西风独自凉，萧萧黄叶闭疏窗，沉思往事立残阳。被酒莫惊春睡重，赌书消得泼茶香，当时只道是寻常。

我一直认为，茶最好的功效就是使人心情愉悦，心情愉悦才是身体最好的良药，喝到一杯好茶，读到一本好书，与几位好友相谈甚欢，都是令人愉悦和身心健康的。

饮茶也应无定式，不该拘泥一式，不要在意汤浓汤淡，用一种自己最舒服的方式、用适当的茶即可。保温杯同样可以焖茶，盖碗、玻璃杯、紫砂壶，一切都可以用于茶。是泡、是煮、是焖，似乎已经不重要了，重要的是我们在当下的那时那刻。或是感悟茶的“三饮便得道”，或是细品一杯苦涩香甜，又或茶只是一个媒介，我们就茶而欢……

又是一年小雪到，又是一个寒冬，又是我天天煮“鸡尾茶”的时候了，此时唐代徐铉《和萧郎中小雪日作》最是应景：

征西府里日西斜，独试新炉自煮茶。
篱菊尽来低覆水，塞鸿飞去远连霞。
寂寥小雪闲中过，斑驳轻霜鬓上加。
算得流年无奈处，莫将诗句祝苍华。

（作者系《茶风雅颂》杂志总编、四川大学客座教授）

有了它，这个冬晨不再冷

刘琪

“没有什么烦恼是一杯奶茶解决不了，如果有，那就两杯。”这句话，我不知说了多少次，对自己，对遇见的人。因为，它有温度且有力量！

在内蒙古，早晨是被奶茶唤醒的。每日清晨，广袤的草原上，主妇的第一件事就是先煮一锅咸奶茶，供全家享用，暖热的奶茶可以给奔波劳作的牧民补给能量，更能驱散寒冷。凛冬已来，屋外风雪萧瑟，煮一锅蒙古族咸奶茶，品茶香沁心，感奶韵暖人，实为冬日之幸。

如果没有特殊情况，茶馆里每天早上第一锅奶茶一定是我亲手熬制。今天照例“备锅择青砖粗茶叶煎浓汁，铜勺扬之栗红色为度，牛奶滤入并扬勺，加适量黄油、奶皮子、炒米、盐。”一锅醇香的蒙古族奶茶熬制好了。

由于城市有些奶茶店里的奶茶含有各种添加剂、少量咖啡因等物质，有些还含有大量的糖，不宜过量饮用，所以，想要痛快畅饮奶茶，越来越多懂得健康保养的年轻一代，都会选择正宗奶茶，既能在暖身暖心的同时满足口腹之欲，又能免去对健康问题的担忧。为了满足时尚一族的需求，团队研发了各种时尚健康奶茶饮品，今天品种更是齐全，所有奶茶准备就绪已是满屋奶茶香。

一曲“奶茶飘香”的马头琴曲是每天早上奶茶馆的迎宾曲。客人陆陆续续走进来，像往常一样，一位妈妈带着一个六七岁的小姑娘，径直走到她们一贯的座位坐下。不用问，照例备一壶奶茶、一份果条、一份酸奶饼，这是她们的标配。小姑娘快速地倒好两碗奶茶，双手端在妈妈面前一碗，一句“妈妈快吃”，开始了她们的早茶模式。妈妈却没有像以往一样一饮而尽，而是看着窗外手托在腮边，明显用纸巾在脸上擦拭。赶时间上课的孩子，早茶时间也是争分夺秒的，一碗奶茶喝下去，小圆脸变得红扑扑更加可爱。有妈妈的陪伴，她在吃果条和奶食品时，小脑袋随着马头琴音乐轻轻摆动，吃出了快乐的节奏，浑然没发现妈妈并没有吃东西。

我上前拍了拍年轻妈妈，她迅速抹了一下眼睛转过头，温暖一笑：“没事，触景生情，想妈妈了。小时候每天早上，我妈妈都会煮一锅香浓的奶茶，备各种奶食和羊肉，我们吃完早茶就去上学、爸爸去放牧。妈妈一煮就是几十年，纯正的奶茶香是我对妈妈的味道最深的记忆，今天这奶茶太香，音乐太温柔，勾起了回忆。”

此时，茶馆里客人更多了，奶茶香气密度更浓了，我想搜寻点什么，曾行云流水，倚马万言，却突然间，脑中一片莫名的空白。盛了一大碗热气腾腾的奶茶，端起，仰脖，顷刻入肚，再盛一碗，忽然间有一种说不出的温暖自下而上腾起……原来，有一种爱的馨香，看不到，却能被真正暖到。

乐声渐弱，喝完奶茶的赶路人奔赴晨曦。茶艺师边收拾餐具，边念念叨叨：奶茶里大量茶多酚，是一种天然抗氧化剂，有抵抗衰老之效；茶丹宁降血脂，有防血管硬化之效。粗茶叶煮汁虽易苦，但入奶却能去苦留茶香，甚是精妙……我想这是位有心用心的好茶师！

有人说，只有在大草原上凛冽寒冬的清晨喝过奶茶的人们，才会懂得蒙古族奶茶温暖背后蕴藏的情义。当你感受到被蒙古族奶茶温暖身心的幸福滋味时，你喝的不只是蒙古族奶茶，还有深切的爱和陪伴。甜甜的、香香的、暖暖的，然后顺着血脉，一直暖到脚趾头。

（作者系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）

茶情速递

首届中国茶叶学会陆羽奖评审会举行

本报讯（记者　徐金玉）近日，中国茶叶学会陆羽奖评审会以线上线下相结合的形式召开，来自中国、印度、斯里兰卡、巴基斯坦、坦桑尼亚、韩国、越南、南非、德国、西班牙、土耳其等11个国家的16位专家参加会议。评审委员在全面审阅提名材料和充分评议的基础上，经投票评选出5位获奖者。会议的评选结果将于公示及审核后，在2021年国际茶叶大会暨第三届国际茶学院所长会议上进行发布。

中国茶叶学会陆羽奖是经科技部批准的中国茶叶学会科学技术奖子奖项之一，是由中国茶叶学会设立的首个国际奖项，奖励国际范围内在茶叶科技进步和发展中作出突出贡献的科技人员。

自开展首届中国茶叶学会陆羽奖评选活动以来，学会共收到来自美国、韩国等6个国家的10位候选人的提名材料。依据《中国茶叶学会科学技术奖奖励章程》及《中国茶叶学会陆羽奖实施细则》，经学会秘书处形式审查，所有被提名人均合格并进入复审。

中国茶叶学会陆羽奖每4年评审一次，旨在调动国内外茶叶科技工作者的积极性和创造性，促进茶叶科学技术的创新与发展，推动茶产业技术水平的提升，为全球茶业经济建设作贡献。

2021“两展一节”线上茶业博览会正式启幕

本报讯（记者　徐金玉）11月24日，随着“2021北京国际茶业展·2021马连道国际茶文化展·2021线上惠民消费节”启动仪式在云端举行，为期1个月的2021“两展一节”线上茶业博览会正式启幕。该活动在“中国茶叶流通协会”小程序与“西城消费”公众号同步上线，通过展览展示、宣传发布、洽谈推介、消费互动等方式，全面展现中国茶产业的精神风貌。

“两展一节”自2012年举办以来，实现高质量跨域式发展，年年有创新，届届有亮点。本届线上茶博会延续线下展的魅力，同样亮点纷呈：增设畅销品牌馆和文旅成果馆，以“新品爆品”与“茶旅融合”为主要元素，让广大消费者前瞻行业最新流行趋势，领略国内茶旅融合发展成就，了解2021中国茶旅融合示范县，在线观茶乡美景，赏茶乡美食；特设“茶叶百科”专区，让茶叶爱好者与消费者在逛展之余，可以学习丰富多彩的茶文化知识、家庭新调饮冲泡方式等，还可以走进斯里兰卡茶叶与茶器的奇妙之旅，与大家共同领略国际茶叶风采，让消费者摇身一变成为茶叶“新专家”；设立“展会活动”和“国茶轮播”板块，通过茶事活动、互动话题、直播购物、盲盒上线等形式，为消费者带来零距离、沉浸式、多维度的互动体验，有效提升展会的趣味性、时尚感、影响力。

本次线上茶博会由中国茶叶流通协会、北京市西城区人民政府共同主办，北京市西城区商务局、中国茶叶流通协会品牌发展工作委员会、中国茶叶流通协会电子商务专业委员会承办。

国家茶业流通标准化区域服务平台落户青岛

本报讯（记者　陈小艳　王晨霞）11月21日，国家标准化管理委员会确定25项2021年度国家农业标准化区域服务与推广平台项目，由青岛市市场监督管理局组织申报的“国家茶业流通标准化区域服务与推广平台”项目获批立项。

项目以青岛市为重点区域，根据青岛茶、崂山茶产业发展需求，以市场化运作模式，将组织茶叶生产流通企业、茶叶科研机构、标准化信息技术机构等市场主体参与，建设茶业标准化区域服务与推广平台。具体标准化服务包括：提供茶叶种植、加工、销售、追溯、品牌评价等一条龙标准体系构建服务；依托标准数据库，根据茶业流通需求，提供标准文献检索、文献提供、标准比对等农业标准化信息服务；建立茶叶育培、种植、加工、品鉴等专家库，培养茶业生产流通标准化服务与推广人才；探索建立茶业品牌评价标准，开展茶品牌评价、茶品鉴赏服务；依托GS1物品编码全球系统，建立完善茶业流通追溯标准体系，开展茶业流通追溯服务等。

农业标准化区域服务与推广平台是促进农业科技成果转化为农业标准的重要载体，是完善农业标准体系、推动标准实施应用、提升农业标准化水平的重要平台。在目前全国批准建设的75个平台项目中，青岛占据2席，数量居全国同类城市之首。

煎茶论道

习茶而知礼

顾梦茹

不久前，为宣传“爱茶从娃娃抓起”的理念，茶宝宝公益摄影活动在北京启动。近年来，随着茶文化进校园，少儿茶艺培训等活动的开展，让孩子习茶逐渐成为时尚。

我国是茶的故乡，数千年绵延的茶文化以其丰厚的精神滋养着人们的生活。如此丰富的茶文化大观园中，儿童习茶习什么，如何习才能满足孩子们的需要，并带给他们受益一生的品质？我觉得，首先重在一个“礼”字。

孩子习茶，想来并不是一件新鲜事。我国素有客来敬茶的习俗，在我国某些地区，至今还保留着家长嘱咐孩子给客人泡茶敬茶的传统。可想而知，年幼时学习茶事，在我国应是古已有之。古往今来的儿童茶事也在这个“礼”字。

茶事礼仪与中华礼仪可以说一脉相承。相信很多人有这样的记忆，小时候，家里来了客人，家长叮嘱孩子奉茶时，要称呼客人，要双手奉茶，还要说“请喝茶”；在续茶时，要先人后己；在敬茶时，要先敬长者等。这些，正是潜移默化地教给孩子以礼待人，谦让以及长幼有序的礼仪……小时候融入生活之中的茶事记忆根深蒂固，深刻地影响着人们的品行。事实上，源远流长的茶事礼仪拥有着更加丰富的内涵，孩子可通过学习茶艺而获得更丰富的品质与智慧。

茶艺之礼更深厚。茶艺是泡茶的技艺和饮茶的艺术，人们在以茶待客的传统中形成了相应的礼仪。除了小时候记忆中的茶礼外，还包含更深层的智慧，诸如“酒满敬人、茶满欺人”的谚语、适时添茶的常识等，这些礼仪来自为他人考虑，来自时时刻刻的关照。“茶满欺人”是因为茶汤是烫的，太满客人无法端起品饮，有欺人之嫌；而时刻留意客人的茶杯，不让空杯断续的情况出现，则锻炼的是孩子时刻尊重、关照他人的品格。

茶艺有礼亦有节。有礼有节，常用来形容人们在待人接物时的礼仪与分寸感。茶艺过程中，因有一定的程式与规范，孩子在学习中不可急、不可躁，在一块固定的区域备器、烧水、泡茶、奉茶，需有节制、要专心致志，才能冲泡一杯好茶，才能关照到身边的茶器、茶以及客人，稍有分神，或毁损茶具、或轻慢茶，或怠慢客人，均有损主人之礼。

茶艺之礼最终在于和谐。遵循礼仪规范是个人与社会和谐发展的正确方式。数千年来，茶文化形成了和、敬、清、寂的茶道精神，在礼仪规范中感受人与环境、人与人的和谐应是其中之义。孩子学习茶艺，在对器物、茶以及人的尊重、礼仪之中，最终习得的是与器物、茶以及人的和谐之道。

在现代快节奏生活中，在一个儿童被多个大人关照的社会现实下，通过学习茶艺让儿童知礼仪，懂关照，或可让他们终身受益。