

立冬已过，天气渐凉。顶着寒风走进重庆的一处茶空间——香江会汇天下茶舍，只见茶桌上，烤炉的火苗燃得正旺，黑陶罐内的茶汤正咕嘟咕嘟作响，弥漫在鼻尖的热腾腾的烤茶香，瞬间驱散了周身凉意。恰如眼前那款围炉煮茶的名字——暖冬。

“每到一个时节，我们都会推出应季的产品，今年打造的就是暖冬系列——云南白族烤茶。”中国茶文化国际交流协会副秘书长、重庆香江会汇天下运营总监李深介绍，在人们的印象中，云南白族烤茶似乎离自己很远，只有到当地村寨、在正宗的火塘上才能体验。这次，他们则创新性地将其搬上了茶桌、茶席，为它在重庆安了家。

烤茶的器具主要有三样：底座、烤罐、酒精膏。烤罐为李深精心挑选，它的家乡同样来自云南。“剑川县的黑陶原来主做兰花花盆和一些生活器皿，这些年，当地工匠特别研发了茶具，这款烤茶黑陶罐就是专门创新研发的。”李深说，炭的选择，她也做了多方对比。“在潮州，我们围炉煮茶时多用橄榄炭，但生火难度相对较高，且炭火味道较重，不太适宜在室内进行。为此，我们选用了酒精膏，既安全卫生，又干净方便。”

器具简约大方，但丝毫不减围炉煮茶的氛围感。将酒精膏点燃，待砂罐烧热后，放入茶叶，要迅速抖动，像炒菜“颠勺”一样煨烤。等两三分钟后，茶叶烤至微黄色，飘逸出清幽的茶香时，冲入开水，瞬间会发出“吡吡啦啦”的声响，这一冲茶之声又响又脆，因而也将烤茶称为“雷响茶”。随即，被冲起来的茶水泡沫会升到罐口，有如绣球花状一般漂亮。

李深介绍，烤茶有清心、明目、利尿的作用，还可消除生茶的寒性。烤茶一般冲水三道，边煨烤边品茗：初饮觉得其味微苦，品则甘香醇厚，最后一道更觉其味甘甜，愈品味道愈美，满齿留香，令人回味无穷，此谓“头苦、二甘、三回味”。

起初，李深遵循当地的习惯，主要用滇青烤茶。渐渐地，她尝试的茶品愈来愈多，有绿茶、白茶、红茶、乌龙茶等。“我发现老白茶和绿茶经过烘烤以后，滋味较好，尤其是用碧螺春时，汤感尤为细腻。熟普的味道也很不错，煨烤后它的湿堆味完全消失，反而更加凸显糯香。与之相较，以香气为特色的红茶和乌龙茶则不太适宜，因为烤香会覆盖或冲淡了它们原有的香气和滋味。”李深说。

为了研发这款产品，他们进行了历时半个多月的测评，邀请了几拨客人、朋友来体验，既有资深茶客，也有饮茶萌新，上到“50后”、下到“00后”。

“大家都对这种形式感到新奇，纷纷拿起手机拍照、记录。”李深笑着说，相较于年轻消费者作出较高评分，有些老茶友则喜忧参半。“他们当时尝试的是滇青，味道很像烤出来的苞谷的滋味，和真正冲泡出的滇青的层次感并不相同，对于喝茶相对专业的他们来说，确实会有一些落差感。但他们同样喜欢这种新形式。况且我又开发了熟普等品类，相信会给他们带来新惊喜。”

现如今，茶舍已根据大家的反馈做了相应调整，产品在10月底正式上线，并配以茶点、水果等，以128元的套餐价格推出。

李深笑着说，没想到，新品上线正好和围炉煮茶的流行热潮撞了个满怀，且当前不少茶馆也推出了围炉煮茶套餐，一些民宿甚至推出了围炉煮茶小院。在李深看来，这种偶然的“默契”，无形中也能彰显着某种必然。

“炭火起，茶已香。围炉煮茶，很像是一种自然而然的生理性追逐，煮茶的感觉很温暖、很治愈，就像雨天里喝到妈妈熬制的鸡汤一样，是专属冬日的浪漫，传递着简单而自然的幸福。”李深说，与此同时，这种新中式的品饮方式，打破了原有品茶的程式，带给年轻消费者全新的体验。

“在不少年轻人的眼中，传统文化有很多‘繁文缛节’，要区分茶类、要了解茶具，这些‘门道’反而成为‘劝退’他们的门槛。但这种围炉煮茶的形式，既新颖小众，又很有仪式感，且方便易学，反而是打开了一扇窗，年轻人望进去，就可以看见茶的世界，有的人可能还会顺势推开大门，愿意体验并深入了解下去。”李深说。作为一位传统茶人，同时又是一位年轻茶人，她对这种形式的推广乐见其成。

“我一直希望能够突破创新，吸引更多年轻人走进茶空间。围炉煮茶的尝试，是一个美好的开始。它拉近了茶与年轻之间的距离，让大家喝到了一杯香气和滋味都很浓烈的茶汤，更重要的是，它让大家放慢脚步，一同感受生活的美，享受传统生活美学的无穷魅力。”李深说。

# 冬日仪式感，围炉煮茶拿捏住了！



本报记者 徐金玉

## 美好，热气腾腾！

本报记者 徐金玉

“起一炉炭火，约三两好友，围炉烤奶茶、烤年糕，偷得浮生半日闲……”立冬当日，居住在河南商丘的微博博主“走×探”“晒”出一组冬日美照。只见她和好友在户外支起一方小木桌，在温暖的烤炉上，蒸腾起冬日的烟火气。

这位“95后”的博主对围炉煮茶早已是跃跃欲试。“最近常常会刷到这类视频，作为一个专做美食的博主，我肯定要体验一下。”而对于年轻人来说，营造围炉煮茶氛围感的门槛并不高，百元就能安排！

“它所需要的东西很简单：泥炉、炭火、茶罐、碟子、竹编托盘、编织水壶等，我选的风格相对中式简约，所有器具的价格核算下来，基本上在200元以内。”价格亲民的同时，操作也容易上手：先温一温陶罐，投入红茶和白糖烘烤出茶香，加一点开水煮沸后再倒入牛奶，注意不要加太满。等奶茶表面出现一层奶皮后便煮好了，喜欢甜一点的，还可以再放点冰糖。

“我平时就喜欢喝奶茶，而这次自制烤奶茶，不仅糖的含量可以自我控制，而且整个过程很有成就感，氛围也有了，拍照还特别好看。”博主对这次尝试很是满意。

围炉煮茶的主角自然是茶，实则配角也颇为抢眼。烤网上的年糕、棉花糖获好评最高，外层脆脆甜甜，里层软糯糯糯，在手指间轻轻拉丝，分外治愈。烤橘子也颇受青睐，橘汁饱满，甜度更甚。

烤着烤着，这群年轻人忽然突发奇想，又将它与茶结合，做了一款滴漏橘子茶：将橘子掏空后，留一半完整形状的橘子皮，先在下方用牙签戳几个小洞，再将茶叶倒入其中，在烤网上轻轻烘烤、焙香。随即，将盛放茶叶的棉制“茶漏”放在玻璃杯上，倒入热水泡茶，直接浸润过橘香的茶汤缓缓滴入杯中，颜色渐渐浓郁。啜饮一口，淡淡的茶香与果香融合，增添新鲜感的同时，也让味蕾充满享受。

一整个下午，他们都沉浸在这种美好的体验中，品茶、聊天、拍照、录视频，不知不觉已天色渐晚。“要提醒大家的是，烧炭一定要在通风处或是室外，注意安全。以防万一，我们连灭火器都带上了。”博主说。

随着电视剧《梦华录》的热播，今年秋冬，中式下午茶开始逐渐流行，围炉煮茶成功“出圈”。热气腾腾的泥炉，煮上各种茶饮，再配上各式精致的茶具和茶碟，很适合拍照、打卡。治愈系的风格和氛围，吸引了很多人尝鲜，也瞬间拉近了茶和年轻人的距离。在抖音，围炉煮茶的话题关注度过亿，在小红书，该词条浏览量过千万，“冬日围炉煮茶有多香”“冬天，和烤奶茶有多配”等词条频上热搜榜。

视频下方的评论里也跳动着网友们的点赞和期许：“围炉煮茶闻暖香，且喜人间好时节。把生活过得热气腾腾，寻常的人间烟火，便是真正的岁月静好。”

## 围炉煮茶的DNA醒了

张治毅

“轻涛松下烹溪月，含露梅边煮冷云。”野泉烟火白云间，坐饮香茶爱此山”……

翻阅古人留下的茶诗，看得出那时候的文人似乎特别喜欢在秋冬时节，走进带着寒意的深山，寻一处山泉，燃起松枝，童子煮茶，老友手谈，尽享雅趣。

现代人入山煮茶好像不太有兴趣，野外用火有引发火灾的危险，山风刺骨还容易感冒，不如就近找个温暖舒适的茶空间，泡一壶老白茶，临窗而坐，眺远山、品香茗，也能找到些许古人清雅的感觉。

不过，随着露营等户外休闲活动的兴起，中国人围炉煮茶的DNA又被唤醒了。而且将露营、烧烤、煮茶、社交等元素组合起来，形成了围炉煮茶的新中式喝茶风格。

时下已进入深秋，露营需要增加一点勇气，如果有炉火相伴，会温暖很多。炭火炉上加上个烤网，煮上一罐茶，茶可以是乌龙，也可以是贡眉。茶罐必须是陶制的，有方便持握的侧柄。烤网上的其他空间，可以摆上秋天当季的栗子、花生、土豆、年糕，以及你能找到的一切食材。万物皆可烤，何况有去油刮腻的茶，也不用担心吃撑了变胖。呼朋引伴，翻翻拣拣，分享烤出香味的美食，专注这真实琐碎的人间烟火，能让人彻底放松身心。

围炉烤茶一定要去野外吗？不用，在露台也行，在小院子里也行，这些条件都不具备的，那就去茶馆、烤肉店吧，甚至是甜品店也能安排。嗅觉灵敏的商家早已把“围炉烤茶”的场景搬到了室内，还通过短视频等媒体传播吸粉，似乎要把这股风打造成吸引年轻人的新国潮。

“围炉烤茶”这个称呼其实并不太准确。烤茶这一说法原来只见于云南一些少数民族地区，现在流行的烤茶是将煮茶与烧烤简单粗暴地组合成了新词，不过并不妨碍年轻人的追捧，因为这种形式最大的作用其实是社交。三五人闲时约起，围炉向火，放下手机，在等待食物烤熟的过程中聊天吐槽，缓解工作压力，特别适合即将来临的冬季。消费价格也很友好，如果是自己在家以这种形式组织个朋友小聚会，一两百元就能宾主尽欢。颜色鲜艳的烤物，温暖通红的炉火，把秋冬的氛围感拉满，也特别适合拍照发圈。

古人围炉煮茶，追求的是清静，借茶自省，修炼自我。“夜白和烟捣，寒炉对雪烹。”“雪寒寒星出，山泉煮夜冰”。他们在寒冷与红炉的对视中体会世事冷暖，感悟人生。

今天人们围炉烤茶，以茶为媒，增进感情，抱团取暖。将喝茶与吃饭结合起来，饮与食并重，传承了饮茶之风，又更注重实用性。会把喝茶这件雅事弄俗气了吗？不，这才是真正的生活。

(作者系杭州市政协经济委员会副主任)

茶业视点

## 进博会上茶点飘香

本报记者 田福良



走进第五届进博会江苏馆，荧光屏中的大运河图景流光溢彩，沿河两岸商铺坊灯火辉煌。置身其中，扬州富春茶社的展位格外显眼，鱼戏莲藕、月宫玉兔、田园鸡黍等每件茶点作品的造型都栩栩如生。

中式面点技师朱正杨介绍，这是富春茶点首次参加进博会，大家备感荣幸，在前期做了充分准备。“从展品的外观上，我们制作的富春茶点主要呈现了江淮水乡风景如画和鱼米之乡食材丰富的特色，从展品制作技艺上，又反映出江淮地区食不厌精的饮食文化、技艺和民众的饮食习惯。”

富春茶点制作技艺是中华老字号——扬州富春茶社的核心技艺，主要流传于长三角地区。富春茶社是一座始以花局起家，继以茶社兴盛，又以餐饮享誉的百年老店，富春茶点作为富春茶社的独创，将花卉、茶艺、点心、菜肴相结合，让人在闲静雅致的环境中品鉴色、香、味、形俱佳的美食。

“我们还独创了富春‘魁龙珠’茶，它取浙江龙井之味、安徽魁针之色、江苏珠兰之香，以扬子江水冲泡，谓之‘一壶水煮三省茶’。此茶澄澈清香，醇正绵和，解渴去腻，得到了很多参观观众的青睐。”茶艺师张剑说。

在他看来，进博会是一扇窗口，通过这个窗口对外传播、展示国家级非遗项目富春茶点制作技艺和世界美食之都的美食文化。“进博会也为我们提供了学习和借鉴的机会，看到一些高新技术对于传统行业的融合革新，这也会为传统企业的发展带来一些思考和更多启发，有利于拥有137年历史的富春茶社做精做久、走向世界。”

茗海拾贝

## 喝一杯不烫不凉的清茶 读一读汪曾祺（下）

杨静茜

当时昆明的茶馆大多用盖碗茶，有一家新式茶馆用白瓷壶，不仅卖清茶，也卖沱茶、香片、龙井。这家茶馆主要针对大学生，本地人很少去，但还没开多久就关了。或许当时的大学生还是更喜欢融入本地生活，也有可能是当时的老式茶馆对大学生更加宽容友好。当地人的善举，不仅是给大学生提供廉价宿舍，有一家茶馆甚至对大学生为了逃单把点心碟子扔进翠湖湖底宽容以待。

在翠湖边有一家茶馆，风景不错，汪曾祺在《翠湖心影》中这样描述：路东伸进湖水，有一个半岛。半岛上有一个两层的楼阁。阁上是个茶馆。茶馆的地势很好，四面有窗，入目都是湖水。

这间茶馆卖的是盖碗茶，同时还卖炒菜花籽、南瓜子、花生米，这些零食都放在白铁敲成的小碟子里，卖家最后数盘子结账。联大的学生喜欢坐在临水靠窗的位置，这可不是单纯为了赏风景，还可以偷偷地扔几个碟子到水里，这样结账的时候可以少付点钱。

对联大学生的行为，这家茶馆的人员并非毫不知情，但却从未因此在此结账时和学生争吵，不知道现在翠湖的水底还有没有西南联大学生扔进去的小方碟。

关于当年泡茶馆的事，汪曾祺写了一首诗：水厄囊空亦可吟，枯肠三碗啜菜花。昆明七载成何事，一束光阴付苦茶。

茶馆对西南联大学生有些什么影响？汪曾祺是这么回答的：第一，茶馆可以养其浩然之气；第二，茶馆出人才，联大学生上茶馆，大部分时间都是用来读书的；第三，泡茶馆可以接触社会，他的学问就是在茶馆里泡出来的。

茶馆之于西南联大的重要性，不言而喻。对汪曾祺而言，这段经历也极其重要。虽然小时候家里人也喝茶，甚至有一年发大水，他家还曾搬到了一个茶馆的楼上。但他真正养成喝茶习惯并处处留意茶，应该是从西南联大开始的。

“静对古碑临黑女，闲吟绝句比红儿。”汪曾祺在《七载云烟》中提到，昆明的华山西路有一家茶叶店，挂了一幅嵌在镜框里的米南官体的小对联。在茶里，汪曾祺似乎发现了生活的另一面。对茶的兴趣一旦点燃，就很难熄灭，在汪曾祺的创作生涯中，他一直在留意各地的茶文化，也留意茶与人的关系。

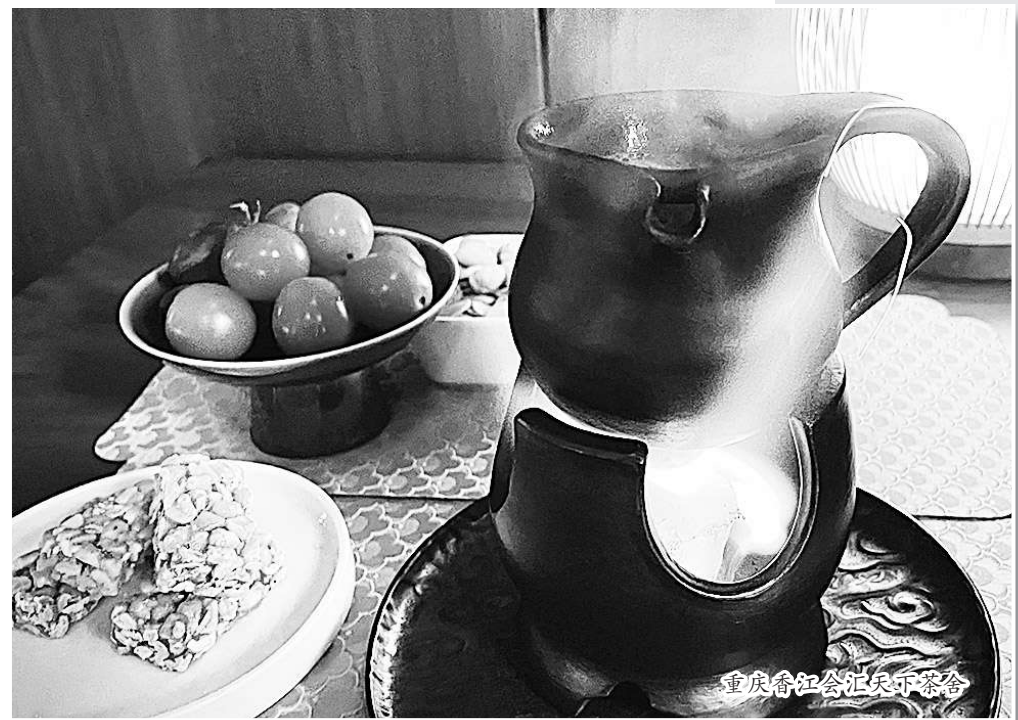
去北京拜访老舍先生后，汪曾祺写道，老舍先生握手的时候动作很轻，老舍先生总是亲手执壶为客人倒茶。汪曾祺还在《人间至味》中写了一段关于老舍先生喝茶的趣事：

“老舍先生一天也离不开茶。他到莫斯科开会，苏联人知道中国人爱喝茶，倒是特意给他预备了一个热水壶。可是，他刚沏了一杯茶，还没喝几口，一转眼，服务员就给他倒了。老舍先生很慷慨地说：他妈的！他不知道中国人喝茶是一天喝到晚的！”

汪曾祺文章写得好，是离不开茶的。他在《无事此静坐》（1989年）一文中提到，他有喝茶的习惯，每天早上泡一杯茶，点一支烟，坐在家里的旧沙发里，一坐就是一个多小时。汪曾祺的很多文章，就是在这样喝茶静坐的过程中构思出来的，在汪曾祺看来，这是创作最好的心理状态。

爱做菜的汪曾祺还尝试过用茶煮粥，有一阵子他天天起来煮茶粥喝。他吃过龙井虾仁，觉得还行，但他觉得龙井茶心的巧克力不太好吃。无论是对茶，或对世间万物，他都充满了好奇和爱。

汪曾祺说，他希望他的作品能够有益于世道人心，希望人的感情得到滋润，让人觉得生活是美的，人是美的，有诗意的。他还说过，如果你很辛苦，就坐下来歇一会，喝一杯不烫不凉的清茶，读一读他写的文章。



重庆香江会汇天下茶舍