

龙年龙茶

龙须茶：我的春天近了

本报记者 徐金玉

你可能见过如银似雪的白毫银针，见过金黄黑相间的金骏眉，见过条索紧结乌润的大红袍……但你可能还未曾得见这款福建茶中的“显眼包”，只需一眼，便足以令人过目不忘：它个头不小，足有一两寸长；色泽深褐，两头尖中间鼓；最为特别的，是它周身被“五花大绑”，根根红线将其缠绕，打眼一看，恰似春节里拉长的“红灯笼”。

它正是福建茶中颇为小众的独特存在，名为龙须茶。龙年品龙茶，这款龙须茶，到底有啥来头？

也是在订单的促成下，才与龙须茶结缘。“2004年前后，接到马来西亚等东南亚国家的订单，我开始组织老师傅们重新制作龙须茶。用不同品种制作的龙须茶，内在品质和口感也存在不同。例如，以水仙为原料制作的龙须茶，冲泡后茶汤呈橙黄色，滋味醇厚，极耐冲泡。”祖耕荣说，时至今日，龙须茶的生产并未中断，在武夷山和建瓯，仍有人像他一样在少量生产龙须茶。

在祖耕荣看来，龙须茶最特别的工艺在于扎束，而最难的工艺在于烘焙。“这款茶和大红袍的烘焙不同，需要历经多次的低温烘焙。”祖耕荣说，龙须茶扎束后，内部包裹的茶叶不易烘干，若是一次性地进行高温烘焙，虽然内里的茶叶达到烘干程度，但由于外部受热过多，茶叶很容易一碰就碎。

正因如此，制作时要把控好火候，先低温烘焙再摊凉回潮，给茶叶内外的干湿度留有转化空间，当内部的湿气逐渐反到外部时，再进行补火，如此反复多次，才能达到理想效果。

“此时，精制的武夷岩茶也需要进行炭焙。它们刚好利用彼此炭焙结束后的空档，交替循环进行。这样的操作，一方面可以使烘焙房得到充分利用，另一方面，龙须茶的生产也延长了茶叶的采摘期，产业链的延伸，同样也为茶农增收带来积极影响。”祖耕荣说。

可喝可用的“全能”选手

提到龙须茶，丝线绝对是其独树一帜的标识。龙须茶由丝线捆扎



周龙须茶制作的“寿”字



龙须茶

成一束束的茶条，也由此又名“束茶”。

“有消费者在冲泡时会将部分丝线剪下，仅留下其中一端。随着水的浸润，干茶慢慢在杯中舒展筋骨，恰如龙须凤尾，煞是好看。”叶兴渭说，但考虑到丝线的安全性和卫生性，建瓯的生产者也逐步做出改良，有人改用竹丝来束龙须茶。

而在贵州贞丰，龙须茶则被装入一个个小罐中，装罐前会特意为其“解绑”，此时茶品已定形，同样不会影响冲泡效果。

今年春节前夕，福建省茶叶协会监事长、厦门茶叶学会原副会长徐庆生到贵州过年，专程到贞丰去看龙须茶。“这里的龙须茶状似毛笔头，当地人称其为状元笔。”徐庆生介绍，“据说它是19世纪从江西铅山传过去的，铅山和武夷山紧密相连，这也从一个侧面验证了龙须茶可能起源于武夷山。”

到了贵州，“入乡随俗”的龙须茶在工艺上也有所变化，以绿茶和黄茶为主。“该茶刚制出时涩感强，为此要先贮藏两年后再品饮，此时经过转化后的龙须茶，滋味变得甘甜醇香。”徐庆生说。

除了可以喝，龙须茶还是可以用的“全能”选手。“它丝线的颜色，会根据使用的场景来变化：缠黄线时，用于寺庙；缠红线时，用于婚嫁；缠蓝线时，则用于丧葬。我们无法溯源其使用方式的历史脉络，但这种方式流传至今，也成就了龙须茶别样的自身价值。”叶兴渭说。

“或许你想不到，我们最大的客户其实在海外，龙须茶是墙内开花墙外香。海外的一些客户也是将其用在寺庙、妈祖阁等场所。”祖耕荣说，如今，他自己也在挖掘龙须茶的优势，开辟出了新用途，将其作

为金针梅黑蒜的干燥剂来使用，效果特别好。

“能将龙须茶传承至今，一方面是社会需求使然，一方面也源于肩上的责任感。”祖耕荣介绍，为了帮扶周边的农村妇女实现家门口就业，他特意将扎束这项工作交给她们去做。“扎束工艺相对简单，很好上手。她们扎一个我们给两三块钱，有的人一天能扎上百个，于她们而言，也是一份额外的收入。”

人气渐旺地喜迎春天

前不久，来自江西省抚州市的乐安县政协委员、王坊村驻村干部贺荣真专程驱车来到武夷山，与龙须茶来了一次“网友奔现”。

“很早之前，我和祖老师相识，了解了不少武夷山的茶叶知识，也由此知晓了龙须茶。尤其是听他提到能带动当地百姓增收，立刻让我眼前一亮。”贺荣真笑着说，作为一名驻村干部，他一直希望能为村民们做些实事，找寻各种机会为他们牵线搭桥。

“今年年初，我在武夷山实地走访观摩了龙须茶的制作后，就将一批尚未扎束的龙须茶带回村里，不少村民都想参与。他们算了一笔账，利用闲暇时间进行扎束，哪怕一天得空只能捆扎上几十个，也有几十甚至上百元的收入，在家门口就能赚钱。”贺荣真说。

这两天，他正在参加县政协十四届四次会议，等回村后正准备向大家扎束的进展。“我已和祖老师那边对接好，到时会由他来统一收购这些龙须茶。如此一来，销路也不愁了！”贺荣真笑着说。

如今，看到龙须茶的人气越来越旺，祖耕荣倍感欣慰。

“听南平市政协委员邵贵君说，他们正打算将龙须茶制作技艺申请为非物质文化遗产，日后也会在直播平台，更多地讲述龙须茶的故事。”祖耕荣笑着说，“龙须茶，在龙年迎来新机遇，如今春暖花开，也希望这款有鲜明特色的茶，能迎来自己的春天！”

茶香采风

在海南，岂能错过鹧鸪茶？

李冰洁

在海南，每走进一家饭店用餐，服务员都会先端上来一大壶茶，而且几乎是同一款。其颜色浅黄、味道微苦，有类似中药的特殊香气。细问之下，得知这是被文人墨客赞叹千年的“茶中灵芝”——鹧鸪茶。

鹧鸪茶干茶样貌奇特，海南岛上无论是商场超市还是街边小店，都随处可见——乒乓球大小的圆球一颗，外面像粽子一般捆扎起来，20个左右串成一串，一般成串出售，几元钱一大串非常实惠。有人说像沙僧脖子上挂的大佛珠，但在北方人看来，这造型更像是我们熟悉的辫子蒜。

“这个茶球是怎么做的？”见我好奇，皮肤黝黑的茶店老板操着一口“海南普通话”讲解道：鹧鸪茶树是灌木科，叶子比较大，采摘下来后不像传统茶类要经过杀青等工序，而是简单晾晒即成，应当属于毛茶，所以制作成的茶叶片也很大。

晒干的鹧鸪茶叶片可以直接冲泡。为了便于携带和售卖，当地人会将茶叶采摘下来后几片相互叠加，卷成球状，再取晒干的椰子树叶一条一条作为绑带扎起来，系成一串后，放太阳下晒干或挂在房梁上自然风干。海南人家里待客，就是从这一串串的“辫子”上拽下一颗小球，直接开水冲泡，一壶味道清香独特的鹧鸪茶就泡好了。

按照传统茶类的冲泡方式，泡鹧鸪茶采用的是“上投法”，即先加满一大壶热水，再投放茶叶。用大壶冲泡，也是因为叶片太大，便于冲泡后茶叶完全展开。

“鹧鸪茶，跟鹧鸪鸟有什么关系吗？”我又问道。老板笑笑，耐心地继续讲，早年间在当地方言中，人们把这种野生灌木叫作“山苦茶”，据说是上山劳作时顺手从树上采来回家泡水喝，因其味道微苦而得名。“后来，也是传说，一个农民养了一只十分心爱的鹧鸪鸟，有一天鸟病了，不飞也不叫，整天打蔫，农民想起万宁那边山里有这种山苦茶，便翻山越岭采摘回来泡水喂给鹧鸪鸟喝。过了几天，鹧鸪鸟痊愈了，还实现了长寿。这件稀奇的事慢慢传扬开，老百姓都说这茶能清热去火，就起名‘鹧鸪茶’，成了家家户户最为日常的饮品。”

原来这小小一颗茶球还有这么多故事，我遂对它产生了更多好奇。我查阅资料，看到清代名医赵其光所著的《本草求真（卷一）》中如此记载：“鹧鸪茶，甘辛，香温，主咳嗽，痰火内伤，散热毒瘡痍；理蛇要药。根，治牙痛，疳积。”看来传说中老百姓所言不虚，鹧鸪茶确实有清热解暑的功效。

“羊肥爱芝草，茶好伴名泉。”这是著名剧作家、诗人田汉在海南万宁东山岭写下的诗句。听说海南东山羊肉鲜美、毫无腥膻，也被当地人认为是将鹧鸪茶嫩叶作为食物的缘故。

鹧鸪茶树因生长于山区，所以海南琼中、乐东、保亭、五指山等地都是它的产区，但还是以万宁东山岭和文昌铜鼓岭的鹧鸪茶最为出名。历经千百年的传承，如今万宁一带还保留着一个古老传统：每年农历五月初，当地村民就进山采摘鹧鸪茶，并采来一些其他植物的叶子用来配制凉茶，这种以鹧鸪茶为主的、算是拼配而成的茶，被称为“五月茶”，是每家每户代代相传、人人会做的茶叶。

我原以为苦丁茶是海南茶的代表，这仔细了解下来才发现，原来鹧鸪茶才更像是海南岛的“岛茶”，往来如织的游客们常会买上几串鹧鸪茶作为伴手礼。当然，鹧鸪茶也在传承中创新，我路过一些礼品店，看到售卖“鹧鸪小青柑”茶的，暗自揣测会不会因是球形，又都香气的独特，能润燥去火、润肺生津，才使二者结合得如此恰到好处？据探店的游客说，一些商铺还售卖鹧鸪茶的创意饮品，比如与黎族米酒结合的鹧鸪酒灼花，甘甜清香的味道吸引着很多年轻人前去购买。看来下次登岛，必须要去尝尝了！



辛，香温，主咳嗽，痰火内伤，散热毒瘡痍；理蛇要药。根，治牙痛，疳积。”看来传说中老百姓所言不虚，鹧鸪茶确实有清热解暑的功效。

“羊肥爱芝草，茶好伴名泉。”这是著名剧作家、诗人田汉在海南万宁东山岭写下的诗句。听说海南东山羊肉鲜美、毫无腥膻，也被当地人认为是将鹧鸪茶嫩叶作为食物的缘故。

鹧鸪茶树因生长于山区，所以海南琼中、乐东、保亭、五指山等地都是它的产区，但还是以万宁东山岭和文昌铜鼓岭的鹧鸪茶最为出名。历经千百年的传承，如今万宁一带还保留着一个古老传统：每年农历五月初，当地村民就进山采摘鹧鸪茶，并采来一些其他植物的叶子用来配制凉茶，这种以鹧鸪茶为主的、算是拼配而成的茶，被称为“五月茶”，是每家每户代代相传、人人会做的茶叶。

我原以为苦丁茶是海南茶的代表，这仔细了解下来才发现，原来鹧鸪茶才更像是海南岛的“岛茶”，往来如织的游客们常会买上几串鹧鸪茶作为伴手礼。当然，鹧鸪茶也在传承中创新，我路过一些礼品店，看到售卖“鹧鸪小青柑”茶的，暗自揣测会不会因是球形，又都香气的独特，能润燥去火、润肺生津，才使二者结合得如此恰到好处？据探店的游客说，一些商铺还售卖鹧鸪茶的创意饮品，比如与黎族米酒结合的鹧鸪酒灼花，甘甜清香的味道吸引着很多年轻人前去购买。看来下次登岛，必须要去尝尝了！

茗海拾贝

围炉煮茶说风炉

虽然到了雨水节气，全国多地却飘起漫天白雪。雪景正美，围炉煮茶，可谓浪漫不过。但要围炉煮茶，风炉必不可少。我们今天就说说风炉。

风炉也叫凉炉，专为事茶而设。它形如古鼎，有三足两耳，炉内有厅，可放置炭火，炉身下腹有三孔窗孔，用于通风。炉上有三个支架（格），用来承接煎茶。炉底有一个洞口，用以通风出灰，其下有铁质的器具用于承接炭灰。

风炉的历史要追溯到中国的唐朝，第一个称为风炉的器物，或是唐代陆羽亲手做的。

陆羽在其《茶经》中这样说道：“风炉，以铜铁铸之，如古鼎形。”又说：“其炉，或锻铁为之，或运泥为之。”表明风炉通常由铜、铁，甚至揉泥制作而成。

据说，风炉在日本被视为珍品，兴盛则是因为明代的隐元禅师。

隐元禅师于1654年到达日本，一行有大批的中国僧侣。他们把明代的绘画、书法、陶瓷器、印刷技术、制茶法、普茶料理（精进料理）等中国文化也同时传入了日本。

这其中就有使用明代的紫砂茶罐、明代的茶碗等冲泡茶叶的“煎茶”。

在日本煎茶道最盛行的时期，曾大量进口过中国的风炉，后来，中国传来的风炉宝物逐渐失传。

但是，日本茶道中的一些风炉仍保持着中国古式风炉的样子，被完全精心地继承保留和发扬光大并推崇至今。

无论中国功夫茶，还是日本煎

茶，都讲究“活火熟汤”，按照这个要求风炉不断改良，发展至今。同时，为了满足随处汲水烹茶这一要求，风炉也不断趋向于轻便。

历代以煎茶为主题的文人画，不乏风炉煮水的画面，展示了一幅幅士大夫汲水烹茶雅集的生活情趣。

山中竹林深处，清溪旁、凉亭中，诗人独坐一隅，长袍飘飘。小茶炉在炉中燃起柴火，蒲扇轻摇，青烟缕缕，带着松脂香的烟火气息弥漫山间。仿佛透过泥炉就能清晰感受到沸水与茶相遇时，茶叶的极致舒张与茶汤的清新鲜长。

■实用日常

1. 选炉子，炉膛一定要深，才可放足够量的炭。
 2. 炭要充分引燃，以炭通红且表面有白色炭灰为引燃标志。烧第一壶水，加水量要是泡茶容器的2倍。
 3. 每次加入的水，控制在下一道茶汤需要的用水量即可。
 4. 在第三道茶汤之后要观察炭的燃烧情况，即时抖落炭上的白灰和增加新炭，且及时清理炉里的炭灰。
 5. 炉腔内的透气孔一定要保持畅通。
 6. 若要火特别旺，可借助炉扇。
- 注意事项：
1. 使用时一定不离炉。
 2. 一定要注意通风透气。
 3. 使用机制无烟炭最宜，果木炭也好，荔枝炭、龙眼炭等依兴趣而用。烧烤炭不可。（张楠）

茶之路

与布朗族大姐你南丙的茶缘

李寅峰

“看看我在哪里？”春节前夕，一位微信朋友发来一张照片让我猜。我一看便知，这是在景迈山布朗族翁基寨你南丙大姐家口。照片中，大姐和朋友在阳光下笑着，非常明媚。

朋友生活在成都，是看到我朋友圈发过的景迈山茶故事，特意找去大姐家的。以我为桥，架起新的情谊，还真让我窃窃有了功德般的小自豪。

说起我与你南丙大姐结下的茶缘，真的非常偶然。6年前，我赴景迈山采访，步行穿过翁基寨时，在一幢吊脚楼下遇到了坐在阳光下正在捡茶的大姐。古朴宁静的村寨、午后明媚的阳光、大姐憨憨的笑脸、篮箩中沙沙的捡茶声……就如生动的画卷，吸引我驻足。

但时间短暂，大姐的普通话也非常有限，我们只是进行了简单交流，名字、联系方式都没有留下。只因买了她少许茶，让并不是刻意推销茶的大姐非常不好意思，忙不迭地一会儿赠送我一包分揀好的黄片茶，一会儿塞给我一把香蕉，淳朴可爱的深情深深印在我的记忆中。回京后，我曾撰文回忆当日的相逢。

当时的景迈山远远不如今天知名，我也是采访之后才知道当地正在努力申报世界文化遗产。于寨子里的茶农来说，好像更是有不少人意识到，申遗对于他们的生活有什么直接的影响。但我真的很喜欢景迈山，尤其是那满山的茶园，以及和大姐一样淳朴可爱



在你南丙大姐家的火塘边茶叙。从左至右依次为你南丙、作者、你南丙的婆婆、作者的母亲，两位老人同框，均是“80后”。

的少数民族同胞。所以，也曾几度撰文，为景迈山鼓与呼。

2023年9月，“普洱景迈山古茶林文化景观”被正式列入《世界遗产名录》，成为全球首个茶主题世界文化遗产，我高兴了好久，更希望尽快能重返旧地。也自然而然想到，若能和当年偶遇的大姐重逢，行程会更加完美。

抱着试试看的想法，我在手机中翻出当年的合影，在寨子里一路询问，几经热心指点，终于找到路边一个吊脚楼下摆着简单小摊的大姐。看到当年的照

片，她的眼睛里瞬间闪出了晶莹的光。

大姐热情地领着我们来到她家——一套并不很大的布朗族民居，楼上居住，楼下是整洁的店面。迎出来的男主人也是一样朴实的笑容。

两个人快速地烧水、泡茶，拿出花生等自家的零食，喊着我们坐下来喝茶。

谈笑间，我问他们，6年前大姐曾说，茶卖不上好价钱，现在怎样了？大姐笑着对我竖起大拇指，说现在好多了，每年卖茶大概能给她家带来四五万的收入。大哥接过话说，现在已经有固定

帮他们卖茶。

但由于方言较重，我最终没有听懂，到底是谁在帮他们。

得知我们要买他们的茶，夫妻俩一阵商量，搬出一大袋茶。我们大概听明白了，这是他们家最好的普洱生散茶。大姐依然有点不好意思地说，这个有点贵，如果嫌贵，也可以选其他的。

看到我们坚定地要1公斤这款“贵的”，大姐满满地塞了一袋，秤上显示1.15公斤。我们请她抓出来一些，她却一再墩紧，用力封住了口。

我们说还要一些古树红茶，大姐又推荐了一款。和那款“贵的”一样，两款茶在我们常见的同类茶中，真的非常划算。

聊天的工夫，大姐已经又忙乎着装了一饼熟普、一些龙珠生普。“送给你们，都是自己的茶，没农药没化肥，好喝！”大姐说。然后，大姐又拿出自己做的糯米粑粑，执意让我们尝尝。

一直张罗给我们泡茶的男主人也“不甘示弱”，先是拿出两瓶自酿的苞米酒，现场为我们每人倒了一杯：“茶配酒，好得很！”随后，他又走出家门，几分钟拿了根甘蔗回来，“自己种的，你们拿着吃！”大姐依然不太会用手机，也依然更愿意收现金。好在大哥有微信，虽然使得不得熟练，总算加上了。

出门前，我看到墙面上的营业执照上写着“你南丙”，才知道了大姐的名字。大姐说，谢谢我记得她；我却想说，因为这场重逢，我从景迈山再一次带回了快乐。

不知不觉间，春节前后，已经有三位朋友受我朋友圈文章的“导览”去往景迈山，有两位朋友还拜访了你南丙大姐家。

每一次朋友传给我照片或者其他信息，我都会开心无比。所谓茶缘，都是善缘。