



文\郑晶杰



围炉煮茶

大雪时节的小浪漫

冬天一到,身体里围炉的基因就开始动了。

中国人真是有一种天生的浪漫,借着一点闲、一炉火,在寒天雪地里,就能经营得如此热气腾腾。“寒夜客来茶当酒,竹炉汤沸火初红”,晴窗待雪,围炉煮茶,满室生温,炉火一升腾,那壶茶咕嘟咕嘟,冬日的寒凉似乎也化为虚无。

越是寒冬凛冽,越要心怀热忱。就像唐朝的那场漫天大雪,白居易想起故人刘十九,写诗问道:“绿蚁新醅酒,红泥小火炉。晚来天欲雪,能饮一杯无?”

此后千载,国人对冬日的美好期待,便定格成一幅诗意煮茶图。

煮茶 暖冬围炉可亲

想想很有意思,古人许多妙事,诸如雨天读书、寒夜围炉、松间煮雪……都不是在什么“好天气”发生的。

没办法出门的雨天、天寒地冻的冬夜,改变不了的风霜雨雪,人却在顺其自然之中预备下了一场又一场诗意的事。煮茶也好,温酒也罢,无边冷寂中,偏偏这里温暖如斯,等候知心人前来相会。

到了宋时,人们甚至为此设置了一个节日,时称“开炉节”。

从农历十月初一,宋人便开始用炉火。开炉之后,及至冬至来临,连冬起九,好友轮流围炉宴请,至除夕守岁享年节之欢,再至农历二月初一日撤火,方告停歇。

就算是一百年前,郁达夫还在散文中写着:“凡在北国过过冬天的人,总都道围炉煮茗,或吃煊羊肉,剥花生米,饮白干的滋味。”

从古至今,生一炉火,将日子过得热气腾腾,就是国人迎接风雪的姿态。

活火 煮出茶之妙味

发明风炉者是茶圣陆羽,陆羽《茶经》介绍茶之器,开篇就是小风炉:“或锻铁为之,或运泥为之。”其形如古鼎,有三足两耳,炉内有厅,可放置炭火,下腹有窗孔,用于通风和出灰。

茶的清欢之味令人向往,但决定茶好不好喝的却是煮的过程。

虽然大家已习惯盖碗泡茶、电磁炉煮茶,但一盏小炉,一把陶壶,活火细煮,仍有属于它自己的优点,它能发挥老茶的滋味和香气。

那些年份较长、全发酵、甘醇

浓烈的茶品,如熟再、老茶头、红茶等,盖碗泡不开,电磁炉又常常煮得过快,这时用火炉陶壶刚刚好。

一般不锈钢水壶,水温只能到达98—99摄氏度,不能完全将老茶的茶韵激发出来,但若用陶壶煮,水温便可到100摄氏度。

所以除了备些常规的泡茶、煮茶器物,也可以备一盏风炉,一把陶壶。不只是为了陆羽的那份醇厚茶味,也是为了在煮茶时,体验到逐渐升温的过程,任由身体和心情被这件事搅得热了起来。

茶器 凝练造物之美

在茶事空间里,器物的美,往往凝练着文化的美、精神的美。

这些陶壶和风炉,外形与线条如此优雅流畅,得益于匠人对器物的理解,再耗费良久,手工拉坯、修坯才制作完成。

无论是诗文印风炉还是国画风炉,也都是的一笔一画手工印刻、绘制而来。

白泥做炉,烧制温度较高,成品率更低,但好处是更加耐火,利于茶事。它甚至可以干烧,也可以实现炉上加水,就是说一壶水烧尽,可以直接加冷水续煮,而不会坏壶。

三把不同形式的壶,能满足不同的审美需求,配以薄胎,很快

便能茶香四溢。若是无意间看到壶身的手工痕迹,你会更加懂得它的细节美,好不欢喜。

煮壶壶:拙朴敦厚,把手方便拿取,出水流畅。

听雨壶:器形优美秀丽,柔润挺括,观之典雅。

福祿壶:器形圆润中又带着趣味感,福祿福祿,可亲可爱。

炉也有很多样式,有高有矮,高的炉子秀丽挺拔,矮的炉子敦厚质朴,各有各的好家。

茶器常有印刻诗文书款,“寒夜客来茶当酒,竹炉汤沸火初红。寻常一样窗前月,才有梅花便不同”,将围炉煮茶的心境描写其上。

食果 慢尝岁月悠悠

生一钵炉火,煮一壶清茶,和家人好友围坐,有壶有炉,还得有好杯、好茶、好食。搭配点心茶食既可以增添整体的氛围和享受,也可以避免空腹喝茶的损伤。

可当茶点的小零食有很多。陈皮花生,当季新鲜龙岩花生+9年新会陈皮,嚼起来嘎嘣脆,咸、香、润溢满口腔。

手工现烤的枣沙糕,甜醇而不失清新,有着浓浓的枣香,甜甜的枣味,就着好茶,绵绵喷香,抚慰人心。

红薯、年糕都是常见的搭配,粗粮小点搭配热茶食用能够增添

饱腹感,同时也能够平衡茶的苦涩味。也可选择水果,常见的有橘子、柿子、甘蔗、红枣等,这些水果在烘烤后比较温和,同时与热茶搭配能够增添层次感。蛋黄酥、绿豆糕、奶油蛋糕这类口感细腻、香甜的糕点是茶社的最爱,分量小,吃起来也没有压力。

在搭配茶食时,也可以遵循“甜配绿,淡配白,酸配红,油配黑,瓜子花生配乌龙”的茶食搭配口诀,以更好地提升围炉煮茶的体验。

大雪至 冬意浓

大雪,是冬季的第三个节气,交节时间为每年公历12月6-8日。

大雪有三候

初候鹑鸣不鸣

鹑鸣,又名寒号鸟,大雪时节气温下降明显,天气更冷了,日夜叫唤的寒号鸟因为感受到一年中,阴气最盛的时节到来,深藏于洞中不再鸣叫。于是就听不见其叫声了,这时候就说明盛冬的到来了。

二候虎始交

老虎是猛兽的一种,所以在《本草纲目》中说,老虎可以驱邪避恶,大雪时节,阴气最盛,但同时阳气开始萌动,所以此时的老虎就出现了求偶的行为。

三候荔挺出

“荔”指的是一种香草,也就是马兰花,又名马莲,是兰草的一种,在大雪时节,因为感受到阳气萌动,于是抽出新芽来。

大雪节气的传统习俗

赏雪

大雪时节,雪景壮丽,人们会出门观赏雪景。文人雅士还会在赏雪时吟诗作画,比如描写雪景的诗词“梅须逊雪三分白,雪却输梅一段香”。

腌肉

民间有“小雪腌菜,大雪腌肉”的说法。大雪节气一到,家家户户忙着腌制腊肉等。因为这个时候天气寒冷,空气干燥,肉类不易腐坏,腌制后可以长久保存,像在南方的一些地方,腊肉是过年时餐桌上必不可少的佳肴。

进补

大雪是“进补”的好时节。人们会吃一些温热的食物来抵御寒冷,像羊肉、红枣、桂圆等。很多地方有“冬天羊肉赛人参”的说法。

冰嬉

北方有“千里冰封,万里雪飘”的自然景观,大雪之后,河流会渐渐封冻,人们可以在冰面上滑冰嬉戏,这也是北方大雪节气的一种娱乐活动。

围炉煮茶里的茶文化

煮茶用什么水

古人一贯认为,水质对茶的影响巨大,被誉为茶界“圣经”的《茶经》就对此有过论证。《茶经》:“其水,用山水上,江水中,井水下。”

那比山上的清泉更好的是什么呢?当然是雪水。雪,是天上落下的水,是“无根之水”,古人称为“天泉”。《本草纲目》中认为雪有清热解毒的功效。

唐代大诗人白居易雪天晚起,来不及洗漱,便先扫雪煮茶:“融雪煎香茗,调酥煮乳糜。”

在茶圣陆羽的《水品》二十单中,雪水也是位列其中,虽然雪水煮茶味道未必最好,但那种独特的风雅,却让人深深着迷。

明代屠隆在《茶笈》中将雪归为天泉,雪水甘甜煮茶可以增加茶汤的香味。

煮茶用什么茶

煮茶是在唐宋流行的,宋元以后,改煮茶为泡茶。唐宋时代通行煮茶,方法是先把茶叶碾成碎末,制成茶团,饮用时把茶捣碎,加入葱、姜、橘子皮、薄荷、枣和盐等调料一起煎煮。还有把茶叶碾成碎末,罗细,然后冲水将茶末调成糊状喝下,因而叫做“吃茶”。

古人煮茶用的一般是粉末,我们现代人主要用的是干茶,所以选茶方面古人可借鉴的地方不多。一般年份较长、全发酵、茶性甘醇浓烈的茶品比较适合用来煮,如熟普洱、老茶头、大黄片、红茶、陈年铁观音,老白茶、陈年岩茶等。

这些茶或因工艺制程,或经过时光的炮制,褪去了最初的青涩寒凉,茶性趋于温热。此类茶品煮煮后不会因过于苦涩而难于下口,而温热的茶性用来驱寒又再适合不过。

茶要怎么煮

陆羽煮茶是很讲究的,首先要将饼茶研碎待用,然后开始煮水。以精选佳水置釜中,炭火烧开,

水初沸但不能全沸时,加入茶末,按水量加入适量的盐调味,取出些来试味,把剩下的水倒掉,不使太咸。

第二沸时舀出一瓢水,用“竹夹”在沸水中绕圈搅动,再用“则”量茶末从漩涡中心投下,茶与水交融。二沸时出现沫沫,沫为细小茶花,为大花,皆为茶之精华,此时将沫舀出,置熟盂之中,以备用。

继续烧煮,茶与水进一步融合,等到滚得像狂奔的波涛,泡沫飞溅,称为三沸,就用方才舀出的那瓢水加进去止沸,使孕有成华。茶汤煮好,均匀地斟入各人碗中,包含雨露均施,同分甘苦之意。

史料表明,唐时最有代表性的是饼茶。其次,是末茶。但无论是饼茶,还是末茶,虽然加工方法有别,但饮茶时,都需通过炙、碾、罗、煮等程序后,方可饮用。陆羽提倡的方法重在煮。在碾茶之前,先要烤茶。

烤茶时,使其“炎凉”均匀,持以逼火,待饼茶呈“蛤蟆背状”,进而变得卷曲,有茶香散发,又有柔软感时为止;烤茶后,趁热用纸包好,以保其香;待烤好的茶经冷却后,再将茶饼敲成小块;将碾碎后的茶,过罗(筛)后,使其呈“细米状”,贮于合(盒)中;煮茶时,当用风炉和釜。

有一种说法为“围炉煮茶”脱化于云南的“火塘烤茶”。等待砂罐烧热后,放入茶叶,迅速抖动簸荡很烤。待茶叶烤至微黄色,飘溢出清幽的茶香时,便冲入一勺开水。听“啾”的一声,被冲起来的茶水泡沫会升至罐口,釜堂内会立即飘溢出一股诱人的茶香。这一冲茶之声,又响又脆,因而又称烤茶为“雷响茶”。

