

心香一瓣

暖暖母爱茶韵长

□钟瑞华

茶，是春天写给大地的情诗。
每年清明谷雨时节，老屋背后的大山深处，绿油油的茶树一层层镶嵌在梯田状的山坡上，目之所及，一片青翠，微风拂过，清香扑鼻。
吃过早饭，母亲便背着竹篓，带领我们上山去采茶。雨后天晴的路面还有些泥泞，我们沿着蜿蜒的山路小心翼翼地前行，时而拨弄路边的草丛，时而采摘山头的野花，清新的空气伴着泥土的芬芳扑面而来，瞬间忘了爬山的艰辛。
上完陡坡，展现在眼前的是一望无垠的绿，茶园似一块翡翠镶嵌在群山的怀抱。三三两两的采茶女身穿蓝衣、头戴斗笠，散布在郁郁葱葱的茶山中，动作娴熟地将一枚枚茶芽采下放进背篓，欢快的笑声和清脆的歌声在茶园上空萦绕，让人仿佛置身画中。我们随即加入到采茶的队伍中，只见母亲的左右手交替在茶树与竹篓之间不停地穿梭，一片片新鲜的叶子便欢快地跳到竹篓里。
虽然那时的我只有茶树般高，但看她们忙忙碌碌的，也总是跃跃欲试。母亲担心我毛手毛脚弄坏了茶叶，一边采茶一边不停地叮嘱：“华呀，尽量采摘那些嫩绿的叶子和刚长出来的茶芽，大片深绿色的叶子就不要采了。”我便调皮地吐了一下舌头，学着母亲的样子小心翼翼地采摘起来。“茶树青青绿叶娇，我和茶树一般高；茶山层层彩云绕，我和彩云一样飘；采哟采哟采哟采哟……”歌声惊醒了睡梦中晶莹的雨珠，有的悄悄趴在采茶女的发梢侧耳倾听；有的偷偷蹦到草地上翩翩起舞。晌午时分，竹篓终于满了，奶奶和大姐在山下扯着嗓子喊我们回家吃午饭，我们便收拾好竹篓，一路欢笑着朝山下走去。
回到家后，母亲先把采摘回来的茶叶用清澈的山泉洗净晾干，吃过晚饭后便摆好工具，叫上父亲一起做茶。母亲把茶叶倒进已经烧热的铁锅里，一边用炒茶帚在铁锅中旋转炒拌，使茶叶均匀受热脱水，一边有节奏地来回揉搓。经过杀青、初揉、炒二青、复揉、干燥等五道工序，茶叶便可出锅，屋子里便弥漫着馥郁的茶香。这时顺手抓起一撮干茶放到嘴里慢慢咀嚼，喉咙里立即有一股馨香，清凉甘甜，直透心底，让人不由自主地想起白居易的诗句：“鼻香茶熟后，腰暖日阳中”。

茶叶做好后，母亲总会用刚烧开的山泉湖一杯新茶给父亲品尝，父亲便毫不客气地对茶的成色、味道、火候等逐一进行点评，每次点评的结果都能让母亲笑逐颜开。这时，一旁的我总是缠着父亲分一小杯尝鲜，父亲却戳戳我的小脑袋说：“喝几小口就得去睡觉，明天一早还得上学呢！”
我在随母亲一起上山采茶的时光中度过了美好的童年。十二岁那年，我升上了乡里的初中，碰巧的是，学校的后山上也有一大片茶园。每年谷雨时节，学校便组织我们采茶，几百人的队伍分散在茶园中，远远望去，宛若一朵朵五颜六色的花朵绽放其间；又似一颗颗七彩玲珑的宝石散落于碧绿玉盘，清风拂过，掀起层层绿浪。
旅居他乡的日子，在看书和写作的间隙，我总喜欢泡上一杯故乡的春茶，或轻抿慢啜，或一饮而尽，顿觉神清气爽、文思泉涌。浓浓的乡茶散发出的清香，飘着父老乡亲的纯情和善良，凝聚着父母对儿子的深深牵挂。袅袅茶香中，我仿佛看见满头银丝的母亲正披着晨雾、背着竹篓在茶园里忙碌着、忙碌着……

三月，上春山去
风，孕育满目青绿、金黄、粉红
桃花绽开粉嫩的脸蛋
油菜花的金黄，抹上了蝴蝶的翅膀



▼我和春天合个影



心里的春天

□湖北阿秀

我心里的春天
想着茶山，坪地里，山坡上
肥沃，或贫瘠的土壤
新茶在发芽，树木在孕育花骨朵
孕育一个五彩斑斓的世界
清风从远方缓缓而来
一路发出悦耳动听的声音
撒下新的种子，生命充满蓬勃生机
我知道，你在他乡
也在等待和盼望崭新的春天
等到茶园飘香时，有人静静想你



▲茶山的纽带

上春山

□咏櫻

三月，上春山去
风，孕育满目青绿、金黄、粉红
桃花绽开粉嫩的脸蛋
油菜花的金黄，抹上了蝴蝶的翅膀

茶树，抽出鲜活的新芽
一整座的茶山，被春风摇醒
春光穿过所有植物的身体
游人触摸叶片的纤柔

这是一曲庞大的交响
我闻到经霜的大地，弥漫着花香
香气醉人，温婉且浅淡
拴住异乡人，日夜无端的怀想



▲花如雪

►春色琴键

本组图片均由黄兴亮所摄



远眺武夷晨辉
陈彤摄



百姓故事

一小碗槟榔芋

□李庚霖

我从小在外婆家吃饭，除了晚上回家睡觉，基本都是同她在一起。大部分的孩子都嗜甜，外公有一手绝活是做太极芋泥，他做的太极芋泥香甜软糯，黑中有白，白中有黑，既好看，也好吃，是小时候表姐的最爱。
外公去世后，外婆承接了外公的手艺活。自小在农村长大的外婆，大部分的时间都在家里忙碌着，色香味中，她终归是缺了一双厨师美的眼睛，所做菜色多数麻辣咸，卖相不足。可惜那时我尚且懵懂，哪里知道做菜众口难调，我每每耍脾气尽吃白饭，回到家，另一顿在父母“威逼”下眼泪拌饭吃下去，下一餐又是白饭，可怜外婆一把年纪看在眼里疼在心里。只能颠着铁锅，开小灶炒些一点辣味也不带的菜，仅作儿童糊口。
腐乳蕨菜，武夷山人唤作“雨赛”，咸辣爽口，不仅带着蕨类植物的特殊香味，拌着豆腐乳、辣椒炒制尤为下

饭。我极喜爱“雨赛”，又每每被辣得无法入口，耍横耍蛮也不管用，只能换来父母巴掌和教训。外婆阻拦不得，常常暗自叹气，心里着急却也无法，炒了一辈子辣菜，正如湘潭川赣的厨师，少了辣椒不会炒菜了。无奈，强迫自身，仅加豆腐乳的腐乳蕨菜，作为小灶横空出世。
但蕨菜终究是时令青菜，只有在雨水旺盛、温度炙热的夏季才吃得上。外婆看着我身体瘦弱，不爱吃饭，总要有一个四时都吃得上的“当家菜”才是。
偶然一年除夕，外婆掌勺的年关，偶然想起表姐惦记的太极芋泥，便蒸了一大锅讨表姐的欢心。可惜外婆的厨艺有限，无法将它做得精致，太极图荡然无存，仅仅是一碗普通的芋泥撒上芝麻。
表姐想起色香味俱佳的太极芋泥，心上只有失望，满满一大铝盆芋泥

只尝了一小勺，却便宜了我这个傻小子。外公宠溺表姐，往往过年一大铝盆的太极芋泥都被她承包了。我空流口水，馋得吸手指也吃不上一口，这次一大铝盆是我初尝，吃得肚圆，心满意足。
外婆本自失落，精心准备的甜点遭人嫌弃，转头一看，心尖上的小外孙又这么喜爱，心情又开朗了许多。
年关一过，我对太极芋泥的喜爱并未被外婆遗忘，甚至烙进外婆的心里。每逢我食欲不佳，或者烹饪时间有余，大铝盆换成小铝碗，仅我独享的太极芋泥，便热乎乎地从蒸锅中端出。或许没有太极形状的芋泥已不能称作太极芋泥。以闽南通俗的口吻，不过是一碗槟榔芋罢了，可身居外地，食堂尽皆辣菜，又怎会有人顾得到一个小身影的口味呢。
时光漫漫，我未尝到槟榔芋已四年余了。

品茗论茶

炭焙岩茶的“熟”与“透”

□傅强

从事岩茶炭焙工作以来，我听到最多的一句话就是焙茶客户说的：“师傅，帮我把这款茶焙熟、焙透。”要将茶叶焙得让客户满意，首先要搞清楚什么是焙熟，什么是焙透？在这里，根据我多年实践摸索，谈谈我对岩茶炭焙工艺中“熟”与“透”的理解。

何为“焙熟”

先来聊聊什么是岩茶炭焙工艺中的焙熟。首先我们知道炭焙的目的和作用——除杂、去异、提纯、转熟、固香。炭焙用不同的温度和不同的时长，会产生不同效果。这需要根据经验，善于总结、对症下药，看茶焙茶了。
众所周知，武夷岩茶在前期初制工序完成时，只是半成品，即毛茶；拣剔干净后，进行初步烘干，我们称之为“走水茶”。对于茶人来说，这个阶段的岩茶还是生涩的，它也许可以喝，但它的茶性是寒性，喝着虽香，多喝两杯却会刺激胃黏膜，导致反胃。这就需要通过炭焙把生涩类

物质转熟，使茶性从寒性转成温性。从品鉴的体感来说，“焙熟”精制的成品岩茶能让茶客喝得不反胃。其中的原理是，茶叶在炭火的热力作用下到达了一定的温度（超过能大部分转化生涩类物质的最低临界温度），翻焙拥有了一定的炭焙时长，就能够做到把茶叶“焙熟”。

何为“焙透”

“武夷焙法实甲天下”提到的炭焙，包括“焙熟”与“焙透”。两者听着像，但不是一回事。所谓“焙透”，不仅是指茶叶在炭火的作用下达到一定的熟度，更是指茶叶内部的每一部分都均匀地接受了热力的作用，使得茶叶的内外质地、香气和滋味都达到一个和谐统一的状态。
“焙透”首先要求茶叶在炭焙过程中，内外受热均匀。这意味着茶叶的表层和内部都需要在适宜的温度下，逐渐转化，释放出茶叶的深层香气和滋味。如果只是表层受热，而内部未能充分焙透，那么茶叶在冲泡时，往往会出现外香

内淡，茶叶骨梗里透出的茶味不纯，甚至带来生味的现象。

“焙透”还体现在茶叶香气与滋味的深度融合上。通过适当的炭焙，茶叶中的芳香物质与滋味物质能够更好地结合，形成独特的岩韵。这种岩韵是武夷岩茶的灵魂，它不仅仅是表面的香气，更是一种深层次的、持久的味觉体验。“焙透”的茶叶，其品质会得到全面提升。这包括茶叶的色泽更加油润，汤色更加明亮，口感更加醇厚，回甘更加持久。此外，“焙透”的茶叶在保存上也更具优势，能够更好地保持其品质和风味，不易受外界环境的影响而变质。

在实际操作中，要达到“焙透”的效果，焙茶师傅需要掌握精准的火候控制和翻焙技巧。火温不宜过高，以免茶叶外焦内生；翻焙要均匀，确保每一片茶叶都能均匀受热。此外，还需要根据茶叶的具体情况，灵活调整焙制时间和火温，以达到最佳的“焙透”效果。

简而言之，“焙熟”是需要一定的温度，“焙透”是需要一定的炭焙时长和翻焙的均匀度。“焙熟”与“焙透”是武夷岩茶炭焙工艺中的两个重要概念，它们共同决定了岩茶的最终品质。

