

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。雨过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,欢快的笑容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。母亲娴熟地将一枚枚茶芽采下放进背篓,欢快的笑容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。

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……

远眺武夷晨辉
陈彤 摄

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,所做菜色多数麻辣香咸,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,要横耍蛮也不管用,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,强逼自身,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到。

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。我空口吃,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,心尖上的小外孙女这么喜爱,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。以闻人通俗的口吻,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身影的口味呢。

时光漫漫,我未尝到槟榔芋已四年余了。

从事岩茶炭焙工作以来,我听到最多的一句话就是“焙熟,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

▼我和春天合个影



心里的春天

□闽北阿秀

我心中的春天
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

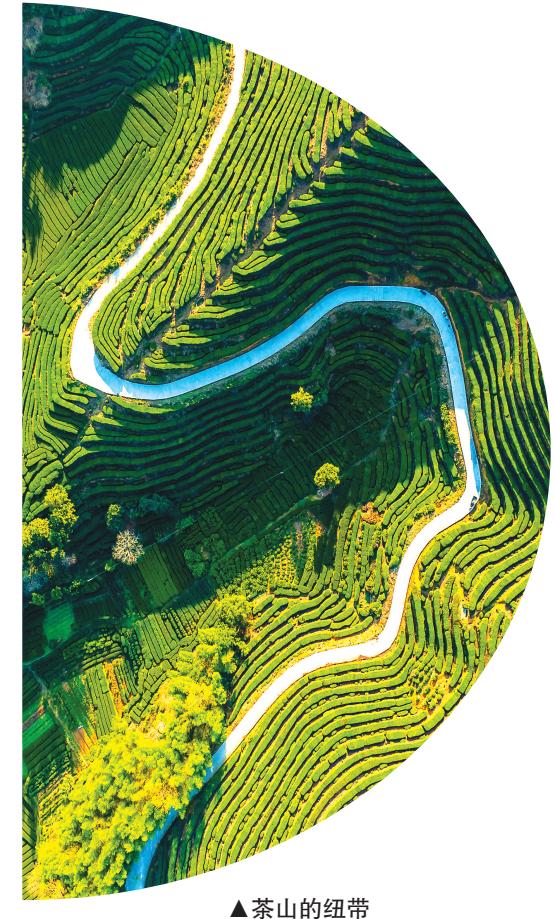
上春山

□咏樱

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,温婉且淡淡
拴住异乡人,日夜无端的怀想



▲茶山的纽带



▲花如雪



本组图片均由黄兴亮所摄

内淡,茶叶骨梗里透出的茶味不纯,甚至带夹生味的现象。

“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。

炭焙岩茶的“熟”与“透”

□傅 强

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着不反胃。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”

“武夷茶法实甲天下”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

