

茶味 从传统到“升级版”

“围炉煮茶”历史悠久,早在唐代,茶圣陆羽就在《茶经》中记录了煮茶的过程。随着时间的推移,云南出现了“火塘烤茶”。人们刨出火塘,将土陶烤茶壶放在火上慢火烘烤,然后放入茶叶,边烤边摇动,等茶叶散发出醇厚的焦香味时,便开始沏茶。而在湖南,也有冬天烤炭火、烧煤炉的习惯,煤炉上一壶茶,再摆上一些鲜果零食,一家人围坐在一起唠家常。在茶文化浓厚的福建、广州等地区以及苏州、杭州等地围炉煮茶也早已盛行。

初冬的午后,南枝小馆里,几个年轻人围坐在炉火旁谈笑风生。小馆绿植蔓延院落四周,在冬阳的照射下,大家往炉火旁一凑,顿时心生暖意。“除了传统的红茶、绿茶、普洱外,还有果茶、奶茶、咖啡、红酒等。”经常和闺蜜光顾这里的林友妮说,以前她只是经常喝茶,如今已经变成了一位喜欢动手煮茶、烹茶、调茶的茶饮爱好者。“改造后的围炉煮茶,对‘茶’有所升级。”林友妮说,围炉煮茶颇有讲究,并不是所有的茶都能拿来一股脑地丢在壶里煮。比较适合煮的通常是一些年份茶,如普洱老茶、老白茶、老茶头和稍粗老的普洱茶“黄片”等;反之,鲜嫩至上的茶类,如绿茶就不适合煮。

对当下年轻人来说,煮茶已经不仅仅拘泥于“茶叶”,奶茶、果茶、养生茶……哪一样挑出来,都能激发美食爱好者的“创作欲”。煮奶茶则是很多甜品爱好者在传统煮茶基础上的创新。“以前只能在视频里见到自制奶茶的过程,现在也能亲手试试。”与林友妮一同而来的好友陈莉,今天准备给好友们露一手:“煮奶茶搭配的茶叶不需要太名贵,只要喝着顺口的红茶即可。”挑选好一款普通的桂花红茶,陈莉捏出一小把茶叶放入火上烧热的红泥壶里,翻炒几下就闻到茶香,“滋啦”一声,顺势倒入牛奶,扔进几块老冰糖,轻轻搅动,让温火慢慢煮着,剩下的交给时间。十几分钟后,大家聊完几个有趣的话题,红泥壶里也结起一层深褐色的奶皮子。这时候用竹签挑起奶皮子放进茶碗里,用热腾腾的奶茶一冲,一碗香浓可口的奶茶便可用。

“我们的客户多以年轻人为主,因此我们创新推出了很多产品,比如红酒肉桂茶、世界杯熬夜养生茶、各种果茶和煮奶茶等,想通过一种更潮的方式,更好地满足消费者的多元需求。”一家咖啡店的负责人认为,“围炉煮茶”这一传统吃茶方式,能够唤醒更多人对中国传统文化的记忆,让茶文化实现更好地传承。



煮奶茶受年轻人欢迎。

茶趣 重点在于自己动手

围炉煮茶的乐趣就在于自己动手,经济学上有一个术语叫“禀赋效应”,当我们拥有了某一物品的时候,那么我们对这件物品的评价程度和期望值,就会比还没拥有它时高出许多。同理,当我们自己剥掉玉米皮,把它慢慢烤熟之后,我们就会觉得它更香。林语堂先生在《生活的艺术》中说,有茶癖的中国文士都主张烹茶须自己动手。烹茶须用小炉,烹煮的地点须远离厨房,而近饮处。真正鉴赏家常以亲自烹茶为一种殊乐。喝茶的伙伴不可多,因为“饮茶以客少为贵。客众则喧,喧则雅趣乏矣。独啜曰幽;二客曰胜;三四曰趣;五六曰泛;七八曰施”。

光是煮茶就有不少门道,如林语堂先生所说,茶炉大都置在窗前,用硬炭生火。烹茶的艺术一半在于择水,山泉为上,河水次之,井水更次。主人随口和来客谈着天,但并不忘了手中所应做的事。他时时顾看炉火,等到水壶中渐发沸声后,就立在炉前不再离开,更加用力地扇火,还不时要揭开壶盖望。壶水已经沸透之时,他就提起水壶,将小泥壶里外一浇,赶紧将茶叶加入泥壶,泡出茶来。围炉煮茶时最适合七嘴八舌地闲聊……是的,也许“围炉煮茶”的意义并不在于喝茶,而在于那一份在时光中慢慢煮开的放松与释怀。



煮茶重点在于自己动手。

围炉煮茶 炭火正旺

青梅煮酒,围炉煮茶,松下谈诗……这个冬天,属于茶饮爱好者的冬日仪式感,从一次煮茶开始。三五人围在炭火旁,喝着茶,吃着零食聊聊天,以一种返璞归真的交流方式,打破紧张的生活节奏,体验“慢社交”的闲适感。炉火正旺,茶煮沸了,快放下手机,享受此刻的松弛与惬意吧。

煮茶贴士

煮茶有量味更佳

高温烹煮的茶,茶汤浓度通常是清饮的几倍,这就要求我们在煮茶时控制好投茶量,并根据所用茶具容量大小,掌握好茶水比和投茶量(一般3—5克即可),投茶量过多容易导致茶汤过浓,且还会使喝茶人出现“茶醉”现象。

无论是泡茶还是煮茶,都更推荐茶友们使用沸水高温泡煮,这是因为当水温不够时,容易抑制茶叶香气,影响茶味溶出速度。如果想直接用冷水煮,则应该等水烧开之后,再投茶烹煮。为节省煮茶时间,还可先用另一个烧水器烧开之后,再注入煮茶器里面和茶叶一同烹煮。

煮茶时要注意,加到壶里的水不宜过满,一般加到壶具容量的一半或是三分之二的位置即可,

水加得太满容易导致沸腾后溢出,可能会使炉火熄灭或是烫到自己。在煮茶过程中茶具会不断升温变烫,这时如果直接上手拿取壶具,就很容易被烫到,因此在不确定壶具是否具有良好的隔热性时,建议用一块稍厚的毛巾包裹一下茶壶的手柄再拿取,安全性更高。

茶点

田园风扑面而来

“围炉煮茶”可以是阳春白雪,也可以特别接地气。据说,在火塘烤茶的云南,小孩不爱喝茶,但也爱往火塘边凑,大口吃茶果和茶点。火塘烤茶的茶点也是烤的,传统的有如烤建水豆腐、烤饵块等。而当镜头转移到北方的茶馆,炭火烧烤除了茶之外,可以烤柿子、烤橘子、烤栗子、烤桂圆,甚至烤年糕、棉花糖,各种食物色、香、味俱全,随意组合。围炉煮茶要的是闲适、平静,所以茶点不能油腻,茶和茶点要慢慢享用,而不能一吃就饱。

喜欢围炉煮茶的“80后”市民黄超认为,这种方式为自己与友人提供了“慢社交”的满足感。既可以品各种茶味,也可以借着炭火,烤上各自喜欢的小茶点。“大家时不时翻动正在烤的东西,减少了玩手机频率,感觉关系更亲近了,整个人状态很舒服。”在黄超和朋友们看来,围炉煮茶煮的不仅是茶,也是一份体验。

围炉喝茶时,拍照也特别“出片”。除了标配的炭炉和茶以外,用精致复古的器皿装成搭配色彩饱和的应季水果和各式点心,真的可以捕获人心。绿豆糕配绿茶、清油酥点配黄茶、瓜子坚果配乌龙、果脯蜜饯配红茶……各种青岛人爱吃的枇杷梗、核桃酥,整齐码在各种精致的陶瓷盘碟里。此外,还有专属冬季的地瓜、核桃、红枣、牛肉干等烤制茶点,要用“箬箕”或“篾箕”呈上,田园风便扑面而来。

你以为烤这些就够了?还有黄灿灿的脆柿子、成串的圣女果、小灯笼一样的砂糖橘,各色水果在烤架外圈一一摆开,用炭火的余温微微加热,等待脆柿子的表皮裂开,圣女果的汁水从表皮外渗出来,地瓜滋滋烤出油水、花生噼里啪啦崩开壳,喝一口暖茶,吃一口茶果和茶点,这哪里是围炉煮茶,这是中华文化穿越千年历史不曾褪色的吸引力,或许古人的田园生活美学就是这般模样。



茶果满是丰收的味道。



如果你是一位热爱烹饪的美食家,或是愿意四处发掘美食的探店达人,请扫码入群加入我们,一起互动起来,探索美食世界!