

围炉煮茶正当时

□陈灵敏



配图 李昊天 摄

C 我曾附庸风雅过一回，去同学家的茶园体验“茶文化”。第一次置身茶园，心中颇有些震撼。茶树齐整干净，毫不张扬，枝头上俏生生的茶叶翠色欲流，有着植物蓬勃生长的清香。“青箬闲耕雨，红裙半采茶”，诗词中的采茶场景如此令人向往，但实地参与采茶这个过程，其实并无多少诗意，反而辛苦功夫殊不少。茶蒂头、老叶和散叶肯定是不能进篮子的，掐摘嫩叶时需要一个个将“对口叶”采下来。忙得腰酸背痛，篮中的茶叶也只是薄薄一层。运气不好遇到潜伏的毛毛虫，采茶的兴致便荡然无存了。

不仅采过茶，我也和亲友们体验了几次围炉煮茶，在民宿、在露营地，甚至在家中阳台。印象最为深刻的却是小时候的围炉煮茶：虽然围的是煤炉，煮的也并不是严格意义上的“茶叶”。初冬的日子里，我常常鼻塞咳嗽。母亲就会去附近种枇杷的奶奶家摘几片枇杷叶。回家后一头扎进厨房里，用干净的牙刷细细地把枇杷叶上的绒毛刷干净，然后拿出老底子的煤炉生火煮枇杷叶茶。锅里还会加一些剪碎的淡竹叶和大块的老冰糖。小锅汩汩冒出温柔的烟火，混合着枇杷叶特有的清香；窗外的小雨自顾自地下着，屋子里温热如春。这个安宁的场景，每个冬日我都常常想起。

围炉煮茶闻暖香，且喜人间好时节。漫长的冬日，万物都以沉寂的状态开始休养生息。郁达夫曾在散文《江南的冬景》中写道：“凡在北国过冬天的人，总都道围炉煮茗，或吃煊羊肉、剥花生米、饮白干的滋味。”他称之为“一年之中最有劲的一段蛰居异境”，大人小孩总也是个在怀恋的。其实，不必拘束于北国或是江南，围炉煮茶可以是我们的每个人的冬日小憩。时光不散，好茶不断。煮一壶茶的时间，看茶水渐渐沸腾，捧杯淡然品之，“无由持一碗，寄与爱茶人”。

B 今天围炉煮茶的兴起，或许不仅是为了寻访古人的诗情画意，更是由于那份难觅的随意和闲适。红茶、普洱、岩茶皆可入罐，添奶加糖也由你喜欢。至于煮茶之水，古人是各尽其法。无锡惠山泉水被茶圣陆羽列为天下第一泉，唐朝名相李德裕听说惠山泉的美名，就想一尝甘甜。他下令建立起一条自京城到无锡汲取惠山泉的“特快专递线”，这条线路后来被人们称为“水递”，规定一天一夜之内，必须将水送到西安，实在是大动干戈。而《红楼梦》中的妙玉，曾经辛苦收集梅花上的雪水，统共只得了一瓮，藏于地下不舍得使用。对于我这种俗人来说，其实寻常之水也不失风味，不拘泥于泉水雪水或湖水井水。万物皆可围炉，从红枣、柿子到糍粑、馒头，各有风味，各有所喜。比起户外烧烤，围炉煮茶似乎多了些从容。不必费心地游走于各种肉串调料，也不必时刻看顾食材的生熟程度。随意落座，笃笃定定地拨弄小食，待茶沸腾。也许我们心中认可的，就是这种松弛无序。

围炉煮茶，不必拘束于一种场景。家中若有小院，可以树下煮茶，亲友闲时来一场围炉夜话。“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。”南宋诗人杜耒一首《寒夜》，让冬日煮茶格外美好。屋外雪压寒枝，炉内星火点点，更有杯中茶香流转，好一副惬意画卷。“野泉烟火白云间，坐饮香茶爱此山。”去山水之间煮茶，似乎又是另一种茶趣了。试想在这个季节，从一条小路穿径而过，视野豁然开朗。山水连接处，水草摇曳，看层林尽染，享清风拂面，那些不可言说的心事，都在茶香之中烟消云散。围炉煮茶，或许正是快节奏之下的慢调，让疲惫生活有了放松的时刻。“茶亦醉人何必酒，书能香我无须花。”我们的生活，既要有朝朝暮暮的烟火气，也少不了琴棋书画诗酒茶。

A 有种说法，围炉煮茶的兴起是受少数民族的影响，起源于云南地区的“火塘烤茶”。火塘是老一辈云南人生活中必不可少的东西，人们用它取暖照明、烧煮食物，也会直接在炭火上烤茶。等待火炉上面的砂罐被煨热后，放入茶叶迅速抖动。待茶叶烤制一会儿便冲入一大勺开水。只听一声脆响，室内立即飘逸出一股诱人的茶香。此时的茶，充盈着豪爽，自带磊落的江湖气。

其实围炉煮茶并不算什么新鲜事，据说唐朝就有煮茶的习俗，陆羽在《茶经》中便有相关记载。唐代专用于煮茶的炉子设计得十分精妙：形如古鼎，炉内可放置橄榄炭等各类木炭，炉身下腹有三孔窗孔，用于通风。炉底设有一个洞口，方便出灰。而选择烹煮的茶叶，更是丰俭由人。可以用高价购得的名茶，也可以煮自家采摘的粗茶；可以是纯茶，也可加上蜂蜜等物增添风味。白居易在《晚起》中写道：“暖炉生火早，寒镜裹头迟。融雪煎香茗，调酥煮乳糜。”寥寥几句，古人煮茶之风雅已在眼前。

电视剧《梦华录》的热播，更是让我们重回宋朝的雅致繁华。宋代饮茶之风盛行，王安石曾在《议茶法》中写道：“夫茶之为民用，等于米盐，不可一日以无。”宋代煮茶时，茶叶经过碾碎、烹煮、搅拌、滤汁后，再将茶汤注入茶盏里饮用，饮茶之余搭配一些茶果点心，三五好友围坐一起吟诗作赋。而升级版的点茶，讲究茶汤如同疏风淡月，颜色从翠绿、浅绿到乳白，美如镜中花。宋人还有其他玩法：猜测茶叶产地，谈论茶叶知识，比拼点茶技术。围炉煮茶也在日复一日中有了更为丰富的内涵。

一夜之间，围炉煮茶似乎风靡了整个朋友圈。选一个晴朗无风的日子，择一处空地，边生火煮茶，边闲话家常，偷得浮生半日闲。以茶会友的这份热闹，成为冬日的一个新鲜点缀。

试想一下这个场景，滚圆的烤网下炭火正旺，上置一口陶制的侧把壶，里面正咕嘟咕嘟翻滚着甜香的桂圆红茶。几穗玉米、几块红薯、几个橘子、几颗板栗、几粒花生均已经被炭火熏得焦嘍嘍，依然倔强地围在拙朴的陶壶周围。哦，别忘了烤出虎皮花纹的慈城年糕，糯糯叽叽，轻扯甚至可以拉出绵密的丝。众人闲谈之间，茶水香气氤氲。各自招呼着沏上一小杯，顿觉和暖甘香，寒意散尽，不亦乐乎哉。



三江月 / 乐活

责编李菁 审读刘云祥
2023年2月4日 星期六
美编雷林燕