

得闲饮茶

记者 周芸 文 摄



温茶

“煮水、泡茶、品茶，心随着茶慢慢静下来、沉下来，这是一个沉淀、发现自己的过程。”被茶“圈”粉十余年的市民徐先生是位茶迷，喝茶是他生活中最大的乐趣。

对茶“一见钟情”

徐先生的父亲在林场工作，闲时喜欢泡茶、饮茶，茶叶是父亲从山上采摘下来的纯天然野树茶叶。每次父亲喝茶时，屋里就会飘着清香，让人安静，徐先生打小就很享受这种氛围。

上高中时，有一次父亲的朋友送来一款新茶，是西湖龙井。父亲泡了一杯，让他也尝尝，没想到这一口茶让徐先生对茶“一见钟情”，从此入了茶坑。

高中时，他便开始泡茶喝，带着淡淡苦味的茶，不仅清香也让他特别清醒。他看到一本名人传记中有说，茶叶可以嚼着吃，嚼茶叶能激发人的思维能力和记忆力，他便试了试，果然有效。多年饮茶，他保留着嚼茶叶的习惯。

喝茶的门口

徐先生喝茶很讲究，四季有别，春天夏天喝绿茶为主，绿茶味苦寒，能清热、消暑；冬季他常喝红茶，因为红茶味甘性温。

徐先生说，白茶四季都适合，春天适



茶杯



茶点



徐先生收藏的茶叶。



徐先生家的茶叶罐。

合喝新白茶，如白毫银针和白牡丹，夏季适合饮用老白茶，夏季天气炎热，老白茶具有清凉解暑的效果，秋冬季适合饮用陈白茶和寿眉，秋冬季天气干燥，这类茶有助于润燥和解腻。

刚开始喝茶，徐先生都是用刚烧开的沸水冲泡。有一次，他在家喝龙顶茶，水烧开后放了一会儿才冲泡，没想到这样泡出的茶比平时更好喝。他便研究起了泡茶的水温，经过学习和实践，徐先生总结出了一些自己的水温理论，绿茶的冲泡水温在80℃至85℃，口感较好，新白茶、普洱茶、红茶，冲泡温度在90℃至95℃。而黑茶、乌龙茶，以及陈年的普洱茶、岩茶等，则需要100℃的沸水进行冲泡，才能保证较好的口感。

喝茶是种生活态度

同事们都知道徐先生爱喝茶，对茶叶也有研究，经常有同事向他请教，最近两年，单位的年轻人也开始和徐先生讨论起喝茶的门口，原本咖啡占主流的茶水间里新增了不少茶品。

徐先生的家装修得古色古香，朋友笑言，他家看着像茶馆。每个角落都适合拍照。徐先生囤了好多茶叶，他有专门的茶柜，绿茶放在冰箱里，红茶常温保存。一有好茶，徐先生便会邀请朋友来家中同饮。

徐先生人缘好，朋友们觉得他的好脾气与喝茶分不开。徐先生说，喝茶是一种生活态度。茶需要用心去品味，在喝下每一口茶水的同时，静静地感受茶香、茶味和茶文化所带来的美好。喝茶的人更容易在忙碌的生活中找到内心的平静。

春茶

一盏鲜

陆羽《茶经》记载：“凡采茶，在二三月间”。译成白话文，二、三、四月间采的都是春茶。以采摘节气来划分，春茶分明前茶、雨前茶、谷雨茶。

从春分至清明所采之茶唤作“明前茶”，明前茶芽嫩叶细，饱满鲜爽、产量又少，因此，素有“明前茶，贵如金”的说法。古来被尊为上贡珍品，寻常百姓极少能得尝鲜。“蟹眼煎新汲，雀舌烹春嫩”，宋人王十朋在清明时节，取出珍贵稀有的明前茶来招待友人，煎茶之水沸起的漩涡形成“蟹眼”，嫩芽似雀舌，甘香如兰，“啜之淡然，似乎无味，饮过之后，觉有一股太和之气弥留齿颊之间，此无味之味乃至味也。”这便是明前茶的妙处。记得少年时，闲着无聊，从父亲的茶叶罐里取一撮新茶撒入玻璃杯，看蜷曲成螺的嫩芽上浮下游，渐次在热水中舒展开来，焕发出盎然生机，看杯中嫩芽沉浮，我忍不住喝了一口，一股清香夹杂着果香沁人心脾，一杯下肚，余香绕喉。后来，父亲告诉我，这一小撮毛乎乎的“绒茶”便是比金子还贵的明前碧螺春。

较之明前茶，老茶客更钟爱经久耐泡的雨前茶。陆游之诗“兰亭步口水如天，茶市纷纷趁雨前”，便是雨前茶蒸腾人间的最好写照。俗话说：“茶叶两头尖，谷雨值千金”，谷雨前采摘的茶叶发育充分，叶肥味醇，久泡仍余韵悠长。扬州八怪之一的郑板桥爱极了鲜嫩甘冽的雨前茶，他曾勾勒过人生中最为惬意的时光：“此时独坐其中，一盏雨前茶，一方端砚石，一张宣州纸……”似乎一盏鲜茶催得他画思如泉涌。

常言道：明前雨后分枪旗，一碗乍辨色香味。较之雨前茶，谷雨后的茶，就涩味偏重，且口感略粗，我是从来不喝的，但倒了可惜，故常用来煮茶叶蛋，也算物有所用了。

周作人爱喝茶，世人皆知。江浙一带，多产绿茶，故周作人唯喜绿茶，对红茶、花茶……统统拒之门外，平日里，他除了喝家乡本山茶，就是杭州龙井、六安瓜片、太平猴魁等绿茶，周作人对理想生活的憧憬是“如在江村小屋里，靠着玻璃窗，烘着白炭火钵，喝清茶，同友人谈闲话，那是颇愉快的事。”有朋来访，周作人皆以茶待客，“照例是一碗清茶献客，永远是清淡淡的青绿色，七分满”。

梁实秋印象中最为风雅的是好友苦茶庵里的一杯清茶，“抗战前造访知堂老人于苦茶庵，主客相对，总是清茶一盅，淡淡的、湿湿的、绿绿的。”

春茶易醉须茶佐，瓜子乃江南茶馆最接地气、最受茶客欢迎的佐茶之物，可周作人对佐茶之食另有一番高见，他觉得喝茶配瓜子，不太合适，主张茶佐该是清淡之物，譬如他的家乡绍兴流行一款茶食——干丝，将豆腐干切成细丝，加姜丝、酱油，重汤炖熟，淋上麻油便可。吃干丝不能做斯文状，从盘子底部的麻酱油汁中夹满满一筷子送入口中，酣畅淋漓，绵软爽口。

(申功晶)