

围炉煮茶,老传统里有新风尚

一张桌子,一个炭炉,一把陶壶摆在烤网中间,微火慢煮,茶香扑鼻。烤网外围,摆上年糕、红薯、花生、橘子……三五知己,围炉而坐,悠然自得。这个冬天,围炉煮茶在中国各大城市成为现象级消费热点,是年轻人当下最“出圈”的潮流生活方式。实际上,围炉煮茶历史悠久,中国古代称之为茶宴,是朋友间以茶为宴席的一种品茗清谈之举,曾被视为文人骚客社交、寄情抒怀的表征。现今,这一传统喝茶方式的翻红,无外乎其充满仪式感、氛围感的体验过程,契合了当代年轻人的消费需求,更提供了一种社交新场景。



煮茶,大抵是爱茶之人每到寒冬都心心念念的事吧!小小的炉子上,有暗暗的小火不明不灭,壶里的水慢慢地被煮沸,冒出细密的水雾。屋子里的暖意晕染开茶香,让饮茶人也由身及心地逐渐温暖起来。

魏晋以来,天下骚乱,文人无以匡世,渐兴清谈之风。这些人终日高谈阔论,必有助兴之物,于是多兴饮宴,所以最初的清谈家多酒徒,如竹林七贤。

后来清谈之风发展到一般文人,但能豪饮终日不醉的毕竟是少数,而茶则可常饮且始终保持清醒,于是清谈家们就转向好茶,所以后期出现了许多茶人。

因而,煮茶可以在二人或二人以上进行,也可以独自自煮、自品,它给人带来的身心感受,能换来无穷的回味。

这样的意境也是今日的我们所要倾慕所要追求的了,为了让众多爱茶之人能随心煮茶,我们不妨细细说下煮茶的历史由来,何为煮茶、煮茶需要择何种茶,何种炉具?

煮茶的历史由来

煮茶是茶艺的一种,古今中外皆有关于煮茶的记载和研究。古人饮茶是从鲜叶生吃咀嚼开始,后变为生叶煮饮,形成比较原始的煮茶方法。

唐代时饮茶开始由粗放走向精工,尤以集历代茶艺精华、著有世界上第一部茶艺专著《茶经》的陆羽为杰出代表。陆羽在总结前人饮茶经验的基础上,通过亲身体验,提出了煮茶的理论并付诸实践,开创了饮茶新风尚,推动了唐代茶文化的形成和发展。

何为煮茶

煮茶其实并非新形式,陆羽《茶经》中就有相关记载。陆羽煮茶法讲究技艺、注重情趣,要求茶、水、火、器“四合其美”。

所谓煮茶,是指茶入水烹煮而饮。直接将茶放

在釜中熟煮,是中国唐代以前最普遍的饮茶法。唐以后则以干茶煮饮。唐宋时代通行煮茶,方法是先把茶叶碾成碎末,制成茶团,饮用时把茶捣碎,加入葱、姜、桔子皮、薄荷、枣和盐等调料一起煎煮。还有把茶叶碾成碎末,用茶罗将茶末筛细,然后冲水将茶末调成糊状喝下,因而叫做“吃茶”。宋元以后,改煮茶为泡茶,而且不加入调料。明清以后,则盛行泡茶。

对于现代茶人而言,煮茶的价值更多是饮茶氛围的体验和煮茶形式的享受。

一般煮茶时会搭配轻缓的音乐、香道等内容,从器材准备、烧水到煮茶、品饮,整个节奏轻缓、舒适,并且富有形式感,通过肢体的静带动精神的静,可以让人在这一过程中完成情绪的放松。

适合煮茶的茶品

“煮茶喝”虽好,但并非哪种茶都可以煮着喝。一般年份较长、全发酵,茶性甘醇浓烈的茶品比较适合用煮的方式品饮,这些茶品或是藉由工艺制程,或是经过时光的炮制,褪去了最初的青涩寒凉,茶性趋于温热。此类茶品烹煮后不会因过于苦涩而难于下口,而温热的茶性用来驱寒又再适合不过。

一般来说,可以选择下列茶品来煮茶比较合适:

1. 发酵重的茶叶,如熟洱、老茶头、大黄片、红茶等。
2. 陈年老茶,如老普洱、陈年铁观音、老白茶、陈年岩茶等。

而铁观音、绿茶这类轻发酵的茶叶,沸水冲泡为佳,不宜烹煮。此类茶叶,煮后茶叶变黑,茶汤变紫,且有异味,难于入口。

煮茶用具

目前市场上存在许多煮茶的用具,主要有以下几种组合:

1. 炉具主要有:炭炉、电炉、酒精炉。
2. 壶具主要有:紫砂壶、陶制壶、金属壶(主要是铁壶)、玻璃壶。
3. 所用燃料:竹炭、木炭、电、酒精等。

在日常煮茶中,茶友一般用电磁炉随手泡即可用来煮茶,若有电陶炉与陶壶的组合效果更佳。因为相较于电磁炉,电陶炉的加热更为均匀,同时也可以真正调节至“小火”(电磁炉的小功率加热多是用“加热-断电-加热”的方法模拟);而陶壶的保温性又远胜随手泡,因此“电陶炉-陶壶”组合烹煮的茶汤会更为圆润厚滑。

想要追求煮茶情趣的朋友,考虑用炭火+砂器的组合。此组合冬季寒室使用尤佳。需要提醒的是,若在室内使用炭火进行煮茶,一定要注意空气流通,将门窗打开些许,防止一氧化碳含量过高而引发中毒。

在挑选煮茶的壶时,用耐煮透气的陶壶、可软化水质的老铁壶都是上乘,用高硼硅玻璃的壶,效果较好,尤其易观察内部煮物情况;煮茶的炉,红泥小火炉最是喜人,风炉釜也不错;炭的品质决定着茶汤的品质,荔枝木、龙眼木制成的炭会有淡淡的果香,且火焰稳定,最适合慢火深煮,而最高级的备长炭则给茶以隽永的味道。

如何煮茶

煮茶可以分为直接煮和冲泡后再煮两种方式。在煮茶之前,首先看看茶泡过没有。泡过的老茶,适合用温水煮茶,冷水煮茶速度较慢且感觉茶汤有点老;没有泡过的茶,洗茶后加冷水煮,更有利于把茶煮开。

其次,滋味较轻的如白茶、白鸡冠、铁观音等茶叶和螃蟹脚、金线莲等养生品就适合直接放进煮壶里面煮,而普洱茶之类滋味比较浓的茶叶则适合先使用盖碗冲泡五六遍后再拿来煮,这样既可以避免煮出来的茶汤过于浓烈,又可以让老茶的精华完全释放出来。

煮茶使用的茶水比例,一般会控制在1000毫升水投茶5-6克左右,茶友可在此基础上摸索出适合自己的茶水比例。因煮茶不若泡茶般要求严格,若是茶汤过淡,追加投茶或是延长烹煮时间便可;若是茶汤过浓,适量加水煮开即可。

推荐茶叶于冷水时加入壶中,烧开后改为小火烹煮(尽量调小功率,使茶汤始终处于将开未开的状态最好),同时揭开盖子(或侧盖),可散去茶品中的异味,茶性也会更为温润。

品饮茶汤

推荐煮茶时间60-120分钟,如此茶汤方可达到醇厚温润的品质。烹煮后的茶汤注入公道杯即可分杯品饮,同时炉具可保持小火加热保温。根据投茶种类(干茶或茶根,新茶或老茶)、数量、茶水比等,煮茶过程中还可续水数次,一切依据茶友面临的状况与个人口味进行调整。

煮茶的茶汤,顺滑甘甜,常带有点米香、棕香。茶汤颜色是品评茶汤的重要标准之一。注意,在品茶之前有一个很重要的过程叫:转碗摇香。有诗云:“挑煎黄蕊色,碗转曲尘花。”正所谓相由心生,不同的人或不同的状态转碗摇香后的汤花完全不同,总体汤花分为和谐型与不和谐型,其实这也是对人当下状态的反应。

什么是拼配煮茶

除了烹煮一种茶品,茶友还可选择不同茶类的搭配烹煮。煮茶可以不限煮某一种茶,将不同茶叶组合起来煮可以达到不同的养生效果。

比如我们在冬天常会将熟茶与老白茶以1:1的比例拼配后烹煮,老白茶会将熟茶的温热发散至全身,用于驱寒再适合不过。

现代人生活节奏很快,如何在这快节奏的生活里慢下来?有人说从煮茶开始。煮一壶茶,或许在水的沸腾之初让人惊奇,但耐心等待茶与水煎熬于红尘中的你我来说,也需要一份淡然和宁静,需要一种顺乎自然的心态。有了这样的心态,你自然会慢下来,能捧杯淡然品之,这未尝不是一场关乎于人的修行!煮茶使茶除了修身养性,更增添了几分温暖和岁月的意味。

曾经有古人说过:“寒夜客来茶当酒,竹炉汤沸火初红。”这样的场景,特别是在寒冬慢慢长夜时,尤使人心向往之:一杯热气腾腾的茶,能让经过朔风寒冷的人从内而外地暖和起来,屋外雪压寒枝,炉内星火点点,茶汤鱼眼乍现,窗边疏梅暗香,杯中茶香流转,好一幅冬日饮茶乐融融的画卷。 秉文

