



2022年12月10日星期六  
A01~A04 版  
组稿 / 杨菁菁  
责编 / 杨菁菁  
版式 / 史迎霞  
校对 / 解明傲

更多精彩内容  
敬请关注橙周刊公众号  
投稿邮箱 7617402@qq.com



## 冬日闲事

◎徐燕

受朋友之邀去她公司欣赏新添置的小玩意，一个陶炉，无烟碳烧着，上置细小筛网，置一壶茶，还有若干柑橘柚之类，半袋栗子，放几个热着，几个花生，朋友们围炉相聊，随手吃喝，倒也适意陶然。

据说今冬很流行这样，所谓的烤茶，我看过此友在朋友圈发的图片，不止有红茶，有橙子，半开口的栗子，还有一本半掩的书，整个画面是暖色调，只配用四个字来形容，岁月静好。

还是因为现在的日子真的好过了，可以在萧瑟的冬天也营造出一幅暖心的画面来，暖融融的室内，热气腾腾的茶，谈笑晏晏的朋友，啊，我觉得这是我做梦也不曾有过的画面。

一年四季，感觉唯一无法产生好感的就是冬天。即使现在到处都有空调，平日里也开车居多，但是，寒冬腊月里，走在风中，感觉不论穿多厚，那寒冷都会如锐利的刀器，刹那间穿透我的身体，再厚实的羽绒服在瑟缩时，都单薄得成了令人后悔为何不再多加一件的理由。

小时候住在山区，每个冬天的记忆都称得上惨烈。小学二年级还是三年级，我学大孩子给自己做了一个取暖的炉子，捡了一个搪瓷杯子，底下打两三个洞，两侧也打了洞，用一根铁丝穿起来，放上几块烧红的木炭，就是一个可以取暖的小炉子，但用了几天就不行了。那为了追求温暖勇敢的尝试，虽然很可笑也觉得可爱，一直记得很清楚。

总之，与寒冷作斗争的经历，是不需再回首的昔日，怎样可乐可叹，都衬得今天格外幸福。看着这桌面上的烤茶，我晒笑，这不过是小时候在野外烤红薯，烤土豆，烤玉米的堂前版嘛，除了始终保持着一壶热茶，烤几个桔子有点实用意义，别的都只能算锦上添花，毕竟室内，还是烧碳，有烟气等诸多考虑，真的大张旗鼓得想烤熟一个红薯，有点费事了，但是，烤点年糕，柿饼，橙子，还是蛮有雅趣的。

对于烤茶，我觉得与之绝配的，是今年同样流行的露营，在室外，天高地野，风景看过，也没什么好做的，正好有时间点火烧碳搞吃的，能喝上一壶茶，再烤点肉啊香肠啊红薯啊，倒也算野趣，不过这跟冬天就没什么关系了，四季皆宜。



## 本期策划

# 围着炉子 喝杯茶

认识一个00后小姑娘，在网上做美食买手店。平日就是各地逛吃，拍照打卡，再推广一下最新生活方式。看她做的毫不费力，生意居然很好。去年圣诞节，热红酒卖疯了。她说，北上广客人，都直接下单套餐——红酒、水果、料包、酒杯、香薰、氛围灯、圣诞树摆台，拆开快递就能直接拍照发朋友圈的那种。年轻一代的消费观，让我大开眼界。

今年不见她再推热红酒，转而在朋友圈刷烤茶罐、焙茶炉、松木炭，原来，今冬风潮改“围炉煮茶”了。

都嚷嚷着经济疲软，我怎么觉得这代年轻人不少乱花钱呀?! 从年初的滑雪，到年中飞盘，再到露营、路冲……一波接一波，这个还没学会，那个又该添新装备了。特意查一下网购平台，“围炉煮茶套餐”得一千多；去茶馆喝围炉套餐，人均也200以上，赶上私房菜了。

虚心请教，“你们现在已经抛弃奶茶和咖啡，改喝中国茶了？”她嬉皮笑脸答：“年轻人的社交方式而已，你老人家不懂。”

我怎么就不懂?! 打小跟在我奶奶后头给炉子添蜂窝煤，炉上架一张大铁板，中间炖着鸡汤，旁边一溜圈烤着红薯、花生、土豆，比这效率高多了！况且，“围炉煮茶”又不是什么新发明，本来就脱化于云南的“火塘烤茶”。

云南冬日湿冷，山区居民用火塘取暖照明、烧煮食物。如今“围炉煮茶”餐单上的烤红薯、烤糍粑、烤板栗，都是当地人日常吃食。当然，他们也会用火塘烤茶，据说烤出来的茶，冲泡出来的茶汤，才更醇厚浓郁。

其实，中国人是到明以后，才开始“泡茶”喝，之前都是“煮茶”。煮之前，茶叶也必须烤一烤。

秋冬季节，在舒适的氛围中，围着烤炉煮茶、烤着蔬果，这样的生活方式悄然走红社交网络。围炉煮茶一直是中国人的传统和风雅之士的选择，如今，也受到了越来越多年轻人的追捧。在此背后，是传统茶文化以及创新社交体验方式对于人们的吸引力。今天，我们就来聊聊吃茶那回事儿。

## 从吃茶去，到喝茶去

◎陶妍妍

唐朝是中国茶道第一个高峰。唐人陆羽，被尊称“茶仙”，因为他编撰了世界上第一部茶叶著作《茶经》。《茶经》记载，唐代茶叶生产过程“采之，蒸之，捣之，拍之，焙之，穿之，封之，茶之干矣。”饮用时，得将饼茶放在火上烤炙，用茶碾碎成粉末，再用筛子筛成细末，才能放到开水中煮。这种饮茶法叫煎茶法。水要煮三沸，第一沸加盐，第二沸加茶末，第三沸舀茶汤。忙半晌，只有前三碗味道较好，后两碗较差，五碗之外，“非渴其莫之饮”。

慢着，怎么还加盐？

是的。唐人喝茶，不仅加盐，还加葱、桂皮、陈皮，还加乳酪、坚果、炒米呢。要不为啥叫“吃茶去”，因为真的能吃啊！

有年在客家人家喝擂茶，他们告诉我，这是大唐古风。擂茶也是先烤茶饼，擂碎茶叶末，再加入芝麻、花生、核桃这些坚果，冲入沸水，调成糊状，再加入炒米。一套科技与狠活整下来，像端着一碗辣糊汤，喝完基本也吃饱了。

很多人喜欢那首“绿蚁新醅酒，红泥小火炉”，其实，苏东坡也写过类似的，“红焙浅瓯新活火，龙团小碾斗晴窗”，“龙团”是宋朝的龙凤团茶。宋朝时，茶与吃已渐渐分道扬镳。但宋人饮茶，仍需碾碎研磨，用沸水冲点，所以，宋代茶艺叫点茶。

很多年前去日本参会，主办方在京都一间寺院内，招待大家欣赏日本茶道。其实就是个旅游项目，三四个小时，喝两次茶，游一次园，还半推半就推销了一次铁壶和茶碗。但当时特别震撼，看看，人家把大唐文化保存的多好——现在才知道，点茶技术是宋朝的，真够打脸。不过，那次看点茶表演，还是很震惊的。茶叶

末怎么能搅成白色呢，上面还用绿色抹茶粉拉花！严重怀疑如今的咖啡拉花，是偷师咱祖宗技术啊。

据说茶道的兴盛，和唐代佛教兴起也有关。禅宗打坐，并不是打瞌睡，而需要高度集中精力去参悟，这时，茶叶的功能性就凸显了，和今天天选打工人们靠咖啡续命一个道理。

元代肯定是喝奶茶和酥油茶，不过饼茶仍是宫廷贵族的选择。直到明代，饮茶文化才发生重大转变，有了今天常见的散茶，人们也开始泡茶喝。

从茶饼到散茶，从煮茶到泡茶，居然和材料革新分不开。

明以前，制茶主要是用压紧法，做出的茶饼，和今天普洱茶饼差不多，目的是为了避香气散发太快。但到明代，高温陶瓷发展出来，瓷器完全可以密封隔水，还可避免散茶受潮变质，运输业更方便。既然是散茶，便无需再碾乳沸煮；直接冲泡，更有清香滋味。还有一个原因，是明代冶金技术的发达，铁锅普及，让炒青也变得容易，这也是绿茶最重要的工艺。

记得有次和中科大一位材料学博士聊天，他说：“人类文明史，其实就是材料学进化史。从石器到铁器再到塑料，材料的进步带来生产力的提升。你们总爱说青铜时代，白银时代，黄金时代，你看，这些也都是材料吧。”

前些日子，“中国传统制茶技艺及其相关习俗”入选联合国非遗代表作名录。中国茶申遗成功，意味着中国茶叶传统生产工艺及茶文化得到了世界性认可。虽说奶茶和咖啡概念在资本市场红了几年，但围炉煮茶在年轻人中迅速成为新网红，不得不感叹，茶香，大约是一个中国人血液里的滋味吧。

