

中国茶

品不尽的历史和人生

本报记者 杨一枫

清晨。拈起几片嫩叶放入壶中，倒入沸水。闭目略等片刻，右手轻轻端起壶，左手微扶，壶嘴倾斜向茶漏，透明的公平杯里立即泛起绿色的茶汤，茶汤带着；灵动的颜色和氤氲的茶气缭绕在四周，一幅水墨般的山水画就这样哗啦啦地展开，从身旁铺开去，直向远方；远方层层透绿的茶山、晨耕的老牛、几处灰瓦白墙的屋舍就在画卷尽头，就在茶香缭绕的那一边悠悠然地“挥着手”……

茶，在中国这个美丽国度，每天都在大江南北的不同角落里诉说着各种各样的动人故事。



一片茶叶背后 是中国的青山秀水



采茶

“浓郁的茶香被初夏的暖风和草木香裹挟着不由分说地挤了进来。这里处处都是开放的景区，车可以停在任意一座茶山旁，然后顺着弯弯曲曲的采茶路，游逛到山顶，而茶香始终伴随着你。站在小山顶，阳光洒遍周围，举目远望，茶林仿佛是一条绿被顺着各种各样的地势铺陈延展，无论平地还是丘陵，处处都弥漫着那飘散着香味的绿色。”

这是我几年前在河南信阳浉河区采访茶园时写下的一段话。信阳毛尖天下闻名，信阳郊外的茶园随处可见。顺着山坡下来，信步向前，便有两三间茶舍。坐在桌前，点一杯茶，推开窗就可见茶山那飘着香味儿的绿色。把茶杯举到眼前，透过那飘着些许白毫的茶汤，看窗外的山山水水，一种别样的心绪翻涌而上，然后再喝茶，便仿佛喝下了一路的山、一路的水、一路上山水中的茶园。

从那时起，我每次喝茶时，思绪都变得开阔不羁，不仅仅停留在眼前的茶水中，而是飘荡开去，飘向那信阳午

后阳光下的醉人的绿色上，飘向采访途中的一草一木上，甚至飘向以前走过的许多地方。

中国的茶园大多建在青山绿水左环右绕的地方，我们喝的那一抿清香简直就是那些幽幽意境的化身。福建武夷山就是著名的茶山，盛产大红袍、铁罗汉、白鸡冠、水金龟等名茶。武夷山风光独具、山清水秀，堪称福建第一名山。黄山自不必详说，正所谓五岳归来不看山，黄山归来不看岳，而黄山毛峰就是从这不看岳的美景中“走”出来的。碧螺春、狮峰龙井、雪山毛尖等等，哪一样不是：小小的茶罐摆在眼前，大大的山水藏于其中。

中国的茶以制作工艺及茶色分类，可以分为六大类，分别是绿茶、红茶、青茶、黑茶、白茶和黄茶。其中绿茶是不经发酵的茶叶，可以这么说，它的味道最接近“绿色”。

穿着青布衣衫的采茶女在云雾中穿梭，纤纤素手轻轻摘下一片嫩叶。这时太阳还未出山，茶山在晨雾中青翠欲滴，这片茶叶上还滚动着一颗珍珠般的露珠。之后，这片嫩叶从茶筐进入晾晒晒篮，再进入炒锅，经过

揉捻的程序，静静地躺进青花瓷的茶罐里。当茶客将它捻起投入玻璃杯时，是否知道他的手里捏着一片带着露珠和晨雾的山水？

这是一片绿茶的“生命”之旅，而青茶、黑茶、红茶都需要经过发酵的制作流程，就连黄茶和白茶也要经过微发酵的程序。黑茶，包括我们所熟知的普洱，其发酵程序是所谓的后发酵，也就是慢慢发酵。而中国的茶文化就在千年的岁月长河进行了慢慢发酵的过程。在这个过程中，中国的山水伴随着中国人天人合一的文化精神，透过不同的茶种、不同的茶叶制作过程、不同的茶色茶味进入到品茶人的心里。

喝一杯红茶，也许你能喝出故宫红墙的浓艳；喝一杯黄茶，也许你能喝出小亭春风的恬淡；喝一杯青茶，也许你能喝出飞泻瀑布的铿锵；喝一杯黑茶，也许你能喝出茶马古道的风风雨雨……

一包茶饼的背后 有一段茶马古道的风雨

茶马古道是过去以马帮为主要交通工具的民间国际商贸通道，是经济文化交流的走廊。茶马古道源于古代西南边疆的茶马互市，兴于唐宋，盛于明清，二战中后期最为兴盛。茶马古道并没有淹没于历史的尘埃，而是留下了很多印迹，包括实体印迹和生活习俗。2013年3月5日，茶马古道被国务院列为第七批全国重点文物保护单位。

大研古镇经过一夜的喧嚣，清晨鸟鸣四起的时候，反倒变得静悄悄了。天上下起小雨，小巷中幽幽的石板路泛着懒洋洋的光。石板路是坑坑洼洼的，据说这是马帮在丽江留下的蹄印。广东的老张起了个大早，在古城里转了两圈，回到自己客栈的花树下，坐在藤椅上喝着普洱茶。“来喝一杯，这是熟普，非常提神。生普有点像绿茶，还没有发酵，不提神，而熟普早晨喝一杯神清气爽！”闻着浓浓的茶香，看着艳艳的茶汤，听老张独走茶马古道的见闻。老张停语的间隙，在雨声之外，仿佛有马铃声传来。

中国的茶马古道大致有三条：第一条是陕甘茶马古道，是中国内地茶叶西行并换回马匹的主道。第二条是陕康藏茶马古道（藏古道），主要是陕西人开辟的。《明太祖实录》记载：“秦蜀之茶、自碭门、黎、雅抵朵甘、乌思藏，五千余里皆用之。其地之人不可一日无此。”足以说明当时茶叶需求量之大，范围之广。

第三条滇藏茶马古道。滇藏茶马古道大约形成于公元六世纪后期，它南起云南茶叶主产区西双版纳易武、普洱市，中间经过今天的大理白族自治州和丽江市、香格里拉进入西藏，直达拉萨。有的还从西藏转口印度、尼泊尔，是古代中国与南亚地区一条重要的贸易通道。

和丽江一样，滇藏茶马古道上的要冲大理如今也有许多马帮的遗迹，尤其是大理剑川的沙溪古镇。众多的马店，是沙溪的一大特色。当年的马帮打尖住店就是在这些马店里。而这些马店以群星拱卫的姿态环绕在中心小广场，这个中心小广场就叫做四方街。

茶马古道的茶大多是指马帮茶，而马帮茶又大多是指普洱茶。普洱茶属于黑茶类，黑茶多以压缩茶的形态出现。将茶叶压缩成饼状、砖状就是压缩茶，然后让茶自己慢慢发酵，这样的茶也叫沱茶或砖茶。长途运输，为了保证茶叶的品质，将黑茶压作沱茶，既可以达到慢慢发酵的效果，又便于携带。

而如今，马帮的危险和神秘的传奇已经成为过往，他们留下的种种文化印迹成为旅途中人们茶余饭后的谈资。喝茶时，我们有时候会摆一摆各种谈资，而有时候我们会选择沉默：沉默地切茶、沉默地洗茶、沉默地倒茶、沉默地望窗外。因为此时，我们也许在这茶里品出了一些人生的滋味。

小亭四面来风，亭中几上水已沸，此时古筝声起，千回百转，绕在触摸紫砂茶壶的手指之间。将沸水注入壶中，略待片刻，隔着茶漏倒入公平杯。这时要观色，看茶汤颜色以及汤中杂质，接下来将公平杯中茶汤倒入茶盅，放在鼻口，这一下叫闻香，然后将茶水倒掉，不喝，这是第一道，为洗茶。第二道便可以喝了，然后再如此重复而为，直至茶色转淡。有人把按此程序饮茶的方法叫功夫茶。

如此喝茶，尽显功夫；如此做人，尽显滋味。不骄不躁，不急不缓，尽享过程，也许真的是人生的真味。唐朝韦应物有诗咏茶云：“洁性不可污，为饮涤尘烦。此物性灵味，本自出山原。”茶最早被祖先发现时，便是药用，其有清心去烦、明目提神的功效。所以韦应物称茶性“洁”，中国茶文化我合一，所以茶性亦如人性，品茶正如人品。

“陆羽泡的茶，听说名利都不拿”，时尚的周杰伦在时尚的歌里如此演绎传统的茶，而歌中的陆羽泡一壶茶竟然可以让人放弃功名名利。陆羽，字鸿渐，是唐代著名的茶学家，被誉为“茶仙”，尊为“茶圣”，祀为“茶神”。陆羽一生嗜茶，精于茶道，以著世界第一部茶叶专著——《茶经》而闻名于世。

从陆羽始，茶开始有别于柴米油盐酱醋，有了自己的专著，有了自己的经。茶不再单单是饮，而成了一种道。茶道源远流长，流传千年，流到国外，流遍世界。

有人说人生正如茶：茶初尝觉苦，过而转甘，就像人生，先经历奋斗的苦，才能体味成功的甜。可人生真的就是奋斗和成功这么简单吗？成功之后呢？奋斗的时候就没有甜了么？即便是成功了，随着年岁增长，死亡逼近，成功与否已不重要，那到底用什么态度来面对最后的人生呢？

我们再来看看茶，茶最初颜色和味道都很浓，然后越喝越淡，无论颜色还是味道。人生，也是这样，最初浓烈旺盛，然后越来越淡然，越来越淡然，最后终于了透人生。好茶在最后的淡味中有一丝不易觉察的

及妙玉的饮茶之论，简直令人叹为观止。什么成窑五彩泥金小盖盅、官窑脱胎填白盖碗，什么绿玉斗，什么湘妃竹根的一种大茶器，光听听这些名字就知道妙玉的饮茶生活是多么的讲究了。这些描写虽然有夸张的成分，但也确实反映了古人对饮茶

文人雅士的灵魂。

妙玉注重饮茶之道，非常鄙夷牛饮。她说“一杯为品，二杯即是解渴的蠢物，三杯便是饮牛饮驴了。”可是，茶从来不是脱离生活而独立存在的。正所谓，柴米油盐酱醋茶，茶虽然有自己的道，但它还同时拥有浓厚的生活气息。

干了一上午的农活，直起腰，用右手敲敲背，然后走向向密的树荫，那里有一个饭盒，饭盒旁土块上摆着一个搪瓷大茶缸，打开缸子盖，里面的茉莉花茶发出浓浓的香味，一上午的疲惫就在这茶香中渐渐地散开了，而这茶香也勾着自己走向黄昏，走向村舍，走向摆着韭菜炒鸡蛋和热腾腾的红薯的灶桌……

这就是中国茶的意境，既有小桥流水、吴侬软语、琴棋书画，又有田间地头、工矿厂房、儿孙满堂……美丽人生就这样化成一种上得厅堂下得厨房的华夏文化，顺着浓淡相宜的茶香，千年流淌。

大理洱海一艘游船上，在澳大利亚工作的李佳正在欣赏白族歌舞。这时，一队白族女郎端着茶盅，请游客品尝白族的三道茶。第一道茶入口，苦涩如同中药，名为苦茶；第二道甜香酥滑，名为甜茶；第三道以蜂蜜、核桃仁、花椒为佐料，五味杂陈，为回味茶。导游告诉李佳，这是白族人信奉的人生哲学，先苦后甜五味杂陈，不过，此茶入口，每个人又都会有不同感受，所以人生需要静静地回味。

一壶茶 泡尽人生滋味



香甜，据说得茶中之道的人才能品出。我想，人生如果如茶，能在人生的“淡味”时期体味出那一点香甜的滋味也正是人生之道吧。

中国的品茶之道历来博大精深，就连择壶、选杯都颇有讲究。《红楼梦》中第四十一回贾母与刘姥姥等一行人到妙玉的栊翠庵喝茶，那些关于茶具的描写文字以

的态度，反映了茶不是一个单独的生活元素，而是一种系列的文化单元。

茶与画、茶与琴、茶与歌更是密不可分。品茗听琴，品茗观画是中国文人不可或缺的精神生活。端起团龙盖碗，抿一口，放下，背起手，品赏墙上的松下品茗图，然后回身站在竹窗前，听院中亭外琵琶声起……淡雅的竹息就这样从眼耳鼻口全方位地进入

茶奶融合 增添别样味道

喜欢在下午茶时间独自一人点一杯丝袜奶茶坐在小店的窗前，他们称其为疗伤时刻。Cathy说，这大概是因为丝袜奶茶的口感可以给人带来幸福甜蜜的感觉。

所谓“丝袜奶茶”，其实就是把煮好的锡兰红茶用一个尼龙网先行过滤，然后再加入奶和糖。过滤这一步骤除了滤走茶渣以外，也使得红茶更香滑。用来冲奶茶的锡兰红茶分为粗茶和幼茶两种，餐厅透过控制粗幼茶的份量，就能改变冲出来的奶茶的香味、色泽及浓度。丝袜奶茶是香港人日常下午茶（和早餐）常见的饮品。基本上，在香港茶餐厅供应的奶茶都来源于17世纪香港“老街奶茶”。因此，丝袜奶茶在大陆也被称为港式奶茶。

格日勒老阿妈向蒙古包外湿淋淋的牧羊犬招了招手，让它躲到棚子下面，然后转过身，把熬好的奶茶放到地毯中间的小红桌上，然后摆上炒米碗、奶豆腐、白奶油、炸果子和一小罐糖。蒙古

族最早的奶茶是咸的，而新疆奶茶在锅中是无味的，盛出来之后，才根据不同的口味放盐或糖。后来这种方法也传回了蒙古草原。

香港的丝袜奶茶、台湾的珍珠奶茶以及东南亚的拉茶与北方不同，一律甜香酥滑。但它们的祖先都是北方游牧民族那种带着咸味和奶味的奶茶。

马头琴悠扬而铿锵，将胸中的酒意释放。一个穿着蒙古袍的小姑娘跑过来拉起身边的同伴到中央的篝火旁跳舞，看着他们欢快的身影，端起一碗奶茶，喝下那浓香的味道，也喝下了草原天边最后一抹晚霞；第二天，坐车到了机场，乘飞机飞往香港，在香港的钵兰街去寻找童年TVB的情节，走进奶茶店，去搅拌丝袜奶茶，搅开了旅途的疲惫，将昨晚晚霞搅到眼前来，融进香港霓虹闪烁的夜色，自在游荡。

于是，中国茶的故事像一条线，伴随着浓浓的奶香，伴随着悠久的历史，伴随



美女和港式奶茶

(本版图片为资料图片)



普洱茶饼