

茶里茶外

煎水烹茶

文 / 马昌



日本美学宗师冈仓天心《说茶》一书中,将茶道的发展划分为三个主要时期:煎茶、抹茶和淹茶。不同时期的茶人,所选择的煎水烹茶用的煮水器各有特色,无不打上了鲜明的时代烙印,显现出不同时代的茶道风貌。

茶兴于唐,唐代盛行的是煎茶,亦名煮茶。唐代煎水烹茶的用具是茶釜和风炉。茶釜就是用生铁铸造的茶锅。风炉,则是铜铁铸造的鼎形茶炉。这两种物件均小巧玲珑,可置于案头,用来烧水煮茶。敞口的茶釜,便于用眼睛观察水开的程度,称为目辨。茶圣陆羽所著《茶经》云:“一沸如鱼目,微有声。”此时加入适量的盐;“二沸缘边如涌泉连珠。”量取茶末分入漩涡中心;“三沸如腾波鼓浪”,这时将二沸时舀取备用的水倒入茶釜中止沸,以育茶的精华。随即分茶入碗,供人饮用。茶仙卢仝《七碗茶歌》中形象而生动地描绘了

盛唐茶人饮茶一碗至七碗各自不同的感受。读来令人心生向往,恨不能与之对饮。

茶盛于宋,宋代流行的是点茶,亦称为抹茶。宋代茶人的煮水器改用小巧的瓶,亦名汤瓶。宋徽

宗赵佶《大观茶论》曰:“瓶以黄金为上,人间以银铁瓷石为之。”用来生火的茶炉,则改用竹炉、砖炉等。以汤瓶煮水,只能依靠听觉来把握判断水的火候,称为“声辨”。如远处蝉鸣为一沸;如满载大车

吱呀声响为二沸;如松林涛声,似涧流喧闹为三沸。煮水点茶则“当用背二涉三为合量”,即将二、三沸之际的水冲入加有抹茶的茶盏中,用茶筴搅打后即可饮用。宋人饮茶显现出文雅精微之趣,每人一盏,其乐陶陶。

明代以后流行的是淹茶,即今人所说的泡茶。明清时期煎水泡茶用的煮水器的典型代表,非功夫茶具的潮汕烘炉(茶炉)和玉书煨(煎水壶)莫属。茶炉是用细白泥制成的,高一尺二寸;玉书煨,又名水铫,是一种有柄的器物。材质用铜、铁为之,为时人所喜的乃是砂铫。即火后,用虾须水(刚开未开的水),冲入放有茶叶的紫砂壶中泡茶,分入若干深瓯中(茶盏)饮用。彼时人饮茶时讲究“独品得神,对啜得趣,众品得慧”,自有一番新风貌。

今人泡茶,首选的煮水器是电炉,亦名随手泡。相较于前人的煮水器,省却了生火煮水等许多繁琐之事,方便快捷,深得今人欢心,但相较于古代茶人水煮茶,自是少了几分优雅的古典风韵,令人每每念及,不由心生些许惆怅。

美食圣经

锡兰红茶的那一圈金边

文 / 河边草

在斯里兰卡高原地区,按照茶叶生长的海拔高度大致分为三大类,海拔 600 米以下为低海拔茶,海拔 600 米至 1200 米为中海拔茶,海拔 1200 米以上为高海拔茶。而目前出现在上海市场上的、由斯里兰卡玛勃洛可公司出品的系列红茶就是顶级高海拔茶。海拔越高,产量越低,泡出来的茶汤色泽稍显淡雅,但口味香浓馥郁。诺瑞莉雅作为产地海拔最高的茶叶,以芳香的气息和醇厚口感而闻名于世,被公认为斯里兰卡的茶中之王,过去英国皇室和贵族选择的就是这个品种的茶。冲泡后,汤色会在瓷杯内壁显现一圈闪亮的金边,这也是鉴别优劣的诀窍之一。

诺瑞莉雅红茶包括多个品种,比如伯爵红茶、西伯利亚红茶、大吉

岭红茶、亚拉之夜红茶等。还有易于冲泡的袋泡茶,口感相当纯正,加奶或柠檬,别有一种风味,也与城市生活节律相适应。当然,为了丰富红茶的口味,玛勃洛可公司还研制出一千零一夜花果茶、茉莉花茶、草莓红茶、卷曲绿茶、夏威夷果茶、蒸青薄荷绿茶等,特别是专门为中国消费者度身定制了食蟹后喝的姜红茶,在这个金秋让我们感到一份来自异域的暖意。而中秋之夜赏月吃月饼时,三五知己泡一壶斯里兰卡红茶,也不失一种富有时尚气息的搭配,并让我们的口感更加细腻丰富。



饮食书签

秋季饮青茶

文 / 王展

饮茶讲究四季有别,有“夏饮绿,冬饮红,一年到头喝乌龙”的说法。

夏季推荐饮用绿茶,绿茶性味苦寒,可以清热、消暑、解毒、止渴、强心。但对于喜爱选购冰镇茶饮料的消费者,以及女性与胃寒的消费者,建议以乌龙茶为佳。

秋天天气干燥,“燥气当令”,常使人口干舌燥,宜喝乌龙、铁观音等青茶。青茶性适中,介于红、绿

茶之间,不寒不热,适合秋天气候,常饮能润肤、益肺、生津、润喉,有效清除体内余热,恢复津液,对金秋保健大有好处。青茶汤色金黄,外形肥壮均匀,紧结卷曲,色泽绿润,内质馥郁,其味爽口回甘。

秋初饮食应以清淡为主,油腻的食物可以配茶食用,茶中又以大麦茶与乌龙茶较为适宜。特别是喜爱吃麻辣食物的食客们,可以选购不同口味冰镇乌龙或大麦茶去热降火,如韩式大麦茶、乌龙茶等。因为,乌龙茶中的茶多酚能吸附油脂排出体外,还含有脂酶能够分解油脂,因此乌龙茶有能够溶解脂肪的说法。

苦涩 适量的涩对于葡萄酒爱好者来说是心头之好。但过犹不及,苦涩味的来源是单宁,亦即葡萄果皮。产生过度苦涩多因未臻全熟便摘下的葡萄果实,此情况常发生于低价葡萄酒。

酸 门外汉乍听之下会极度抗拒。但恰当程度的酸味提神怡人,亦减轻了葡萄酒的涩味。轻清身型的葡萄酒酸味较高,最宜于炎炎夏日冷却后饮用。

身型 决定身型的第一要素是酒的重量。果粒较细的葡萄,葡萄皮相对较多,因而,酿成的酒在口腔中显得较沉重。其次要素是酒精度,酒精成分高,对口腔的刺激力度亦较大。最后是味道的丰寡问题。味道丰富的,即身型较大,反之亦然。

霉塞味 处理不当(如室内太潮湿),受感染的木塞(cork)会导致葡萄酒带霉腐味。贮存经年的葡萄酒常常多少有此毛病。

酸爽 突出、清新可人



的酸味

土香 有些葡萄酒带土壤气味,这是好事。小心这不同于坏了的葡萄酒的霉腐味。

易入口 形容很顺喉的葡萄酒,但没有复杂性、深度、余韵这些东西作鉴赏。对于廉价酒而言易入口也不是轻易的。澳洲及南美洲国家在这方面颇成功。

优雅 最上等的评语之一。指葡萄酒的整体感觉非常优雅。

花香 形容气味丰富,值得一再长时间去闻。只有极少的葡萄品种可酿制出气味芬香可人的葡萄酒。品露娜就以气味比味道更好的评价著名。

水果味 只要不是最低劣的葡萄酒,都含有一种或以上的水果味道,如柠檬、荔枝、梅子等,指水果味非常突出的意思。美国出产的酒通常较多水果味。而法国致力追求的是柔和细腻的风格。

中虚 有些葡萄酒入口时味道丰富,咀嚼之下,又发觉香味不知哪里去了;但吞下时又觉得还有些味道。这个特性就被称为中虚。严重的便叫中空。要留意的是,这不同于易入口的葡萄酒。没有中虚这毛病,易入口的葡萄酒中段也可维持刚入口早段的味道。

蜜糖味 已成熟的好葡萄酒细细品尝下可能会察觉有一丝小巧诱惑的蜜糖甜味。

橡木味 存酿葡萄酒的木桶多乃橡木所制。较新的橡木桶会带给葡萄酒橡木味。过度的橡木味常发生于存酿多年的葡萄酒。某些技巧高超的酿酒师会利用恰到好处的橡木味令葡萄酒的味道更复杂,多层次。但过度的橡木味则会喧宾夺主,压抑了葡萄酒的其他良好元素。

粗糙 太酸、太涩;整体表现低劣。

均衡 葡萄酒的各项要素如酸、甜、酒精,有恰当的比例,不会因某方面缺乏或太突出,而破坏了和谐感。

青梅煮酒

十五要素助你品好酒

文 / 丁守进

饮食大观

秋凉炒栗香 滋补美味爽

——“新长发”栗子系列之二

文 / 丁汀 垂馨



“新长发”糖炒栗子自 9 月 5 日开炒以来,闹得大街小巷满世界飘来阵阵焦糖香,与桂花的馨香交融在一起,无时无刻地引诱着胃口渐开的男女老少,令人情不自禁地馋涎欲滴。

不知怎地,街上总也有杂牌的糖炒栗子,但这口味、香气、软糯的劲儿,就是不如顶呱呱的“新长发”!那就更别说是冒牌货了。70 多年的老字号,从外婆、外公的时代就开始认了,延续到今天,还能轻易改?

秋凉气爽,胃纳渐开,时为人身体极需滋补之季。经过整整一个酷暑的煎熬,体内消耗甚多,体能明

显下降;同时,消化系统亦空前活跃,渴望您予它必需的营养滋补。常言道,药补不如食补,“新长发”糖炒栗子虽然不是药,却是一个实实在在的美味药食之补的尤物!

据专家权威资料显示,栗肉所含维生素 C 比公认的含维 C 丰富的西红柿还要多,更是苹果的 10 倍!其所含矿物质元素也很全面,有钾、镁、锌、锰等,其钾之含量超过苹果 4 倍,所以,栗子自古就是珍贵的药食之果。难怪北宋散文家苏辙曾有诗颂曰:“老去自添腰脚病,山翁服栗旧传方。客来为说晨兴晚,三咽徐收白玉浆。”诗中讲

的正是栗子的药用价值。

我国中医认为:栗子有补肾健脾,强身壮骨,益胃平肝等功效。此外,栗子中淀粉和碳水化合物也很丰富,又有比其他干果油脂低的特点,更是眼下时尚人群青睐的绿色、营养食品。

众所皆知,“新长发”栗子的原料产地——河北迁西更是所处环境无污染、气候温润适宜、极适合优等山栗的生长。加之“新长发”的郭总是个操持了 20 多年糖炒栗子的能手,已被炒货食品界公认为“专家级老总”。他之珍惜“新长发”品牌的意识,实超过对自己身体的关爱。他经常深入产地踏访,了解栗子的质量,以确保“新长发”原料栗子的货真价实。

不难想象:一个上海著名品牌食品的建立和维护,需要“新长发”人付出多少看不见的心血啊!

自 1982 年以来,“新长发”在上海市食品的评比中,以色、香、味、形之绝对优势屡屡称雄沪上炒货业,其大名总是列于榜首,已成为上海地区及长三角周边城市家喻户晓的休闲食品的著名品牌。

“新长发”之所以令人难忘,还在其优质、人性化的售后服务:凡食客发现炒栗中有劣质栗子,“新长发”遍布上海的门店、专柜会作出调换处理。这个坚持了 20 多年的优良传统使“新长发”无愧于“上海市名优食品”等诸多荣誉称号。