

一盏清茶，一套合心意的器具，一份精致的茶点，藏着我们对平淡生活的热爱，也让平凡的日子，多了一份仪式感与小美好。

云廊觅茶

□张洁琼

暮春时节，文友邀约，同往东海云廊踏青喝茶。一听要去茶园走走，我欣然应允。

车沿着山路缓缓前行。放眼望去，草木葱茏。满眼的绿意极富层次：绿树、翠竹、青松、苍石、碧潭。古人笔下的青碧之色，都能在此一一找寻。

车停在五雷寺旁，稍行几步便到了茶园里的玻璃房。同行的邱老师说这便是“眷岚茶寮”。站在玻璃房前，海山增胜：远山隐隐迢迢，近处云岚缭绕；隔着薄薄的海雾，海色愈发幽蓝。脚下茶园，一垄垄茶树顺着山势起伏绵延，枝头叶尖凝着山间剔透的朝露，将滴未滴。微风过处，鼻腔里尽是浓郁的草木茶香，混着一丝淡淡的海风咸湿。

支开一张露营桌，即是一方简易茶桌。一行人围坐桌旁，谈天说地。邱老师取了一撮今春新采的绿茶，泡了一大壶以飨同好。沸水高冲，茶香近鼻，便觉心神一爽：香气清冽高扬，竟有几分似台湾高山乌龙；茶水入口，清润回甘，没有一丝苦涩。听到大家的赞叹声，和茶树打了几十年交道的邱老师颇为自豪。他满脸笑意地指着脚下的茶园——这泡绿茶，就是来自这片海山之间。

大家顺口谈起了饮茶。同是浙东人的周作人曾在《喝茶》一文里写道：“喝茶当于瓦屋纸窗之下，清泉绿茶，用素雅的陶瓷茶具，同二三人共饮，得半日之闲，可抵十年的尘梦。”在他眼中，品茗当以绿茶为正宗，赏鉴一分茶色、一缕茶香、一抹茶味。看重的是自然妙味，品味的是尘世清闲。一如他的文风，清淡温和，却回味无穷。

中国人饮茶相对自由随性。不拘场所，不挑器具，亦不挑心境。可在深深庭院里，玉盏琼卮，烹雪摘梅；亦可在瓦屋纸窗下，紫砂青瓷，偷得浮生；可行到水穷之处，山石为炉，听风煮茶，俯仰天地；也能在夜半客舟中，汲一瓢江水，煎茶听雨，一解乡愁；亦能在市肆巷陌，捧起陶碗，大口

喝茶。既解得了干渴，也慰得了人间烟火风尘。此刻，云廊茶园之中，我们不过是一把玻璃壶、几只纸杯而已，也喝得颇为尽兴自在。

可以说，中国人饮茶，蕴藏着属于国人的智慧和哲学。可俗可雅，可上可下，能包容万象；也能伸能屈，不为形役，道法自然。

喝完两大壶绿茶，邱老师又从玻璃房中提出一大壶红茶来。这壶红茶也是来自脚下的茶园。不同于绿茶的清润甜润，这壶红茶花蜜香袭人，入喉顺滑，醇厚绵长。茶席间，有一位常年饮绿茶的文友笑言，这壶红茶，英国人定是喜欢的。

英国人比较务实，不太爱绿茶，嗜饮红茶。英伦人士所嗜好的阿萨姆、大吉岭、格雷伯爵茶，皆是茶味浓酽的红茶。不过，对茶叶的喜好本无高低之分。譬如中国意境淡雅的山水画之于西洋浓墨重彩的油画，各有各的精魂罢了。

对于英国人来说，红茶必须加奶加糖。茶于他们是能量的补充，是琐碎日常中的慰藉。就像英国俗语所说的“A cup of tea fixes everything”（一杯茶，便可消解万般烦忧）。英国著名编辑戴安娜·阿西尔在《暮色将尽》中写过这样一件往事：她晚年自驾时，在高速上遭遇连环车祸。惊魂未定、身心俱疲之时，她唯一想要的慰藉，不过是一杯温厚、加奶加糖的红茶。

从这看来，中国人饮茶，是忙里偷闲，寻一份心境，向里走，安顿自己；英国人喝茶，是日常慰藉，觅一份温暖，向外求，支撑自己。山野间同源的茶叶，在迥异的风土之上，终究让我们品饮出了几分不同的文化意蕴。

一行人在这茶山之上，或观景远眺，坐看云起；或谈天闲聊，共话山水。不由得再想起周作人所说的“同二三人共饮，得半日之闲，可抵十年的尘梦”。眼前是十余人，同饮于山海之间，那约摸是能抵数十年尘梦了。

暖暖的谷雨茶

□邱立军

当代作家苏叔阳有一段关于谷雨茶的文字：“饮一口这暖暖的谷雨茶，就像整个春天就在自己的身边，身体卸下了冬天所有的寒冷和沉重。”我想，苏叔阳写下这些文字的时候应该是在冬天。谷雨茶水的温暖和浓烈、衬着冬天的寒意，从心底升起的春意更为盎然。

在做茶的人看来，谷雨那一天的茶有着特殊的神圣，除谷雨茶可以治眼疾这样的民间相传的偏方外，或是觉得谷雨那天的茶有着更醇的味道，或是能够品出如苏叔阳的那种暖来。多年前，我觉得谷雨这天的茶总是有别于其他的日子，于是取了一个名字，称之为谷雨正茶，意为是谷雨当天制作。

做谷雨正茶的第一年，便让我体验到了浓浓的茶味，滋味醇厚，香气馥郁。我觉这样的茶，透着绿茶的真味，味道更浓烈和深沉，香味更悠远和持久，从那一年起，我深深地爱上了谷雨茶的味道。

在谷雨节气，自己炒一点谷雨茶，可能是今年突然萌发的想法。谷雨这天，我来到盐仓的加工厂，清理了一个炒锅，用

手工炒了一锅谷雨茶，用了佛茶的工艺，并直接在锅里翻炒烘干。谷雨茶，无关样子，只求时间以及那份茶的味道。

谷雨后几天，路过五雷制茶，贺超给我了一小袋谷雨茶，说是黄老师炒的，特意留给我的。当我打开茶袋，手工佛茶特有的卷曲的形态映入眼帘，我的眼前便有了老先生炒这包茶时的情景，也能感受茶中所含铁与火的温度、技与艺的真诚。

当我冲泡这样一杯谷雨茶时，真切地感受到了苏叔阳先生的那种暖暖的感觉，它来自茶本身的滋味，更来自茶背后的炒制者，那份长者对于晚辈的关爱，还来自于这个能够让我们好好炒茶、好好品茶的时代。

谷雨茶在我看来是一个有着更多人文情怀的茶。那一天的日子并没有什么特别，然而当我们给予它特别的含义时，当我们把自己的一份感谢、一份祝福、一份关爱，选择这样的日子，与茶结合的时候，就有了更为特殊的意义。

当茶在水中舒展，透出的绿意充满了杯间，茶杯里是一个春天，一个暖暖的春天，是先生心中最美的春天。

茶韵伴流年

□刘思思

记不得是从什么时候开始喝茶的，细细回想，大约是2019年夏天。那时常去朋友的工作室，每次落座，她总会细心摆上一套茶具，烧水、温杯，慢悠悠泡好茶，邀我一同慢饮清茶。受她影响，我也买了一套简单的茶具，放在自己的书桌上，茶叶大多是从姐姐家拿来的，有小罐红茶，也有紧实的白茶茶饼，随手取用，很是方便。

慢慢地，我也摸清了喝茶的流程，照着样子一步步来。先烧一壶滚烫的开水，把茶具简单烫洗一遍，再放入适量茶叶，冲入沸水，快速倒掉第一道水，这是洗茶，既能洗净茶叶浮尘，也能让茶叶慢慢舒展开。接着再次冲入沸水，静置片刻，让茶叶的香气充分融入水中，再将泡好的茶汤缓缓倒入公道杯，均匀分茶，最后斟入小茶杯中。整个过程不慌不忙，从备器、洗茶、冲泡到分饮，一环接一环，做起来行云流水，这种安安静静时光，特别治愈。

刚开始用的盖碗泡茶，总觉得烫手，用着很是不便，几番斟酌，我又入手了一把坭兴西施壶。这把壶摸起来光滑温润，手感极好，倒茶时出水顺畅，水柱圆润饱满，看着就心生欢喜。

后来机缘巧合接触了陶艺，便自己动手做了几个小茶杯。手艺不算好，杯壁做得厚厚的，拿在手里沉甸甸，没有市面上的杯子精致，却带着自己手作的温度，用起来格外安心。

久而久之，女儿也跟着我爱上了这份喝茶的时光。顾及她年纪小，我总会把茶泡得格外清淡，少放茶叶、缩短冲泡时间，让她浅尝几口。其实我心里清楚，她在意的从不是喝茶本身，而是搭配茶水的各

式茶点，更是和我围坐一桌、不用赶时间的慵懒惬意。两人围坐在小桌旁，摆好茶具、备好茶点，再烧上一壶滚水，慢慢泡、慢慢喝，当真应了那句“偷得浮生半日闲”，平淡又满足。

说起茶点，也有不少讲究。平日里简单准备一盘瓜子、花生，或是几块酥软的小饼干，再搭配一点新鲜水果，就足够惬意。有一次试着用榴莲配白茶，醇厚的果香搭配清爽的茶汤，味道很是特别，女儿吃得格外开心。还有一次，吃到舟山的晚稻杨梅味的蛋卷和雪花酥，不同于普通茶点的甜腻，带着淡淡的果酸，甜而不腻，吃完满口留香，让人回味无穷。

春暖花开的时候，在舟山本岛徒步，总能偶遇不少茶园，有的被茶农精心打理，茶树整齐翠绿；有的在野外自由生长，随性自然。想着支持本地物产，我便开始尝试喝本地的绿茶。这种绿茶香气清新，闻起来淡雅舒心，就像置身于一片清新的绿意里，让人觉得安宁又愉悦。

如今喝茶，早已不只是单纯的饮水解渴。市面上的茶具形形色色，材质、款式、做工各有千秋，大家挑选茶具，不再只看重实用，更在意质感与颜值；茶点也一样，不仅要口感美味，更讲究外形精致，与茶具搭配起来，赏心悦目。从简单的一杯清茶，到用心挑选茶具、搭配茶点，这看似平常的变化，其实是我们对生活品质的要求越来越高，更是大众审美不断提升的体现。

一盏清茶，一套合心意的器具，一份精致的茶点，藏着我们对平淡生活的热爱，也让平凡的日子，多了一份仪式感与小美好。

