



吃茶去

花香漫都市 老茶见新语



全媒体记者 傅柏琳 实习生 马娇婷 文/摄

春雨贵如油,春茶贵如金。春天是什么味道?那一定少不了这一缕茶香。

每年春天,采茶饮茶,无疑是一件乐事。在义乌这座古老又年轻的城市里,从海拔800多米的生态茶园到街头巷尾的特色

生机勃勃的茶园

天左右。今年明前茶开采时间较往年稍晚,但茶叶品质更优。少年时代,金靖便随父亲金伟东采茶、炒茶。在制茶技术、茶文化接力与传承的过程中,年轻的“茶二代”不断坚守,创新制茶工艺,研发一批优质茶产品,用热爱抵挡漫长岁月。

炒制是茶叶制作中最考验炒茶师傅功夫的环节——将鲜茶叶在锅中翻炒,蒸发其部分水分,使茶叶变软,便于揉捻成形。干脆利落的背后是手不离茶、茶不离锅的“铁砂掌”,揉捻时要掌握好轻、重、轻的力度。

站在茶园瞭望台,由近及远,茶田一行又一行,大地似乎有了绿色的“指纹”。道人峰茶园位于我市北部海拔886米的道人峰脚下,该地

气候温和,雨量充沛,土壤肥沃,得天独厚的自然条件孕育了品质上乘的茶叶。道人峰茶历史悠久,最早可追溯到唐朝。据万历《义乌县志》记载:“茗平山,在县东北七十里,法轮大师茶园也。”茗平山就是现在的道人峰一带,法轮大师则是唐朝时的一位佛学大家。道人峰名优茶特级选用高山上的嫩芽为原料加工而成。该茶叶外形细紧略扁,峰苗显露带毫球,色泽翠绿,香气清高持久,滋味甘甜,叶底嫩匀成朵。2018年,道人峰茶加工技艺列入金华市第七批非物质文化遗产名录。“我是第一次来道人峰茶园。这里很美,很出片。”市民俞小璐说,带着孩子来看茶农采茶,亲近一下大自然,感觉特别好。

闹中取静的茶馆

每个包厢各不相同,却与室外的山景相呼应。主理人之一、“95后”黄圣珩坦言,茶馆选址在此,也是想闹中取静,让大家感受慢生活,体验饮茶的松弛惬意。

据统计,我国年人均茶消费量从2006年的1斤到2024年的4斤,每六年增加一斤。眼下,越来越多年轻人愿意走进茶馆消费和体验。“打卡体验是一方面,茶馆环境好,茶饮也相对健康。”茶客王珊珊说。“虽然茶馆以传统纯茶为主,但很多年轻人依旧喜欢喝。有的年轻茶客点单后,还会自己动手泡茶。”李晶表示。山下茶馆里的所有茶叶,李晶和黄圣珩等合伙人全部会品茗一遍,确保采购的茶叶品质可靠。筹备茶馆之初,黄圣珩还特地学习茶艺知识,

拜访各地茶园,向当地经验丰富的制茶师傅讨教。“年轻人不喜欢一成不变,各方面都要考虑年轻群体的消费心理。”李晶说,以女性茶客为例,她们喜欢饮用茶馆里的茉莉雪芽,因为带有花香。

清明前后,春茶大量上市。春天适合喝什么茶?不懂茶的人应该怎么选茶?据了解,春夏秋冬四季选择喝的茶是有讲究的。我国有绿茶、白茶、黄茶、青茶、黑茶和红茶六大基本茶类。春季是大多数茶叶采摘的最佳时节。

如何选择适合自己喝的茶?市中心医院中医科主任、主任医师陈小弟介绍,中医学认为茶味苦、甘,性凉,但因制作工艺不同,茶的性味会发生一定改变。制备后的茶叶有寒温属性区分,性偏寒凉的有绿茶、黄茶、白茶;偏

温的有红茶、黑茶;青茶则较为平和。

绿茶可清热解毒、解暑生津止渴,适合在夏天饮用,平时容易怕冷、手脚冰凉等体质偏寒症状的人不宜多饮。黄茶较绿茶寒性小,比绿茶口感更醇和,若出现消化不良、食欲不振的情况,适量饮用可帮助脾胃运化;白茶性凉偏平和,可健脾消食,脾胃虚弱者亦可适量饮用。红茶和黑茶性温,红茶偏向温胃和中,可帮助消化,平素怕冷、体质偏弱的人适量饮用有不错的效果;黑茶色黑入肾经,有益肾之用。乌龙茶性平和,有和胃养阴、益气生津之效,适合中气不足、阴津不足的体质人群。在选择茶的种类时,可以结合自身体质、需求和茶性来挑选。如果喝茶后出现胃肠不适、腹痛、腹泻、失眠、恶心、乏力等症状,则表明不适合饮用。



讲究趣意的茶具

值得一提的是,陆羽在《茶经》中,对婺州窑赞誉有加:“碗,越州上,鼎州次,婺州次……”这些茶具造型别致、工艺精湛,独特的艺术风格和实用价值深受当时人们的追捧。婺州窑也因此逐渐扩大生产规模至周边郡县,成为我国著名青瓷产地之一。前不久,“义炳千秋——义乌历史文化研究成果暨《义乌史志》一百期特展”在市美术馆启幕。展览现场展示了100多件展品,当中就有宋代黑褐釉束口兔毫盏,其于2013年双林寺遗址考古发掘出土,一定程度反映了当时茶文化的盛行。近年来,新式便携茶具的推出,满足了人们日常生活需求。“目前,羊脂玉瓷、冰种玉瓷的茶具比较

受欢迎,这些材质的便携茶具也相对走俏。”我市红松工艺品商行负责人李红松介绍。

不同的茶需要什么样的茶具?记者采访了部分茶艺师。据介绍,冲泡轻盈清新的绿茶,可选用玻璃杯,能观赏茶汤的嫩绿,茶叶宛如水中精灵。白茶有“一年茶、三年药、七年宝”的说法,越陈的白茶,药用价值也越高,老白茶建议煮煮,可适当加入陈皮。浓香型青茶用紫砂壶,享受它的深厚韵味;清香型青茶更适合用盖碗,慢慢体验细腻的清香。红茶可用盖碗或紫砂壶冲泡,盖碗方便观香,能释放出红茶的独特气韵,紫砂壶保持茶的温度更久,原味十足。黑茶建议煮饮。黄茶用玻璃杯泡,清澈的茶水,茶叶逐渐升起,茶香馥郁,令人沉醉。



AI制图:娟子