

古城老茶及安溪蜜茶、苦瓜茶、野生苦茶、野生甜茶、冷泡铁观音、茶冻等茶品里,藏着泉州人代代相传的清凉智慧

三伏消暑 茶香漫清欢

三伏天高温高湿,泉州民间自古便以茶消暑。古城泉苑茶庄坚持茶品五年仓储陈化,凉饮清润降火;安溪依托铁观音衍生窖藏蜜茶、冷泡茶、草本药茶、茶冻等多元茶品,应对湿热气候。古城老字号岩茶、茶乡草木凉饮,藏着泉州人三伏天饮茶养生的地域文化和智慧。

□融媒体记者 谢伟端 张九强 文/图(除署名外)

古城存古方 五年陈茶消暑热

泉州的三伏天湿热蒸腾,老一辈泉州人消暑养生,离不开老茶庄的陈年老茶。

始创于清嘉庆年间的古城泉苑茶庄,是泉州城内最早的茶庄之一,至今已有200多年历史。1916年,第六代掌门人张伟人接掌茶庄之时,茶庄清算的外债共计四万银圆,另有价值四万银圆的茶叶库存。受内外条件掣肘,整体经营承压,后茶庄又出现火灾,深陷危机之中。但他拒绝引入外资,自筹资金稳住基业、重整大业。那个年代,多地疫疾频发、民间热病盛行,张伟人发明的泉苑水仙种、铁罗汉岩茶清润降火、可舒缓外感不适,其食疗价值广受认可。本地医者应对感冒发热、湿热时疫病患时,常以该茶庄茶品辅助药方调理,成效显著,让茶庄声名远扬。为稳定高端武夷岩茶货源,张伟人逐步布局武夷山核心山场,收购了磊珠岩、青云岩两座茶厂。1920年前后,他又与碧石岩、竹窠岩、幔云岩、弥陀岩寺院签订长期包销契约。1930年,他斥资三万余银圆购入顶级慧苑岩茶厂,一度掌控半数武夷岩茶产能。泉苑水仙种适配湿热气候,清热降火的特质契合闽南及东南亚等地的需求,成为海内外畅销珍品。20世纪20年代,单款水仙种便贡献该茶庄八成营收,单日营业额最高可达上千银圆,盛极一时。1953年,公私合营后,泉苑茶庄并入泉州茶叶总店,品牌逐渐淡出大众视野,所幸张伟人之长子、茶庄第七代传人张祖泽悉心留存古法拼配、窖藏技艺,守住家族制茶根基。20世纪90年代,第八代传人张维平开启老字号复兴之路,通过注册品牌、复刻先辈产销模式,在泉州、武夷山市创办茶业公司,自建茶园与标准化茶厂,接续传承茶脉。

张维平自幼跟随张祖泽学茶、制茶,并得其真传,坚守家族传统制茶工艺。茶庄核心水仙茶原料取自武夷山水仙茶树,全程沿用家族传承的传统工序制作,且所有茶品完成加工后,必须在干燥仓储环境存放满五年方可售卖。1983年出版的《泉州市旅游指南》已将该茶收录为泉州本地特产,据书中记载,其可舒缓孩童暑热、痘疹,疏解肺部积热。

这款祖传水仙茶与市面上的花茶、普通水仙茶差异显著。市面上多数花茶仅侧重花香,茶底滋味单薄,普通水仙茶则无花香层次。泉苑茶庄的水仙茶采用家族祖传且从未公开的配比,搭配树兰、桂花与陈年水仙茶共同窖制,花香完全融入茶汤,不浮于杯盖表层,兼顾馥郁花香与岩茶本味,入口柔和,对咽喉刺激性极低。其原料甄选与烘焙工序极为严苛,12斤新鲜茶青仅能产出1斤干茶,同时采用慢火分次烘焙,累计烘焙时长超80多个小时,做到“细火慢烘”,烘焙火候全凭代代相传的实操经验把控,分毫偏差便会影响整批茶叶品质。

茶品初制工序统一在武夷山原产地完成,每年春季,张维平都会携子张旭前往茶山,全程跟进摇青、做青等关键制茶步骤。初制完成的干茶被运回泉州分区仓储,仓储地面做防潮处理,配备专业除湿设备,将环境湿度长期稳定在45%至50%。茶叶统一分装于密封铁桶,每桶标注封存日期、有序摆放,确保不发生霉变。茶庄多处仓储合计存茶数万斤,其中小型仓库存茶一万斤左右,大型仓库存茶近两万七千斤。因为始终坚守存放年限不足五年的茶叶绝不拆封销售的原则,茶庄陈茶的饮用口感与质感更佳。

除了用纯水仙原料制作的传统高端茶品外,该茶庄另有一类定价亲民的大众品类。该品类甄选武夷山自家山场21个品种,依照祖上“水仙种”工艺制作,拼配而成,同样严格遵循五年存放标准,风味层次丰富多元,适配日常居家饮用。两款茶品饮用方式灵活多样,可沸水冲泡、焖泡、煮饮,茶汤放凉后清润质感更为突出,还可搭配奶类调制成新式茶饮,或加工为茶冻,适配多种饮用场景。

三伏天湿热淤积,极易出现肺热、暑热上火等问题。不少市民常备陈年水仙,焖泡放凉随身携带饮用。

泉苑水仙种冲泡的茶汤表面出现茶氤,只有陈年老茶在高温冲泡时才会出现这种现象。

一杯清茶暑气消(CFP)

坑坑洼洼的锡罐包装诉说着老茶庄往事

茶乡藏百草 多元茶品循古法

安溪群山连绵、茶园密布,一代代茶人就地取材,炮制各式适配本地水土的消暑茶饮。在安溪人的生活里,消暑饮品从来不止单一选择。传承百年的窖藏蜜茶,古法炒制蜜茶温润解暑;苦瓜茶、野生苦茶、清水岩甜茶尽是山林草木的风味;冷泡铁观音更是茶农日常标配。一代代茶人守住古法,持续探索,让茶叶化作层次丰富的清凉饮品。

安溪种茶制茶历史逾千年。在医药匮乏的年代,山林草木、自家茶叶,便是乡民应对暑热、调理身体最重要的“药品”。西坪松岩村茶人魏劝良家族世代制作窖藏蜜茶,深耕这项技艺。据他介绍,传统窖藏蜜茶首选充分复焙退火的陈年浓香型铁观音,搭配本地山林产出的冬蜜。冬蜜水分低、性质温润,适合长期窖藏。制作窖藏蜜茶时,先将干透的茶叶放入粗陶大缸,再灌入冬蜜将茶叶完全浸没。最后,把整缸蜜茶密封,置于阴凉处,基础窖藏周期不少于半年。经过长时间浸润转化,茶叶吸纳蜜香,形成蜜韵与陈茶香交融的蜜茶。窖藏蜜茶冲泡后,宜放凉饮用,可生津解暑,调理脾胃。

炭火炒制蜜茶工艺则在感德镇流传,乌龙茶(铁观音)省级非遗传承人陈两固是这套古法的坚守者。在他的作坊中,铁锅、炭炉都保留着传统制式。陈两固以炭火慢熬冬蜜,依火候分次投入陈年铁观音,持续翻炒,全程耗时一个多小时。“炒制蜜茶成败全看火候,出锅标准以茶条不黏手为准。”蜜茶炒制完成,不能立刻封罐,需要摊放充分“去火”。炭火炒制蜜茶存放一年以上风味更佳。

两种蜜茶工艺扎根不同乡镇,西坪、虎邱多做窖藏蜜茶,感德、长坑流行炒制蜜茶。不同于热水泡茶再加蜂蜜,正宗古法蜜茶依靠的是蜜与茶长时间融合转化。蜜茶性质平和,适合长期饮用,是安溪乡间流传最广的食疗茶饮。

安溪茶乡消暑茶饮谱系丰富,不少草木茶饮同样流传已久,苦瓜茶便是极具乡土特色的一款。安溪自古盛产苦瓜,明嘉靖年间的《安溪县志》便有相关记载。茶农将新鲜苦瓜清洗、切片,低温烘干制成苦瓜茶。盛夏时节,取干苦瓜片冲泡,放凉饮用,清热降火。部分茶人还会将苦瓜与陈年铁观音结合,形成“瓜中有茶,茶中有瓜”的特殊风味。陈两固常年研究茶类食疗,他认为,陈年铁观音本身能够祛风清火,和苦瓜搭配,更适合湿热天气饮用。但他也提醒,苦瓜茶性质偏凉,体质虚寒的人不宜长期大量饮用。

在官桥益林岸山一带,采制野生苦茶已有上千年历史。野生苦茶树生长于海拔800余米的山林,当地村民采摘鲜叶制茶,用于防暑消炎、消食去积。当地还有两种特色衍生药茶:蜜渍野生苦茶,使用冬蜜将茶叶浸泡数年而成;鲍米茶,将柚子掏空,填入苦茶封存。早些年,不少侨亲将这两类茶饮带出海外,成为在外安溪人常备的乡土良方。盛夏上山劳作,乡民常会携带一壶野生苦茶汤,应对山间暑热。

蓬菜清水岩的野生甜茶,是另一款颇具辨识度的消暑茶饮。其原料为多穗石柯,这种植物并非茶树,嫩叶制成干茶冲泡,自带天然清甜。《清水岩志》早有记载,岩上甜茶可以消暑解渴。茶人陈金发经营特产门店多年,常年推广这款甜茶。他介绍,甜茶的甜味来自天然植物根皮苷,适合需要控糖又想饮用甜口饮品的人群。到清水岩游览的游客,常会泡上一壶甜茶,茶汤橙黄透亮,入口甘润,成为寺庙周边经典消暑饮品。

对于普通茶农而言,最简单易得的消暑方式,莫过于冷泡铁观音。他们用山泉水冷泡铁观音,装入水壶,带上茶山,以解劳作疲惫。茶农多选用清香型铁观音,用常温山泉长时间慢慢,茶汤鲜爽、苦涩度低,解渴消暑。



蜜茶外观乌润发亮



民国时期的老茶庄股份合同书



满城草木香

茶味冷饌新“食”尚

茶冻甜品(CFP)

茶不只可以冲泡饮用,近年来,越来越多安溪茶人尝试把茶做成凉食,铁观音茶冻、茶香石花冻慢慢走进大众视野。有别于市面上的普通果冻,本土茶人自制茶冻,核心原料只有铁观音茶汤、少量冰糖与天然凝固原料。不少茶庄园、茶文旅体验馆推出茶冻DIY体验项目,游客可将铁观音充分闷泡,滤出纯净茶汤,再加入冰糖,以小火溶化,搭配白凉粉搅匀,静置冷却凝固,即成茶冻。茶冻可切块直接食用,也可加入牛奶、蜜水中饮用。凝固后的茶冻保留“观音韵”,入口爽滑,茶香绵长。

翁建业长期研究茶衍生食品,经多次调整配方,对比用不同烘焙程度铁观音制作的茶冻后,他发现,用清香型铁观音制作的茶冻兰香突出;轻焙浓香型铁观音制成的茶冻后,多了一层温润发香。他因而表示,制作茶冻,对茶汤浓度把控要求很高,茶汤过淡则茶香微弱,浓度过高则容易有苦涩感,需要反复调试。在传统石花膏基础上演化而来的铁观音石花冻,更贴合闽南饮食传统,将熬煮石花草得到的天然膏体,搭配冰镇铁观音茶汤,便成为茶乡新式消暑小吃。

业内人士认为,各类安溪本土消暑茶饮长久以来局限于家庭自制,传播范围有限。蜜茶多在茶乡内部流转,野生苦茶局限于局部村落,清水岩甜茶依托景区小范围推广。随着茶旅融合发展,茶人正系统整理祖传配方、规范制作流程,在茶庄园集中展示冷泡茶、蜜茶、茶冻,让外来游客一站式感受茶乡凉饮文化。在三伏天,走进安溪茶山,随处可见拎着冷泡铁观音上山采茶的农户,景区茶馆一杯天然甜茶消解游客燥热,体验馆里的茶冻带来全新味蕾感受,草木茶香填满茶乡。

泉州全域还保留着伏天奉茶、饮用药茶饼等传统消暑习俗。街巷常年设置免费奉茶摊,以武夷清源茶饼、灵源万应茶饼熬煮茶汤,供路人饮用;泉州人家也常以石花膏,搭配茶汤制成凉食消暑。从历史深处飘来的茶香,正以一种最朴素的方式,续写着这座城市与古老茶文化的故事。



经岁月洗礼的陈茶与坚守传统技艺的茶人,构成了一幅文化传承画卷。



茶园青翠,满目清凉。