

核心阅读

腊月二十三,小年。细碎的雪花飘飘洒洒,添了些许年味儿。淮阳龙湖边一处仿古木屋的飞檐上落下浅浅的白雪,景色很美,这是一个新开张的茶馆,叫荷韵茶馆。茶馆,顾名思义,喝茶的地方,兼卖茶叶,古已有之,并不新鲜。一直以来,都遍布于各个城市的大街小巷,经营模式如出一辙。虽说生意好歹不一,但业主们都在坚守着自己内心深处对茶文化的那份执着,不言放弃。岁月流转,各个行当都在不断催生出新生事物。最近在一线城市,一种新的茶饮形式——围炉煮茶一度火爆,成为休闲社交消费的新宠。不经意间,生活在小县城的人们突然发现自己身边也有了这样的休闲场所。位于淮阳龙湖国家湿地公园一角的荷韵茶馆,就是一家地地道道的围炉煮茶的地方,即用炭火陶壶咕嘟慢煮,三五知己围炉喝茶,炭炉边配有小红薯、砂糖橘、栗子、桂圆、红枣、花生、瓜子等,可以烤食,伴随着精致的环境点缀,一边品茶一边聊天,惬意十足。



环境雅致的茶馆

“煮”的是人间烟火

当天,在轻舞飞扬的雪花中,记者如约推开了荷韵茶馆的格子门。扑面而来的除了一股暖流外,还有弥漫在空气中的烤红薯的焦香,让人瞬间就有了“人间烟火气,最抚凡人心”的感慨,大有将之前的忙碌、奔波和不快通通抛开的冲动,只想静静地坐下来,清煮岁月慢煮茶,不念过往,享受这份人间的清欢。

落落大方的李芳是荷韵茶馆的经营者和打理者,见有客人来,她麻利地加炭、摆盘、上茶。在一个临窗的茶座前,与李芳相对而坐,一壶老白茶的清香在炭火上慢慢弥漫开来。

“我一眼就看上了这里的环境。”李芳说,她过去是做平面设计的,后来做电商,为了生活,整天忙忙碌碌,身心疲惫,早就想开一家茶馆,不求多赚钱,能养家糊口就行,要的是这份清淡和舒心。“现在就是我要的样子啦。”顺着李芳的目光看向窗外,一汪湖水翻腾着细浪,几只黑水鸡在水面悠闲地游弋,远处的小桥、凉亭和六艺阁都尽收眼底。这里是著名的淮阳龙湖风景区一隅,放眼望去,自然风光和人文点缀一览无余。

相中了这个地方后,李芳说她仅仅用了15天时间,茶馆就开张了,经营形式就是在一线城市开始火爆的“围炉煮茶”。没想到,试营业期间,30多个茶座每天爆满,来这里休闲消费的年轻人人居多,说明中国传统的茶文化正逐渐被年轻人认同、喜爱。

轻语慢聊间,邻座一位郑姓先生主动搭话说,他是开金店的,平时喜欢喝茶,也习惯坐在茶桌前思考一些生意上的事情。“千秋大业一壶茶,跟朋友能在茶桌上谈的事情就绝对不去酒桌。你看这里多有氛围感,能让人情绪稳定下来,也很温馨,是很暖心的社交方式。”郑先生表示,这样的饮茶形式不仅有休闲属性,还有商务属性,“围”的是传统文化,“煮”的是人间烟火。

在消费标准上,李芳说:“咱这远远低于一线城市,三五人消费套餐最低的79元,最贵才200多元。”郑先生认为这个价位完全可以接受,远远不及一瓶酒、一顿饭的消费,而精神上的放松和愉悦也更好于后者。茶讲究的是“一杯一盏品人生”,茶文化真正令人着迷的是一半烟火、一半诗意的中式慢生活。

“讲究的就是一个‘雅’字!”带女友首次来体验围炉煮茶的小刘告诉记者,“这几十块钱、百十块钱基本上都是为了保持情调的费用,同样的价位吃个烤串吧,俗。这煮茶就不一样了,雅。”他表示,仍有继续消费的想法,也会考虑带朋友们一起来体验。

正如业内人士所说:“年轻人更希望能在休闲活动中,跟身边的朋友、周围的空间产生更深的连接。”围炉煮茶这种颇具氛围感和仪式感的场景,正好满足了人们分享生活、感受温暖的需求。

据记者了解,这种具有经营性质的围炉煮茶除淮阳荷韵茶馆、莲舍外,在周口,半院·茶舍等多家茶叶经营店也已涉足这一新的营销模式。

毫无疑问,每一次生活潮流都能带动一波新的消费趋势。围炉煮茶也不例外,因为它飘荡着人间烟火的气息。



围炉煮茶

围炉煮茶渐成社交消费新宠

从私人空间走向大庭广众 喝茶消费来了

□记者 杜欣文图

“围”的是传统文化

多年前,记者在淮阳采访泥狗艺人邵波先生时,在邵波工作室,邵波曾煮茶相待,在缥缈的茶烟中举盏品茗,很快就拉近了感情,且对煮茶留下了深刻的印象。

翻阅当时的文字记录,仍历历在目:波善茶,茶号曰“陈楚”,余每至必烹。其自制一茶,非花非草,乃陈皮、荷叶、十年普洱相煎。一杯过喉,口齿生津;再杯下肚,静心安神。而巧妙之处,在于茶器也,且皆为波弟转窑手工。煮茶钵曰“鸣泉”,拙中带朴,喻天高水长,在乎当下;分茶勺曰“一瓢饮”,红木长柄,喻弱水三千,只取其一也。是日,波弟掌茶,举目草堂,奇石与古木相依,沉香与崖柏交融。石炉茶烟,半壁文玩,一盞清茗,不知魏汉……

中国的茶文化有着悠久的历史,一直备受文人雅士的推崇。不少文人在自己的工作室或家中布置有专门的茶室,有朋至时,便开炉煮茶。

而围炉煮茶真正从私人空间走向大庭广众开门迎客,也不过是最近的事。

在周口做茶叶生意多年的杜鹏先生在接受记者采访时表示:围炉煮茶提供了一种舒适温暖的社交方式,体验慢生活成为核心要义,更寄托了消费者对“岁月静好”的向往,其实还是中国茶文化的弘扬与传承。

在中国的传统茶文化中,煮茶一直有着着一席之地。

围炉煮茶在古代也被称为茶宴,始于南北朝,兴盛于唐宋。

唐朝时,陆羽在《茶经》中就有关于煮茶的详细记述,从原料到步骤都进行了总结:对燃料提出“其火,用炭,次用劲薪”;水讲究“山水上,江水中,井水下”;时长也要把握,“其沸,如鱼目,微有声,为一沸;缘边如涌泉连珠,为二沸;腾波鼓浪,为三沸”,煮茶以三沸之水最妙,再煮下去,水便老而不可饮了。

到了宋代,在煮茶的基础上,又出现了点茶、分茶、斗茶等技艺。那时,茶叶要碾碎、烹煮、搅拌、滤汁后,再将茶汤注入茶盏里饮用。

今天的围炉煮茶,更像是脱胎于云南的火塘烤茶。寒风凛冽的时节,一家人围坐火塘边,用土陶罐烘烤茶叶,待茶叶飘出焦香味,再将开水注入茶罐,伴随着“刺啦”一声,茶香瞬间被激发。也类似甘肃的罐罐茶,炉上烧一罐水,炉边烤几颗枣,等水开了、枣皮糊了,把茶叶和枣放进陶罐里,再加点枸杞、桂圆、菊花、冰糖,炉边还可以烤上馍馍、红薯、洋芋等。

无论源于哪种方式,绵延千年并深深融入人们生活的茶文化,始终是围炉煮茶的基因和底蕴。随着“中国传统制茶技艺及其相关习俗”入选人类非遗,中国茶迎来世界瞩目的“高光时刻”,更是给围炉煮茶再添了一把火。

慢火轻煮杂五谷,且将岁月酿清欢。

有人说,围炉煮茶,“围”的是传统文化。这个冬天,趁春节长假,不如学着古人的样子,围炉而坐,煮一壶老茶,聊一聊家国情怀,享一享静好岁月,在岁暮烟火里,浅煮流年,静待陌上花开。