

夜炒碧螺春

太湖西山岛的灶火和茶香

4月8日晚,太湖西山岛,湖光山色隐藏在夜色中。华灯初上,茶香从茶农家中飘出,游客坐在桌旁,端起一杯碧螺春茶。茶农们的别样“夜生活”——炒茶开启,“吓煞人香”的茶香渐渐漫溢在小镇上……

现代快报+记者 徐晓安 何洁/文 赵杰 刘畅/摄

灯火通明,一字排开忙炒茶

西山岛所在,是苏州市吴中区金庭镇。晚7点,主干道金庭路边,不少店面门口搭起了棚子,架起了锅。昏黄的灯光下,炒茶工们端着装满茶青的竹编走到锅边,待锅温一到,将茶青倒入锅中,反复旋转抖炒,茶青在他们手中仿佛跳着舞的小精灵,不一会儿,茶香就溢开了。

饭后散步消食的游人,驻足观看之余,都会捎一点回去尝尝。在路边炒茶的茶农多为散户,量不多,炒到八九点便结束了。

苏州市吴中区金庭(西山)镇是洞庭山碧螺春的核心产区之一,在镇上,有家苏州洞庭山花果香茶场,里面是另一番炒茶景象。屋内七八口茶锅一字排开,五六个炒茶工全神贯注,先是不断地用手感受锅温。“火再大点儿,加点柴。”土灶口,火光照映在烧火工脸上,他们时不时往灶内塞些木材,地上放着一瓶水,火大的时候,就往灶口里泼点水。紧接着,炒茶工们看准火候,果断地将几两青叶倒入锅中,双手迅速翻炒起来。

“这是炒制碧螺春第一道工序——高温杀青。”苏州洞庭山花果香茶场负责人蔡国平介绍,当锅温达到150~160℃时,投入茶青,双手反复旋转抖炒,直到茶青略失光泽,手感柔软,有点黏性,慢慢地开始散发清香。“炒制碧螺春共分为四步:高温杀青、热揉成形、搓团显毫、文火干燥。”蔡国平说,炒茶时,需要手不离茶,揉中带炒,炒中有揉,炒揉结合,如此连续操作。每一锅炒出来三四两茶,需要三四十分钟,整个过程全凭经验和手感。

近40分钟过去,一锅茶青从嫩绿的模样逐渐卷曲成形,茶炒好了。炒好的碧螺春正如茶农们所言:铜丝条,螺旋形,浑身毛,散发着花果果味。

“吓煞人香”,再晚也得当天炒茶

蔡国平今年57岁,是碧螺春制作技艺区级代表性传承人。他告诉现代快报记者,碧螺春在苏州最早叫“洞庭茶”,因为香味清绝,被当地人取名——“吓煞人香”,直到清朝,康熙帝南巡时赐名“碧螺春”。

炒制的茶叶都是茶农们当天采收的,水分充足。早晨天刚亮,采茶工就外出采茶了。采回来的茶青水分含量比较高,需要先摊青让它失水,接着就要马上加工,不然晾久了口感就差了。

每天下午五六点,最后一批茶青采回来,等“摊青”结束开始炒,一般就到晚上了。“采回来的茶,不管时间多晚,都要当天炒制好,保证茶叶的品质和香气。”蔡国平说,有一次炒茶工从下午开始炒茶,炒到凌晨5点才结束,每人炒了近30锅。“晚上炒茶是苦,但炒好茶,卖个好价钱,我们生活就更好了。”

“整个春茶的采摘一般从3月上旬开始,会持续40多天。因为今年气温相对平稳,茶叶品质比较好。”蔡国平说,今年中高端茶叶的产销量比去年增加了5%,茶叶的价格也有所上涨。

年轻人加入,让茶香飘得更远

“大家多多点赞关注,我现在在做的是揉捻成形。”蔡国平忙着炒茶、招呼顾客,女儿蔡月琴则在一旁练习炒茶,面前还架着一只手机直播。33岁的蔡月琴虽然从事金融行业,但从小耳濡目染,曾在第六届江苏省手工制茶职业技能大赛中以全省第一名的好成绩为苏州争光。她直播炒茶,既是为了练习,也是想让更多年轻人了解茶文化。

不同于蔡月琴,80后茶农姚益林已经投身传统茶业多年,经营的天王坞茶果专业合作社茶园有两三千亩。他的岳父沈四宝也是碧螺春制作技艺非遗传承人。多年来,两代人勤勤恳恳做好茶,把茶园做大做强。

如今,姚益林从产教研融合入手,一方面推出了“一杯碧螺春”的体验活动,从采茶到制茶,让前来金庭镇买茶的游客更直观地了解碧螺春的制作过程;另一方面与学校合作,选出优秀的制茶师给学生们传授炒茶技巧,让他们参赛拿奖。“首先宣传了碧螺春,其次科普了茶叶知识,最后还挣到了钱。”姚益林说,“最近采茶旺季,周六一天活动接待了400多人,民宿也是住满的。”

非遗大师的传承,年轻血液的加入,现代科技的运用,让金庭镇的碧螺春茶业日渐焕发新的生机与活力。如今,碧螺春茶已不单单是一杯饮品,更是成为了苏州的城市名片、旅游品牌和文化传承载体。

“我们周末来这游玩放松一下,第一次看到这种炒茶的景象。以前只知道碧螺春茶品质好,没想到是这么做出来的,觉得很新鲜很有趣。”来自上海的高先生在看了会炒茶后,决定买些茶,把“春天的味道”带回家。



采茶



工人在摊青,他后面的工人正在分拣茶叶



烧火工往灶内塞木柴



蔡国平指导员工炒茶



蔡月琴直播炒茶



炒茶工在店门口炒茶,游人驻足观看



当天采茶当天炒,才能保证好的口感



炒茶工们一字排开,全神贯注忙炒茶



碧螺春茶



扫码看视频