

潞茶飘香

□ 李秋保



走进腊月,随着春节一天天临近,年味便渐渐变得浓郁起来。

不知不觉间,生活中多了些过年的情愫,不由得让我想起了最爱喝的茶,那是我心中“妈妈的味道”。

中国人对茶是情有独钟的。许多地方都有喝茶的习惯。草原人爱喝奶茶,南方人喜欢早茶,而中原人则钟情油茶。不同的茶有不同的味道,自然也有不同的吃法。至于盛产茶叶的江浙人家,更是嗜茶如命,“宁可三日不食,不可一日无茶”,而且喝起茶来,特别考究,各有各的“茶道”。由此可见,喝茶在国人眼里,不再仅仅是一种须臾不可或缺的生活必需,而是中华民族一种传统的茶食文化。

然而,今天我要说的是潞茶,是我们上党地区潞州人喜欢喝的一种面茶。这种茶,既不同于草原牧人家喝的奶茶,也不同于南方人吃的早茶。奶茶是用牛奶和砖茶熬制而成的,而南方人所说的喝早茶,其实就是吃早点。再往简单点说,喝茶就是喝水,几乎与茶无关。同时,潞茶也有别于中原人所说的油茶。油茶是先把面粉煮熟,再用牛油把面炒一遍,喝时用开水拌成稀糊状,牛油的芳香便沁入肺腑,令饮茶者拍手叫绝。而潞州面茶虽说与油茶有点类似,但却不用牛油炒,是一种纯天然的粮食制品。每到过年时,上党潞州一带的农村,家家要炒茶面,人人要喝面茶。这茶是我们潞州一带的特色产品,也是我们潞州群众喜爱的保健食品。久久为功,闻名遐迩。茶因“潞”得名,爱因“茶”而生。今日之潞茶,如同“潞酒”“潞绸”“潞麻”一样,已经成为太行山上一个知名的产业品牌。

记得小时候,每到腊月天,母亲最忙的就是两件事。一件是煮玉

米、淘软米,碾磨面、蒸黄蒸(有的地方叫团子)。再一个就是制茶了。潞茶的制作是一个温馨而惬意的过程。首要是选材,食材多以地产的玉米为主,再配之以小麦、黄豆之类,有的人家还放有小米、黑豆等;其次是炒制,将选好的玉米、小麦、黄豆,分别用锅在火上不停地翻炒,直到炒出香味,炒成棕黄色便好;然后是配料,选取潞州当地的中草药荆芥,和生姜、茴香一起在火上慢慢炒黄焙干,备用;第四步碾面,将炒熟的玉米、小麦、黄豆和荆芥、干姜、茴香,一起放到农村的石碾子上推碾,或是用磨面机打成面粉状即可;最后便是熬茶了,熬茶并不复杂,一要看好火候,二要稠稀适度,三要防止溢锅。熬茶初始,将水烧开,取适量的茶面,在面盆内用冷水调成稀糊状,缓缓倒入沸腾的开水锅内,再慢慢地转圈搅动,使其均匀不宜结块,直到茶花翻舞,熬出香味为止。茶熬好后,放入少许的葱花、蒜苗、香菜,加入适量食盐。至此,一锅色、香、味俱佳的潞茶就端上了餐桌,全家人便可尽情享受。

潞茶之香,在于其味。上党地处太行之巅。独特的地理环境,优越的自然条件,为我们提供了丰富的营养食材。当地所产的玉米、小麦、黄豆和小米,日照时间长,昼夜温差大,谷物的含糖量较高,蛋白质也十分丰富,被视为粮中之精品。再经过人们精心翻炒、精打碾磨、精致烹饪,自然这茶也就香味诱人,令人生涎了。喝之,浑身舒坦,满口余香;品之,沁心润肺,理气暖胃。这香喷喷暖融融的潞茶,伴随着我们度过了清贫的岁月,走过了青春的年华,成为我们农村人春节期间的如意早餐。“正月里来正月正,正月十五挂红灯”,忙碌了一个腊月,欢腾了一个正月,农家人的日子安排得满满当当,走亲戚、串朋友,闹红火、扭秧歌,忙得连饭也顾不上吃。为了省时便利,每天早晨一起床,母亲熬上一大锅潞茶,煮上几个早已蒸好的黄蒸,或是配上溜热的花糕和馒头。一家人围在锅台边,端着大碗喝茶,不见人说话,只闻吸溜声,一碗热茶下肚,浑身热乎乎的,心里美滋滋的。人勤春早,茶暖心欢。一家人的生活由茶开始,一家人的日子

由茶而兴,热气腾腾,蒸蒸日上,岂不美哉!

潞茶之美,在于其效。从某种意义上说,潞茶的独特之处在于它的药用价值。用于制茶的粮食,本身就是天然之精华,大地之馈赠,再配之以适量的荆芥,干姜、茴香等中草药材,自然也就美美组合成了绝美的药膳。荆芥是上党地区一种常见的中药材,或在山川沟壑,或在地头岸边,一年四季都可以看到它的影子。这种看上去并不起眼的草药,浑身散发着一股刺鼻的香味,其味微涩、辛凉,茎、叶、穗皆可入药,具有发汗解表、祛风止痛、宣肺化湿之功效。倘若得了感冒,取晾干的荆芥,和葱胡须、生姜放在一起,熬水饮服,即刻见效。所以,凡在农村发现荆芥者,一般都会随手采摘回来,或置于房檐之下,通风晾干;或珍藏于药厨之中,以备急用。不过,也有的人家是专为潞茶而为之。在他们眼里,荆芥是制作潞茶的绝配。潞茶因有了荆芥的味道而芳香。没有了荆芥就没有了药用功效,就失去了潞茶的灵魂,自然也就不能称其为潞茶了。苍天佑人,大地有情。寒冬腊月,新春佳节,坐拥潞茶,独享其美,发热表汗祛风寒,生津养胃健体魄,岂不快哉!

依然记得,20世纪80年代中期,百万大裁军的决策,让我的军旅生涯戛然而止。于是,我从辽阔的内蒙古大草原回到了久别的家乡。在等待转业分配的日子里,我一次次从乡下走进长治这座美丽的上党小城,打探军队转业干部分配的消息,渴望自己能有一个好的归宿。年关越是临近,此种感觉越甚。一次,我提前来到市里,住在城郊的朋友家,第二天一大早便起床出门,在凛冽的寒风中疾步前行,唯恐错过最佳的会面时机。走着走着,见时间尚有点早,便向街边的小吃摊走去。顿时,一股久违了的茶香扑鼻而来,不由得放慢了脚步。“好香的茶啊!已经多年没有喝到这么香的茶了。”于是,我便向摊主要了一碗潞茶,两根油条,坐在一旁吃了起来。边吃边喝,边思边想,只觉得碗中的潞茶,已与我们乡下喝的面茶大不相同。这茶不仅味美茶香、绵醇爽口,而且还放有花生碎、豆腐丁、粉条、黄豆

芽等各种杂拌儿,喝起来有热度,吃起来有嚼头。这是我第一次在长治大街上喝茶,也是第一次喝到市里人做得茶。一碗潞茶,让我感受到了市场开放的进步,体悟到了茶食文化的深邃。此时,我才知道这茶竟然可以这样做,而且做得还这么好喝;此刻,我才明白这茶不但可以在自家做着喝,还可以在大街上摆摊叫卖,让更多的人喝到我们上党的潞茶。

也就是从那时起,我对潞茶这种美食,有了更多的关注,也有了更多的发现。上党潞州,历史悠久,民风淳厚,无论身在何处,不管何年何月,村村都有炒茶的风俗,家家都有喝茶的喜好。潞茶文化,源远流长,“千年潞茶”,名不虚传。此外,潞茶的受众面之广也是极其令人称道的。一碗潞茶,一生记忆。从小喝到大,从大喝到老。老年人喜欢,中年人也喜欢,如今的年轻人也喜爱上了潞茶,加入喝潞茶的行列中来。更令人欣喜的是,昔日的潞茶已经走出了农家,走向了市场,走进城市人们的生活之家。特别是,大规模的作坊式生产,打破了单家独户的经营模式,精准生产,精心包装,精品上市,扩大了经营范围,提高了产品质量,打开了市场销路。新研制的潞茶,既保持了原有特色,又增添了花生碎、核桃仁、芝麻等诸多现代食材,营养更加丰富,味道更加鲜美。喝茶的时间,也不再局限于寒冬腊月,几乎一年四季都可以喝到潞茶。在超市的特色商铺,在早市的零售摊点,在乡村的农家小店,随处都可以买到打包好的潞茶,都可以闻到潞茶那诱人的芳香。人们爱潞茶,人人喝潞茶。聪明的家乡父老,硬是凭着自己的挚爱和加持,把普通的农家茶食,喝成了一道上党美食,喝成了一个潞州品牌,同时也是一种隽永绵长的长治茶食文化。

我爱潞茶。潞茶之于我,更多的是一种岁月的生活记忆,是一位游子心中的浓浓乡愁。美味的潞茶,那是我对故乡深情的眷恋;升腾的茶香,那是我献给母亲生命的礼赞!

潞茶飘香,那浓郁的茶香,永远激荡在我记忆深处……

(本版稿件由山西省散文学会长治分会推荐)

