

谷雨

4月20日3时55分 迎来谷雨节气

谷雨作为春季最后一个节气,标志着寒潮结束、气温回升,此时雨水增多,利于农作物生长。

雨生百谷 品茗“吃春”好时候



从文徵明所作的《林榭煎茶图》中可见,春日品茗是古人“重要的小事”。
图片由天津博物馆提供

谷雨与茶 天津手艺人的半盏春意

“几枝新叶萧萧竹,数笔横皴淡淡山。正好清明连谷雨,一杯香茗坐其间。”今日是二十四节气中的谷雨,雨生百谷,万物生长,谷雨也意味着暮春已至,提醒人们更好地适应季节变化,这期间,一盏谷雨茶便可提神醒脑,清冽去腻。很多天津人都十分享受一杯茉莉花茶带来的幸福感,而天津花茶和“谷雨茶”又有何关联?天津市市级非遗代表性项目——天津茉莉花茶拼配工艺代表性传承人张津生接受记者采访。

谷雨 为茶叶注满氨基酸

谷雨是春季的最后一个节气,也是茶人忙碌的时节。正在南方各茶产区寻找上好绿茶的张津生说,最近特别忙,因为春茶即将收尾,“大家都知道明前茶、清明茶,其实谷雨对于茶叶也是非常重要的。相比清明茶,谷雨茶的鲜爽度不差,滋味更浓烈,里边的氨基酸等有机成分含量更丰富。”简单说,一片茶叶在谷雨达到了“茶生”的高峰。张津生表示:“谷雨茶以及更加广义的春茶,茶里的氨基酸和茶多酚等含量高,因此茶的回甘会更好。陆羽在《茶经》中说‘啜苦咽甘’,什么意思呢?就是你喝时微苦,但回甘强烈,苦转化成了甜。”也因此,天津花茶将此时的春茶作为茶坯(用于窰制各种花茶的绿茶)是最合时宜的。张津生表示:“我们老津卫茉莉花茶的底料大都在这个节气里选择,另外

清明前后的茶也是我们的选择之一。”

天津花茶 追求“内香”

天津不生产茶叶,百年来却因天津花茶影响深远,传承至今。张津生表示:“天津茶不追求华丽的外表,我们追求的是内在品质。天津人做人做事都很深沉,天津花茶曾被称为‘北国第一香’,它的制作工艺就是在天津地域文化的基础上实现的。”天津花茶的拼配工艺是指将不同产地、不同品质的茶叶按照一定的比例混合在一起,以达到最佳的口感和品质。作为老津卫茶叶品牌的负责人,同时也是天津茉莉花茶拼配工艺代表性传承人,张津生说:“天津人对茶的要求高,要‘杀口’,还要耐泡度高,这也使得天津茶人对自己提出高要求,不仅对茶坯和茶性要有了解,对窰制茶叶的茉莉花也要有深入的研究。”花季一到,制茶人会选择质量上乘的茉莉鲜花来窰制,“我们对花的要求是要内香丰富。就是开汤之后越泡越香,可以喝到五六泡,这样可以凸显出传统茉莉花茶的优势。”张津生表示。也因为对制茶各个环节要求严苛,才能诞生一杯好茶。张津生说:“不管南方的产区茶叶质量有什么样的变化,天津茶人一定能通过拼配工艺,将一款茶的滋味保持始终,这也是制茶人的初心始终。”

记者 王轶斐

一箸入口 三春不忘



槐花,这是春季独有的食材,作为早早就感受到春天阳气的植物,一串串香气袭人的洋槐花,是自然界馈赠的美味。

“在我记忆里,槐花是孩童时有趣的回忆。”在天津美院附近长大的大宇今年40岁了,他记得小时候胡同口有一棵很高树杈很多的洋槐树,每到春天白色槐花挂满枝头时,爷爷都会带着他来揪槐花,“树太高了,底下的嫩花都被别人揪了去,只能拿杆子够上面的。为这,爷爷还特意做了一个带钩儿的竹竿。”

摘槐花其实没啥特别的讲究,嫩嫩的花都好吃。“不是所有的槐花都能吃,只有洋槐的花才能食用,国槐、紫花槐和金枝国槐都不能吃。其实也好辨认,国槐也开白花,但它没有刺,洋槐有刺。”大宇回忆起自己小时候吃的槐花炒鸡蛋满脸都是得意,“我那时候吃的鸡蛋,是我妈在半拉拆迁房的房山处养的几只小乌鸡下的蛋,鸡蛋是绿色的外皮,很香。现在是养不了鸡了,所以觉得那段时光很珍贵。”

把洗干净焯过水的槐花再用凉水拔一下,控干水分,打上鸡蛋,来点盐和胡椒粉就够了,槐花味道鲜嫩,不用多加别的作料。“加了也可惜了槐花独有的香气,煎和炒都行,想要口感嫩滑,加些水淀粉就妥了。”吃春,北方除了吃槐花,还有榆钱和香椿,都是转瞬就没了的春日美食原材料。

大宇介绍,槐花除了炒鸡蛋,还能炒虾仁、包饺子、蒸着吃,“都是美味”。“谷雨过后再无寒,人间芳菲已向暖”,春日进入倒计时,抓住“吃春”的最后时机,不然又要等待来年的春天才能再享用如此的美味了。

记者 赵秋艳
图片除署名外由AI生成

二十四节气 中国人的时间密码