



我就要 让这世界香

我的品茗记录



如何摆脱普洱茶的生涩与刺激
六堡茶的煎煮、焖泡与冲泡
陈放过的熟火乌龙
苦笋及茗可径来
追踪白毫乌龙香气的一晚

许玉莲 著

中华书局



我就要
让这世界香

我的品茗记录



许玉莲
著

中华书局

图书在版编目(CIP)数据

我就要让世界香/许玉莲著. —北京:中华书局,2015.1
ISBN 978-7-101-10292-5

I. 我… II. 许… III. 茶叶-文化-中国 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 145606 号



书 名 我就要让世界香

著 者 许玉莲

责任编辑 林玉萍

出版发行 中华书局

(北京市丰台区太平桥西里38号 100073)

<http://www.zhbc.com.cn>

E-mail: zhbc@zhbc.com.cn

印 刷 北京瑞古冠中印刷厂

版 次 2015年1月北京第1版

2015年1月北京第1次印刷

规 格 开本/880×1230毫米 1/32

印张6½ 字数100千字

印 数 1-6000册

国际书号 ISBN 978-7-101-10292-5

定 价 30.00元

推荐序

许玉莲老师这些年来写了很多泡茶、喝茶的文章，她写得生动活泼，有滋有味，不像我的似如嚼蜡。许玉莲老师是茶人也是作家，而且在茶企业工作二十一年，不断从事茶学教育工作，她写出来的泡茶、喝茶文章，除了锐利的点评外，还具备了正确性与专业性。

她应北京中华书局之邀，整理了这些泡茶、喝茶的文章，成就了这本《我就要让这世界香——我的品茗记录》，诚如她在书名上所说的：品茗记录，都是她亲身体验。由于内容的生活化，任何一位想喝茶、想了解茶文化的人都可以把它当作入门书，中、高级院校茶文化相关专业的学生在教材之外，可以把它作为补充性的参考书。

许玉莲老师因为地缘关系，对普洱、六堡、熟火乌龙颇为熟悉，尤其是老茶部分，接触之多、冲泡之多、饮用之多可谓经验丰富，又因其所说的正确性与专业性，少掉了江湖气、卖场气，是可以藉书亲近的茶人。

蔡荣章

漳州科技学院茶文化研究中心

2013.08.27

自序

本书编成五个篇目：一、让普洱茶老，二、六堡就是老的好，三、热爱熟火乌龙，四、一茶一世界，五、离散茶相。前三篇一目了然，不赘言；篇四一茶一世界，是随时随地遇茶则品的境地；篇五离散茶相，是茶在不同地方有不同的品茗法，茶在这么多年来一直不曾间断过迁移、离散，因而形成了许多不同的茶文化精神，此为记。

品茗为何要做记录，因为我们不想含糊地泡含糊地喝，我们希望能把茶爱得清清楚楚，品得明明白白。书中亦收集了我与老师及学生们在品茗时做的记录，即篇一的“普洱品茗记录”，黄碧雯记；篇二的“六堡一壶二杯泡法”，蔡荣章老师记；篇三的“铁罗汉品茗记录”，黄淑仪记；篇四的“龙井品茗记录”，林彦杉记；篇五的“白毫乌龙品茗记录”，吕慧君记；以及篇二之篇末，我在家里品六堡茶的品茗记录。我们长期随手做这样的记录，时间久了累积一定经验后开始发觉泡茶、品茶时比较实在与笃定。我们的记录，也包括拍照，书中共有照片一百二十六张，除注明的摄影师Miss Lee Seesy 提供十九张，其余皆属于我在工作时自拍的工作照。

本书主轴是品茗，环绕着主轴的是各类茶叶，书中记录的茶几乎都

是经过时间珍藏的旧茶：普洱、六堡与熟火乌龙，次之是红茶，再次之就是绿茶、白茶、白毫乌龙及一些无茶名的茶，与之链接的每一个点是在泡茶、享用茶的过程中所接触到的茶性、茶法、茶人、茶境，以及恋茶、制茶、炼茶、收茶等滋味，这滋味潜伏舌尖，亦深埋心头。可以说，本书是一位茶道老师有关泡饮的工作记录。

許玉蓮

于紫藤茶艺学习中心

2013.08.30

目 录

推荐序 蔡荣章 /1

自序 /1

第一篇 让普洱茶老 /1

我们等不到茶叶变老 /3

普洱的晒干与烘干 /6

如何摆脱普洱青饼的生涩与刺激 /10

普洱陈香老味的精炼 /14

普洱有自己的收藏艺术 /17

既需入仓也要退仓的普洱 /20

漫谈港仓、湿仓、入仓 /23

茶收得越久越好喝吗 /28

普洱，只买不喝或只喝不买 /32

请对老普洱恭敬一点 /35

私房解药旧普洱 /38

普洱品茗记录 /41

第二篇 六堡就是老的好 /45

六堡就是老的好 /47

焖在咸蛋缸的六堡茶 /50

六堡茶的煎煮、焖泡与冲泡 /53

我把老六堡当药饮 /58

老六堡要给懂它的人喝 /61

六堡一壶二杯泡法 /65

六堡品茗记录 /68

第三篇 热爱熟火乌龙 /71

微酸茶韵心头爱 /73

仙界茶 /76

在石头与青苔香味间游走的人 /79

我愿以我的一条左臂来换清茶一杯 /82

陈放过的熟火乌龙 /84

在曼谷喝的熟火乌龙 /87

铁罗汉品茗记录 /99

第四篇 一茶一世界 /101

为茶生为茶亡 /103

处处无茶处处茶 /105

感受味道还需历练 /108

我是这样喝茶 /111

自备茶叶出门 /114

随手泡杯好喝茶 /118

热茶灌溉良辰 /121

他们问：茶呢茶呢 /124

苦笋及茗可径来 /127

枯叶的茶味 /135

为啥要奉茶 /138

寿司店提供绿茶的方法 /140

酒店下午茶变了样 /143

农历新年的拜神茶与还神茶 /146

母亲的白瓷祭壶 /150

龙井品茗记录 /153

第五篇 离散茶相 /157

马六甲潮州老伯泡“正铁观音” /159

女王，茶都冷了 /163

他们自有一套喝茶心法——英国下午茶 /166

喝茶由我侍候——德国英式早餐茶 /169

在荷兰喝“英国早餐茶” /172

喝摩洛哥薄荷茶的虔诚 /178

遇见越南老太太自晒花茶 /182

贡茶在胡志明 /185

追踪白毫乌龙香气的一晚 /188

白毫乌龙品茗记录 /194

第一篇
让普洱茶老

我们等不到茶叶变老

最令一些爷级茶龄之茶民绝望的事情，是等不到茶叶变老。这辈茶民头顶挂着双狮同庆号老圆茶^①的光圈，媲美任何一位太上皇的皇冠，人家左青龙右白虎消灾祛难，他们左宋聘^②右红印^③滋心润肺，出落得像个深藏不露的高人，受许多还在喝着生饼或渥堆饼的粉丝仰慕不已。

这辈茶民，不喝老普洱的时间，就是在喝老熟火乌龙，不喝老熟火乌龙的时间，就是在喝老六堡。老茶对于他们，就是一种日常生活方式。所谓日常生活方式，即新茶民口口声声强调的“老”茶，在这辈茶民的生活里已自然形成“茶本来就是这个样子的啊”，“茶本来就是这样喝的啊”的境界。

有吉隆坡老茶手曾告诉我，从前他们在一些茶庄寒暄，碰上用餐时间，就有人从木箱子中抓把茶叶带去饭馆开泡，水仙啊观

①双狮同庆号老圆茶：1920年代普洱茶。

②宋聘：1920年代普洱茶。

③红印：1950年代普洱茶。

音啊普洱啊，所有的茶都是老的，但没有人会将“老茶”这词挂在嘴上。前些日子（四月下旬）在苏丹街紫藤^①遇见几位前辈茶民，他们说起上世纪六七十年代他们家以割胶^②为生，当时住的木屋，屋前屋后拥有大片空地，每个早晨就在屋后堆柴起火，将一大桶水烧起来，水滚开后把老六堡投进去煮，煮好了，割胶的哥儿们各自拿着一把铝制水罐去舀茶，那就是在胶园解渴的饮料。

这种平民饮料，如今却让少数不懂它、不喝它的人操纵成为摇钱树，此时此事实教茶民别扭极了。堪称喝老茶长大的马来西亚茶民，再也想不出方法要如何喝下去。假设有一天，也许几年后，原来我们天天吃中饭，一客才售四零吉^③的猪肠粉或鱼丸粉等平民俗食，竟然飙升至四千或四万零吉才能买到，而定价过程与

①苏丹街紫藤：马来西亚首都吉隆坡市内于1987年开的茶文化集团公司。

②割胶：马来西亚当时盛产树胶，工人需把橡胶树干的表皮割开，使胶乳流出来。

③零吉：马来西亚货币名Ringgit(RM)，以下皆同。一美元约等于三点六零吉。

社会物价膨胀定律出现不寻常的距离，那我们还吃得起吗？

虽然老茶存量警报早已响起，老茶价格早已让爷级茶龄的茶民花一个月薪金也买不起一饼老普洱来喝，却无奈喝来喝去条条大路都不通罗马，唯老茶是道，故爷级茶龄的茶民只好乖乖地（死狗般失魂落魄地）为余生的老茶配额细细盘算一番。

首先要有勇气拒绝一切乱七八糟的不老茶，爷级茶民的味蕾没有必要继续受破坏，爷级茶民的胃有必要好好受保护。其次，一直收藏的、至少有十五或二十陈年的老茶可慢慢分配出来，当补药定时服用，切忌仙女散花般挥霍。又次，凡途中遇三十陈年或以上老的茶，奉天承运，圣旨驾到，喝无赦。最后，不时寻找些有潜质“老化”的年青茶回来补仓，想尽法子使它自然变老，它最好比茶民老得快，直至茶民安息在这一片老茶国里。

普洱的晒干与烘干

新的普洱青饼越来越平易近人，容易入口。别说远的，就八年前吧，它可没这么好相与，一副倔脾气，像山里头的村民，天生天养阔佬懒理^①，未经驯养的云南味中是带有一股蛮劲的。前两年到景洪攸乐茶山，一路上便遇见许多山区族人，他们并不特别热情，也不冷漠，自顾自维持着他们本来的姿势：或抽水烟（男），或蹲着在切香蕉树心（女），或做针线（女），或在井边嬉水（男），或背着一箩筐新鲜采摘的茶叶赶路回家（女），就是仍保存着一股开天辟地的蛮劲。

这种蛮劲——夹杂着烟味、铁锅味、苦涩味、日晒味、云南味的普洱茶，才有资格获普洱老饼迷看得上眼及宠幸。只有用传统晒青方法，将茶叶摊晾于竹席上，在蓝蓝的晴朗天空下自然晒干，而且经过风的吹熏的普洱，才能叫人沉溺于它茶质的厚实，茶香的沉稳，口感滋味的饱满，甚至如痴如醉地沿途把旗帜高高举起

①阔佬懒理：阔佬就是有钱人，就是当甩手掌柜，什么事都不管不理，不用自己劳心费力。

以及呐喊着：这种普洱才利于收藏，才会提升储藏陈年的价值。

现今普洱已到了爱怎么做就怎么做的迷离境界，结果出现有人甘心舍晒青而采用烘青制法，他们说坚持只有一种方法才可以完成制茶的人是落伍是不识时务是不懂喝茶。人们为了解决庞大市场需求，为了应付雨季潮湿天气，为了迎接来自大江南北、腰缠万贯的列队进场的普洱败金客，早已喊打喊杀奔上烘青的直通太空车。因为只有这样，才能在短时间内使茶叶大量干燥，并且干得很好看。

这是普洱老饼迷之砒霜、普洱败金客之蜜糖。与晒青普洱相比，烘青普洱因高温烘干而导致茶叶内含物质转化奇快，茶叶的苦涩度神速减退，令到它的口感柔和清爽近似一般绿茶的易喝，香气高扬类似毫芽的嫩香，轻而易举收拢了初入普洱江湖的新手。同样的香味，有时会被某些无可救药的普洱老粉丝讥讽为“马尿馊味”。没礼貌？如果说真话是没礼貌，他是没礼貌。