

错过又要等一年 杭州老茶人的秋日限定 “糖桂花”上新了



传统方法制作的糖桂花看不出完整的桂花

本报记者 黄葆青/文 受访者供图

这几天,一群老饕都掰着手指头卡日子,为啥?因为他们要去杭州九溪村沈师傅家“抢”一年一度的秋日限定:糖桂花和桂花龙井红茶。这两样在杭州秋季并不稀罕的东西,为什么却要抢?

这几天杭州漫天的桂花香渐渐散去,沈师傅家的美味方才登场。本报记者踏着秋日的暖阳,走进了沈师傅的家。

不想辜负秋日的馈赠 炒茶大师竟成美食高手

沈师傅今年70岁,记者到他家时,他正好穿着一身工作服,骑着电动车,风风火火地从茶园忙完活回家。

沈师傅大名沈木根,熟悉龙井茶的人一定知道,他是西湖区评定的西湖龙井核心产区十五位炒茶大师之一,西湖(狮峰)龙井茶炒制技艺非遗传承人,家里醒目地放着“沈木根大师工作室”。“别喊我大师,叫我沈师傅或者老沈就行”,沈师傅嗓门洪亮,热情好客。

很多人都认为,茶农的秋季应该比较清闲。但对沈师傅来说,每年的秋天却格外繁忙。

“其实茶园一年四季干不完活。我和老伴从10月1日开始,每天要去茶园给茶树‘打头’(把茶树入冬前长出来的新叶摘掉或修剪掉,这样春季的新芽才有充足的养分长得更加茂盛)。我们不用机器,必须手工掐,一天才能推进几米。刚忙活完,桂花就开了。”

沈师傅家房前屋后都是桂花树,每年秋天,整个人都感觉“浸”在桂花香里。“杭州人喜欢桂花,我们家又有那么多花,我就开始琢磨做点桂花产品,送送朋友。杭州的秋天最美,可惜时间太短,留住了桂花香,这一年的秋天才算没白过。”

虽然很多杭州人都会做糖桂花和桂花龙井,可是作为炒茶大师的沈师傅,却把这两样东西“做出了花”,每年慕名来求糖桂花和桂花龙井红茶的食客们,让沈师傅停不下来。



沈木根正在灯下挑糖桂花里的杂质



沈木根正在灯下挑糖桂花里的杂质

谁知桂花香甜 粒粒皆是辛苦

沈师傅做糖桂花,所有原料来自自家的桂花。

首先,要在桂花还没有全开的花苞时,就全部打下来。“自然掉落的桂花香气已经不足,掉在地上的不干净,这些都不能用了。”对于选料,沈师傅十分严谨。

其次打桂花要选晴朗的秋日清晨,此刻桂花含苞带露,香气未散,树下铺好纱帐,竹竿轻轻一敲,就洋洋洒洒接一场桂花雨。每次沈师傅一家四口都在天刚亮的时候干活,因为这时的桂花香气最浓,全家上阵,抓紧时间齐齐开打。

打下的桂花要用细筛连过三遍,去除桂花的枝叶、杂质,然后倒入梅卤汁坛子里腌制。梅卤是用大量青梅做成的卤汁,很多人都想不到做糖桂花竟然会用到它。鲜桂花虽然亮黄浓香,但是味道苦涩,必须要在咸度很高的梅卤中腌制二十多天,才能去掉其中的涩味和亚硝酸盐。

然后开坛,取出腌好的桂花,清洗掉咸卤水,打散后和白糖一起揉搓。这个步骤特别需要耐心,要用手一直揉搓,完成以后桂花已经没了原有的形状,但是每一朵桂花已经和糖融为一体,糖也吸收了桂花的香气。“如果在市面上看到整朵的糖桂花,一般都是少了这个关键步骤。”



沈木根做的杭州糖桂花

揉搓工序完成以后,糖桂花还要拿去晒太阳。晒干以后糖桂花会结块,此时,沈师傅夫妇还要小心地把结块的糖桂花敲散,成为单独的细小颗粒,每一粒都是桂花和糖的组合。

最后的工序急性子的人干不了,前面程序都完成后,还要用小镊子挑出糖桂花里的杂质,比如细碎的树叶、花萼等。沈师傅夫妇都是把糖桂花一勺勺舀出来,在台灯下仔仔细细挑,挑完一勺再舀出一勺。两位老人戴着老花眼镜,经常忙到夜里12点以后。

“每年我家的产量也就百十来斤,基本都是送朋友和老客人。不能有一点马虎。”每年做完这一道步骤,沈师傅才觉得,这一季的桂花才算留住。“不管吃什么甜品,只要加上一小勺(糖桂花),不需要凑近,立刻就拥有了香满空山的感觉。”

一吐一吸间茶味花香交融 用龙井桂花留住不同的秋天

如果说做糖桂花是沈师傅的固定项目,那么桂花龙井红茶则是他作为老茶人的浪漫了。

“老底子西湖公社做过茉莉花茶,所以我看到满院子的桂花,就想自己做特别一点的桂花龙井红茶。”

沈师傅告诉记者,让桂花和茶融合的工艺叫窨(yìn)制。窨制不是简单的把花和茶放在一起就可以了,它是一个有生命活动的过程,利用茶叶的吸附特性和鲜花的吐香特性,一吐一吸之间茶味花香水乳交融,就是窨制工艺的基本原理。

沈师傅的茶园在九溪深处五云山的半山腰上,自家茶园里清明节后几天的龙井青叶正好用来制作红茶,高品质的原料,让红茶有了成功的基础,而奇妙的发酵过程又给做好的红茶带来意想不到的风味。窨制花茶的工艺让龙井红茶与桂花充分结合,香气融合交织。

沈师傅告诉记者,做红茶都是小批量手工操作,加上每年环境温度、湿度、桂花香气变化和茶芽不同的状态,其实每年做出来的桂花龙井红茶都各有风味。

沈师傅清楚地记得,2021年11月,他正在家里煮自己的桂花红茶,煮好以后却散发出以前从来没闻到过的香气。这时一个年轻人寻香而来,他告诉沈师傅,这竟然是巧克力的香气,现场喝了以后立刻买了一些回去。第二年,这位客人又来了,可惜他却再也无法还原那时的味道。“我就是个普通的茶农,没有太多的硬件设备把制作过程程序化,很难再现相同的风味,能不能做出来只能看运气。今年这位客人又来了,可惜今年的桂花龙井还是没有巧克力味道。”

沈师傅从16岁开始跟着村里的师傅学习炒茶制茶54年了,觉得炒茶不仅仅是技术,更像是一门艺术。“家里一直是小作坊的生产方式,虽然很辛苦,在制茶过程中也有很多不确定因素,但是偶然出现的风味却能成为记忆中美好的惊喜,也许就是这门手艺的迷人之处吧。”