



茶有千种，北京人为何独宠茉莉花茶？

□主讲人：付丽

开门七件事——茶米油盐酱醋茶，可是对于老北京人来说，开启一天生活的，却是一壶茉莉花儿茶。

冬天的早晨，起了床，第一件事就是先把煤球儿炉子笼着，把余子（北方人家里常用的烧水工具）放在火上，不一会儿，水汽开始在整个屋子里弥漫，用滚开的水沏上一壶酽酽的茉莉花儿茶，在袅袅蒸腾的茉莉花儿香中，一天的生活才算正式开始了。

老北京人爱喝茉莉花儿茶，无冬历夏都离不开茉莉花儿茶。不信您看看北京出租司机手边大杯子，多数沏的都是茉莉花儿茶，而且是很浓很浓的酽茶。北京“的哥”说：什么饮料都不如这杯子里的茉莉花儿茶解渴，一天不喝就觉得全身不得劲。就像《前门情思大碗茶》里唱的：“世上的饮料有千百种，只有它最廉价，可为什么，它醇厚的香味儿，直传到天涯。”这就是老北京人心中的茉莉花儿茶。

茉莉花儿茶就是用绿茶茶坯经过茉莉花儿窨（同“熏”）制而成的茶，在早年也叫香片。张爱玲有篇著名的中篇小说叫《茉莉香片》，说的就是这种茶。老舍先生的《茶馆》里，经常听到“沏一碗高的”，说的也是这茉莉花儿茶，不过是茶叶末或是茶叶碎。



慈禧老佛爷的霸道规定

老北京民间的推崇与喜好，一直与宫廷皇室的流行与风气有着千丝万缕的关系，茶饮也不例外。茉莉花儿茶在老北京人看来，可一点都不廉价，因为在流民间以前，它一直是八旗子弟王公贵族的专享。而且茉莉花茶最著名的“代言人”，就是慈禧老佛爷。据说，慈禧认为自己肤如凝脂、肌如皓雪，只有她才可以佩戴洁白的茉莉花，而且霸道地规定，宫内其他女眷，都不许佩戴茉莉花。她对茉莉花儿茶也尤为钟情，坊间盛传，冬季慈禧最爱用“万寿无疆”黄釉官窑盖碗。



“茉莉双薰”（就是将事先薰制好的茉莉花儿茶，在饮用之前再用鲜茉莉花薰制一次，为的是让茶中的花香更浓）。有外国使节前来中国，慈禧也常将茉莉花儿茶作为礼品赠送。一来二去，茉莉花儿茶作为贡品的噱头就流传到了宫外。

于是，在民间，北京人听书看戏，招待宾客，都少不了一杯芳香馥郁的茉莉花儿茶。而且北京的茶客们对茶中的茉莉香味要求越来越高，窨花的次数也越来越多，据说最好的茉莉花儿茶要窨花七遍。京城的各大茶庄，都要敞着大门，让茉莉花儿香飘一街才招人。

北京的水与茉莉花茶最搭

北京人为什么对茉莉花儿茶情有独钟？据说原因有三：

一是说，过去北京人喝的是井水，大多数水质偏硬，口感咸、涩、苦，不管是多好的绿茶红茶乌龙茶，用这种水冲泡出来，就都成了“废茶”，不仅香低味淡，而且品质欠佳。而茉莉花儿茶能够以花香带茶香，茶汤滋味更为浓酽，掩盖了水的缺陷，让人觉得那芳香馥郁的茉莉花儿使原本苦涩的茶水一下子都变得美妙如甘露了。北京人嘴“刁”，喝顺了口，自然就认定了茉莉花儿茶。

二是说，北京人口味重，性格豪放，和南方人喝茶讲究的细尝慢品不同，北京人更偏爱浓郁的茉莉花儿茶，香气足，用滚水直接冲泡，简单省时不麻烦，连喝茶的方式都透着豪爽。

三是说，中医认为，茶苦而寒，能降火清心；而茉莉花儿辛而热，能去积寒，这样，茉莉花儿茶恰好就将茶的寒与茉莉花儿的热进行了最好协调互补。北京四季分明，不像南方常年湿热，所以北京人在初春、深秋和冬季，喝绿茶是不舒服的，茉莉花儿茶是最适合北京人的茶饮。

花乡茉莉异军突起

正是北京人对茉莉花儿茶的这般酷爱，促进了丰台花乡茉莉花儿产业的发展，打造了花乡茉莉的美名，成就了花乡茉莉的鼎盛。北京不产茶叶，最初作为贡茶的茉莉花儿茶，产自福建。不过，北京的气候比南方寒冷，昼夜温差大，日照强，所以种出来的茉莉花儿要比南方的香。这样的大好事很快就被京城的各大茶庄发现了，据说原来需要用南方10斤茉莉花儿窨制的茶叶，用花乡的茉莉花儿窨制，5斤就够了。可见，这花乡的茉莉花儿有多香！引得京城各大茶庄，甚至是南方的茶商，都在采茶后到北京用花乡的茉莉窨制花茶。以前，京城的茶庄，像张一元、吴裕泰，甚至“天津中茶公司”，都会在茉莉花儿开季节，派人住到花乡，就等着抢购刚刚采摘下的茉莉花儿。

茉莉花儿，不仅香，而且花期长，从春末到秋末，三季都有花，而北京花乡的茉莉，一年四季都有花。春、夏、秋三季，茉莉花儿是露天种植的，而到了冬季，花乡草桥地区的花儿匠会把茉莉在室内加温培养。这种冬季在暖室培育出的花卉，叫做唐花，是专供宫廷使用的。

花乡的茉莉有三用，一是窨茶，二是熏香，三是插花。用来窨茶的茉莉花儿，一定是春、夏、秋三季产的茉莉花儿，而在天寒地冻的北国冬季里产出的水灵灵的、泛着芬芳的茉莉花儿，价格畸高，只在宫廷或者官宦贵族家中使用，是冬季室内插花的主打品种。隆冬时节，屋外大雪纷飞，屋内一盆茉莉，花开淡雅，花香脉脉，如沐春风。

每年春末，南方的春茶下来了，花乡的茉莉花儿也含苞待放了，时间刚刚好。采摘窨茶用的茉莉花儿，可是门儿技术活。要等到太阳升起来，天大亮了，才能为采摘。为什么呢？因为窨茶用的茉莉花儿要求必须是花骨朵儿，花开开了，香气就散开了，也就不值钱了；而且要选花苞呈白色，花萼还抱着花骨朵儿，但是生长已经成熟、饱满得压弯枝头的采，花苞发黄、发绿的都不能摘，花儿匠说那是“死骨朵儿”，也就是我们现在说的发育不完全的，这样的花苞一定是香气不足或是有异味的。通过采摘，我们就可以想见当时的花乡茉莉品质之高，无怪乎成为北京的知名品牌。

高品质的花乡茉莉，曾经给花乡的花农带来了巨大的收益。每每和老花乡人聊起当年的花乡茉莉，他们的幸福和骄傲都是溢于言表的：“夏天花儿多，给茶庄的花儿都是拿称约（yao）的，等到了秋凉儿了，这茉莉

花儿就得数着朵儿地往外卖了。”据花乡人讲，直到公私合营以后，花乡茉莉都依然是很抢手。采摘茉莉花儿成了花乡人劳动技能的比赛项目。“手快的，一天能摘十多斤”花乡的谢大姐今天提起来还特别得意：“两毛钱一斤，我一天能摘十二斤，一天就能挣两块四！”上世纪20世纪50年代，花乡的花农在茉莉花儿采摘季，一个月的工资就能有六七十块，那时北京的农民一年的平均收入还不到100块。这朵小小的茉莉花儿，让花乡的花农成为京城的富庶百姓，是花乡人的大产业！

用花乡茉莉窨制的茉莉花儿茶，茶浸花香，花增茶色，茶与花充分交融，色与香浑然一体。用滚开的水沏上一杯，再闷上一会儿，打开杯盖儿，满室芬芳。金黄色的茶汤，碧绿的茶叶下沉杯底，偶有几朵洁白的花蕾舒展开来，漂浮而上。抿上一口，一缕香而不浮的茶汤直沁心脾，有茶的甘冽清爽，又有花的鲜灵芬芳，酽酽的喝上一杯，心灵为之涤荡，不醉才怪！

老北京人就是这样，生活在皇城下，沉醉在这花香茶韵中，从容的阅历着世的变化。



主讲人介绍：

付丽，北京市园林绿化局花卉产业处主任科员，从事北京花卉行业管理工作，2018年被授予北京市三八红旗奖章荣誉称号。

在书香园林公众号开设“付丽赏花”专栏，发表《穿越时空，说说30年前的市花市树评选》《寻找〈诗经〉中的植物》《菊花是元大都最美的秋景》《中国优秀传统文化的魅力和习近平的梅花情结》《老北京的茉莉花儿茶》等花卉文化文章40余篇。