

最便宜的茶也买不起，怎么办？奶奶会在春天漫坡生长的马桑树发芽时，采摘嫩叶，杀青、揉搓、晒干，再储藏起来，当茶叶使用；收获核桃时，皮薄、个大、饱满的要去卖钱，剩下的奶奶会挑出哪怕是丁点还能食用的，都会收拾好放在瓦罐里，煮罐罐茶时就派上用场；至于鸡屎藤平时出坡随手就能扯回晒干备用；自家地里产的苞谷、黄豆、土豆，房前屋后种植的大葱、蒜苗、韭菜……只要经过奶奶精心制做调配，都会做成一家人早上必备的早餐——罐罐茶。奶奶还讲究把罐罐茶做成“五层楼”“七层楼”，意思是各种配料苞谷粒、黄豆粒、土豆丁、豆腐丁，加之花椒、大葱、蒜苗、韭菜……各种调料由于轻重不同，在罐罐茶汤中飘浮的位置也不同，就像羌人先祖居高凭险、聚族而居的村寨往往要用石块修碉楼。碉楼修得越高表明村寨越有实力，碉楼往往有五层、七层、还有九层，川西北高原羌族所修碉楼至今保存完好有200余座，最高可达十几层。奶奶把罐罐茶汤中食品用几层楼表示，不仅形象，也是羌人才会有的碉楼乡愁记忆。若在逢年过节，奶奶还会把腊肉切成小丁，把油炸的酥肉切成小块，都放进罐罐茶汤中，硬是要熬出“九层楼”的罐罐茶。香气溢出火塘，飘到屋外，连住在前院姑姑家的孩子们都闻到香味跑来。奶奶看到孩子眼馋的目光，宁可自己不喝，也要让所有的孩子都喝上一碗喷香的罐罐茶。看

着孩子们像小猪佬佬般抢着喝罐罐茶，奶奶的脸会笑得像山野里盛开的菊花。

尽管活了80岁的奶奶早已在2000年时过世，但奶奶煮的罐罐茶早已在张慧芳心中定格，成为她抹不掉的记忆。当她决心创业做罐罐茶时，奶奶煮罐罐茶的好手艺顿时在眼前浮现，她开过蛋糕店，懂得市场规律与顾客需求，要做就要做到最好，把略阳真正的传统罐罐茶做出来。

张慧芳清楚搞饮食业，选好食材是基础，罐罐茶既然是一种早茶，首先便要从茶叶选料抓起。汉中是陕西重要产茶区，仅是汉中仙毫便包含有多支名茶：秦巴雾毫、午子仙毫、汉水银梭、定军茗眉……但名茶动辄每斤千元，成本高，名茶叶嫩，不经煮，不能考虑；罐罐茶可以选用大宗绿茶，夏茶、秋茶、粗茶都可以，因茶叶是过滤掉的只用茶水，不在乎茶叶粗细。但必需是当年新茶，新茶味鲜有香气，能在罐罐茶中提香。陈茶便宜但绝不能图省钱，隔年陈茶涩苦，老顾客一口就能品出，人家嘴里不说是留面子，但再不会登门，也就把生意做垮了。再是霍香、花椒、生姜、大葱、核桃、板栗、黄豆……所有原料都必须去农村原产地采购，一是知道根底，二是原料新鲜，从食材抓起才能保证罐罐茶的传统味道。

有了好食材只能说有了做好罐罐茶的基础，练好手艺才是真正的关键。每个环节都需要认真



茶暖人心