



苦学制茶手艺

学习和摸索。奶奶虽然去世，好在村里许多长辈都是做罐罐茶的高手，张慧芳便回到村里向长辈们请教。做罐罐茶仅是熬汤便有许多讲究，俗语“一物降一物”，必须掌握好调味的物品下锅的先后顺序，免得作用互相抵消，要的是“八仙过海，各显神通”，其实世上要干好任何事就是两个字：用心。

每天，张慧芳都要为熬制第二天出售的罐罐茶准备调料，在火塘里搭上炒瓢，倒上油，炒鸡蛋、核桃仁、麻花，油炸黄豆、豆腐丁、洋芋丁、腊肉丁、锅巴、瘦肉丁等等，这些都是她从农家收购来的土特产，用时十分方便。每天凌晨，在整个略阳城尚未完全苏醒的时辰，张慧芳和她的员工们便已在小店开始忙碌，两口圆柱状的不锈钢制作的锅中，放进熬好茶叶、生姜、霍香、茴香、葱根、大蒜的茶水，先倒入糊状面汤，微熬20多分钟倒入碗中，看上去醪醪的、浓浓的，不糊不清，均匀成红褐色；再调上香脆的调料，透着浓浓的清香。肉丁沉在碗底是第一层，鸡蛋浮在第二层，豆腐、洋芋丁浮在第三层，第四层是核桃仁、锅巴，表面是麻花、黄豆

等为第五层。但各种调料在烹制中考究火候，若一种炸得过干，会浮在表面，若是炸得不够火候，又沉在碗底，就喝不出“五层楼”的感觉。

每天清晨，店门开张，号称略阳五层楼罐罐茶便摆在赶早集的顾客面前。听着他们食用时发出的稀嘘声，喝了一层又一层后的赞美声，成了略阳城一张响亮的风味小吃名片。以至有了这样的俚语：“到略阳不喝羌英罐罐茶就等于没到略阳。”张慧芳觉得这就是最大的回报，所有的辛苦都值得了。

创业十年来，“羌英罐罐茶”先后接受央视全纪实旅行真人秀《世界多美丽》、陕西电视台真爱美食之旅、汉中电视台《云横秦岭，山入汉中》，中央电视台汉水汉中等众多媒体报道，通过电视、网络被全国美食爱好者所追寻。

作者简介

王蓬 国家一级作家二级岗位（二级教授），系国务院享受特殊津贴专家、陕西省有突出贡献专家。曾任陕西省作协副主席、汉中市文联主席、作协主席