

茶业观点

6月10日,茶界的朋友圈被一则喜讯刷屏:当日,国务院发布《关于公布第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录的通知》,在这份时隔7年公布的名录中,共有12项与茶相关的非遗荣列榜单。而这些项目名称,如同一扇扇窗,让茶界非遗的风景徐徐铺开。

茶界非遗 风景这边正好

本报记者 徐金玉

匠心传技艺

“坦洋工夫制作技艺入选国家级非遗,既是对这项技艺的充分肯定,也是对非遗传承人的鼓励和鞭策。”一直以来致力于做好坦洋工夫这杯“暖心茶”的福建省非遗项目坦洋工夫制作技艺代表性传承人阮润春,这次也被自己从事的这项事业“暖”到了。

当第五批国家级非遗代表性项目名录公布时,阮润春第一时间打开名单,他欣喜地看到六大茶类制作工艺赫然在列,今年共有8项制茶技艺成功入选。其中,君山银针茶制作技艺入选第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录。坦洋工夫茶制作技艺、漳平水仙茶制作技艺等7项茶叶制作技艺入选国家级非物质文化遗产代表性项目名录扩展项目名录。

“对于茶行业来说,这不仅仅是荣誉称号,同时也让具有重大价值的传统茶文化进一步得到了有效保护。”阮润春说。坦洋工夫作为闽红三大工夫之首,历史悠久,文化底蕴深厚,其独特的地域香、品种香、工艺香,其醇、鲜、甜、浓的特点,更使其具备相当的品饮价值。

“在其诞生200多年后的今天,这款茶依然鲜活地存在于人们的生活中。作为传承人,我们既然选择了接过它生命的接力棒,就有责任把它做好、传承好。我自己也会努力实践坦洋工夫传统技艺与现代科技相结合,用科学的力量提升坦洋工夫品质,让更多人喝到高品质的坦洋工夫,并将所传技艺传授给更多的人。”阮润春说。

如阮润春一样振奋的,还有非遗项目蒙山茶传统制作技艺传承人向世全。此时的他,刚刚从四川省雅安市大坪村返回家中。在大坪村,为了不误日间采制茶叶的进度,他坚持晚间授课,从19点一直讲到22点。连续12个夜晚,茶农们都在他生动又接地气的制作技艺讲述中度过。

“蒙山茶传统制作技艺相对复杂,且地位非常特殊,它是全国茶叶中唯一多品类茶的制作技艺,是包括蒙顶甘露、蒙顶黄芽、蒙顶石花、万春银叶、玉叶长春五种代表性茶品的传统制作技艺。作为传承人,我更有责任把这些技艺传到田间地头,让茶农们懂技术、懂工艺、做好茶。”向世全说,去年,他专门成立了中国·蒙山茶司蒙山茶传统制作技艺传习所,专业从事蒙山茶传统制作技艺的传承。“我希望未来能永怀匠心,精心做茶,做好蒙山茶传统制作技艺的传承和传播,发现和培养更多非遗传承的人才,为擦亮蒙山茶金字招牌贡献一份力量。”



制茶工艺

油茶

酸茶

打好文化牌

如果说传统的制作技艺是“必选动作”,那么其他几个入选的项目,则为茶界非遗世界增添了几抹新鲜的亮色。

其中,最令云南省普洱市文物管理所原所长(云南)普洱茶文化研究会常务副会长黄桂枢惊喜的要数傣族酸茶制作技艺榜上有名。“这是独特的、流传至今的、古代濮人后裔的饮茶习俗,能够成为国家级非遗实属难得,值得更多的人认识和了解。”黄桂枢说。

早年曾致力于深耕少数民族茶俗文化的黄桂枢,对于酸茶可谓再熟悉不过。他介绍,酸茶是傣族和布朗族同胞自食、招待宾客或者作为礼物互相馈赠的一种腌茶。当下的五月份,正是酸茶制作的高峰期。在高温盛夏茶季节,将采下的幼嫩鲜叶煮熟,放在阴暗处晾干水汽后,装入竹筒内压紧封好、埋入土中。经过数月甚至几年以后,遇上喜庆之事,或者客人来访时,将竹筒挖出,取出茶叶拌上辣椒,撒上盐巴来款待宾客。

至今,黄桂枢仍对酸茶的滋味记忆犹新。“酸茶吃时是放在口中咀嚼咽下,茶叶酸涩、清香,喉舌清凉甘甜,可以帮助消化和解渴。”

如果说酸茶是德昂族和布朗族同胞的待客之道,那么同样入选的油茶就是广西恭城瑶族人民最热情的待客方式。“莫讲瑶家礼信差,进屋就喊喝油茶。油茶好比仙丹水,龙肉煮汤不如它”,这首俗语歌唱的便是瑶家油茶。将茶叶、生姜、葱、蒜、花生、油盐等集于一锅,捶打出了既能清热解暑、驱寒避瘴,又能提神醒脑、强身健体的瑶山饮料——油茶。“一杯苦,二杯甲(涩),三杯四杯好油茶”,捶出来的油茶别有一番滋味。

“以酸茶、油茶为代表的非物质文化遗产是各族人民世代传承、与群众生活密切相关的传统文化表现形式和文化空间,它们既是历史发展的见证,也是少数民族文化最有滋有味的生活写照。”黄桂枢说。与之相较,茶园游会、吉安采茶戏的相继上榜,同样让人们看到了茶界非遗世界是这般多姿多彩,富有乡土气和人情味。

荣誉与责任

“从国务院于2006年批准命名第一批国家级非物质文化遗产名录到现在,正好15年。15年来,文化遗产建立了清晰的认定标准体系,制定了较为完善的法律法规,解决了很多地方的编制问题,提升了人们的价值认识,传习班的

开设等也有了长足进步和发展。”全国政协委员,中科院地理资源所自然与文化遗产研究中心副主任闵庆文中肯地说,当前我国已建立起“国家+省+市+县”4级保护体系,他很高兴地看到,今年又有一批非遗项目一路过关斩将,成功入选为国家级非遗,这不仅意味着价值的认可,同时也意味着未来要肩负起更多的责任。

记者在“中国非物质文化遗产数字博物馆”官方网站中看到,在当前申报国家级非遗项目时,需要同时提交一份十年计划书,来介绍未来的具体项目规划。

“这个十年计划书并非认定标准,而是一个申报的参考选项,一个期限性的目标,也是未来能够进一步检验国家级非遗项目保护和传承的依据。一般而言,当国家级非遗项目和传承人确定后,国家会有一些项目上的支持,正好可以应用于所列的规划内容。”闵庆文说,正因如此,入选国家级非遗是荣耀更是责任。“当前人们对非遗的认识已和过去完全不同,在短视频平台、地方宣传、文化产业宣传中,都能看到非遗的身影,这是文化自信的体现。作为传承人,要更加尽心尽力地做好保护和传承工作,保护好珍贵的非物质文化遗产。”

这样的观点,同样适用于茶行业。当前,茶行业同样要抓好非遗发展的机遇,充分利用当下流行的传播途径,在传承中创新,在新起点上再攀高峰。

茗香慢品

浓情端午,粽叶飘香。在传统佳节中,中国人表达感情的方式,总离不开美食和茶。

在端午佳节,除了吃粽子、赛龙舟、挂菖蒲这些家喻户晓的习俗之外,别忘了喝端午茶也是每年的“必备项目”。甚至还有这样一句俗语:“喝了端午茶,百病都走远。”

从春秋战国开始,每年端午节前后,百姓们都会结伴上山采摘药草,洗净晾干后制作成药茶,常备于家中饮用。既可清热祛病,也有驱邪辟邪的美好寓意,这就是著名的“端午茶”(又称“百草茶”)。

虽然此“端午茶”和我们平时喝的茶不太一样,但从健康的角度来看,端午时节多喝茶是非常适宜的。

茶,是应季解暑的不二之选。炎热的夏天,持续高温湿热时常会令人感到力困筋乏、食欲不振,此时喝上一杯热茶,既可提神解乏,也可调理肠胃。

端午时节亲友往来,总少不了吃几个粽子应节过节。可是,粽子虽然好吃,却不易消化,特别是现在市面上各类馅料丰富的粽子琳琅满目,过

端午配茶 予粽不同

甜、过油、蛋白过高都可能引起滞食、胀气等急症。所以,大家在吃粽子时,还可以适当地配上一壶热茶,这也衍生出不同的搭配出来。

如甜粽可以配普洱生茶。普洱生茶茶性微凉,不仅能清热降火,还能改善夏天干燥乏力之感。软糯的甜粽子搭配香醇的普洱生茶,清爽又消食,茶汤中丰富的维生素和内含物质还能均衡膳食营养。

如咸粽配普洱熟茶。咸口味的粽子(肉粽、蛋黄粽等)通常都会有些油腻,泡上一壶暖暖的熟普,去油解腻的同时还能帮助消化,减少肠胃负担,预防积食。

如白粽配红茶。不掺馅料的白粽子口感相对清淡,配上一杯馥郁的红茶,不仅能为滋味单调的白粽加分,也不会影响红茶的香气和口感。在此基础上,还可根据个人喜好以柠檬、山楂等水果调制口味缤纷的花式红茶。

端午端午,来把茶煮,沏一杯鲜美的好茶,做端午节里最有品位的美食家。(李伟)

雅舍小筑

将热带雨林“装进”博物馆

迈入这座古树茶博物馆的一瞬间,绿意簇拥的生态装置仿佛将观者带入了一座“微缩版”的热带雨林,放眼皆是美丽的秘境。

把“热带雨林”搬进博物馆?近日,雨林古茶坊的一次实践,让这个大胆的想法成为美妙现实。在云南省西双版纳傣族自治州勐宋古茶山,一座古树茶博物馆正静待着人们的光临。

在馆内,迷人的热带风情、古朴的村寨风光、神秘的少数民族等元素应有尽有。全景雨林采用天空摄影装置,搭配版纳影像摄影集的设计手法,完美展现了西双版纳的生态与人文之美。静态展示的热带雨林种子标本墙、寄生植物标本,与动态的数字视频描述和文字化科普“一唱一和”,清晰地表现了热带雨林的纯净生态,凸显了古树茶优越的生长环境。立体沙盘作为版纳古树茶资源分布的另一种表达方式,将茶友们从二维平面的视觉享受带入了三维立体的深度体验中。

提到西双版纳和古树茶,少数民族是绕不开的话题,博物馆以各少数民族代表器物为切入点,从用具、织锦、贝叶经等文化承载到茶与民族的关系,而伫立在一角的版纳传统民居干栏式建筑,更是从各层茶叶的静置区与品饮区中,讲述着版纳人民上千年来生活的苦乐与喜悲、版纳茶产业的兴衰与鼎盛,叙述着世代以茶为生的少数民族延续千百年民族山,一座古树茶博物馆正静待着人们的生活状态。

古树茶博物馆内还设立了雨林剧场。座位的设计简约大气,营造出幽静自然的氛围感,也寓意产品来源于大山深处、丛林之间;观影区的座位上散落着许多蒲团,既便于观影者调整座位,达到更好的观影效果,又自有一番禅意,与“禅茶一味”的饮茶理念相互贯通。

博物馆内的档案馆,则是一个古树茶的知识共享区。这里详细阐述了古树茶历史、古树茶资源开发与保护;从植物学和生物学的角度介绍了茶树的两大品种、茶叶的内含物质;最后落到古树茶生长环境与古树茶元年的开启。把古树茶从一个概念性的词汇抽离出

来,使其在文化承载、科学效用和生长现状等方面丰富生动了起来,让更多的茶友有了较为清晰化、科学性的认知。

从科普到实物,雨林古树茶档案馆内真正做到了理论与实践相结合。整个博物馆汇聚超3万种不同年份、不同村寨、不同味型、不同季节的古树茶原料,庞大的样品规模带来较强的视觉冲击。尤其在素来讲究“一山一味”的古树茶中,每一个村寨古树茶都具有独特的品质特征,档案馆采用古树茶样本+文字描述的方式,将村寨文化与气候环境、古树茶品质特征相结合,多方面、立体化地阐释着各村寨的古树茶。

在博物馆旁的生产车间还设有雨林主营的古树普洱茶、古树普洱熟茶、古树红茶三大茶类的参观通道,以绿、黄、红三种颜色为主色,配以图片和参观窗口,带来沉浸式的体验感。通过参观加工车间让茶友们更直观地了解到雨林古树茶的工艺,另外还设置了DIY体验区,茶友们可以选择亲手体验茶叶加工的乐趣,更深入地了解古树茶、感知古树茶的魅力。(徐轶)

茗海拾贝

宋人听水,原来这么有诗意

于良子

当技术要点无法用定量手段表达时,就基本靠语言描述,而语言描述的依据,又大都是人体器官的感觉,古今概莫如此。

水温一直事关茶汤的质量。古时候没有温度计,要把握水温,基本依靠眼睛看、耳朵听。自唐代陆羽《茶经》开始,直到宋元明清等众多茶人,对水温的感受有不少翔实的记载和精彩的描述。

陆羽在《茶经》中提到了两个感觉方式:看与听。看什么:气泡。气泡有大小,且有好听的名字,所谓“鱼目”“涌泉连珠”“腾波鼓浪”,分别代表了所谓的一沸、二沸、三沸这三种依次上升的水温。因为唐人先煮水后投茶,在锅里煮水,看得见如此不同的气泡形态,不失为简便易行的方法。

至于“听”,陆羽也只是在描述一沸时,用了“微有声”三个字而已。似乎能够清楚地看,便没有再用听觉的必要。但这种听的方法,到了宋代却大行其道。

众所周知,宋代喝茶方式起了变化,煮茶改成点茶,即直接把茶粉放在茶碗中用开水冲搅着喝。于是,《茶经》的水温判断方法在宋代出现了两个问题:其一,煮水的器皿用了汤瓶,因为瓶口小而深,根本看不到气泡的动态,如何拿捏?连茶学专家蔡襄也感叹“候汤最难”;其二,什么是点茶的最佳水温?见仁见智,莫衷一是。

宋代罗大经(曾任抚州推官)在其著作《鹤林玉露》中,记载他与朋友李南金的一段“以诗辩声”的故事,很典型地涉及了这两个问题。

关于第一个问题,解决的方式顺理成章,即用耳朵替代眼睛。李南金说:陆羽《茶经》用鱼目、涌泉连珠作为煮水时水温的标志,但是用汤瓶煮水,难以观察;陆羽的方法是“以茶就水”,在第二沸时投茶,慢慢煮出茶味。而如今在碗中“以水点茶”的方式,则用“背二沸三”(即三沸初起)为佳。

为了让大家能够理解和掌握“背二沸三”的方法,李南金还特意作了一首名为《茶辨》的诗:

砌虫唧唧万蛩催,
忽有千车杂沓来。
听得松风并涧水,
急呼绿色绿瓷杯。

当听到如蟋蟀群蝉之鸣、车队载重而来、松风夹着涧水的声音时,立即注水冲点。应当说,李南金这具有画面感的诗,非常有利于我们形象化地理解和把握煮水的火候和注水的时点。

然而,罗大经对此有不同看法。他说:李南金的论述很精到,可是点茶的水宜嫩不宜老,“嫩则茶味甘,老则过苦矣”。他认为用李南金诗中所描述的水温有过高之嫌,为此他也作了一诗,在程序上来了一个小小的调整:

松风检雨到来初,
急引铜瓶离火炉。
待得声闻俱寂后,
一瓯春雪胜醍醐。

水刚沸腾,立刻把汤瓶移开火炉,等到沸腾的声音完全消失后,再注水点茶,这样的茶汤才能达到美味的口感。

这首诗同样也非常形象地给我们“定格”了宋人煮水点茶时的一个技术关节点。

对照二者的诗句,我们不难发现,李诗强调及时用高温冲点(急呼绿色绿瓷杯);而罗诗则认为让水温略有降低(待得声闻俱寂后),茶汤才有味甘之美。

赏诗品茶,看李、罗两人对问题的思辨方式、感觉的把握能力,特别是语言的表达艺术,不由得让我们击节感叹:原来煮水烹茶的技术,也可以这样美。

(作者系中国农业科学院茶叶研究所高级实验师、中国茶叶学会茶艺专业委员会秘书长)

茶讯

首趟!长三角茶叶专列启程!

长三角开行的首趟“茶叶专列”——“义新欧”春力号茶叶专列满载着100个标箱茶叶及茶系列产品从浙江省义乌铁路口岸启程,经霍尔果斯口岸出境,预计十天后抵达乌兹别克斯坦首都塔什干。

“茶叶专列”将帮助茶农增收致富,带动上下游产业链,打开浙江茶产业进出口贸易新局面,助力浙江乡村振兴建设。

多年来,浙江茶企的外贸出口物流方式基本以海运为主,受全球新冠肺炎疫情影响,海运受阻、运价大幅度波动等因素导致外销茶叶大量积压,以春力公司为代表的浙江茶企外贸经营受到影响。为实现可持续发展,浙江茶企必须找到更加稳定高效的跨境物流方案。春力公司作为浙江省首家与中欧班列合作的茶企,为浙江茶叶外贸出口探索了一条全新的跨境物流解决方案,为浙江省茶叶产业注入新动能。茶叶专列的开通,将进一步帮助浙江茶企拓展中亚国际市场,有效促进和扩大浙茶出口规模,为浙江农产品出口发挥积极的示范引领作用,形成班列助力产业发展、产业促进班列开行的良好局面。同时,把茶叶融入“一带一路”建设,不仅促进了贸易交流和物流发展,同时也给文化传播带来更多机遇。(吴峰宇)

沱茶国标小样完成拼配

本报讯(记者 徐金玉)近日,沱茶国家标准样品小样拼配及评定会在云南举行。本次评定会作为“沱茶国家标准样品”研制专项计划的重要工作环节,具体依据国家标准《紧压茶 第5部分:沱茶》(GB/T9833.5-2013)的产品品质相关要求,由茶叶审评专家对沱茶生产企业应征送选的原料进行综合评审,进而按比例选料,拼配出符合标准要求的产品。

专家评审小组由全国茶叶标准化技术委员会、中国茶叶流通协会、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、中国农业科学院茶叶研究所、国家茶叶质检中心、云南农业大学等单位专家代表组成,中国茶叶流通协会副会长、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院院长尹伟担任专家评审组长。经过一天的评审讨论,沱茶国标小样顺利完成拼配,接下来将进行生产试制。

沱茶是我国独具特色和代表性的普洱茶产品,因其独特的形制、优良的品质、悠久的历史早已蜚声海内外,制定沱茶国家实物标准意义深远。沱茶国家标准实物样品将成为中国普洱茶第一个国家标准实物样品,也是云南省大理州第一个国家标准实物样品。此举不仅是对沱茶文字标准的配套补充,更是对沱茶产品标准化、规范化研发、生产、流通等方面发挥积极促进作用。作为组织评审单位,中国茶叶流通协会表示将持续助力推动沱茶国家标准样品研制工作,与全行业各有关单位加强合作,为我国茶产业“十四五”高质量发展贡献力量。