

茶语科技

雅安藏茶 千年来的变与不变

本报记者 徐金玉

近日,四川省非物质文化遗产保护传承基地名单正式公布,雅安茶厂榜上有名。作为唯一一个茶类的传承基地,它的上榜,让雅安藏茶再度成为视线的焦点,而作为老字号的茶厂,如何在传承中谱写新章,同样更为大众关注和期待。



雅安茶厂两位非遗传承人指导孩子制作手工茶

用历史“烙印”藏茶

“作为四川省非物质文化遗产保护传承基地,雅安茶厂此次凭借南路边茶制作技艺成功入选实至名归。”四川省茶叶流通协会秘书长、中国藏茶文化研究中心副主任陈书谦介绍,南路边茶制作技艺历史悠久,距今已有数千年历史,其生产工艺极为复杂,从采摘、杀青、揉捻到渥堆发酵、拼配关堆、春包成型等要经过30多道工序。

“整个工艺流程通过千百年无数工匠的传承与改进,形成了自己独特的制造工艺,流传至今,为雅安主产区所独有。早在2008年,便入选成为第二批国家级非遗。”陈书谦说。正因如此,对它的保护与传承工作,一直以来都是藏茶发展工作的重中之重。

但对于外人而言,南路边茶还是过于神秘。光是琳琅满目的称谓,就常让消费者一头雾水:南路边茶、乌茶、边销茶、雅茶、藏茶,它们是一回事儿吗?陈书谦笑着答疑:“雅安藏茶源远流长,其实这些名字,都是不同历史时期打上的不同印记。”

例如五代·前蜀毛文锡《茶谱》是最早记载传统藏茶产品的古代茶书,里面记载的“火番饼”就是典型的传统藏

茶产品,雅安藏茶与其一脉相承。四川边茶,则是清初的通用名称。当时,因销售区域和消费对象不同,将成都出南门以远的岷峨、名山、雅安一带所产茶叶称为南路边茶,后衍生为南路边茶。藏茶二字则最早见于《四川官报》1907年的四川商办藏茶公司筹办章程,该章程开宗明义,“专为振兴茶务”,奉委筹办“藏茶公司”,藏茶之名从此诞生。

“2007年,正好时隔100年,雅安藏茶协会正式成立,拉开了政府主导、企业主体、部门支持、行业牵头,以市场为导向,共同开展雅安藏茶区域公用品牌建设,促进雅安藏茶重塑辉煌的帷幕。所以,我们目前都用雅安藏茶这一称呼。”陈书谦说。雅安藏茶是藏族同胞每天必不可少的饮品,千百年来,正是这种制作工艺影响着藏族同胞一代又一代人的生活方式。

“如今,四川省单独设置非遗保护传承基地,基地的认识、技艺的传承更具有重要意义,要边生产、边传承、边技术创新,在这方面,有着悠久历史的雅安茶厂,确实是其中的佼佼者。”陈书谦说。

用学术“解剖”茶

“立足学术,着眼传承。”文件中的

八个字、一句话,点出了四川省非遗保护传承基地的基础和要义,也令四川省南路边茶传统手工制作技艺传承人、雅安茶厂有限公司董事长李朝贵眼前一亮。

从成为这家老字号的掌门人、传承人,近20年来,他主抓的正是“学术”这项工作。

“如果非遗没有学术,就像是一根干柴棒,没有了根和魂。立足学术,用史料和科学依据解读制作技艺,是我们这代传承人的使命和责任。”这些年来,李朝贵时常细细琢磨“非遗”与“传承”的含义。

在他看来,非遗是人们世代相传的风俗文化、地域生活的“高光总结”,它是在满足社会生活需求的现实条件下诞生的,往往凭借经验在做、口传心授。这些积累的宝贵经验,成为当下的非物质文化遗产。“而所谓传承,不仅仅是要弄明白技与艺是什么、怎么延续,同时也要利用当代的技术优势,从科学机理、从根源上解答‘为什么会如此’,进而更清晰地向大众传播和推广。”李朝贵说。

以藏茶为例,他一直在试图解决,为什么这里制造的此类茶叶,能够帮助藏族同胞消食解腻,来满足维生素的日常补给,而不是其他茶类,其他工艺?许是医学专业出身的敏感度使然,他

开始对茶叶做“解剖”。李朝贵邀请北大、清华、南京农大等多所院校对藏茶制作技艺、原料标准等进行实验研究。

“其他茶类的制作原理,主要是使得茶叶内海绵组织中的水分经由高温蒸发制成干茶。而藏茶则有一项特殊工艺,叫红锅杀青,往往需要在230℃的高温下进行炒制,并通过‘三蒸三揉四发酵’的工艺,才能最终制出成品茶。而这样的制作技艺以及微生物的参与,使得茶叶内的植物细胞得到充分分解,内含物质充分释放,从而达到‘红、浓、陈、醇’的特殊品质,能缓解生活在高寒、缺氧、低压下引起的不适症状。”李朝贵说,“过去,我们只知其然,现在,通过科学论证,我们知其所以然,这正是非遗传承立足学术的奥秘。”

用技术“反哺”非遗

在李朝贵看来,理顺了答案,才能更好地“反哺”非遗。

指导文件中提到,要项目化带动、示范性引领非遗保护传承,不断激发非遗创新发展内动力和外活力,促进非遗融入现实生活,实现发展振兴,展现中华优秀传统文化永久魅力和时代风采。

“我们通过立足学术,让人们在享受茶叶中有益有机物的基础上,了解这样制茶的目的和意义。同时,为进一步弘扬传承藏茶悠久的历史,让更多人知晓藏茶的魅力,我们搜集、整理、保存了20世纪50年代以后南路边茶非遗技艺的大量相关资料与实物,完善了藏茶资料中心、培训中心、藏茶博物馆等相关功能,并打造出‘藏茶世界’这一非遗传承保护中心,让往来参观的游客都能够系统地学习历史沿革知识,并亲身体会茶砖茶饼制作工艺。”李朝贵说。

但显然,仅仅如此,并不能满足李朝贵对非遗传承的高标准要求。在他看来,非遗并不止步于手工技艺的传承,同样可以渗透更多科技元素。“作为加工工业,茶汤内的有益成分可以在生物化学的效应下,分解为稳定的小分子物质,促进人体更好地吸收、受益。我认为,这才是非遗活态传承的未来。”李朝贵进一步举例,公司目前正在研发制作新的衍生品——科技单体形式的茶产品,比如,有人可能需要促进肠蠕动的效果,他们提取了纤维素的单体;比如,有人担心喝茶睡不着觉,他们将咖啡因降解等。

“这同样是我们利用经验、技术对制作技艺的提升和延展,也是应对生活需求的新的创造。说不定500年后,后人也将我们的创造当作非遗。”李朝贵笑着说。

六堡茶在马来西亚

廖金亮

可以放茶叶和倒开水进去,因为没有其他盖孔,放进去的茶叶只能在里面闷泡,所以这个茶壶的内胆不能清洗,我也不清楚我阿爷怎样把里面泡过的茶叶清理出来。

怡保居民的家庭都喝六堡茶。我小的时候,家里茶壶会放在小竹箩里。那种小竹箩一般可以放一个茶壶和几个杯子,为了对茶壶进行保温,竹箩里面还会垫上一层棉花。

一直以来,六堡茶在怡保矿区很受欢迎。但从20世纪70年代后期开始,怡保的锡矿业没了销路,矿业公司逐年倒闭,导致很多六堡茶滞销。正因此,如今的怡保才留下了这么多陈年六堡茶。

十几年前,当地还风靡起陈年六堡茶的收藏热潮,我也身在其中。我们当时收茶渠道可谓无孔不入,一般而言,

会首选到药材铺和杂货铺去找。因为这些店铺以前一直都卖六堡茶,会有一些陈茶存货。其次,我们会找喜欢收藏陈茶的老人,因为有的老人会通过各种渠道收藏很多陈年六堡茶。我就见过当地有一个人收藏了几十箩陈年六堡茶,估计他是锡矿主的后代。此外,我们还会去酒楼找,因为一些老的茶楼酒楼仓库里也会遗留陈茶。

如今,六堡茶在怡保还有很大的市场,所以它的品种很多,有宝兰、开瑞、四瑞、四全钱等。很多人喜欢喝六堡茶,尤其喜欢它的槟榔香。一直以来,我们本地茶界认为宝兰系列六堡茶的香型最接近槟榔香。那种香型给人的感觉,就像在烈日下晒了很久久的沙泥地,突然下了一场阵雨以后泛起的气味。

地方。更是吃烤茶的地方,烤茶香气十足,滋味浓烈,饮后能让人精神倍增。布朗族人在田间地头劳作时烈日当头,通过饮烤茶还可避免中暑。

制作布朗族烤茶主要有两大难点:一是对焙烤茶叶的时间长短的把握,这个过程很微妙,要掌握好茶叶的焙烤时间和火力,时间太长或者火力太大会烤焦茶叶,然后使茶汤苦涩难咽,不够火候又激发不出景迈茶特有的香气。二是对翻炒茶叶手法的熟练掌握,其手法也大有讲究,太轻会使茶叶翻炒焙烤不充分,焙烤不均匀;太重又容易将茶叶抖出木瓢造成浪费。布朗族烤茶要将茶烤得微微发黄并溢出茶香,唯有如此煮出来的茶汤,才能没有新茶的青涩而又有一种焙过火的特殊香味。

烤茶的茶汤颜色金黄浓滴,清香扑鼻,闻之便足以令人垂涎欲滴。第一道茶、第二道茶、第三道茶……一道又一道烤茶吃着,布朗族老人讲的故事听着,该是这世上最为闲适的生活了。

煮出秋天的第一杯奶茶

李寅峰

雨水的频繁光临,让这个夏天显得有些短暂。不知不觉中,网络流行语“秋天的第一杯奶茶”不知不觉再次热起来,原来,秋天真的来了。

明白的人都懂,这一句流行的网络语,说的并不是茶,而是恋人之间的一个红包,一个问候,以及可以表达甜蜜爱情的某个礼物。但作为爱茶人,以及以茶文化推广者自居的笔者想说一句话:“秋天的第一杯奶茶”,其实真的可以煮起来。试想看看,周末的晨起或午后,将一杯散发着浓浓香气的奶茶端给家人、朋友,共享温馨、惬意的奶茶时光,应该会胜过过一个红包的额度。

记得某年入秋后的清晨,笔者曾在茶室煮了一壶青砖茶,茶水沸腾着,香气四溢。远远的,一位同事妹妹端着杯子寻味而来,垂涎欲滴地问道:“你一定是在煮奶茶吧!”

妹妹爱茶,也算喝遍各种好茶,能被笔者这一壶粗放的蒙古族奶茶所吸引,着实让笔者受宠若惊。我更加卖力地用勺子扬着茶,让茶充分与空气、水相撞,产生更加醇厚的茶味儿。这让她有些忍不住了,催着我尽快出锅,还不忘提醒我,不要加太多奶,不要糖,入口温温即可,不能掩盖住这过浓的茶香。

那一早,茶室中的我们喝得畅快淋漓,每一个扩张的毛孔仿佛都散发出奶茶的香气。那一壶奶茶也成为温暖的记忆。

中国茶文化博大精深,随着季节的变化,茶杯里的内容总是更迭变幻,层出不穷。春夏喝绿茶败火,秋冬喝红茶暖胃。此外,白茶、黄茶、青茶、黑茶,以及以茉莉花茶为代表的种类更多的拼配茶,在不同的时节可以带给人不同的养生功效。但总体说来,以红茶、黑茶佐以牛奶制出的奶茶,因为温润,因为浓郁,较为适合秋冬品饮。

在我国,大约有几种奶茶较为知名:内蒙古、新疆等地的奶茶,西藏的甜茶、酥油茶,香港的港式奶茶,台湾的珍珠奶茶等。除西藏的甜茶外,边疆少数民族地区的奶茶多以黑茶为原料,咸味居多;港式奶茶、珍珠奶茶多以红茶为原料,甜味为主。以上各类奶茶,听起来貌似复杂,但操作起来并没有多难。每个人都可以通过尝试制作,分享给家人。

比如笔者开始说到的蒙古族奶茶,将青砖茶敲碎,取一小块煮沸,茶汤成深琥珀色时兑奶、加少许盐,即可饮用。至于甜的奶茶,更是简单,完全可以冲泡而成。笔者昨日早餐饮品便是随手取来一小包祁门红茶,泡出略醇于平常的茶汤,加入适量牛奶即成。小儿喜甜,稍稍加入白糖,便喝得摇头晃脑喜不自胜。

各类奶茶制作过程中,茶奶比例、糖盐分量,完全可以根据自己喜好而来。笔者有一位朋友,常年在国外生活,对牛奶较为喜好。他喝的奶茶不用水煮,直接用刚刚沸腾过的牛奶冲泡红茶。我曾随他一试,倒也别有风味。

还有,前些年笔者团队的几位茶客,为北大附中初中部讲授了几个学期的茶文化选修课。记得有一个学期我讲了奶茶课后,一位翟姓的小男生突发奇想,放学后把家中能翻到的茶轮番和牛奶相兑,制出不同的奶茶给爸爸妈妈品。据他所言,清香型铁观音奶茶颇受全家欢迎,是很不错的选择。倒让笔者这个茶老哥长了见识。

说到底,奶茶喝的是健康,更是温情。不管哪一种奶茶,煮出来便是好的。“秋天的第一杯奶茶”,你不试试吗?

网红奶茶里的基底大揭秘

随着消费升级的发展,奶茶更加注重品质,朝着精品茶饮方向迈进。在原料选取上,更加健康,以原叶茶代替原有的碎末、茶渣,成为当前发展的趋势。

而一系列适合作为基底茶的原叶茶异军突起,逐渐进入大众视野:四季春、金萱、红玉、蜜香红茶……这些茶类名,听上去是不是很惊艳,但却不知道其属于什么茶类。尤其是今年席卷茶饮圈的鸭屎香到底是不是真的有鸭屎味呢?接下来就是揭晓时刻。

四季春:四季春是茶饮圈里最常见的茶品,产于我国台湾。早期很多人误以为四季春是绿茶,但实际上四季春属于乌龙茶类。因为这种茶一年可以采摘七八次,所以把它称作四季春。四季春香味比较高扬,每年新年结束后是它的味道最为清香的时候,其味道近似于梔子花的香味,闻起来非常怡人。同时,四季春的发酵度偏低,因此兼具乌龙茶的花香和绿茶的清爽,满足了茶饮基底茶的需求。

而茶饮行业对其名字还有另外一种解释:因四季春茶不仅有红茶的韵味、乌龙茶的风味,还有绿茶的香气,适合四季饮用,故而得名。由此可见四季春在茶饮基底茶里面的地位是不可撼动的。

金萱:金萱对于多数茶友来说,应该是一个相当熟悉的台湾茶品。其最大的特点就是似奶香而非奶香,金萱茶在台湾种植面积相当广,在高山上也有种植,因此也有人把它归类为台湾高山茶的一种。金萱茶为茶树品种名称,主要产地在南投及嘉义县阿里山乡境内,在福建、广东一带也有种植。其茶汤呈清澈蜜绿色,具独特天然牛奶香和桂花香气,品茗口感奇特,滋味甘醇浓郁,喉韵佳佳。

鸭屎香:作为今年茶饮圈大火茶品,鸭屎香光凭独特的名字就足以出圈,那么鸭屎香真的大有“鸭屎味”吗?其实不然,鸭屎香不仅没有鸭屎味,而且香气高扬迷人。鸭屎香属于单丛茶中的大乌叶类,按香型属于单丛十大香型里的芝兰香系,其香气花香浓郁持久,层次丰富。鸭屎香这个名字的由来,有两个说法:一是因为茶叶长在当地的黄土壤上,俗称鸭屎土;二是因为茶农怕别人偷自己的茶树,故意丑化茶名。鸭屎香味道比较浓香,喉韵香气也非常足,只要搭配得好,做原味茶、奶茶、水果茶等都能做出特色。比较具有代表性的饮品为2019年大火的鸭屎香奶茶和今年的鸭屎香柠檬茶。在华南茶饮圈,鸭屎香可谓是今年基底茶的新宠,更有人开发了以鸭屎香为茶底的鸭屎香橙、百香柠檬茶、鸭屎香奶,形成了鸭屎香专线。

红玉:红玉,是由台茶18号种茶树的茶叶制成,原产于台湾地区中部南投县的日月潭,所以也称为“日月潭茶”,红玉是台湾顶级红茶的代表。众所周知,大众品饮的奶茶主要分为两个派系,港式奶茶和台式奶茶。港式奶茶起源于英式奶茶,台式奶茶则起源于荷兰奶茶,两个派系的不同之处在于一个注重奶味一个注重奶味,而红玉红茶滋味清甜,相较于锡兰红茶、阿萨姆红茶而言茶味偏淡,于是便成了台式奶茶基底茶的首选,既有红茶的香气又不会抢夺了台式奶茶所注重的奶味。同时无论是清饮还是搭配水果,红玉红茶都可以做出特色,这一系列特性使其在茶饮基底茶里面占有一席之地。以红玉为基底茶的饮品有红玉奶盖系列、芝士红玉系列等。

除了以上的原叶茶之外,茶饮基底茶也会选择一些花果拼配调味茶来调和其滋味,例如:茉莉绿茶、桂花乌龙、蜜桃乌龙等就是采用“茶+花”或者“茶+果”的形式,使饮品基底茶有着丰富的口感。从今年大火的鸭屎香上不难看出,茶饮行业在基底茶的选择上也会向着更个性化的方向发展,同时在当代年轻群体对健康的重视下原叶茶将会成为茶饮基底茶的主体,天然和创新才是在新茶饮市场上站稳脚跟的根本所在。(茶复)

茶情速递

《浙江名茶图志》正式出版

中国茶行业首本完整收录浙江省名茶的书——《浙江名茶图志》于近日正式出版。

《浙江名茶图志》由中国农业科学技术出版社出版,浙江省农业农村厅茶叶首席专家罗列万主编。该书全面翔实地载录了截至2018年浙江省境内具有一定生产规模及品牌影响力的名茶。本书以史录名茶、获奖名茶、龙井茶、名茶选介四个篇章,图文并茂地集中展现了浙江省名茶荟萃的独特风采。全书内容丰富,寓文化性、知识性、趣味性于一体,是研究浙江茶产业和茶文化发展的重要参考书,对推动浙江名茶知识普及与品鉴、传播弘扬浙江茶文化、促进浙江茶产业振兴和茶文化繁荣将起到积极作用。

罗列万介绍,该书缘起于浙江省地方志办公室启动的《浙江通志·茶叶志》项目。因篇幅有限,没能一一录入专著,为更好展现志书工作成果,也为广大爱好者系统了解浙江名茶全貌,本书在《浙江通志·茶叶志》名茶一章长篇的基础上,补充了2010年至2018年资料,并配齐相应图片以增加实物感与生动性。(孙状云)

2021年上半年中国茶叶出口同比量减价升

据中国海关数据,2020年1—6月中国茶叶累计出口量为17.58万吨,累计出口额为10.8亿美元。在2021年1—6月出口主要商品量值表中,全国茶叶1—6月累计出口量为16.48万吨,同比减少6.26%;累计出口金额为9.87亿美元,同比减少0.72%;1—6月茶叶出口均价为5.99美元/千克,比去年同期上涨5.91%。2021年1—6月,中国绿茶出口量13.9万吨,同比下降6.16%;出口额6.5亿美元,同比上升3.31%;均价4710美元/吨,同比上升10.05%。中国红茶出口量1.28万吨,同比下降7.45%;出口额1.7亿美元,同比下降0.53%;均价12330美元/吨,同比上升7.49%。中国普洱茶出口量1113吨,金额2609万美元,均价23440美元/吨。(中农促)

茶乡采风

我是马来西亚霹靂州怡保市土生土长的华人,从我阿爷那一代起,我们家族已经在怡保定居。一直以来,六堡茶在马来西亚都是使用很普遍的茶叶,不仅普通居民家庭饮用,锡矿场里的工人也经常喝。

怡保曾是一个大锡矿区,城里有很多矿工,他们都要干很重的体力活,很容易中暑。听说后来有矿工从中国带来六堡茶,具有祛湿消暑功效,工人喝了以后不中暑,因此受到欢迎。六堡茶从此在马来西亚的矿区流行开来。

以前,在怡保的矿场里,食堂的伙夫会提前用一个大缸烧好开水,然后把六堡茶茶叶倒进去一起煮,煮好以后放凉。每个矿工来上班,都会先去缸里打一壶六堡茶,再进入矿道。当时,工人们装六堡茶的水壶大多是锡壶或钢壶,也有一些矿工用其他材质的茶壶。

我记得,我阿爷当时就喜欢用一个广东石湾出品的陶瓷茶壶冲泡六堡茶,这个茶壶上面只有一个茶盅大小的孔,

茶俗趣闻

塘边烤茶 布朗夜话

杨嵩

布朗族人每家都会有一个火塘,不灭的火塘。布朗族人的烤茶便是火塘边的茶事,更是布朗族人的待客之礼。一杯热腾腾的烤茶是对每一位远道而来的客人最好的欢迎。

烤茶,是布朗族独有的喝茶方式。点燃柴火,将甘甜的山泉水烧开,同时把炭火中的炭灰子和茶叶放入木瓢内(也可用葫芦做成的葫芦瓢)摇动翻炒,待将茶叶烤香,但还未被烤焦烤糊之时,捡出木炭,将茶倒入陶罐加入开水后再放于炭火上煮沸。不一会儿,茶香便在火塘边萦绕浮动,这就是布朗族烤茶的制作过程,这样的烤茶不仅茶香浓郁,更能够祛除茶叶中的寒气和杂质。

火塘,一直是布朗族人叙话待客的