



茶业视点

3月27日, 2022人文茶道“春茶漂流纪”第四届白茶季首站——湖北荆门站茶汤会“花笺有事”圆满完成。茶人们于古贤遗迹处赏花笺、吟诗句、抚素琴、制华诗、渝佳茗, 带来春日里的一方安宁美好。

茶情速递

专家倡议:

做好蒙顶山申报世界文化遗产工作

本报讯(记者 徐金玉 实习生 李婷)近日,“中国蒙顶山·世界茶之源”——茶史与茶业遗产学术研讨会在四川省雅安市蒙顶山举行。

“这是第十八届蒙顶山茶文化旅游节的系列活动之一,吸引了来自全国各地的36位专家学者以线上、线下相结合的方式汇聚一堂,就蒙顶山茶的传播与发展、茶业遗产的保护与利用等问题展开交流和探讨。”四川省茶叶流通协会秘书长、西南茶文化研究中心副主任陈书谦说。

蒙顶山是世界茶文化发源地,茶文化积淀深厚。“会上有专家指出,早在西汉辞赋家王褒的《僮约》中就有‘牵犬贩鹅,武阳买茶’的记载。如今通过考古发掘,证实武阳是四川省彭山区,证明汉晋时期的蜀地一带已形成若干茶产区。”陈书谦说,“不仅如此,新出版的《故宫贡茶图典》中精选了清代50种贡茶,其中11种来自四川,这也是巴蜀地区茶叶品质好、种茶历史悠久的佐证。”

陈书谦介绍,雅安自古是我国重要的边茶产地,丰富的茶资源和古老悠久的边茶制造业,使雅安成为川藏茶马古道的重要源头。茶马古道雅安段历史厚重,古迹类别丰富,蒙顶山古建筑群集茶文化、佛教文化、祭祀文化于一体,蒙山茶传统制作技艺、南路边茶制作技艺两项为国家级非物质文化遗产。

“蒙顶山茶文化和茶马古道遗存的保存状况和展示基础良好,正因如此,与会专家们呼吁,要针对这些历史遗存进行合理利用、适度开发,做好申报世界文化遗产的准备。”陈书谦说。

在他看来,申报世界文化遗产是一个系统性工程,需要调动各方力量,首先要把茶文化、茶产业、茶科技统筹起来,保障山区茶农收入,增强茶农的保护意识与参与的积极性,从而形成对历史遗存的良性保护生态。面对蒙顶山地区的茶文化遗存内容丰富、形式不一的现状,他建议政府要对古茶园、古建筑、古石刻及古道等进行统一规划管理,有序推进调研、修复工作,为蒙顶山申报世界文化遗产奠定基础。

“蒙顶山是巴蜀茶文化起源与发展的地理坐标,此次研讨会对于深入研究蒙顶山茶业历史、茶业考古、茶文化景观、茶业遗产保护等方面有推动作用。未来,建议以茶文化滋养旅游,让更多茶文化资源要素转化为旅游产品,进一步推动雅安和四川旅游产业的健康发展。”陈书谦说。

茗海拾贝

当皮影遇见茶

本报实习生 李婷



“要说这扬子江中的南零水,那是清冽甘甜,与明前茶相得益彰啊!”唐代茶圣陆羽拂须感慨,与湖州刺史李季卿相对而坐,一双髯小童在旁持蒲扇烧煮茶,戏台前三人一坐一动惟妙惟肖,仿若动画中走出的人物。这正是近日网络上放映的皮影戏《茶圣陆羽》中的一幕。

巧妙地将茶与皮影结合,是非遗京西皮影传承人、北京龙在天皮影艺术剧院院长王熙的创意。“我来自茶乡——山东日照,俗话说南有西湖龙井,北有日照绿茶,作为一个皮影技艺传承人、一个茶文化爱好者,我希望将二者‘跨界’融合,宣传皮影戏和茶这两种最具中国元素的传统文化。”王熙说,她的这一想法得到日照市政府、五莲县委县政府的支持。3月初,她迅速带领团队开始创作茶主题的皮影戏。

“提到茶,陆羽一定是绕不开的历史人物。”王熙说,团队将创作目光聚焦在陆羽身上,在查阅史料得知,他曾到各地品尝名水,在扬子江畔考察茶事时,受湖州刺史李季卿相邀与之同行。李季卿听闻扬子江中心的南零水煮茶极佳,便派士兵前往取水,回程中水被泼洒过半,于是士兵加入了近江之水。烹茶饮用时,陆羽只尝一口便说道:“非南零者,似临岸之水。”士兵大惊,直呼:“神鉴也,其敢隐焉!”此事在民间流传开来,陆羽因品水能力再次名声大噪。

“这段佳话很具故事性,也很有代表性,我们以此为题材,用了半个月时间来打磨剧本。”王熙说,一场皮影戏,剧本是基础,设计皮影、上色雕刻、琢磨人物、研究配乐等都需以此为依据。

人物设计完成后,艺人们根据画好的稿纸赶制戏中陆羽、李季卿、童子三人的皮影。“制作皮影人物,要根据不同部位裁剪大小、软硬适宜的牛皮,并用温水浸润。”皮影艺人鲁德峰一边说着,一边将润好的牛皮拭去表面水分,装入薄塑料袋,复又夹入书中放在座椅上,整套动作行云流水。“用塑料袋封好是为了锁住水分,坐着压牛皮可以用人的体温和重量使其软化,便于雕刻。”

美术设计师殷文礼拿起一套一指宽的迷你茶具介绍:“这部戏的布景,主要以茶壶、茶杯、炉子等小道具为主,制作时要有充足的耐心。工艺最复杂的要属茶桌旁这棵大树,在染色时需要一笔一画地勾勒树皮与树叶纹理。”

为提高观众接受度,皮影艺人们在为《茶圣陆羽》配音时,未加入传统唱腔,而是以简单的人物对白将故事串连起来。为了更好地践行疫情防控要求,剧院目前暂停了线下演出,《茶圣陆羽》皮影戏的第一场戏选择以视频形式呈现。

“这部近7分钟的短片,凝结了团队40余人近一个月的心血。”王熙指着工作坊里的艺人们说。他们中的大多数都是10余岁的孩子模样,使用的刻刀都是小一号的“独家定制版”,王熙亲切地称他们为“皮影娃”。她笑着说:“我们剧院这样的袖珍艺人30多位,虽然他们身体有残疾,但都坐得住冷板凳,沉得下心,渴望通过工作发挥自己的价值。我相信这次茶主题的尝试,也让他们在无形中体验到了茶文化的魅力。”

这些天,制作完《茶圣陆羽》皮影戏的王熙有了新创意。“我想做一款可以听戏的茶。”王熙说,她已着手为京西皮影与日照绿茶的联名茶做茶盒设计。“我计划把茶盒顶做成小戏台,放上《茶圣陆羽》的皮影道具,这样一来,品茶的同时还可以通过扫描二维码观看并学习如何演绎皮影戏,一举多得。日后,我也计划创作其他茶题材的皮影戏,希望可以挖掘更多具有地域特色的典型茶故事,以短视频+茶+皮影戏的模式宣传茶文化。同时,也期待茶企业参与进来,支持非遗文化普及宣传。”

春,从茶的奇幻漂流开始

——2022人文茶道“春茶漂流纪”第四届白茶季启动

本报记者 徐金玉

最惜今朝叹

象山脚下、樱花谷内,20余位与会者身着汉服,如同穿越而来的古代女子般翩翩若仙。她们拾级而上、裙纱轻摆,花瓣随风洒落,更添春的美意。

发起人昭雯已是第三次参加和主办“春茶漂流纪”湖北站的活动。“今年,人文茶道创始人、‘春茶漂流纪’发起人王迎新老师确定了茶叶品鉴与诗词元素相结合的特色,借由当下的时令,我联想到了花笺。”为此,昭雯将这场茶汤会命名为“花笺有事”,将茶、花、诗词、书法、古琴等传统元素完美串接,让“花朝曾有约,来此定诗盟”的浪漫与“拈得花朝字,最惜今朝叹”的意韵融合得恰到好处。

如今是采茶旺季,也是一年一度的“花朝节”,从华食、服饰、茶席的彩色搭配上,昭雯也是独具匠心。“我们参考了中国传统色彩——‘春分’色彩,打造了统一的温柔典雅的风格。”昭雯介绍,“春茶漂流纪”按照六大茶类规划每年的主题,前三届分别是绿茶、红茶、黑茶,今年依照顺序是白茶专场,供“漂流”品鉴的两款固定茶品是王老师提供的2021年云南古树白茶白鸾和朱颜。

“一提到白茶,人们可能会先想到福建太姥山和政和,人文茶道的活动则希望推出不一样的、日常难得一见的茶品。这样的品鉴更具意义,可以让全国各地的参与者感受不同产地、工艺、制法带来的茶的变化和魅力。”昭雯介绍,白鸾和朱颜是2021年云南古树白茶的春茶和秋茶,虽是一年左右的新茶,但愉悦度很不错。

“由于是古树茶的原料,两款茶性甜度很高,内含物质丰富,且属于高山云雾茶,滋味鲜爽、醇厚,回甘也很持久。”昭雯细细品来,很是享受。不仅如此,她在茶品中,还为席主们增添了一款自己的私藏——白鸟

冠原料制作的白茶。“白鸟冠是武夷山四大名丛之一,主要适用做岩茶。正因如此,以白鸟冠原料制白茶较为少见,也是想给大家尝尝鲜。它的汤感较特别,且储存已近8年,品饮时会有明显的药香。”

跟随王老师习茶近10年,昭雯深感学习技法的同时,也陶冶了情操,在茶中获得静定的力量。“别看一泡茶简单,从汤感里也能检验出习茶人的心性。正如这次茶汤会,我们提升的不仅是茶本身的专业知识,更是一个人的综合素养,了解与茶相关的诸多传统文化及礼仪。”组织一场公益茶汤会费心费力,昭雯却是乐在其中,“收获要远远大于付出。尤其这种漂流方式,让我们能跟随其他人的品鉴,去感受不同地域的人文景观和茶品,有一种坐在家中、走遍天下的感觉。当前疫情防控形势较为严峻,通过茶的交流与分享,我们一样能足不出户,感受祖国山河的大美壮丽。”昭雯笑着说。

浪漫的缘起

“同样的茶,在不同的地方、海拔、水质条件下冲泡,汤感会有什么变化?”

“春茶漂流纪”的奇幻之旅,正是始于2019年的春天,始于王迎新的这个疑问。

“一直以来,我在昆明的人文茶道传习馆授课时,也在和学员们探讨、试验,但毕竟空间人数有限。就想着不妨放开视野,让身在各地的学员们参与进来。”于是,带着浪漫主义色彩的“春茶漂流纪”第一届绿茶季正式启动——2019年的那一捧春茶,化作一个满载希冀和探索答案的“漂流瓶”,从昆明始发,一路漂向北京、湖北、福建、江西等地,由人文茶道的学员们接力传递,漂遍了全国30多个地方。

如今,漂流过半,答案已在旅途中逐渐揭晓。比如,水的奥秘。“有的地方水的碱性强,有的水酸性强,对于不同茶的冲饮会有影响。像敦煌的水属于



昭雯现场品茶

偏碱性,冲泡乌龙茶、普洱生茶时,茶叶的香气不易挥发,但冲泡红茶、普洱熟茶这类全发酵茶和后发酵茶时,茶的汤感则非常好。海拔高度不同,水的沸点也有差别,冲泡不同的茶类,滋味、香气等也会呈现明显差异。”

变化也藏在技法里。“茶的制作技艺大同小异,后期的冲泡也会影响茶的汤感。”王迎新仍记得去年黑茶季湖北站活动时的一桩趣事。“活动在砖茶之乡——赵李桥镇举办,一个重庆的学员选用冲泡普洱熟茶的人文茶道‘兰若九式’手法,来冲泡当地生产的茯砖和青砖,没想到,滋味大获好评,连当地人都感到惊艳,‘青砖茶竟然可以这么好喝。’”王迎新笑着说。

创意的碰撞

“春茶漂流纪”,无形中亦在传递着他们对于茶的关切。

“当前,受人为等因素影响,市面上受追捧的热门茶有很多。有些茶则变

茶人茶缘

俞志华:明前龙井再飘香

本报记者 李寅峰

摊开手掌,掌心向上,指关节附近,几个水泡赫然罗列。3月30日,杭州西湖九溪村“80后”的年轻茶人俞志华看着自己的手掌,笑着自嘲地发了这样一个朋友圈:“完犊子了……”在他的身旁,是热的、茶香四溢的炒茶锅。

临近清明,正是明前龙井上市最忙的时节。新茶日益飘香,订单源源不断,炒茶的双手烫出水泡,对俞志华来说,可谓是“甜蜜的痛”,而这“痛”,早在半个月前就开始了。

“3月13日,上山检查生产,给各位小主汇报一下西湖龙井的长势,敬请期待。”

“3月15日,2022年第一杯龙井新鲜出炉!”

“3月18日,炒到半夜,炒出一把极品。”

……就算是30日,抽空在朋友圈“展示”烫起水泡的手掌,俞志华也没有停下来,接着炒茶到深夜两点多。

春茶分外香,但春茶采摘、炒制过程却是非常辛苦的。

“以茶农的话形容,这段时间都是‘鸡叫出门,鬼叫进门。’”俞志华笑着说,自己这段时间就是这样过来的,“不论是采茶还是炒茶,每天平均睡眠不足5小时。”

特别是今年清明前的杭州多有阴雨,覆盖了龙井的采摘期间,致使摊

青的时间大幅增加,由原来的4-6小时增加至8-10小时,炒茶更是需要延至晚上甚至后半夜才可进行。此外,今年春天疫情反复,受防疫政策影响,外地聘请的采茶工无法按时到岗,人力不足的情况下,加大了本地茶人的工作量。

“有些茶树来不及采摘,浪费了等待一个漫长冬季的西湖龙井。”尽管已经是全力运转,对于未能及时采摘的茶树,俞志华还是非常惋惜。他说,春茶生产,采摘是难点。“西湖龙井采摘标准比较高,太大、太小都不行,以两叶一芽、长度2.4厘米左右为佳。采摘手法也很重要,不能用指甲掐,要用提手采摘法。即使请到采茶工,采摘水平、速度也不大相同。”

俞志华笑着说,希望茶科院能够尽早研究出采茶的机器。

科技可以大大提升农业生产的品质和效率,但说到底,农业难以脱离靠天吃饭。3月14日,春茶开采前一天,一场冰雹袭来,杭州的富阳、三墩、余杭等地区较为受影响。俞志华说,对已经可以采摘的茶叶,冰雹可谓巨大的打击。虽然他居住的九溪村等西湖龙井一级保护区没有下冰雹,但大幅度的降温,也导致西湖龙井较往年减产30%左右。

春茶总是这样,经历了一冬,在波折中问世,没有到茶杯时,茶人也难以断定今年的春茶到底怎样——俞志华惊喜的是,品鉴自己炒出的2022年第



俞志华炒茶

一杯西湖龙井时,香气和滋味居然如此上佳,超越了往年:“又是冰雹影响产量,又是疫情影响销售,但今年的西湖龙井品质比往年都要好,算是不幸中的万幸吧。”

俞志华说,春茶品质好,主要归功于2021年年底及2022年年初的三场雪,有效地冻死越冬的害虫及虫卵,为茶树春季的生长提供了充足的水分。年后也有一段时间的晴好天气,非常有利于春茶生产。当然,西湖龙井明前茶的好品质与茶农们对茶树的养护息息相关。俞志华介绍:“每年清明节以后,我们就会对茶树进行一次修剪。接下来,进行茶园养护、害虫防治、施肥、防旱等一系列的工作,其中最主要是施肥。我们使用的有机肥大部分是菜籽饼,这种肥料作用下,产出的茶叶内含

有机物、氨基酸等更加丰富,口感更加鲜爽香甜。”

作为年轻一代的制茶师,俞志华有着与老茶人们不一样的龙井情怀。前几年,在外有稳定职业、发展不错的他转身回到九溪村,苦练传统制茶手艺,为的就是责任和担当。“西湖龙井是杭州的金名片,我们新一代制茶师一定要让它永远闪耀下去。”在2021年首届“狮峰龙井茶”制作技艺传承赛上获金奖后,他曾这样阐述自己的信念。

如今,清明临近,龙井43号品种的茶叶制作已经到了尾声,群体种的茶叶还会再持续半个月左右。俞志华制作的明前茶已经源源不断地飞往各地茶客的茶杯中。他说,消费者的信任和肯定,也是制茶师最大的动力。“我要做有灵魂的茶。希望大家品茶时,体会到我们制茶师的积极、辛劳和坚持。”