



“春茶漂流纪”与会者进入茶园

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。

# 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

得小众, 甚至消失在人们的视线里。我们借由这个活动, 在品鉴同款茶叶的同时, 也发动大家去寻找自己身边曾经存在过的茶叶或者当地的特色茶, 加入到品鉴行列中。”王迎新说, 正因如此, 每年的春茶漂流都像“滚雪球”, 初始站可能只有两款茶, 等漂着漂着, 茶品就变成了三款、四款, 让原有的茶品在纵向对比后, 也有了不同横向序列的扩展, 同时也激发了参与者的想象力。

“重庆荣昌区是我国四大名陶产地之一, 陶瓷的制作历史悠久。当年重庆站的学员在举办茶会时, 很具创意地将地点选在了荣昌区, 并从古窑中找来了特色茶器进行冲泡, 既有地域特色, 又丰富了茶文化的内涵。”王迎新对这种变化喜闻乐见。

最令王迎新感动的是, 学员们不是只做自己那一站, 而是自发地互相去支援其他站点。北京举办茶会时, 天津、大连的朋友会前去帮忙, 河南、湖北举办茶会时, 重庆的小伙伴也去现场出谋划策。

“大家学习、互动的气氛很浓, 交流时带着各种茶器、茶样, 很多人兴奋得两点都不睡觉, 边分享边品茶。”王迎新说, 这场公益性的活动一做已是第四年, 有越来越多的人主动加入茶会品鉴中, 感受着茶汤的缤纷美好。

“今年, 新疆、内蒙、台湾等地的学员也策划了活动, 覆盖范围越来越广。我们也在努力和诗歌、音乐、书法等传统文化相结合, 让活动碰撞出新意, 影响的深度和广度更加提升。”

当然, 这场活动的见证者, 已不仅仅是每年30多站活动的参与者, 还有一本厚厚的漂流记录本。上面清晰地按照人文茶道的教学体系, 梳理着每一站的经验与情况。“最后, 它会漂回到昆明总站, 我计划结合6年的活动, 出一本速记或者一本书。”王迎新说。

如今, 第四届白茶季已打响了第一枪, 整理好品鉴文档的昭雯, 正准备将记录本和茶叶“漂”往下一站, 续写2022年新的春茶故事。

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, 茶文化遗存底蕴深厚。“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, 丰富优质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, 首先应把茶文化、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



皮影戏《茶圣陆羽》剪影

“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, 一双髻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》皮影戏的王熙也有了新创意。“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。”

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, 我们新一辈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。”