

奋进新征程 建功新时代·非同寻常·茶文化篇

技艺的传承,书写着茶的历史。党的十八大以来,茶类非遗技艺进一步得到重视,传习所遍地开花,习茶热潮不断翻涌。茶,正凭借着技艺的传承与发扬,更富生命力。

一缕茶香 一脉相承

本报记者 徐金玉

读懂茶的温度

抖、甩、推、扣、压、磨,在一口高温在220℃的电炒锅中,国家级非遗西湖龙井采摘和制作技艺省级代表性传承人樊生华气定神闲,双手娴熟地翻炒着,不一会儿,鼻尖已满是茶香。

这番“铁砂掌”的功夫,樊生华练就了40余年。在他看来,两个巴掌炒出来的茶,更有温度,更具厚度,也更能诠释出西湖龙井最本真的味道来。“两个巴掌炒茶就像打太极拳,绵软中内蕴劲力。”樊生华说,而手工炒茶技艺不仅要有掌力,更要兼具眼力,讲究看茶做茶,“我们需要根据茶叶的不同嫩度、等级,选用不同的手法和火候,过程中需要应用丰富的经验和技巧,而这种品质,往往是机器不能比的。”

岩茶的制作同样有异曲同工之妙。“优质岩茶需要拥有三种香气:地域香、品种香、工艺香,而要凸显岩骨花香的特色,更要潜心研究、用心打磨。”首批国家级非遗武夷岩茶(大红袍)制作技艺的唯一女性传承人游玉琼坦言,自己最幸福的时刻就是在采茶季的茶山中忘我做茶。当人读懂了茶的温度,将茶最优质的色香味呈现出来时,那种成就感无法比拟。

若是制茶技艺炉火纯青,甚至能在这捧茶中感受到制茶人的性格和特色,只要内行人一品,便知是他做的茶。”游玉琼笑着说,她希望将技艺中的这种奥妙代代传承下去。“非遗传承人,不是一个头衔,用来告诉别人我多厉害,而是用来展示肩上的责任和义务,要把这门祖先的手艺传给后代,把这门传统的岩茶制作手艺推向海外,推向世界。”

在茶行业,如同樊生华、游玉琼这

样的传承人还有很多,他们言传身教,不遗余力地为非遗传承事业鼓与呼。党的十八大以来,茶类非遗技艺的传承也愈发得到了国家层面和地方层面的重视。

截至今年3月,国家级非遗代表性项目名录中与茶相关的项目已有46项,主要分布在传统技艺、民俗两个门类中,包括茶的制作技艺、茶俗茶艺等。其中,与茶相关的制作技艺共42项,大体可分为绿茶(15项)、花茶(4项)、黑茶(10项)、白茶(1项)、红茶(4项)、乌龙茶(3项)等。从地区分布上看,全国17个省、自治区、直辖市均有与茶相关的项目。于茶产业而言,茶类非遗技艺发挥着不可估量的作用,它们的价值在“传帮带”中得到进一步地挖掘和深化,在各产区书写着多彩的光阴故事。

拓展展的广度

当前,在各茶产区,传习所、非遗工坊已成为茶技艺传承的重要载体。十年来,这种传承形式在全国不断涌现,由非遗传承人开展教、帮、带、传活动,让更多茶人由此深耕技艺,发挥优势,补足短板,既让茶类非遗在保护中焕发新机,历久弥新,也令茶人提升了产品品质,奏响了增收致富的“田园交响曲”。

拓展展的深度

在日本绿茶节上,来自杭州的小茶人们身着一袭汉服,神情专注地展示着宋代茶艺。现场的外国友人,均被他们手中灵动的茶艺所吸引:梅兰竹菊在茶的沫淳上摇曳生姿,俨然一幅幅中国水墨画。而这正是十年来茶文化进校园的缩影。

近年来,各地以茶艺为切入点,通过其独特的趣味性和动手吸引力吸引着越来越多中小学生的目光。不少校园甚至以茶为特色进行教学,实现了从进校园到在校园内的飞跃。茶艺文化的传承,不仅让学生们实地领略了中国茶的不同风味,实际参与了民俗茶道等表演,感受了丰富多彩的茶艺乐趣,同时也通过担当传统文化的传播小使者,树立了民族自信。

令人欣喜的是,伴随着G20杭州峰会、中国国际茶叶博览会、国际茶日主题活动等推广,茶艺也成为活动中一道亮丽的风景,茶类非遗文化已变得更为大众,更灵活地连接现代生活,并在全社会刮起了习茶、品茶、玩茶的风潮。作为传统文化的组成部分,茶非遗技艺将如同一扇窗,拉近人们和茶的距离,让人们在学与品中,感知美好生活的滋味和色彩。



创作出更具时代面貌的紫砂壶

本报记者 李冰洁

在中国陶瓷设计艺术大师、中国陶瓷文化研究所紫砂文化研究中心主任葛军手中,紫砂壶是有生命的。它们不单单是瓷器,



葛军制作紫砂壶

装饰,同时,大漆的黏性非常强,也是用作紫砂壶修补的一种极好材料。”葛军说,两种工艺相结合,并非一帆风顺,曾经出现过在两种材料结合烧制时,产生窟窿点的问题,看起来像破损了一样。通过技术手段的不断提升,他现在已经突破了这项技术难题,使大漆与紫砂更加融为一体。

以法琅彩装饰的紫砂壶,起源于清康熙年间,因其为宫廷御制工艺而极为保密,随着清朝的覆灭,紫砂法琅彩工艺也销声匿迹。几年前,葛军在和做法琅彩工艺的朋友聊天过程中,萌生了重塑法琅彩紫砂壶的想法。他与法琅彩工艺厂家合作,将烧制好的紫砂壶拿去进行二次加工,点缀上法琅彩,图案或山水、或人物、或花鸟,再经800℃左右的高温烧制,终成法琅彩紫砂壶。

“紫砂壶总是以传统的面貌示人是不行的,我也总在琢磨怎么创新,以大漆、法琅彩、金属配件等装饰紫砂壶的想法,就是在交流中产生的,为紫砂壶创作新的面貌。”葛军说,紫砂壶本是单一的颜色,与其他工艺的“跨界合作”丰富了它原有的面貌,也丰富了紫砂壶的品质。同时,对于茶具市场和工艺品市场来讲,这些紫砂壶有了新的亮点,更受到了广泛关注。

这几年,葛军发现,行业在探索紫砂壶工艺创新的同时,也在与时俱进,改良其销售模式。随着电子商务、直播平台的迅速发展,紫

砂壶销售有了更多可能性。葛军也开始探索线上销售模式,在直播平台注册了品牌账号,聘请专业的团队来“直播带货”。“我们这个账号,每个月要播25天左右,每次基本从晚上7点到第二天凌晨两点。”说起直播卖紫砂壶,葛军兴致盎然,因为这几年疫情带来的线下市场的冲击,他从线上销售渠道都补了回来。

“我们在紫砂壶销售的同时,也扩大宣传,让人们迅速从不了解到了解,所以直播对于紫砂壶来说也是一个很好的普及渠道。”葛军说,网络上面对的消费者、客户量都比较大,直播的方式更加直接,也更便于与客户交流。

随着工艺和销售模式的改变,紫砂壶从业人员的结构也在发生变化。原本师徒“传帮带”的紫砂壶工艺传承模式,也随着很多院校开设陶瓷专业,为紫砂工艺传承人的培养创造了更广阔的空间。葛军自己就在4所学校带研究生,在他看来,受过高等教育的年轻人进入到这个行业,带来了创作水平高度的变化,提升了紫砂作品的思想性,让紫砂壶从传统的匠人制作到如今的艺术创作。

“年轻人从产品研发、商业模式、销售手段,都能为紫砂工艺提供新的思路。现在是年轻人的世界,他们能够看到紫砂壶的传承发展带来新的面貌。”葛军感慨道,“我希望未来十年,会有更多有文化的年轻人从事紫砂工艺制作,创造出更具时代面貌的紫砂壶。”

十年坚守 重现“点茶”辉煌

陈钦周 朱少华

“时间过得真快,十年了!”杭州市上城区政协原主席、上城区茶文化研究会会长杨光远回想起当初创时的种种,感慨万千,研究会成立的场景仿佛还在昨天。

“一开始我们也是摸着石头过河,中国国际茶研会和杭州茶研会提供了指导——茶文化是喝出来的!上城区虽然不产茶,但是身处多朝古都,千年以来都是茶馆林立。成立茶研会,在‘喝’出来的茶文化历史上,大有文章可做。”

而宋代点茶,正是历史文化传承的落脚点。十年来,上城区茶研会组织了一批茶界、文史界、非遗界的专家学者和爱茶人士挖掘整理史料,把仅存在于静态历史文献中的、中断了的中国茶文化的巅峰——宋代点茶重新恢复,以动态的、鲜活的方式重现其辉煌。

“2013年,上城区茶研会创办了第一届南宋斗茶会,今年正好第十届,南宋斗茶会的活动规模已稳步拓展。就在不久前,上城区茶研会成功申报了杭州市级的点茶非遗项目。”杭州市上城区政协文史委原主任、上城区茶文化研究会秘书长瞿旭平说,如今,南宋点茶文化已经走进了校园、企业、机关、社区、家庭,又有条不紊地走向全国,甚至走向世界。

这期间,涌现出了不少温馨动人的小故事:作为茶文化基地学校,紫阳小学以点茶为教学特色,推动茶文化走进校园。当时,一位六年级的学生就曾有过天真一问:“老师,我可不可以留级呀?”老师一了解才得知,小姑娘正为毕业后参加不了学校茶文化活动而感到不舍和遗憾,听来既欣慰又感动。

再比如浙江省职业技术学院的两个大学生,在茶研会实习一年多后竟创办了一家文创公司,业务范围正是围绕宋代点茶,她们承接茶会服务、销售茶具、培训点茶技法,两个小姑娘把公司办得有声有色。

又如2019年,深圳茶促会特邀了上城区茶研会的彭克荣老师去指导点茶工作,组织了千人点茶大会,创造了吉尼斯世界纪录,成为向世界展现中国茶文化的盛举。

“真是没想到点茶文化会有这么大

的影响力,特别是最近几年,浙江省委省政府提倡弘扬宋韵文化,我们所做所想与之契合,也算出了一份力、添了一份彩。”瞿旭平笑着说,点茶文化是一扇窗,十年间,上城区茶研会通过茶叶让人们了解了杭州的乡土风情,看到了中国茶文化历史中的一处高峰。

与其他中国传统文化一样,如何处理古今关系,也成为点茶传承的一个关注点。“传承有根,创新有源,这是工作和实践带给我们的重大启发。”瞿旭平说。十年来,上城区茶研会挖掘、创新了十多种点茶的技法,有的是复原的,有的是创新的,比如每年点茶会上的“画茶”,便是创新的技法之一。

传承不拟古,创新不离谱,上城区茶研会一方面尽可能地尊重和传承历史,一方面也注重如何更好地让宋韵茶文化古为今用,将研究与传播结合起来。像由点茶延伸出的茶服、茶器具、茶文旅等,起于点茶,但不止于点茶。如何与茶产业、茶文旅更好地结合、助其发展,也成为茶研会探究和实践的课题。

如今,上城区茶研会还有很多工作在推进:用于培训和传播点茶文化的示范教程预计明年面世;央媒和省媒跟踪报道还在继续;国内外的交流活动也在有序开展……还有许多心愿期待达成:点茶文化可以成为“清廉文化”“美育文化”“仁孝文化”的代表,可以在未来用“点一盏茶”为传统节日增添仪式感,传播科普健康的生活方式,培养大家对美的感受力、鉴赏力和创造力;有朝一日,点茶可以成为茶文化领域的“国粹”。

“上城区茶研会继续挖掘和整理茶文化史料,传承和传播中国传统文化,促进茶文化和茶产业结合,让更多的人喝茶、懂茶、爱茶,爱中国优秀传统文化,爱美好的生活。”瞿旭平说。

(作者系上城区茶研会特约通讯员)



小茶人现场品茶



女茶师实训制茶投茶



小茶人现场点茶

更是一件件艺术品。如何在传统的基础上,做出更具时代面貌的紫砂艺术作品,一直是葛军思考的问题。

紫砂壶的传承,要“基于传统、力求创新”。在葛军看来,这一理念,在这十年来得到了很好地践行和印证。他自己也通过探索紫砂与大漆工艺、法琅彩工艺的结合,为传统的紫砂壶增添创新色彩。

漆器有“滴漆入土,千年不坏”的美誉,与大漆的结合,为古朴的紫砂更添一丝灵动。“我们通常把大漆用在紫砂壶表面做

在福建省安溪县,有这样一群人,他们是手艺人,亦是“守艺人”,将茶人精神和制茶文化代代传承。

出师仪式上,国家级非遗乌龙茶制作技艺(铁观音制作技艺)国家级代表性传承人魏月德宣读并授予弟子出师证书,向弟子赠送两棵茶树茶苗、一套制茶工具、一本茶书;弟子头戴笠笠,肩挑装有茶苗的箩筐,环绕现场一圈,接受与会者的祝贺……这是在安溪铁观音发源地西坪镇举办的乌龙茶(铁观音)传承人出师收徒仪式上的一幕。

作为传承人,魏月德创办非遗传习所收徒授艺,带出了大批安溪铁观音制作技艺能手,成为安溪茶产业发展典型代表。但他对安溪的要求苛刻也是出了名的。如今,上千名学生中,真正达到“出师”标准的尚未超过10人。“我当然希望以后能有更多,但出师条件不会降低,这是对铁观音负责,对自己负责,也是对学生负责。”魏月德说。

另一位国家级非遗乌龙茶制作技艺(铁观音制作技艺)县级代表性传承人何环珠还创新性地将目光放在了女茶师身上。2019年3月,她在安溪率先建立了全国非遗茶文化领域第一家以女性为主体的传习平台——“安溪铁观音女茶师非遗传习所”,积极筛选和培育女性非遗技艺传承人,

安溪

匠心「茶人」坚守「茶艺」

张锦川

大力培养茶产业振兴复合型人才,积极促进茶文化传播的国际化。

在安溪,像魏月德、何环珠这样不遗余力传承茶文化的人还有很多。安溪铁观音制作技艺传习所主任温文溪通过技艺传习所教授制茶工艺,让100多户茶农收入翻番,帮助14户建档立卡贫困户脱贫、45名建档立卡贫困户和残疾人就业;国家级非遗乌龙茶制作技艺(铁观音制作技艺)省级代表性传承人王辉荣创立了德峰铁观音非遗传习

所,积极开设新型职业农民培训班,在德峰基地设立新型职业农民培训基地,他坚守工匠精神,带头发展合作社,做好“传、帮、带”工作,传授人数8530多人,辐射1万多户茶农,带领茶农脱贫致富……

近年来,安溪大力培养高素质茶文化人才,目前已获评铁观音大师8名,铁观音名匠26名,国家级非遗传承人2名,省级非遗传承人9名;连续举办4届安溪铁观音大师赛,支持鼓励建设大师名匠工作室、非遗文化传习所、制作技术研究会等,建立全链条“传帮带”机制。

据盖闻香、辨辨汤色、品汤品茶、察茶叶底……在安溪铁观音茶王赛现场,评委团队对参赛茶样进行严格的品鉴与评审。多年来,在安溪铁观音茶王赛的引导下,各乡镇镇茶艺回归传统,传统制茶工艺早已深入人心,安溪铁观音茶产业生生不息、走向复兴的生力军。

茶王们带着使命和责任,在各大产茶乡镇带徒传艺、联系基地、服务茶企。在夯实产业技术人才及服务队伍的同时,也成就了安溪铁观音茶文化系统入选全球重要农业文化遗产,成为“十四五”安溪茶产业高质量发展的内生动力。

从土生土长的采茶人,到坚守“匠心”的制茶大师,再到带领群众致富的“领头雁”,这些年,在这些制茶工匠的默默坚守下,安溪铁观音成就了一方产业,并不断浸润着茶乡的发展气质,将茶与经济揉合成推动安溪经济社会高质量发展的不竭动能。

(作者系安溪县委新闻中心负责人)