

茶业视点



从世界杯看国际茶

# 品「茶」香过「足」瘾

本报记者 徐金玉

近日,2022年卡塔尔世界杯火热开赛,众多球迷守在电视机前,一睹各国劲旅的精彩交锋。记者则被赛场外的一幕所吸引:漂洋过海的和平壶、装箱供应的马黛茶、各国缤纷多彩的茶文化,凡此种种,何尝不是世界杯上的另一道风景?

“世界杯,让我们看到了各国茶文化的交融。”中国国际茶文化研究会学术委员会副主任、世界茶文化学术研究会副会长姚国坤笑着语一语中的,“饮茶向世界展示了博大精深的中华茶文化,而茶文化融入世界,也使得世界文化更加和美融洽。”

作为一位老茶人,姚国坤曾分赴亚非多个国家助推当地构建茶文化体系,也多次赴美国、日本、韩国、马来西亚、新加坡等国家进行茶文化专题讲座,他著有《世界饮茶风情录》,记录了全世界70多个国家的茶饮特色,对各国茶文化可谓如数家珍。

姚国坤说:“世界各国结合本民族的风土人情、历史文化、地理环境,使饮茶方式变得异彩纷呈。林林总总:如中国的茶艺、日本的茶道、英国的下午茶、美国的冰茶、西非的薄荷茶等。中东更是人均饮茶量位居前列、饮茶氛围浓厚的地区。”

这与中东的地域特色自然密不可分。他介绍,中东大部分地区属热带沙漠气候,当地人多信奉伊斯兰教,以食牛羊肉、乳制品为主,茶的解渴、助消化、补营养等功效,正好为当地人改善生活品质提供了良好选择。另外,伊斯兰文化禁酒倡茶,又为中东地区的饮茶文化发展提供了有利条件。

不仅如此,中东地区连接亚欧非三大洲,作为沟通大西洋和印度洋的交通枢纽,受到多种文化影响,饮茶文化也变得非常多样。相较于以中国为代表的一些国家喜欢清饮外,他们则更加喜欢调饮。

“调饮法,顾名思义,就是在茶叶冲泡过程中添加一些既调味又含营养,并有保健作用的辅料,饮用的是包含茶在内的混合饮品。”姚国坤介绍,其中,以调味为主的有食盐、薄荷、柠檬、花果等,以保健为主的有奶乳、蜂蜜、白糖等。用调饮法冲泡的茶,有甜味调饮法和咸味调饮法之分。中东地区则是颇具代表性的调饮法区域,卡塔尔正是鲜明例证。

在卡塔尔,以卡拉克茶(karak chai)为代表的茶饮很受欢迎。据介绍,“Karak”一词衍生自“kadak”,印地语的意思是“浓烈”,而“Chai”,来源于中国的“茶”字“cha”,多指掺入茶样饮料中的香料混合物。卡拉克茶的制作也很独特,将红茶和浓缩牛奶作为茶底,精髓在于加入肉桂、肉豆蔻、藏红花、香草等香料,风味独特,成为不少人到访时不可错过的特色饮品。

而在中东地区的另一个国家伊朗,同样是饮用红茶,则换了一种品饮方式。“他们并非将糖搅拌入茶,而是将糖放入口中再喝茶,热茶与蔗糖彼此交融,反而带来了味蕾的别样享受。”姚国坤说。

放眼世界杯参赛国球员的茶杯,还有一些非茶之茶引起关注。例如马黛茶,深受阿根廷、乌拉圭等南美洲国家球员喜爱,成为他们出征世界杯的必需品,成箱成箱地运输供应。再比如枫树糖茶,也是加拿大人备受推崇的茶饮。“枫树糖茶是一种代用茶,先从枫树叶中提取汁液,再熬成糖,就是所谓的枫树糖。当这种特殊糖类兑水后,便成为他们喜爱的枫树糖茶。枫树是加拿大的国树,许是由于对国树的喜爱,爱屋及乌,他们对枫树糖茶也推崇备至。”

在姚国坤看来,世界饮茶文化既体现了灿烂的东方文明,又或多或少地带有了中国饮茶的印记,浸润着优秀的中华文化精髓,体现了以“和”为目标的境界。同时,饮茶文化传播到国外后,又体现了西方文化的特色,从而让饮茶有了异国风情。

“东西方茶文化相互交融,使得世界茶文化形成了博大精深、雅俗共赏的文化内涵,绽放出形式千变的饮茶特色。正因如此,看世界杯时,不妨一同品饮一杯滋味醇厚的国际茶。”姚国坤说。



## 冬看世界杯 养生有茶杯

李冰洁

如果说烧烤加啤酒是夏季观看世界杯的“标配”,那么一杯热茶则是冬日世界杯的不二之选。

近日,2022年卡塔尔世界杯正式开幕。由于地处阿拉伯半岛东部,属热带沙漠气候,卡塔尔的夏季炎热,可达50℃左右高温。为了将赛事安排在更加适宜的气候环境下进行,卡塔尔选择在冬季举办这届世界杯。

不过,此时“观战”的中国球迷则大多处于寒冷气候中,看世界杯熬夜、吃烤串、喝冰啤酒,就不像夏季那么舒适了。啤酒改为热茶,成为许多球迷的世界杯养生新“伴侣”。

因为与国内有5小时的时差,本

届卡塔尔世界杯部分场次在北京时间0点、3点进行,广大球迷又迎来了熬夜观战的时刻,此时的茶,不失为一个熬夜帮手。

0点本是日常已入眠的时间,消化系统也休息了,此时如果大量摄入高油高盐的夜宵,会对人的肠胃造成负担,这时更适宜喝一些温润的茶,比如熟普、红茶等;如果觉得茶水寡淡需要“加料”,可以尝试小青柑普洱、陈皮普洱,或是红茶中加入柠檬、蜂蜜。这类茶饮不仅可以暖胃,还能够起到排毒的作用,可以滋养熬夜状态下的精神。那么到了凌晨3点,已入深夜,

如果是提前睡几小时再爬起来看球,就需要一些提神醒脑的茶,为观赛带来好精神。比如绿茶、生普,这类茶饮中咖啡因能兴奋神经中枢,赶走疲劳和困倦。不过需要注意的是,这类茶性凉,有胃病的球迷尽量少量喝或者不喝。

紧张的球赛结束后,大脑还处于兴奋状态,此时再来一杯熟普或者六堡茶,可以舒缓神经,有助睡眠。同时,这类茶属于后发酵茶,其发酵过程中产生大量的维生素,可以很好提高免疫力,缓解熬夜对身体造成的伤害。此外,茶叶中的茶多酚等防辐射物质,还可以保护视力和皮肤的健

## 梅西爱的马黛茶,是啥来头?

本报记者 徐金玉

数日前,阿根廷足球运动员梅西、德保罗和A-戈麦斯在社交媒体晒照,他们坐在窗前,手捧一杯马黛茶。

看到这一幕,粉丝们笑称早已司空见惯:除了足球,梅西和队员们的另一随身所爱,就是素有阿根廷国茶之称的马黛茶。在各国国家队还在忙着公布参赛球员名单时,阿根廷队已经把马黛茶装箱发往卡塔尔了。

“追溯历史,马黛茶的品饮传统已有400多年之久,它盛行在阿根廷等南美洲国家,在这里,世界公认的三大饮料(咖啡、茶叶、可可)甚至都要改头换面、重新排序:马黛茶、茶叶、咖啡,马黛茶当之无愧位居榜首。”专注推广和经营马黛茶12年的深圳市奔奔贸易有限公司经理王进军介绍,在南美洲,马黛茶的受众不分年龄、职业、阶层,几乎覆盖了男女老少。在街上、公园、音乐会以至赛场旁,随处可以看到当地人背着马黛茶包的场景,包内装着茶杯、热水壶,真正实现了随时随地、想喝就喝。“马黛茶作为一种代用茶,它的盛行,和我国的茶文化很相似,已成为人们生活中不可或缺的一部分。”

马黛茶的采制工艺,同样和中国茶有相通之处。马黛树,又名巴拉圭冬青,主要生长在阿根廷北部、巴西南部及巴拉圭的部分交界地区,种植到第4年才可生产。每年的4月到8月是马黛茶的采摘旺季,将鲜叶采摘后,先进行干燥和烘焙的初处理,而后二次干燥、切割、粉碎、贮藏。它的发酵度也很类似于我国白茶,足够的发酵度会更凸显茶香,降低苦涩味。

“要喝上一杯正宗的马黛茶,掌握正确的冲泡技法很关键。”王进军说,必备的器具是一只独特的马黛茶茶杯——呈葫芦形状,最早的茶具就由野生葫芦制作而成,如今陶瓷、金属等材质逐渐丰富,但形制依然沿袭传统。

“冲饮时,先将马黛茶倒入茶杯中,茶叶量占杯身3/4左右,而后盖住杯口,将杯底倒转,轻轻摇晃,让茶叶充分混合的同时,还能使其向一侧倾斜,形成‘小山’。慢慢翻转过来,会看到杯口一侧已被茶叶填满,另一侧留有空间,方便倒水和插入吸管。”王进军说,此时一个知识点至关重要——不要着急倒入热水,而要先放少许凉水,进行“醒茶”,使茶叶的香气滋味得以更好激发。

“稍候片刻,再放入bombilla,这是一种由银、铜或不锈钢制成的金属吸管,底部打有小孔。插入时记得一定要盖住管口,以避免茶叶随着空气流动进入小孔而堵住吸管。而后再缓缓倒入80℃左右的水进行冲饮。”王进军说,由于马黛茶打磨得较为细碎,味道析出非常快,因而不宜用沸水冲泡。品饮时,也建议倒一口吸一口,一杯茶可以喝十一二次左右。

2010年,在深航工作的王进军第一次接触马黛茶,它独特的口感和功效,令他惊艳的同时,也令其萌生了做马黛茶进出口贸易的想法。“长期生活实践和现代科学研究表明,马黛茶含有200种左右活性元素,抗氧化作用强,可以提神醒脑、提供能量。在历经数月调研、对比了数十家品牌后,我们加盟了已有96年历史的帕拉蒂托(PLAYADITO)品牌。”

王进军坦言,自己深耕马黛茶的12年,相较于其400多年的品饮历史可谓沧海一粟,但他总会问自己一个问题:深度参与马黛茶的行业进程,怎么能有中国人的身影?他时刻勉励自己,希望用行动来给出答案。

如今,他的目标已不止于开拓国内市场,而是立足中国,向东南亚国家开辟新的市场空间,他也不仅仅只是进出口原味的马黛茶,而是在茶具、茶品创新上多有建树。

“我们已在马黛茶茶具上申请了10多种专利,既有不锈钢、陶瓷、牛皮等不同材质,同时也在设计上也更为时尚、精致。”王进军说,“10多年前,推广原味的马黛茶时都有些举步维艰,如今,我们不仅已形成了稳定的受众群,而且推出了10余款混合口味,如桂花马黛茶、玫瑰雪梨马黛茶、超级能量马黛茶等,还与阿根廷的菊花、当地草药相结合,并搭配了迎合现代人口感的马黛茶伴侣等。”

越是专注在一件事上,王进军越能感受到马黛茶行业的无限空间。“未来,我们还计划将中国茶的制作工艺借鉴到马黛茶的生产制作中,深度参与当地的供应链体系,将更好的产品、器具、冲饮方式提供给全球客户。我也希望更多语言类、茶类、艺术类的行业人才可以加入到团队中来,一同让马黛茶融入中国特色走向海外,我想,这也是我们同心共筑中国梦的小小贡献。力量虽微小,但目标很坚定,我愿意将其作为长期的、有价值的事业去耕耘,用更多的12年脚踏实地地去付出、实践。”

煎茶论道

## 围炉煮茶遇知音

纪娟丽

寒夜客来茶当酒,竹炉汤沸火初红。正是被这幅冬夜煮茶图的美好意境吸引,爱茶的弟媳自己设计了木质炭炉,托人手工制作了两个,一个留着自用,一个寄给了我。

不日前收到炭炉,想着几天后便是小雪节气,我心里计划着约三五好友来一场围炉茶会。于是,从箱底翻出那把尘封的铁壶,丰满的造型、简单的纹饰,给人古朴沉稳之感。那还是多年前老师复刻的一把藏在博物馆的有历史的壶,只记得他当年复刻的用心,而关于壶的具体考究我竟早已遗忘了。

“炭炉已到,启用‘新壶’,求教养护之法。”我借机问老师。“这把铁壶我参考的是吴经提梁紫砂壶的器形,原意是希望做中国风格的铁壶。铁壶使用方法简单,只需每日用洗净晾干即可。”顺着老师的回复,我才又一次走进这把壶的前世今生。

吴经提梁壶现藏于南京博物院,因出于江苏省南京市中华门外马家山的明代司礼太监吴经墓而得名,是我国目前唯一有确切纪年可考的嘉靖早年的紫砂器,更难得的是,这把壶的形制与明代画家王问的《煮茶图》中的煮茶壶非常相像,这对研究紫砂壶的形制以及饮茶风尚的变化有重要意义。几年前,老师因困惑于我国茶事生活中缺少有中国风格的煮水器,从各大博物馆中找到了吴经提梁壶,根据其形制数据绘制草图并加以改良,制作了这把铁壶。

小雪围炉茶会的邀请尚未发出,无奈北京疫情形势严峻,只好作罢。转念一想,友不能聚,家人在侧,茶会依然可以操办起来。于是,备炉烧炭,煮水烹茶。

“炭火一点,就像过年了。”妈妈围坐过来,看着炭炉铁壶说,旧时家里火塘的炭火,也是从房梁上吊下一把铁壶,煮水泡茶。

“是什么这么香呀?”上网课的女儿被茶香打扰,跑了出来。适时,我们正在冲泡的是家乡的红茶。这款茶我们喝了多年,今天却是格外香甜。“都说铁壶煮水泡茶更好喝,妈妈觉得呢?”我问。妈妈笑着说:“我们小时候一直是铁壶煮水泡茶,我们那时的苦日子现在都变成了你们的好日子啦。”

一泡红茶饮毕,我们索性在铁壶里煮起老白茶来。炭火正旺,茶汤嘶嘶作响,老白茶的药香随着蒸气弥漫。喝一口,舌面收敛,茶汤格外重实立体,那是时光赋予的味道。

这份冬日美好,禁不住在朋友圈分享。一位久不联系的故友突然私信我,意外的是,他竟分享起他常用的三个炭炉,有铜制的、木制的、陶制的,有的是他去山西淘回来的,有的是潮州的朋友寄过来的。我方知他也爱茶多年,于是相约,“疫情后,一起围炉煮茶”。

小雪围炉煮茶,虽不得好友相聚畅叙,但和家人一起感受慢时光,在器物与茶香中,仿若也遇到了知音,体验一番心领神会的美好。这知音里,有明朝初年匠人制作紫砂壶的智慧,有吴经对茶与器的挚爱留给我们难得的历史佐证,有老师丰富我国茶事生活的使命,有弟媳设计木炭炭炉的初心,有妈妈过去时光的今日重现,有故友爱茶另一面的突然发现,还有茶与器共同呈现的美好体验……

茶疑解惑

## 为什么传统祁红是“碎”的?

第一次接触到祁门工夫红茶时,很多人会问:为什么这茶是碎的?因为市面上卖的茶叶,绝大多数是茶形完整的茶,像传统祁门红茶这种碎茶形式的,还是第一次见到。而且,在以新工艺制作的祁门毛峰和香螺出现之后,也产生了一些误会,以为碎茶形式的工夫红茶不是祁红了。

为了搞清楚这个问题,我们不妨将三种祁门红茶放到一起来对比,来了解祁红工夫为什么“碎”?

这种形制源于它创制之初的贸易往来——出口。为了接近国际通用的红茶分级标准,它并非通过采摘来区分等级,而是以茶叶在茶树上的部分和制作完成后的形状来区分。聪明的中国制茶师傅们为了解决这个问题,利用既有工具,通过精制过程中的切分、筛分以及拼配来做到这一点。新中国成立后,这种分级方法也逐步确定下来。换句话说,传统祁门工夫红茶制作过程精细繁琐,颇费工时,经过初制四个工序、精制三个流程多道工序循环往复后,再通过打袋、筛分等工序,将祁红工夫逐步分级,形成了“碎”的特点。

而随着国内市场的兴起,到了1997年,位于祁门的安徽省茶叶科学研究所借鉴碧螺春、松萝茶等名优绿茶低温做形的工艺,创制了祁红香螺。自此,祁红毛峰、祁红金针、祁眉等一系列整叶红茶相继问世。从工艺上来说,祁门红毛峰和祁门红香螺都属于祁门红茶的创新工艺,主要是在传统的初制工艺基础上,增加了发酵后造型的工序,使得茶形更加完整。新工艺的精制过程也相对简单,发酵程度略低于传统的祁红工夫,具有外形优美、花香明显的品质特色,在口感滋味上也缺少了传统祁门工夫红茶的醇厚。

但在香气上,它们则各有千秋,传统祁红是似花似果似蜜的“祁门香”,创新祁红毛峰和祁红香螺是甜花香更明显。

事实上,传统祁红是老一辈人传承下来的,至今口感从未改变,所以长辈们还是更喜欢传统的口感,而创新祁红的甜花香对刚接触茶的茶友来说更易接受。

而对于喜爱喝茶的茶友来说,新老工艺上的差异,导致口感的不同并不会影响他的喜爱度。就像小伙伴所说的:茶,就是美食,不管是传统还是创新,对于吃货而言,只要好吃就满足了。(周韵)

图片新闻



茶旅融合 荒山变“金山”

11月16日,安徽省安庆市怀宁县清河乡龙池村党总支书记陈卫中在茶园向茶农传授茶树越冬要领。

近年来,当地加大荒山流转种植茶叶力度,茶园面积已发展到2000余亩,茶业已成为村集体经济和村民增收致富的支柱产业,实现了茶园变公园、农民变老板、农家变酒店、农村变乐园,“农民不出门、收入快速增”的目标,走出了一条“茶旅融合、以茶带富”的乡村振兴之路。 檀志扬 陈金霞 摄