



茶乡采风

读书品茗 茶润书香

杨静茜

1200多年前,世界上诞生了第一本茶书——《茶经》。从这本书开始,人们对茶的书写和赞美就不曾停止,通过一本本茶书,茶的文明得以跨越时空,绵延不绝。在浩瀚的茶书海洋中,唐代陆羽的《茶经》、(日)荣西禅师的《吃茶养生记》以及(美)威廉·乌克斯的《茶叶全书》并称为世界三大茶书,这三本书被翻译成不同语言,共同讲述着茶的故事。

为何把这三本书称为世界三大茶书?并没有唯一正确答案。陆羽的《茶经》是世界上第一本茶书,这本书让茶从一种普通植物变成了一种具有独特精神价值的文化饮品;《吃茶养生记》是日本的第一部茶书,这本书对茶文化在日本的传播起到了重要作用;而威廉·乌克斯的《茶叶全书》则用鸿篇巨著开创了茶书写作的“全球观”和“编年史”。《茶经》与《吃茶养生记》代表的是古典世界东方世界对茶的认知,而《茶叶全书》则回应了在近现代,西方如何用世界的眼光看茶。《茶经》与《吃茶养生记》的内容和价值,很多读者都不陌生,而《茶叶全书》的价值以及它与中国茶界的渊源,值得展开说说。

威廉·乌克斯生于1873年,是美国《茶与咖啡贸易》杂志的主编,他从1910年开始,就到茶叶原产地寻访、实地考察记录,而后又花了很多时间在欧美的图书馆和博物馆进行茶叶资料的搜集,一直到1935年才完成这部巨作。他在自序中提到,在完成这本书的过程中,最难的就是世界茶类总表的整理以及茶叶词库索引的编排,其中包括茶的历史年表、1000多种茶叶著作索引、400多条定义词条,以及1万多项索引。这些索引的最大价值,是让读者可以在最短的时间内找到茶叶在世界各地的时空坐标,在这本书里,茶的世界是平的,东方的茶由此变为世界的茶。

《茶叶全书》的中文版最早由吴觉农主编,上海茶叶出版社翻译。吴先生对《茶叶全书》的评价是“不失为今日茶叶著述中唯一具有世界性和综合性的伟构”。时局的动荡,让《茶叶全书》在中国翻译出版历经曲折,前后花费了11年的时间,这一版本的《茶叶全书》于1949年5月正式出版。在炮火声中,翻译工作者日复一日地伏案工作,当他们沉浸在茶的世界里,可以暂时忘记战争和生死,是他们的锲而不舍,才得以让中国读者看到了这本茶叶巨著,也让当时落后的中国茶产业看到了世界茶业的样貌。而今天,中国茶迎来了最好的时代,正如前辈茶人所憧憬的,茶产业发展壮大,茶叶技术不断发展,茶书的类别也越来越丰富多元。读书品茗,茶润书香,我们手中的一杯茶、一本书,都有着自己的生命故事。

茶情速递

2023北京春茶节启幕

本报讯(记者 徐金玉)“三茶统筹 茗动京城2023北京春茶节”日前在红螺文化打卡地大园观公园启幕。该活动由北京市茶业协会携手中国茶叶流通协会、中国食品土畜进出口商会、中华茶人联谊会等单位联合主办,旨在通过春茶节系列活动,向民众普及茶知识,弘扬茶酒文化,让大家感受中国传统文化的魅力。

主办方介绍,北京春茶节作为北京茶界的品牌盛会,已连续举办19届。2023北京春茶节,集合了张一元、吴裕泰、二商京华、老舍茶馆等众多企业。其中,老舍茶馆企业管理中心、北京天泰久文化有限公司专门为本次春茶节策划组织了“织梦红楼”系列文化雅集活动,活动内容丰富多元,如走进大观园与红楼梦中人共品一杯茶、共吟一首诗,茶艺表演,宋代点茶,新式调饮,茶文化进社区,品鉴2023春季新茶,酒文化展示与品鉴,到老舍茶馆体验老二分大碗茶等。

北京市茶业协会会长陈方俊表示,春茶节已成为北京一项具有影响力的茶事活动,是首都茶文化的一张亮丽名片,是京城茶文化的品鉴、传承不可或缺的重要载体之一,在茶文化普及中发挥了不可替代的作用。

中国茶叶流通协会秘书长肖星在致辞中表示,希望北京市茶业协会能够以北京春茶节为契机,强化开拓全国茶叶市场,加强茶文化知识推广力度,为促进我国茶产业创新发展作出新贡献。

今年春茶节首次跨界联合北京华都酿酒食品有限责任公司共同承办。北京华都酿酒食品有限责任公司总经理朱华表示,茶文化和酒文化在中国源远流长,都是传统文化中的瑰宝,他们愿与茶界同仁深化合作,共同推动中国传统文化发扬光大。

北京市商务局、北京市商协会、北京市消费者协会等部门相关领导、茶企代表、茶界专家等百余人参加启动仪式。

图片新闻



擦亮茶品牌 弘扬茶文化

4月24日,第十四届北京国际茶业及茶艺博览会在全国农业展览馆落下帷幕。

本届茶博会以“春光启航·茶润九州”为主题,云集了全国近千家茶企,展示茶叶新产品、茶产业新发展成果,同时推出20余场别开生面的茶事活动,全方位展示茶文化的独特魅力。 本报记者 田福良 摄

让世界爱上中国茶

本报记者 李冰洁

春天,正是品茶好时节。在一个古亭竹林假山环绕的庭院中,袅袅茶气温暖着尚有一丝凉意的天气,「太棒了」「了不起」「十分钟」的赞叹声不绝于耳。四月二十二日,由北京外交人员语言文化中心、世界茶联合会和国际茶文化发展中心、世界茶联合会和国际茶文化发展中心共同举办的「非遗茶产业」系列活动在京举行。来自六十多个国家的近百位驻华外交官、大使参赞和国际友人纷纷对中国茶竖起大拇指……



非遗茶香古今

杭州西湖龙井、雅安蒙顶甘露、潮州凤凰单丛、长兴顾渚紫笋……十多个来自各大产区的代表性中国非遗茶展示摊位,将北京外交人员语言文化中心的小院落占得满满当当。

院中聚集着来自世界各地的国际友人,新西兰、葡萄牙、捷克、日本、智利、俄罗斯、芬兰、厄瓜多尔、巴拿马……大家或观赏表演,或驻足品茗,又或是在志愿者的帮助下与席主聊天,各展位的席主拿出看家好茶招待来宾,共同享受这场茶的“盛宴”。

主办方介绍,此次邀请的都是入选了“中国传统制茶技艺及其相关习俗”国家级非遗项目名录的茶业代表,希望以茶为媒介传播中国传统文化,让国际友人了解并爱上中国茶。

一阵古琴乐声响起,来宾们纷纷将目光集中到院落中心的空地上,“大唐煎茶”技艺表演开始了。两位身着唐朝服饰的姑娘优雅地展示着炙烤、碾罗、煮水、投茶、分茶的步骤,曾经盛行于唐朝的饮茶日常场景展现在人们面前,引得外国记者纷纷赞叹并报以阵阵掌声。

与如今煮饮方式有所区别,唐代煎茶要在其中投入少量食盐调味,表演者秋秋兴致勃勃地介绍:“整个表演的细节流程我们都是按照陆羽《茶经》中的描写一一复刻,到了加盐这一步却失败了,尝试了很多种盐都不好喝。”这可把秋秋不服输的劲头调动起来了,她翻阅各种文献资料,终于找到某个地区产的井盐应该是合适的,就专门去那里买回来尝试。“果然,这次的滋味对了。”

茶煎好了,分至各位来宾手中品尝。“这里加盐了,有尝出咸味的味道吗?”记者询问一位来自捷克驻华大使馆农业参赞华杰,他摇摇头表示并没有明显的咸味,反而觉得虽然和如今茶的冲泡方式有区别,但古代的中国茶滋味独特,同时欣赏着表演也是一种享受。

大唐煎茶使用的是紫笋茶饼,紫笋茶

制作非遗传承人张文华告诉记者,制作这种茶饼的过程比较复杂。茶叶采摘下来后要选先蒸,再放到石臼中捣,接着搓成一个一个的圆形剂子。“光是捣茶这一步就非常辛苦,即便是男制茶师每天也只能捣出很少。”张文华说。剂子做好后,要放入模具中拍成小圆饼,中间还得穿个筷子头那么粗的小孔。古代的时候为了方便运输,可以将茶饼通过小孔穿在一起,如今在制作的时候穿孔,则是为了下一步骤——烘干。“紫笋茶饼一般要在50℃左右的环境中低温慢烘5到7天,中间穿孔可以让茶饼内外都能被烘到,从而烘干更彻底。”张文华说。

“紫笋茶饼与老白茶不同,不用等上几年,新茶就可以喝,当然,老茶又是另一番风味。”秋秋说自己胃寒,所以平时更多地选择喝老茶。现在,从唐代传承至今的紫笋茶也有了名为“随易 Anyway”的原叶立体袋泡茶,以紫笋为原料制成红茶、绿茶以及窈制的花茶,以适应身处城市快节奏生活中的年轻人、上班族,打造更方便、快捷、时尚且不失口味的中国茶,受到了广泛欢迎。

品茶茶 结友人

对于袋泡茶,华杰是个很有发言权的“老”茶人。“你知道在捷克我们没有自己的茶文化,所以刚开始接触茶,我喝的都是袋泡茶,来到中国以后才喝到了原叶茶。”在中国工作的3年间,类似这样的茶展示活动,爱茶的华杰已经参加过多次了。“今天展台上的茶有的是我已经熟悉的,有的第一次接触,我感到很惊喜。”

“和我在捷克喝袋泡茶的快节奏不同,中国茶不仅有文化内涵和仪式感,更有着丰富的口感,喝茶的过程让人十分放松。”看来华杰真是一个十分了解中国茶的外国友人,不知是否会泡茶?华杰笑道:“事实上很久之前,在我还是学生的时候就很想尝试泡茶,但一直没有机会去练习,不过我很希望能够学会如何泡茶。”在华杰看来,泡茶不仅仅是一个仪式,更是一个放松身心的方式。而面对记者“最喜欢哪款茶”的问题,华杰说每一款茶都有自己独特的魅力,他很难选出一个最喜欢的,而且他还没有尝遍每一个展台,或许尝完才能有答案。“总之,喝茶是一件我一直都会喜欢和坚持的事。”华杰说。

本以为华杰就是这场活动中最懂茶的外国友人了,但来自俄罗斯、如今在中国人民大学担任外教的安娜打破了记者的猜想,她甚至比很多中国人的“茶龄”还要长。“我也不记得究竟喝了多久的茶,但差不多也有20年了。”安娜操着流利的中文说。从展位入口处的福建乌龙茶铁观音、武夷岩茶,到广西六堡茶、云南普洱茶,再到最里面的贵州都匀毛尖,安娜每个展位都挨个坐下认真品尝,就连在场的展位席主们都纷纷赞叹:“她太厉害了,每一款茶换着喝了个遍居然都不醉茶的。”

对于自己的“茶龄”,安娜十分骄傲:“我大概2009年来中国,但在这之前就开始喝茶了。”俄罗斯人也有喝茶的习惯,安娜在家把茶作为日常佐餐饮品,早饭、午饭都是边吃饭边喝茶。“那时我们喝印度红茶比较多,来中国以后我开始爱上了中国茶。”绿茶、红茶、乌龙茶……活动上的茶品类繁多,让安娜尝得尽兴也有些“花了眼”,“我真的说不出哪款最好,但我本人更喜欢喝绿茶。”安娜现在还保留着一边吃饭一边喝茶的习惯,只不过她的佐餐茶从印度红茶换成了中国的茉莉花茶,“花茶的味道很



浓郁,我也很喜欢。”

活动上,有让人赞叹的老茶客,但来得更多的是新朋友。比如来自瑞士的留学生奥利维亚,茶艺表演和中国茶都令首次接触的她印象深刻。“我尤其喜欢紫笋红茶小青柑,它的味道简直太迷人了。”奥利维亚手捧着收到的茶礼——一个白瓷小茶杯,说自己以后要用它喝更多的中国茶。

中国日本国大使馆附属日本入国学校校长细野辉彦则是被凤凰单丛迷住了。席主张小佩介绍:“现在咱们喝的是凤凰单丛中的一个代表香型——鸭屎香。”不懂中文的细野辉彦通过翻译器看到“鸭屎”非常惊讶,“真的是用鸭屎做的吗?”张小佩笑着为他讲述鸭屎香的由来:“因为当年茶农做出来的这款茶非常香,怕其他茶农会偷走他的茶树,就取名为了‘鸭屎香’,但其实是一款具有浓郁花香型的茶。”细野辉彦听完开怀大笑。

细野辉彦表示,到目前为止,自己已经喝了9款茶,对乌龙茶的印象最为深刻。“同是乌龙茶,台湾乌龙茶味道清淡,而武夷山岩茶和凤凰单丛的味道就很浓郁。”他

对此赞叹不已。之前细野辉彦去过桂林旅游,在记者的推荐下,他表示待会儿要去尝试广西六堡茶。道别前,细野辉彦告诉记者,这是他第一次接触中国茶,但很希望可以推荐给日本的朋友们。

以中国茶,会国际友,中国茶凭借自己独特的魅力,来自世界各国的朋友联系在一起,用华杰的话说,茶真是中国的一个杰作。

中国茶 扬世界

世界茶联合会会长吕礼臻,一直致力于中国茶文化海外传播。“我们让各国使节感受中国茶的活动每年都在以不同的形式举办,今年是头一次尝试用非遗茶来做主题,希望以轻松的品茗形式把我国的优质茶介绍给外国友人。”

在吕礼臻看来,茶是中国人的解渴饮料、保健饮料,也是和谐饮料。他对在场的外宾介绍,爱茶的中国人有三种特质:首先是喜欢分享,自己的好茶一定会拿出来与朋友分享;第二是懂得尊重,茶汤的味道没有对错只有习惯,我们尊重跟自己不一样口感习惯的每一个人;第三是宽厚包容,茶树品种、环境条件、气候因素都有可能都会导致制成的茶不是非常完美,所以除了欣赏茶的优点,我们也包容茶的小缺失。

“我希望外国友人能够感受到我们的热情,感受中国人将茶融入生活的情感。”在吕礼臻看来,只有真正把茶融入生活,才能更好地对外传播。他举了一个自己在欧洲推广茶文化的例子,“一开始就展示仪式感强的茶艺表演是很难被他们接受的,严肃且毕恭毕敬的气氛下,让茶和人有了距离感。”后来吕礼臻改变推广方式,准备100毫升的茶壶和茶杯各一只,放入5克左右的茶,将这一套茶具交给外国友人自己泡。

“刚开始他们也会紧张,问我多久倒出

让白茶这片“绿叶”溢金

——农工党福建省委会以科技助力白茶融合发展

本报记者 王惠兵

助茶一线

走进福建品香白茶基地生产车间,国内首条白茶智能化精制生产流水线正高效运转,一片片茶叶按照预设程序,经由传送带自动送入不同的机器,经过筛分、风选、色选、人工拣剔、匀堆等工序,阵阵浓郁的茶香扑面而来。

近日,农工党福建省委会赴宁德福鼎开展以“科技赋能,发展白茶”为主题的福鼎白茶行业专题调研活动时,“工业风+科技感”的融合,让调研组眼前一亮。

福鼎白茶智慧茶园监控、8K+5G高清视频系统连接央视专线、茶园立体气象监测……从制造到智造,多年来,福鼎茶企加大科技投入,积极申报国家、省、市级科技计划项目,加速深加工茶制品的研发和生产,设法提高茶叶的附加值,已逐渐成为出口茶叶企业的共识。

“智能生产流水线以全自动数据联控,将制茶工艺标准化,产出的白茶品质稳定、口味清甘,更符合大众消费习惯。”品品香茶业有限公司总经理邵克平

表示,希望地方政府能够立项支持茶产业转型升级,也期待更多的龙头企业主动加大创新投入,抱团出击、同频共振,整体推进茶叶基地建设,加大宣传推广和市场拓展力度,为“智造”升级奠定坚实基础。

“当前,茶叶标准的制定更多关注在生产端,涉及市场端与消费端的国家标准较少。”“茶科技在行业前端研发能力较强,但中后端仍较弱。”……会上,邵克平的现身说法得到其他白茶企业代表的认同,大家从不同层面、不同视角对如何推动白茶产

业高质量发展提出意见。

如何让福鼎白茶这片“绿叶”溢金?调研组建议,把创新当作第一动力,围绕茶产业链开展深度研究,注重新技术的研发与推广应用,进一步依托科技支撑做大做强茶产业,推动农业科技园区、生态农业试验站等平台服务茶产业发展,促进茶产业从传统产业向现代产业转型升级,还要引进技术创新型和开拓型企业,用科技为茶产业赋能,助力白茶成功升值“出圈”。