

茶香篇

六堡茶的“前世今生”

茶芽、茶梗、茶壳、茶花、老茶婆、茶虫宝……在苍梧县，时刻可以见到这种版本的茶叶“六件套”，它们同时分置在木制的方格中，或紧密或浑圆或大叶或颗粒，呈现着六堡茶的玲珑百态，仿若在说“你看，六堡茶浑身都是‘宝’”。

生活中，它们又融入了当地茶农的更多巧思，以另一番模样频频再现：或是折下一弯鲜嫩茶枝插进花瓶，瞬间让桌面萌发生意；或是将茶叶入菜，做成地道美食茶香鸡，入口咸香，清新解腻；当然最常见的，莫过于将它们轮番冲饮，在浓淡相宜、唇齿留香的对白中，散发着六堡茶的悠悠魅力……

“品正茶六堡茶，来梧州就对了！梧州是六堡茶的故乡，苍梧县更是六堡茶种植的核心区，这里具有‘原产地、原种茶、原工艺’的三原优势。”梧州市政协副主席席秋莲笑着介绍，六堡茶历史悠久，距今已有1500多年的种植历史，作为著名的“侨销茶”，早在清嘉庆年间，六堡茶就以“红、浓、陈、醇”及其独特的槟榔香味闻名，远销东南亚各国及中国粤港澳大湾区。

“我们常说‘一杯六堡茶，半部茶叶外贸史’正缘于此。”席秋莲说，值得庆幸的是，去年11月，“中国传统制茶技艺及其相关习俗”通过评审，被列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录，六堡茶制作工艺也是此次申遗的代表性项目之一。

近年来，六堡茶的制作工艺一直在不断改进和发展，其中，传统工艺（又称古法工艺）和现代工艺最为人们津津乐道。

“二者到底有着怎样的关系和区别？”当记者向苍梧县委副书记马士成抛出疑问时，可是问对了人。这位浙江大学茶学博士，自2012年经梧州市高层次人才（紧缺）人才引进项目进入六堡茶研究院工作后，先后担

任过国有茶企和茶业发展中心的主要负责人，10余年来，对六堡茶的历史文化、制作工艺如数家珍。

“这是一个综合性的大课题，简单而言，传统工艺主要是通过杀青、揉捻、初烘、复揉、堆闷、复揉、烘干等步骤，或是通过锅炉蒸汽进行炊蒸，略加摊晾后进行焗堆，它们都是对本地原料进行加工制作；而现代工艺则是在传统工艺的基础上，为了更好地实现产业的标准化、规模化而发展起来，其原料不限于当地，精制过程中采用的是加冷水发酵的湿堆方式。”马士成说。

在他看来，评价一款茶的好坏，原料是基础，工艺是关键，陈化是升华。“六堡茶传统技艺是六堡茶农世代智慧结晶，这一技艺最大的特点是自然而优雅地陈化，一般陈化年份够会有槟榔香，还会因为年份转化的不同呈现出如枣香、参香、菌香、药香、木香等18种不同的香型。它的转化如同一条成长的曲线，不断在上升。”马士成说，“与之相较，现代工艺则好比凤凰涅槃，通过微生物的变化再度激发出自身活力，通过陈化会去除自身的仓味，达到涩味减轻、滑度增加、汤色红艳、陈香明显，更加醇厚滑的效果。”

马士成曾仔细梳理过二者发展的历史脉络：1000多年来，六堡茶的工艺在不断地传承与创新，明末清初到1953年，是传统工艺向现代工艺转变的时期；1953年到1958年，现代工艺处于试验阶段，传统工艺仍占主导地位；1958年到2011年，现代工艺研发成熟推广并占主导地位；2011年—2020

年，六堡茶火爆“出圈”，现代工艺六堡茶倍增式发展，传统工艺也在不断完善；而进入到2020年以后，随着“三原”“六茶”定位成为行业共识，传统工艺六堡茶迅猛发展，两种工艺并行推进，齐头并进。

他随即在空中划出两道曲线。“传统工艺和现代工艺，如同这两条线，是一个不断交汇的过程，不仅它们的发展轨迹在交汇，它们的口感风味也会在时间的洗礼下呈现出类似的风味，我想陈化25年以后乃至更长一段时间，二者的品质也有可能实现趋同。”马士成说。

当前，六堡茶无论是传统工艺抑或是现代工艺，都越来越受到消费者的青睐。梧州市也将大力发展六堡茶产业作为乡村振兴的支柱产业，富民产业来抓，明确打造广西千亿元茶产业“半壁江山”的发展目标，加快构建全产业链现代茶产业体系，做大做强特色优势产业。

“你们看，这是苍梧县去年和今年新增的茶园，有7万多亩，我们正在扩展茶园基地建设，还在以茶为媒，以茶促旅，积极探索发展茶经济的新路子……”车辆沿着山间行走，随着马士成手指的方向，人们看到了云雾缭绕间郁郁葱葱的茶园风貌，仿佛也看到了未来发展的美好蓝图正在徐徐铺开。

传承篇

韦洁群：两代人 一辈子

沿着木质台阶拾级而上，穿过一池嬉游的游鱼，人们仿若踏入了古色古香的园林之中。这组古朴雅致的设计，似乎也映衬出非遗“六堡茶制作技艺”国家级代表性传承人、中国制茶大师、苍梧县六堡镇黑石山茶厂技术总监韦洁群的初心——传承非遗“六堡茶制作技艺”，守护岁月深处那一缕茶香。

“这是今年的社前茶，很香的，你闻闻。”老人操着一口有着浓重广西口音的普通话，笑意盈盈地向记者推荐道。

所谓“社前茶”，是指立春后的第五个戊日——春社日，在这之前开始采摘并制作的茶叶产品，也是每年的“头采”茶。原料嫩度高，茶叶一芽一叶为主，筛选出来的单芽也称茶谷。

啜饮一口，果然，苦味不重，花香蜜香缠舌舌尖。“这个茶年轻人人都喜欢，不仅当年就可以喝，而且越存会越好喝。”韦洁群说，为了给年轻人打造这款“量身定制”的茶，她

特意在揉捻工艺上作了调整。

似是感受到老人遥远的心意，团队带着这些六堡茶走出广西，到各地参加茶博会时，立时得到了年轻茶友的青睞。“连一小份一小份的茶样都卖完了。”消费者的“捧场”，让这位坚持传统手制茶的老人心生欢喜。

原青、炒青、初揉、堆闷、复揉……从18岁开始做茶到现在，40多年春寒冬往，六堡茶始终在韦洁群的掌心下被轻轻呵护。她的制茶坊内，没有机械的喧嚣和轰鸣，仅留有手中茶叶翻动沙沙声的静谧，阳光从室外轻轻洒落，那一刻，时光都为此驻足。

“传统工艺六堡茶，被很多茶友称为农家茶，我们坚持传承原产地、原茶种、原生态的传统制茶技艺，用纯手工制作原汁原味的六堡茶。”韦洁群说，传统工艺六堡茶有多种细分，一种是遵从节气按时段采摘制作的，比如六堡社前茶、明前茶、清明茶、秋茶、霜降老茶婆等；一种是以制作完成后的成品，按叶张的大小划分的，如茶谷、二白茶、中叶茶等。

“传统工艺六堡茶，是民间制茶人一代代流传下来的，历史很悠久，每道工序都有讲究，炒青的温度、做茶的火候、揉捻的力度，如果哪一道工序没做好，都会失去它最本真的味道。”韦洁群介绍说，它也属于完全自然存放进行后发酵的

潮流篇

“茶三代”徐小敏：泡在“直播间”的六堡茶

直播间，堪比豪华的“2.0版本”：8层的木质货架是它的背景板，大型的补光灯一应俱全，数十款茶样摆满桌面……

“今年3月，我们的第一场直播就开在这里，当时和一位网红直播，一场销售了248万元，实现了开门红！”广西壮族自治区政协委员、广西梧州纯好茶业有限公司总经理徐小敏笑着说。

作为“80后”茶人，“尝鲜”直播早在徐小敏的计划之内。她曾为此深耕两年，学成归来后正式开启了六堡茶直播新模式。在直播间对面的墙上，她还特意立下一个小目标——“努力打造一流六堡茶电商直播间”。

在她眼里，直播还有一项利好，所有的产品可以直落到终端——消费者那里去，且第一时间得到他们的品饮反馈。

“过去，我们只知道埋头苦干，茶叶好不好喝，消费者喜欢不喜欢都不了解。现在，有了电商、有了直播，茶叶凉了或淡了，消费者的信息都会及时送回来，我们知道后会立刻调整。”徐小敏直言，“倾听，是制作好六堡茶的关键。”

曾有一次，他们精心推出了一款炭焙六堡茶，没想到上市后却遭遇滑铁卢。由于烟味较重，很多消费者反馈喝不习惯，他们马上着手改良，再度上线后，重新斩获好评和青睐。

这番“你来我往”，让徐小敏渐

渐找准方向。“好比服装设计，以前是拿到什么材料做什么衣服，现在则是反推回来，由设计师先出图，我们根据图样去定制。于茶而言，消费者正是设计师，我们聆听他们的心声，会研究开发更适合市场的产品。”徐小敏说。

为了更好地满足消费者的期待，她和团队将一道核心的制茶技艺——拼配用得炉火纯青，很多配方已成为他们的“独门秘籍”。有时，她会将同一片区的茶叶一半用炭焙、一半用烘干，按比例拼配后凸显其香气与滋味；有时不同片区的茶叶会通过同种工艺加工后进行拼配，使其转化更为丰富多元。如今，类似这样的新型产品，她和团队已打造了数百种，组建了一个六堡茶风味大家族。

徐小敏将味蕾的愉悦形象化，为这些茶赋予了各式好听的名字：一见如故、相见恨晚、来日方长……仿若每品一款茶，不仅是在品滋味，更是在品饮一份独家记忆。

“直播时，我们还会以农衣带，将存储、冲泡六堡茶的器具，如岑溪南渡的竹编、广西钦州泥兴陶柴烧等非遗产品一同售卖，让消费者感知六堡茶更为立体、多面的魅力。”

随着徐小敏的介绍，大家不知不觉间登上了最高处的户外茶室。在此处俯瞰，能够看到不远处的纯好六堡茶供应链直播基地已初具雏形。这里将1:1还原明清两代的四合院，打造场景直播，这里也将是徐小敏直播版图的一环——直播“3.0版本”。

在传承中创新，在创新中传承，直播迭代是这样，做茶亦是如此。

“我想，无论是六堡茶产品的升级，还是六堡茶营销模式的转换，都在诠释一个词——生命力。茶是有生命力的，它传承在一代又一代手上，韵味经久不息，且总会闪烁和展露那个时代才有的光芒和风采。”徐小敏说。

化馆，就有一款我们的‘1431’纪念饼被永久珍藏。1431，正是郑和第七次下西洋的年份，也是这一次他把六堡茶带到南洋。”吴燕的思绪仿佛飘回到500多年前，或许郑和不曾想到，当代六堡茶的传承者们正是用茶来纪念这次伟大的远航。

在展馆内，还有一款脸谱模样的茶品吸引人们驻足拍照。只见包装上，粤剧丑生和花旦拼合成一张面孔，国粹文化的气息扑面而来。

“我们不仅要让中老年人爱茶，也要让喝茶成为年轻人的时尚。在迪拜，已有不少年轻人喜欢我们的花果袋泡茶，以六堡茶为茶底，融合各类花果，拼配出更适宜年轻人品饮的口感和滋味。”吴燕介绍，他们还不间断推陈出新，开发出补水保湿面膜、六堡茶柔润嫩肤护肤霜等衍生产品，陆续上市推广。

“一片茶叶，一抹乡愁。六堡茶会续写‘茶船古道’新的传奇。”吴燕说。

本版采写
本报记者 徐金玉 肖亮升

致富篇

谭爱云：这位“茶农大姐”不简单

“大家好，我是沁怡六堡茶专业合作社的负责人，也是六堡镇的茶农，一直在这里种茶、做茶……”她梳着齐耳短发，皮肤晒成了小麦色，面对围观的嘉宾，有些羞赧地一笑，双手不时搓动着。

苍梧县委副书记马士成却笑着道出她的不简单：“她特别富有创新精神，干事的热情很感染人，在四柳村口碑特别好，群众信她，有茶叶都给她。”

她就是苍梧县政协委员，六堡茶制作技艺自治区级代表性传承人，曾获“全国乡村工匠”称号的谭爱云。2011年，怀揣着对这片家乡味道的眷恋，她回乡创业。与记者初见时对她“内向”的印象不同，做起茶来的谭爱云，完全呈现出另一面——果敢、自信、执着。

透过玻璃窗，宽敞的车间内，那条长达数十米、“巨无霸”式的生产线，就出自她的“手笔”——她建成了梧州市第一条传统工艺六堡茶加工生产线，实现了茶叶从鲜叶到成品“不沾地、不接手”，全面提升了传统工艺六堡茶的品质和市场效益。

“在我们村，家家户户都有茶，人人都会做茶。但每家火候不一样，烘干的温度不同，口感也不稳定。我把大家的鲜叶收上来，集中统一加工，不仅产量有了，品质提

升了，价格也随着水涨船高。”谭爱云笑着说。

可说起来容易，其背后的艰辛却鲜为人知。当年为了实现从小作坊到现代车间的迭代，这位没上过专业机械课程的农村大姐，硬是把自己逼成了“工科生”。她摸索着将六堡茶制作工艺机械化，画出图找工厂老板反复沟通，图纸不知改了多少钱，直到最终完成了“从0到1”的突破。

在参观长廊的墙上，能更清晰地看到这条生产线的“图文版”：从热风杀青机组电箱到揉捻机组电箱控制箱，再到烘干机控制箱，上面规整且细密地勾勒出33样机器的运转图景，可以想见，在采茶季时这里是怎样忙碌的盛况。此时，记者的耳畔似乎已传来机器有序运作的轰鸣，鼻尖已是四溢飘散的茶香。

“把茶叶交给你卖，我放心。”当乡亲们拉着她的手，将自家的营生交到她手上时，她觉得一切都值了。

“去年，我们的茶叶产值达到了3000多万元，茶叶销售额达到1000多万元。”这也是谭爱云对这份信任的交代与回馈。

值得一提的是，她创办的这家合作社还是苍梧县第一家也是唯一一家由农村妇女组成的六堡茶专业合作社，每年可带动60多位村民就业，辐射带动了当地农民268户种



石砾堆工作中

吴燕在海外推广六堡茶

谭爱云制茶

茶园里的韦洁群

徐小敏研制新茶

六堡茶直播

海外篇

吴燕：六堡茶，勾起美丽乡愁

见到梧州市政协委员，梧州茶业商会会长，梧州市天誉茶业有限公司董事长吴燕时，她刚从海外风尘仆仆地回国不久。

“今年是‘一带一路’倡议提出十周年，我们跟随广西经贸代表团赴沙特阿拉伯推广六堡茶。现场效果特别好，他们很喜欢六堡茶的口感，而且知晓六堡茶的健康功效后，纷纷下单。”吴燕笑着说。

在天誉的宣传展板上，处处可见吴燕在海外宣传时风风火火的身影，马来西亚、新加坡、日本、迪拜……海外市场一直是她版图布局的重点，这似乎与六堡茶得天独厚的外销“基因”息息相关。

“六堡茶是著名的侨销茶，早在百年前，便沿着‘茶船古道’飘香东南亚。”吴燕笑着介绍，当时，六堡

茶作为海上丝绸之路重要的商品之一，从梧州西江顺流而下，经粤港澳出海，远销马来西亚等东南亚各国。如今，“一带一路”沿线，六堡茶更有广阔天地得以充分施展。

“现在，我们到马来西亚、新加坡以及中国港澳地区宣传时，很多当地人反馈，六堡茶本就是他们的日常茶饮。六堡茶在日本也很受欢迎，记得有一次参观交流时，一位博物馆馆长还特意向我们鞠躬，感谢我们将中国茶带到日本。茶就是传递和平、健康、友谊的使者，也勾起了海外华侨华人的美丽乡愁。”吴燕动情地说，在六堡茶行业深耕10余年，她最想做的，便是将六堡茶的健康故事、文化故事讲给世界听。

“在马来西亚马六甲洲郑和文

