

茶论道

深情的广德采茶郎

张治毅

一口好茶来之不易。茶从树叶到产品的过程,离不开人的参与。男女分工合作,女采茶,男炒茶,搭配起来,让繁重的制茶过程多了几分浪漫温馨。

采茶下山是制茶的基础步骤,这一环节通常由女性来完成,从古至今,从南到北似乎都是如此。采茶女心灵手巧,勤快耐劳,她们穿梭在茶垄之间,十指翻飞,小鸡啄米一般追赶着农时,让鲜叶下山,一杯好茶才有了开始。

也有例外的地方。安徽南部的广德市,茶叶种植历史悠久,这里流传着一首民歌,以男女对唱的形式,表现了新婚小夫妻浓情蜜意,片刻不想分离的热恋状态。

首先是男声唱:“即要出门去采茶,留姐一人自当家。无事莫在当门坐,少梳油头少插花。留个笑脸我回家。”

接着是女声答:“叫声小郎记心梢,放心出门莫唠叨。只怕老天不下雨,不怕浮云起得高。真金不怕火来烧。”

丈夫要离家采茶,对年轻漂亮的妻子独自在家放心不下,但茶叶不等人,只能依依不舍,反复叮嘱。贤惠的妻子让丈夫安心去采茶,自己对他的感情真金不怕火炼,在家一定要注意安全,等他归来。一唱一和之中,热烈的情感扑面而来。

采茶的山歌有很多就是情歌。这首民歌不是在茶山上采茶时唱的,但从场景看,还是与茶叶生产相关。特别是其中还隐藏着一个与众不同的信息:在广德,男人也是要上山采茶的。

广德古称桐庐,地名最早见于《左传》,与浙江、江苏接壤。清朝末年,广德先遭兵燹,后遇大疫,居民十不存一。其后,官府招募客民入籍开垦,邻近的皖中、浙南,远一点的河南、湖北,都有相当数量的民人迁居广德。各地的文化风俗交汇融合,众多的物质积累,就是从那时产生并流传下来的。

移民没有物质积累,全靠双手创造新生活,全家都是劳动力。包括采茶这样的细致活,也不会形成固定的男女分工。夫妻双双采茶去,在广德是常见的场景,直到今天仍是如此,去有“竹乡画廊”美誉的广德南乡走一走,会不时听到悠扬的采茶调。为什么这首民歌里是丈夫采茶,妻子守家?那是因为他们已经有了爱情的结晶,采茶爬坡上坎,日夜辛劳,不能让妻子吃这个苦。这个采茶郎,是在疼爱自己的老婆呢!

顺便了解一下,广德市域山地、丘陵、河谷、平原等地形交错,气候温润,光照适中,非常适宜茶树生长。唐朝时,广德属浙西茶区。宋代,广德的先春茶成为贡茶,北宋梅尧臣《送屯田王涣出守》一诗中,有“箬歌郎埠生枕,茶煮碧山雪满瓯”的名句。民国4年(1915年),“广德云雾”茶参加巴拿马国际博览会,与其他中国茶叶一起荣获了大奖章。

今天,勤劳的广德茶农有了更广阔的发展天地,全市茶园面积持续扩大,尤其是近几年大力发展绿茶中的黄化品种,被誉为“中国黄金芽第一县”。广德大山里的采茶情歌,也随着政府的茶产业推介活动唱到了上海,唱到了杭州。

(作者系杭州市政协经济委员会副主任)

茶茶情

美国:茶水喜欢冰着喝

姚国坤 关剑平



美国是一个追求快节奏的国家,喜欢方便快捷的饮茶方式。茶叶消费的主要方式为速溶茶与冰茶。

美国人饮茶的习惯是由欧洲移民带去的,饮茶方法也与欧洲大体相仿。美国饮茶有清饮与调饮两种方式,大多数人喜欢在茶中加入柠檬、糖及冰块等添加物。美国人爱好冷饮,创造了茶的冷饮方式——冰茶,许多消费者一年四季都喝冰茶。

冰茶风行全美,并在竞争激烈的饮料市场中方兴未艾,原因是多方面的:一是在美国的饮食习俗中,人们一贯喜欢冰淇淋等冷食和水果,爱喝冰水、矿泉水,连啤酒、香槟、威士忌、白兰地等各种酒水及其他饮料都喜欢冰镇过的,不论冬夏都是如此;二是美国人喜欢喝柠檬茶,据说与美国的官方政策有关。美国盛产柠檬,官方为了提高柠檬的消费量,就大肆宣传柠檬;三是冰茶本身特有的魅力:既含浓郁的茶味,又有多种果味与清心的刺激味;既能省时方便,又可结合个人口味添加其他佐料;既可解渴,又有益于恢复精力与保持体形健美。尤其是盛夏,喝上一杯冰凉的茶,更使人满口生津,遍身凉爽,暑气顿消。

制作冰茶,一般用袋泡茶或速溶茶泡于水中冷却,滤去茶渣,饮用时加入冰块、冰屑或刨冰,把茶汁贮于冰箱内。而速溶茶,是茶叶加柠檬汁(或山楂汁)和白砂糖,经喷雾干燥成粉末状,饮用时无论加冷、热开水都可以迅速溶解。

美国人也喝鸡尾酒,特别是在风景秀丽的夏威夷,普遍有喝鸡尾茶的习俗。

鸡尾茶的制法并不复杂,即在鸡尾酒中,根据个人口味需要,加入一定比例的红茶汁,就成了鸡尾茶。制作时对红茶质量的要求较高,茶必须是具有汤色浓艳、刺激味强、滋味鲜美的高级红茶,用这种茶汁泡制而成的鸡尾茶酒,味更醇、香更高,能提神、可醒脑,因而受到欢迎。

虽然美国人喜爱饮用冰茶,少了一些中国人热水沏茶、细嚼慢品的情调,但是在中华茶文化的影响下,美国的饮茶及其文化也在发展变化,饮茶及茶文化在美国越来越受到欢迎。美国纽约城里的中式茶馆里,不仅有品种丰富的中式茶,还提供免费的中餐。

(作者姚国坤系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,关剑平系浙江农林大学教授)



小茶友现场品饮中国茶

阵笑声。

和“传家宝”字样同样引人注目的还有包装箱一角的小小仪表盘,“这是用来监测环境湿度的,我们可以根据此数值,来对存储环境进行调整,以达到更好的保存效果。”徐林祥说。无论从品质到仓储,每个环节都要追求精益求精,无一不象征着徐林祥为代表的茶人质朴的爱茶之心。

“从年少时打开家门就能看到茶园、闻到茶香,到如今自己做茶,我离不开茶叶!”秉持“只做茶,不做店”理念的徐林祥虽然话不多,但是句句不离“茶”。他始终留存老茶人的淳朴和真诚,希望做纯天然的好产品。

中国风迎四方客

前来参展的不只有洽谈合作的经销商,也有爱好品茗的各行各业茶友,还有远道而来的外国朋友。

“虽然喝不出茶的种类,但一入口,我就特别喜欢!”北京语言大学的俄罗斯留学生达瑞娅欣喜地说道,“我真想把这精美的茶具都买回家!”

早在俄罗斯读大学期间,在中国老师带领下,达瑞娅第一次品茶,便为她埋下了一颗探索的种子:“在地铁上,我看到了北京茶博会的宣传海报,所以特别想来亲身体验中俄茶文化的差异。”走走停停,达瑞娅不时拿起展位上的茶具、茶宠,或是仔细抚摸或是凑近拍照。

同是北京语言大学的俄罗斯留学生玛丽说,在留学期间的茶道课上,她首次了解中国茶文化,并且产生极大兴趣。“在俄罗斯,我就有喝茶的习惯。来到中国,我也想培养自己习惯于中国茶。”在非遗手工艺人的茶壶店里,玛丽流连忘返。

此次北京茶博会,不仅有反响高涨的茶叶、茶具等展区,还举办了“茶冲冲泡竞技大赛·竞赛”“唐煎宋点非遗茶文化盛世之旅”“全民诵茶诗——文人京韵生活茶集”等“中国风”主题茶事活动。活动现场,体验者跃跃欲试,未能先先得的茶友们也“不甘示弱”,在场外或是拍照留影或是认真听课。

数据显示,为期四天的北京茶博会接待观众43477人次。“人流数据基本符合预期,甚至超越前几届!”中国农业国际合作促进会茶产业分会副秘书长李俊杰看到北京茶博会如此盛况十分欣慰。

“参展茶友覆盖年龄范围广泛,实现了打造‘中国风茶博会’品牌的初衷。我们希望将茶文化和书画、汉服等传统文相结合,吸引更多年轻茶友。”李俊杰表示,茶不仅是饮品,茶与传统文化元素跨界结合使之更具文化魅力,也将大有前途。

“重启老故事,也续写新故事。我们



茶具

茶香茶韵飘四方

第十五届北京国际茶业及茶艺博览会闭幕小记

本报实习生 齐原宁 记者 徐金玉

“扫描下方二维码领取门票,即可获赠精美小茶杯。”还未走进北京农业展览馆,“茶”气已然溢出馆外。展馆内,随处可见的有着马面裙的古典美人,有汉服飘逸的中年男子,有一身休闲装的白发老人,也有满眼新奇的小小茶友……

8月20日,由中国农业国际合作促进会主办,中国农业国际合作促进会茶产业分会等承办的第十五届北京国际茶业及茶艺博览会(以下简称北京茶博会)圆满落幕。在北京茶博会上,万余款茶叶、茶具、紫砂、茶周边产品等的展示,与众多来自茶区的一线茶人的讲述,为参观观众们提供了解茶叶故事、体悟中国风情的宝贵机会。

茶香四溢惹人爱

“可以给我来一杯茶吗?”“这款茶我想试试!”“您稍等,这是您的茶。”在场馆,这样的对话、排队品茶的场景比比皆是,白茶展区的人气尤其“火爆”。有坐着品茶聊天的,也有座椅不够只能旁听的,还有端详展品询问工作人员……众多茶友因福鼎白茶独特的口感而驻足,也为做茶之精细、不易而停留。

“我们每年都会来北京参加茶展,人最多的时候,甚至有人挤不进来。”白茶企业、蓝景弘茶厂工作人员徐林祥笑着说,“我们从早上九点开始泡茶,一直到下午六点,有时饭都来不及吃。”而这样的忙碌,恰是他们最愿意看到的场景。“能让更多人尝到好茶,再累都值得。”徐林祥说,他们将品牌定义为“蓝景弘”,其中的“弘”字即取弘扬中华茶文化之意,希望向更多茶友传播茶文化。



雅安藏茶

茶韵悠长故事多

品茶香,更要回味背后的茶韵。

在11号馆,红底黄字的“雅雨藏茶原1951年荣经茶厂”高高悬挂,这跨越70余年的岁月引人注目。

“原荣经茶厂于1951年建厂投产,也是雅安三家国营藏茶生产企业之一,以康砖闻名。”雅安雅雨茶业有限公司荣经茶厂总经理王彪介绍说,“从2012年起,我们陆续与当地藏民或者寺庙手中回收康砖,也因此与老荣经茶厂结缘。经过多方努力,在2020年恢复重建荣经茶厂。”他一边回忆往事,一边骄傲地展示荣经茶厂的老物件——两块厚实的印着“民族团结”商标的康砖。现场啜饮一口茶汤,药香扑鼻,回味无穷。

而目之所及,展柜处处都是时光的味道:五十年代尖藏茶、五八年火车头茯砖、九十年代茯砖等。和各展现代化包装不同的是,这里的茶叶很多是用竹编、甚至是耗牛皮包装。牛皮颜色已略有些泛黄,摸上去硬硬的,针线缝合的封口处,茶叶依稀可见。

“这是当年为了方便运输而采用的存储方式,由于时间久远,牛皮已经变脆。这类茶叶的年龄多在八九十岁,收藏价值很高。”王彪珍视地说,在他眼里,这一件件带有历史气息的藏品,印证着藏茶的历史发展,也已成为新建的荣经茶厂博物馆内的重要展品。

“重启老故事,也续写新故事。我们

现场,不少兴致勃勃的茶友将展区围住。展柜上,印着“传家宝”字样的包装引发大家的好奇。“都说福鼎白茶‘一年茶,三年药,七年宝’,‘传家宝’的设计是指白茶的特性——越存越有味道、有价值,可不就是我们的传家宝嘛,在当地,还有人会把白茶存下来给女儿做嫁妆呢!”徐林祥用“女儿红”的例子打趣道,场内也传来一



唐煎宋点非遗茶文化盛世体验

茗香漫品

唐煎宋点,指尖流淌的非遗体验

本报实习生 李雨薇 齐原宁

“笃笃笃……”全国农业展览馆的活动区内传来茶友们的万户捣“茶”声。一阵阵捣茶声伴随着淡淡的茶香,引得前来参观的人们纷纷聚集在活动区外,举起手机拍摄,将小小的活动区层层围住。

这是第十五届北京国际茶业及茶艺博览会上的“唐煎宋点非遗茶文化盛世体验活动”。活动区内,茶友们正在制作茶饼。国家一级评茶员、紫砂茶制作非遗传承人张文华正向茶友们讲解源自唐代陆羽《茶经》中的“七经目制茶法”。“制作茶饼共有‘采、蒸、捣、拍、焙、穿、封’七道工序。”张文华说道,“大家正在体验的是‘捣茶’。”说着,她将蒸屉中完成“蒸青”的茶叶取出,放进茶友们面前的石臼中,并亲自演示捣茶的“窍门”。

“先用竹筴将茶叶拨开,漏出石臼的底端,再举起杵,加快频率、甩动手臂地捣茶,将底部的茶叶碾好后,用竹筴拨动茶叶调整位置,如此循环捣至‘叶和茎有一点连接,但又不至于散开的程度’。按照她的讲解,众位茶友纷纷上手体验。直捣到手臂发酸,才和对面的搭档交换伙

息,这样一来一回不知捣了多少次,可谓用尽“洪荒之力”。

“这还不算什么。在古代的顾渚山,每年最多进贡3万两茶叶,当时有3000到6000多人做饼,那场景才叫壮观。”张文华说,“而且这项捣茶的工序只能由人工操作,机械打出的茶叶很碎,这样的茶饼一冲泡就散了。有些传统的东西就像基因一样,无法被机械所替代。”

等茶叶捣好后,众人用模具将其敲成圆饼,放在烘焙的屉上进行初次干燥。与此同时,唐代古人煎茶的画面正在台上上演。只见,演员们“面贴花钿,身着襦裙,朱唇一点桃花般”,伴着传统乐器演奏的配乐,拿起精致的容器,不急不缓地将茶饼取出,经炙烤、碾末、候汤、投茶、环搅等步骤,最终完成一碗茶汤,供现场的茶友品尝。演示环节的每一处细节都极其考究,不仅茶叶是从紫砂茶原产地顾渚山空运而来,甚至连演示所用的茶具都是仿照法门寺出土文物所制。正是这些精准的复刻,才能够将现场60余名茶友一下子拉入那个“大唐盛世”。

活动区的另一侧,传来簌簌的击打声,那是宋代的点茶体验。北京市茶业协会理事、辽金宋点茶文化传播中心创始人王梓涵正为茶友们介绍宋徽宗所著《大观茶论》中的七汤法,仔细讲解“调膏、注汤、击拂”等步骤。三位演示者穿着宋代的服饰上台为茶友们演示,只见她们“手起筴落”,快速地击拂碗中的茶汤,令茶汤迅速生成一层绵密厚重的沫饽。

现场的茶友们也兴致勃勃地尝试点茶,有人坐下点茶,也有人站起来方便发力。点茶时,手臂须维持高速搅动的频率,才能使沫饽不消泡。茶友们直到手臂击打到发酸也没能做出如云朵般绵密的沫饽,可见点茶工艺难度之高。

点茶体验现场不乏一些年轻的身影,王女士带着五岁左右的孩子前来体验点茶。“茶文化是中华优秀传统文化的重要组成部分,需要孩子们去了解。”王女士说道,“我也想要借这次机会,带着孩子体验唐宋古代传统文化,让孩子了解到古人是如何品茶的。”

做出沫饽后,小朋友迫不及待地品尝起来,细抿一口后评价道,“好喝,茶变得更香了!”原来,击打的过程能够将茶香激