

“武夷茶艺”“诞生”记

□黄贤庚

近悉,有关部门拟将“武夷茶艺”申报福建省级非遗名录,回忆起当年挖掘整理的情景。

“武夷茶艺”这项非遗,虽然没有武夷岩茶(大红袍)传统手工制作技艺非遗含金量那么高,但是其知名度却比之更大,因为凡是茶店、茶企、单位的泡茶人,都知晓并可摆弄几道。它还到全国很多城市,和香港、澳门、台湾地区演出,并走出国门进行文化交流。

挖掘整理这项非遗,那是1990年的事情。武夷山市委、市政府决定在当年10月初举办“首届武夷岩茶节”。我等在时任武夷山市委副书记、政协主席吴邦才的指导下,编著出版《武夷奇茗》之后,他又嘱咐我挖掘整理一套武夷岩茶品饮程序。

按其意,我一面翻阅大量资料,一面走访姚月明等茶师茶友,经过两个多月的收集整理,终于列出了当地岩茶的冲泡品饮顺序,共27道。其后便是将每道程序归纳为四字,即:恭请上座 焚香静气 丝竹和鸣 叶嘉酬宾 活煮山泉 孟臣沐霖 乌龙入宫 悬壶高冲 春风拂面 重洗仙颜 若深出浴 游山玩水 关公巡城 韩信点兵 三龙护鼎 鉴赏三色 喜闻幽香 初品奇茗 再斟兰芷 品啜甘露 三斟石乳 领略岩韵 敬献茶点 自斟慢饮 欣赏歌舞 游龙戏水 尽杯谢茶。此品茗艺术,在10月1日的首届武夷岩茶节品茗会中,受到中外嘉宾的高度赞赏。

虽然只有108字,作为始创,也颇费苦心。这些是要融合武夷岩茶古今冲泡技巧,结合当地民间习俗,引用山水传说等进行升华,使之出之有典,含之有物。

就此略举数:

叶嘉酬宾:宋苏轼《叶嘉传》,将武夷茶比为叶嘉,意为其叶嘉美,酬宾即以茶示客人。

乌龙入宫:即把茶叶放入紫砂壶,乌龙即乌龙茶,岩茶系乌龙茶类,寓意指紫砂壶。

悬壶高冲:乃冲泡乌龙茶之技法,高冲可使茶叶翻动、更快出味。

活煮山泉:即用有焰无烟的火煮水,煮至初沸为宜,古人云“活水仍须活火煎”。

孟臣沐霖、若深出浴:系冲洗壶、杯,为避免字眼重复,经推敲出“沐霖”“出浴”,既形象,又含蓄。

春风拂面:即以壶盖刮去茶面上的泡沫,形象为拂面。

重洗仙颜:用开水冲掉茶壶表面的茶泡沫。武夷山风景区内有力“重洗仙颜”摩崖石刻,系明代方孔昭



来自世界各地的华文作家走进武夷星,实地探访种质资源圃、参观茶科技展厅、品鉴武夷岩茶、见证中国茶文化的传承与创新。

武夷山,是世界文化与自然遗产,也是红茶与乌龙茶的发源地。这里的丹霞地貌、云雾气候与独特岩壤,孕育出武夷岩茶独有的“岩骨花香”,其风土人情具有天然的独特性和不可复制性。

“好茶是文化传播的基石。”武夷星品牌总监江佳道说,“如果茶本身不够好,所有的文化叙事都会失去根基。”在“中国文化走出去”成为国家战略的今天,武夷星意识到,茶叶出海必须完成“价值升维”——从最初的“产品出海”,到“品牌出海”,直至最高层次的“文化出海”。

“当你的生活方式、审美趣味被人欣赏和追随时,你的产品便拥有了无可替代的价值。”这正是武夷星所有对外交流工作的内核。

这份“真”,源自对原产地风土的敬畏与坚守。

武夷星守护着七千六百余亩通过国际有机认证的生态茶园,严格遵循从茶园到茶杯的九十九道“星标准”,始终坚持生态有机与原产地两项基本原则。在越南展会上,当本地茶商得知他们是武夷岩茶国家标准制定者之一时,目光中的好奇转为敬重。

“标准是一种无声的共识,”江佳道说,“它让不同语言的人,能在同一缕茶香中找到理解的起点。”

但标准之上,更需要“美”的共鸣。

在坚守国家级非物质文化遗产武夷岩茶(大红袍)制作技艺的基础上,武夷星创新推出“一岩为定,两香情悦”大红袍品鉴标准,“五香大红袍”味觉谱系,从清雅花香到醇厚陈韵,如同为世界奏响不同的茶韵乐章。“我们想让每个人,无论来自何方,都能在这杯茶里听见自己心中的旋律。”

(本组图片均由受访者提供)

题。故引用之。

关公巡城、韩信点兵:这两道是传统功夫茶斟茶法,关公之忠义肝胆,韩信之睿知大度,为民间所崇敬。此斟茶之比喻,历来受饮者认同。

三龙护鼎:即用拇指、食指扶杯,用中指托杯,此法既稳当又雅观,得到茶人赞同。虽然是个持杯方法,却是反复斟酌而得出的。

至于兰芷、甘露、石乳、岩韵等都是武夷茶的品名或代称。

为何要“初品”“再斟”“三斟”,因为品饮岩茶需细心慢品,才能领略其韵。清代才子袁枚“武夷赏茶”文也称“一杯之后,再试一、二杯,令人释躁平矜,怡情悦性……”当今山人品茶至少也要冲上七八道才罢,佳者可冲至十多道。

至于加上“敬献茶点”“自斟慢饮”“欣赏歌舞”等,目的在于延长时间,让人得以充分享受。

为了使此品饮艺术展示于舞台,尔后又从中择选出18道,经过薛坦明等人的导排,成为可表演、观赏的武夷茶艺。

武夷茶艺经演出后,倍受青睐,被武夷山大小茶馆所应用,受到良好的经济效益,还被中央、省及外地电台拍摄播放,并到陕西、山东、浙江多处交流,还到新加坡、马来西亚、菲律宾表演,受到好评和赞赏。据当时领队的宣传部副部长梁继武说:1996年8月20日在新加坡表演时,2000多人在座的剧场鸦雀无声,静观表演。这种盛况,使他们深感意外。还应“台湾观光协会”邀请,1997年8月25日至9月3日在台湾地区演出13场,场场爆满。很多观众说是“大开眼福”“武夷茶艺独树一帜”。凡此不一而足,武夷茶艺成为婀娜多姿的武夷文化使者。

自此,但凡武夷山举办“岩茶节”、国际“无我茶会”等重大活动,都要进行“武夷茶艺”表演、交流,并成为武夷山艺术团体的保留节目。

“武夷茶艺”诞生不久,很快外传,很多地方也仿之编出茶艺。茶文化专家陈文华先生说“都与武夷山的功夫茶艺大同小异”。大多外地引用、借鉴者也承认武夷山开先河之事实,有书本、报刊为据。

“武夷茶艺”将品饮乌龙茶的程序挖掘、整理、提炼为品茶艺术,并经排演为可欣赏文艺节目,是个开创。武夷山市将此连同其他茶歌舞节目向国家文化部申报

成功为“中国茶文化艺术之乡”。说明《武夷茶艺》得到广泛认可,是成功之作。其主要体会有:

一是要有地方文化内涵。武夷茶历史悠久,历代文人、达官显贵留下的众多的诗词文赋、山人的制茶工艺,朝野的泡品方式、民间传说,加之当地的秀丽山水,三教相融的宗教文化等等,积淀了丰厚的武夷茶文化内涵,这些都是编撰《武夷茶艺》的源泉。

二是要有地方特色,立足于弘扬当地茶文化和以当地茶叶为载体。否则变为“放之四海而皆准”的“万金油”、“方便面”。就是同种茶类因地域不同,其使用茶具便有差异,茶艺表现形式也当有区别,体现不同地方特色。

三是编撰时要出之有据。茶文化博大精深,很难做到博览通晓。例如日本讲究“和敬清寂”;韩国茶人讲究“和敬俭真”;我国台湾提倡“清敬怡真”,大陆茶叶专家庄晚芳先生提倡“廉美和敬”,程启坤先生提倡“理敬清融”,张天福先生提倡“俭清和静”。这里有国度之区分,也有地区之差异,还有人们的信仰、追求之不同。但不管如何变化,都要编之有据,言之有物,听之顺理,演之成章,决不能凭空臆造,哗众取宠。茶艺也要“源于生活”,然后才“高于生活”,否则是无源之水,无本之木,叫人难以接受。

例如在编撰《武夷茶艺》时,因武夷山景区有古代名人题勒的“重洗仙颜”摩崖石刻,所以将用它引为浇洗壶套;因武夷山是国家重点风景名胜,品茗游山,相得益彰,所以用“游山玩水”,意在括去壶底茶水,以防其滴入茶杯;因岩茶独具“岩韵”,所以将品赏岩茶喻为“领略岩韵”。凡此等等,不一解。

四是要坚持高雅文明格调。中国的传统茶德提倡的是:“人与之和美,人与自然之和”,充分体现心灵美、行为美、形象美。因此编撰、整理茶艺时要注重高雅、文明,不要掺杂低级趣味,或者会使人容易产生歪想邪念的语言、动作挖掘,更不能为了迎合低级趣味和追求高利,歪曲、诋毁茶的高尚情操,辱没了茶的传统美德。

另则对已经形成的“茶艺”不要随意改动,这有利于坚持地方特色,坚持弘扬地方文化。如云南白族的“三道茶”已形成,表演多年,仍然受到世人欢迎和好评,就是很好的例证。

“武夷茶艺”不愧为茶文化瑰宝、一项珍贵的“非遗”,当认真保护传承。

让“东方树叶”成为世界交流的语言

武夷星茶业入选“福建省对外文化交流基地”

□本报记者 裴礼辉 张筱惜

从越南茶展到北京世界中文大会,再到武夷山的茶园……一杯来自中国武夷山的茶引来无数国际友人赞叹。

日前,“福建省对外文化交流基地”名单公布,武夷星茶业成功入选。如何让“东方树叶”成为世界交流的语言?武夷星用多年的实际行动给出了答案。

B 茶香自渡:让文化在静默中生根

作为在全球拥有16个大红袍推广中心的中国茶企,武夷星近年来在30多个国家培养了近90名国际茶文化志愿者,让茶香自己行走,飘向世界角落。

这群志愿者,仿佛成为了武夷星的“传香人”。他们在巴黎的客厅、东京的茶室、悉尼的社区里,静静泡开一壶武夷茶,用最日常的方式,分享专注与安宁的力量。

更深度的联结,则在武夷山的土地上发生。

通过“茶山游学”项目,他们邀请海外茶友走进茶园,感受丹霞土壤的温度,触摸孕育“岩骨花香”的岩壁。“明年,韩国、马来西亚、澳大利亚、越南等国已有明确组团计划,通过体验中国饮食、课程、山水风光,深化文化认同并带动茶产品销售。”江佳道说。体验,是最让人有感触的文化语言。

为了构建可持续的文化传播生态,武夷星在实践

中摸索出一套“桥梁式”沟通法则:用法国红酒的“风土”概念诠释武夷岩茶的“山场”;用咖啡的烘焙度类比茶叶工艺;甚至以“茶如东方,内敛含蓄;酒如西方,热烈奔放”来阐释“和而不同”的文明观。

在北京语言大学,他们面向全球留学生开设《一杯中国茶》学分课;在海外,他们推出收费的深度工作坊——“收费筛选出了真正有意愿深入学习的‘文化种子’,也让传播活动具备了可持续性。”

从东亚到西方,茶以不同的姿态融入当地生活:在越南、韩国等东亚文化圈,因历史文化渊源,市场对高端产品和文化溢价接受度高;在澳大利亚、加拿大等西方市场,则更需要长期的文化铺墊。不同的路径,共同印证了一个道理:文化理解的深度,直接决定了商业价值的厚度。

C 敬世界一杯中国茶:滋味里的东方哲学

“敬世界一杯中国茶。”这句朴素之言,是武夷星所有旅程的起点与归宿。

这杯茶里,首先是风土与匠心的诚实凝结,是经得起时间检验的“真”。其次是含蓄包容的东方美学,是茶之流转间的从容,是茶汤中次第绽放的“韵”。最终,是一种温润的“和”——不喧哗,不争论,静静等待有缘人的发现,恰如中国智慧中“和而不同”的悠长回响。

从古丝路的驼铃到今天的跨洋对话,茶始终是那位温和而坚定的使者。它不试图改变谁,只真诚地分享一种生活的可能,在纷扰的世界里,如何借一杯茶的时间,安顿内心,联接彼此。

“中文帮助我们认知中国,而茶,或许能帮助我们感受中国。”江佳道望着杯中清澈金黄的茶汤,缓缓说道。茶汤里,倒映着武夷山的云雾,也倒映着更广阔的天空与山海。

杯中有山水,茶中见中国。当世界举杯共饮这盏茶时,品味的不仅是一种流传千年的东方滋味,更是一份可亲、可感、可共情的生



越南河内国际咖啡展暨茶肆展上,大红袍茶艺表演引得越南茶商与爱好者纷纷驻足拍摄。

活态度与文明智慧。

这或许正是武夷茶——这片来自双世遗地的东方树叶,在这个时代所能传递的最温柔、也最深远的力量。静水流深,滋养人心;茶香无界,天下共饮。

“国茶人物·制茶大师”“国茶人物·制茶能手”调查结果公布

我市多位茶人上榜

本报讯(记者 裴礼辉)近日,中国茶叶流通协会分别公布了“国茶人物·制茶大师”第十批调查 results 和“国茶人物·制茶能手”第五批调查结果,我市多位茶人上榜。

其中,武夷山市茗馥茶业有限公司的王明富、武夷山香江茶业有限公司的徐秋生、南平市建阳区漳白茶业有限公司的叶赞喜荣获“国茶人物·制茶大师”称号,邵武市进士碎铜茶业有限公司的廖傅平、武夷山天心名袍茶业有限公司的张颖荣获“国茶人物·制茶能手”称号。

“国茶人物·制茶大师”和“国茶人物·制茶能手”调查推选工作由中国茶叶流通协会组织举办,面向全行业一线制茶工作者开展,旨在向行业 and 全社会推荐一批公信力强、制茶技术过硬、行业贡献卓著的专业制茶人员。

茶小知

武夷岩茶的陈茶是指茶叶在相对低温、干燥、无异味的环境下相对密封避光贮存,自然陈化,茶叶未受外来污染,无霉变且具有“陈醇润活”之陈香陈韵的茶品。随着时间的推移、岁月的累积,茶质的转化、风格的走向不同而形成了各种风味的陈茶、老茶特色。

茶叶陈化的基本特点是鲜爽度逐渐降低再继续转化到只有陈香、陈味,有部分茶叶会经历微酸期、浓酸期、弱酸期、脱酸期再进入老茶期。

老茶是陈茶品类中的一种,是陈茶中的老年版。在陈茶品类中,其贮存时间较长,数量较少,高级别的老茶往往一泡难求。老茶的特点是完全脱离了酸期且陈香味明显,甚至转化到兼有木香、药香、仙草香、参香等特征。

茶叶的陈化速度不尽相同

所有的茶叶都会陈化,这是必然的,但陈化速度却各不相同。武夷岩茶在水分、氧气、光照、温度条件和微生物作用等因素共同影响下,随着贮存时间的加长,陈茶品质与新茶品质的差异会越来越大,色泽、香气、滋味、汤色等在陈化过程中均发生变化。

相对来说,在控制到一定的含水量且特殊保管前提下,茶叶的焙火越轻其鲜爽度越好,最近几年大家都认知到这一点,在茶叶不急着想卖的情况下,茶叶焙到轻火就下焙然后加以妥善保存,等茶叶内部的青味透出来后再次焙轻火保存,秋冬季再焙到中轻火,假如茶叶打算下一年度卖就一直保持茶叶不吃到火。

焙到成品的茶,在相同的贮存条件、相同的贮存方式下,陈化速度也是以中轻火的最慢、中火的稍快、足火的更快。高火的半年到一年只要火气退去就显陈味,但后期的陈化速度却会越来越慢,主要是茶叶焙到接近炭化程度茶叶的活性物质缺失没有转化的余地。相反,火工稍轻的活性物质较多,也就有了多向变化的空间。大致上我认为只要中低沸点的芳香物质以及带来鲜爽度的氨基酸被破坏得越少,茶叶就越不容易陈化,且陈化后的香味物质保留更多。

茶叶的陈化速度还与茶叶的品质有关,特别是鲜叶原料的品质有关,茶园的生态环境好,土壤矿物质含量高,茶园管理未施化肥未打农药,鲜叶在成长过程中内含物质的生成纯属天然,这种原料佐以传统武夷岩茶制作工艺做出的茶叶鲜爽度保留的年份会更长。相反,生态不好,管理上多施肥的茶叶,即使加工工艺也很到位,在新茶期缺点往往被提香工艺掩盖,但陈化后品质会落得很快。

不是所有的老茶都有药香、参香

关于老茶的仓储有一个话题叫“仓味”,许多人把老茶发展到参香、药香的风味称之为“仓味”,对其评价褒贬不一。

我个人以为:仓味:不是霉味,不是馊味,仓,指仓储,是有意识地将部分或大量的茶叶存入茶叶专用仓库内予以合理贮存,随着时间的推移、岁月的累积,茶质的转化、风格的走向不同,形成了各种风味的陈茶、老茶特色。

药香、参香:不是某种药的香也不是老人参的香,是似是而非的特征香,好比老枞水仙的青苔味,不是抓一把青苔所闻到的香,而是抛去青苔后意念中暂存的青苔味,也是似是而非的,更贴切的说法,药香就好比到了中草药铺闻到的气息,参香是药香大类中的更高级的香气。

多年的事,存茶经历告诉我,茶叶经过长期仓储,其香味物质都将大大改变,茶叶品质风味在缓慢地发生变化,从起初较为鲜爽的鲜香味逐渐转为醇滑的陈香味。

据相关人士检验分析,药香型的老茶本体内有草木萜烯、藏红花醛、棕榈酸等物质,而参香型的老茶还含有金合欢烯的物质,这些物质在茶叶内形成前的原始物质目前尚未明确。由于茶叶各自内含物质的不同,存储的条件不同,茶叶仓储中转化结果也会不同,有些酸味难退,有些苦涩难退,有些茶味易淡,有些存而平淡无奇,少数的转向药香、参香。所以说:“不是所有的老茶都有药香、参香。”

物以稀为贵而以众为平,药香、参香的老茶自然会受到小众的爱好者热捧。

不是所有的老茶都有药香、参香

□谢荣

A

岩骨花香:风土写给世界的诗