

武夷茶香传千年

武夷山涉茶项目均列入市级以上非遗

本报讯 (记者 裴礼辉)“在入选南平市级非遗后,现在想了解龙须茶,来喝龙须茶的人是越来越多了,我对龙须茶的未来更加看好。”28日,八角亭龙须茶制作技艺传承人杨冬平说。

杨冬平介绍,八角亭龙须茶因用五彩线捆扎成束状,也称“束茶”。因产自武夷山八角亭,故又名八角亭龙须茶。

龙须茶工序独特,大都是由显善庙里念经用斋的信众精心理条、扎束,完成龙须茶造型。龙须茶两端用五彩彩线环绕捆扎,用剪刀将基部修剪整齐,再将两把合并。清代,龙须茶能与岩茶媲美,汕头、潮州、福州等地的茶商来采购,看重的是龙须茶的“佛韵”“寓意”“形美”,因而龙须茶也成了民间的礼品茶。

今年1月31日,为推进南平市非物质文化遗产保护工作,进一步建设规范化、专业化的传习机构,确保优秀的非物质文化遗产得到有效传承与合理利用,拓展社会各界参与非物质文化遗产保护渠道,南平市第十批非物质文化遗产项目暨南平市第一批非遗传习所授牌仪式举行。

此前的2023年10月,武夷山市有5个项目入选南平市第十批市级非物质文化遗产项目名录,分别是:八角亭龙须茶制作技艺、香橼茶制作技艺、崇安贡茶制作技艺、武夷茶宴、武夷斗茶习俗。

“至此,武夷山市共有国家级非遗项目1项,省级非遗项目9项,南平市级非遗项目12项,武夷山市级非遗项目34项。其中,12项涉茶项目全部列入南平市级以上非遗。”武夷山市文化馆馆长杨义东说,并向记者简要介绍了香橼茶制作技艺、崇安贡茶制作技艺、武夷茶宴和武夷斗茶习俗。

香橼茶在武夷山有悠久的历史,崇安人家家家户户有制作香橼茶的习惯。明嘉靖·《建宁府志》也记载了栽种香橼的历史。

香橼茶制作方法是取交冬(冬至)后的香橼,掏出果肉,保持香橼完整。将茶叶填入,压实,缝密,挂屋檐下风化,愈久愈好。

香橼茶是根植于中医药文化与茶文化基础之上的一种养生茶,香橼皮含柠檬酸和芳香醇,挥发油,清香袭人,《本草纲目》说香橼茶“饮食,去肠胃中

恶气,解酒毒,治饮洒人口气,不思食,口淡,化痰止咳。”古时崇安人认为香橼茶能宽中理气、疏肝解郁、下气消食,有健胃、润肺、补血、清肠、利便功效,对治疗小儿积食有奇效。通过冲泡茶饮的方式来养生保健、防病疗疾,具有实效性、安全性、享受性及便捷性等优点。

崇安贡茶制作技艺包括松罗茶制作和小种红茶制作,崇安贡茶起源于明末清初,清乾隆年间武夷《茶禁碑》就有“承办贡茶,务须遵照文定章程,呈村茶行办理”的记载。

茶宴又称茶会,以茶作宴,款待宾客。相传,茶宴始于南北朝,兴于唐代,盛于宋代流传至今。顾名思义,茶宴用了茶叶作为原料,根据不同食材的特性,通过蒸、焗、爆炒、焖炖等烹饪方式,将茶叶的芳香四溢发挥到极致。主要菜品有:“茶香糯米排骨”“鸡汤余鲜茶”“干茶焗明虾”“水仙熏鲤鱼”“茶香脊串”“白鸡冠莲子炖蛋”“凤爪焖茶豆”“小种桂花煮白莲”“茶汁手工面”等。

武夷茶宴在茶叶选取上,根据客人脾胃的温凉调适,用红茶、乌龙茶和绿茶等制作。利用茶汁,或利用青叶,或以茶为主料,或为配料。开宴时,有感恩上苍的仪式。虔诚之下,细嚼慢咽品尝武夷茶浓郁的芳香与五谷融合在一起,会感觉心灵受到洗礼,是心灵和身体的一次饕餮盛宴。

斗茶,又称斗茗、茗战。武夷山斗茶始于唐,盛于宋,是抹茶通过冲点和搅拌,在茶汤纹脉中显现出文字或图像的古老茶艺,流传于闽北武夷山一带,具有很强的胜负色彩,富有趣味性和挑战性。现今武夷山斗茶赛,是在继承古人煎茶、斗茶、点茶、分茶、鉴茶、品茶的传统品饮方法,斗茶者各取所藏好茶,轮流煮烹,品评分高下。如今武夷山仍然保持斗茶习俗,武夷山举办多届无我茶会、武夷岩茶节、海峡两岸茶博会,星村、天心、黄村等村镇会举办民间斗茶。

武夷山相关传承人都在想方设法保护和发扬非遗项目。

2月25日,武夷茶艺传承人王丽萍举办了“武夷茶艺 王丽萍师徒专场茶会”。通过现场展示、历史文化讲述和嘉宾互动等环节,推动武夷茶艺的继承和发展。



武夷茶宴(资料图片)

“作为非遗武夷茶艺的传承人,挖掘、传承、推广和保护武夷茶文化和茶艺责任重大,任重道远。今后我还会通过不同的方式,传授技艺,培养更多的后继人才,真正起到传承人所担负的‘传帮带’的责任与使命。”她说。

2021年10月,武夷茶艺被列入第九批南平市非物质文化遗产项目名录。武夷茶艺由汉代煮茶、唐代煎茶、宋代点茶、明代沏泡清饮法、清代乌龙功夫茶逐渐演变而来,形成了当今高雅的武夷茶艺。武夷茶艺指的是武夷茶冲泡与品饮技艺,涵盖了泡茶和饮茶的技巧。

武夷茶艺的程序有27道,后删繁就简提炼为18道,基本内容是:焚香静气、叶嘉酬宾、孟臣沐霖、乌龙入宫、乌龙入海、悬壶高冲、春风拂面、重洗仙颜、若琛出浴、玉液回壶、关公巡城、韩信点兵、敬奉佳茗、三龙护鼎、喜闻幽香、鉴赏汤色、初品其茗、尽杯谢茶。

武夷茶艺体现了武夷茶博大精深文化内涵:人与自然之间和谐、人与人之间和爱,人与社会之间和平的“茶和天下”的人文精神。同时,武夷茶艺具有深厚的地方色彩,集生活艺术于一体,熔科学文化于一炉,对于研究中国茶文化具有不可替代的重要价值。



香橼茶(资料图片)



八角亭龙须茶(裴礼辉 摄)

相关链接

武夷岩茶(大红袍)制作技艺

武夷山市位于福建省西北部,拥有“世界文化与自然遗产”和文化和旅游部授予的全国唯一的“中国茶文化之乡”等称号,是乌龙茶(岩茶)的故乡。域村汉城遗址发掘大量茶具,说明早在两千一百多年前闽越先民已开启产茶的历史。

唐时武夷山被朝廷封为“名山大川”,已见孙樵《送茶与焦判部书》、徐夔《谢尚书惠蜡面茶》描写制茶、品饮诗文;宋代武夷茶名曰龙团凤饼;元大德建“御茶园”,武夷茶入贡时间长达255年;明代,“罢龙团,改制散茶”改制团饼茶为条形片形茶;明后期,制松罗茶,为乌龙茶制作工艺奠定了基础。于16世纪发明武夷岩茶制作工艺,武夷山因之成为乌龙茶的发源地。

武夷山独特的生态环境、气候条件,加之武夷岩茶(大红袍)独特的技术措施,因而有绿茶的清香、红茶的甘醇,品具“岩骨花香”。

红茶制作技艺(正山小种红茶制作技艺)

正山小种红茶制作技术是目前最为原始、传统的红茶制作技术,发源于武夷山市星村镇桐木关,创制于明朝嘉靖后期至万历前期,也是目前延续400余年仍旧完全使用的技术,是研究茶叶发酵与红茶历史的活标本。

正山小种红茶制作工序主要有采摘、萎凋、揉捻、发酵、过红锅、复揉、熏焙、复火。具有浓厚而纯正的松烟香气和类似桂圆汤的滋味。以该茶制作的正山小种红茶是世界红茶的鼻祖,整个发酵过程使用自然保护区特有的松香、位于传统的木制三层楼中,是别的红茶发酵过程无法模仿的,并且内质独特、高山韵味显著。

2017年1月,红茶制作技艺(正山小种红茶制作技艺)被列入第五批福建省非物质文化遗产代表性项目名录。

茶百戏

茶百戏又称分茶、水丹青、汤戏、茶戏,是一种

能使茶汤纹脉形成文字或图案物象的古老技艺。

茶百戏唐代已见雏形,宋代进入鼎盛。古代点茶、分茶所用原料多加工成团饼茶。主要工序有蒸茶、榨茶、研茶、造茶、过黄、烘茶等。由团饼茶加工成可以用于点茶的粉末状态的茶粉需要经过炙茶、碾茶、罗茶等工序。主要有茶碾、茶磨、茶罗、茶焙笼、茶槌等器具。通过候汤、烫盏、注汤、击拂,茶汤显现纹理丰富自然灵动,显现变幻多次形成中国传统风格的山水花鸟图案。茶百戏具有悠久的历史,是一种独特的艺术形式,具有较高欣赏价值。

2017年1月,茶百戏被列入第五批福建省非物质文化遗产项目名录。

喊山祭茶

武夷山喊山祭茶指的是每年开山(采摘)时,祭祀山鬼茶神仪式。祭祀有官祭和民祭两种,现多为民祭。

汉代司马迁《史记·封禅书》“祀武夷君”简单记载;唐·徐夔《尚书惠蜡面茶》和宋·范仲淹《和章岷从事斗茶歌》对喊山祭茶作较为详细的描述;元代武夷茶名声日显,大德六年于武夷山四曲南畔建构恢宏的“御茶园”。御茶园喊山祭茶成为官方的一种成规的祭祀活动,极为隆重。为喊山之需,时建宁总管与崇安县令张瑞本在御茶园后山建喊山台。每年惊蛰日,茶园官吏偕县丞等,率茶工茶农在喊山台下,顶礼膜拜,祈求茶叶丰收。民祭较为简单,祀三牲五果,但颇多禁忌和清规戒律。现官祭主要在大红袍母株之下,由市主官主祭。民祭多在本家山场,由家族族长或男主人主祭。喊山祭茶通过官方组织和民间自发组织开展,延续至今,成了武夷山典型的茶事风俗。

2021年10月,喊山祭茶被列入第九批南平市非物质文化遗产项目名录。

红园摆茶

红园村“摆茶”于元顺帝(1333-1368年)年间由余姓族人迁“墨竹岭里”(现红园村)带入。据红园《余氏家谱》“墨竹岑之茶会列序”记载:“余姓散居墨竹岑,会茶之风俗起,婆媳、侄媳、姐妹,行遊各村聚茶,上席饮茶之俗在之开端”。流传至今已有六

百多年历史。

所谓“摆茶”其实就是喝茶习俗,妇女在忙完家务之余,相互串门聊天,消闲遣兴,婆媳之间,妯娌之间,邻里之间,家长里短。大碗茶就着农家小吃,排解公婆、叔伯、邻里、妯娌矛盾,大事小情,心中不快,谈笑间,烟消云散。“摆茶”调解矛盾,特殊的“功效”凸显,久而久之形成独特的茶俗,形成一种习俗。

“摆茶”由母带女,婆带媳,代代相承。唱词采用“二八句,三七开”句式,夹杂闽越古老语素和语料,没有文字,使用方言,难以翻译,是闽北方言的活化石。有趣的是,“摆茶”时,男的都须回避。相传,当年创“摆茶”时,余廷凤就刻意把这一私密空间留给辛劳的妇女们,至今男人们仍坚守着这条戒律。

2021年10月,红园摆茶被列入第九批南平市非物质文化遗产项目名录。

武夷山团茶制作技艺

武夷团茶始于唐代,宋代形成了自己独创的工艺,是武夷茶的巅峰之作,是中国制茶史上的里程碑。

茶圣吴觉农《茶经述评》中记载了武夷团茶的制法,主要是茶青采后,放入甌中蒸熟,然后捣烂。有的还加入桂皮、龙脑、香花等香料,然后拍之成饼状或捏之成团状,再进行火焙、烤干,后穿成串或放在筛或筐中储存。《崇安县新志·物产》记载:武夷团茶“范仲淹、欧阳修、梅圣俞、苏轼、蔡襄、丁谓、刘子翥、朱熹等从而张之,遂驰名天下。”

洪武年间,明太祖朱元璋,“罢造龙团”。提倡“汲泉置鼎,一啜便啜”的简洁茶风,武夷团茶逐渐退出历史舞台。20世纪90年代,由武夷岩茶(大红袍)制作技艺国家级传承人陈德华率领科研团队对团茶挖掘整理,采访民间老艺人,对武夷团茶制作流程、工艺参数、品饮、贮存、器具等课题进行攻关。现今的武夷团茶,主要以宋团茶制法为基础,采用采茶、拣茶、蒸茶、榨茶、研茶、造茶、过黄等工序,恢复了这一古老技艺。按古法制作团茶“香久益清、味久益醇、性温不寒、久存不坏、色泽莹光。”

2021年10月,武夷山团茶制作技艺被列入第九批南平市非物质文化遗产项目名录。

武夷岩茶品种繁多,按采摘时间先后顺序,常见的有:凤凰单丛、八仙、金观音、黄观音、黄桫、黄玫瑰、老君眉、素心兰、瑞香、丹桂、向天梅、梅占、紫红袍、佛手、矮脚乌龙、水仙、肉桂、大红梅、北斗、奇兰、铁罗汉、玉麒麟、毛蟹、金锁匙、白瑞香、白牡丹、金柳条、水金龟、白鸡冠、肉桂、百岁香、石乳、半天腰、雀舌、大红袍等。

以上看似名目繁多,干茶干面,但最有代表性的仍然是三大类:肉桂、水仙和大红袍。肉桂,香气出众;水仙,滋味见长;大红袍,香、水、韵都出众。对于初学者来说,从这三类茶入门学习武夷岩茶简单明了,容易掌握,是一条捷径。

大红袍

大红袍是岩茶之王,五大名丛之首,武夷山最早的岩茶“名片”。武夷山景区里所有岩茶品种,都可以统归为大红袍。因其不是由单一品种的茶树制作出来的一款茶,而是由各类岩茶通过加工制作以及拼配的方式,最终调和成的一款茶。佛家注重和讲究“天下一和”,“和”即“既不偏这样,也不偏那样,中庸圆融”。而大红袍又源自天心永乐禅寺,天心永乐禅寺又是佛教中禅宗的寺庙代表,肯定要符合佛家的精神文化内涵。什么样的大红袍才算好的?一定是既有“香”,又有“水”,还有“韵”,协调平衡,绝不突兀于某一方,也不侧重于某一面。就好比是体操的全能冠军或者“三好生”,综合素质非常高。一款传统意义上的大红袍,综合风味一定是表现出色,品质出彩,好喝才是王道。

武夷山景区九龙窠崖壁上的母树大红袍,早在2006年就已经正式保护性停采。如今,就算手握重金也买不到真正的母树大红袍,这倒是它有多好喝,更多的是因为它承载了一段历史,是见证岩茶发展的一块精神丰碑。外地茶客提到武夷岩茶,很多人首先想到的是大红袍,其余的岩茶就不太了解了。大红袍的高知名度,为岩茶推广立下了汗马功劳。

大红袍是武夷岩茶中人尽皆知的品种,简直就是武夷岩茶的“代言人”。到过九龙窠的茶友们会注意到,大红袍母树其实有六棵,本身就是集合体,所以特征也是丰富多变,香气馥郁,细腻优雅,岩韵明显,滋味醇厚。我们常说“活甘清香”,其实是品质要求由好往下的降序排列,最高的境界就是“活”,也就是茶汤厚,入口富于变化。

如今我们买到的大部分商品大红袍,是由拼配工艺得来的。拼配大红袍的香气、滋味没有标准,却拥有千变万化的可能性,任何岩茶品种都可以当作拼配大红袍的原料。但拼配不等于随意拼凑,从制茶角度看,拼配是一项技术活。唯有实现1+1>2,这泡茶才算是成功的;唯有实现有香、有水、有韵味的大红袍,口感均衡,才值得入手。

肉桂

肉桂是近二十年来在岩茶界十分出彩的岩茶品种,颇有后来者居上的架势。从2013年福州的一则“牛肉煮茶叶蛋”新闻开始,大家逐渐对“牛肉”感到好奇,“牛肉”其实是“牛栏坑肉桂”的缩写,牛栏坑肉桂开始热销带动了其他山场的肉桂,如马肉(马头岩肉桂)、象肉(五象岩肉桂)等,岩茶界步入了一个“无肉不欢”的时代,不少人都梦寐以求能亲赴武夷山参加一场“全肉宴”。

目前,肉桂仍是广大茶农最喜种植的品种,从武夷山各山场、各产地的种植面积保有量来看,仍旧是岩茶圈内当之无愧的“顶流”。肉桂有丰富的选择面,每个茶厂都有几款拿得出手的肉桂。如遇上大户,更可以从山场到工艺等方面,有多款不同特色的肉桂来满足不同客户的需求。

按不同山场划分,牛栏坑、马头岩、水帘洞、九龙窠的肉桂等各不相同。以香气卖点区分,鲜果香、奶油香、桂花香的肉桂等,都是近几年的热门爆款,各种肉桂争奇斗艳。

肉桂这个品种可谓是“天生丽质”,其自身的芳香物质极其丰富,其香气优雅百变,论花香,有桂花、栀子花、玉兰等;论果香,有蜜桃香、蜜瓜香、坚果香以及其他复合水果香等;还有奶油香、焦糖香、木质香等,同样令人印象深刻。肉桂在保留自身桂皮香的同时,在香气表现上让人目不暇接。

而在茶汤滋味上,肉桂表现也不俗。很多正岩核心山场的肉桂,其汤感稠滑似水仙,内敛而醇厚,茶汤轻柔地滑过舌面,留下长久而甘润的喉韵。新种的肉桂,还可以有辨识度很高的辛辣感和大桂味,有人把这种感觉比喻为喉间就像炸开了烟花那样,得到了恰到好处

水仙

水仙与肉桂在岩茶圈的地位不相上下,是武夷岩茶中的“名门望族”,在香港、台湾、东南亚一带小有名气。作为小乔木的水仙,青叶内部的物质积累丰富。后期加工时,只要做青、焙火和储存没有出现差池,茶汤厚度一般不会差。大多数茶友偏爱中等以上火功的水仙,中足火也很不错。凭借着高温焙茶的醇化,焙火足一些的水仙,茶水入口更绵柔细腻,稠滑如浆,特别饱满。和肉桂的桂皮香有所不同,水仙的品种香气是清幽的兰花香,不会太过张扬。虽然奇兰、春兰等品种茶,品种香也是兰花香。但和它们相比,水仙的兰花香不会轻飘高扬,而是清幽、细腻、优雅,大多溶入醇厚稠滑的茶汤里。

水仙的香虽不如肉桂高调、明显,却拥有肉桂无法匹及的枞香,是经过岁月沉淀下来的独特香型。不是所有的水仙都会拥有枞香,高枞(30-50年树龄)、老枞(50年以上)才会有。树龄越老,枞香越显。枞香闻起来并不是所谓的青苔味、糙米味,而是一股轻柔而淡淡的木质香或粽叶香。

在茶味表现上,水仙可以浓缩成一个“醇”字。喝岩茶多年的老茶客之所以爱喝水仙,就是因为它的汤感好。山场好,工艺到位的水仙,汤稠水滑,仿佛有喝米汤一样的口感。这种醇厚、滑爽的茶汤质感,带有粘稠度与柔韧感,让你感受到茶汤里面蕴藏的丰富内含物。

在武夷茶几百年的历史中,许多品种渐渐淡出历史舞台,也有一些成为常青树,如大红袍、肉桂和水仙。这三款茶,是目前武夷岩茶单类茶叶里产量最大、市场接受程度最高的茶。大红袍独特的拼配技术,肉桂馥郁多变的香气,水仙醇厚的滋味口感,被冠以武夷岩茶的“当家茶”乃实至名归。

武夷岩茶三大当家茶

□徐茂兴

善待环境 关爱自然