

茶业视点

不久前，在国务院公布的第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录中，黑茶制作技艺——长盛川青砖茶制作技艺榜上有名。653年的坚守，揭开了一个家族历经20代传承传统制茶技艺的生动故事。

653年，守望长盛川

纪娟丽

看到长盛川青砖茶制作技艺入选国家级非遗的那一刻，何建刚的思绪不由回到600多年前，明洪武年间（公元1368年），为避战乱，先祖何德海从江西来到湖北，开始从事茶叶制作与贩卖。

先祖首制的帽盒茶，正是长盛川青砖茶的前身。只是先祖大概难以想象，多年以后，因为这项制茶技艺，家族会获得皇家御赐的双龙票褒奖；更难想象，这项技艺会传承600多年，产品不仅走向国际舞台，获得巴拿马太平洋国际博览会金奖，还会畅销欧亚非多个国家。

作为长盛川青砖茶制作技艺传承人，回望这段历史，何建刚深感荣耀的同时，更觉使命在肩。

技艺传承

湖北咸宁，青砖茶的故乡。清晨薄雾，青翠的茶园里，一位小小少年正和长辈们一起采茶。采完茶，少年再骑车去上学。这是何建刚对幼时生活的记忆。出生在制茶世家，何建刚从小与茶为伴。再大一些，他就开始跟着父辈们学做茶，听他们讲长盛川一路走来的故事。

百年技艺传承，探索过程最为艰辛。在经历了散茶、团茶、柱子茶、帽盒茶、饼茶和砖茶等各种形态的发展演变后，何家在长期的边茶贸易经验中摸索积累了青砖茶的制作工艺。直到清代中叶，何家开始使用杠杆原理和牛皮筋架捆扎工艺压制砖茶，成为现代湖北青砖茶制作工艺的雏形。

长盛川青砖茶属于黑茶类，是后发酵茶，包含初制、发酵、拼配、成型、烘干、包装等77道工序。成品茶色泽青褐、汤呈琥珀色，滋味醇厚。

历经百年，一代代匠人传承，最终成为国家级非遗，长盛川青砖茶制作技艺有何独到之处？何建刚总结为三点：一是大堆发酵、开沟通风，120吨茶料官堆陈化，发酵过程茶叶不“发花”；二是最早在茶砖压制制川字标识，使其成为防伪标志和文化符号；三是茶砖为紧压茶中密度最紧。

百年风华

一代代人的脚步，走出了长盛川



长盛川青砖茶制作技艺传承人何建刚(中)指导茶园管理

的历史。在这段历史中，最让何建刚震撼的是万里茶道故事。

在这条跨越中、俄、蒙三国的以茶叶为大宗商品的长距离贸易线路上，长盛川青砖茶曾享有盛誉。这是一段何家人引以为傲的历史，于是一代代流传至今。明清时期，长盛川被定为皇家贡茶，持朝廷御赐红色双龙票畅销欧亚，无数长盛川人从湖北出发，推着鸡公车，走水路经汉口，逆汉水过黄河，一路走西口到内蒙古包头、二连浩特，再到中亚和欧洲，走东口经河北张家口到俄罗斯和蒙古国。鼎盛时期，销量一度占据茶业贸易的半壁江山，在万里茶道沿线开设了260余个分号，被誉为“万里茶道上的瑰宝”。

辉煌的历史，源于长盛川青砖茶独特的制作技艺。经大堆发酵之后的长盛川青砖茶具有化滞去腻的作用，因此被草原游牧民族视为生命之饮，宁可三日无肉不可一日无茶。产自中原的茶与产自草原的奶相融合，衍生出奶茶，并在万里茶道沿线广泛传播，成为众多草原民族的生活习俗一直绵延至今，是民族团结的载体和纽带，同时也是与俄罗斯和欧洲各国交流的媒介。

这一点，何建刚深有体会。2014



长盛川青砖茶

年，他收到邀请赴蒙古国交流。到达乌兰巴托的当晚，在与蒙古茶叶之路研究会会长旭仁其木格会面时，对方深情地对他讲，过去很长一段时间里，蒙古国相当一部分人是喝着长盛川青砖茶煮的奶茶长大的，见到长盛川的传人，有一种特别的亲切感。得知未来长盛川青砖茶将扩大对蒙古国的销售，对方高兴不已，说：“那浓浓的茶汤蕴含的不仅有韵味，更有历史、文化和情感。”

“看似一片小小的茶叶，一块块朴实无华的青砖茶，却承载着厚重的历史和无数人的味觉的情感记忆。这让我对家传技艺有了更强的敬畏心，也增添了我对传承技艺、复兴产业的使命和责任。”何建刚说。

使命在肩

一桩桩一件件，从小耳濡目染，一颗传承与复兴长盛川青砖茶的种子在何建刚心里种下了。2013年，已随哥哥来到湖北宜昌创业的何建刚，为更好地传承传统青砖茶制作技艺，成立了制茶企业以及湖北长盛川青砖茶研究所。

复兴产业，传承技艺是基础。何建刚介绍，公司作为宜昌市非物质文化遗产保护传承示范基地和研学旅行基地，一直积极投身于非遗进校园、进社区的宣传普及工作，倡导有茶生活。此外，他们还积极开展国际交流，让世界人民感受中国非遗的魅力。去年12月，为感谢蒙古国为我国抗疫捐赠3万只羊，湖北省人民政府捐赠蒙古国的生活物资中，就有5000份长盛川青砖茶。

如何让长盛川青砖茶成为“一块有非遗文化气息的砖”？何建刚想到了将其与中国传统文化、楚文化、万里茶道文化相结合，研发出多款工艺茶砖，如楚才系列，将神农、屈原、昭君、陆羽等楚国、楚地的风流人物印刻到茶砖上，通过产品本身去传播非遗文化。

“复兴长盛川青砖茶，倡导的是生态绿色的生产方式，还将助力山区精准扶贫、出口创汇，具有较高的历史价值、文化价值、工艺价值、经济价值、生态价值和社会价值。”前景无限好，困难也不少。何建刚说，比如传统茶产业发展方式粗放，青砖茶专业人才匮乏、科研能力不足等。但他相信，在保护和传承好核心制茶技艺的同时，引入生物制药的理念制茶，将现代智能科技运用到生态种植、产品研发等方面，将青砖茶产业与生物技术、文旅产业等融合发展，进一步延伸茶产业链，一定为茶产业振兴、乡村振兴作出新的更大贡献。

总结长盛川青砖茶的百年风华，何建刚将其概括为：明朝始创、清朝繁荣，在近代战乱中式微，在新中国重振，在新时代复兴。在他看来，传承长盛川青砖茶制作技艺，自己赶上了好时候。“我们不仅重新启用老字号，被认定为国家级非遗，我们新建的长盛川产业园也被认定为国家高新技术企业。”一项项利好让他信心满满，他坚信，未来结合国家乡村振兴、“一带一路”建设等政策，青砖茶产业将有更大的发展。

茗海拾贝

那些去过太空的茶，后来怎样了？

纪娟丽

6月17日，神舟十二号载人飞船成功发射。按照计划，航天员们将在太空驻留3个月之久。想到航天员们在太空的生活，脑海中不禁浮现这样一幅画面：

航天员取出太空茶，放进特殊容器并通过加热器加热，插上吸管，一边惬意地饮茶，一边俯瞰着蓝色星球……

这幅画面并不是凭空想象。早在2016年11月，天宫二号上，我国航天员就首次在太空泡茶。那次泡茶的主要是太空红茶和太空绿茶，由专家团队历时近3年研制，经过百余次的反复配方与实验，最终确定了科学配方，形成每袋仅重3克、溶解度高的太空茶。

进入太空的，除了供航天员品饮的茶，还有优良茶种。

2003年，神舟五号升空，机舱内除了航天员，还有一批进行实验的农作物种子。其中，就有50克来自浙江淳安的茶树良种——鸠坑种。

2007年，神舟七号上搭载的50多种植物种子中，也有云南大叶茶种子。

2011年，6个武夷岩茶品种（肉桂、金毛猴、铁罗汉、奇种、雀舌和矮脚乌龙）搭乘神舟八号返回式卫星进行航天育种。

2012年，神舟九号上，普洱茶籽同样遨游太空后，顺利回到了家乡。

2013年，神舟十号上天，搭载了严格筛选出来的武夷茶优质品种，被命名为“航天大红袍1号”和“航天正山小种1号”。

……

茶籽的太空之旅，这大概仅仅只是部分。人们为什么要千方百计促成茶籽的这段旅程？

其实，种子上的历史比人更早。早在1987年，我国便首次利用返回式卫星搭载植物种子。种子在太空遨游，神奇的宇宙会赋予种子意想不到的变化。在太空辐射、电磁、微重力等我们未知的太空环境影响下，种子会发生奇妙的变化。从太空回来

的种子，人们要经过精心选育，最后找出更高产、抗病能力更强、更早熟优质的品种。

人们显然对茶籽的航天育种抱有极大期望。就在2003年鸠坑种进入太空时，媒体报道，航天育种取得成功后，淳安每年的茶叶总产值至少净增1亿元。

这种预估也不是没有道理。据测算，人类每向航天领域投入一元钱，便可获得7至12元钱回报。而且，航天育种已经在花卉、水果等诸多方面见到成效，花期更长，水果皮薄肉甜都已经证实。

那么，那些曾经去过太空的茶，现在怎样了？

根据能查到的有限信息，2003年上天的鸠坑种，已在青岛光伏试种成功，太空鸠坑种喜耐荫，在光伏农业科技大棚优质的环境下，生长周期由3年多缩短到2年多，并达到了更优的生长效果。

2007年上天的云南大叶种，在湖南新化蒙洱茶叶基地培育成功，湖南农业大学与蒙洱茶业基地经过3年时间培育而成，2009年采摘茶叶3.5公斤。

据了解，航天品种培育出来后，必须经过进一步的试验和鉴定，最后还必须通过国家或省级品种审定委员会的审定，才能进行大规模推广。

大众想喝到航天育种的茶，也许还尚需时日。但航天员在太空喝的茶，现已走向大众。2020年北京国际茶业展上，太空茶亮相，包括天宫茶系列（笑傲天宫黑茶等）、航天茶系列、太空茶系列；以及历时多年研发并应用于神舟十号和神舟十一号太空飞行任务的中国太空第一茶“太空畅饮-去腻茶”、应用于神舟十一号太空飞行任务并实现“中国人首次太空泡茶”的“航天小微茶-太空红茶、太空绿茶”、太空代餐“营养藻茶、藻麦茶”和空间站任务航天黑茶片等，太空的味道走进千家万户。

浩瀚的太空，茶籽的奇妙之旅后，我们期待，在未来的某一天，我们可以仰望星空，喝一杯遨游过太空的奇妙之茶。

煎茶论道

不可描述的茶

张治毅

爱茶的人，在众多的茶叶品种中，会拥有自己的钟爱。遇到喝茶的同好，带着傲娇的口气介绍一下自己的茶，通常是个刹不住车的话题。

如果口中词汇匮乏，只能翻来覆去用“香、鲜、好”等几个“群演”词，是无法突出你想介绍的“主角”的。这种自我感觉良好，却无法引起别人共鸣的尴尬，正应了那句与茶相关的歇后语：“茶壶里煮饺子——有货倒不出。”

在我看来，除了千百年来生发流传的茶人故事、茶叶文章和泡茶套路之外，如何介绍自己喜爱的茶，是最能体现所谓茶文化的方。

如果你对钟爱的茶叶品种了解足够深入，或许能由衷地赞叹出几点独到的体会，说不定还能为此茶定评；如果自己总结不出来，就只能把前人们提炼出来的金句熟记在心了。

安徽名茶众多，茶名也富有美感。黄山毛峰、休宁松萝、舒城小兰花等等都是好茶。

有点特别的是太平猴魁，她是绿茶中单片形体最大的，看起来如同一株株小小的青菜苗，舒展在玻璃杯里的样子威武雄壮，尝一口茶水滋味鲜美。她的自我介绍词中有这么一句话：“太平猴魁两头尖，不散不翘不卷边。”读来顺口，听了难忘。

得益于近现代名人的加持，杭州特产的西湖龙井非常占据中国名茶榜首，她扁平的形状也很有个性，老茶客能品出板栗香、豆花香，喝出“狮、龙、云、虎、梅”不同产地的区别。官方推介词是八个字：“色绿、香郁、味甘、形美。”这几个词评价价值很高，但写实感很低，让人难以据此辨别。近年来很多号称

龙井的绿茶冲击原产地市场，冒充西湖龙井，消费者如果用“八个字”的标准来衡量，这些“李鬼”似乎比李逵还要正宗，可见这“八字真言”还是难当“紧箍咒”辨别真假美猴王的重任。

杭州还出产一种红茶，名叫九曲红梅，有160多年的历史，颇受小众人士的喜爱。有人开玩笑说这是最合情侣喝的茶，她的干茶条索卷曲，精细如鱼钩，看起来搂搂抱抱，亲密无间。九曲红梅的特点是“玛瑙色，红梅香”，显然这是指汤色和香气。

近年来名气很大的红茶是福建武夷山的正山小种，人们以是否有“松烟香，桂圆汤”来检验正品，这两个词与九曲红梅的特点相当，都是闻香看色，如何把握精准，也是个见水平的事。

常被人在字面上误以为是白茶的是君山银针，是著名的黄茶，成品茶叶色金黄，外披银毫，被誉为“金镶玉”。老茶客特别在意她的“黄”，常常念叨“芽身金黄，汤色杏黄，叶底嫩黄”。如果湖北的恩施玉露在场，一定是一场有意思的PK（对决），因为恩施玉露是绿茶，强调自己的“绿”：“外观油绿，汤色碧绿，叶底嫩绿”。

产于江苏太湖洞庭山一带的碧螺春绿茶，也是中国传统名茶。碧螺春干茶条索紧结，白毫显露，色泽银绿，碧螺诱人，卷曲成螺，因此被康熙皇帝品尝后御赐名为“碧螺春”。碧螺春茶、果间作，因此具有天然的茶香果味，别名“吓煞人香”除了独特的香味，还是九个字更能令人印象深刻：“铜丝条，螺旋形，浑身毛”。

能用带着韵味的中文介绍中国的好茶，确实不是件容易的事。如果只会意会不能言传也无妨，可以借用现在年轻人的话说：“就是内个味”。

茶讯

茶乡采风

商洛市茶叶品质评价会举行

本报讯（记者 徐金玉）陕西省商洛市茶产业高质量发展研讨会暨商洛茶叶品质评价会日前在陕西商南举行，国内知名茶叶专家、学者参加，共同为商洛市茶产业把脉会诊。

研讨会上，商洛市委办副主任、农业农村局副局长叶赞介绍，近年来，商洛茶产业发展势头强劲，产业规模迅速扩张，产品结构不断优化，品牌效应日益凸显。商洛茶叶主要分布于商南、丹凤、山阳、镇安4县，主要种植品种有紫阳群体种、陕茶1号、龙井43号、安吉白茶、中茶108等。茶产品有绿茶、白茶、红茶、黑茶等4个品类。目前，商洛市茶园面积达到57.33万亩，春茶产量8300吨，产值15亿元，是促进农民增收致富的重要产业。未来，商洛市将科学规划，优化茶产业布局，进一步提升茶叶加工水平，推动商洛茶产业高质量发展。

作为商洛市重点产茶区，商南县委副书记刘华介绍，商南茶紧紧依托位于北纬33度的自然生态优势，在高纬度、高海拔、高矿物质的生态环境中形成了“汤绿、香高、味浓、回甜”的显著特点。目前，全县已建有茶园25万多亩，带动综合收入15亿余元。

去年10月，商洛茶叶区域公用品牌——“商南鹿茗”面世，成为商洛市茶产业发展历程中一个标志性事件。此次商洛市茶产业高质量发展研讨会暨商洛茶叶品质评价会在商南县举行，将进一步提高商洛茶产业发展竞争力，让商洛茶叶成为既能促进农民增收致富，又能促进区域经济发展的“黄金叶”。

活动由中国茶叶学会、陕西省商洛市人民政府、陕西省茶产业促进会、陕西省茶业协会主办，商洛市农业农村局、商南县人民政府承办，中华合作时报·茶周刊全媒体等单位协办。

酸茶，原是这个味！

陈子鸣

坐在老屋的房檐下，倒上一杯酸茶，德昂族酸茶制作技艺省级代表性传承人杨腊三静静地凝望着远方的山脊。手中的酸茶里，有竹笋的清香、山果的酸爽、绿茶的甘甜，那缓缓溢出的香味，萦绕房梁久久不散，让人沉醉。

制作酸茶是一件辛苦的工作，杨腊三已经上了年纪，有些力不从心，特别是山风拂过时，肩背更是感到阵阵酸痛。他披上外衣，来到火塘边，打算暖暖身子。如今的德昂山寨发生了翻天覆地的变化，各家各户都通电通水，早就不需要火塘了。可传承千年的习俗，还是让杨腊三割舍不下。只要支起架子，点燃火焰，火塘就像从前一样，慢慢地将温暖传递到屋子的每个角落。

看着火焰在风中轻轻摇曳，杨腊三脑海里浮现出许多往事。小时候，爷爷也是这样坐在火塘前，给自己讲故事。那时候没有电灯，连油灯都是奢侈品，对德昂族来说，火塘是最可靠的，无论何时都能带来光明和温暖。

爷爷讲过很多德昂族的传说，大多离不开茶。每天的生活、友人的来访、新婚的欢愉……先人的足迹里，满满的都是茶的印记。

德昂族酸茶一年可做三季，春的希望，夏的繁茂，秋的丰实，都浓缩在了茶里。

日，炙热的阳光让皮肤如燃烧一般。这时，杨腊三就会躲到茶树下，让土地的凉意透过青色茶叶传到身上。长辈们没有这种待遇，他们还得继续劳作。此时的杨腊三还不能完全体会劳作的意义，只迷恋着草地上的昆虫、茶树下的菌子、茶园边的山果。在长辈们挥洒汗水的土地上，他收获着童年的无忧与欢乐。

茶园边有一棵古茶树，也不知道多少岁了，因为特别高大，采摘时必须搭梯子。长辈说，这是祖先留下的，所以每次采茶都特别小心翼翼的样子，杨腊三感到一种特别的仪式感。

采茶只是酸茶制作的开始，之后还有复杂、冗长、辛苦的程序，没有技艺和耐性的人是无法完成的。爷爷将采回的茶叶晾晒，先进行蒸烤。蒸烤的火候和时间是一门技术活，只有常年有经验的制茶人才能把握。去掉水分后的茶叶需要揉搓，这时爷爷会让杨腊三帮忙。杨腊三个头小，爷爷还特意给他做了一个高度合适的桌板，让他一起揉茶。

揉好的茶，会放入事先准备好的竹筒里压实，再掩埋到地窖里，此时就需要耐心等待了。差不多两个月后，茶才会被取出。此时的茶已经充分发酵，有了酸茶特有的“酸”味。爷爷把酸茶放入石臼里，用力地舂起来。那可是个力气活，爷爷很快就汗流浹背。舂过的酸茶需要再次揉成团，这是杨腊三

最喜欢的制作过程，感觉就像和小伙伴在玩泥巴。团状的酸茶需要再次晾晒，并在没有完全失去水分时切割。直到这时，传统的德昂酸茶才算完成。

制作酸茶辛苦又耗时，杨腊三一直不明白，为什么还要做呢？爷爷总是笑而不语。等杨腊三第一次做出自己的酸茶后，爷爷带着他，背上酸茶，穿过山间崎岖的小道，向坝子的集镇走去。那集镇真远啊！杨腊三稚嫩的双脚磨出了血泡。3斤酸茶，一元五角钱，对于那个年代的孩子来说，真是一笔巨大的财富。

爷爷用卖酸茶的钱，换了油、盐和毛巾。这时杨腊三才明白，家里每年都要靠卖酸茶的钱维持生活。生平第一次，他从酸茶中品味到了生活的滋味。

摇曳的火光把杨腊三拉回现实，手中的酸茶依旧香气袭人。现在的德昂山寨，高速公路早已在山脚延伸，不久还会有铁路从这里穿过。当年那个遥远的集镇，此时也不过十多分钟的车程。酸茶似乎也不再那么重要，当地德昂族村民有了更多的选择，种玉米、种甘蔗、种更有价值的坚果，或者干脆离开山乡，到繁华的都市寻求新的生活方式。

如今，会做酸茶的人越来越少，杨腊三却还在坚守。虽然一年也就做个百八十斤，但他在意的不是非遗传承人的名气，也不是四方游客的仰慕。他想留下的，只是酸茶的老味道，还有茶里凝固的记忆。