

茶器春秋

雷建新:

壶的好坏 用茶说话

本报记者 徐金玉



电陶炉上,浑圆古朴的紫砂煮水壶正在加热着,不一会儿,沸水从壶嘴涌出,落在陶炉上滋滋作响,为初冬时节江苏省宜兴市丁蜀镇的这间茶室,平添了一股“滚烫”的暖意。

只见,宜兴市顺昌陶瓷厂有限公司创始人雷建新娴熟地提壶、注水,桌上精致的紫砂壶如同被“唤醒”,立刻飘出壶内岩茶独有的香韵。

“世间茶具称为首”,宜兴紫砂壶美誉已久。于土生土长的宜兴人雷建新而言,“用好壶,饮好水,品好茶”,更成了他乃至当地更多制壶者的心声。

“泥”中的天地

“宜兴自古以来以生产陶器而闻名,是历史悠久的中国陶都。”雷建新介绍,尤其是在宜兴南部的丘陵地区,蕴藏着丰富的陶土资源,紫砂矿料主要分布在丁蜀镇黄龙山一带。

“我们现在的所在地正是在黄龙山上,离这不远处,就是有名的挖紫砂矿料的4号井。毫不夸张地说,我们的脚下深处就是珍贵的紫砂矿料呢!”一旦谈及壶、谈起泥,向来寡言少语的雷建新便仿佛打开话匣,目光和言语间都流露着兴奋。

“人们平日所说的紫砂共有紫泥、红泥、绿泥、段泥几种,实际上,这些颜色并非泥料的本色,而是指烧成后的壶的呈色。这把朱红色的紫砂壶,它的泥料的本色可能是土黄色,也可能是青褐色,这也正是紫砂泥的妙处。”说到兴头上,雷建新立马从座位上站起身,前往仓库内翻找拣选。

不一会儿,一块又一块他储藏已久的“宝贝”便亮相眼前:小的泥料有巴掌大,一只手即可掂起,大的泥

料则有十余倍大,被他小心翼翼地端放在茶桌上。这些“石头”看似“其貌不扬”,有着略显粗犷的外表,颜色也是各异,或呈灰白色,或呈青色,或呈土黄色,或呈黄红色,但用手一摸,断层处则能触碰到细腻的黏土质感。

“若是光看石头的颜色,你肯定很难联想到做成什么颜色的壶,这是由其矿料的材质结构,在不同的温度、影响下造成的,很神奇吧!”雷建新笑着说,他指着一块黄色、一块灰白色的石料说,“你看,这是红泥,这是段泥,它们的成型性能、收缩性能等都大有不同,烧成后的色泽效果、胎质性能等更是各异。一把紫砂壶的制作,单是泥料就是一门大学问。”

“玩”出的名堂

从泥到壶,宜兴的匠人们传承着这份独到的技艺。“若是真正出徒,至少要3年时间,哪怕是已会做壶的老手,来到宜兴,也要熟识土性,没有三两个月,也很难做出一把好壶。”雷建新说。

从十余年前开始将目光从陶瓷转向紫砂壶,越研究,雷建新越能感受到紫砂壶所蕴含的历史况味。

“数百年来,宜兴紫砂在继承传统基础上创新发展,已成为人类宝贵的文化财富。而茶具之所以首推紫砂,也在其烧结致密、胎质细腻,热天盛茶,不易酸馊,经久使用还可蕴藏茶香,更兼具造型多样、色调古雅的特色,自成一艺,源远流长。”雷建新说,在查阅资料时,他发现,紫砂壶不仅是泡茶的器具,古人煮水时也会使用紫砂壶。

“现在我们收藏的一些老壶,都能煮水、煮茶,也正是从这里得到灵感,抱着玩一玩的心态,我开始试制砂壶。”雷建新笑着说,或许也是缘分,一次偶然的机会,他试制成的紫砂壶能够放在陶炉上煮而不裂,令他新奇的是,由此煮出的水也更能激发出茶的香气来。

“当时,恰好有台湾的朋友来我这里品茶、看壶。他们建议我测测煮出的水是不是小分子团水。那是我第一次听到这个名词,拎着猪头找不着



雷建新(右)与茶界专家穆祥桐笑谈紫砂壶

庙门,拿着茶壶去找谁检测都不知道。”雷建新笑着说,后来他才知道,小分子团水是高渗透力、高溶解力的弱碱性的水,原来,让茶更香的门道不仅在壶,也在于水。

“我为此又请了茶、土壤、矿产、紫砂壶等方面的专家来到宜兴,专门与壶与水的关系进行研讨。我们的小分子陶瓷容器的制作工艺还拿到了发明专利证书。经权威机构检测,煮出的水不仅是小分子团水,对降尿酸等还有一定的保健功效,对茶更是加分项。”雷建新说,当时,茶界专家穆祥桐带来金针梅,一般在家泡12泡已不容易,那次泡了32泡,滋味汤色依然不错。

“明朝张大复在《梅花草堂笔谈》中提到,茶性必发于水,八分之茶,遇十分之水,茶亦十分矣;八分之水,试十分之茶,茶只八分耳。这壶与这水,都是玩出来的意外收获。”雷建新笑着说。

“斗”出的底气

“壶是为茶服务的,提高茶性的壶都是好壶。”采访间,这样的话,多次被雷建新提及,“而怎样看提高茶性的多少,就是对。”

于是,同样克数的茶叶、同样的

水,用不同的壶去泡,来对比其色香味,成了在茶室上演的“斗茶”日常。

“正所谓好茶不怕斗,好壶也不怕斗,我有这个底气。以茶试壶,不会骗人。”雷建新笑着说。而不同的壶对于泡不同类别的茶,也有讲究。

“六大茶类,紫砂壶都可以泡。像比较鲜爽的绿茶,也可以用紫砂壶来泡,冲泡时,需将盖子拿开,以保持其鲜爽度和甜味。而岩茶,更能激发壶对提高茶性的作用,更能辨别出好壶。”雷建新说,他记得今年大年初四,有好友特意从武夷山来,一款正岩茶又泡又煮,有近50泡,品之仍有余香。

“用不同的茶具泡茶,哪款茶品饮起来最好,哪个器皿对于这款茶就更好。一定要对比,才有发言权。”雷建新说。

在他看来,喝茶是为了修身养性,好的茶能够增色人的生活,心情不愉快时,一款好的茶和一把好的壶也能令人精神愉悦,豁然开朗。

“如今,紫砂壶已成为宜兴的一张名片。而它也随着时间的沉淀、茶汤的浸润,越养越动人,带给人健康和雅趣的同时,成为我们生命中不可或缺的一部分。”雷建新说。

茶业视点

茶话“两岸情” 茶展“科技风”

——第十五届海峡两岸茶业博览会见闻

本报记者 王惠兵

11月18日,为期3天的第十五届海峡两岸茶业博览会(以下简称“茶博会”)在福建武夷山落下帷幕。该茶博会以“‘三茶’统筹、融合发展”为主题,通过项目签约、主题论坛、茶文化研习等一系列活动,品茗论道、共叙友情,为两岸茶文化爱好者和业内人士提供了一场集艺术、文化、交流、贸易于一体的盛宴。

“全场各种现代化、智能化的制茶设备让人印象深刻,但最难忘的还是武夷山本地茶企对于品牌塑造、产品设计的多样化表达,真是让人大开眼界。”来自台湾的“95后”茶人赖冠璋不无感慨,此次是他第一次参加茶博会,他这些天与一些大陆茶人交流学习,希望能更好地传承发展茶文化。

主办方介绍,本届茶博会云集参展企业813家,设有茗茶馆、闽台馆、茶机械器具馆、包装馆等4个主题馆,涵盖茶包装、茶机械、茶器具、茶空间、茶食品等全产业链产品,充分展示了“三茶”统筹助力乡村振兴以及两岸以茶为媒融合发展发展的最新成果。此次茶博会12家主办单位中有5家来自台湾,台湾参展企业超120家,数量为历届最多。

在茶博会上,福建武夷国际茶叶交易中心正式开市,这是全省首个持有金融牌照的茶叶现货交易平台,目前已有超过600家SC认证茶企入驻。

“以茶叶交易中心为代表,今

年的茶博会上可以看到不少科技赋能的生动实践,从茶叶品质、信息交汇、流通渠道等方面,为茶人、茶企带来了许多实实在在的好处。”省级科技特派员刘国英感慨道。

顺着熙熙攘攘的人流,一同走进交易中心大厅,“武夷茶交数字化交易平台”智慧大屏占据了几乎整个主墙,当前最前沿的茶业业务模式跃然眼前,即以互联网科技为载体,以现货电子交易为中心,为全国茶叶生产、贸易企业提供从现货采购到电子交易、从金融服务到信息咨询服务、从仓储服务到物流服务的全方位、数字化、立体式服务。

值得一提的是,第四届海丝茶文化论坛、两岸茶文化研习交流系列活动、茶和天下系列茶文化主题活动,以及第九届中华茶奥会“茶叶冲泡技艺·人机大战”等茶科技竞赛活动也在此次茶博会上同步举办,充分展示武夷茶文化的丰富内涵、茶产业的全链条发展、茶科技的最新研究成果。

茶博会的会场内,交流热烈、活动精彩纷呈;茶博会的会场外,印象大红袍、万里茶道起点、香江茗苑、白茶小镇、龙源茶庄园等茶文旅相关项目蓬勃兴起,茶产业与旅游产业、健康养生产业、文化创意产业、会展产业等正在跨界融合发展……

“茶,看似只是一片叶子,却从‘叶’到‘业’,带动我们的生活愈发美好。”在千千万万茶农的交流中,一座座茶山的故事又开始娓娓道来……

茶情速递

第十九届中国茶业经济年会在湖北赤壁举行

本报讯(记者 徐金玉)日前,第十九届中国茶业经济年会、2023“一带一路”赤壁青砖茶产业发展大会在湖北省咸宁市赤壁市举行。该会以“市场振兴·蓄势聚能·赤壁青砖·茶香万里”为主题,组织经贸洽谈会、主题交流会等系列活动,共吸引来自全国各地茶叶主产产区的相关政府部门、行业组织、高等院校、企业代表等千余人出席。

开幕式上,中国茶叶流通协会发布2023年度茶叶行业调查报告,包括“重点产茶县域”“三茶统筹融合发展县域”“茶业乡村振兴发展县域”等,并举行会旗交接仪式,第二十届中国茶业经济年会将于2024年在浙江绍兴新昌举办。

活动期间,主办方陆续举办了品牌大会、经贸洽谈会,茶产业、茶科技、新茶饮平行交流会,新茶饮产品研发推广活动成果交流会和赤壁青(米)砖茶产业考察等10项活动。活动内容丰富多元,与会嘉宾交流热烈,在观点碰撞间共谋茶产业高质量发展新路径。

据悉,目前咸宁市优质茶园面积52.5万亩,年产茶叶8.96万吨,已开发出茶饮料、茶食品、茶医药、茶日化等100多类300多种衍生产品。其中,咸宁赤壁是中国青砖茶的发源地,是万里茶道的源头之一。开幕大会上,中国茶叶流通协会还授予赤壁市“青砖茶原产地”称号。

异域茶情

缅甸人喜欢喝什么茶?

姚国坤 关剑平

在东南亚主要的饮茶国家中,缅甸是茶叶文化较为丰富的国家之一,其喝茶、食茶的方式也很多样化。这或许也源于缅甸与世界茶叶大国——中国相邻,在潜移默化间,受到中国饮茶风尚的影响。

缅甸人与茶馆是离不开的。为此,缅甸的茶桌文化也是空前发达,它渗透到社会各个层面以及社交礼仪的各种活动。于喜欢喝茶的缅甸人而言,一天喝上三五次茶是稀松平常的事。

在缅甸,光是仰光就有几千个大大小小的茶馆。茶座都是小号的,茶几上摆着中国式简易茶具。除中国茶、当地的缅甸茶外,还有锡兰茶叶,通常会加炼奶调饮,由小玻璃杯或瓷杯以及瓷盘盛着。

缅甸也种茶,主产的茶叶有红茶、绿茶和乌龙茶等。其中,红茶是产量最多、消耗量最多的,也是进口最多的茶种。

与此同时,缅甸茶俗受到印度影响,流行喝拉茶。无论是在大城市还是在乡镇,凡是茶馆内都会有拉茶的身影。

缅甸人也极爱吃腌茶,尤其是被称为缅甸国菜的发酵茶叶沙律(Lephet),把腌制过带点微苦的酸茶叶与椰菜、番茄和炸得香脆的坚果、豌豆混在一起,味道微酸苦却又异常清新。这沙律可当作小吃或开胃菜,也可以搭配米饭一起食用。

(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)



缅甸腌茶

茶乡采风

古兜山 野放茶

黎彩娟

有个做茶的朋友,是件幸福的事,时时会带给你惊喜。

前不久,我随茶人朋友登上广东新会区的古兜山,去看他的茶树——野放茶。野放,天生天养,吹山风沐甘霖,凝聚着最本真的味道。

从新会城区出发,西行50多公里后,山势渐渐高耸,两边的草木拍打着车窗。朋友在山脚的制茶间换了一台越野车,继续沿着山路向上驰骋,我不觉坐直了身体,而他淡定如山人。

古兜山,山高林密,近南海,如邻恒温器,不燥不热,长年云雾缭绕。等看到茶树时,雨后的叶片也闪着水光,愈加鲜嫩可人。朋友轻抚嫩叶,笑着介绍,这是大叶白毛茶,是古兜山独有的传统乔木,仔细看,叶缘前段的1/3无锯齿,这也是当地茶叶的独特之处。

古兜山出好茶时已久矣,名曰白茶。当地县志记载,白云野放茶始于清朝。朋友承包下的50亩茶山中既有野放老茶,也有他投入心血、新栽植的茶树。

而朋友与此处的相遇也实属缘分。他好读书,爱吟诗作对,自然少不了品鉴香茗。数年前,他闲游至古兜山,惊喜地发现,这山表层有肥土,深层是花岗岩石砾,水土很通透。读过陆羽《茶经》的人都知道,“茶之质地,上者生烂石,中者生砾壤,下者生黄土”,为此,他萌生灵感,这不正是理想的种茶地吗?

茶山看起来很美,种茶却很苦。为此,他修整环山路,买了一台能爬山的越野车,开始踏踏实实地上山采茶。为了试制出更好的茶叶,他特意前往武夷山,拜师学制茶,并开始潜心研究制茶技艺,譬如萎凋、揉捻、发酵、烘焙、存储等。传统制茶等一道道程序,因不同的细节、不同的师傅,出来的味道也不尽相同。用他的话讲,制茶如练武林秘籍,全靠修炼与感悟。

如今,朋友已能很好地掌控茶叶制作的温度、湿度和时间,成茶具有蜜香、奶香和焦糖香3种香型。此时,再用古兜山泉水冲饮,茶之清、纯、醇,尽在其中。

(作者系江门市政协机关三级主任科员)

煎茶论道

穿越历史 一“品”中国茶

唐雪梅

回首千年,一捧小小的中国茶叶如何枝蔓绵延,成长为茶文化的参天大树?今天,不妨一同细细品味“茶出中国”背后的乾坤。

传说在神农氏时,先民就已经认识并开始食用茶。“茶”原写作“荼”,一般认为,唐玄宗时期编纂《开元文字音义》,将含义为茶的“荼”改为“茶”,沿用至今。

最新考古成果显示,在浙江余姚河姆渡文化田螺山遗址中,发现了已知最早的人工种植茶树根,年代距今约6000年。

山东邹城邾国故城墓葬出土的经过煮(泡)的茶叶遗存,是最古老的饮茶实物证据,距今约2400年。稍晚的还有陕西汉景帝阳陵外葬坑出土的茶叶,以及西藏阿里地区出土的3~4世纪的茶叶遗存。

在陕西蓝田的北宋时期吕氏家族墓中,出土了一件铜渣斗。渣斗上覆铜钵,在铜钵内壁上发现附有大约40余枚芽茶。

考古发现的这些茶树、茶叶遗存,展现着从新石器时代到宋元时期种茶、饮茶的历史。



清 紫檀木“储秀宫寿茶房”章 故宫博物院藏



陕西蓝田吕氏家族墓出土铜渣斗及茶叶遗存 陕西省考古研究院藏

最初的茶叶都采自野生茶树。受环境影响,野生茶树的原产地分布于我国西南部和南部沿北回归线两侧区域,因此这一区域也是魏晋南北朝及以前我国主要的茶叶产地。伴随着农业种植技术的发展,人工的介入使得茶树也由野生逐渐演变出栽培品种,并不断改进制茶方法,以适应需求的增长。

据《茶经》记载,唐代有粗茶、散茶、末茶、饼茶。唐宋时期以团饼茶为主,亦称团茶、饼茶、片茶,系茶叶之鲜叶经蒸青、捣碎、压模、焙干而成,穿串后置于容器存储。这种制茶法被称为蒸青团茶法,制成的茶属于绿茶类。

宋代饼茶的制作工艺更为精细、艺术,在制茶时或添加龙脑等香料,并使用模具压制成形状各异的茶饼。宋代贡茶中的“龙团凤饼”就是在茶饼表面压制出龙、凤等图案制成。

明清制茶之法,主要有杀青、揉捻、干燥三步工序,炒青取代蒸青团茶成为主要杀青方法,增进了茶的色、香、味,并逐渐发展出黄茶、黑茶、白茶、红茶、乌龙茶等多种茶类。

广东省博物馆藏有一套茶叶外销画,描绘出了清代茶叶从种植到制作、包装、运输、贩卖的全过程。清中期以后,西方商人定制的外销画,成为这一时期中国文化外传的重要途径之一,这也为我们今天了解当时茶叶的制作与运输流程提供了直观的证据。

历代文献的记述、画面的描绘、器

物的装饰,均写实性地描绘了茶叶生产、制作到运输的场景,是珍贵的古代制茶“纪录片”。

提到古代茶历史,还有一个关键词——“任土作贡”,是指古代各地依据出产、定期进奉中央的制度,地方进贡的茶叶即为“贡茶”。贡茶这一现象始见于晋,在唐代形成制度;直到清代,贡茶制度已十分成熟。可以说,历代的贡茶,集中了各时期、各产区所产茶叶中的精品。

清代宫廷档案清晰地记载着各地贡茶品种和数量等,揭示了贡茶制度与宫廷生活的丰富内涵。历代宫廷均有负责膳食的管理机构。清代宫中设茶库、茶房等,专职管理与存储宫廷用茶,并配有相应的管理人员。康熙二十八年(1689年)设茶库,隶属于内务府广储司。此外,皇太后、皇后、皇子等居住的宫殿也设茶房。

数千载茶香悠悠。获得口味愈发香醇、品类愈加丰富的茶叶后,历朝历代的人们又延展出不同的制备和饮用状态,让茶文化底蕴愈发深厚。

(作者系故宫博物院器物部副研究员)