

二〇二三年五月六日，福建省武夷山市星村镇仙凡岩茶厂工人在制作武夷岩茶。 新华社



中国茶的发展历程

中国人喝茶的历史悠久，相传早在神农氏的时代，茶就走进国人的生活。如果按现阶段所能掌握的证据来看，也是最晚到东汉末、三国时期，茶就被当作独立的饮品，与当代所定义的“茶”较为类似了。当时的茶味可能是苦的，华佗《食论》曾说“苦茶久食，益意思”，即长时间饮茶能使人思绪清明，有益思考。或许是茶有醒神的功效，南北朝以降的寺院僧人也多以茶来帮助修行。

茶乃“南方之嘉木”，长于南方，兴于南方。诗仙李白曾写过一首诗《答族侄僧中孚赠玉泉仙人掌茶》，所记录的便是湖北当阳玉泉寺的仙人掌茶。诗序中提到仙人掌茶“清香滑熟，异于他者，所以能还童振枯，扶人寿也”。到了李白笔下，茶叶不仅有醒神功效，还能返老还童、延年益寿，简直是一味灵丹妙药。距离玉泉寺不远的度门寺，则与“南茶北传”的降魔藏禅师有段渊源。相传降魔藏禅师曾在度门寺问禅于神秀大师，后传北宗禅法于山东泰山灵岩寺，同时推广茶饮，将南方人饮茶的生活方式带到北方，为茶在中华大地的普及奠定基石。

历经降魔藏禅师的“南茶北传”之后，便迎来了贡茶的高光时代。中晚唐时期最受重视的“阳羡贡茶”便与茶圣陆羽息息相关。唐代宗时期，李栖筠任常州刺史，当时有僧人献茶，陆羽亦在。陆羽认为阳羡茶的品质优异，“可荐于上”，李栖筠从之，继而带动南边的顾渚山，使得顾渚茶与阳羡茶一道，都成为贡茶。自此江浙茶风生水起，成为权贵的新宠。然而，贡茶看似光鲜亮丽，其背后所承载的却是茶区人民的辛酸——“选纳无日夜，捣声昏系晨”，老百姓没日没夜地干活，只为了完成交付贡茶的政治任务。

宋代因为政治集团结

构的改变，贡茶的重心转向闽北，即“北苑贡茶”。北苑贡茶属于“蒸青研膏团饼茶”，其特点之一是加工繁琐。发展到徽宗朝，更是穷工极巧。当然，贡茶的追求越是极致，对人力物力的消耗也越厉害。同时，因为茶税的收入颇为可观，宋廷又不断变换茶法以保证利源，直至出现以苛密著称的“蔡京茶法”。宋代大概是中国茶叶形态的分水岭，一路是延续自前朝、又有所创新的蒸青团饼茶，另一路则是流行于民间的散茶。明代以后，或许是蒸青团饼茶与当时人的生活方式有所龃龉，慢慢淡出历史舞台。

明代以前，寒门士子翻身的机会大概是通过科举考试入朝为官。而明代中期以后，活跃的社会氛围带给读书人更多的可能。不少读书人放弃科举，转身投入当时兴盛的商业或手工业。当商品经济繁荣，社会氛围活跃，对产品的需求自然更多元，也更讲究创新和审美品位。如“炒青绿茶鼻祖”松萝茶，便是在这样的大环境下应运而生。又或是明末的大茶商闵汶水，同样靠创新的制茶工艺和审美，在茶行业里占有一席之地，董其昌、阮大铖、张岱、周亮工、高士奇等都曾为其作诗撰文。

其实明代以后的制茶工艺，与今日就十分接近了。如清康熙年间的王复礼《茶说》“炒焙兼施，烹出之时，半青半红”“茶采而摊，摊而攪，香气发越即炒”，与今日乌龙茶的制作技艺一脉相承。又如19世纪中叶曾四次访华的“茶叶大盗”罗伯特·福琅，他所记载的中国“红茶”加工流程已经与今日乌龙茶和花香红茶的制作工艺非常相近了。或许是明代文人开始投笔从商，关注小众茶产品的研发，开创了后世日益精彩的茶品类，也为今日六大茶类及再加工茶的制作技艺打下深厚的基础。

2022年11月29日，“中国传统制茶技艺及其相关习俗”成功通过评审，列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。中国迄今已有43项世界非遗，居全球之冠。这次申遗成功的“中国传统制茶技艺及其相关习俗”囊括44个子项目，涵盖各大茶类的制作技艺、茶艺及茶俗等。换句话说，这次申遗成功的不仅是中国茶本身，还包含围绕着中国茶而展开的各地人民的生活方式。

一盞茶香 千年傳承

『中国茶』申遗成功

文本刊特约撰稿 陈重穆



清末民初《茶景全图》中的“拣茶图”。 陈耿翻拍

中国历史上的茶之所以重要，除了因为它是“民生日用之所需”外，更因为它承载了国家税收及外交等诸多功用。在19世纪中叶以前，茶是中国独有的资源，茶种及制茶技术都在中国人手上。如北宋与西夏对峙，茶叶就成为宋廷控制西夏命脉的战略物资之一。历史上长期进行“茶马贸易”，用茶叶交换游牧民族的战马，强化国防力量。类似的论点到明代仍屡见于朝议奏疏，足见茶叶在国家战略上的重要地位。

19世纪中叶，中国的茶种与制茶技术外流，英国在其殖民地斯里兰卡、印度大吉岭等地大面积种茶，正式终结了中国茶独占国际市场的局面。他们也掌握了红茶、绿茶的加工技术，俨然有取中国茶而代之的态势。中国的茶叶进口数据显示，近14个月仍以斯里兰卡红茶的1.2万吨居于榜首，印度红茶则以5823.6吨位列第二。

红茶和绿茶在众多制茶技艺中，属于加工时间短、难度低，且适宜工业化生产的类别。简单来说，茶树鲜叶经充分萎凋后，进行揉捻、发酵，待茶青红变达八九成后烘干，即为红茶。红茶可通过大型机械加工，实现量产，抑或精制加工成红碎茶，或做成CTC红茶，经过一定程度的匀堆或拼配后，便能满足标准化、规格化的产品需求，以大量而稳定的品质打开贸易大门。绿茶的加工则主要有杀青、揉捻、烘干三个步骤，如以大型机械操作，同样可以量产，做到标准化、规格化。现今中国茶的出口以绿茶为主，出口国的榜首是非洲的摩洛哥，其次是中亚的乌兹别克斯坦。

而今，“中国传统制茶技艺及其相关习俗”已成为世界非物质文化遗产。毋庸置疑，中国传统制茶技艺本身就多元而精彩，尤其是各个地方的手工艺人通过祖祖辈辈所传承而来的技艺。这不仅是旧的传承，还包括其应对新时代的生命力。而一套制茶技艺的生命力，是能够把茶做得更好，更符合时人的审美。至于单纯以大

型设备量产的工业化茶产品，或许应有更清晰的定位，与“传统非遗技艺”有所区别。

那么，古老的制茶技艺是否还适用于当代的产业环境？这是毫无疑问的。就好比市场均价数一数二的“天价茶”武夷岩茶，这固然与商业运作不无关联。但除了商业运作之外，也要具备难以替代的核心竞争力。首先是山场环境，武夷山有得天独厚的丹霞地貌，坑涧茶园的原料内质浑厚、耐做，若按照古法做青，做到“炒焙兼施，烹出之时，半青半红”的程度，再适度焙火，最终所呈现的“岩骨花香”在众多中国茶品类中，自然有一定的识别度，不容易被取代。

又如明代万历初年创制的松萝茶，文献记载松萝茶之所以品质优异，在于炒制之前先经过挑拣，使茶青原料的标准一致，而后“将嫩茶一握置铛中，札札有声，急手炒匀”，完成杀青、揉捻的工序，再“另人文火焙干”。它讲究原料标准、小锅炒制、文火焙干，正是做出顶级绿茶的三大加工法则。早在400多年前，中国人就摸索出这套成熟的炒青绿茶制作技艺，并传承至今。

茶学专家鲁成银曾经提出，中国茶叶的新国际化战略应主打“名优茶+茶文化”的产品形态。名优茶所承载的，自然是真正能做出一泡好茶的“传统制茶技艺”，而“茶文化”则是以茶为媒所开展开来的生活方式和精神面貌。“传统制茶技艺”的新生命，除了制茶技艺本身，更重要的是它所做出来的茶是否好喝，是否符合时人的审美，甚至是否能够得到市场的认可。要达到这些目标，自然要纳入产区的茶园管理、善用本地茶种资源、准备合适的加工场所与设备，还要有优秀的制茶师参与进来，才有可能做出一杯具有生命力的好茶。当然，相较于制茶技艺与茶的生活方式，这些是属于物质层面的。不过，正因为有好的物质条件为基础，非遗才能落地生根，健康茁壮地永续发展，成为能够创造新价值的活非遗。

传统非遗技艺的生命力