

# 探访中国藏茶村 寻味“千年茶香”

藏茶属黑茶系茶饮,始制于雅安,历史悠久,发展至今已有1300多年历史,因唐宋以来畅销于藏区而得名,是藏区人民生活的必需品。文成公主、茶马古道、南边路茶……上千年历史积淀,一个个关于藏茶的故事汇聚成了今日独特的“藏茶文化”,在中国4700多年的茶文化历史长河中熠熠生辉。

那么,藏茶是如何制成的?茶马古道的故事又是怎么开始的?近日,四川科技报探班员来到了中国藏茶村(以下简称“藏茶村”),开启了一场寻“香”(千年藏茶香)之旅。

杨晓慧



藏茶



茶园

## 世界茶种园 揭秘藏茶制作工艺

藏茶村位于茶马古道第一驿站——雅安市雨城区多营镇,占地600万平方米,是“4·20”芦山地震灾后恢复重建文化产业项目之一,集藏茶展销、藏茶文化、藏茶旅游、藏茶科研创新、藏茶区域品牌打造为一体,是中国藏茶文化创意发展产业的重要基地和平台,也是全国唯一具有国际影响力的藏茶产业综合体。

走进藏茶村,一股浓郁的茶香扑面而来。放眼望去,大大小小的茶叶培育基地散落在城墙边,上千亩世界茶种园也落脚于此,从大门一直延伸到半山腰,收纳了来自世界各国100余种优质茶种苗。漫步其中,茶树环绕,绿意盎然。

在世界茶种园内,除了有纵横交错、曲径通幽的景观步道让探班员领略乡村茶园风光,还有专门设置的藏茶生产线,向探班员揭示着藏茶的制作工艺。

“藏茶其实就是黑茶。茶叶依

照加工工艺和发酵程度的不同,分为绿茶、白茶、黄茶、青茶、红茶、黑茶六种,其中黑茶是加工工艺最复杂也是发酵程度最高的种类。”讲解员一边领着探班员参观生产线一边向探班员介绍,藏茶制备分粗加工和精加工两个阶段,粗加工包括杀青、蒸茶、揉茶、发酵、干燥,精加工包括除杂、整形、配仓、冲包、包装,整个过程都靠制茶师傅纯手工完成,尤为复杂耗时。

相传制作藏茶共有32道工序。上千年来,世代茶农、茶商不断探索总结,从种植、初制到加工运输,发展出了适应藏区条件的制作加工方法,并在明清时逐渐成熟,形成了一套独特的藏茶工艺,传承至今。尽管一代又一代传承人对制茶方法进行了创新,但工艺上始终保持不变。也因此,藏茶泡制的茶汤色泽红亮,入口醇香。

第二批国家级非物质文化遗产项目黑茶制作工艺(南路边茶

制作技艺)代表性传承人甘玉祥曾对藏茶工艺作出总结:“藏茶制作就是一大核心、两大要素、三个阶段、五大工艺以及若干程序,发酵是核心,两大要素则是鲜茶和工艺。茶叶一定要新鲜摘取,陈茶和干茶都不行。经过采茶、鲜茶制作、分选成型三个阶段,再通过‘炒蒸揉发烘’五大工艺和若干道工序,便可制成。”

值得注意的是,藏茶的成分材质不仅仅只是人们传统认识中的茶叶尖,藏茶要取成熟绿茶树上的茶叶、红苔、茶梗、茶花和茶果五种材质进行拼配,从制茶材质选取的角度来说,藏茶也可以称为“全株茶”。随着科技的发展,藏茶的制作也开始走向智能化。3月28日,国内首条藏茶自动化、清洁化生产线在藏茶村正式开机启动,标志着雅安市已完成藏茶从种植、加工、营销到科研和文化传播全产业链的整体布局。

## 藏茶文化展示馆

### 述说文成公主和茶马古道的故事

参观完种茶园,顺着指引牌往前走,藏茶文化展示馆出现在探班员眼前。3栋西康风格的建筑让探班员眼前一亮,黑砖、青瓦、飞檐……处处彰显着川西民居的历史风貌和文化记忆。

探班员怀着对藏茶历史的好奇走进了展示馆,历史文物、图文解说、沙盘投影、浮雕、壁画……历史遗迹一一呈现在探班员眼前,刻进了探班员心里。

展示馆内的灯光是橘黄色的,有种可以穿越时空的朦胧感。恍惚中,时光闸门就此打开,文成公主和茶马古道的故事在静谧无声中娓娓开讲……

唐贞观年间,唐朝宗室女文成公主与吐蕃王国缔造者松赞干布和亲。这一年的正月十五,由官员、军队、医师、工匠、商人组成的上万人庞大队伍在京城长安集结,马匹和骆驼以及载重车辆,满载着杭州的绸缎、成都的蜀锦、太湖的香米、江西的瓷器,还有皇室的书籍、黄金、白银,浩浩荡荡,迤迤而直奔西南。和亲队伍里,还携带着大量雅安州(如今的四川雅安)的茶叶,这些茶叶被压成饼状,也叫饼茶(后来的藏茶)。

旅途漫长,再加上西南高原天气恶劣,队伍中的汉人出现了严重高原反应。经常往返吐蕃的大唐使节建议将茶饼泡制成茶水供汉人饮用,以缓解不适之症。文成公主听取了使节建议,汉人饮用完茶水后,顿时神清气爽,稍事休息后,种种不适一扫而光。和亲队伍抵达吐蕃后,文成公主便将这种神奇的茶

饼作为礼物,赠送给了吐蕃上层士和僧侣。自此,雅安藏茶源源不断地输入西藏。

高原饮茶之风,从松赞干布时期与唐朝的茶马贸易开始至今从未间断过。千百年来,藏茶保障着数百万藏族同胞在高寒、缺氧、强辐射、高油脂的雪域高原上健康地生活,茶马古道也因此应运而生。

茶马古道是一个有着浓厚历史色彩的贸易通道,是以川藏道、滇藏道与青藏道(甘青道)三条大道为主线,辅以众多的支线、附线构成的一个庞大的交通网络,地跨陕、甘、贵、川、滇、青、藏,外延达南亚、西亚、中亚和东南亚各国。茶马古道见证着唐宋以来至民国时期汉、藏之间茶马交易的变迁,是一条由“背夫”肩挑背扛运送藏茶、一步一个脚印趟出来的“天路”“金路”,现今被誉为“亚洲的天堂走廊”。其中,川藏道以雅安为起点,大量雅安出产的茶叶通过这条古道源源不断地运往西藏,因此,雅安藏茶也被称为“南边路茶”。

在茶马古道上,除了有茶叶、马匹等物品的贸易往来,还有着藏汉间上千年的文化交流,汉族先进的生产方式和技术也由此道传输至藏区。因此,茶马古道一直以来都是汉族地区和边疆少数民族地区进行政治、经济、文化交流的重要通道,是一条连接汉藏民族的纽带。

“上七下八平十一,蹒跚日行二十里……”伫立在茶马古道壁画前,“背夫”独有的号子声从远处传来,探班员此刻仿佛已加入到“背夫”队伍中,空气中飘来阵阵千年茶香。

# 垃圾分类 文明城市

爱护环境 / 从我做起 / 垃圾分类 / 健康你我

