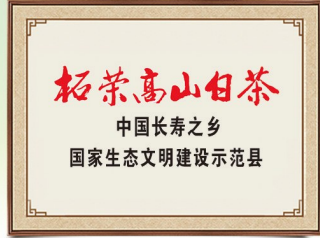


◎联办单位:宁德市茶产业发展中心 宁德市海峡茶业交流协会

◎承办单位:福鼎市茶产业发展中心 福安市茶产业发展中心 寿宁县茶产业发展中心 周宁县茶产业发展中心 柘荣县茶产业发展中心 蕉城区茶产业发展中心



畲族茶歌茶舞 民俗文化瑰宝

韦希成 文/图

茶歌茶舞是茶乡群众在长期从事茶叶生产过程中形成的一种艺术形式,也是民俗文化的一朵奇葩,它诠释了茶文化的内涵,折射出的不仅仅是当地的茶乡风情,更是活色生香、充满温馨的集体记忆。

畲歌畲舞 民俗奇葩

活,以欢快、轻松、绚丽、粗犷的表现形式,极具感染力,且富有浓郁的乡土生活气息。比如斜滩天丘畲家男女描述爱情、表达情感的就有这样的畲族茶歌:

哥妹采茶上山间, 妹叫郎哥要采精; 好叶才能制好茶, 铜铃打鼓另有音。 郎那有意妹有情, 生态茶园细谈心; 谁知打开话匣子, 句句都是谈茶经。

阿哥阿妹采茶青, 茶歌阵阵飞过岗; 歌声融进茶丛里, 心花随着茶叶长。

春雨绵绵到妹家, 阿妹窗前捧杯茶; 问郎此去几时回, 莫忘家中一枝花。

春雨霏霏心舍情, 妹唱歌歌给哥听; 郎君若有真情意, 茶歌也能做媒人。

开发万宝山 荒山披绿装

茶乡人歌动地诗。回溯上个世纪中期,寿宁畲歌畲舞的起源、发展与兴盛,这和当年家喻户晓流传着的一位畲族“草鞋书记”带领畲汉群众集体开发万宝山、发展茶产业的感人故事不无关系。

1957年春,寿宁县原属斜滩区的竹管垅乡成立了人民公社,第一书记兼社长是土生土长的少数民族干部兰亦发,那时他才30岁出头,风华正茂、年富力强,做事雷厉风行,有股冲天干劲。他每天穿草鞋,爬山越岭,山里来山里去,上任不到半年,足迹踏遍全社的每个山头角落,调查了



畲族少女盛装表演茶舞

方圆十五公里以内的所有荒山坡地,初步估算可垦复面积达16000余亩;经过发动全社干部群众,统一了思想认识,即于当年10月作出决定,开展全民开发万宝山运动。在这场声势浩大、史无前例的垦荒“战役”中,全社男女老少齐上山,边远的就住草棚,吃大锅饭。兰书记天天脚穿草鞋、头戴斗笠、身背军壶,风雨无阻、日夜巡视,在全社各个山场、工地上与社员同吃同住同劳动。这位“草鞋书记”有时挑茶水上山给社员解渴,有时帮忙修理锄头柄、畲箕圈,有时晚上轮流召集以生产队为单位的小组评比开荒进度,并用土广播表扬好人好事。就这样寒来暑往,整整坚持了5个年头的奋力拼搏,直到1962年冬,竹管垅人在“草鞋书记”的带领和指挥下出色完成了开垦万亩万宝山的任务,并有规划地种植上了适宜高寒山区发展的茶树品种。从此,座座荒山披绿装,茶树变成摇钱树。

如今,茶业成了垅上人的大宗经济产业,农民百姓的生活也随着变好了。

到了20世纪50年代后期和60年代初期,寿宁畲族聚居茶乡群众自娱自乐,茶歌茶舞应运而生,茶文化娱乐

茶乡歌舞 脱颖而出

活动蓬勃发展,农村群众文化俱乐部风行全县。

那时候,竹管垅公社在畲族干部兰亦发书记的带领下,建立了一支有15名年轻畲族演员组成的公社业余文艺宣传队,他们把全民开发万宝山种茶的经验 and 先进典型事迹,组织当地小学教师、公社干部自编自演,兰书记经常参与排练,还聘请县文化馆文艺干部前来办培训班,辅导、创作各种群众喜闻乐见的茶歌茶舞文艺节目。最常见的有采茶歌、小演唱、表演唱、三句半、舞蹈等小型多样、生动活泼的表演形式,文娱活动开展得有声有色。他们日间露天当舞台,夜晚挑起煤油汽灯表演歌舞节目,寓教于乐,很受群众欢迎。

1964年,寿宁县为配合开展社会主义教育运动,竹管垅公社文艺队演出的《歌唱竹管垅》《姐妹采茶灯》《畲族姑娘夸茶乡》等采茶歌舞剧目被县委抽调到“县社会主义教育文艺宣传队”,在全县上山下乡巡回演出,使竹管垅人深受鼓舞。当年,《歌唱竹管垅》《畲族姑娘夸茶乡》两个歌舞节目参加福安专区第三届群众业余文艺汇演获奖后,《歌唱竹管垅》被选拔赴省汇演,获得节目奖、演出奖。

半个多世纪过去了,“草鞋书记”虽已撒手人寰,但每每谈及他当年带领竹管垅人艰苦奋斗、造福后代的往事时,人们都难忘他的艰苦创业精神。

比较突出的是畲族聚集地流传的畲歌畲舞,它们来源于生活、形成于生

畲家情歌 风趣独特

活,以欢快、轻松、绚丽、粗犷的表现形式,极具感染力,且富有浓郁的乡土生活气息。比如斜滩天丘畲家男女描述爱情、表达情感的就有这样的畲族茶歌:

俗话说得好“高山云雾出好茶”。古田县地处福建省东北部,境内多山地、丘陵,土壤肥沃,同时,属中亚热带季风气候,降水量充沛,得天独厚的地理优势与优越的气候条件,为古田红茶提供了良好的生长环境。

古田县种茶历史悠久,清道光年间,古田县创制小种红茶,历经百年成为“外山小种红茶”著名产区,颇负盛名。古田红茶是独具高山韵味特色的条形红茶,耐泡而不浓烈,厚重而不敛口,馨香而不生腻,鲜爽甘滑,其独特的“桂圆汤香”让人过口难忘。古田人遵循着古法制作工艺,以古田菜茶、梅占等名优品种茶青为主要原料,经过鲜叶采收、萎凋、揉捻、发酵、烘焙、筛分、拣剔、提香、匀堆、装箱等工序完成,茶叶成品条索结实、乌中带褐有光泽。

2018年,以古田小种红茶为代表的“古田红茶”获批国家地理标志证明商标。

相比于规模化、机械化生产,传统的古田红茶制作工艺凝聚了历代茶人勤劳的精神和无穷的智慧,在其漫长的历史过程中,涌现了一批以余海燕、李圆圆等为代表的古田红茶制作技艺传承人。

近年来,古田县委、县政府高度重



古田县凤埔乡雷龙村生态茶园 李玲 摄

视茶产业发展,着力开展新品种推广、标准化生产技术示范点建设,扶持、培育龙头企业,宣传打造茶叶知名品牌,推动茶产业转型升级,古田红茶多次

今日茶乡

获得国家级、省级荣誉。其中,“闽之艳”红茶先后荣获福建省优质茶奖、全国“中茶杯”一等奖、中国茶博会大赛“茶王”奖等;在第23届深圳秋季茶博会中,古田红茶荣获“最受消费者喜爱品牌奖”。

2022年,古田红茶制作技艺被宁德市人民政府认定为宁德市非物质文化遗产。为保护好这份工艺,近年来,古田县成立了“古田菜茶”茶树种质资源保护领导小组,开展资源保护工作,同时开展田野调查,对古田红茶制作技艺提升进行专题研究,并加大力度保护技艺传承人,发挥他们的积极性,做好“传帮带”。此外,古田将把“古田红茶制作技艺”非遗文化保护项目与生态休闲、旅游观光、研学教育等融为一体,打造具有古田红茶文化特色的旅游生态,结合乡村振兴发展理念,焕发古田红茶在新时代下的生机与活力。

□ 陈雨霏

喜欢白茶,懂了会深爱

白茶不是那么简单,而是简约也不简单的茶叶。

喝茶,我们总会有不同的体验,有的甜,有的涩,有的苦,有的香……这不仅取决于茶本身的品质,还有泡茶之人所掌握的“火候”。

白茶有自己独特的品鉴,也有自己的意境,喜欢白茶的你,是否也有如此感受呢?

在茶汤进入口腔完成了味觉刺激之后,进行深入到喉部,得以滋润,解除紧箍的干涸感,进而产生食道和胃部发热的感觉。

若是没有喉韵,咽下茶汤后,所有感觉也就在口腔结束了,不会让人有一种“回味无穷”的感觉。

锁喉

所谓“苦尽甘来”,就是白茶的苦涩味在口中转化后产生甘甜的过程。

但回甘并不等于回甜,回甘是由于白茶本身所含有的甜类物质所产生的一种口感,而回甜则是一种“入口微苦、回味清甜”,是苦和甜共同形成的一种“化学作用”。越是优质的茶,它的回甘也会越持久悠长。

回甘生津总是密不可分,正是因为有了“回甘”,才会“生津”。

生津指口腔中分泌出唾液,包括两颊、舌面、舌底。口中生津可以解渴舒烦、滋润口腔。当亚健康状态和身体不舒服时,就会产生口干舌燥的感觉,只有健康的身体才有自然生津的能力。

而白茶内涵丰富,能促进口腔生津,令人回味无穷,从而产生一种口腔的“舒适感”。

喉韵是资深老茶客品评茶叶优劣的重要条件,主要有甘、润、甜三方面。

收敛性是茶的苦涩味转成回甘之间的感知时间的强度。收敛性越强的茶,苦涩味在进入口腔后被感知至消退,转成回甘的过程越短,说明这款茶叶品质上还是比较好的;反之,则说明这款茶的工艺存在缺陷。

挂杯 白茶中的挂杯是指茶汤在公道杯或品茗杯中残留的时间,茶香馥郁挂杯时间越长持久浓郁,则说明茶越好。

◎中国茶道文化与茶艺知识



寻一个对的人,喝一辈子的茶

有些人喝茶总抱怨茶、水不好,环境不好,却未曾发现,其实和谁一起品才是最重要的。

世界上的好茶多不胜数,很多茶我们都无法喝到,但是我们却可以得一知心人,品茗茶,阅名著,聊古今,畅未来。

不同的茶有不同的特点,并无好茶、坏茶之分,只有喜不喜欢、合不合适。

与其找一个不适合的人品茗,不如自赏一盖好茶,自品其中的五味杂陈,与茶对话!

在这纷繁尘世中愿找到一个对的人,一起静静地在家喝茶,让时光在杯中慢慢流逝。

清晨,在阳光中醒来,午后喝一杯茶,听音乐悠扬,享光阴美妙。在黄昏的暮色中泡一杯茶,等知心之人归来,一起在月色下漫步。

若干年以后,世界之外,你有气息如虹,天涯海角,我只幽思恬静。

想要找一个喝酒的人很容易,想要找一个一起旅行的人

很容易;但是想要找一个一起看书的人很难,想要找一个一起喝茶的人很难,想要找一个休戚与共、相濡以沫,喝一辈子茶的人难上加难。

选茶就如择人一般,请珍惜每一杯与你相遇的茶,因为相遇也是人生。

看一个人,不在于金钱、地位、相貌,而在于品德、善良、修养。茶要慢慢品,人要渐渐接触,时间久了,茶有了味道,人也有了感情,一辈子就心心相印了。

找一个对的人,喝一辈子的茶,品一辈子的人生,相伴一起看日出日落,朝花夕拾。

人生如茶,总会经历诸多世事浮沉,抖落一生的风华与疲惫,静了心,少了怨,顾盼流年,百转千回,沉淀下来的依然是淡然心境。

人生如茶,有苦有涩,有甘有甜,人总是要在风雨中前行,才能走向成熟,人只有品过茗茶无数,才知其中味。

愿捧着一杯香茗,守得一份平淡,与你同研一碗青砂! @茶道与茶文化茶艺