

文/羊城晚报记者 蚁璐雅 赵映光

春分至、万物生，又到一年春茶采摘时，潮州市潮安区凤凰镇的各大茶园也迎来了一年中最忙碌的季节。羊城晚报记者近日走进这个茶旅特色小镇看到，茶山之上随处可见采茶工正在抢抓农时采摘新叶，茶农的房前屋后都晾晒着刚从茶株上采下的茶青，而傍山而建的房屋里，茶农们正在炒制新茶，淡淡的茶香弥漫在空气中，沁人心脾……

一杯小小的工夫茶，早已融入潮人的日常生活，不仅将源远流长的千年城市文脉串联起来，茶产业也成为潮州产业经济的重要组成部分。相关统计数据显示，在过去一年，潮州茶叶年总产量2.04万吨，初制茶产值达到55亿元，真正是一片叶子带富了一方百姓。

而如何传承好、活化好、传播好这张特色茶文化名片，则是潮州近年来一直在探索的重要的时代课题。当下，潮州市提出，不仅要弘扬工夫茶文化、传播健康文明的生活方式，还要让工夫茶文化走出去，要运用解构思维、跨界思维、眼界思维推动潮州工夫茶文化、工夫茶产业的高质量发展，助力潮州打造一个沿海经济带上的特色精品城市。



仙境中，采摘单丛茶 黄扬 摄



采茶工抢抓农时采摘新叶

# 初制茶年产值达55亿元 潮州杯盏之间尽“工夫”

当地将多种形式传承好、活化好、传播好“工夫茶”特色文化名片

## 壹 茶旅小镇里发掘有机密码

在提倡健康文明生活方式的当下，主打健康养生的天然有机茶也在悄然流行，一些潮州茶农敏锐地抓住了这个时代商机，给茶园插上了“有机”的翅膀。

潮州市潮安区凤凰嘉茗茶叶有限公司总经理黄寰就是其中之一，虽是“90后”，却早已是一名地道的“老茶客”，为了喝上一口好茶，几年前他毅然从广州辞职回到潮州，潜心学习茶园种植管理和制茶技艺，数年如一日地打造属于自己的有机茶品牌。

黄寰告诉记者，有机茶种植生产除了土地和水源不能受到污染，更重要的是只能使用有机肥料，而且还是采用较原始的人工除草除

虫等方式，不仅茶树生长周期缓慢，而且生产成本和需要付出的心血都大大提高了。

“有机茶的要求高，但茶园却存在制茶师傅技术跟不上、态度又懒散等问题，让我下定决心回家自己经营茶园。”黄寰说，只有自己掌握关键核心技术，自主可控才能管理好、制作好真正让人放心的有机茶。

黄寰告诉记者，数年来他先后跟着多位当地知名的老师傅做学徒，2019年还正式拜“茶仙”黄瑞光为师，从识别、采摘茶叶，到晾晒、炒制等，综合老师的制茶方式，渐渐摸索出自己的制茶门道。不仅如此，他还请专家到茶

园进行实地分析，因山制宜来研究种植方式，做了许多创新尝试，去年，茶园已自产自制超过1000公斤茶叶。

“自己制茶后，才明白为什么叫潮州‘工夫’茶，这种‘工夫’不仅体现在冲泡技艺上，而且也体现在制作过程中。潮州工夫茶的制作是六大茶类中制作步骤最多的，就如同烹饪一道精致的潮州菜一样。”黄寰向记者感慨说。

事实上，在潮州凤凰镇，像黄寰这样的“茶人”比比皆是。在众多茶人的共同努力下，“凤凰单丛”品牌已成为了当地最大的产业招牌，茶叶生产基本实现全覆盖，几乎是村村有茶园、家

家有作坊。记者从潮州市潮安区委宣传部了解到，2020年全镇茶叶年产值10亿元以上，共有茶商895家、茶企128家，年出口额7700万元。

如今，凤凰镇不仅建设潮安凤凰单丛茶省级农业现代化产业园、搭建电商销售流通渠道等，还结合乡村振兴发展战略，推进茶一二三产业融合发展。2018年以来，东兴凤凰谷、下埔凤溪谷、棋盘樱花谷、叫水坑村等文旅项目陆续浮现，凤凰镇也先后获得广东省“凤凰茶旅小镇”“休闲农业与乡村旅游示范镇”“最美乡村旅游精品线路”等称号，实现文旅业与茶产业融合发展。

## 贰 一杯工夫茶串起千年文化

“潮州工夫天下茶”——走进潮州工夫茶文化研究会，映入眼帘的就是这几个赫然大字，这是在潮州工夫茶文化研究会成立大会上，由潮州工夫茶文化研究会名誉会长、正大集团副总裁李闻海所题写的。

“潮语中‘工夫’一词，代表用心和讲究、并且耗时颇多，‘食工夫茶’则是一种既有闲情逸致又用心讲究的生活艺术。”李闻海认为，“潮州工夫天下茶，正是用潮人儒雅精致的茶艺文化与优质品牌推广交天下客，同时也用工夫茶演绎世界名优茗香，汲取优秀茶文化营养。”

别小看一杯小小的工夫茶，在潮州丰富的非遗宝藏里却居于核心地位。正如潮州市委常委、宣传部部长王文森在潮州工夫茶文化研究会成立大会上致辞时所提出的：一个工夫茶局，就能把丰富悠久的潮州文化串并起来。试想下这样一个茶局：茶客们刚一落座，便注意到冲茶的茶器——一套精

美别致的手拉朱泥壶，茶桌上搭配着几道潮式小吃作为茶配，婉转清丽的潮剧在耳边悠悠响起，三三两两交谈间，茶客们便从茶室内装饰的潮绣、潮州木雕，聊到了潮州书画、潮州音乐……一个茶席间，仿佛就在千年历史车轮里转了一圈，深度体验多种潮州文化。

事实上，近年来潮州工夫茶在潮州文化中的地位日渐凸显，如何利用好、活化好这张独特的茶文化名片，以推动潮州社会经济文化全方位发展，也恰恰是潮州面临的重要课题。

2020年8月，潮州工夫茶文化研究会正式成立，会员近300人，顾问10名，主要为高等院校教授、博士、潮州知名文史专家、资深茶叶制作专家、国家级评茶师等，近一年来，该研究会不仅致力于挖掘梳理工夫茶文化历史，组织会员全方位地调研培训，同时，也建设了一批“潮州工夫茶文化”研学基地，加速茶文化和茶产业的融合，推动潮州工夫茶和潮州文化



树荫下的笑声 谢蜜莲 摄

朝“走向全国、走向世界”的目标迈进。

“对潮州工夫茶文化的研究，不是复古，而是复兴，这是一个固本清源的过程，是一种对文化自信的具体体现。”中国茶文化国际交流协会顾问、潮州工夫茶文化研究会会长谢鸿洲告诉记者：“潮州工夫茶的魅力，在于工夫茶之茶、工夫茶之器、工夫茶之水、工夫茶之

艺等多个方面，我们应该取工夫茶历史文化之精华，结合现代文化元素，不断总结创新，让潮州工夫茶乘着‘一带一路’的东风走出国门，走向世界，让潮州工夫茶成为中国工夫茶、世界工夫茶。”

据悉，潮州工夫茶文化研究会也正在积极呼吁，海内外潮人共同支持潮州工夫茶申请世界级非物质文化遗产。

## 叶汉钟：立志让工夫茶文化闪耀世界

文/羊城晚报记者 赵映光



国家级非遗项目“潮州工夫茶艺”代表性传承人叶汉钟冲泡工夫茶（资料图）

即笑着伸出右手，用潮汕话招呼道：“来，请食茶。”

作为潮州工夫茶艺的传承人，叶汉钟于上世纪80年代进入潮州市茶叶进出口公司工作，以一名学徒的身份跟着老师傅们学习凤凰单丛茶的制作、收购、加工、拼配、审评等工作，正式踏入茶叶行业。也是从那时开始，叶汉钟才真正了解到潮州工夫茶文化的深奥内涵。

“我是一个被不断骂出来的行家。”叶汉钟告诉记者，经过几年的练习和实践之后，他也跟师傅一样，用不着泡茶，只要通过观察茶叶，便可以基本知道茶叶的类型和层次了。

然而，在研究茶叶的过程中，叶汉钟还是时常感到自身专业理论知识的不足。为了突破自己的发展局限，1998年，他亲身赴浙江大学攻读茶学研究

生课程，跟随“茶多酚”之父杨贤强教授进行了系统的学习研究。

在研读的那段日子，叶汉钟收获颇丰。他说，在那边，大家知道他来自工夫茶之乡，都会要求他展示潮州的工夫茶艺。他们的啧啧称赞，给予叶汉钟很大的肯定。读研归来的叶汉钟，更坚定了决心：一定要让更多人认识潮州工夫茶，喜爱这种古老的茶艺。

值得一提的是，叶汉钟曾在茶叶论坛“三醉斋”上开设了“凤凰单丛你问我答”栏目，引起很大反响。其中，曾有一位爱刨根究底的“大勘”备了200个刁钻问题来向他发问，经过此番“叶问”大战之后，叶汉钟最终让这位专家心服口服，叶汉钟也因此名扬四海。

2008年，“潮州工夫茶艺”被收入第二批国家级非物质文化遗产名录，叶汉钟则是代表性传

承人，同时也是《潮州工夫茶艺冲泡技术规程》的主要起草人之一。

叶汉钟说，他经研究认为潮州工夫茶品饮方式，最迟在18世纪下半叶就已确立。而通过与唐代陆羽“煎茶法”的比较，可以得出潮州工夫茶实质上已成了中国工夫茶的最古老型种遗存，保留着唐宋遗风，堪称古代工夫茶的活化石。

不过，叶汉钟也深知，以一己之力是难以回应关于潮州工夫茶以及工夫茶艺的诸多疑问的，为此他又从“实践回到理论”，先后出版了《凤凰单丛》《潮州工夫茶话》（与曾楚楠合著）等论著，并且领衔编著了全国首部潮州工夫茶艺职业技能培训鉴定教材《中国（潮州）工夫茶艺师》，致力于更好地传承这项非物质文化遗产，推广规范的工夫茶冲泡技艺，培养更多茶艺师人才。

## 文脉众议

文韩山师范学院文学教授、潮汕历史文化研究中心青年委员会副主任 吴榕青



吴榕青

“潮与闽南好尚符”——

## 工夫茶与潮州文化

潮州文化特质的精髓大抵是“精致”。“工夫”之名，原为茶叶之一品种，直至嘉庆、道光年间，尚有用“工夫茶”来指称出产于武夷山的一种中等茶叶品种，它后来变成特指使用考究的茶叶、雅致的器具以及形成的一套冲饮程式。而以文人士大夫为先导的人们对茶叶品质、器具精巧的讲究，最迟在明末清初已出现于福建及粤东一带。

从乾隆、嘉庆年间开始，有名有实的工夫茶已广泛流行于闽南粤东（以泉州、漳州为中心）一带，并且逐渐在各种人群中推广开来。嘉庆《澄海县志》载潮州府澄海县“或嗜食茶，以武夷（夷）小种为上，拣焙次之，工夫中芽又次之，产安溪为下。锡瓶瓷碗，精洁整齐，时勤拂拭，俗谓茶具。”道光《厦门志》云：“俗好吸茶。器具精巧，壶必曰孟公壶，杯必曰若琛杯。茶叶重一两，价有贵至四五番钱者。文火煎之，如啜酒然。以饷客，客必辨其香味而细啜之，否则相为嗤笑。名曰工夫茶，或曰君谟茶之讹。彼夸此竞，遂有斗茶之举。有其癖者，不能自己。甚有士子终岁课读，所入不足以供茶费。”

此外，清道光至咸丰年间在福建为幕僚的浙江人施鸿保在其《闽杂记》中记载：“漳、泉各属，俗尚功夫茶。茶具精巧：壶有小如胡桃者，曰孟公壶；杯极小者，名若琛杯；茶以武夷小种为上，有一两值番钱数圆者。”道光年间，寓居潮州的客籍人黄钊曾作有《功夫茶消寒第三集作》诗，其序明确云“潮人嗜茶，器具精巧，手自烹煮，名曰功夫茶。”其诗云：“潮与闽南好尚符”，闽南潮州习俗大同小异，从工夫茶出现之时便是如此，直到今天还是如此。

潮州工夫茶文化一开始是拿来主义的。明末清初，到近代很长一段时间里，除了炭炉白泥炉、砂铫是潮州自产之外（清初陈嘉尹，有一首咏潮州茶具的五律“白灶青铛子，潮州来者精”。白灶，即俞蛟所记的“以细白泥为之”的截筒形茶炉；青铛，即砂铫。），茶叶是用福建武夷岩茶、安溪茶之类，茶壶是江苏宜兴的孟臣壶，杯是用江西景德镇产的若琛杯。

后来，潮州的朱泥壶兴起了，枫溪瓷杯兴起了，凤凰单丛茶发展了，我们才逐步慢慢实现了潮州工夫茶一整套完整的体系。但是在新中国成立之前，工夫茶其实还不甚普遍，主要在官场、文人、商行、庵寺、闲间、赌馆、烟馆、妓院等一些富有或嗜好者中流行，寻常百姓家少有备用的。直到上世纪80年代以来，随着国人生活水平的日益提高，工夫茶才真正飞入了寻常百姓家。

工夫茶是潮州文化的重要组成部分，如今它是一种雅俗共赏的大众化品饮艺术，是我国饮茶艺术中的佼佼者；它具有悠久的历史，是具有广泛的、深厚的群众基础的民俗爱好。同时，它又是联系海内外潮人的一条重要精神纽带。2019年2月，笔者与几位老师因为调查潮剧到新加坡和马来西亚，所到之处，海外潮人必以工夫茶来敬远方来的客人，令我们倍感亲切。

## 文脉一周

3月21日，81岁的揭阳老人陈元列把珍藏家中的“家族侨批”和其他涉侨文物资料近80件一次性无偿捐给汕头侨批文物馆。汕头市档案馆为捐赠者颁发荣誉证书。

3月22日，中国轻工业联合会和中国工艺美术协会共同组织专家组在北京对潮州市“中国工艺美术之都”进行了复评，潮州顺利通过。

近日，《揭阳市制定涉及专利地方标准工作指引》出台，涵盖了预研、立项、起草、征求意见、审查、批准、出版、复审这8个地方标准制定的阶段，对必要专利信息披露、必要专利实施许可声明和会议审查等方面提供详细指导。

近日，由汕尾市海丰县文化广电旅游体育局主办的“红色故土·美丽乡村”美术写生作品展在海丰文化馆一楼展厅展出，有以海丰“美丽乡村”为主题的优秀美术写生作品100多幅。（赵映光 蚁璐雅）