



# 匠心传承

■海都记者 柳小玲/文 田米/图

入夏,老泉州人最常喝的茶饼,当属传承200余年的武夷清源茶饼了。小小的一块茶饼,或开水冲泡,或水煎代茶,最后再加点盐,熟悉的味儿就来了,止渴、提神、消暑,又增强免疫力。

6月6日,记者来到泉州市茶叶公司,探访了福建省非物质文化遗产代表性项目武夷清源茶饼的制作工艺。



◀▲压出来的茶饼

# 小小消暑茶饼 撑起一个夏天

海都记者探访省级非遗项目泉州武夷清源茶饼的制作工艺

## 沿用古法技艺 大部分工序仍靠人工完成

眼下,正值夏季,武夷清源茶饼供不应求,清晨7时,制茶师傅就已到位赶制茶饼。上午9时许,记者一走进工作间,就闻到各类中草药夹杂的茶香。此时,印制茶饼的师傅双手飞快地用模具印出一块块黑乎乎的茶饼,每块上面都印着“清源”二字。它们被整齐地摆进竹筛内,每个竹筛可容纳三百六七十块茶饼。

今年是制茶师傅孙聪玲从事清源茶饼制作的第10个年头,她告诉记者,一旦熟练掌握了技巧,印出的茶饼完整又好看。印制时,要时不时沾一下水,确保茶料不粘在模具上,否则会影响茶饼印制的效果及效率。

随后,记者跟着制茶师傅许国伟走进烘干间,随之迎面扑来的,是一股股热浪。此时,烘干间的温度高达80℃至90℃,许师傅徒手将竹筛逐一抬进烘干间内,并要在里面待5分钟,这对常人来说难以忍耐,但他

早已习惯了。茶饼需烘烤整整36小时,才能完全脱水,同一批茶饼全部完成烘烤后,再进行二次烘烤。

一天下来,每位师傅可以完成二三十个竹筛的量,做成近万块茶饼,整个工作间能产出150公斤武夷清源茶饼。

“茶饼的制作仍沿用古法技艺,比如,烘烤时仍烧蜂窝煤作为能源;印制的模具,为了防止容易损坏,由原来的木质换不锈钢的,但印制仍需靠人工完成……”武夷清源茶饼制作技艺传习所负责人、泉州市茶叶公司总经理林巍说道。

随后,记者在提取车间的灶台前,见到了一锅散发着药香味的汤汁,这是清晨时师傅们挑选了上好的老姜母和大腹皮,采用传统柴火烧熬制的。堆茶车间里,放置着茶叶与中药材碾碎研磨的药粉混合物,用适当面粉煮糊作为粘剂,将二者搅拌均匀后,便是用于印制茶饼的茶料。



倒入茶叶与中药材碾碎研磨的原料



茶饼仍然沿用纯手工包装



把做好的茶饼放入烤间烤干

## 曾是“时尚”饮料 寄托海外华侨浓浓的乡愁

“制作工艺较繁杂,需经历炒制、破碎、堆茶、熬药、搅拌、印制、脱水、一次烘烤、摊凉、二次烘烤、贮存回火、包装等,足足有12道工序。”林巍进一步介绍说,经历二次烘烤的茶饼,需放置规定的时间,用于自然回火,方可包装上市。

武夷清源茶饼是用名茶搭配中草药材按特定工艺精制而成,工艺十分考究,它与其他茶叶最大的不同之处,在于配方十分独特。即以茶为主原料,茶叶约占80%,以珍贵的武夷岩茶为主原材料效果更佳;中草药材约占20%,由茯苓、栀子、山楂、紫苏、桔梗、甘草、薄荷、葛根、麦芽、橘皮等多味地道中草药交织融合,才最终炮制而成。

“清源茶饼具有开胃健脾、帮助消化、提神醒脑的效用,既当茶饮,又可作药用,气味芳香醇厚,老少皆可饮用。”林巍说,武夷清源茶饼曾是泉州十分“时尚”的饮料,到了夏天,大家都要喝上一杯解暑降温。因此,它不仅成为人们家里的必备茶品,泉州市区街头巷尾的许多免费奉茶点,用的也大多是武夷清源茶饼。每年夏天,泉州市茶叶公司在茶叶大厦前也会设置一处奉茶点,免费提供数百公斤的茶饼用于奉茶。

而在老一代的海外华人华侨心里,武夷清源茶饼也是割舍不断的记忆。他们喝着清源茶饼长大,虽长年在海外,但一直眷念着家乡的味道。

## 茶饼源于宋元贡茶 将申请国家级非遗项目

据林巍介绍,《宋史·食货志》记载,茶有片茶和散茶两类,片茶即饼茶、团茶,个中翘楚当属福建北苑产的宋元宫廷贡茶——龙团凤饼。作为官茶,龙团凤饼在明洪武年间被罢造,但它精湛的制作技艺随着制茶师傅的脚步,被带到了武夷山的清源寺。该寺地处深山老林,多瘴气,寺里的高僧为了摆脱病痛困扰,将中医和龙团凤饼的工艺结合,研制出了武夷清源茶饼。

清光绪年间,在清源寺担任住持的南安人郑清松,继承了成文于1823年的茶饼秘传手抄本,和徒弟倪志元在武夷山制造茶饼,并向周边的劳苦大众大行布施,广结善缘。每年回泉州探亲时,师徒二人都会带些茶饼馈赠亲友,茶饼的美名渐渐地在泉州流传开来。

后来,倪志元还俗,娶了郑清松的外甥女庄密娟,夫妻二人继续发展茶饼制作,行善助人。1925年,倪志元夫妇在武夷山经营茶店和清源茶厂,1930年回到泉州,在中山

中路创办“倪鸿记”茶店。至此,武夷清源茶饼才真正地在泉州扎下根来。1932年,倪志元在泉州病逝,其子倪郑重继承茶店。

1956年,“倪鸿记”茶店并入泉州市糖业糕点公司茶叶总店,倪郑重将珍藏的武夷清源茶饼秘传手抄本献给国家。庄密娟也亲到泉州市茶叶总店茶叶加工场传授制作工艺,使得武夷清源茶饼制作工艺在泉州得以传承。

如今,武夷清源茶饼已成为首批福建老字号、省级非遗代表性项目。在泉州市茶叶公司内,我们见到一处武夷清源茶饼非遗制作技艺传习所,在制茶师傅的带领下,可充分了解武夷清源茶饼的历史及其制作工艺。今年六一节,林巍还带领团队尝试开展非遗研学体验活动,邀请30多位学生探秘武夷清源茶饼非遗制作技艺。

“今年,我们已递交了‘国家地理标志’‘中华老字号’的申请,下一步,将着手准备国家级非物质文化遗产项目的申请推动工作。”