

1915年,产自通山县杨芳林的瑶山红茶,一举摘得巴拿马万国博览会一等金牌奖,从而成为万众瞩目且红极世界舞台的茗茶;2013年,瑶山红茶在销声匿迹多年后,再凭一枚“国际金奖”高调复出,向世人宣布“百年瑶红重出江湖”。

一个多世纪的兴衰起伏,为瑶山红茶增添了一份历史的厚重;传统手工制作技艺,为瑶山红茶增添了一份人文的香味。近日,杨芳林瑶山红茶制作技艺入选第五批市非遗代表性名录项目,并正申请省非遗代表性名录项目。本期,记者走进通山县杨芳林,揭开瑶山红茶制作技艺背后的神秘故事……

# 百年瑶红重出江湖 八代人谱写的制茶传奇

■记 者:刘玉关  
通讯员:徐礼春 阮红艳 陈国庆

## 百年前,瑶红制作技艺享誉世界

炎热夏日,行走在杨芳林乡,踏着石板小路,穿梭于古巷老宅,重温瑶山红茶的历史记忆,探寻瑶山红茶的辉煌过往,掀开瑶山红茶的神秘面纱……

通山地处幕阜山脉中段,重峦迭嶂,群峰连绵,云遮雾障,自古就有“茶叶之乡”之美称。唐宋以来便茶事兴盛,清朝时期达到顶峰。据《康熙通志》记载:“茶出通山者上,而杨芳林茶为最”。

谢志兵,通山县非物质文化遗产保护中心主任,正全面负责瑶山红茶制作技艺申报省级非物质文化遗产项目工作。据他介绍,清道光四年(1824年),广州茶商钧大福到通山县杨芳林设庄收茶,他请来江西修水以制“宁红”出名的茶工,将红茶技术带到了杨芳林。1850年,杨芳林“瑶山”红茶问世。瑶山是镇边一座小山(今名晓泉村),该山水好林绿土肥云雾多,所产茶叶极佳。茶冲泡后,有一股香气冉冉升起,引人陶醉如入瑶山仙阁,故有此名。

1854年,英国买办商人方春源来杨

芳林投资办茶庄,黄貽中与其合作开起了“春源和”,后黄貽中之子黄健纯与英国商人合办了“协和祥”茶庄。他经营有方加上茶叶品质出众,瑶山红茶盛极一时,先后吸引英美法等八个国家的商人在杨芳林开设茶庄和从事茶叶贸易,年产红茶7000箱,价值银洋10万元。

《通山县志》记载,“清咸丰年间,县产青茶、红茶远销英国。杨芳林瑶山红茶存誉伦敦”。1910年,《夏口县志》载:“厚生祥,原为通山茶庄。以通山产红茶获南洋赛会二等镶金银牌奖”。1915年,汉口“同太和”茶庄以瑶山红茶参加巴拿马万国博览会获一等金牌奖,从而推动了杨芳林乡制茶业的发展。《通山县志》载:“当时通山茶庄36户,年经营红茶25000箱,商品流通额4.25万两白银”。有传说称,当时两斤红茶价值可比三间瓦房。

瑶山红茶,红极世界舞台,香满神州角落;其制作技艺,亦为茶商所探究,更为世人所瞩目……

## 百余年,八代人执着传承传统技艺

站在杨芳林黄家老屋朱门口,似乎又看到了过去码头一派繁荣景象:载满红茶的浩浩荡荡船队顺流而下……

当时,杨芳林热闹非凡,各地买茶,卖茶者云集杨芳林,茶庄里一派繁忙。鼎盛时期制茶工超过2000多人,家家户户采茶忙,满山遍野的茶山上人声鼎沸,满街都是挑着茶叶的茶农,杨芳林的客栈住满了各地茶商。临近的江西省几千人到杨芳林打工。茶制作好后,由女工进行细致的检查,除去杂质,通过验收后,才能装箱。五斤一包,十包一箱。箱用竹篾编成,内垫白纸或铂纸,外面用细麻绳或篾片包扎。然后各茶庄的茶商买办打上商号印记,用人工运到码头(现黄家老屋朱门口),并贴上“堆堆大发”的红条幅,择吉日放在竹排上。起行时要放鞭炮,装好的黑竹排一齐顺水而下,浩浩荡荡。

如此受追捧的瑶山红茶,其制作技艺作为一种传统文化深藏大学问。

很多时候,传统文化往往具有极端的不稳定性,其传承方式也比较脆弱。

传承方式大多是无形的,依靠口口相传,手把手地教,代代传承。如果上了年纪的传承人不在,传承的线索就断了,一种文化形态也就消失了。

黄崇高为杨芳林最出名的“协和祥”茶庄制作“杨芳林瑶山红茶”第七代传承人,1962年5月10日出生在杨芳林街茶庄,即原“协和祥”茶庄,现年53岁。小学毕业后,黄崇高就跟随祖父和母亲方素珍学做红茶,熟练掌握了采摘、杀青(晒)、揉、发酵、扇等红茶制作工序。他通过长期的观察和研究,在杀青(晒茶)和发酵时间上掌握有其独到之处,制作的红茶格外清香可口。

据介绍,杨芳林瑶山红茶必须以产自当地的“牛尿茶”为原料,且需立夏前后的嫩茶,选略带微红色、叶宽肉厚。从选茶到杀青(晒)、揉、发酵,每道工序均以手工操作完成,对杀青、发酵时间以及揉茶的手法极为讲究。操作工序稍有不妥,便会影响瑶山红茶的口感和品质。制茶艺人全靠口传心授并在实践中慢慢掌握和领会。

## 百年来,制茶技艺交融中西文化

上好的材料,严谨的工序,精到的手法,精湛的技艺……杨芳林瑶山红茶经清末民初百年极盛,成为一个国际品牌。康熙年间杨芳林的“康砖茶”和“云雾茶”列为朝廷贡品。1910年汉口“厚生祥”茶庄以通山红茶参加南洋赛会,获二等镶金银牌,1915年汉口“同大和”茶庄以通山杨芳林红茶参加巴拿马赛会获一等金牌奖。杨芳林随同瑶山红茶的香淳一起登上那个时代的顶峰。

然而,第一次世界大战的枪响,打破了杨芳林的宁静,切断了瑶山红茶的出路。由于当时红茶基本上全靠出口,国人饮用极少,战争爆发后红茶产量锐减,二战之后更是停产。曾经茶庄云集的古街,只空留下破败的房屋和青石板,让人感叹世事难料,兴衰无常。

虽然瑶山红茶消失在世界舞台上,但是并没有消失在杨芳林人的心中。黄崇高,作为黄貽中的后人,也是制作“杨芳林瑶山红茶”第七代传承人,对瑶山红茶藏有深厚情感。黄崇高从长辈中学习掌握了制茶技艺后,又传授给妻子王玉璧、弟弟黄崇品、黄崇琛,妹妹黄崇燕以及儿子黄星等人。如今,他们生产的红茶在当地供不应求,北京、上海、

福建等地的客商也慕名前来订购。

近年来,通山县政府加大了对瑶山红茶的保护力度,把红茶产业发展作为振兴通山农字号品牌,建设茶园16000亩、育苗基地100亩,同时加大传统手工制作技艺的传承工作力度。2013年11月,厚生祥茶业有限公司生产瑶山红茶在中国(上海)国际茶业博览会获得金奖,再一次以华丽姿态重返世界舞台。

谢志兵介绍,杨芳林瑶山红茶制作技艺是该地区民间制茶业传统的体现,在其鼎盛时期杨芳林街面林立,客商不断,见证了杨芳林乡的兴衰和发展,同时促进了中西文化的交流和经济发展。作为中国茶马古道的三大源头之一,挖掘和保护杨芳林瑶山红茶制作技艺也对我中国传统红茶制作工艺的完好补充。

此次杨芳林瑶山红茶以“国际金奖”高调复出,是辉煌历史的沿袭,是精湛传统技艺的传承,也为瑶红开启了一个新的起点,更是为咸宁打造“百亿茶产业”增加了一张王牌……谢志兵认为,只要围绕“瑶红”深挖历史文化,做好品牌推广,开发红茶系列,一定会让“瑶红”站在新的高点,再次书写咸宁茶业传奇!

杨芳林瑶山红茶生产历史悠久,是传统手工制茶的典型代表,整个生产过程有六道大工序。



第一道工序——摘茶:摘立夏前后的嫩茶,秋季也有少量,选略带微红色、叶宽肉厚的茶叶为最佳(俗称牛尿茶)。



第二道工序——杀青:室外杀青用簸箕晒,室内杀青用竹制的大土盖放在多层木架上进行萎凋。



第三道工序——揉茶:用手揉时,要掌握好方向和力度,大忙时节用棉制布袋装上茶叶,也用脚揉。



第四道工序——发酵:发酵有两种方式,一是由太阳晒至适当度再装到木桶盖好压紧,盖上湿润厚布蒸至湿润发酵。二是阴雨天气用竹制蒸笼装上至其上汽后倒入木桶中,后与前方法相同。发酵分室外用日光晒和室内加温发酵两种。晒茶、揉茶和发酵需多次重复。



第五道工序——干燥:以日光晒为主。



第六道工序——扇茶:将晒干好的茶叶用风车扇除杂质。上图五杯茶分别经过一至五次泡,形成五种鲜明的颜色,均清香可口。