

非遗焕彩
新时代

映秀茶香飘万里

刘裕国



来自多个国家的在华青年代表团走进茶祥子映秀制茶坊。 邓奕摄



蒋维明(右)和徒弟马德建(左)复蒸黑茶原料。 刘一维摄

“五一”假期，位于四川省汶川县映秀镇非遗文化创意园的茶祥子映秀制茶坊热闹非凡，中外游客纷至沓来。洋溢着浓郁民族风情的茶廊里醇茶飘香、笑语不断，这里被称为“映秀人的会客厅”。

近年来，映秀茶产业蓬勃发展，西路边茶(藏茶)传统手工制作技艺于2013年成为阿坝藏族羌族自治州非物质文化遗产代表性项目，茶祥子映秀制茶坊创办人蒋维明被评为该项目传承人。这个非遗项目不仅为当地村民开辟了一条宽广的致富路，还香飘海外、名扬四方。

传承西路边茶

2012年，为推进汶川大地震灾后重建，映秀镇非遗文化创意园应运而生。蒋维明作为制茶人才，被当地政府引进来。

1971年出生的蒋维明，20岁从西昌卫星发射中心退伍后回到家乡成都工作，不久便“北漂”创业。一个偶然的机会让他与制茶技艺结缘。他多次奔赴福建、浙江、安徽、云南等名茶产地拜师求教，后来在四川雅安蒙顶山学习四川南路边茶制作技艺。

四川边茶分为南路边茶和西路边茶，源于川南的南路边茶发展势头良好，而以川西崇州、都江堰、汶川等为主产地的西路边茶濒临失传。阿坝州文旅局决定抓住灾后重建的机遇，振兴西路边茶。时任文旅局副局长巴桑找到了蒋维明，对他寄予厚望。蒋维明向她敬了一个军礼，决心把西路边茶制作技艺的传承当作一项特殊使命。

阿坝藏族羌族自治州是一个集农区、牧区、半农半牧区于一体的综合性区域，也是藏、羌、回、汉等多个民族和谐共生的地方，居住环境的多样性造就了当地人独特的饮食习惯，他们饮用的主要茶产品西路边茶是传统的后发酵茶。

在巴桑的带领下，蒋维明多次走进若尔盖大草原，拜访知名藏医扎西堪布。扎西堪布既是阿坝州若尔盖南派藏医非遗传承人，又掌握了西路边茶制茶技艺。他指导蒋维明怎样选茶，什么样的茶才适合当地人的需求。

蒋维明说，他还要感谢两位老师。一位是在四川大学任教的毛克宁，他在20世纪70年代当知青时就爱上了西路边茶制作，向蒋维明传授了不少有关制茶理念和技艺的知识。

另一位叫李骏，他毕业于西南农业大学(今西南大学)茶学系，曾在汶川挂职副县长。李骏一有空就来找蒋维明聊茶艺，二人经常彻夜长谈。离开汶川时，李骏送给蒋维明厚厚的一摞笔记本，上面记录了他多年积累的茶艺知识，蒋维明深受感动。

“西路边茶的传承承载着太多人的梦想和期待。从那时起，我就下定决心不离开映秀了。”蒋维明说。他把老婆孩子从成都接过来，把家安在映秀小镇，全身心投入西路边茶的传承。

制茶如调香

在西路边茶制作工艺中，配料是第一个重要环节。蒋维明讲究茶叶选料的科学拼配，他说：

“要让茶产品成为消费者口腔里的香水、肠道里的良药。我们的茶喝起来醇和、甘甜、鲜爽，是因为我们像法国香水的调香师一样精心选配原料。”

蒋维明主推的后发酵茶是“大土司”黑茶和“甘露之海”黄茶，由不同季节的茶叶搭配而成。“要选春天的茶，因为春茶回甘；要拼入夏天的茶，因为夏茶生长速度快，用来做酥油茶，颜色深、味道浓；还要加上秋茶，它含有丰富的膳食纤维，可以滋润肠道。”

茶叶选料除了看重季节，还对海拔和山势有严格要求。茶叶生长在不同海拔和不同山势，如山的阴面或阳面，其口感和功能具有较大差异。蒋维明对雅安蒙顶山和汶川映秀镇、水磨镇、漩口镇等地的大小茶园逐一走访调查，记录环境信息，并建立电子档案。收购茶叶时，依据档案分类标记存放。

蒋维明存放茶叶的地方很特别。映秀镇非遗文化创意园中有一座高耸的藏式碉楼，是映秀灾后重建的标志性建筑。“茶叶需经存放进入慢氧化过程，碉楼的构造使之成为难得的发酵茶醇化干仓，是存放散料和茶砖的宝地。”蒋维明说，碉楼有7层高，每层有4个窗户，不仅透气性好，还有茶叶慢氧化需要的漫射光；碉楼里的壁板和存放架由实木制成，可以起到自然调节温度的作用。

在碉楼里，蒋维明指着一排排整齐存放的茶叶筐说：“这里面装的是散料，用来做茶的拼配。”茶叶筐上都有标牌，蒋维明称之为茶叶散料的“身份证”，便于精准选料、精确拼配。

每次拼配茶料，蒋维明先开具配方，将不同季节、不同地域收购的散茶按比例进行搭配，混合、搅拌后进入蒸茶环节。蒋维明带着徒弟将蒸好的茶料放入方形木制模具，不断用木槌敲击，压出茶砖。

“蒸茶火要旺，高温快速蒸透。”蒋维明站在蒸茶灶前，70厘米高的圆形木蒸笼热气腾腾，灶里的柴火熊熊燃烧，火光映红了她的脸庞。

接下来进入紧压环节。蒋维明带着徒弟将蒸好的茶料放入方形木制模具，不断用木槌敲击，压出茶砖。

边茶制作工艺还有一个关键环节叫烘焙。传统的烘焙笼犹如腰鼓形背篓，蒋维明经过摸索、试验，把烘焙笼改成细腰瘦高形，这样火力比较均匀，能够提高烘焙效力。

多年来，蒋维明与高校、科研机构交流合作，用现代科技手段对传统制茶工艺进行改进、创新。他利用超高温蒸汽发生设备，将蒸茶时间由原来的半小时缩短为30秒，最大限度减少蒸制过程中茶叶营养和味道的损失。在茶叶紧压环节，用食品级和医用级的不锈钢材料替换传统的木器、石器，既便于清洁，又能保证食品卫生安全达到国际标准。

助力乡村振兴

蒋维明说：“非遗传承不能单打独斗，必须带出一批人才。”

蒋维明带领的非遗传承团队中有当地村民，也有本科生、硕士研究生。马德建是映秀镇渔子溪村的村民，22岁进入茶祥子映秀制茶坊，已经干了8年，熟练掌握了拼配、发酵、蒸制、烘焙等西路边茶制作工艺，又在蒋维明的指导下学



蒋维明用传统破焙笼初烘新鲜金银花。

刘一维摄

了以高科技、数字化设备完成制茶流程。

刘渠波是四川达州渠县人，在蒙顶山认识了蒋维明，跟随他学习炒茶制茶已有15年，如今已成为阿坝州西路边茶(藏茶)传统手工制作技艺代表性传承人。

蒋维明带领团队不断拓宽非遗传承的路子，茶祥子映秀制茶坊开发的传统手工贡茶制作技艺、羌族传统金银花茶手工制作技艺、羌族传统手工茶制作技艺被评为县级非遗项目。

“制茶非遗项目让我们尝到了甜头！”映秀镇黄家院村村民小组组长邹开元笑着说。黄家院村位于映秀高山区，云雾缭绕，雨量充足，山上不仅有老茶树，还长满金银花。蒋维明进村调研时，发现此地的金银花花蕊长度几乎是其他地方金银花的两倍，是制作金银花茶的上乘原料。蒋维明动员村民发展金银花产业，指导他们科学种植、生产。近年来，黄家院村茶产业发展得红红火火，全村共几十户人家，去年种茶收入达到几十万元。

走进映秀镇一碗水村、漩口镇核桃坪村、震源新村，放眼望去，茶园在青山间星罗棋布。震源新村曾是汶川大地震的震源点，如今满目青翠、满眼生机，茶产业成为村民增收的重要渠道。

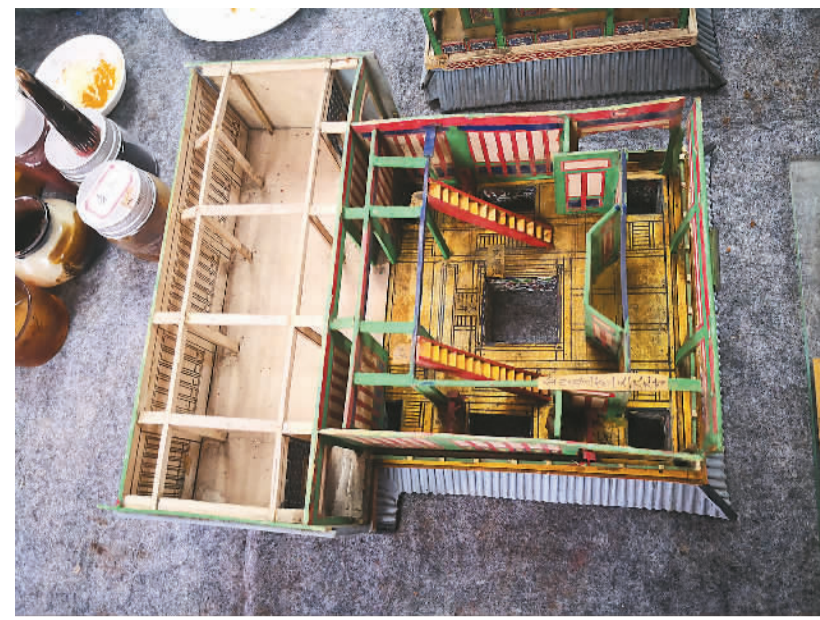
水磨镇牛塘沟村曾是蒋维明收购茶料的地方，2019年，村民们打算自主发展制茶业，在乡村振兴中蹚出一条新路子。蒋维明应邀走进牛塘沟村，热心传授西路边茶制作技艺。今年4月，他还到牛塘沟村开设的茶业销售店讲课，从茶叶的陈列方式、货柜的摆放方式到品茶座位的方向等，都毫无保留地教给他们。蒋维明说：“虽然少了个茶叶供应大户，却多了个传承西路边茶的伙伴，我高兴！”

如今，西路边茶已经享誉八方。除了供给川西高原，还销往北京、成都、重庆、香港等地，外地销量占总销量的68%。

2017年5月，蒋维明参加中国人民对外友好协会与美国嘉年华集团合作举办的“沿海上丝路，讲中国故事”活动，在“盛世公主号”邮轮上作了“熊猫故乡的茶”主旨演讲，介绍中国茶文化，他带去的黑茶、黄茶、金银花茶等茶产品赢得众多国际友人青睐。

茶祥子映秀制茶坊已成为国际友人了解中国茶文化的窗口，吸引了多个国际青年组织、文化交流代表团等前来访问。蒋维明还多次出国参加茶文化论坛。2022年，四川省人民政府授予蒋维明“金熊猫”奖先进个人称号。

蒋维明说，希望以后能在金字塔、卢浮宫等世界著名文旅景点附近打造茶文化体验中心，让更多外国游客领略西路边茶的魅力。



正在修复中的清代圆明园同乐园中心戏楼烫样。

灰蓝的屋顶、精巧的梁架、华丽的彩绘……日前，记者走进中国国家博物馆文保院，探访馆藏清代圆明园同乐园建筑群“样式雷”烫样修复工作。该烫样展现了同乐园的历史风貌。

“样式雷”是对清代200多年间主持皇家建筑设计的雷氏家族的誉称。现存“样式雷”图档包括样图、现场活计图和烫样。烫样是用纸、秸秆、木头等材料组合制成的建筑设计模型，主要是为呈给皇帝审阅而制作。“样式雷”烫样文物留存数量少，国博馆藏的这件圆明园同乐园建筑群烫样不仅规格大、等级高、做工精良，更是少有的建筑群烫样。

国博文保院器物修复研究所修复师王熙林介绍，同乐园是圆明园建筑群中面积最大、级别最高的建筑群之一，自雍正时期开始使用，至1860年被焚毁，期间承担了大型礼仪、外交、宗室等相关活动。这件烫样详细记录了同乐园建筑外部样式、尺寸、结构及内部装修形式等信息，具有重要的历史和文化价值。

乍一看，这件烫样像售楼处沙盘模型，但精致得多。它尺寸精确、严格按照比例制作，还在各处建筑上贴有说明尺寸和用途的纸签，让研究者对建筑细节一目了然，还可以与图档等文献资料相互印证。更令人惊叹的是，烫样中的建筑模型可以分层拆开，屋顶、廊柱、门窗甚至内部的桌椅、床榻等都可以活动，让人们能清晰地观察到建筑内部的设计。

历经百年流转，此烫样出现内部结构脱落断裂、污损、霉菌等问题。为了科学有效地进行修复、研究，工作人员需要查阅大量历史档案资料，了解其制作工艺、材质、内部结构等知识，并运用可见光摄影、多光谱摄影、X射线探伤等多种科技手段，调查记录文物的保存状态、病害信息，揭示底稿墨线、历史修改信息、不同颜料的使用和分布等信息。

国博文保院藏品检测与分析研究所修复师杨琴在检测中发现了很有趣的细节。在对烫样屋顶进行X射线探伤成像时，杨琴发现其内部支撑结构上多处绘有彩绘，推测可能是工匠因着急赶工，回收利用旧烫样材料制作了这件烫样。清理、校形、粘合、补配……这件珍贵的烫样在修复师的妙手下逐渐焕发出原有的光彩。在王熙林看来，修复烫样就像是与古人共同完成创作。修复过程中，有时能看到烫样上清代工匠留下的指纹、设计修改的痕迹等，这些细微的痕迹让他感觉仿佛穿越时光，“回到当初与制作者交流”。

据介绍，此次修复不仅有助于文物的长期保存，还可满足展览、工艺复原与建筑群布局结构研究等需求，为复原圆明园同乐园建筑群提供宝贵资料。此外，国博文保院还计划以此次保护修复工作为契机，尝试对已失传百余年的“样式雷”烫样工艺进行全面复原。

故宫古文字工程成果发布

本报电(记者邹雅婷)近日，“古文字与中华文明传承发展工程”(以下简称“古文字工程”)故宫博物院平台阶段成果发布会在京举行。

此次发布的成果为“三书一刊”，即表现故宫甲骨保护与整理的《故宫博物院藏殷墟甲骨文》“马衡卷”“谢伯夔卷”，体现故宫古文字相关学术研究的《故宫古文字论集(第一辑)》，展现技艺传承的《心手相追——金石拓拓艺术研究》，表现甲骨艺术的《中国书法》“新见故宫博物院藏殷墟书法研究特辑”专栏等。

故宫博物院古文献研究所名誉所长、研究馆员王素介绍，《故宫博物院藏殷墟甲骨文》“马衡卷”“谢伯夔卷”是此批成果中的核心，在按藏家整理所藏甲骨的同时，还收录了同源甲骨及相关旧拓。《马衡卷》附有马衡亲手制作的“凡将斋藏甲骨文字”“国学门藏甲骨文字”旧拓。《谢伯夔卷》包含《故宫博物院藏谢伯夔甲骨》和《华东师范大学藏甲骨》两种。每卷书皆附有著录情况一览表，既保证了资料的完整性，又便于了解此批甲骨流传递藏始末、今昔信息比勘和学术研究。

故宫博物院院长王旭东表示，故宫博物院不仅要做出学术研究成果，也要在学术成果传播方面加大力度，通过新媒体等途径做好古文字活化与公共普及教育，让更多的人了解古文字，加深对中华文明的理解。

据悉，“古文字工程”日后将在项目出版、古文字数字化建设、古文字活化等方面推出更多成果。



《故宫博物院藏殷墟甲骨文》“马衡卷”“谢伯夔卷”。 故宫博物院供图

探访国博文保院烫样修复——重现圆明园同乐园盛景

本报记者 黄敬惟文图



2023年4月，汶川县举办“汶川之南有好茶”采茶节活动。图为水磨镇一等风来茶园活动现场。 张莞摄