

桂
风
文
韵

玉林茶泡

□覃雅妮 覃湘湘 甘凯棠/文、图

如果说,玉林牛巴展示的是玉林人的韧劲,那么,茶泡展示的便是玉林人的温婉与澄澈。来到玉林,老玉林人们总会热情地推荐他们心中的特色小食——玉林茶泡。所谓茶泡,即以茶来泡食。玉林茶泡不仅可食用,可泡茶,更具观赏性,雅致而又有情调,堪称“舌尖上的艺术品”。

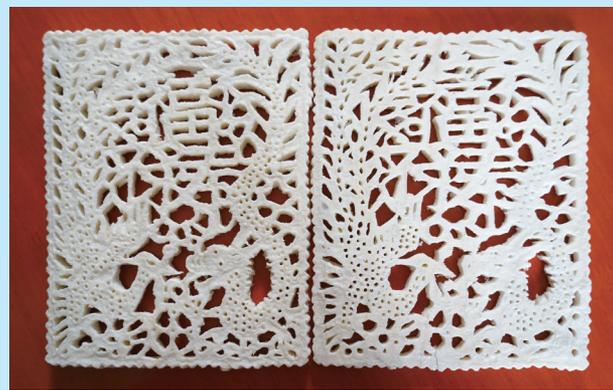
茶泡是跨越千年历史,从岁月留香中里走来的水果茶品。作为玉林精致的泡茶小食,曾亮相著名的《舌尖上的中国》栏目。2016年,玉林茶泡制作技艺被列入第六批自治区级非物质文化遗产代表性项目名录。

取一缕冬瓜魂,鑿一枚杯中玉。玉林茶泡是集鑿制、美学、茶饮为一体的民间泡茶食品,在泡茶时配以茶泡,相传宋代时期已有雏形。相传,乾隆皇帝游江南的时候,店家给他上了一杯玉林茶泡,乾隆十分欣赏,还留下一副对联:“茶香飘四海,泡甜达三江”。据光绪《郁林州志·舆地风俗》记载:“茶泡近来更兴尉,用冬瓜(亦有用木瓜者)切片寸余或二寸阔,一二分厚,方圆不一,上雕花木、虫、鱼皆镂空渍以白糖,晒干。客至用以泡茶以为待客。若嫁女者须备数百枚,女于归次日,凡婿家男女老幼及烟戚遍奉茶泡,谓之‘新人茶’。”可见,从清代起,在玉林的客家民间,茶泡作为代表着新娘心灵手巧、聪明贤惠的女红,成为新娘陪嫁必不可少的物品。在当时,以拥有茶泡的数量、花式、品种来显示新娘娘家的身份、财富、地位的象征。几百年来,茶泡逐渐盛行于玉林客家迎婚嫁娶、老人祝寿、接待贵宾等活动中,也是亲友礼尚往来之佳品。

玉林茶泡主要分为平雕茶泡和立雕茶泡。平雕茶泡原料主要选用玉林特有结实圆润光滑、体积硕大的老石瓜,立雕茶泡则选用圆润均匀的大木瓜。经过鑿制、泡洗、晒青、上盘、筛晒等十几道纯手工工序制作而成。鑿制是制作茶泡最具特色的环节,光鑿制工具就有瓜刨、锥子、刻刀等几十种。人们先将瓜刨皮,经过艺术构思,切成雏形,运用鑿、镂、刻、雕等手法制作出精美的茶泡胚;将鑿制好的茶泡胚放入水里浸泡数小时,目的是减掉冬瓜的苦涩味,后反复冲洗。晒青也称为过青,将茶泡胚放入水中煮片刻,再经过反复的清水浸泡后捞出茶泡胚晒干。上盘是将茶泡胚摆盘,浇上白糖浆,糖凝固后再次反复,直到茶泡胚将糖都吸收进去。筛晒是将茶泡移到竹筛,反复翻晒,大约5天左右,待茶泡晒干至碰撞能发出清脆的响声,至此完成茶泡制作。

玉林茶泡有鑿福、禄、寿等各类吉祥文字,也有鑿动物、花草、水果、鱼鸟等各种美好寓意图案,甚至可鑿各种楼阁、雕塑等标志性建筑。其肤白如雪,晶莹如玉,外形自然美观,精巧耐看,通过图、形、色的立体构制,触动人们的心灵,时刻感受淳朴客家人的热情,具有美学研究价值。茶泡泡茶时,飘出瓜果茶香,茗茶时清香甘甜、沁人心脾,使人心旷神怡,展现了生活的惬意雅致。

一片石瓜,做到心中有画;一杯清茶,做到舌尖清甜。这是传统文化美的传承、美的延续,那抹清甜的茶香,飘进千家万户,承载多少喜怒哀乐,留在人们的回忆里,久久不愿散去。



▲茶泡成品。



▲鑿制。



▲晒青。

◀传承人李世俊(右一)在传授技艺。



恭城彩扎龙狮

在恭城瑶族自治县恭城镇吉祥街纸扎工艺店里,张桦正忙着制作龙头。破竹、削篾、糊纸、上色……他和工人们有条不紊地进行分工协作。

恭城彩扎迄今已经有百年历史,2020年被列为自治区级非物质文化遗产代表性项目,“90后”张桦也成为第七批自治区级非物质文化遗产代表性项目传承人。

彩扎龙狮分扎、铺、写、绘画、装裱五大工序,重点是要把龙狮的头部造型做出来,裱好纸或者布给其定型,再绘上颜色,最后对龙狮进行装饰。

“手工艺看似简单,其实做起来要耐心和毅力,还要对做出的工艺品有足够的了解和认识。光是做一个狮头,我要花3天时间。”张桦说。他把在大学学到的专业美术知识运用到彩扎中,将传统的彩扎、纸扎、灯彩、烟花工艺与现代工艺美术相结合,对彩扎工艺不断进行创新和改良,让龙头的绒毛更逼真,摸起来手感更好,色彩更加丰富艳丽,产品更耐用。

(吴靖 农翠华/文、图)

◀张桦在制作龙头。

3月16日至17日,柳州铁一中学组织千人研学团到三江侗族自治县开展研学活动;先后到三江县城大侗寨、林溪镇程阳八寨、八江镇布央村等地观楼桥、赏歌舞、品侗宴、采春茶,在欢声笑语中感受侗乡非遗魅力。

近年来,三江大力推进研学旅游发展,着力推广“文旅+教育”模式,聚力打造一批非遗体验、民俗体验、农耕

体验、红色教育等研学基地,建立健全研学旅行制度体系和教学课程体系,不断提升研学服务设施和服务水平,广泛开展有内涵、有特色、有深度的系列研学体验活动,让研学游客在欢乐中感受文化与自然的力量,助推三江文旅产业高质量发展。

图为学生们在参观侗族木构建筑博物馆。(龚普康 摄影报道)

