

“我很震惊这件事情。一个藏人把西路边茶写清楚了，写得无比细致，有的时候会让人惭愧。”茶祥子说。

就这样，沿着映秀的山水自然和茶马古道，茶祥子找到了西路边茶的源头。

传承人的使命

映秀是湿润河谷地区，而汶川是干旱河谷地区，两者交界处容易出现极端气候条件，虽不适宜人类生存，但极适合药源类、芬芳类植物的生存。茶祥子发现映秀所拥有的正是优质茶最适合的地理环境。“全世界很难找到这么一个小小的环境下，有两种气候条件。”

茶祥子用大土司黑茶激活了这个独特的气候条件，并坚持用古法把西路边茶的黑茶完美呈现于这个时代。他发现古法的拼配工艺很像法国香水的调香师，不管是“大土司”黑茶还是“甘露之海”黄茶，都是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。”

边茶还要经过蒸制和烘焙，在水深火热中淬炼，成为甘醇的琼汤。蒸茶要火旺、水大、快蒸、要蒸透，要能看到水汽和茶直接透彻上顶，一种通透感。喝的时候非常甘醇。蒸好的茶料放进方形木制模具，不断用木槌敲击，压出茶砖。

烘焙是边茶制作工艺中的关键环节。烘是火燎的意思，把热能、热量迅速地打到茶砖当中去，让它内部发热，焙是慢慢小火焙干，把火力慢慢渗透到茶当中去。传统的烘焙笼犹如腰鼓形背篓，茶祥子经过摸索、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。

边茶还有一道袭了百年的工序：就是将野生的山核桃烤制成核桃炭，加入碳火中烘烤茶砖，去除茶叶中



2021年6月，全球化智库和当代中国与世界研究院组织的“国际青年中国行”走进茶祥子。

的寒气，并由此调制出醇和的香味和口感。

茶坊后院这座高耸的藏羌式碉楼，是映秀灾后重建的标志性建筑，现在成为茶祥子存放茶叶的地方。“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。”

数年澄净，时光滋养，吸清吐浊。在严格按照古法技艺制作自己的黑茶产品的过程中，茶祥子也体味着这条古道上一代代茶人的智慧和心性。

茶祥子所传承的西路边茶制茶工艺，要经过和茶、顺茶、调茶、团茶、陈茶五大工序和繁复的32道工序，原料陈化历时三至五年，制作约六个月。

终极的娴熟和不断的重复，磨练出简单纯粹的心性，成就一杯好茶。“手工的古法师制茶的核心就是传统、正宗、地道。”这是茶祥子一定要坚守传承的。他要坚守传承的不仅仅是茶的技艺的传承，还有对西路边茶文化的虔诚恭敬。

茶祥子说，“绿水青山真的就是金山银山，但是只有走出去，才是金山银山。我们用了十一年时间，把汶川映秀的茶用各种途径走出去。我们走的方法看起来很笨拙，但是很有实效，我们就坚决做一个保安员，为饮茶的人提供安全营养的茶品。”

茶叶生长在不同海拔和不同山势，如山的阴面或阳面，其口感和功能都不同。茶祥子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。他也制定了严苛的收茶标准，因为“这是生命线，保证活下来的生命线”。

走出去还要靠人来转化。茶祥子建立了自己的西路边茶的传承和教化体系，“除了非遗口传心授的传统手工艺的技艺传承的方法，我们还有一个现代教育科学体系。茶祥子制茶坊有六个SC认证，是一个拥有标准的食品安全保障体系的专业级工坊，承担着现场教学的任务。”

制茶坊的非遗传习团队中有当地村民，也有本科生、硕士研究生。这些年，茶祥子带领团队不断拓宽非遗传承的路子，开发出来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都被评为县级非遗项目。

在映秀十一年，茶祥子对制茶坊生产的每一批次的茶都做了留样。这是一个成长过程的记录，同时也是茶祥子的非遗传承“教材”。他总结的非遗传承经验是：慢慢学、慢慢悟，不断试错，容错，找到自己可体悟的制茶正道。

“非遗技艺一定要循着古人的传统经验，但同时要