

彩色茶泡研发者陈冬红： 用慧心妙手 为玉林茶泡添彩

□记者 刘赛

春日午后，位于玉林城区新民社区的一栋居民楼楼顶花园里，一名身着传统服饰的女子正在用竹编簸箕晾晒玉林传统美食——茶泡，茶泡有黄色的，有红色的，有紫色的，在阳光照射下，显得格外晶莹剔透，就像一个个用彩玉雕刻而成的精美艺术品。创新制作这些彩色茶泡的手艺人，是一名性格娴静的年轻女子，她叫陈冬红。



陈冬红在晾晒茶泡

从家公手上传承茶泡技艺 切坏无数石瓜

陈冬红的祖上是民间木器刀具制作手艺人，父亲陈基杰是一名家具雕刻师傅，从小耳濡目染，令她爱上了手工艺术。

几年前，陈冬红在电视节目《舌尖上的中国》中，看到了玉林茶泡的制作介绍，很感兴趣，于是萌发了学习制作茶泡的想法，但一时之间找不到师父。一次，她无意中和家公庞东红说起这事，家公笑道：“我就懂得制作玉林茶泡，我可以教你。”原来，庞东红的母亲钟秀清是玉林茶泡手艺人，他从小就学习茶泡制作技艺，并跟随母亲制作茶泡，直到参加工作后才放下了这门手艺，偶尔在逢年过节的时候制作少量的茶泡供家人和亲戚食用。

在旧时因为糖是稀罕物，玉林茶泡是有钱人家才能制作和食用的美食，用茶泡和茶叶一起泡，茶水甘甜清冽，滋味悠长。在清代和民国时期，玉林茶泡最为盛行，大户人家办喜事时都喜欢用茶泡待客，在新郎到女家“迎亲”时，女家会以茶泡相赠，而男家也须以同样规格的茶泡回赠女家的“送嫁娘”。新娘在婚后回门时，要是能带上自己亲手制作的茶泡，左邻右舍就会羡慕不已。在很长的一段时间里，玉林民间活跃着一批技艺精湛的茶泡手艺人，到了上个世纪九十年代，这些手艺人大部分都已年迈，不再从事茶泡制作，同时也由于人们可选择的美食种类日益丰富，茶泡艺术才渐渐淡出在人们的生活。

了解玉林茶泡的悠久历史后，更加坚定了陈冬红学习制作茶泡的想法。学制茶泡，要过的第一关就是切瓜。“制作茶泡最好要用瓜龄70天重15公斤以上的玉林本地老石瓜，用刀把它均匀地切成片，石瓜要是切得厚薄不一，或者厚度不合适，茶泡也很容易开裂，那就作废了。”陈冬红说，在跟随家公学习制作茶泡的过程中，她不知道自己切坏了多少个石瓜，才把瓜片切得厚薄一致。制作茶泡的过程有开瓜、构思、篆刻、浸泡、晒青、过糖、晾晒环节。“煮糖过糖是制作茶泡的核心技艺之一，全凭经验把握。”陈冬红表示，“篆刻茶泡的刀具也很重要，还好我父亲就会制作刀具，我又跟他学会了这门手艺。”

借鉴五彩饭制作 研发出彩色茶泡

刚开始，陈冬红一边跟家公学手艺，一边利用业余时间在网上销售家公制作的茶泡，供不应求。“那时候购买茶泡的人大部分是外地的，他们看了《舌尖上的中国》介绍玉林茶泡后，纷纷慕名下单购买。”

2015年后，陈冬红制作茶泡的手艺更加娴熟了，于是把经营茶泡作为主业来打理。传统茶泡的形状一般是采用平雕，尺寸也不大，有四方形、圆形、六角形，图案也是文字和花鸟为主。在制作茶泡的过程中，陈冬红发现传统茶泡的篆刻手法和图案比较单一，于是萌发了在传统茶泡制作技艺上创新的想法。

陈冬红先后尝试了用木瓜立体篆刻各种图案，以及用大片冬瓜平雕了旗袍、凤凰、扇子等图案，完成一块特制的大茶泡，往往要篆刻三四个小时，甚至需要更长的时间。“虽然制作不容易，但完成一幅茶泡作品后，会很有成就感和满足感。”由于大茶泡雕刻时间长，技艺复杂，她创新推出的茶泡产量少，无法批量推向市场，只能自己和茶泡爱好者一起把玩、欣赏交流。

“玉林传统茶泡一般都是白色的，前两年，我又萌发了制作彩色茶泡的想法。”陈冬红说，现在人们都追求绿色健康的美食，如果用色素为茶泡上色，肯定行不通，她先用红肉火龙果汁为茶泡上色，后来发现这样的茶泡遇到高温会褪色。后来，她又尝试用多种果汁为茶泡配色，但都失败了。

有一次，陈冬红在制作壮族五彩饭时受到了启发，她借鉴制作五彩饭的方法，用草药叶子、梗磨碎取汁，为茶泡上色，经过不断尝试，她终于成功研发出了彩色茶泡。

第一批彩色茶泡面世后，陈冬红欣喜若狂，邀请朋友们一起欣赏，朋友们赞叹说：“这哪里是食物啊，分明就是一件件艺术品。”为了能够制作更多五彩茶泡，陈冬红在楼顶上种植了很多草药和蝶豆花等花卉。不过，由于制作彩色茶泡的成本很大，她也没把彩色茶泡推向市场，只是送给一些朋友收藏品尝。“彩色茶泡除了有传统茶泡的甘甜，还多了一份淡淡的草木芬芳，朋友们都很喜欢。”



专心篆刻茶泡。



精致的彩色茶泡。

不遗余力推广茶泡制作技艺

这几年，玉林茶泡渐渐回到了人们的视野，不少年轻人都愿意尝试一下这个被评为自治区非物质文化遗产的美味，一些老年人购买茶泡则主要是怀旧或回味传统，前来购买茶泡的人比以前多了，陈冬红陷入了供不应求的苦恼，毕竟制作茶泡无法采用机器大规模生产，只能由人工制作，产量远远跟不上销量。

为了推广玉林茶泡，近年来陈冬红应邀走进市博物馆、新华书店、学校的公益课堂展示茶泡技艺，介绍这一份玉林特有的非物质文化遗产，她创新制作的五彩茶泡一亮相，就成了“网红”，人们好奇地询问制作方法，她也毫无保留给予传授。她说，现在玉林茶泡的老手艺人越来越少了，希望有更多和她一样年轻的玉林茶泡手艺人接棒，让玉林茶泡走得更远更久。