

恭城：传承千年油茶文化

□本报记者刘健 通讯员黄庆波 李茂香

2022年11月，恭城申报的包含“茶俗（瑶族油茶习俗）”在内的“中国传统制茶技艺及相关习俗”被列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。同年，自治区党委刘宁书记在恭城调研时作出重要指示：“要将恭城油茶打造成‘中国咖啡’，把恭城油茶打出去”。桂林市委、市人民政府以桂林打造世界级旅游城市为契机，将“恭城油茶”纳入“桂林经典”品牌。

近年来，恭城瑶族自治县县委、县政府认真贯彻落实自治区、桂林市决策部署，以瑶族油茶习俗传承发展为着力点，激发全县各族群众就业创业新动能，持续推动恭城油茶产业走上“快车道”。

如今，被誉为“中国咖啡”的恭城油茶，已经跳出了瑶族人家简单的日常生活圈，由原来的大排档、路边摊朝着百亿元级产业的目标迈进。



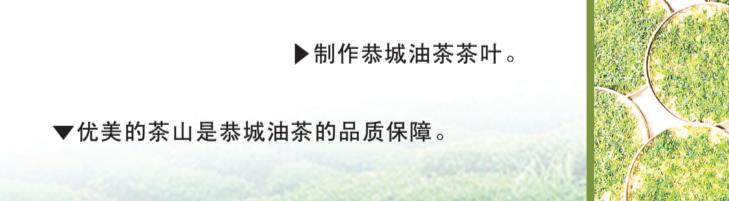
▲瑶族同胞在打油茶。



▲恭城油茶标准化生产线。



▲周黎维在普及恭城油茶文化。



▶制作恭城油茶茶叶。



▼优美的茶山是恭城油茶的品质保障。

奋力打造恭城油茶全产业链

从桂林坐动车到恭城，随便找一家油茶馆坐定。

一锅热气腾腾的油茶端上桌，舀上几勺到碗中，根据自己的口味喜好加入炒米、麻蛋、葱花、香菜等，呷上一口，寒冬的肃杀里顿时多了几分别样的暖意。

“我们这里的客人大多来自广州、柳州、桂林等地，周末约上三五好友就过来了。特别是节假日，外地的客人特别多，我们一天要接待大概68桌，营业额约3万元—4万元。”恭城某餐馆经理介绍。随着贵广高铁开通，恭城融入了粤桂黔3小时旅游经济圈，周边省市特别是珠三角地区城市慕名前来体验油茶文化的游客纷至沓来，恭城成了湖南、广州、南宁、柳州等地游客周末出游的热点。

喝油茶，自然是大家来恭城的“目标”之一。如今，在恭城县城内大大小小的油茶餐馆达240多家，桂林市各地拥有1800多家。据相关部门统计全市以经营油茶为主的门店营业收入突破35亿元大关。为完成油茶全产业链布局，恭城加强茶叶种植发展，截至2023年，茶叶种植面积达1万多亩，年产量达800多吨。生姜、玉米、花生等油茶辅料种植达18万亩。“一碗茶”休闲农业现代化示范区也在规划设计阶段，发展乡村旅游，加速推进恭城油茶三产融合，助推恭城油茶向着“百亿产业”目标迈进。

早在2010年，“恭城油茶”就注册成了广西首个地方特色小吃类产品地理标志证明商标，2017年，该县制定出台了《恭城油茶制作技术要求》《恭城油茶服务质量规范》等广西地方标准，为规范恭城油茶市场提供了权威“范本”。随着恭城油茶标准的制定，走出了现代产业化发展最重要的一步。2019年，恭城全面启动恭城油茶“万亩原料基地、百亿产业”计划，进一步扩大茶叶、生姜等标准化种植规模。在恭城县委、县政府的大力支持和强力推动下，恭城油茶初步形成了集原料种植、加工、旅游、餐饮、电商、物流于一体的产业链条，油茶产业化、规模化发展取得了长足的进步。

2022年10月，自治区党委刘宁书记在恭城调研时作出重要指示：“要将恭城油茶打造成‘中国咖啡’，把恭城油茶打出去”，桂林市委书记周家斌要求把“恭城油茶”打造成“桂林经典”，并要求相关部门成立专项小组进行推进。

今年以来，恭城成立了以县委书记、县长为组长的油茶产业发展专班，向上对接区、市工作专班，始终保持与区、市同频共振、同向发力；向下指导乡镇开展工作，深入分析当前恭城油茶产业的发展现状，科学剖析恭城油茶的资源优势、政策优势，明确油茶产业发展定位。专班下设油茶产业发展办公室，纳入油茶产业集团、恭城油茶协会人员，实现政府与民间力量无缝对接，形成“政府引导扶持、企业主攻产业、协会规范行业”的联动机制，全县上下共同向着恭城油茶的“百亿”产业目标持续发力。

目前，恭城瑶族自治县县委书记陈代昌在媒体上撰文表示，恭城结合地域特点和经济状况，科学划分茶叶、生姜、五谷种植区域，打造了一批茶叶、生姜等油茶原料种植示范基地，推动油茶原料本地化规模化生产。建设集研发生产、加工制作、观光体验、冷链物流、产品销售“五位一体”的特色产业园，新建一批标准厂房，是推动油茶全产业链发展的基础保障。同时，要加大招商引资力度，出台招商、税收优惠政策，引导油茶产业链企业入驻、集聚发展，全面提高恭城油茶产品精深加工水平。

从2011年起，恭城连续十三年举办桂林恭城油茶文化节，以油茶文化搭建广阔平台，不断探索恭城油茶产业发展的新路径，让恭城油茶成为民众可欣赏、可品尝、可体验、可购买的“世界非遗”品牌。2019年，恭城以2019名瑶族同胞同时打油茶，创造了“最多人同时一起打油茶”的吉尼斯世界纪录。2021年，瑶族油茶习俗入选国家级非物质文化遗产代表性项目名录。2022年，这碗醇香浓郁的油茶成了“世界非遗”！

“打油茶是祖祖辈辈传下来的，我们从小就耳濡目染。油茶的茶俗茶礼贯穿了瑶族人的一生，待人待客，婚丧嫁娶，瑶族人生活的方方面面都离不开打油茶。”油茶非遗传承人周黎维介绍，油茶由古代药饮、粥茶、煎茶、煮茶衍变而来，在传承过程中，打油茶的工具和制作工艺逐渐改良，打油茶原料由油茶叶，变成茶芽、谷雨茶甚至更为精细的茶。

恭城油茶用料及制作方法均十分讲究，其特色在于“打”，与“沏”“泡”“煮”“煎”出的茶味大不相同。恭城油茶以大叶绿茶为主料，一般选用清明、谷雨两个时节采摘的茶叶，这段时间雨量充沛，茶叶非常的肥，特别适合打油茶。采摘时，叶梢部位的枝条也要一并取下，经过杀青、揉捻、摊晾、烘干、存储等程序。

制作好的油茶，以黄绿色为佳，色泽醇厚，闻之茶香夹杂着葱花、香菜的香味，入口绵滑，初入嘴醇厚清苦，微辣中带有涩味，过后便是甘醇鲜香，回甘回甜，令人回味无穷。

铸就百亿产业集群

翻开《恭城瑶族自治县油茶产业“十四五”高质量发展规划》可以清晰看到，恭城将融合一二三产业发展，优化油茶文化旅游产业布局，打造功能完善、文化内涵丰富、可持续发展的现代恭城历史文化示范园区，推进“油茶小镇”“恭城瑶家油茶非遗文化产业园”等重大文化旅游项目，形成文化旅游产业聚集群；扎实推进油茶产业化发展，壮大产业链条，将产品的加工、展示、研发、电商物流等各环节全面配套，促进油茶产业化高质量发展，为客户带来完整的恭城油茶全过程体验。

此外，该县2023年细化制定《加快推进恭城油茶产业高质量发展的实施方案》，明确了恭城油茶未来5年发展目标，到2028年，发展50亩以上茶叶种植基地15个，发展油茶产业链加工企业20家，发展恭城油茶旗舰店20家，实现恭城油茶全产业链产值超100亿元，将“恭城油茶”打造成为全国著名商标，将恭城打造成为中国油茶美食之乡。

“我们规划了建设国家非物质文化遗产（恭城油茶）融合创新发展产业园，产业园建设以打造恭城油茶总部经济为目标，规划建成油茶加工产业区、物流产业区和中央厨房、配套商贸服务区三大功能分区。”恭城油茶产业办公室刘守高说，第一期项目规划用地188亩，投资估算2.8亿元，规划建设内容为标准厂房、展示中心、体验中心等主体工程建设，以及配套建设产业园区的供电、给排水、绿化、道路及地面硬化、文旅设施等附属设施工程。建设集研发、生产、检测、展示、电商、物流、文旅等功能为一体的油茶产业园区，引进一批油茶产业链生产企业入驻园区，形成一二三产融合创新发展的产业集聚区，成为游客旅游网红打卡地、县域经济发展支撑点和打造桂林世界级旅游城市的一大亮点。

随团而来，满心欢喜而去，现在，越来越多的游客奔着一碗正宗的恭城油茶而到恭城旅游，甚至要特地带一套油茶器具回去，随时体验打油茶和喝油茶的乐趣。恭城也充分挖掘康养旅游的特色与优势，打造和聚集了一系列以健康饮食、养生养老为核心的康养产业，“康养+旅游”的发展模式成为恭城旅游融合发展的新模式。

“人类非遗”的传承之路

恭城绕城河叫“茶江”，恭城1000多年前叫“茶城”。

恭城人打油茶有1500多年的历史，厚重的油茶文化如璀璨明珠一样沉淀在恭城历史的长河中。

2022年11月29日，在非洲国家摩洛哥首都拉巴特召开的联合国教科文组织保护非物质文化遗产政府间委员会第17届常委会上，正式通过了将包括恭城申报的“茶俗（瑶族油茶习俗）”在内的“中国传统制茶技艺及相关习俗”列入人类非物质文化遗产代表作名录。

“恭城瑶族油茶习俗列入人类非物质文化遗产代表作名录，是推动恭城茶文化保护传承工作的历史性节点，是向世界传播恭城油茶文化的一个重要契机，再次体现出中华文明对人类文化多样性作出的不可忽视的贡献。”恭城油茶产业协会会长宁少可说。自此，这碗浓郁的恭城油茶走出瑶乡、香飘世界，成为桂林打造世界级旅游城市的“金字招牌”。

恭城油茶，不仅仅是一碗茶，更是一项可品尝、可观赏、可体验的非遗文化传承。

从2011年起，恭城连续十三年举办桂林恭城油茶文化节，以油茶文化搭建广阔平台，不断探索恭城油茶产业发展的新路径，让恭城油茶成为民众可欣赏、可品尝、可体验、可购买的“世界非遗”品牌。2019年，恭城以2019名瑶族同胞同时打油茶，创造了“最多人同时一起打油茶”的吉尼斯世界纪录。2021年，瑶族油茶习俗入选国家级非物质文化遗产代表性项目名录。2022年，这碗醇香浓郁的油茶成了“世界非遗”！

“打油茶是祖祖辈辈传下来的，我们从小就耳濡目染。油茶的茶俗茶礼贯穿了瑶族人的一生，待人待客，婚丧嫁娶，瑶族人生活的方方面面都离不开打油茶。”油茶非遗传承人周黎维介绍，油茶由古代药饮、粥茶、煎茶、煮茶衍变而来，在传承过程中，打油茶的工具和制作工艺逐渐改良，打油茶原料由油茶叶，变成茶芽、谷雨茶甚至更为精细的茶。

恭城油茶用料及制作方法均十分讲究，其特色在于“打”，与“沏”“泡”“煮”“煎”出的茶味大不相同。恭城油茶以大叶绿茶为主料，一般选用清明、谷雨两个时节采摘的茶叶，这段时间雨量充沛，茶叶非常的肥，特别适合打油茶。采摘时，叶梢部位的枝条也要一并取下，经过杀青、揉捻、摊晾、烘干、存储等程序。

制作好的油茶，以黄绿色为佳，色泽醇厚，闻之茶香夹杂着葱花、香菜的香味，入口绵滑，初入嘴醇厚清苦，微辣中带有涩味，过后便是甘醇鲜香，回甘回甜，令人回味无穷。

今年5月，周黎维带着弘扬恭城油茶文化的使命，前往老挝、越南、卢森堡等国家，开启油茶推介之旅。“国外的接受度很高，尽管恭城油茶对他们来说是一个完全陌生的东西。但是通过我们的介绍，他们能够想象少数民族生活的场景，对油茶的认可程度已经超越了普通的‘商品’。”周黎维告诉记者，在国内，他的活动也非常多，北京、天津、上海等地都邀请过他去推广恭城油茶。

有趣的事，采访的过程中，一位中间人拨通了周黎维的电话，传达了有留学生想要“拜师”的事情。可见，恭城油茶的魅力，绝不仅是“美食”。

“主要是文化自信，恭城油茶凝聚了少数民族千年的智慧，在现代文明中，这种朴素的智慧让人陌生的同时，也传递着某种生趣。”周黎维告诉记者，今年桂林艺术节期间他接待了格鲁吉亚、日本等国家的学者，将恭城油茶文化作了一系列展示。

“作为这个项目的传承人，我们的责任就是要保护好、传承好、利用好非物质文化遗产，延续历史文脉，坚定文化自信，把非遗与现代生活建立起更加紧密的关系，不断在新时代中绽放异彩，为越来越多的人带来精神和物质的双丰收。非遗活起来，人人保护传承的局面将会更动人。”周黎维说。

“桂林经典”迈向国际

今年11月21日，桂林公布“桂林经典”名单（第一批），这样形容恭城油茶：瑶族美食，经典传承，一碗“人世间的烟火”，一项“舌尖上的非遗”。恭城油茶正以它独特的魅力名满八桂、享誉神州。

诚然，如今的恭城油茶，俨然成了名副其实的“广西特色”和“桂林经典”。

走进恭城燕新路工业园新欧记大门，一则“让世界爱上恭城油茶”的立体标语坐落在翠青碧绿的草坪上，显得格外有生趣。

新欧记厂房占地3000平方米，2023年6月份启动油茶生产线建设，11月份完成设备安装调试，总投资达1500万元。记者在现场看到，一条自动化的生产线，经过灌装、高温灭菌、检测等多道程序以后，一个沉甸甸的“小金碗”就制作完成了。“小金碗”是我们的设计包装，我们这款设计市场反响很好。我们正式生产都在十万级无尘车间内进行，目前有十多人，每天能生产三四吨，差不多一万碗。”

据现场工作人员杨丽萍介绍，新欧记通过研发，去掉了油茶的“涩”味，他们生产的恭城油茶膏已经能更好适应外地人的口感。“今后我们还将在油茶中添加一些各地特色元素，让油茶成为真正的‘百搭’。我们的代理销售已经可以实现通往全国各地，甚至还有的已经走出了国门。”

12月7日，自治区人大常委会副主任、桂林市委书记周家斌，走进桂林新欧记食品有限公司企业展厅、生产车间，详细了解企业研发、生产、销售等情况。他对恭城油茶产业的发展给予了充分肯定，勉励当地要加强产品研发创新，强化技术创新和成果应用，集中到产业园规模化发展，进一步加大宣传力度，做大做强恭城油茶产业，不断增强市场竞争力和影响力。

近年来，恭城扎实推进现代农业产业园提档升级，积极打造“一碗茶”休闲农业现代化示范区，建设油茶产业园，引进科研院所、大专院校开展项目合作，研发多种口味、不同功效的油茶系列产品。

“近几年，恭城相继注册成立了福隆康、瑶之味、集萃速溶油茶、恭城油茶饮料等浓缩油茶企业，不断加大对浓缩油茶、袋装油茶和油茶伴手礼等油茶系列产品的研发力度。”恭城油茶产业协会会长宁少可介绍，随着油茶产业链不断延伸，中小型、家庭作坊式恭城油茶系列食品加工企业已有上百家，越来越多的油茶产品走俏网店。

油茶粉、油茶膏、瓶装油茶饮料……在恭城油茶小镇少数民族特色产业展示中心，许多油茶新品被开发出来，摆上柜台。琳琅满目的油茶商品令人直观感受到恭城人民对油茶文化的传承与创新。

在周黎维的介绍中，我们还了解到为了更好地传承和发展油茶，一些企业开发了即冲即溶即饮的速溶恭城油茶、油茶火锅底料等油茶产品。其中，速溶恭城油茶今年9月入选了由商务部、中宣部等六部门联合主办的“千帆出海”行动计划中的“中国好礼产业促进计划年度推荐产品”，正式成了“国礼”。

据恭城瑶族自治县油茶产业办介绍，该县油茶产业发展空间布局将以恭城油茶融合发展产业园为核心，依托国道G241沿线打造集油茶种植、加工、观光、体验、休闲、文化、康养、非遗传承于一体油茶产业链，以发展油茶种植业为基础，依托“一镇一特、一村一品”，建设茶叶、生姜、花生、红薯、玉米、芋头等多个油茶原（辅）料种植示范供应基地。在此基础上，构建以有机茶、高端茶、速溶油茶、油茶火锅底料、恭城油茶系列食品、健康快捷新型食品等为主的产业集群，将恭城油茶产业做成富民产业。

（本版图片均由恭城融媒体中心提供）