



“00后”茶人：

学老手艺 铸新品牌

本报实习生 李婷

检验功力的试场

“西湖龙井茶讲究‘色绿、香郁、味甘、形美’，手工炒制西湖龙井高级茶，要求炒茶人在220℃的铁锅里，灵活运用抖、甩、推、扣、压、磨等手法，十分考验功力。而比赛正是一个展示和检验功力的平台。”活动嘉宾、浙江省非物质文化遗产西湖龙井采摘和制作技艺代表性传承人樊生华说。

回顾这场比赛，已深耕茶行业40余年的樊生华很是感慨。“我记得自己十几年前作为选手参赛时，只是孤身一人；今年，我带了一支徒弟队伍来到比赛现场。”樊生华说，最令他高兴的是，多位参赛的徒弟都是“00后”，最小的仅有17岁，他们中有6人成功闯进决赛，徒弟张艺乘更是夺得了“新锐赛”冠军。

“从2017年开始，我便和朋友们说，自己的学生参赛时至少保证有一个进前三名，看来我这牛没白吹。”樊生华笑着说。

张艺乘显然没有辜负师傅的期望。“这个冠军，弥补了我去年参赛时的遗憾，是对我最大的认可。”张艺乘说，他曾在2021年首次参赛，由于杀青时没掌握好火候，无缘晋级。今年赛前，为了拿出自己的最佳状态，他每晚都会严格按照比赛要求进行训练，炒一锅茶需要两小时，等训练结束，已经到了凌晨一两点。

他的师傅冯晨宇同样在比赛中脱颖而出。虽只系统学习西湖龙井制作

技艺两年多，但他以“新锐赛”初赛第一的成绩进入决赛。

“遗憾的是，我在决赛中没能控制好温度，锅温比正常情况高了近20℃，导致茶的颜色和形状都不够理想。”冯晨宇说，“我会从中吸取教训，多加练习，争取明年在决赛获得一个好名次。”

那锅茶是混着眼泪炒的

茶艺之路，并不轻松。张艺乘至今还记得那锅带着眼泪的茶。

高考后的暑假，18岁的张艺乘开始学做一杯正宗的西湖龙井茶。为避免中暑，他每天早上4点起床去茶园，采4个小时茶叶。“西湖龙井茶采摘手法要求只能折，不能掐，摘一片放一片，否则握在手里的茶叶就会发酵。采回来的茶叶只有8两，正好够炒一锅。”

刚开始，他总是下不去手，茶叶杀青的时候锅里的温度超过200℃，看着就让人心生胆怯。

“我炒出来的第一锅茶像九曲红梅，形状弯曲，而真正的西湖龙井茶外形挺直，颜色嫩绿。”张艺乘说，“师傅看我做得不到位，便摁着我的手往锅里放，那锅茶是混着眼泪炒下去的。哭不是因为被烫伤了，而是为自己炒不好茶感到委屈和自责，克服不了心理恐惧，永远学不好炒茶技艺。”那次之后，他才真正克服心理恐惧，炒茶技艺渐入佳境。

每次炒茶，手上都会被烫起大大小小的水泡，这在冯晨宇眼里也是习以为常，甚至还有种成就感，“这

是独属于炒茶人的勋章！”

冯晨宇是一个茶三代，对茶的爱与生俱来，报考专业时，他毫不犹豫地选择了茶方向，也正式走上了自己的炒茶技艺“深造之旅”：在学校，认真学习茶艺和茶的理论知识；在校外，得到樊生华老师的悉心指导，对西湖龙井采摘和制作技艺有了更深入的了解。甚至在家里，父母还为他开起了“小灶”。

在冯晨宇家，有一个特别的生活场景：妈妈会帮他采摘茶青练习，儿子在锅旁反复翻炒，爸爸在一旁监工、指导。

“这样的模式已经持续了两年多。”冯晨宇说，为了练习，他去年被烫伤了20多次，但每当听到爸爸的认可——“这锅炒得还可以”，那份喜悦便会冲淡手上火辣辣的疼痛。

为了让师傅和父母放心，他现在更是加倍努力。“我希望把西湖龙井采摘和制作技艺的每一步都学精、学通，继续参加比赛，不断积累经验，期待自己有一天可以成为炒茶大师，为非遗传承贡献一份力量。”冯晨宇说。

做年轻人的茶品牌

“00后”的加入，不仅壮大了非遗技艺传承队伍，更为整个茶行业注入了新鲜血液。传统茶叶品牌的客户群较为稳定，年轻茶客占比少。

为什么不专门打造一款适合“00后”的茶呢？带着这样的疑问，2020年，张艺乘聚焦年轻群体，创立了自己的茶叶品牌——礼乘。他在观察中发现，一份正宗的西湖龙井茶

价格对于年轻人来说有些“高不可攀”，加之“茶叶是中老年养生饮品”的刻板印象，使得在年轻群体中开拓茶叶市场并不容易。

针对这一难题，张艺乘发出8000余份调研问卷，深入研究当代年轻人的茶消费观念。“花两杯新品奶茶的价格，就能为父母挑选一款称心的礼物，这是很多‘00后’乐意看到的。”张艺乘说。他以父辈的饮茶习惯作为切入点，推出了以茉莉龙井和桂花龙井为主打产品的平价“孝心茶”。

“前期收集的数据也被利用起来，调研对象父母生日当天，我们会发出祝福提醒，并推荐茶叶。”张艺乘介绍。这样的暖心模式，让礼乘成功跻身大学生消费市场，第一次就卖出了8000多罐茶叶。此外，张艺乘结合爆火的盲盒、塔罗牌等新型营销方式，陆续推出茉莉九曲红梅和桂花九曲红梅等新产品。

茶园是质量保证的源头，张艺乘为此和农户合作，已签约300多亩茶园，为日后品牌的转型之路做规划。每当春茶季过后，他都会和师傅一起给茶树施肥。“现在茶园都用菜籽饼作有机肥，有时要背着100多斤的肥料爬升300多米，才能把山头的茶树完全覆盖。”张艺乘说，一天下来，背上红彤彤的一片，身上的衣服都能拧出水，“但是一切都很值得，这为品牌打造自己的高级手工茶奠定了基础。”

看着年轻茶人的成长，樊生华倍感欣慰。“制茶、爱茶，为他们的作品、生活指出了一条充满前景的路。现在，主动来学茶的年轻人已越来越多，茶叶传承，看来真不用发愁。”樊生华说。

茶业视点

茶人茶缘

张瑜莲：

线上转型赋能老字号突围

顾怡

入山何处不飞翠，碧螺春香百里醉。初春，江苏苏州太湖洞庭山上，碧螺春又迎来了采摘期，采鲜叶、拣嫩芽、炒新茶……苏州三万昌茶叶生产基地一派忙碌热闹的景象。

“包装好的碧螺春茶叶会分批发往南京、昆山等地分店，同步在淘宝、京东等平台发售。”江苏省苏州市姑苏区政协委员、苏州三万昌茶叶有限公司总经理张瑜莲介绍，平均每月线下线上销量达7.9吨，月销售额达768万元，在上海、广州等多地占有市场份额，甚至走出国门，远销澳大利亚等世界各地。

近年来，三万昌牌洞庭山碧螺春作为苏州的一张名片，越来越被人们熟知和认可。大量客商和外地游客来到三万昌茶叶生产基地参观制茶流程，了解企业品牌和文化，进一步推动了茶叶、旅游等产业发展。苏州茶的享誉和繁荣进程中，浓缩着张瑜莲8年来咬牙坚持、锲而不舍带领老字号茶企奋勇突围的艰辛之路。

2013年，三万昌还延续着传统老字号企业的实体经营模式。随着各大电商平台逐渐兴起，固化的经营理念和单一的营销模式成了阻碍企业融入时代、创新发展的桎梏。为帮助企业有效突破瓶颈，实现新的发展，同年只有22岁的张瑜莲开始担任企业总经理，开启了“线上+线下”茶叶推广营销新模式。通过网络广告投放、品牌宣传等方式，逐步扭转洞庭山碧螺春原产地知晓率不够广泛、品牌影响力不够强大的局面，同时渐渐打开了销路。

“我们要改变‘酒香不怕巷子深’的理念，积极推动碧螺春走出洞庭山、面向全国、走向世界，成为家喻户晓的品牌。”张瑜莲表示，为了凸显洞庭山碧螺春的自身特色，她们在每一罐茶叶里面，都详细说明了炒制技艺、口感特点、冲泡方法，并在外包装上张贴官方地理标志保护标志，顾客通过扫码即可鉴别真伪。为进一步扩大产品销量，张瑜莲在茶叶包装上进行了专门设计，线下实体店主要采用高年龄段群体所喜欢的花鸟鱼虫等图案，线上网店则更倾向凸显新颖时尚、材质轻便，充分迎合年轻群体的审美需求。

在今年1月召开的姑苏区政协三届一次会议上，作为新一届政协委员的张瑜莲，肩上也多了一份责任。“除了继续带领老字号茶企乘风破浪、扬帆远航，如何在新时代为承载千年文化内涵的苏州茶注入新的活力，成了摆在面前的新课题。”在向大会提交的提案中，张瑜莲把视线放到了青少年身上，她建议，推动茶文化走进校园、融入教学，让青少年喜欢喝茶，自觉成为茶文化的爱好者、传播者。

今年是百年茶企三万昌开创线上销售渠道的第9个年头，张瑜莲依旧不改初心，笃定前行。“作为‘90后’年轻茶人，我将继续探索，以开拓创新的精神和担当实干的作为，持续擦亮苏州洞庭山碧螺春品牌底色，积极推动中国好茶走向世界，焕发时代光彩。”张瑜莲说。

(作者系江苏省苏州市姑苏区政协工作人员)



茶乡采风

清明临近，吸一口春茶的芳香，是不少人舌尖喉头的回味。

“只要天气晴好，茶叶就长得快，今天还是芽头，明天可能就是一芽一叶，采春茶就是和时间赛跑。”宁波市奉化区山川茶场负责人钟丹丹说。眼下正是春茶采摘的时节，这几天，她可忙坏了，奉化曲毫已陆续进入采摘期，不浪费每一片“金叶子”，是钟丹丹这个春天最重要的任务。

记者在奉化山川茶场看到，茶农们正熟练地采摘着春茶。山川茶场共种有福鼎大白等制作奉化曲毫的主要品种200多亩。“前期一直是有订单没茶叶，因为受天气影响，今年茶叶萌发速度有所延缓，炒制时间也随之推迟。”钟丹丹说，尽管上市时间延迟，但今年的曲毫茶芽分汲取足，品质有所上升，一经加工完成，便可售罄，基本零库存。

山川茶场的繁忙景象不是个例。每到清明时节，常年云雾缭绕空气清新的安若茶场总会用手工炒茶的传统技艺，用心制作沁人心脾的奉化曲毫。3月28日，记者来到这云山雾绕的“深闺”中一探究竟。

“制作奉化曲毫的绿茶品种主要是福鼎大白，这种茶树对生长环境要求较高，当前的日照、雨水、空气湿度都正适合。”安若茶场场长黄亚芳指着环抱在青山间的茶园说，每年这个时节采制的曲毫茶品质优良、口感甘醇。

“一泡曲毫，需要采茶人双手在枝头采摘300多次，一斤茶需要采摘5.6万次。要想制作出上等奉化曲毫，杀青、揉捻、炒青，每个环节都不能掉以轻心。”黄亚芳说，上午把茶叶采摘回来后，要均匀铺撒在簸箕上，待锅烧热后，再把茶叶放入干锅徒手翻炒杀

青。通过这种方式，既可防止茶叶继续发酵，又能够留住茶叶原有清香。

“揉捻工序，考验的是对力量的掌控。”黄亚芳边说边做，将杀完青的茶叶从锅中转入簸箕，迅速颠簸均匀，反复揉捻。揉捻好的茶青还会再次倒入锅中，用手不停翻炒。“这是炒青，也叫炒茶。茶叶在热锅与翻炒的作用下逐渐干结卷曲。”话间，淡淡清香慢慢散发并弥漫整个屋子。制作手工茶从茶叶采摘到成品，需要耗上一整天时间。

据史书记载，千年前，奉化雪窦山一带便已产曲毫茶，因其品质独特、芳香持久，深受僧人喜爱。此后，雪窦山一带虽栽茶不断，但曲毫茶因多种原因而失传。1996年新创制成功的奉化曲毫的干茶外形肥壮盘曲、白毫显露，色泽绿润，汤色绿明，香气清新持久，滋味鲜爽回甘，因而成为越来越多人的“心头好”。

“奉化曲毫是味觉的审美，美在苦涩后的丝丝清甜，从一片叶子去感受宇宙万物，经得起品尝，耐得住磨，在草木间，品的是茶，亦是品人生。”作家午歌曾经这样评价奉化曲毫。

在宁波的茶业市场中，经营户江飞琴拿出一包最好的奉化曲毫请记者“闻香”识茶。“这几年，买宁波本地绿茶的顾客越来越多，其中以奉化曲毫、宁海望府茶等见长。最好的奉化曲毫与龙井相媲美，价格最高的卖到1800元一斤。”

当前，奉化区共种有曲毫茶6000余亩，受前期低温阴雨天气影响，今年奉化曲毫上市时间比去年推迟约10天。“今年曲毫茶总体品质很不错，市场形势也是供不应求，如果各家茶场能协调解决好制烘峰期重叠的问题，今年茶场的经济效益就会呈现利好趋势。”奉化区农业技术服务总站高级茶艺师王礼中说。为此，各个茶场已提前增加人手，不辜负每一片“金叶子”。

茗海拾贝

盖碗悬停，你挑战成功了吗？

本报实习生 李婷



舞蹈界的“青绿腰”热潮还未退去，茶艺圈就发起了盖碗悬停挑战。只见茶人在光洁的盖碗中注入沸水，手拿盖钮使茶盖沿杯口在水中快速旋转一圈，眨眼的工夫，茶盖便在空中稳定悬浮，仅中间部分与杯沿紧贴。

“我第一次在短视频中看到盖碗悬停手法时，心想这真的不是魔法吗？当即用面前的白瓷盖碗尝试挑战，但没能成功。”北京21世纪这间茶店长刘佳说，“大多数茶友都热衷于探索盖碗的新奇玩法，盖碗悬停若没找到技巧，极易摔碎茶具，对于新手而言是不小的挑战。”

清明假期期间，刘佳在给茶社换茶席时开始了她的第六次尝试。“那是一套全新的盖碗，本以为还会以失败告终，却意外地成功了，当时感觉非常惊喜。”她说，“我意识到这可能和盖碗形状以及悬停角度有关，就将不同的盖碗拿出来挑战，最后找到了诀窍。”

选择茶盖顶部较为平缓的盖碗，可以提高器型的贴合度。注入

沸水后，茶盖绕杯口旋转一圈，悬停时使其与杯沿所成夹角保持在30度左右，贴合部分的长度需小于杯身直径，离手前轻微转动盖钮，能够进一步提高成功率。“我认为这和水的张力及空气压强有关。”刘佳说。经过同事们轮番检验，她的心得获得一致认可。

当晚，刘佳将盖碗悬停的照片分享到微信茶友群中，群里很快沸腾起来，茶友们纷纷讨论起盖碗悬停技巧。“我卖了个关子，没有直接告诉大家具体方法，不少人调侃，这是‘换盖碗’挑战。浮生是最令我惊讶的茶友，第二天早上他就将成功挑战的视频发了出来，其‘功力’可见一斑。”刘佳介绍，社交媒体为茶友们提供了“华山论剑”的平台。大家会讨论茶行业的最新资讯，分享自己与茶趣事，有时也“炫”一套花式茶艺。盖碗悬停这类挑战是茶友间交流学习的新形式。

3月下旬以来，盖碗悬停挑战在小红书、快手等平台不断升温，截至4月6日下午5点，抖音相关视频播放量超476万。挑战者中，也不乏五六岁的小茶人，不少网友点赞留言，“现在的小孩可真了不起”“这招太帅了，我也要学”……

在刘佳看来，盖碗悬停“出圈”无形中推动了茶文化传播。自媒体带来的流量让更多人看到茶，酷炫的玩法不仅吸引着茶客加入，也打破了普通人对茶“一本正经”的刻板印象。“这也为从业者带来启发，未来可以借助更多新鲜有趣的挑战来弘扬茶文化。”刘佳说。

第十五届中国茶商大会·松阳云上茶节“云端”启幕

本报讯(记者 徐金玉)近日，第十五届中国茶商大会·松阳云上茶节在“云端”正式开幕，通过央视视频、今日头条、网易新闻、新浪微博等平台进行同步直播，以多点连线、多场景直播的形式跨越空间距离，架起分享桥梁，将茶文化、茶产业、茶科技进行多元化呈现。

本次云端春茶会分为上下两场，在上半场“四海皆茶客”环节中，举办了2022“国茶品牌振兴年”启动仪式，并公布了“十佳种茶能手”“十佳茶叶加工户”“十佳茶叶电商”等8类“茶十佳”推选活动结果，进行了茶空间连线和茶商面对面活动；在下半场进行了趣味互动“寻茶下松阳”，分别由松阳县茶业研究会副会长楼国强、丽水市农林科学研究院茶叶研究所所长何卫中和连线特派主播带领大家线上探秘松阳千年古茶树、探

究浙江省茶树种质资源圃、探访浙南茶叶市场，通过直播连线+探访的形式，让更多的人了解松阳茶，爱上松阳香茶。据了解，活动由中国茶叶流通协会、浙江省农业农村厅、浙江省农民合作经济组织联合会、丽水市人民政府等单位共同主办。长期以来，中国茶叶流通协会和松阳县人民政府保持紧密合作，通过打造“中国茶商大会”等品牌茶事活动、制定并发布中国茶叶流通协会团体标准《松阳香茶》(T/CTMA 010-2020)、开展“松阳香茶”杯创意茶具设计大赛等相关工作，助力松阳茶产业品牌化、标准化发展。近年来，松阳茶产业成功实现了产业转型升级，先后荣获“中国茶业百强县”“‘十三五’全国茶业发展十强县”等荣誉称号，松阳茶叶正成为推进乡村振兴、奔向共同富裕的“香饽饽”。



品茗赏花 邀约春天

“微风轻拂香四溢，亭亭玉立倚栏杆。”随着城市里的春日气息愈发浓厚，北京国际雕塑公园内的玉兰花已竞相绽放。本届赏花季期间，公园在部分茶文化展区设置茶席，穿插茶艺表演，游客们在公园里以茶会友，赏茶器、品茶香。本报记者 贾宁 摄