

茶业视点

掌心的水泡 滚烫的传承

——2022西湖风景名胜区西湖龙井茶年轻人手工炒制技艺集训掠影

本报记者 徐金玉

气温高达40多度，炒锅更至200多度，头上热着、胸前烤着、手掌炒着……近日，2022西湖风景名胜区西湖龙井茶年轻人手工炒制技艺集训正式收尾。为期3周的集训，区域内十个产茶村（社）215名学员参与其中。这是有史以来该区域参与人数最多、规模最大的西湖龙井茶年轻人手工炒制技艺培训。这群年轻人，以掌心烫出的水泡，书写出他们对西湖龙井炒制技艺滚烫的传承。

参与培训工作的杭州狮峰茶叶有限公司党支部书记、常务副总经理葛建国不无感慨，从2020年第一期培训时的12人，到如今2022年第三期培训时的215人，年轻人对于技艺传承的重视和责任感日渐高涨。

“最值得一提的是，这些年轻人以‘80后’‘90后’为主，他们定会为擦亮西湖龙井品牌增光添彩。”葛建国欣慰地笑道，“西湖龙井茶的传承工艺不会流失了，有传承了！”

手上的功夫

在茶产业不断提高生产效率，逐步实现加工自动化、机械化的当下，为什么西湖龙井茶还要手工炒制？

事茶、炒茶40余年的葛建国一语中的：“手工炒制，正是形成西湖龙井茶色香味形关键中的关键。手工炒出来的茶叶，有着机器难以企及的滋味！”

正因如此，西湖风景名胜区政府对西湖龙井茶手工炒制技艺非常重视，尤其对“铁砂掌”后继有人的传承倾注心力。“炒茶集训由政府牵头组织，费用由政府承担，共设有14个教学点。我们是其中之一，负责20名学员的培训。”葛建国说，这些学员来自名山区内的核心产区，家家都有茶园，很多人都是“茶二代”。

“他们在家中看父母做茶，可能耳濡目染地掌握了一些理论，但多数还未曾真正上手炒制过。这次集训，正是一堂理论与实践相结合



2022西湖风景名胜区西湖龙井茶年轻人手工炒制技艺集训现场

的课。”葛建国为此和多位炒茶老师傅一起，给这些年轻学员们量身定做了学习“三部曲”——强基、提升、巩固。

“第一步要打牢基础，第二步是稳步提升，第三步是加强巩固。我们对新学员都很严格，目标就是要把我们几十年的技术心得传授给他们，让他们真正正学到东西，掌握西湖龙井茶手工炒制技艺！这样既不枉费我们的用心，也不枉费他们的努力。”葛建国说。

心底的信念

早晨8点半开炒，下午4点半结束，除去休息时间外，学员们每天坚持炒制6个小时，15个集训日天天如此。

“我们也是从年轻时开始炒茶一路走到现在的，深知他们有多不容易，看到他们一个个掌心烫出了大水泡，也是格外心疼。”葛建国说，几个师傅也是全程在岗，每天衣服都像水洗一般湿透。“这些孩子正在学习中，肯定比我们还要累。有一位学员甚至还在上高中，

只有18岁，既要学茶，还要完成繁重的暑假作业。你想想，这个年纪的孩子，都是父母宠爱的宝贝，能在这么热的气温下学习炒茶，手上烫的全是水泡，已经很令人敬佩了。”

葛建国坦言，开始，难免有年轻人在困难面前打退堂鼓，师傅们会积极去做思想工作，动之以情、晓之以理。“我们会现身说法地宽慰他们，炒茶都有这样一个艰难的过程，决心坚定，事情就一定成。半途而废的话，就如杭州老话说的那样‘不要好了’。”

令葛建国惊喜的是，曾经打退堂鼓的学员真的重整旗鼓，到最后炒茶积极性特别高，等集训结束时，也能炒得一手好茶。

肩上的责任

“一锅鲜叶的炒制要18-20分钟，每人一天都要炒上十几锅。”葛建国说，为了让学员真正学到西湖龙井春茶炒制的技艺，他们特意跑到海拔高的茶山，采摘最好的鲜叶给大家教学。

“炒茶的技艺并非千篇一律，而

是依照季节的更迭、原料的老嫩而随之变化。”葛建国介绍，在产区区内，西湖龙井基本在清明节以后结束采摘。春茶的制作，要用春茶的手法来炒，夏秋茶，则是用夏秋茶的手法来炒。“如果只用现有鲜叶去炒，他们只能学到夏秋茶的炒制技艺，等来年家里炒茶时，他们的手艺依然派不上用场。为了最大限度地让教学的鲜叶和春茶的品质接近，我们花了很大精力和投入。”葛建国说，等来年春天来了，他们就真的出徒了，可以上手炒茶了！

在午间休息时，学员们的教学也依然未停。“我们会在教室内播放茶知识的宣传片、电影等。一方面，传播茶知识、弘扬茶文化、讲述茶历史，一方面，也要让学员更了解和重视西湖龙井茶。”葛建国说，通过这几年培训下来，茶界同仁有目共睹，“培训带动了许多年轻人来学习手工炒制西湖龙井茶，年轻人的学茶热情高涨，且态度认真积极。他们有责任把西湖龙井茶炒制技艺传承好，我也相信在他们的努力下，在师傅们的精心指导下，西湖龙井茶的炒制技艺传承不会断，品质会再提升！”

茶器春秋

竹与茶

李冰洁

漫步南京老门东，走进一家徽州非遗手工艺品店，木雕、竹刻、石嵌制品琳琅满目，虽工艺繁复，却不失实用性。其中最令我眼前一亮的，是用竹编技艺制作的茶具用品。

不知道大家平时将打开包装的普洱或老白茶茶饼如何放置、如何携带，这是一直以来困扰我的一个问题。拆散了放到罐子中是最常见的做法，但是罐子易碎又不便携，还比较占空间。不过，这次在店中看到的竹编茶饼盒解决了这个问题。

店里工作人员介绍，这种茶饼盒尺寸一般按照常见357克一饼的茶饼规格制作，直径23厘米、厚4厘米左右，也可以根据不同茶饼规格进行定制，当然还有能够存放一筒即七饼茶饼的收纳盒。这类竹编茶饼收纳盒多取材于冬季的竹子，剖成“篾”，即成条的竹片，再用粗细均匀的篾丝编织成平滑或带有花纹图案的茶饼盒。整个盒子手工编织而成，既保留了竹编原生态的韵味，又具有良好的通风透气性能，非常适宜茶饼的存放。

其实，竹编技艺并非贵州的特产，来自贵州的全国人大代表、赤水竹编传承人杨昌芹就曾将她亲手编的茶饼盒带上了今年两会。如今，越来越多的茶具企业看到了竹编盒存茶的优势，纷纷与竹编技艺合作，开始售卖茶饼收纳盒。“盒子无论是自用存放起开的茶饼，还

是作为包茶饼的礼盒送人，都非常实用。”衣着中式服装的店员介绍。我秉着对手工价值的好奇，询问了店员盒子的售价，得到的回答是“平编单层款式的要三四百元，这种双层带花纹的就要一千多块钱了。”果然，手工制作的工艺品都不便宜，作为年轻的工薪阶层，只能在咋舌之后偷偷欣赏了。

就在旁边架子上，摆着一套白瓷茶具，白瓷本身并不特殊，茶具也是一个盖碗、一个公道杯配4个茶杯的标配套装，不过“竹丝扣瓷”的工艺又让我眼前一亮。

其实，平时用盖碗泡茶的人对于盖碗最基本的要求就是不烫手，这虽然跟盖碗使用方法有关，但对盖碗本身也有要求。瓷器导热性强，无论是杯还是盖子烫手，都会使泡茶的体验感下降。新手使用盖碗泡茶若常常被烫，则很难提起使用盖碗的兴趣。

不过，竹丝扣瓷就很好地解决了这个问题。以瓷器器皿为胎，将纤细如发、轻薄如绸的竹丝紧扣瓷胎，精巧编织，依胎成形。可以编织平滑，也能增编花纹，不仅为瓷器穿了一件隔热防烫的外衣，更是兼具经久耐用、防虫防裂功能的工艺品。

竹丝扣瓷不仅盖碗茶具可以使用，单人茶杯、茶壶，或是存茶罐也都能身披这件典雅且有禅意的“金衣”。我常认为，生活的乐趣要从品茶开始，那么品茶的乐趣，大概就能从这些有趣有品又实用的茶具开始吧！

茶疑释惑

六堡茶怎么“冷”着喝？

俗话说“冷在三九，热在三伏”，三伏天意味着我们进入了一年之中最炎热的日子。烈日当空，需要做好消暑降温工作。六堡茶作为著名的侨销茶，早在17世纪的东南亚地区，就被视为消暑解渴的好饮品，陪伴那些远下南洋的华工们度过了无数个炎夏夏日。

17世纪，福建、两广一带民众南下南洋谋生，大都从事橡胶种植、采矿等工作。这一时期，六堡茶跟着华工的脚步漂洋过海，在马来西亚、菲律宾等地生根发芽。

马来西亚属热带型气候，终年湿热，采矿工们每日在矿洞内忍受气温湿热的巨大煎熬，洗矿工终日饱受双脚泡在溪水中上热下湿的苦涩。于是，六堡茶就成了矿工们喜爱的饮品，这时，喝六堡茶解渴消暑的作用就被流传了下来。

据杂志《茶艺·普洱壶艺》记载：在矿区泡六堡茶很简单，也是每天必备的工作，煮一锅水，待水沸腾后投入六堡茶叶，再焖一会即可舀取。矿工排队一人取一壶茶，左手提粥、右手提茶进入矿山工作。六堡茶不仅慰藉了华侨矿工的思乡之苦，更为矿工们在繁忙工作之余带来了一丝清凉。据说，当时矿业老板招人，贴出招聘广告时，一定要标着“免费提供六堡茶”，否则很难招到工人。

在传统观念中，六堡茶是热

饮，但随着时代的发展，大家对冷饮的需求也日渐增多。六堡茶易泡、可焖泡的特性，使得六堡茶也可以用作冷饮的调饮材料。今天，推荐几款六堡茶夏日冷饮，简单、易做、好喝！

【六堡柠檬茶】夏季是属于柠檬的季节，一片柠檬搭上各式各样的茶底或者水果，都能成为独特的解暑饮品，一杯最简单的六堡茶冷饮莫过于六堡柠檬茶，茶底温和老少咸宜。

【小青柑水果茶】以小青柑六堡茶为茶底，将整个夏天最缤纷的水果进行碰撞融合，有西瓜的甜爽、柠檬的酸爽，还有细腻的芒果丰富口感，小青柑六堡茶的清爽和醇厚将它们个性包容在一起，绽放出夏季的味道。

【生椰桂花六堡奶茶】占据夏季冷饮市场的除了果茶还有奶茶，与果茶的清爽酸甜不同，奶茶讲究细腻丝滑，生椰桂花六堡奶茶以生椰做基底，加入丝滑醇厚的六堡茶打出细腻轻盈的口感，还有隐隐的桂花香沁人心脾。

【六堡茶烤奶】烤奶，因为制作中加入了焦糖，使其喝起来有一种炭火味，带有微微的焦香风味。六堡茶烤奶以六堡茶为茶底，本身的醇厚滋味，使烤奶滋味层次更加饱满，通过空气炸锅制作，更多了一种炭火烘焙的感觉。隐隐中的焦糖味道让人着迷，夏日品饮还可以加入冰块制成冷饮！

(钟茶)

茶情速递

2022“青茶计划”全国研讨会在浙江余姚举办

本报讯（记者 徐金玉）近日，由中国茶叶学会、宁波市科学技术协会主办，以新技术、新观点、新思路为主题的2022“青茶计划”全国研讨会在宁波举办，近400人以线上线下相结合的方式参会。

研讨会上，中国茶叶学会科技服务团5位专家就我国茶产业发展现状、茶叶精深加工、茶叶加工的数字化智能化控制等内容进行授课，2022年“全国向上向善好青年”、茶叶青年乡土人才代表进行案例分享。

中国茶叶学会“青茶计划”于2019年启动，是实施中国科协建设世界一流学会项目的创新工作内容之一，也是中国茶叶学会专家工作站、学会服务站的一项特色服务，旨在

落实国家乡村振兴战略，培养综合性、应用型、留得住的青年茶业乡土人才，推动茶区科技兴茶、人才兴茶。

学会组织知名专家组成导师组，从茶树品种、栽培、茶园绿色防控、茶叶加工、机械、文化、审评、茶业经营管理等方面分别给予“青茶”学员单独指导，支撑各地茶叶科技水平提升和茶区长效发展。至今已有来自广西、浙江、福建、山东、江西等省（自治区、直辖市）组成的307位青年茶叶技术人才成功加入其中，今年更是新增51名“青茶”学员。浙江余姚和广西三江已成为“青茶计划”的示范地区，“青茶”学员也逐渐成为推动当地产业发展，助力乡村振兴战略实施的新兴力量。

茶乡采风

在杭州喝一杯台湾的茶

张治毅

台湾产茶大概是上天的安排，打开中国地图，台湾岛就像飘浮在一泓碧水中的一片茶叶。岛上气候温暖，雨量均匀，山坡地多，非常适宜茶树生长，居民采茶饮茶的历史也很久远。茶叶和樟脑、蔗糖一起，曾被称为台湾“三宝”。

海峡两岸同种、文同源，茶叶也不例外。台湾商业化发展茶叶，与祖国大陆密切相关。无论是茶的品种还是饮茶文化，追根溯源，都在大陆。特别是隔海相望的福建茶，对台湾茶叶的发展提供了源头活水。茶人熟知的台湾乌龙，就是从福建传过去的。

清末台湾著名爱国学者连横在其《雅堂文集》中说：“台人品茶，与中土异，而与漳泉潮三州相同，盖台多三州人，故嗜好相似。”

连横最为人知的成就，是编著《台湾通史》。其中记载：“清嘉庆年间（公元1796—1820年）时有柯朝者归自福建，始以武夷之茶植于架鱼坑，发育甚佳；继以茶子二斗播之，收成甚丰，遂互相传植。”后人普遍认为，这是台湾乌龙茶的起源，也是台湾人种植茶叶的开始。

1926年春，连横夫妇来到杭州小住，安家于葛岭山脚下的玛瑙寺内。面对西湖，一壶茶、一卷书，度过了一年时长的静好岁月。2008年，杭州将这里建成连横纪念馆，成为大陆目前唯一一个台湾主题的纪念馆。连横之孙、国民党荣誉主席连战，曾来这里品茗思人。

爱喝茶的杭州人对台湾茶相当熟悉。2008年，杭州与台湾的茶业主产地南投县结成友好关系，两地轮流举办“西湖·日月潭”两湖论坛，至去年已经是十三

届。每次活动，都少不了待客的香茶。杭州是西湖龙井，南投是冻顶乌龙。杭州是中国茶叶界的盛会——中国国际茶叶博览会的永久会址。台湾的茶人茶商当然不会错过这个与祖国大陆朋友交流的平台，他们每次都积极参展，推介台湾茶叶、茶器，即使疫情期间也不例外。如果在杭州的茶人圈子打听台湾的“十大名茶”有哪些，马上就会有人如数家珍地罗列出来：“冻顶乌龙、文山包种、东方美人、松柏长青、木栅铁观音、阿里山珠露、台湾高山茶、日月潭红茶”。这些茶叶成为杭州茶馆茶单上的常客，收获了一大批的忠实“粉丝”。

喝茶交朋友，喝的是茶，走近的是人心。杭州与台湾的茶叶交流日益增多，还因为有一批来杭州创业、定居的台胞。这些台胞中有些是做生意的台商，有的已经是两代人接续在杭州发展。有些是来实习的大学生，后来把杭州作为事业的舞台。他们心系海峡两岸，“聚梦启航”，组建台湾学生志工队、成立台湾同胞投资企业协会、杭台青年企业家联盟，在杭州尽享祖国发展的红利，追寻个人的成长价值。工作之余，他们也融入了杭州人浸润着茶香的生活，泡泡青藤茶馆，去梅家坞的茶园里吃个农家菜，日子过得“很杭州”。

前几年，去台湾旅游的杭州人特别多，航班密集，可以说走走走走。近几年两地的客流交往少了，但茶叶交流一直没有中断。期待不久的将来，两岸的茶人能坐上京台高铁线上的动车来往，那速度，真是一盏茶的工夫，就到了。

(作者系杭州市政协经济委员会副主任)

首届中国白茶发源地茶商大会在福建福鼎闭幕

近日，以“产销对接 协同发展”为主题的首届中国白茶发源地茶商大会在福鼎闭幕。为期3天的活动，全国各地茶商、电商平台负责人汇聚一堂，营造了大型白茶贸易交流平台，也借由福鼎白茶专题论坛，对白茶与健康、茶业电商、新式茶饮、品牌营销等热门话题进行深入研讨。

据悉，福鼎立足特殊的地理气候条件和优越的自然生态环境，白茶产量占全国60%以上。2021年，福鼎市茶园可采摘面积约30.5万亩，实现茶叶总产量3.4万吨；茶产

业综合总产值137.26亿元，同比增长14.8%。截至目前，福鼎已有2400多家茶企，提供就业岗位10万余个，有效带动38万涉茶人员增收致富；全市茶农人均收入从15年前不足1000元增长到2021年1.5万元，茶产业已成为重要支柱产业，扛起了乡村振兴的“半壁江山”。

值得一提的是，福鼎近期更加注重电商领域的赋能发展。活动期间，推出部分适合电商领域销售的创新产品，并邀请了相关行业余姚和广西三江已成为“青茶计划”的示范地区，“青茶”学员也逐渐成为推动当地产业发展，助力乡村振兴战略实施的新兴力量。

(夏岩绿)

图片新闻



石阡：一片茶叶托起乡村振兴路

8月9日，工作人员在石阡县枫香乡梨子园村茶叶加工厂内对茶青进行摊晾。

2006年以来，贵州省石阡县立足生态优势，坚持绿色生态发展理念，加快农业产业结构调整步伐，推进以茶叶为主导的农业产业体系建设。经过十余年的大力发展，茶业已成为石阡县富民强县的主导产业。石阡县现有43.6万亩茶园，茶叶综合产值32.92亿元，带动32.5万人就业。茶叶产业成为当地全面推进乡村振兴、实现农业产业化的生动实践。新华社发