

茶业视点

余伟永谈狮峰龙井：

何处寻春意 尽在此茶中

本报记者 徐金玉



在树上汲取的养分越足，通常来说，品质还会更好些。”

“但一旦开采，时间，都是要靠‘抢’的！”余伟永笑着说，“一年当中，狮峰龙井只有这十多天的采摘时间。有时气候温度变化大，一个等级只有两天可采，每天都要争分夺秒地过！”

业内人士常将龙井茶比作一个金字塔式的大家族，西湖龙井便在塔顶。

“而西湖龙井茶又分为狮、龙、云、虎、梅五个核心产区，尤以狮峰为极品，生产出的春茶，色绿、香郁、味甘、形美，堪称‘四绝’。”余伟永说，要生产出这样一款狮峰龙井，需要天时、地利、人和，好的品种、土壤、气候、养护等要素缺一不可。

本以为坐拥如此优越条件的余伟永会高枕无忧，没想到，他却表示自己时刻在绷紧一根弦。“我们置身在塔顶的塔尖位置，要时时保持警惕，严把质量关。”余

伟永说，为此，他常常在茶园和茶厂间两头跑，从茶树品种到土壤环境再到加工冲泡，事无巨细地把关和跟进。

“狮峰龙井的茶树是不施化肥的，平常都用菜籽饼作为肥料，在每年11月份开沟深埋，用以提高和增加茶叶香气。但我后来发现，土壤的肥力在近几年有所下降。”余伟永说，“有问题就要找解决方案，为此，我和深圳的一家公司开展合作，花了数年时间，研发出了一款安全无公害的生物土壤修复剂，能对缺乏肥力的土壤对症下药，起到很好的修复作用。”

要对土壤进行管护，因地制宜至关重要。“我们可以给土壤做‘体检’，缺氮就补氮，缺钾就补钾，根据土壤当下的情况，切实制定合理配比的修复剂，能够切实地从根本上解决土壤肥力不足的问题。如果这样的举措能大面积推广，相信将是利国利民的好事，能进一步提升茶的品质，也能进一步促进茶农的增收致富。”余伟永说。

茶叶的炒制，也处处藏着学问。此时，正在精制加工厂忙碌的炒茶师傅们，都是身经百炼的老茶人，一晃已经干了几十年。

“我们坚守的原则就是传承不守旧、创新不离根，既要坚持做高品质的狮峰龙井，也要在实践中寻求创新。”余伟永说。

一泡好茶出炉了，它同样需要一位懂它的人，于是，余伟永又为茶的冲泡操起了心。“作为主要起草人，我参与制作了狮峰龙井茶冲泡技术规范，里面详细规定了用水、用具、方法、流程和参数。”余伟永介绍，狮峰龙井需要用下投法进行冲泡，若是冲泡一杯精品的狮峰龙井茶，可以选用250mL的透明玻璃杯，投入3克茶，用85度的水先冲泡70s，取出滤杯后，即可饮用。

“为了能够最大限度地保证龙井茶的鲜爽，我们还在包装上下了功夫，变得更加精细化。现在已制作出了5g的小包装，打开一泡，三两茶友，一次就能喝完，龙井的茶香、我们茶人的心血丝毫没有浪费。”余伟永笑着说。

很难想象，这位如此在茶品质上“较真”的余伟永，曾几何时还是个门外汉。2011年，余伟永由装备设计专业跨界来到茶行业，这些年来，他一直在用理工科的思维、用茶农的情怀做茶、事茶。

“擦亮和保护好狮峰龙井这块金字招牌，我们自然责无旁贷。”余伟永说。

集叶成山，茶姑娘引领乡村致富新路

——记江苏省宜兴市政协委员、农工党党员李谧嘉

一斤的阳羡雪芽，需要52000个茶芽；做好一斤茶，需要30天日日夜夜的技艺磨炼；那振兴阳羡贡茶，带领家乡致富需要多久？宜兴市政协委员、农工党党员，事茶多年的江苏乾元茶业有限公司副总经理李谧嘉给出了答案：一辈子。

儿时的李谧嘉酷爱大山及山里的一切，许多山坳里都留下了她的笑声和脚印。在不断地成长与探索的过程中，李谧嘉被阳羡茶文化深深吸引，通过不懈努力和钻研，本着对茶的热爱，她从一名游戏山间的“茶姑娘”，摇身一变成了一位“茶博士”。

茶就是她的底色，她的情怀。2014年，李谧嘉到中国农业大学茶叶研究所深造并取得高级茶艺师职称，对于茶、茶空间有了更深的理解，也坚定了自己将“宜兴红”茶品牌做大做好的决心。

从中国农业大学毕业后，她又赶赴杭州，师从名家进修茶艺。当时的她一头钻进了茶文化的海洋，常常看书看到后半夜，练习实操烫过无数次手指，才刚二十几岁的她明白这只是人生考验的第一步。正所谓“天道酬勤”，李谧嘉凭借扎实的理论与出色的实操经验获得了国家高级茶艺师职称，后又在宜兴市茶艺师大赛中荣获第一名。初次崭露头角就拔下头筹，她展现出了在茶文化理解方面的过人天赋。

她并没有因此自满，而是积极投身一线工作，沉淀自己。经过一段时间的工作，家乡父老农业发展的艰难，她都看在眼里。为了这片茶山，也为了将自己的新想法、新点子变为现实，李谧嘉在经营中积极发挥年轻人敢打敢拼的精神，大胆提出新思路、新想法，做直播、开网店、开发适合当下年轻人的健康茶饮，创新经营方式。她认为除了传统的线下销售，设公众号、线上经营、做直播、开网店，充分运用现代化营销手段，实现多元销售才是这个时代的主旋律。

对于茶文化旅游，李谧嘉也有自己独到的见解，结合自身产业的特点参与推出的乾红“百茶山”项目，吸引了一大批投资者来到宜

兴，推广了乾红的共享模式，带动了周边旅游经济发展，带动了周边农户106户一起增收致富，辐射1600多户。未来，她还将在文旅融合的背景

下开发更多茶文化项目，将阳羡茶文化推广传承得更大、更远。在成为宜兴市政协委员后，李谧嘉更是深入群众，积极履行政协委员职责。她热衷公益，连续八年带领员工进行夏日派茶活动，资助贫困学生，疫情期间数次组织为医院、社区、检卡口、基层检疫点送去慰问，与宜兴女企业家协会联合精准扶贫，与妇联合作，关注女性就业问题。她积极履行政协委员职能，为新农村的新时代农民发声。她从农村基础设施建设到现代化新农业的电商渠道构建，从助农销售的物流到青少年网络安全等热点问题——提出了自己具有建设性的建议，建言献策并获得优秀提案的荣誉。在她看来，是这块土地和人民孕育了茶叶的奇迹，“为人民服务”不仅仅是一句空话，更是需要她用实际行动来践行一生的准则！

对于今后的发展，李谧嘉充满了信心。她认为乡村振兴的核心是产业发展，在新征程上做好茶产业的发展，要做足抓好基地建设、建设生态茶园、挖掘文化价值、延伸产业链条、注入科技创新等文章。

以此为脉络，李谧嘉在乾红茶山及周边，打造了早春茶舍、乾红文化馆、乾红茶学院以及乾元谷这四个文旅项目，以茶为主线集中展示了茶的历史、种类、制茶工艺，引导人们沉浸在“24小时茶生活”的健康理念中。在网络销售发展的背景下，李谧嘉更是迎难而上，亲自担任主播，利用网络直播给农副产品带货，打开了茶叶销售的新路，取得了不俗的成绩，她在现代农业发展路上的探索，始终走在前列。

“我相信聚沙成塔，积水成渊，只要一步步踏实肯干，总会成功，做好茶，好好做茶是我最大的愿望。”李谧嘉说。

小小的一片茶叶并不起眼，而在宜南山区有这样一位茶姑娘，愿意做精工填海、集叶成山的“傻子”，她知道只要自己成了山，后来者站在山上，都能在乡村振兴的路上走出新高度。（胡蕊 戴軒）

春天的“一口甜”

李冰洁

每年开春，是新茶上市的时节，认识的制茶人纷纷开始跑茶山、采春茶。这不，龙井刚一下来，朋友圈就被身边茶友的“春天一口鲜”刷屏了。

作为一个胃寒茶人，我一直不太敢放任自己喝绿茶，尤其是新茶，贪鲜的后果多半是胃疼，所以家里经常备一些茶点相佐。正好赶上今年新茶上市，便想用茶来做这“一口鲜”的伴侣，我管它叫“一口甜”。

前两年常居家办公，当时网友们都忙着自制凉皮、豆腐、手抓饼，我则是因为看了一部古装电视剧，开始研究自制中式糕点，为此买了材料和模具，还成功地做出了山药紫薯桂花糕和小米松糕，这算是我为今年做“一口甜”打下的基础。

为了做好“一口甜”，我还特意查了资料，中国以茶为原料做糕点，大致可以追溯到唐朝，到了宋朝便十分兴盛，名为“果子”或“茶果子”。

翻了翻网友们做的茶果子，大致分为两种，需要上锅蒸熟的和类似于月饼可常温食用的。那就不做选择，各做一种吧！需要蒸熟后食用的，我选了之前大米松糕的做法。将龙井茶泡出茶汤备用，喜欢香气更为明显的，还可以换成茉莉花茶、兰香甘露这类用花蜜过的茶叶。将茶汤与糯米粉、粘米粉混合均匀，一边搅拌一边加水，最终是一攥成团、一捏就散的状态后，过筛成潮湿细腻的粉。此时再分成两份，一份加入巴西莓粉调成粉红色，另一份加入抹茶粉调成绿色。

取一个正方形的模具，岔开颜色一层一层铺上厚度大致相同的米粉，刮平表面后用刀子划开分成几等份，大火水开后上锅转中火蒸半小时左右，热气腾腾、清香扑鼻的茶糕就做好了。喜欢给茶糕做点点缀的，还可以上锅前在每块茶糕上方放一枚茉莉干花，添香的同时更显雅致。

另外，我还按照之前做山药紫薯桂花糕的方法，做了像是月饼的龙井茶果子。取铁棍山药一根，去皮、切块、蒸熟、捣成泥备用。山药泥加入奶粉和蜂蜜拌匀，取1/3加入磨好的龙井茶粉调成绿色。将白色的山药泥和绿色的山药泥分成两份，白色的做成饼、绿色的团成球，像汤圆一样用白色的饼把绿色的馅包起来团成球。再拿来压花的模具，每个团子粘上熟糯米粉后放入模具中，压成喜欢的形状，一个龙井茶果子就做好了。但我个人比较喜欢两种颜色互相掺在一起，所以不会让白色的皮把绿色的馅全部包住，露出一些绿色压出来更好看。最后，喜欢桂花的还可以淋一些桂花蜜在茶糕上，芳香甜蜜。

我发现，有网友还用茶汤加蜂蜜和明胶做成果冻状的茶果子，以及用普洱茶入馅料做成酥皮糕点，这些都等到夏天和秋冬再去尝试。总之，今年春天有了这“一口甜”的茶果子作伴，我可以更好地品尝新上市的“一口鲜”了！



春画安溪好风光

随着气温回升，地处兢青山国家森林公园腹地的重庆铜梁安溪镇进入早春茶开采季。安溪镇现有茶叶种植面积6500亩，品种以早春绿茶为主，是重庆市特早名优茶基地。图为3月26日，安溪漳洪村的茶农在风景秀美的茶山上采茶。（凌云）

创新传技艺 用心做好茶

本报记者 鲍蔓华 通讯员 徐泽欢

“钱江源茶王争霸赛”，是浙江省开化县春茶期间的传统茶事。今年的“茶王争霸赛”上高手云集，角逐激烈，开化县政协委员、开化县金凤凰茶叶专业合作社总经理江泽勤凭借过硬的制茶技艺，荣膺一芽一叶组“茶王”称号。

3月25日，赢得比赛的他，第一时间回归到繁忙的工作一线，上茶山、收茶青、炒茶叶、忙销售……

出生在茶农家庭的江泽勤，是闻着茶香长大的。但作为“茶二代”的他，却未在第一时间走上茶路。练过举重、跑过销售、做过电商……直到2008年，他才下定决心回到家乡，接过祖辈传下来的茶园，立志为家乡“金叶子”事业作出新的业绩。

做出一杯好茶不容易，能吃苦是第一步。为了培育出优质茶，种茶、管护、采摘、炒制等每一个环节，江泽勤都跟着父亲江双生认真学习。平日里，他还虚心向县内外茶业专家请教，甚至有好几次凌晨一两点还在炒茶现场。

每到茶叶生产高峰期，为了保障鲜茶得到及时加工，他通宵炒茶到天亮，白天还要赶回店里接待客人，连续几天不休息更是常态。

“只有把好品质关，才能在市场上占有一席之地。”江泽勤回忆，在生产白茶的早期，为了提高制茶技艺，他和父亲反复试验，每年都要炒坏十几斤干茶，只为做出属于自己的独特味道。“我家的白茶可泡三泡，第二泡的口感更佳。”江泽勤说，用心做好茶不仅是他的初心，更是对客户的承诺，当茶叶得到客户认可，一年的辛苦有个好收成时，所有努力都是值得的。

作为年轻的一代，江泽勤勇于尝试新事物，努力做出更适合年轻人喝的茶。“只有不断追求求变，敢于尝试，才能把茶产业做得长久。”这些年，从制作白茶到红茶，再从黄金叶到红茶“紫玫瑰”，他都是全县最早“吃螃蟹”的人。每种茶一经上市就深受消费者喜欢，价格比市场上同类产品高仍供不应求。

去年，他还和父亲成功研究出了一项新的绿茶，去除了夏秋茶的苦涩味后，茶香入口，散发着嫩玉米的细腻香气，入口微甜，一经推出，好评不断。在制茶技艺日趋成熟之后，江泽勤又有了一些新想法。他与父亲一同参与县内外多场比赛，切磋技艺，以赛促学。“我的手艺是我父亲教的，如果能够在正式场合上赢过我父亲，说明我真正出师了。”江泽勤说，2023年钱江源茶王争霸赛，父亲江双生斩获芽形组冠军、条形组亚军，他获得了芽形组亚军、条形组亚军。

“每次参加比赛都是亚军，希望今年能超过父亲取得冠军。”憋着一股劲，江泽勤更加苦练技艺。今年参赛，他做了充足准备。功夫不负有心人，江泽勤成功斩获“茶王”，圆了16年夙愿。

作为连续两届的县政协委员，江泽勤始终立足本职工作，积极履职，他在茶产业、茶科技、茶文化等方面提出不少“金点子”，有些已被相关部门采纳。如今，通过“合作社+农户”的模式整合各方资源，他的金凤凰茶叶专业合作社共带动了1000多户茶农增收致富。“接下来将全力投入到我引荐的3500亩富茶园招商引资项目建设中。”对于未来，江泽勤又立下了新目标。

煎茶论道

在这里，遇见禅与茶之美

——2024黄梅禅文化论坛暨东山禅茶大会开幕小记

本报记者 奚冬琪

荆楚三月，草木蔓发，春山可望。日前，在湖北黄梅东山之畔，一场别具一格的国际文化交流活动——2024黄梅禅文化论坛暨东山禅茶大会拉开帷幕。200多名来自内地与澳门地区以及韩国、日本等国的宗教界代表人士、专家学者和茶人代表欢聚一堂，共襄盛举。

湖北，因湖得名，因江而兴，因水而盛，其得天独厚的地理优势和底蕴深厚的文化资源，为中国禅茶文化注入了“开放包容、兼容并蓄、融汇东西、守正创新”的丰富内涵。而黄梅作为禅宗发祥地，禅茶文化悠久、资源丰富。早在中唐时期，陆羽就曾到访黄梅禅茶，并在他的名著《茶经·八之出》中记载：“蕲州（茶）生黄梅山谷。”

禅茶是茶文化与禅文化的深度融合创新。早在南北朝时期，禅宗初创，茶禅初遇，在佛教中国化的进程中，禅茶文化与中国优秀传统文化有机融合，与茶文化有机融合，形成了“正、清、和、雅”的中国禅茶文化精神，并远播海外。本次活动将禅文化论坛与禅茶大会有机结合，为禅文化在新时代的创造性转化和创新性发展提供了重要平台。来自学术界、茶学界和宗教界等不同领域的代表从不同维度分享对禅文化的最新研究成果，共同深入挖掘、阐发黄梅禅茶文化的历史底蕴和当代价值，不断丰富佛教中国化的时代内涵。

中国是茶的故乡，也是茶文化的发源地。历史上，中国禅茶文化传入日本、韩国以及东南亚、欧美等地后，风靡一时。特别是中日韩三国山水相连、人文相亲，禅茶文化作为“黄金纽带”中的重要载体，依托文化之通，促进命运之同。

活动现场，来自中日韩三国的茶人代表分别演示了中国茶“修行茶十式”、日本茶道“立礼点茶法”、韩国茶道“清风茶法”，三国禅茶文化既同源共流又各具特色，沏茶闻饮之间，呈现出“茶和天下、世界大同”的美妙意境。

“此次活动将各国茶界朋友紧紧团结在了一起，为弘扬禅茶文化树立了典范。”韩国国际禅茶文化研究会会长崔锡焕在主旨发言中谈到，黄梅东山禅茶在千年间实践禅茶一味，对东亚禅茶文化发展产生了相当大的影响。韩国继承和发扬了五祖弘忍大师的禅茶精神，很多韩国人迷上了禅茶，中韩两国人民的友好关系也像茶风和流水一样绵延不绝。

除了现场茶道演示，本次活动还以百家茶席、禅茶剧场、书画展、历史文化展等多种方式，融入声光影等现代技术，完美呈现出书道、香道、茶道、花道、挂画等中华优秀传统文化的独特魅力。书法展上，一幅幅清新雅致的中国书法作品吸引了众多参观者。一位日本茶人谈到，日本茶会中也会使用一些称为“一物”的挂物，其中很多语句来自于中国的《论语》《老子》等典籍，以及陶渊明和苏东坡这样的诗人所留下的诗句，很有意境。“中国的书法太美了！”一位来自韩国的女士参观完书法展后激动地表示，下次想带着家人一起来中国感受这些传统文化。

本次活动由湖北省佛教协会主办，湖北黄梅五祖寺承办，黄冈市佛教协会、黄梅县佛教协会协办。依托悠久的禅茶文化，黄梅已成功举办8次黄梅禅文化论坛和7次东山禅茶大会。其中，黄梅五祖寺于2016年成功举办第十一届世界禅茶大会，让世界了解了博大精深的中国禅文化和享誉全球的中国禅茶故事。