

## 讲好中华优秀传统文化故事

性发展，不断增强中华民族凝聚力和中华文化影响力，深化文明交流互鉴，讲好中华优秀传统文化故事，推动中华文化更好走向世界。

11月29日，我国申报的“中国传统制茶技艺及其相关习俗”在摩洛哥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

届常会上通过评审，列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。目前，我国共有43个项目列入联合国教科文组织非物质文化遗产名录、名册，居世界第一。

——摘自《习近平对非物质文化遗产保护工作作出重要指示强调 扎实做好非物质文化遗产的系统性保护 推动中华文化更好走向世界》  
(2022年12月13日《人民日报》刊发)

### 一杯龙井茶，品味江南绿

# 走，看西湖龙井是如何“炼”成的

本报记者 叶晓楠

春雨绵绵，万物复苏。当下，全国广大茶区先后进入采摘季，开采面积超过3500万亩。

唐代陆羽《茶经》云：“茶者，南方之嘉木也。”中国是世界上最早种植茶树和制作茶叶的国家。2022年，“中国传统制茶技艺及其相关习俗”正式列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。这一非遗项目有着丰富的内涵，包含了绿茶、黄茶、白茶、乌龙茶、红茶、黑茶六大茶类及花茶等再加工茶的相关技艺以及赶茶场、潮州工夫茶、径山茶宴等特色鲜明的相关习俗。其中就包括了绿茶制作技艺(西湖龙井)。

作为中国十大名茶之一，西湖龙井早已闻名于世。一杯绿茶，同青砖绿瓦、烟雨水乡一起，构成了江南水乡的重要意象组合。近日，记者来到有“万担茶乡”之称的浙江省杭州市西湖区龙坞茶镇，实地探访西湖龙井是如何“炼”成的，并采访樊生华、葛维冬等绿茶制作技艺(西湖龙井)省级代表性传承人，发掘非遗传承的生动故事。

### 每片叶子都传递着茶人手心的余温

春意盎然的杭州，漫山遍野的茶树青翠欲滴，嫩绿的芽苞悄然吐新芽，秀立枝头，茶农抢抓时机，忙着采摘新芽。从茶山上采下的西湖龙井，经过炒制之后，沁人心脾的茶香飘到空气中，也浸润到每一个人的心间。

清明节前采制的茶叶，积蓄了夏秋冬三个季节的精华，其口感、品相、香气皆呈上品，备受饮茶人士的追捧，所以俗语说，“明前茶，贵如金”。

3月13日，西湖龙井茶“龙井43号”品种正式开采，西湖龙井群体种则于晚些时候开始大规模开采。

走进龙坞茶镇，满目茶山连绵青翠，一株株茶树，在春风吹拂下吐出新绿。一大早，天还下着小雨，采茶工吴大姐戴上斗笠，套上雨披，挎上茶篓，早早地和同伴一起上山采茶。经过春雨的滋润，细嫩的茶芽挤满梢头，只见采茶工在茶树间移动，单手轻轻一捻，鲜叶落入掌心，三五片之后再放进腰间茶篓，不一会儿，篓里已是一片青绿。

“西湖龙井明前茶有着严格的采摘标准，以保证茶叶品质。”走在自家的茶园里，葛维冬一边说，一边演示着采茶的正确手势，用食指和大拇指挟住幼梗中部，两指微微用力，鲜嫩的叶片就被摘了下来。“瞧，这些茶叶颜色很鲜亮、大小均匀，今年茶叶的成色不错。”

葛维冬家有4亩多茶园，虽然他的主要任务是炒茶，不过，他几乎每天都要上山看看茶叶的生长和采摘情况。“明前龙井是春天送给我们的第一份礼物，大伙都希望抓住这个时间有个好收成。”葛维冬说。

山上采茶忙，山下炒茶同样热火朝天。

新鲜的茶青采下经过摊青后，就要开始炒制了。在龙坞茶镇，几乎家家户户的茶农都在门口摆上炒茶锅，现场炒制，茶香四溢。

作为绿茶的一种，西湖龙井是以高温杀青而未经氧化、发酵的茶种，又称“不发酵茶”。常言说，“三分看茶青，七分看炒功”。西湖龙井讲究“色绿、香郁、味醇、形美”，对制作工艺要求严格，其品质高低和炒茶师炒制茶叶的手艺密不可分。

樊生华介绍，目前，西湖龙井的制作工艺大致有9道，包括采摘、摊放、青锅、回潮、辉锅、分筛、挺长头、归堆、收灰。在这9道工序中，又包括了抖、带、挤等龙井茶炒制“十大手法”。“每一道工序都很要紧。”樊生华说。

在樊生华的工作室里，分两排放着七八口炒茶锅，加上摊青架、簸箕、圆匾等工具，屋里放得满满当当。樊生华坐在炒茶锅前，拨开电源开关，慢慢预热炒锅，待温度升到200℃左右时，关闭电源，撒入茶叶。开始以抓、抖的手势为主，茶叶受热，散发着水蒸气，散发出树叶的

清香。待茶叶散发一定的水分后，逐渐改用搭、压、抖、磨等手势进行初步成型，压力由轻而重、压扁成型，炒至七八成干时起锅。

随着时间推移，屋内早已茶香四溢。“从采摘开始，经过一系列炒制环节，10多个小时后，新鲜的茶叶就成为西湖龙井明前茶，化为舌尖上原汁原味的醇香。”樊生华说。

每年，从清明节前一直到谷雨，是西湖龙井采制的黄金期，这段时间里，炒茶师争分夺秒地炒制龙井茶，樊生华也不例外。每天从晨光熹微到更深夜阑，樊生华就在茶园与炒茶间连轴转。“有时候炒茶忙起来，一天睡不上几个小时”，坐在炒茶锅前，樊生华向记者摊开手掌，这双比常人粗大厚实、布满老茧的手上，又添了几个新泡。

炒茶讲究的是手不离茶、茶不离锅。炒茶的辛苦，在于无论你的经验有多少，想要炒出好茶，炒茶要吃的苦，每年都要遭一遍。即便是像樊生华这样的老炒茶师，要想在高温里行云流水地用手炒茶，也免不了老茧叠水泡，不过在醉心于茶的樊生华看来，这些忙碌和伤疤，并不意味着负担，反而象征着富足与充实。“只要能炒出好茶，一切辛苦都是值得的。”樊生华笑着说。

樊生华自幼生长在西湖龙井龙坞产区，13岁时炒第一锅茶的情景还历历在目，如今已沉浸在西湖龙井事业大半生，成为了绿茶制作技艺(西湖龙井)省级代表性传承人，还当选了全国人大代表。

在樊生华看来，经过千百年的累积，茶叶制作工艺凝聚了茶农的智慧，显现出深厚的文化内涵。这些传统制茶技艺和习俗是茶人血脉里的根，是西湖龙井的魂，每片叶子都传递着茶人手心的余温。

### 科技和茶文化连接在一起

随着西湖龙井品牌价值稳步提升，茶农的日子越过越红火，这背后少不了科技支撑。目前，智慧生态防治平台、茶园无人机植保飞防“扎根”于西湖区的茶村里，机械化作业得到广泛应用，科技和茶文化连接在一起，持续激发着茶产业的发展活力。

“这些年，自从引入了科技管护手段，我家茶园的茶叶长势更好了。”成一是西湖区转塘街道上城垅村的村民，家里祖祖辈辈都种茶，一共有6亩茶园。他同时也是上城垅村的植保员。

在制茶的间隙，泡上一杯新炒好的自家茶园里的龙井，眺望着郁郁葱葱的茶山，成一心情怡然。作为一位普通茶农，他亲身感受到了西湖龙井健康发展的新变化：“政府给茶农发放有机肥，帮助我们用无人机喷药、用数字化技术做好病虫害防治。我们生产制作的西湖龙井茶，还可以做到溯源。”

“就拿施肥来讲，我们茶园种植茶树，用的是菜籽饼等有机肥，这样的茶叶品质更好，香味更纯。”成一说。

坐在一旁的杭州市西湖区龙井茶产业协会会长、西湖区农业技术推广服务中心茶叶首席专家、推广研究员商建农解释说，菜籽饼是油菜籽榨油后的附产物通过加工而成的优质有机肥料，可补充有机质、疏松土壤、改良茶园土壤环境、提升茶香品质。2018年起，西湖区向全区茶农免费发放菜籽饼肥，2022年累计发放1200多吨菜籽饼。

再说植保，“现在我们用的是无人机洒药，既省成本，又省人工，防治效果也更好。”成一说。

商建农告诉记者，自从西湖区实现全域茶园无人机植保飞防后，作业效率大大提高，为减少茶叶农药残留污染、提升茶品质发挥了重要作用。同时全域茶园还推广使用茶园绿色防控集成技术，让茶园更生态。

“我们还引入了履带式翻耕机，集施肥、除草、耕作一体，能上山爬坡，减轻了茶园管理的劳动量。还有自动伸缩遮阳棚，可以根据晴雨进行感应操作。”浙江农丰植保科技有限

公司总经理郁德明告诉记者，他所在的公司是一家从事农作物病虫害防治技术研究和服务的专业公司，2018年后参与西湖区生态茶园建设项目。“我们主要是通过建立生态茶园植保综合农事服务中心，从事一户做不好事，来提高茶叶生产农业机械化水平。”郁德明说。

在杭州龙坞茶镇茶叶有限公司，总经理方达告诉记者，该公司在龙坞茶镇光明寺水库周边自有生态茶园300余亩，邀请了中国农科院茶叶研究所等机构作为茶园管理技术指导。“现在，我们采用的是天敌友好型色板、茶尺蠖性诱剂、天敌友好型杀虫灯等物理除虫设备设施。”

“接下来，西湖区还将进一步依托科技创新、农业机械更新换代，让西湖龙井茶更安全、让茶园环境更美丽、让西湖茶农更舒心。”商建农说。

除了茶园管护中引入科技手段外，茶叶溯源工作也在积极推进中。

商建农掰着手指头算，“一般4斤半左右的鲜叶，能制作出一斤干毛茶，如果当年的天气状况好，可能4斤左右的鲜叶就能制作一斤干毛茶。西湖龙井的产量非常少，每年仅有500吨左右。”

那么，如何辨别正宗的西湖龙井茶？一个重要的办法是认准西湖龙井茶产地证明标识。

近年来，《杭州市西湖龙井茶保护管理条例》《西湖龙井茶防伪溯源专用标识管理办法》相继出台，为西湖龙井的管理、传承加上了层层“看得见的保护”。

据介绍，西湖龙井专用标识分为“证明标N(茶农用)”和“证明标Q(企业用)”两种样式。消费者通过扫描西湖龙井产品中的溯源码，可以清楚地看到茶叶生产者的信息。

### 让世界爱上中国茶

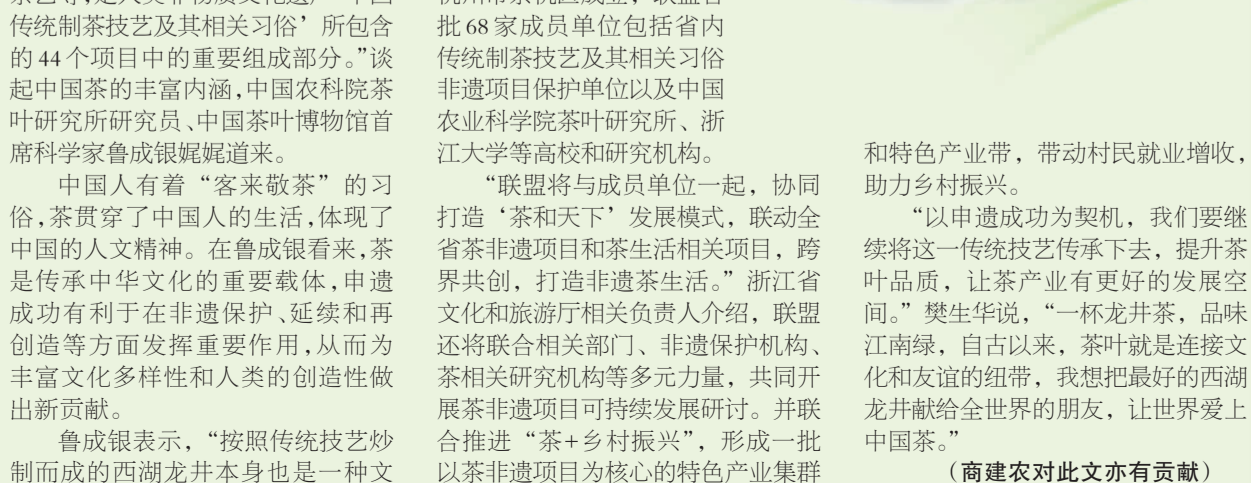
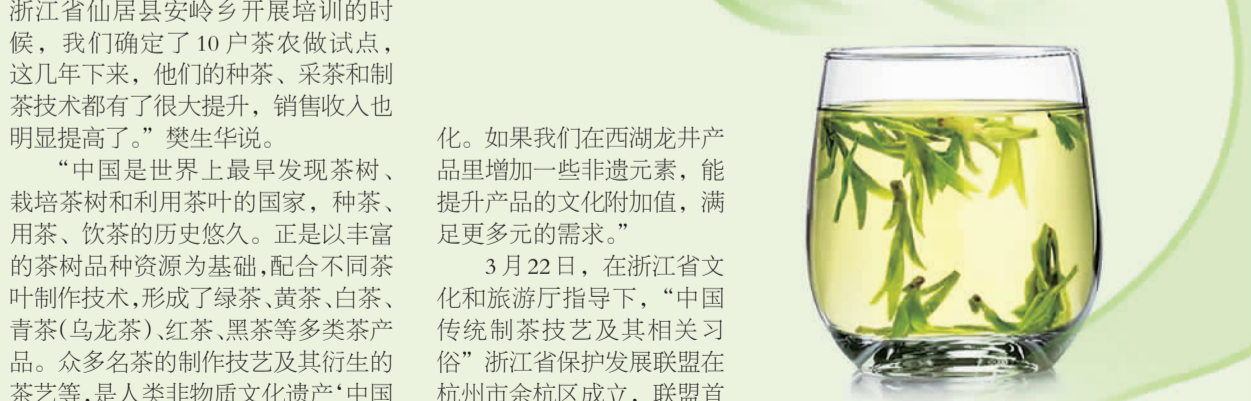
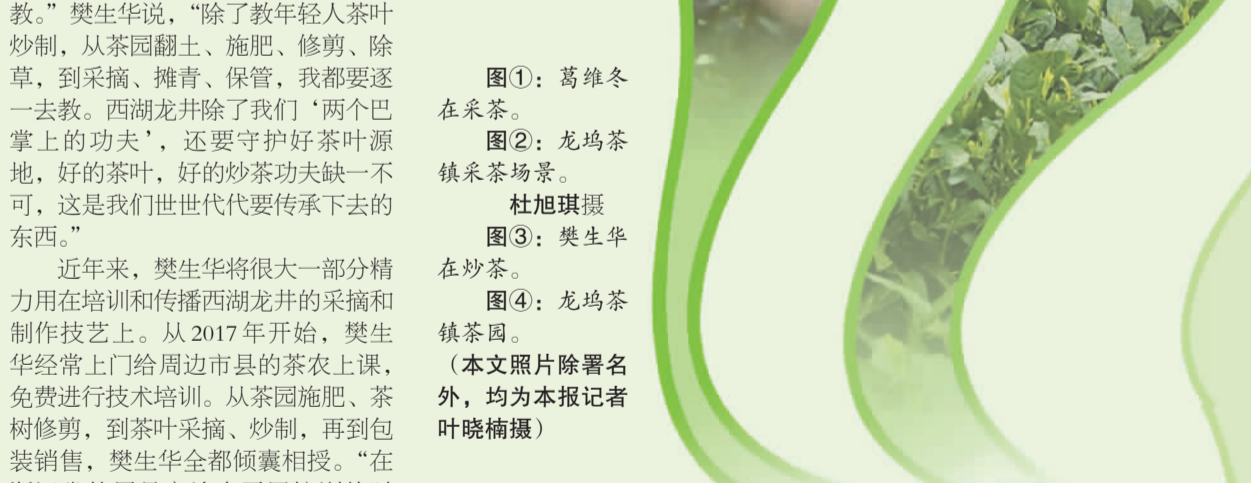
这段时间，每到午后，坐在师傅樊生华工作室的炒茶锅边，用手机放上一曲琵琶曲，严磊经常一炒茶就炒到半夜。

1991年出生的严磊，跟随樊生华学习炒茶已有6年时间里了，还跟师傅一起参加过炒茶王的大赛。“炒茶是我们茶区百姓的一项传统，现在也是我的爱好。”严磊说。

严磊出身于茶农家庭，家中也有几亩茶园。严磊大学毕业后，开始正式学炒茶。平时，他忙着做纺织面料生意，但是到了清明前，他就会放下其他工作，一门心思来炒茶。

虽然辛苦，但严磊很享受炒茶过程，乐在其中。“现在我一天差不多炒茶十到十二个小时，能炒两到三斤干茶。每当看着亲手炒制出的茶叶色泽、香味、形状都接近完美时，那一刻，我是无比喜悦的。”严磊形容，那是一种“人茶合一”的状态。

严磊是樊生华的徒弟之一，这几年，跟随樊生华学习炒茶的年轻人越来越多，“比方曹洁，虽然是个姑娘家，可是很有毅力，从最开始双手不敢下锅，到现在也能像模像样地炒出一锅好茶；还有许爱，一边学炒茶，一边做直播，让更多人通过镜头来了



图①：葛维冬在采茶。  
图②：龙坞茶镇采茶场景。  
杜旭琪摄  
图③：樊生华在炒茶。  
图④：龙坞茶镇茶园。  
(本文照片除署名外，均为本报记者叶晓楠摄)

解茶技艺。”樊生华历数着这些跟随他学炒茶的年轻人。

樊生华希望有更多年轻人加入进来，传承这门千年手艺。“有年轻人来学艺是我开心的事。只要他们肯学、能吃苦，我就愿意毫无保留去教。”樊生华说，“除了教年轻人茶叶炒制，从茶园翻土、施肥、修剪、除草，到采摘、摊青、保管，我都要逐一去教。西湖龙井除了我们‘两个巴掌上的功夫’，还要守护好茶叶源地，好的茶叶，好的炒茶功夫缺一不可，这是我们世代代要传承下去的东西。”

近年来，樊生华将很大一部分精力用在培训和传播西湖龙井的采摘和制作技艺上。从2017年开始，樊生华经常上门给周边市县的茶农上课，免费进行技术培训。从茶园施肥、茶树修剪，到茶叶采摘、炒制，再到包装销售，樊生华全都倾囊相授。“在浙江省仙居县安岭乡开展培训的时候，我们确定了10户茶农做试点，这几年下来，他们的种茶、采茶和制茶技术都有了很大提升，销售收入也明显提高了。”樊生华说。

“中国是世界上最早发现茶树、栽培茶树和利用茶叶的国家，种茶、用茶、饮茶的历史悠久。正是以丰富的茶树品种资源为基础，配合不同茶叶制作技术，形成了绿茶、黄茶、白茶、青茶(乌龙茶)、红茶、黑茶等多类茶产品。众多名茶的制作技艺及其衍生的茶艺等，是人类非物质文化遗产‘中国传统制茶技艺及其相关习俗’所包含的44个项目中的重要组成部分。”谈起中国茶的丰富内涵，中国农科院茶叶研究所研究员、中国茶叶博物馆首席科学家鲁成银娓娓道来。

“联盟将与成员单位一起，协同打造‘茶和天下’发展模式，联动全省茶非遗项目和茶生活相关项目，跨界共创，打造非遗茶生活。”浙江省文化和旅游厅相关负责人介绍，联盟还将联合相关部门、非遗保护机构、茶相关研究机构等多元力量，共同开展茶非遗项目可持续发展研讨。并联合推进“茶+乡村振兴”，形成一批以茶非遗项目为核心的特色产业集



和特色产业带，带动村民就业增收，助力乡村振兴。

“以申遗成功为契机，我们要继续将这一传统技艺传承下去，提升茶叶品质，让茶产业有更好的发展空间。”樊生华说，“一杯龙井茶，品味江南绿，自古以来，茶叶就是连接文化和友谊的纽带，我想把最好的西湖龙井献给全世界的朋友，让世界爱上中国茶。”

(商建农对此文亦有贡献)