

# 一盏清茗酬知音, 拔山茶香溢四方

傅家淳/文 李忠华/摄

拔山村,位于富阳区富春街道,这里是浙江省著名茶村,“明前茶”贵如金,在拔山,3月份,就有了新茶上市,许多茶客冲着这第一口新茶,慕名而来。

“拔山的茶叶品质好,茶以光滑绿润、香气清高、味甘醇厚,品质与西湖龙井茶相媲美著称。”拔山村炒茶能手陶宇军笑眯眯地说。他出生茶叶世家,自1996年始跟着祖辈学习手工茶叶炒制,至今从事茶叶加工已经20余年。不仅有着多年炒茶制茶的经验,还深受茶文化的熏陶。



采茶人

## 用心做茶,拔山新一代茶农的“茶叶经”

在拔山村的茶叶市场,有十几家茶叶店,陶师傅经营的“雅怡茶业”在村里,是产量和销售最大的一家。前一阵子,拔山茶叶机炒茶叶的批发价在400元/斤,手工炒茶在600元/斤,今年第一锅手工炒茶的批发价卖到1600元/斤,而且都需要预定。虽然,今年的茶叶产量没有去年高,但是价格和去年相差不多。

“这一阵,忙得几乎没睡过一个好觉。”自1999年以来,陶宇军一直采用收青制干的办法,一方面解决茶农的卖茶难问题,同时也增加自己的收入。多年来,通过认真钻研茶叶加工技术,技术水平不断提升,加工产量也从开始手工炒制的每年几百斤干茶的加工量到现在机械加工的一万多斤干茶,不但解决了当地大量的茶鲜叶出路,也使自己近年来每年有50万元以上的收入。

由于他勤于钻研技术,技术水平不断提升,多次获得省、市、区“十大炒制能手”、区“金茶王”称号。最近这一段时间,他和往年一样,已经做好了“天天通宵”的准备。

由于阴晴不定的天气,也给拔山采茶带来了困难,茶叶市场的价格也如天气一样阴晴不定。“一般天气好,四斤鲜茶可以制成一斤干茶,要是下雨天采摘的鲜茶,就要五斤左右才能制成一斤干茶。”采茶季的这两个月间,陶师傅忙里忙外,除了给自己倒一杯茶的工夫以外,几乎没有休息的时间。

凑着陶师傅的空档,笔者和他谈起手工炒茶,温和内向的他,话匣子一下子就打开了。

“一杯好茶,首先采摘下的鲜叶要好,不带蒂,牙叶匀称。然后摊青也要有讲究,不要遇到下雨天,在自然阴凉处摊青时间要在七八个小时。控制炒茶锅的温度后,在倒茶叶前,要先用手试试青叶的湿度,再倒茶叶。”十几岁时,为了减轻家里的负担,他开始跟着父亲学做炒茶,慢慢地,他学会了控制火候和手势,茶叶在他手里变成了有“脾气”的东西。

“不要看炒茶是一件枯燥的事,其实每炒一锅茶叶,感觉都是不同的。”陶师傅抓起一把干茶说道。几十年间,从他手中炒出的茶叶中,也曾出现过炒坏的茶叶。但是,凭着20多年在炒茶上的摸爬滚打,今年38岁的陶师傅从选料到炒茶,都有了自己一套独特

而实用的经验。

拔山的茶园,随拱拱山脉依势而建,这里的土壤以沙土为主,拱拱山脉由于地势凹凸不平,形成了这一带独特的小气候,每天山顶都能看到云雾缭绕。“茶叶喜欢潮湿,拔山茶园常年云雾缭绕,加上旁边没有污染,产出的茶叶色泽翠绿,汤水顺滑。”

陶师傅告诉笔者,要炒出一锅好茶,除了有好的青叶和炒茶的技艺,还有一点不能或缺。“茶是有灵性的东西,做一锅好茶,炒茶人的心就一定要静,如果心不静,炒出的茶叶味道就不对。”

陶师傅的茶叶店里,有一间古朴的茶室,随着拔山茶的名气越来越大,他的茶室经常会迎来一些文化界、学术界的茶友来此喝茶、品茶。在此中间,陶师傅以茶会友,不仅让自己的茶叶生意越来越好,在无形中,结合自身体验,还学到了不少有关茶文化的东西。

“遇到事,我一般都会用平静的心态去沟通,基本不会起争执,这样一来,双方也都能接受。”多年和茶叶结缘,让原本就性格温和的陶师傅,在为人处事更添了几分波澜不惊。现在每天他都很忙,电话不断,偶尔也会遇到难缠的客户,但是他总能淡然处之。

如今,茶叶在陶师傅心中,似乎已经成为一种精神上的归宿感。正因为领悟到了茶叶赋予自己的这份内涵,陶师傅想让孩子多学习一些和茶文化有关的知识,他先后给两个还在上小学的孩子,在学习之余报名参加古筝、葫芦丝等文化课程。“孩子们还小,虽然帮不了什么忙,不过我会经常让他们来看我炒茶,慢慢熏陶他们对茶叶的感情。”

他不仅希望孩子能继续茶叶生意,更希望孩子们能从小就培养出和茶叶的感情,用心去做茶,传承手工炒茶这门技艺。除了这个心愿,陶师傅还有另一个心愿,他说:“我喜欢安静的生活,等孩子长大了,把担子交给他们,自己住到山里去,安安静静地炒茶叶,过点闲适的生活。”

相比上一代还停留在种茶、卖茶,只赚个辛苦钱的拔山村民,新一代的拔山茶农,无疑走出了更远的一步,就如陶宇军,他精于炒茶,又熟悉拔山村和杭州市场,俨然已是拔山村新一代茶农的代表者。

## “第一锅春茶”品牌逐渐深入人心

拔山茶叶的历史,可以追溯到几百年前,据史料记载,明朝万历年间,拔山人就在海拔500余米的拔山上开辟梯田,大面积种植茶树。拔山人和茶叶的渊源,随着岁月的流逝,越来越深。采茶季,走进拔山村,远远就能闻到一股淡淡的茶香,到处可见摘茶、炒茶、制茶的人,拔山的茶叶市场更是人声鼎沸,生意兴隆。

如今,拔山已经成为钱塘龙井的主产地,拥有万亩山地茶园,拔山高峰茶,由于拔山一带小气候的原因,这里的茶叶采摘期比西湖龙井要早几天,茶叶自带板栗香,汤色绿明,叶底嫩绿明亮,越来越多的人爱上了拔山的“大杭州第一锅春茶”。

每年春天,拔山都会举办富春山居斗茶大会暨拔山开茶节,这个活动已经成为富阳经济社会发展中的一件盛事。通过技术交流也不断提升了当地同行的技术水平,促进了共同发展。目前在拔山茶区已经形成了以技术为核心的几百人的加工群体。

2018年,陶宇军入选杭州市富阳区第一批百位名师。“我也感到肩上的担子很重,一年下来,在我手下学手艺的三个徒弟都有不同程度的提高,今后将继续认真传授技艺,使他们真正成为炒茶高手。”

经当地资深茶农陈某介绍,拔山从早年单纯卖茶叶的模式,逐渐形成拔山高峰茶的品牌,到如今逐渐形成产业链。拔山村还通过农家乐、采茶体验等项目开发,开拓出文化创意、运动休闲等发展领域,美丽经济已在拔山处处开花。

“今年,我们将高标准实施美丽拔山综合整治工程,并以今天的开茶节为新的出发点,全面整治村庄,提升茶园、扮靓庭院,厚植茶文化,发展茶产业,塑造茶品牌,全力打造‘春井访茶’美丽乡村精品线路,使拔山茶乡华美蝶变为‘富阳梅家坞’。”在开茶节的开幕式上,富春街道党工委书记汪军飞在致辞时这样表示。

据了解,接下来,富阳将进一步加大对拔山高峰茶这一“大杭州第一锅春茶”的品牌宣传,进一步形成并促进拔山茶叶产区集聚效应,推进茶产业的转型升级,进一步融入杭州“休闲之都、茶叶之都”的大格局,真正带动富阳拔山旅游业的发展与繁荣。



陶宇军师傅



炒茶人



正在进行的手工炒茶大赛