

中國茶鄉看浙江

最正宗西湖龍井8月亮相香港茶展

浙江自古就與茶葉結下了不解之緣，早在8000年前這裡就有了食用「原始茶」的痕跡，歷代文人雅士更是在這裡留下了許多與茶有關的佳話力作，世界上第一部茶學專著《茶經》就誕生於此。

8月15——17日，浙江杭州龍井茶生產企業將攜手亮相2019香港國際茶展，屆時香港市民能夠品嚐到最正宗西湖龍井的那一口鮮香甘醇以及購買到極富創意的龍井茶點、茶葉護膚品、茶保健品等各色茶衍生品。

此次參展企業之一、杭州獅峰茶葉有限公司董事長余偉永說：「西湖龍井被譽為『綠茶皇后』，具有色綠、香郁、味甘、形美四大特徵，原產地傳統產區包括獅峰、龍井、雲棲、虎跑、梅家塢五大核心產區，我們『獅』牌西湖龍井產於獅峰山脈，那裡有優質的水源以及白砂土壤，為茶葉原料提供了得天獨厚的自然條件，加上對茶樹的精心栽培、採摘和公司獨特的炒製、拼配工藝，產品分別通過了SC生產許可和ISO 9001質量體系認證，獲准使用「龍井茶」及「西湖龍井」的地理標誌證明商標。

改良土壤提升西湖龍井口感

余偉永說：「為了改良西湖龍井的口感，我們從2年前就開始與中國茶葉研究所合作進行生物菌改良茶園土壤質量實驗，以此來提升西湖龍井的品質和產量。目前從實驗數據來看，結果相當明顯，尤其茶葉中的氨基酸含量明顯增加。這個實驗還有一年的期限，到2020年實驗成果就可以完全得出，到時候應用於西湖龍井種植中去，相信對未來西湖龍井的發展會產生重要影響。」

他說：「同時，我們的茶葉原料基本採摘於清明之前，以保證茶葉的口感、鮮嫩度符合甚至高於西湖龍井的國家標準，再通過專業的炒茶大師、茶葉拼配師、評茶師來把控茶葉質量，因此可以保證每年茶葉的品質。而且在食品安全方面尤其重視，產品全指標進行檢測，36項指標都達到國家標準，其中農藥殘留為零，重金屬指標僅為國家最低標準的十分之一。」

茶資源全價利用 看好衍生品市場

茶葉消費群體在價有定位中主要為中老年市場，但



▲澳洲推介龍井茶

如今隨着科技的不斷進步與創新，茶葉不僅實現了量的躍升，還實現了質的飛躍，與食品、醫藥、日化，甚至工業設計、互聯網等新興行業實現了跨界合作，使得茶產業歷久彌新。

據悉，此次杭州獅峰茶葉有限公司將會攜新開發成功的龍井茶月餅和龍井控油潔面白亮相茶展。記者發現，龍井茶月餅從外觀來看與普通月餅並沒有太大區別，然而咬上一口後，頓時嘴裡充滿了龍井茶的香味。杭州獅峰茶葉有限公司常務副總經理葛建國告訴記者，此次推出的龍井茶月餅共有桂花龍井和紅茶Q心兩種口味，桂花龍井茶月餅採用的原料為獅牌西湖龍井，所以每一口都能吃到真正西湖龍井的香味。紅茶Q心月餅用獅牌工夫紅茶和蓮子製成餅皮，包裹純正的糯米Q心，輕甜不膩，Q糯彈牙。未來，還將繼續對茶衍生品進行進一步的研發生產，提取茶葉中的氨基酸、茶多酚等有益元素，針對年輕人市場，逐步推出茶面膜、茶洗髮水、茶酒、茶糕點等系列产品。

葛建國說：「我們相當看好茶葉衍生品市場，隨着城市生活節奏的不斷加快，現在年輕人很少有時間坐下來泡茶、喝茶，但是從目前市場反饋來看，年輕人對衍生品的喜愛遠超原葉。加上西湖龍井因為產量相對有限，原葉的產業規模和產值基本已經固定，所以企業要想有新的發展就必須要在衍生品上做文章。」

中華全國供銷合作總社杭州茶葉研究院原院長張士康曾表示，2018年內地茶葉總產量261.6萬噸，其中95%被作為傳統茶飲產品銷售，產值為2157.3億元人民幣，而另外5%被作為衍生品製造原料，產值已達近千億元。所以，要實現國家科技部萬億茶產業的發展目標，茶資源的全價利用與茶產品的跨界開發是必行之道。



▲《龍井》電影劇組進駐獅峰公司

創辦茶學院 投拍電影音樂劇 多形式傳承龍井茶文化

獅峰公司與浙江省求是經濟與管理科學研究院聯合成立了「獅峰茶學院」，由聯合國茶文化推廣終身成就獎獲得者王家揚先生任名譽院長。杭州獅峰茶葉有限公司董事長余偉永說：「西湖龍井至今已有1200年的歷史，具有深厚的文化底蘊，如果僅僅把它當作商品，我認為是對它的一種貶低，所以我們努力把龍井茶和內在文化結合起來，通過建立茶學院讓更多人了解龍井、了解中國茶甚至中國傳統文化，樹立我們自己的文化自信。」

辦最接地氣的茶學院

據介紹，創立茶學院的初衷是，傳承傳統，創新發展，培養人才，有教無類，愛好茶文化、有志從事茶葉相關工作的人都可以到茶學院深造學習，而且將採用實地教學，既依托求是研究院的強大師資力量，又結合茶企優勢，能夠提供實地研究樣本和生產技術、經營管理經驗、茶藝技能等，重點普及茶葉科學和茶文化知識。

獅峰茶學院以茶與文化、茶與健康、茶與經濟為方向，充分把握有利條件，開展與港澳台、亞歐國家、第三世界國家等國際間的茶業科學技術合作和茶文化交流，助力茶產業的發展。

投拍電影《龍井》 獻禮杭州亞運會

為了讓更多人了解西湖龍井，獅峰公司還投資拍攝了首部以龍井茶為題材的電影《龍井》，預計2020年將在全國院線、CCTV6等上映，之後全網推送，獻禮杭州亞運會。

據了解，電影《龍井》改編自浙江籍女作家古蘭月的同名小說，以杭州龍井茶和國際茶葉博覽會為背景，講述了一個因龍井茶結緣的跨國界愛情故事，同時展現



▲炒製西湖龍井

龍井美景及杭州人與茶有關的生活狀態等。

「電影《龍井》以藝術的方式向世人展示西湖龍井茶以及杭州歷史文化的獨特韻味，對於傳播和弘揚西湖龍井茶文化有着積極作用，能讓更多的人領略到西湖龍井的文化底蘊，享受品茶過程的美好意境，真正將龍井茶韻長久傳承下去。」余偉永說，「西湖龍井作為獨一無二的杭州歷史文化元素，具有獨特的不可複製性，以西湖龍井為題材拍攝電影，將是一次有益的探索和創新。作為茶人，我們始終把傳播龍井文化，弘揚龍井文化，讓更多人知道龍井的歷史文化和特點，當作一份事業在做。」

他告訴記者說：雖然一部電影是無法完全反映西湖龍井的全部的，一千多年的茶文化沒有人有能力把它全部濃縮到九十多分鐘的電影裡去，但是我們也下決心一定共同把這部電影拍成精品，以後還會有關於龍井的電視劇、音樂劇等。」

軼事傳說

乾隆親封龍井18棵御茶樹

西湖龍井茶不僅匯茶之色、香、味、形「四絕」於一身，而且集名山、名寺、名湖、名泉和名茶於一體，構成了獨特而驕人的龍井茶文化，其中，有關乾隆與龍井的軼事傳說流傳至今。

傳說，乾隆皇帝有一次下江南時在獅峰山下胡公廟前欣賞採茶女製茶，並不時抓起茶葉鑒賞。正在賞玩之際，忽然太監來報說太后有病，乾隆一驚，順手將茶葉放入口袋，火速趕回京城。

其實太后並無大病，只是惦記皇帝久未歸，上火所致。太后見皇兒歸來，非常高興，病已好了大半。忽然聞到乾隆身上陣陣香氣，問是何物，乾隆這才知道原來自己把龍井茶葉帶回來了。於是，親自為太后沖泡了一杯龍井茶，只見茶湯清綠，清香撲鼻，太后連喝幾口，覺得肝火頓消，病也好了，連說這龍井茶勝似靈丹妙藥。

乾隆見太后病好，非常高興，立即傳旨將胡公廟前的18棵茶樹封為御茶，年年採製，專供太后享用。

西湖龍井沖泡方法

- 1、西湖龍井沖泡水溫：85—95℃沸水，切不可用即開開水，沖泡之前，最好在儲水壺裡放置片刻再沖泡。
- 2、西湖龍井沖泡茶量：一般為3g/杯（或因個人口味而定）。
- 3、西湖龍井沖泡用水的選擇：建議選擇純淨水或山泉水。
- 4、沖泡器具選擇：陶瓷、玻璃茶具皆可。
- 5、沖泡過程：用開水溫杯，倒出水，再投放茶葉，倒入五分之一開水，浸潤，搖香30秒左右，再用懸壺高沖法注下七分滿之開水，35秒之後，即可飲用。



一斤龍井3萬顆芽頭 十大手法炒製全憑經驗手感

葛建國是1982年第一屆西湖龍井炒茶大賽的冠軍獲得者，他告訴記者，炒一斤龍井茶需用四斤茶青葉，相當於3萬多個芽頭，這也是西湖龍井之所以名貴的原因之一。而且炒製過程全為手工操作，完全憑經驗和手感，只有十幾年以上經驗的老師傅才能真正掌握好火候，炒出平扁光滑，香味誘人的西湖龍井。

他介紹，炒茶主要分為兩個步驟，第一步稱為「殺青」，將採摘下來的茶葉晾攤後，放入180—250度高溫的鍋中進行翻炒，這一步驟的關鍵在於爐火越旺越好。他說：「炒茶師傅需要在250—300度左右的鐵鍋裡炒上15分鐘左右時間，徒手不停

抖、搭、拓、甩、捺、抓、推、扣、磨、壓，將茶葉殺青至七八成乾，初步壓成扁平狀。可想而知那溫度會有多燙手，所以老師傅們的手上基本滿手都是老繭。」第二步是輝鍋，將回潮後的茶葉再次放入鍋中炒乾，使水分小於5%，並且進一步定型，大約20分鐘左右，輝鍋後的茶葉起鍋晾涼就是成品的西湖龍井。

他告訴記者，要想炒出一杯香味醇厚、色澤鮮亮的西湖龍井並不是件容易的事情，工藝複雜、手法繁多，基本有十大手法，分別為「抖、搭、拓、甩、捺、抓、推、扣、磨、壓，相互穿插進行。



▶採摘龍井春茶



▶首部《龍井》電影在中國國際茶博會推出