

非遗画卷

茶韵传香

图/文 本报记者 赵晶



西湖龙井茶源于唐，成名于宋元明而盛于清。因位于浙江省杭州市西湖景区的龙井村产茶最负盛名，故而得名“龙井茶”。西湖龙井色绿、香郁、味醇、形美，经过千年的岁月洗练和茶农的智慧沉淀，逐渐形成和完善了独具匠心的西湖龙井茶手工炒制技艺，这也成为西湖龙井茶核心价值的重要组成部分。2008年，绿茶制作技艺（西湖龙井）入选国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

西湖龙井茶制作过程精巧细腻，需经过摊放、青锅、成条、回潮、辉锅等9道工序方可制成。所制茶叶扁平光滑，冲泡后汤色碧绿澄莹，入口甘鲜醇和，带有馥郁的豆花或清花香。

为讲好“茶非遗”这篇大文章，杭州当地通过举办内容丰富、形式多样的交流体验活动，让茶文化走进千家万户。作为西湖龙井茶核心产区，西湖景区推出“西湖龙井非遗茶香”之旅，将茶文化与文旅深度融合。当地还定期开展茶农培训、职业学校授课、炒茶技师考核评定，让更多人感受“茶非遗”的深厚底蕴。

此外，一代代新老手艺人不断推陈出新，通过与企业品牌合作、直播带货、推出文创产品等方式将传统制茶技艺和现代生活方式相融合，让更多年轻人了解茶非遗、感受茶文化，同时也让这门古老的技艺以更年轻的方式走进百姓生活。



▲5月27日，杭州市西湖街道龙井村一家炒茶中心，员工在装饰门店。

▼5月27日，杭州市西湖街道龙井村，茶农在展示西湖龙井茶叶。



▲5月27日，杭州市西湖街道龙井村，游客在品鉴西湖龙井茶。

▼5月27日，国家级非遗绿茶制作技艺（西湖龙井）代表性传承人戚英杰在演示西湖龙井炒制技艺。



▲5月27日，杭州市西湖街道龙井村茶园夏景如画。

▶5月27日，杭州市一家茶文化展示中心，市民在选购文创产品。

◀5月27日，国家级非遗绿茶制作技艺（西湖龙井）代表性传承人陆洲东在演示茶叶冲泡。

▶5月27日，游客在位于杭州市西湖街道双峰村的中国茶叶博物馆参观。

▶5月27日，位于浙江省杭州市的中国农业科学院茶叶研究所，工作人员在进行检测分析工作。

▼5月27日，顾客在杭州市西湖景区内的一家商店选购西湖龙井茶。



本版编辑 李景录 翟天雪 来稿邮箱 jjrbsyb58392306@163.com