

湖北土家族小伙南京拜师学炒雨花茶

希望学会技艺增加家庭收入,未来想做新茶人,发展自己的品牌



“终于忙完了!”临近凌晨两点,秦耿结束了一天的炒茶学习,告别炒茶师傅们,回到了就读的南京农业大学。今年3月初,南京雨花茶刚开始采摘没几天,他就来到国家级非遗雨花茶制作技艺的省级代表性传承人陈盛峰的工作室,学习雨花茶制作技艺。早起转茶园,学手工炒茶至深夜,这个1999年出生的小伙子已经坚持了一个月。

“亲戚们都在等着我回去教他们做茶,我希望学好后能帮到他们。”秦耿说。

现代快报+ZAKER南京记者 李鸣/文
顾伟 郑芮 钱念秋/摄

从湖北带兰花来拜师 想学炒茶教父母

“今年,雨花茶的开采比去年提早了将近20天。”2月27日,陈盛峰就开始制作雨花茶。他说因为今年春节期间温度比较高,再加上雨水充沛,导致在小气候的环境条件下,有些地块的茶叶提前开采,“这是近年来最早的一次,往年头锅茶一般都要到3月中旬才开采。”

采茶叶对秦耿来说并不是件难事儿。“两个小时能采半斤,因为小时候放学回家就采茶。”秦耿是土家族人,来自湖北恩施土家族苗族自治州,今年6月将从南京农业大学毕业。他告诉现代快报记者,自己家里两代人都种茶叶,亲戚们也都是茶农,平日里就靠卖鲜茶叶为生,“收入比较有限,一斤明前鲜茶叶还卖

不到90元。”

秦耿希望学会炒茶技艺,可以增加家庭收入。在他的家乡,恩施玉露也是中国传统名茶,条索紧圆光滑、纤细挺直如针、色泽苍翠绿润。“但我们家在咸丰县那边,距离恩施还是有点远。”大学里,秦耿选修了茶文化课程。经授课教授的引荐,他认识了国家级非遗雨花茶制作技艺的省级代表性传承人陈盛峰,开始学习传统手工炒茶技艺。

在陈盛峰雨花茶工作室门前,一盆长势喜人的兰花,格外引人注目。陈盛峰高兴地给记者介绍:“这是秦耿特地从家乡湖北带过来的兰花,他说这是家乡那边拜师的规矩,虽然不贵重但一定要送。”

未来想开小作坊做茶 发展自己的品牌

“现在鲜茶叶成本太高,我拿来练手太可惜,等到4月中下旬再专门系统地学习手工制茶的全套工艺。”秦耿从小就跟着父母种茶,深知其中的不易,不想浪费任何一片辛苦采摘下来的茶叶。最近一个星期,秦耿吃住都在陈盛峰位于溧水的茶园基地,学习机械现代化茶叶加工。“上午10点起来后去茶园逛逛,中午帮采茶的师傅称茶,午休后继续称茶,学习杀青、毛火、整形、烘干,不知不觉就到夜里2点了。”

“明前茶,贵如金。”所以茶人们不得不抓紧时间,在清明节前制作更多高品质的雨花茶。

今年开采期的提前,对于陈盛峰的茶厂来说是一件好事,“开采期越早,销售期越长,这也意味着明前茶的产量会增加。”陈盛峰告诉现代快报记者,与去年受疫情影响招不到工的忙碌不同,今年他回到了自己习惯的忙碌状态,“从下午两三点开始炒茶,一直持续到第二天凌晨两三点。今年,我还扩大了自己的茶园基地,预计今年明前茶的产量和价格与去年相比都要增长20%左右。”

“我们接受高等教育的目的是帮助我们的家乡摆脱贫困,而不是摆脱我们贫困的家乡。”这是秦耿非常喜欢的一句话。而跟大多数即将毕业、走向社会的大学生一样,他对未来既期待又迷茫。

“亲戚们都在等着我回去教他们做茶,我希望学好后能帮到他们。”秦耿说虽然已经找好了工作,但他希望有机会的话,以后可以回家开一个小作坊做茶,然后通过合作社的形式发展自己的品牌,让更多茶农参与进来。



▲陈盛峰教秦耿学炒茶

锅温近300℃徒手炒茶 小徒弟被制茶技艺折服

从1994年入行到现在,陈盛峰已经与雨花茶打了27年的交道。2020年底,南京雨花茶入选第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录,6年两次冲刺国家级非遗终于成功。陈盛峰说:“这是南京人的骄傲,也是我们五代南京茶人不懈努力的结果,我觉得没有愧对我的前辈师傅们。”

复杂,要求高,难度大,一招一式非常考验功夫,因为哪怕在锅温最高近300℃时,也全凭制茶师傅的一双手。

陈盛峰说,虽然不愁徒弟,但当雨花茶制作技艺升级为国家级非遗后,仍然带来了—个显著的新变化,“就是有很多来自湖南、江西、安徽等地的茶人朋友,来南京交流学习雨花茶制作技艺。”这之中,就有不少像秦耿这样的在校学生。他们不仅学习手工制茶手艺,甚至有人还把雨花茶写进毕业论文、做起了研究课题。

“老师傅们的手掌真功夫,原生艺术,根根如针!”在见识了制茶师傅们的精湛技艺后,华东师范大学生态学在读硕士夏兴莉情不自禁地感叹。而秦耿第一次上锅给茶叶杀青时,双手就被烫得通红,“学好雨花茶制作技艺非常难,老师傅们能把雨花茶做成针一样的形状,像我们这样的初学者就做不出来,还需要下功夫练。”

不过,这些小徒弟仍然是陈盛峰朋友圈里出镜率最高的。他告诉记者,制茶是一门尖端科学,要熟悉茶叶在加工过程中发生的各种化学变化,“像秦耿学的是生物工程专业,他就很熟悉这些。这就是年轻大学生们的优势,我也愿意教他们做茶,因为他们给雨花茶注入了新的活力,让雨花茶制作技艺可以传播、传承得更好。”



▲陈盛峰的双手在温度近300℃的锅中炒茶

雨花茶形如松针、条紧圆直、锋苗挺秀、色泽翠绿、白毫隐露、叶底嫩绿、汤色清澈、香气高雅、滋味鲜醇、品质独特。鲜叶采摘、拣剔、摊凉、杀青、揉捻、打毛火、整形、干燥、筛分……雨花茶手工制作工序



手工炒制的雨花茶



扫码看视频

分类广告 刊登热线:025-84783581、13675161757
地址:洪武北路55号置地广场1806室

市第十四中学食堂

招聘勤杂工两名,钟点工两名,待遇和福利面议。地址:江北新区浦园路5号 联系电话:13770822193(姜老师),58895657(食堂),17826036516(许主任)

餐饮、宾馆聘

招聘 浏阳蒸菜厨师,新街口。15850560076傅

