

“卢正浩杯”杭州市第六届龙井茶手工炒制技能大赛昨举行 富阳“00后”小将首战告捷

接下来富阳将大力培育“茶二代”、提升茶叶品质,擦亮茶叶“金名片”

记者 吴璇 摄影 朱啸尘 通讯员 葛立杰

江南的春天,泡在茶香里。茶叶的香味,又出自炒茶人的手里。昨日上午,“卢正浩杯”杭州市第六届龙井茶手工炒制技能大赛举行,32位来自杭州各县(市、区)的炒茶高手齐聚拔山,带来了一场香气四溢的精彩对决。

经过半日角逐,富阳选手陈霖泽、巴玉金获评杭州市第六届龙井茶手工炒制技能大赛“十大龙井茶炒制能手”称号。接下来,他们还将代表杭州参加浙江省龙井茶炒制技能大赛。同时,陈霖泽还获得了“青年龙井茶优秀炒制能手”称号。这位“00后”小将炒出了手工茶的新活力。

“00后”炒茶师傅:“我会尽力去把手工炒茶发扬光大”

“要是没有信心,我今天就不会来了。”昨日比赛现场,出生于2002年的陈霖泽带着一股初生牛犊不怕虎的劲儿。端坐在炒茶锅前的他毫不怯场,不断根据手上茶叶的状态改变动作、锅温,颇有一种气定神闲的潇洒。头一次和前辈们同台竞技,小伙子完全不输阵。别看这位“00后”脸上还带着稚气,他可已经有8年手工茶炒制经验,被圈内人亲切地称呼为“阿泽”。他还是炒茶大师陶宇军手把手教出来的第一个学生。“我可是大师兄!”阿泽自豪地说。

阿泽是富阳人,父母是做生意的。家境不错,家里没有茶山,阿泽会走上手工炒茶的路,离不开“热爱”二字。在职业技术学校求学期间,他学的是园林技术专业。2018年,恰好陶宇军作为外聘教师在学校教授手工炒茶技艺。没上几节课,阿泽就爱上了这门老祖宗的手艺。天赋加上热爱,很快,他便从众多学生中脱颖而出,正式向陶宇军拜师学艺。

“苦是真的苦,有时候一炒就是24个小时,还只能炒出2斤多茶叶。可是既然选了这条路,就要走下去,父母也很支持我。”抓、抖、搭、拓、捺、推、扣、甩、磨、压,伴随着阿泽的手上功夫,一朵朵青叶在锅里完成蜕变,成为色泽绿润、外形扁平划一、茶香浓郁的干茶;而如同茶叶的蜕变,阿泽手上的水泡慢慢变成老茧,动作、技艺越来越成熟,一颗心也慢慢地沉淀下来。

2021年,阿泽小试牛刀,参加了中职组的炒茶技能竞赛,一路从市里比到了全国。凭着扎实的基本功和一股冲劲,他拿下了市级第一、全省第一、全国第一的好成绩——这也愈发坚定了他将手工炒茶作为事业的想

法。大学毕业后,他在杭州开了一间工作室,主要经营茶叶。每年茶叶上市,他就会跟着师父苦练技艺,技术也在一次次重复的动作中愈发娴熟。

“我不知道别人会不会在比赛中怯场,我是一点不慌。说实话,放眼



陈霖泽

全国,扁平茶手工炒制技术一定是浙江排在前面的;而在浙江,富阳的炒茶技术也名列前茅。再说我师父的水平放在那里,我自己也练得挺刻

苦,还挺有信心的。”面对现场茶叶专家、炒茶前辈们的赞许,阿泽信心满满,“我会尽力去把手工炒茶发扬光大!”

期待手工炒茶后继有人,擦亮富阳茶叶“金名片”

“两只巴掌做出来的东西,有些东西是科技无法取代的。”

作为老祖宗传下来的东西,手工炒茶始终有机器制茶不可替代的地方。炒茶技术,便在一代代的言传身教中传承下来。昨日参赛的另一位富阳选手邵淼群的一手炒茶技艺便是父亲教会的。“我做了30多年茶叶,家里有100亩茶山。每年茶叶上市,即使再忙,我也会自己去炒几斤手工茶。”邵淼群说,每年都会有客人订制手工茶、半手工茶。一般来说,一斤纯手工茶的价格要比机器制茶高四五百。“茶客一定是喜欢手工茶的,机器制茶技术再好,也不会像手工茶这样有灵气。手工炒茶虽然慢,但是有市场,也有传承的意义。”

富阳历来是茶叶的传统产区,凭借地理、品种、技术优势形成了很强的核心竞争力。近年来,区委、区政府高度重视茶产业建设,提出“品质立茶、科技兴茶、文化美茶、品牌强茶”的发展理念。为扩大杭州市龙井茶品牌影响力,增强富阳龙井茶知名度和市场竞争力,富阳已连续承办三届杭州市龙井茶手工炒制技能大

赛。像很多非遗技艺一样,手工炒茶也一度面临后继无人的难题。为了让手工炒茶技艺更好地传承,一方面,富阳积极举办各类手工炒茶技能大赛,通过以赛促学,不断提升加工技能水平,提高茶产品品质,也培养起了一大批炒茶能手,让手工炒茶技能转化为富阳茶叶的产业优势;同时,富阳还特别注重年轻茶叶加工人才队伍的培养。

近两年,全区各个乡镇(街道)择优选拔出40余位年轻手工炒茶人才,其中大部分为30—40岁,还不乏像陈霖泽这样的“00后”。通过老带新、集中培训、外出考察学习等,以点带面,培养起了茶叶加工人才梯队,极大提升全区手工茶叶炒制技能水平。

“继承、发扬手工炒茶技能,不仅是提升富阳茶叶品牌的一个举措,更是我们这一代人继承和发扬中华民族传统文化、技艺的责任和义务。”区农推中心经作站负责人说。接下来,富阳将继续通过组织各类比赛、培训等,大力培育“茶二代”、年轻茶叶加工人才,传承手工炒制技艺,促进富



邵淼群

阳茶叶年轻化,提升茶叶品质,持续擦亮富阳茶叶“金名片”。

新闻链接

“杭州市第六届龙井茶手工炒制技能大赛”十大龙井茶炒制能手名

单:陈霖泽、付晓婷、姚博文、俞华平、倪柏权、王平、张亦钟、巴玉金、巴立新、胡晓龙。

“杭州市第六届龙井茶手工炒制技能大赛”青年龙井茶优秀炒制能手名单:陈霖泽、付晓婷、姚博文、朱家栋、胡嘉俊、刘水平。

富阳成功创建成为 全国义务教育优质均衡发展区

真正办好人民满意的“美好教育”

本报讯(记者 邵晓鹏 通讯员 曹莹)近日,教育部办公厅印发《关于公布2024年义务教育优质均衡发展县(市、区)名单的通知》,公布2024年全国188个义务教育优质均衡发展县(市、区)名单,富阳区榜上有名。

全国义务教育优质均衡发展区是对县级人民政府履行义务教育职责评价和义务教育发展水平综合评估的最高荣誉。督导评估的主要内容包括资源配置、政府保障、教育质量情况三个方面及社会认可度共32项指标。

一直以来,富阳以“打造全省一流综合教育强区”为目标,牢固树立教育优先发展地位,高质量的基础教育体系初步形成,富阳教育逐渐成为全区社会发展的金名片。自启动“全国义务教育优质均衡发展区”创建工作以来,富阳进一步抓义务教育的城乡一体化发展,促进区域内义务教育优质均衡发展,举措扎实、成效显著。

百年大计,教育为本,义务教育是“美好教育”的关键一步。下一步,富阳将继续锚定目标不动摇,聚力打造标志性教育成果,高站位统筹推进全区城乡学校优质均衡发展,全面构建具有国际视野、富阳品质、地方特色的新时代高质量教育发展体系,进一步擦亮富阳教育金名片,真正办好人民满意的“美好教育”。

黑山顶油菜花梯田获评 “华东十大油菜花胜地”



黑山顶油菜花梯田 杨绎初 摄

本报讯(记者 孙莹 通讯员 方健)近日,2025第十八届上海奉贤菜花节启动仪式在上海市奉贤区花米庄景区启幕。开幕式上,颁布了2025年华东第十一届油菜花双评选获评奖项,杭州富阳黑山顶油菜花梯田获评“华东十大油菜花胜地”。

位于新登镇上旺村的黑山顶,作为每年春季观赏油菜花的网红景点早已名声在外,每年三月中旬至四月中上旬,游客们登上这个360度纯天然观景平台,就可以看到二十余万株油菜花沿着等高线次第绽放,金黄色的花浪从海拔200余米的山顶倾泻而下。在上一个周末,平均每日都有三四千人登上黑山顶,一览环形山体间的三重立体画卷。

据悉,黑山顶于2014年被当地村民胡村灵、宋亚平夫妇承包,2016年起他们将这片土地开垦成梯田式的“环形剧场”,并种下了第一季的油菜,次年春天油菜花盛开时黑山顶一炮而红。多年来,胡村灵、宋亚平夫妇始终秉持着“要把黑山顶油菜花梯田打造得更具独特性、更具差异化”,希望游客不只是来这里打卡拍照,更能坐下来、停下来,在黑山顶品尝美食、感受文化、享受慢生活。

胡村灵分享说,如今黑山顶会根据“一年三季”的规划打造梯田景观,就今年来说,春季主打油菜花,夏季将会种植玉米和西瓜等农作物,秋季计划引进百合及醉蝶花等植物品种,冬季则会进入“休整期”——播撒下来年的油菜种子,静待花开。除了这“一年三季”风格迥异的自然景观,胡村灵、宋亚平夫妇在“如何把游客留下来”这个问题上也动足了脑筋。来过多次的游客能发现,今年黑山顶上多了一个“百姓大舞台”,这是一个老百姓可以自由报名上台展示才艺的民间舞台,胡村灵也会出资邀请来自区内外艺术家及文艺团体,为游客提供优质的草根文化演出。“这几年来我们新增了很多能让游客在这里停留、放松的设施,除了今年重金打造的‘百姓大舞台’,还有前些年建的‘天空之境’观景台,它是用钢化镜面玻璃拼接起来的,站在上面拍照很出片。另外我们还有餐厅、咖啡厅,提供烧烤、围炉煮茶等服务,游客观赏完花后可以留下来,吃点东西聊聊天,也能带动经济增收。”

胡村灵表示,这次获评“华东油菜花十大胜地”,让他既开心又感到压力,“我们会继续把黑山顶的景观、游玩体验等做好,要对得起这个称号和大家的喜爱。”

今年的黑山顶油菜花花期预计到四月上旬,想领略山顶黄金花海的市民朋友可以抓紧时间上山观景。



图片新闻

里山镇小学子 化身“春日采茶人”

春日阳光正好,里山镇中心小学的乐茶园里跃动着同学们的快乐身影——他们化身“春日采茶人”,穿梭在青翠的茶垄间,指尖翻飞,将鲜嫩的茶芽轻轻摘下。

晒一晒亲手采摘的茶叶、闻一闻青青茶香,接下来,同学们还将观摩老师傅炒茶,并尝试自己炒茶,传承炒茶技艺。

近年来,结合里山镇“安顶云雾茶”的特色,里山镇小积极打造“三国两廊一室”的“古韵茶馨”教育阵地,开展“种下一株茶、与茶共成长”系列活动,通过育茶、斗茶、制茶、颂茶、美茶、留茶,让每个孩子都参与到“茶”劳动中。

(记者 邵晓鹏 通讯员 章洪明)