

## 撷彩江南

传说在杭州西湖以西的某个村庄中有一口永不干涸的井，古人认为井中之水与海相通，龙卧其中，故名“龙井”，龙井村由此得名。而龙井村出产的优质茶叶就是今天赫赫有名的西湖龙井！西湖龙井茶的历史最早可以追溯到唐代。唐代茶圣陆羽所著的《茶经》中，已经有杭州天竺寺、灵隐寺产茶的记载。北宋时期，西湖群山生产的“宝云茶”“香林茶”“白云茶”成为进贡的贡茶。清代，乾隆皇帝下江南时，对西湖龙井茶赞不绝口，并将胡公庙前的18棵茶树封为“御茶”。千百年来，我国的茶叶制作技艺代代相传，驰名中外的西湖龙井作为代表于2008年被列为第二批国家级非物质文化遗产。



## 食：沁著茶香

WISDOM IN INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE

【非遗智慧：因地制宜，由技入道】

## 西湖龙井制作技艺

■ 郑姜熠(华东师范大学美术学院硕士研究生)



## 龙井≠西湖



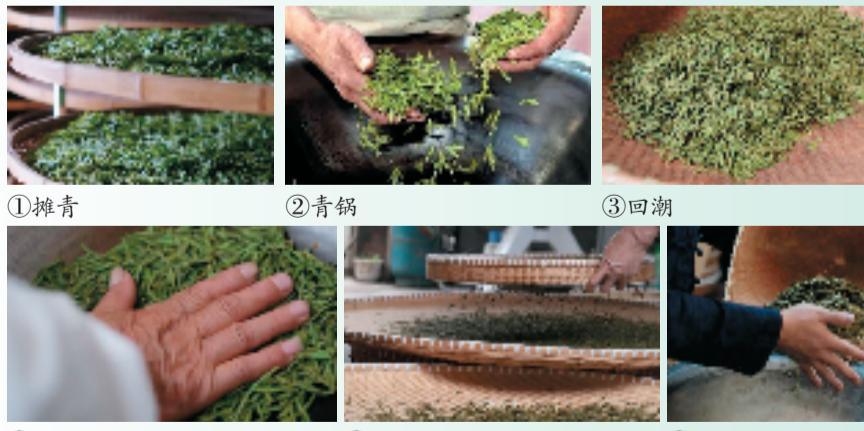
## ★龙井

按照产地划分可分为西湖、钱塘、越州三个产区，龙井这个大概念包含了西湖龙井。

## ★西湖

来自西湖产区，分布在西湖名胜区的狮峰、龙井、云栖、虎跑、梅家坞为一级产区。

## 制茶过程



- ①鲜叶在室内薄摊，挥发水分
- ②茶叶炒制定型，采用抓、抖等手法
- ③阴凉处的薄摊回潮，减少断碎
- ④采用抓、扣、磨、压、推等手法使茶叶定型
- ⑤用筛子把茶叶分筛，使成品大小均匀
- ⑥筛出的茶叶炒制整形、确保形状挺立



扫码观看教学视频

## 守艺生活

西湖龙井以色绿，香郁，味醇，形美四绝著称，是中国十大名茶之一。杭州丰沛的雨水和湿润透气的土壤给予茶树优渥的生存环境，而一口好茶不仅仅在于原叶，制茶的过程也非常重要！上品的西湖龙井以纤嫩的新芽制作，需要在清明或谷雨前采摘，经过“摊青→青锅→回潮→辉锅→分筛→挺长头→归堆→收灰”等工序炒制完成。在实践中，茶农们总结出了抖、带、挤、甩、挺、拓、扣、抓、压、磨“十大炒制手法”。鲜叶下锅，青烟漫开，几十年的功夫就在掌间一起一落中尽显现，起承转合之间与太极招式有着异曲同工之妙，整套茶叶制作工艺凝聚着当地茶农的因地制宜，由技入道的智慧，显现出深厚的文化内涵。

## 薪火相传

手作是西湖龙井茶的核心，但在机械化生产的大形势下，古老的手工炒制非遗技艺正逐渐式微，但掌间的温度是机器永远无法比拟的。手工茶能够更好地保留茶叶的色香味，茶味也更加浓郁。学习这门技艺既需要传承人有高超的技术、更需要有旷达的心境，秉承匠人之心才能炒出回味甘甜的好茶。北京时间2022年11月29日晚，我国申报的“中国传统制茶技艺及其相关习俗”在摩洛哥拉巴特召开的联合国教科文组织保护非物质文化遗产政府间委员会第17届常会上通过评审，成为第43项列入联合国教科文组织的人类非物质文化遗产。令人欣喜的是，近年来很多年轻人对茶文化产生兴趣，通过拜师学艺，在师傅的言传身教中成为一名“新茶人”，为传承西湖龙井的制作技艺贡献自己的力量！

## 创艺工坊

小朋友们，一起跟着老师制作一枚“西湖龙井茶”的图章，守护家乡优秀的非遗文化吧！

“橡皮章”是传统非遗印章技术的现代创新形式，将刻好的橡皮图章蘸取不同颜色的印泥，加盖在记事本上，学习笔记上能够起到装饰点缀的作用。和木刻、石刻等相比，手刻橡皮图章简单易学。(扫码观看教学视频)