



寄与爱茶人

——记走出福安的坦洋工夫茶人

无由持一盞，寄与爱茶人。茶者，南方之嘉木。一片叶子，一份情怀。一盏香茗，一腔热爱。

福安市茶文化历史悠久，源远流长。犹如一册底蕴深厚的书籍，字里行间镌刻着福安人民种茶制茶，让茶香走遍世界各地的芬芳轨迹。池华荣出生于坦洋工夫红茶发源地——福安市，是坦洋工夫制作技艺非物质文化遗产传承人，“阿姆手作茶”品牌创始人，坦洋工夫北方联合会首任会长。“小时候，每到阳春三月，嫩芽初上，母亲总把我放进背篓里，穿过漫山遍野的茶香，晃悠悠走进茶园，开始一天的采摘。”儿时的回忆，糅合着浓郁的茶香，伴随他的足迹，走向广阔天地。1998年，年仅18岁的池华荣带着满满一货车的茶叶，踏上了开往济南的征程，从此开启二十四年砥砺前行的创业之旅。都是岁月静好，总有人负重前行。从茶市大棚里十几平方米的“闽英茶庄”到“济南茗露茶叶有限公司”，个中摸爬滚打的艰辛，掺和着披星戴月的汗水，一路浇灌出飘香的硕果。济南的冬天，寒流四溢，一盏微灯下，他在思索前行的方向，从未忘记自己对坦洋工夫的挚爱与承诺。2008年，池华荣建立了“济南茗露茶叶有限公司”，并在福安市创立了“福安市茗露农业发展有限公司”，拥有了自己第一块原生态种植基地。2015年，在济南市中心广场举办了“福安坦洋工夫济南推介会”，从此更加马不停蹄地为坦洋工夫代言。2016年，在池华荣等人的努力下，“坦洋工夫北方联合会”成立。2018年9月10日，池华荣获得福建省非物质文化遗产保护项目“坦洋工夫制作技艺”福安市级代表性传承人。2019年，成立了“山东坦洋工夫茶文化传播有限公司”。历经多年的探索与研究，池华荣熟练掌握了茶叶全生产链操作，收获了坦洋工夫制作技艺和传承双丰收。在历届茶王赛中，他制作的坦洋工夫红茶多次夺冠，他本人获得了国家一级评茶师资质。文化是茶叶的内涵，也是茶的灵魂。开拓市场的同时，池华荣不断深入挖掘坦洋工夫的文化底蕴，一步一脚印地追根溯源，精心整理散落各处的碎片化历史资料，对坦洋工夫的制作工艺、品种、历史做了详尽的归纳。编写了坦洋工夫的《纪元篇》《品种篇》和《工艺篇》，在实践中传承历史瑰宝，从传承中拓展创新之路。韵味绵长的“阿姆手工茶”就是他独具匠心创立的品牌。“阿姆”是闽东地区对母亲或中年妇女的称谓，池华荣娓娓道：“每当我放学之后，口干舌燥地回到家，端起母亲煮的大碗茶，酣畅淋漓地喝下，浓浓的回甘涌起，顿觉神清气爽，元气满满。长大后，愈加怀念记忆中的那一抹茶香，于是我就想做出一款原生态滋味的茶。”谁言寸草心，报得三春晖。阿姆手工制作的原生态茶，那醇厚的乡情，在游子的血脉中流淌，化作理想的翅膀。一款“阿姆手工茶”应运而生，从此走进千千万万爱茶人的心坎，走出了阳光大道。坦洋叶枞、坦洋金针、金韵浓、相见欢、软枝香……茗露旗下的每款产品，都饱含着深厚的文化底蕴，受到了广大茶客的青睐。生活总是厚待努力之人，相信池华荣在广阔的茶文化领域里，一定能越走越远。走遍万水千山，擎在手中的那一杯坦洋工夫茶，必将芳香万古存。

“为什么我的眼里常含泪水，因为我对这土地爱得深沉”，一方水土，养育了一茬又一茬爱茶之人。刘忠雄，1977年出生于福安市一个茶农之家。他是高级评茶员，福安市茶叶协会副会长，天津市茶叶流通协会会长。自小跟着父亲采茶制茶，茶香氤氲着他的成长历程。刘忠雄21岁正式步入制茶行业，1998年拜茶界泰斗张天福先生弟子郑道辉教授为师，2003年到天津自主创业，开始经营茶叶销售。走出大山的那一刻，父亲叮嘱他说：“我们农村人在外面做事一定要踏踏实实，再不济还可以回来跟我做茶，千万不能做坑蒙拐骗、违法乱纪的事情，给家乡丢脸。”父亲的临别赠言，成为刘忠雄为人处世的准则。父亲这座山，永远激励着他勇攀生活的高峰。到天津之后，他成立了“天津市忠雄御品茗茶经销部”。王阳明先生说：“知行合一，知是行之始，行是知之果。”刘忠雄专心致志钻研坦洋工夫红茶的制作工艺，在传承历史名茶传统技艺的基础上，不断探求发展提升的技术途径。从茶青采摘、萎凋、揉捻、发酵、烘焙等道工序都遵从传统加工工艺，同时不断向师父师祖请教，孜孜不倦地学习红茶加工与评审等基础理论知识。刘忠雄通过联合福建省农科院茶叶研究所科研人员，尝试利用该所研究的高香型茶树品种，借鉴乌龙茶加工的做青工艺，终于制作出具有花果香型的坦洋工夫红茶。同时，运用控温控湿等设备，模拟有利于坦洋工夫萎凋和发酵的最佳条件，较好提高了产品质量的稳定性。2014年，刘忠

雄成立了福建省中福农科农业有限公司，公司拥有实验茶园及参与管理茶园1200多亩生态茶园基地。2017年，与福建省农科院茶叶研究所共同研制的白毫银针，被中国茶叶协会授予第十二届“中茶杯”全国名优评比一等奖。2018年，与北京外交人员综合服务公司签订合作协议。2019年，成立坦洋工夫天津推广中心，提高了坦洋工夫在天津及周边地区的品牌知名度。同年，在“张天福杯”暨“闽茶杯”竞赛中，荣获红茶组一等奖。2020年，荣获“中国茶叶学会茶叶品质评价办法”红茶最高级别五星评价。同年，荣获“张天福杯”暨第十七届“闽茶杯”红茶组一等奖。2021年，举办大小坦洋工夫主题活动50多场，有效拓展了高知人群对坦洋工夫的认知与喜爱。刘忠雄不忘初心，守拙抱朴地继承坦洋工夫文化遗产。与时俱进，充分利用和借鉴当代新技术、新成果，发展与丰富了它的内涵。

千年茶文化，品之心生香。在坦洋工夫红茶的浮沉里，朴实勤劳的福安人民，收获的不仅仅是创业的富足，还有发自肺腑对茶的透彻解读。“啜苦咽甘，茶也”，生活亦如一盞茶，细嚼慢品，唇齿留香，荡气回肠。饮下的是茶，敞亮的是心扉眼眸。百般滋味，尽在茶色氤氲中，不说亦懂。

草木有本心，天道总酬勤。茶叶已成为福安农业的主导支柱产业，在山区农民脱贫致富奔小康和地方经济繁荣中，发挥着重要的作用。福安茶人乘着繁荣富强的春风，一如既往地耕耘在喷香的茶文化里。不断提升茶的品质，研发新品种，让坦洋工夫红茶走遍世界。 □胡素月

冬季煮茶，您煮对了吗？

一、煮茶用什么器具

煮茶叶时，铁单质会和茶叶里面的鞣酸反应，生成鞣酸铁，鞣酸铁也是蓝黑墨水的构成成分，因此煮出来的茶汤偏蓝黑色。

建议：铁壶可以煮水，但煮茶叶还是推荐用陶壶、玻璃壶等味道更佳。在煮茶过程中，陶壶的温度趋于稳定，可以得到良好的茶叶香气。

二、什么茶适合煮

煮茶能把茶叶的绝大部分内含物质都煮出来，喝出茶叶的精髓，如果泡茶像涮火锅，那么煮茶就比较像煲汤了，茶汤也比较醇厚，茶叶可以物尽其用。

嫩茶和新茶宜泡不宜煮

嫩茶与刚刚做过新茶相比，最大特点在于新鲜，这类茶叶不适合闷泡、煮茶，焖煮易破坏它的味道。

调茶适合煮制

调茶是指和其他调味品混合冲泡而成的茶叶，其中最为人熟知的是红茶类，甚至有些没有饮茶习惯的小年轻肯定喝过奶茶，奶茶是红茶泡出来的。

老茶和粗茶适合煮不适合泡

老茶、粗茶和新茶、嫩茶正好相反，粗茶通常叶多杆大，这类茶叶所含糖分和其他物质非常丰富而不容易冲泡，老茶就是保存时间较长的茶叶，新茶品质重醇，故老茶、粗茶和新茶、嫩茶冲泡法恰好相反。

适宜冲泡的有什么茶

绿茶、黄茶、红茶、新白茶、新乌龙茶、新生普。

宜煮的茶叶类型有

第一种是发酵重的，如熟普、六堡茶、老茶头、黑茶、藏茶。

第二种是年份长的陈年老茶，比如老白茶、老普洱、陈年岩茶、陈年铁观音等。

三、投茶量、水温如何控制

投茶量

投茶量应少于泡茶，饮茶宜清淡、宜浓淡，当然根据个人口味来调节投茶量也是可以循序渐进地摸索出爱喝什么味道。

以白茶为例，如果一开始是用冲泡法的话，投茶量为5克，那么在该茶已然泡过六七道之后，便可将残茶尽数倒入。如果是新茶的话，则建议投2~3克新茶，配水比为1比150~200。

投茶水温

第一种：冷水投茶

第二种：热水投茶

第三种：沸水投茶

前两种投茶方式，茶和水接触的时间较长，咖啡碱、茶多酚容易过度释放，当这些物质含量超出我们口腔可承受范围时，苦涩味就此形成，建议待水温达到80℃~85℃时再投茶。

四、茶叶如何煮

先泡后煮

建议：煮茶有直接煮和冲泡后再煮两种方式。一道好茶，先用冲泡的方法把它的内含物质一泡一泡均匀地释放出来。

在最后的时候还可以再煮一壶，可以把这道茶的全部内容通过不同的形式完全展现出来。

滋味较轻的老白茶、陈年铁观音等就适合直接放进煮壶里面煮，而普洱茶之类滋味比较浓的茶叶可以先冲泡个五六遍再煮，这样茶汤不至于过于浓烈。

煮茶时间不宜长

煮茶的时间不能过长，煮新茶以投茶后再煮沸10到20秒为宜。煮叶底则延长2~3分钟。

把水煮至微微冒泡还未沸腾的状态，再把备好的茶放入煮茶器中，沸腾后即可饮用。

这样，大家可以喝完一壶的三分之二的水以后再煮，而非反复煮沸。

至于，一道茶到底能煮多少次，只能说“因茶而异”了。

留根续水

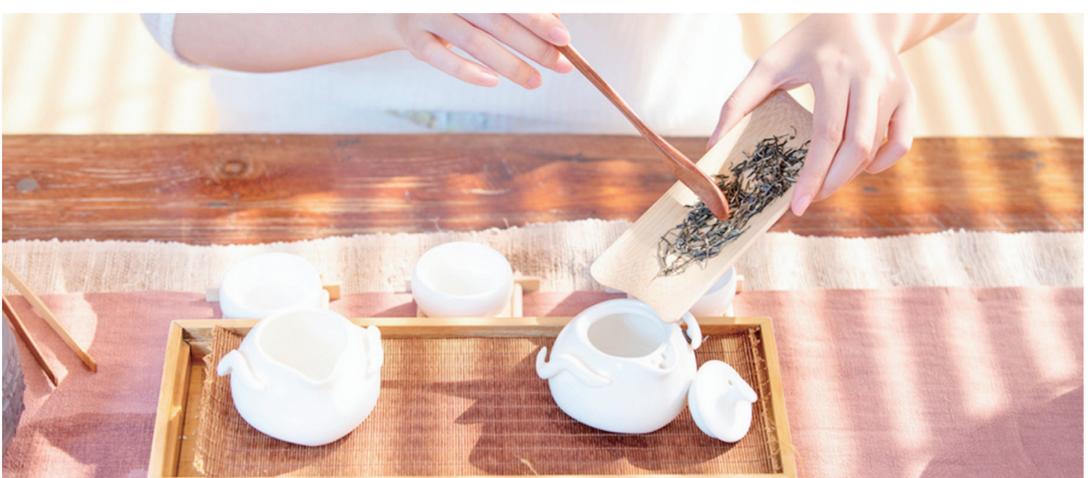
煮茶亦非饮一次，饮完1份水要留出三分之一的续水，不然后续茶汤会过于清淡，至于茶中能饮多少份水则要根据茶叶的种类及品茶者的喜好而定。

◎茶道CN

关于扣手礼，你了解多少？

茶文化在我国历史悠久，人人爱喝茶，但喝茶的规矩您知道多少？我们经常看到在茶桌上给别人倒茶时，有人只是用几个手指轻叩桌面以示回礼。

这是茶人之间心照不宣的“暗号”——叩手礼。



扣手礼传于清代

叩手即叩首也是磕头的意思，传说乾隆皇帝微服私访在茶馆喝茶时，皇帝给官员倒茶，这在正常情况下是需要谢跪行礼的。

但是微服私访又不能行礼，情急之下灵机一动，官员弯起食指、中指和无名指，在桌面上轻叩三下，权代行了三跪九叩的大礼，既保了密又不失礼数，于是这一习俗就这么流传下来。

扣手礼有讲究

《功夫茶话》中写道：当别人为你倒茶时，屈指轻敲桌面，既表示注意到了热茶正倾入茶杯，“但倒无妨”；又含有致谢之意，相当于说“这厢有礼了”。

与此同时，宾主尽可谈笑自若，该说什么就继续说什么，不会因倒茶的客套而打断话题，现代扣手礼也是分长幼的。

扣手礼正确方法

1.长辈给晚辈倒茶：这时，晚辈应将右手握拳，拳背朝上，用五指轻敲桌面。

扣手礼有讲究

一般敲三下即可，意思是五体投地，为倒茶之人行叩拜之礼！

2.平辈给平辈倒茶：只需要食指和中指并拢，轻敲桌面三下即可，表示给予对方应有的尊重。

3.晚辈给长辈倒茶：长辈可以用一只手手指在茶杯边缘轻敲一下，表示尊重。或者，如果长辈遇到比较欣赏的晚辈，可以用中指在茶杯边缘轻敲三下，表达你的欣赏。

喝茶时其他基本礼仪：

(1)忌“一口闷”或“亮杯底”

茶本是滋味和精神的饮料，品茶时，如不是很渴，就别“一口闷”了。

(2)尽量避免抽烟、喝酒

喝茶时，尽量避免抽烟。

如果实在忍不住，不妨在五泡之后，征询一下主人和宾客的意见，得到同意以后方可吞云吐雾。

此外，正式的茶会场合，还是避免喝酒出席。因为茶道是陶冶人心灵的一种艺术，重在渲染一种气氛，一身酒气难免会破坏和谐的氛围。

(3)避免吐茶

第一泡的第一口茶汤，即是自己并不喜欢，也不可当着主人的面吐了出来，当然，茶已变质除外。否则这是极大的失礼，甚至有一种挑衅的意味。

(4)避免高声喧哗

此外，谈吐也应落落大方。

(5)赞赏

最后品茶结束，如果茶还不错，不妨称赞下主人的茶或是茶室，也不失是对主人盛情接待的一种肯定。

茶礼讲究自然，不必拘于一格。优雅并非追求这些一招一式的形式，但开始习茶时，不妨先按照大家约定俗成的方法进行。

◎茶道与茶文化茶艺

扣手礼有讲究

1.长辈给晚辈倒茶：这时，晚辈应将右手握拳，拳背朝上，用五指轻敲桌面。

扣手礼正确方法

1.长辈给晚辈倒茶：这时，晚辈应将右手握拳，拳背朝上，用五指轻敲桌面。

扣手礼正确方法

1.长辈给晚辈倒茶：这时，晚辈应将右手握拳，拳背朝上，用五指轻敲桌面。

扣手礼正确方法

1.长辈给晚辈倒茶：这时，晚辈应将右手握拳，拳背朝上，用五指轻敲桌面。

一张木茶桌里，看见山川湖海



每一条纹理都是木头独特的生命轨迹。

生长的地方，经历的四季，一览无余。

削木成物，一样生动地流淌在你眼前。

钦姐，是一位从茶行业走出的“玩木人”。

在她200余平方米的展厅里，井然有序地摆放着各种木桌大板。一块大板，就是树的纵切面。外行人只能从颜色深浅、素雅或艳丽，纹路粗细或曲直来区分这些木头的区别，而钦姐能够通过木头的外貌来读取地理信息。

“纹路颜色越深就表示环境越冷，秋天的雨季和冬天的雨季长出来的也不一样。靠近赤道生长的树木生长轮很宽，因为它长得快而粗壮，纹路线条也宽，一年四季炎热，所以颜色变化并不明显……”

地质、天气和生态环境无声地在木头上绘出了天然的笔触，从一块木头大板上面可以看到树木一年四季的生长轨迹。“而木头的颜色又取决于木种，正如茶叶自身的原始风味一样，不会因为扦插在哪里就改变了内质。”

中非和西非几内亚湾沿岸的热带雨林，美国北部、加拿大五大湖的山脉与阔叶

林，俄罗斯、乌拉尔山脉一带的白桦、桦木林，喜马拉雅山西部、地中海沿岸冷酷仙境里的大片雪松……

数百年间，大自然任性偶然的生命作品，直挺挺地立在眼前，竟带来了时空的穿越感。

“所以我感觉木跟茶的可品性是一样的，讲究地域文化、地理环境。其实‘玩’到最后，已经跳脱了喜好，茶也好，木也罢，最终还是在返璞归真中品出一份清爽、一份平静。”钦姐如是说，和木打交道十余年，“木里木气”的温润和从容早已融入生命，心无尘染。

◎茶道CN

