

“手工茶大师”童云祥与茶对话

用双手铺就幸福路

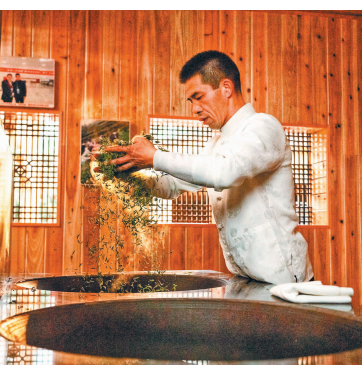


从鲜叶到干茶全靠手控制,是上世纪七八十年代的传统制茶方法。近年来,随着茶叶种植面积的增加、市场需求量的扩大,机械制茶成为主流,但手工制茶人的身影却从未退出过历史舞台。

在眉山市洪雅县将军镇清凉村,有这样一位制茶匠人,他不仅将手工制茶这一传统技艺发扬光大,还通过这一技艺带动当地经济发展。他就是童云祥。

如今,他的手工茶在全国范围内小有名气,想喝到他制作的手工茶,还得提前预订才行。

● 汤莉华



童云祥制作手工茶。



童云祥参加第六届四川省乡村振兴乡土人才创新创业大赛并获金奖。

◎ 专一业攻一业 手工研茶路漫漫

走进洪雅县童老么茶叶种植专业合作社生产车间,浓郁的茶香味迎面扑来,沁人心脾。这里,是童云祥手工茶的世界,也是他几十年来坚守与传承的见证。

1988年,童云祥开始制作手工茶,在岁月流转间,他的双手早已成为富有灵魂的匠心巧手。从记事起,他就跟随父亲学习种茶、采茶、制茶,对传统手工制茶技艺有着深入的理解和独到的见解。其中,他的卷曲型绿茶,就是以在家中排行最末的昵称“童老么”命名的。他说,手工制茶技艺是中国的传统技艺,每一道工序都承载着制茶人的心血。

当谈起研茶生涯时,童云祥分享道,之前二十多年,他都是自己做茶自己喝,直到2013年,他偶遇了一对懂茶的夫妇,才开始售卖自制的手工茶。据介绍,当年,这对眉山夫妇路过他家歇脚,童云祥泡了两杯茶,没想到对方品尝后赞不绝口。第二年春天,他们先后订购了8公斤茶叶,分送给亲朋好友。“为什么不作为旅游商品售卖呢?”眉山

夫妇俩的话点醒了童云祥,自此开启了他的全职手工制茶之路。

与此同时,为把茶文化发扬光大,让洪雅非遗手工茶遍地开花,童云祥于2019年注册了手工茶品牌——“童老么”手工茶,并牵头成立了洪雅县童老么茶叶种植专业合作社,将周边的乡亲们团结起来,共同发展茶叶产业。在童云祥的带领下,该合作社的茶叶质量得到了快速提升,销路也越来越广。他的成功不仅带动了自己的发展,还让乡亲们看到了产业振兴的希望。

近年来,童云祥的手艺也被大家熟知,并争相学习。他亲自培训手工茶农600余人,带动周边群众人均增收1万余元。同时,他还为外地游客及周边乡镇1000余名手工茶爱好者,开展了800余课时的茶知识及手工制茶培训,毫无保留地传授自己的经验和技巧。“基本的工艺流程学起来不难,但更多要靠自己领悟和感受,比如揉茶的轻重就没办法教。”童云祥希望有更多年轻人学习手工制茶技艺,将这一传统技艺传承弘扬下去。

值得一提的是,带着对手工制茶技艺的热爱和自身精湛的技艺,童云祥多次参加省、市级手工制茶大赛并屡获嘉奖,先后荣获四川第八届国

际茶博会手工制茶大赛“匠心奖”、四川省乡村工匠(手工制茶)职业技能大赛三等奖、第六届四川省乡村振兴乡土人才创新创业大赛金奖、眉山市

职业技能大赛“手工制茶”项目一等奖……在他看来,这些荣誉,不仅是对他个人努力的认可,还是对洪雅县茶叶产业发展的肯定。

◎ 干一行精一行 匠心制茶谱新章

在洪雅县的群山之间,童云祥以手工制茶为媒,与茶叶进行一场又一场对话。他认为,手工制茶难免受肉之苦,但这样的技艺是有灵魂的。自己每天制茶,就像在跟茶叶“对话”,成了朋友,以一种完成“作品”的态度去制作手工茶。

童云祥深知,想要做出优质的手工茶,从种植、采摘到筛选、制作,每一步都需要精益求精。精品手工茶在筛选茶叶的时候,严格意义上只能选择“独芽”,才能确保茶叶品质,因此收购茶叶后,他会将茶叶进行仔细筛选并去除杂质,然后再将整

理好的茶叶称重分盘,以便接下来进行手工制茶。

“每盘大概1.5斤,这个份量炒一锅刚好合适,一锅只能炒出不到3两的手工茶。”童云祥坦言道,手工茶制作精细,成品产量并不算高。在童云祥的家里,两口古老的铁锅和大量的木质柴火见证了他对制茶传统的坚守。他坚信,只有用木柴生火烧锅炒制的手工茶才是最正宗的,这样的茶叶才能散发出浓郁的香气,经得起反复冲泡。而妻子王文英则是他的得力助手,多年来一直帮他生火烧锅,熟练掌握火候,为童云祥制作的手工茶增添了独特的韵味。

“那么如何熟练掌握采茶技巧?”“在后期制茶上需要注意哪些事项?”……童云祥详细介绍道,手工制茶分为四步——杀青、揉捻、提毫和挥锅。在杀青阶段,需要蒸掉茶叶中的水分,使茶叶变软,便于揉捻成形。在揉捻阶段,茶叶的香气通过揉捻得以释放,制茶师傅实时调整揉捻的手法和力度,是让茶叶达到最佳状态的关键因素。在提毫阶段,时间点掌握非常重

要,早了提不出毫,迟了又会将茶叶提碎,茶叶水分丢失85%最佳,锅温降至60摄氏度,茶坯置于掌心,顺一方向搓团4~5转,放回锅中抖散,如此反复,直至白毫显露;在挥锅阶段,锅温35摄氏度,在维护巩固已有形状基础上,将茶叶在锅底顺一方向整体旋转,直至干燥。完成杀青、揉捻、提毫、挥锅四个工序,然后再进行干燥、摊晾等工序,整个制茶过程需要一个多小时才能完成。

在传承和借鉴的同时,童云祥还想方设法创新。过去,父辈通常在杀青后,将茶叶取出晾凉再进行揉捻;童云祥改进工艺,后续整个流程都在锅中完成,“手不离茶,茶不离锅”,不仅一气呵成,口感更好,还大大节省了时间。“技艺的背后,是制茶艺人的悟性加上经验和时间的积淀。”童云祥展开一双布满黑色裂纹和老茧的手,这是多年来高温制茶,加上碱性茶汁伤害皮肤留下的印记。

“下一步,我将以洪雅县得天独厚的生态环境为依托,以种茶、采茶、制茶体验,发扬传统手工茶文化,将其与乡村旅游结合,贡献自己的力量,带动周边乡村游,助力乡村振兴。”童云祥坚定地说。

童云祥一直坚守初心,带着对制茶事业的热爱,深耕研发,以匠心制茶,将自己的热情和智慧融入每一片茶叶之中。如今,经过十余年的虚心发展,洪雅县童老么茶叶种植专业合作社的年生产能力达899吨,单品品类从改制前的1款增加到目前的5款,系列产品深受消费者的喜爱。



童云祥开展茶艺师培训。



童云祥(右)为徒弟们指导筛茶技巧。

全面推进乡村振兴

治理有效 生活富裕
生态宜居 产业兴旺
乡风文明

