

# 辗转沪宁杭 闪耀长三角

## ——我市赴长三角重点城市开展文化旅游推介会

■本报记者 顾维林 文/图



书法家现场挥毫泼墨。

从“时尚魔都”到“丝绸之府”，再到“六朝古都”……不久前，在皖南国际文化旅游示范区(核心区)赴长三角重点城市推介会上，我市向上海、杭州、南京市民发出了诚挚邀请。

城在山水中，宛如一幅水墨长卷；山水在城中，又似一册写意绘本。我市皖南国际文化旅游示范区(核心区)，境内有4A级以上景区25个，敬亭山、皖南川藏线、龙川胡氏宗祠、泾县桃花潭等景点，让这座“中国优秀旅游城市”、“2018全国美丽山水城市”颜值倍增、魅力尽显。

推介会上，由市文化和旅游局精心制作的10分钟宣城市城市形象宣传片，突出了“中国文房·诗意宣城”的主题；柔美曼妙、缤纷多彩的歌伴舞《笔墨纸砚》，展现了文房四宝蕴藏的工匠精神……吸引了沪宁杭的嘉宾、观众和知名旅游大V们纷纷刷屏、点赞。

在推介会一角设立的文旅氛围营造展示区，更是提炼了我市城市核心的文

化旅游元素，并结合文化、美食、民俗和非遗传承现场表演等，带给了参会嘉宾深度的旅游体验感。此外，我市还特别在展区内安排书法家现场挥毫泼墨，充分展现宣城作为“中国文房四宝之城”的独特魅力。

“宣城不仅山清水秀，而且特色文化厚重。”在我市展示区前，上海市民徐敏正认真观看我市书法家江俊挥毫泼墨。她告诉记者，自己一直想到宣城转转，这次通过推介会，更进一步了解到宣城的文化旅游资源，近期打算和家人先去看看宣纸和宣笔的制作工艺。

文旅推介，诚意惠民。推介会期间，我市通过现场发放和OTA平台抢票方式，免费赠送2万余张4A级以上景区门票。据市文旅局相关负责人介绍，为了精心筹备此次活动，我市5A级景区龙川，4A级景区敬亭山、查济、桃花潭等多家景区免费或半价提供共计1.91万张价值107万元门票。与此同时，市文旅局还组织发

动全市70多家景区，推出“美好大皖南 迎客长三角”赴长三角推介会多项优惠政策，如沪苏浙游客凭身份证门票打折等。

近年来，市文旅局全力推进长三角文化旅游合作共建，亮点突出，成果斐然。仅2018年，我市就针对长三角地区推出季节特色主题旅游线路20余条，推出节庆活动100余项，打造“2018宣城文化旅游节庆年”，吸引了众多长三角市民和游客的积极参与。特别值得一提的是，2018年，我市还作为安徽省唯一代表参加了在上海举办的首届长三角非物质文化遗产展示展演。

市文旅局相关负责人还表示，通过此次推介会，表达了共享机遇、合作共赢、一体化发展旅游产业的美好愿望。希望以此为契机，我市与长三角能在更大范围、更广领域、更深层次深化旅游合作，深入推进规划对接、产品对接、服务对接、监管对接，强化市场互推、客源互送、人才互动、信息共享。

## 宣城工匠

# 徐基峰：手工制佳茗 五代传茶香

宣城自古有着制茶、喝茶的传统，每年清明谷雨前后，都是采茶、制茶的高峰期。随着茶叶产业的发展，炒茶工艺也在发生着变化，从最初的纯手工炒茶发展到了现在的半机械炒茶。虽然效率提高了很多，但是对于一些老茶客来说，味道上总有那么一丝丝缺憾。

在宣州区溪口镇吕辉村塔泉村民组，还有一群坚守着老手工炒茶传统的手艺人，塔泉茶叶合作社理事长、绿茶制作技艺(塔泉云雾)的传承人徐基峰就是其中的优秀代表，他想把这份老手艺坚持下去，传承下去。

■周燕 本报记者 余庆

### 1 塔泉庵下产佳茗

走进塔泉茶叶合作社位于溪口新街的店面，里面已经堆满了茶叶，店里充斥着浓郁的茶香，不时有客人前来购买茶叶或是咨询价格。徐基峰的妻子忙碌着招呼着客人，徐基峰坐在门口的铁锅边展示手工炒茶的绝技。“锅得加热到一定的温度才能开始炒制，一开始得加热到200度到220度之间。”另一边的空地上，刚刚采摘下来的鲜叶铺在一旁摊青。徐基峰时不时拿着手试试铁锅的温度，他笑着说道：“炒茶是个细致的功夫活儿，等着锅的温度达标，就是个考验耐心的过程。”

塔泉自古是宣城的名茶产地，《宣城县志》记载：“城南百里为华阳山，高千余仞，周百余里，连岫回溪，村落相望，连跨宣泾宁旌之境。其南为高峰，距华阳之南，峰冠云表。山顶有庵，依岩构屋覆以铁瓦，人多杂猿猴以居，下有塔泉庵并产名茶”。说起当年大伙凑在一起手工炒茶的场景，徐基峰

### 2 手工制作香四溢

徐基峰将一旁竹筛里已经摊青好的鲜叶倒进了铁锅中。随着一阵噼里啪啦的微微声响，随即感受到新鲜茶叶水分和高温铁锅发生的碰撞，随着徐基峰双手在铁锅里灵活地上下翻动着鲜叶，一股茶叶的清香随着蒸腾的热气弥漫开来。虽然气温并不高，但是坐在炒锅前的徐基峰的额头上却已经渗出了汗珠。“这一锅茶炒下来，双手要在两百多度的铁锅里不停地上下翻炒鲜叶上千次。先闷杀，再透杀，高抛抖翻，这样才能充分散发出鲜叶中的水分和青草气。”只见徐基峰快速将鲜叶在锅底画出一个完美的弧度，撩起一捧手掌一翻，青叶便如雨点般簌簌落回锅里，如此这般，循环往复，鲜叶内的水分渐渐被去

至今都历历在目。“集中的时候都是几家在一起，支上几个铁锅，也没有电，自己去茶园采了点鲜叶。”徐基峰告诉记者，那时候没有成熟的茶叶市场，也没有收鲜叶的，几家就在一起，白天采茶，晚上炒茶，那时候烧的全部是柴火和草。

家家户户采茶、炒茶，忙的不亦乐乎。当时十多岁的徐基峰跟在后面学着采茶、炒茶。“炒茶是最苦最累的活儿，虽然只有二十多天，但是当天采回来的茶叶当天就要炒完。”徐基峰告诉记者，以前手工炒茶一般都是从每天晚上五点多钟开始，一直要忙碌到第二天凌晨两点多钟，在他刚开始学习炒茶的时候，偏锅底下填柴火，这铁锅的温度全凭一双手来试，两百多度的温度，一双手也是遭了不少罪，久而久之，伤疤成了老茧，这手工炒茶的技术也就成了经验。说话间，锅内温度已经适合炒茶了。

除，青绿色的茶叶逐渐变成暗绿色，叶子开始变得柔软。“就是感觉茶叶有些刮手的时候，杀青也就差不多完成了，这时候就要开始揉捻。”

徐基峰拿起小棕帚将炒好的茶叶扫入了竹簸箕里进行抖散摊凉准备手工揉捻。“揉捻可是制作茶叶外观和茶叶滋味的重要工序。”说着徐基峰将竹簸箕里的茶叶放在手中来回揉捻，原本松散的茶叶变得条索紧细，徐基峰的手上也沾满了茶汁。“这就是手工制茶和机器制茶的最大区别，一方面就是揉出来的外形不一样，更重要的是手工炒制和揉捻的茶叶舒展自然，香味更加的醇厚鲜爽。”揉捻之后的茶叶从毛火到足火分两次被放到炭火上烘烤。烘制成功的成品茶色



塔泉云雾茶园开采。特约记者 李晓红 摄

绿油润，白毫裹身。

炒好的茶叶散发出阵阵清香，捏一小撮放进茶壶，冲上自己上山打的泉水，茶叶随

着水流旋转着下沉，叶芽伸展，白毫轻舒，在水中展现出自己嫩绿透亮的美丽姿态，静待片刻，轻轻抿上一口，让人回味无穷。

### 3 五代传承老手艺

“家里手工制茶传到我已经第五代了，我对手工制茶有着独特的情感。”盯着杯中舒展的茶叶，徐基峰打开了话匣子。在参与手工制茶的三十年时间里，数不清的鲜叶在徐基峰手里变成了干茶。“手工制作全靠一双手控制，手工炒茶既是体力活也是技术活。由于传统制茶全凭个人经验，不同的人制出的茶品不同，同一个人也无法保证每批茶都一样，这也是手工茶的魅力所在。”

多年来，徐基峰坚持向制茶老师傅、老专家虚心请教，潜心学习茶业方面的专著，积极参加各级各类茶博会和培训班，并大胆实践、小心求证、认真总结，终于熟练掌握了“塔泉云雾”茶制作全套技术。2017年，塔泉云雾传统技艺被评为省级非物质文化遗产；今年，徐基峰被评为省级非物质文化遗产绿茶制作技艺(塔泉云雾)项目代表性传

承人，手工“塔泉云雾”在第四届“国饮杯”全国绿茶评比中被中国茶叶协会评为一等奖。针对市场的需求，徐基峰也开始研制红茶工艺，试制出的几十斤红茶被一抢而空，针对塔泉云雾外形的问题，他也正在开发新的揉捻制茶方式。

徐基峰还领办了塔泉茶叶专业合作社，成功带领茶农抱团发展、共同富裕。合作社现有社员100多户，优质茶园4000亩，年产干茶300余担，年销售额1000余万元。

以茶为业、以茶为生，徐基峰的人生已经离不开茶这个字。谈起制茶的匠心，他有着十分朴实的想法：“我是个地地道道的溪口大山里的茶农，对我来说，制茶的匠心就是把茶树种好，把茶园管理好，把我制茶的手艺发挥好、传承好，让爱茶的人能够品尝到真正醇厚甘甜的‘塔泉云雾’茶。”



徐基峰展示手工炒茶技艺。本报记者 余庆 摄