

水韻江蘇

Jiangsu



茶和天下 · 一葉知蘇



出品單位

江蘇省文化和旅遊廳

CHIEF PRODUCER

Jiangsu Provincial Department
of Culture and Tourism

策劃單位

新華社新聞資訊中心江蘇中心

CHIEF PLANNER:

Xinhua News Agency News
& Information Center Jiangsu Bureau

Q | @VisitJiangsu



JIANGSU

Glimpses

TEA FOR HARMONY · KNOW JIANGSU FROM A TEA LEAF



南京高淳茶園



主編寄語

「中國傳統製茶技藝及其相關習俗」於 2022 年 11 月 29 日被列入聯合國教科文組織人類非物質文化遺產代表作名錄，這其中包括了江蘇的雨花茶製作技藝、碧螺春製作技藝和富春茶點製作技藝。

這三種技藝分別來自南京、蘇州和揚州，三座城市分列在長江兩岸、大運河之畔，透過豐饒的中國茶之味和獨特江蘇茶之韻，或能感受水韻江蘇深厚的歷史文化和獨特的城市品格。

西元 758 年，一名叫陸羽的年輕人來到南京，寄居棲霞寺，在棲霞山麓潛心鑽研茶事。兩年後，帶著採茶試茶的豐富感悟，他開始了世界上第一部茶葉研究專著《茶經》的寫作，因此成就了「茶聖」美名。同樣是「世界文學之都」南京城市名片的，還有形似松針、鋒苗挺秀的雨花茶。

從南京向東約一個小時的高鐵路程，「世界手工藝和民間藝術之都」蘇州便到了。江南早春採茶時節，太湖水面霧氣繚繞，濕潤的空氣中瀰漫著陣陣香濃的氣息。碧螺春是成品綠茶，產于江蘇蘇州吳中區太湖洞庭山。成茶後的碧螺春集形美、色豔、香濃和味醇於一身，外形條索纖細，成螺形捲曲，披滿茸毫，色澤銀綠隱碧，故當地人稱：「銅絲條，螺旋形，渾身毛，一嫩三鮮自古少。」

沿著運河向北，越過長江，即是揚州。「世界美食之都」揚州以慢生活聞名，而「吃早茶」已經成為中國式早餐的代名詞。揚州富春是中華老字號名店，無論閑忙，店裡總是一座難求，讓食客們念念不忘的便是揚州富春茶點。燙幹絲、清炒蝦仁、三套鴨、拆燴鱧魚頭、三丁包、五丁包、千層油糕、翡翠燒賣、蟹黃包等名菜名點，都需配上一杯地道的魁龍珠茶。揚州人配茶功夫高明，茶葉糅合江蘇、浙江、安徽三省名茶，泡上揚子江水，謂之「一壺水煮三省茶」，飲與食皆是世界級。

小小一杯茶，體現著不同地區的人們審美情志的共通和歷史文化的共融，歡迎跟隨一片茶葉深度感受「水韻江蘇」。

水韻江蘇，有你會更美。

水韻江蘇

Jiangsu

出品單位：
江蘇省文化和旅遊廳

策劃單位：
新華社新聞信息中心江蘇中心

編委會成員：
徐 華 鞠審時 沈小潔
呂 珂 馮憑憑 田 原

顧問：
周 敏 許無憂 趙 華
張志溪 倪黃琄 湯璟瑤
王 楊 唐 靜 丁文文

中文編輯：
耿春曉 朱筱娟

英文編輯：
張佳傑 董秋晨 沈涓榕
海潤青 盧雨辰 沈 璿
文鳳嬌 瞿凱亮 郭曼茹

攝影：
胡 瀟 高 璐 陸潤卿
方 飛 賁道春 薛曉紅
丁 亮 Nicolas de Rougé（法國）
Raul Ariano（義大利） Hika Kiyota（日本）
Do Huu Hung（越南） Nguyen Ho Quan（越南）

設計：
王 超

如果您想投稿或者交流，請通過郵箱聯繫我們
charmofjiangsu@hotmail.com

封面：無錫宜興張渚鎮龍池山



01

一葉知蘇

從一片茶葉 感悟 「水韻江蘇」

江蘇是產茶大省，得天獨厚的地理條件，歷史豐厚的茶文化底蘊，為蘇茶的發展奠定了重要基礎，也孕育了豐富的蘇茶非遺資源。

國際友人看江蘇

05 蘇茶芬芳，
氤氳江蘇文藝與美學百味

水韻和茶韻

09 蘇韻茶香，邀世界共品

11 《紅樓夢》裡的茶

13 會呼吸的紫砂壺

15 與彈琴、焚香、插花一樣，
品茗是一門藝術

風雅茶饌

17 「世界美食之都」：茶點的絕妙搭配

21 義大利主廚：愛用碧螺春增味義大利菜

23 甜配綠，酸配紅，瓜子配烏龍

賞玩線路

25 踏尋茶香江南，品悅蘇式生活

27 「奶茶自由」與「明前茶自由」

29 江蘇茶博園：囊括中國茶樹品種的茶葉百科園

31 雨花茶：和世界文學之都一樣回味悠長

33 茶舍，氤氳著茶香和竹香

35 蘇東坡推薦的紫砂壺

37 碧螺春：喝口江南春

39 茶和天下，一葉知蘇

Q | @VisitJiangsu



電子刊

從一片茶葉 感悟「水韻江蘇」

—— 靳揚揚

江蘇是產茶大省，得天獨厚的地理條件，歷史豐厚的茶文化底蘊，為蘇茶的發展奠定了重要基礎，也孕育了豐富的蘇茶非遺資源。

2022 年 11 月 29 日，「中國傳統製茶技藝及其相關習俗」在摩洛哥拉巴特召開的聯合國教科文組織保護非物質文化遺產政府間委員會第 17 屆常會上通過評審，列入聯合國教科文組織人類非物質文化遺產代表作名錄。至此，中國共有 43 個項目列入聯合國教科文組織非物質文化遺產名錄、名冊，居世界第一。

「中國傳統製茶技藝及其相關習俗」是有關茶園管理、茶葉採摘、茶的手工製作，以及茶的飲用和分享的知識、技藝和實踐。本次申報工作參與單位涉及 15 個省（區、市）的 44 個國家級非遺專案。同時，種茶、製茶、飲茶等相關習俗在全國各地廣泛流布，被各地區各民族廣泛享用，海內外中華兒女都是茶文化的傳承者，通過經貿往來和人文交流，中國茶文化也在世界各地廣泛傳播。

江蘇參與此次聯合申報的 3 個國家級非遺專案分別為碧螺春製作技藝、雨花茶製作技藝和富春茶點製作技藝。





嚴介龍

蘇州碧螺春製作技藝非物質文化遺產代表性傳承人

碧螺春製作技藝

蘇州碧螺春製作技藝是第3批國家級非物質文化遺產名錄項目。

「何山嘗春茗？何處弄春泉？」蘇州市吳中區位於太湖之濱，境內山清水秀、物產豐富，是歷史名茶洞庭山碧螺春的原產地。

「誰摘碧天色，點入小龍團。太湖萬頃水，渲染幾經年。」洞庭山碧螺春茶摘得早、采得嫩、揀得淨，每500克特級茶有7萬多個芽頭，為全國名茶之最。

「已知焙製傳三地，喜得掄揚到上京。」洞庭山碧螺春茶採用純手工炒製，「手不離茶、茶不離鍋、揉中帶炒、炒中帶揉、連續操作、起鍋即成」。主要工序包括殺青、揉撚、搓團顯毫、烘乾，全部在一鍋內完成，根據葉質、鍋溫等靈活轉換，全程約為40分鐘。

雨花茶製作技藝

雨花茶製作技藝包括採摘、攤放、殺青、揉撚、整形乾燥、精製、烘焙等工序，傳承至今已

有6代。主要特徵為獨創的搓條抓條、精製篩分、烘焙。

獨特的製作技藝，讓雨花茶具有了緊細圓直、鋒苗挺秀的松針外形，以及香氣高雅、滋味鮮醇的內在品質。

優質的雨花茶，還需要通過精妙的沖泡技法來展現，雨花茶沖泡飲用和日常茶俗與婚嫁祭祀禮俗相結合，就形成了雨花茶飲茶禮俗，成為南京這座文韻斐然、相容並蓄的歷史文化名城不可或缺的一部分。

富春茶點製作技藝

「世界美食之都」「淮揚菜之鄉」揚州，孕育了獨具特色的富春茶點製作技藝。

富春茶點的當家花旦當屬「魁龍珠」。魁龍珠用浙江龍井、安徽魁針加上富春花園自家種植的珠蘭，由茶藝師精心窰製而成。龍井透得是味；魁針襯得是勁，湯色黃亮；珠蘭顯得幽香，色香味濃郁芬馥，泡上「天下第一水」揚子江水，謂之「一壺水煮三省茶」。色澤清澈，清香四溢，味淳綿和，經久耐續。諾貝爾文學獎得主莫言為之題詞：兩代名廚四季宴，一江春水三省茶。

好茶配好點，富春茶點乃淮揚細點之正宗代表，它選料講究，四季有別，製作精細，造型美觀，餡心多樣，甜鹹有度，風味佳美。點心品種有青菜包、鮮肉包、豆沙包、乾菜包、三丁包、豆腐皮包、五丁包、翡翠燒賣等等。筵席點心有雙麻酥餅、宣化酥、動物船點、瓜果粉點、各式糕團等。此外，還有隨季節上市的蟹黃包、野鴨菜包、薺菜包、雪菜包、冬瓜燒賣等，時鮮味美。



南京雨花茶



揚州富春茶點

蘇茶芬芳， 氤氳江蘇文藝與美學百味



茶是全球同享的健康飲品，是承載歷史和文化的「中國名片」，更是推動世界文明交流互鑒的橋樑。

江蘇的茶與藝術、文學和美學密切聯繫，擁有獨特的芬芳。每天伴隨一盞清茗，我開始一天的工作。在我的書房內，我收藏了江蘇宜興紫砂壺和各種其他泡茶用具，與茶有關的書籍也隨處可見。我會根據季節和心情決定喝茶的種類。總的來說，春夏常喝綠茶，秋冬愛品烏龍茶、紅茶與黑茶。

在古絲綢之路上，茶葉是重要商品，對不同文明和傳統文化產生深遠影響。如今，品茶的習慣已從中國傳播到世界各地，在很多國家衍生出豐富多彩的茶文化，成為促進各國文化交流的重要紐帶。

沒有多少人知道，茶在全世界廣受歡迎的過程中，威尼

斯這座城市扮演著重要角色。威尼斯以其迷人的橋樑、貢朵拉和運河而聞名世界，每年吸引數以萬計的遊客前往遊玩。威尼斯是馬可·波羅的出生地，也以此聞名。馬可·波羅是13世紀後期來到中國的商人和旅行家，對中國進行了詳細的描述。

馬可·波羅旅行期間，茶這種飲品已經在中國廣泛流行。因此，人們往往會將他視為第一個在西方介紹飲茶文化的人。然而，在這位著名威尼斯商人的遊記中，關於茶的內容著筆有限。直到馬可·波羅逝世後近200年，另一位威尼斯地理學家、外交家巴蒂斯塔·喬萬尼·拉穆西奧在他

的著作中詳細介紹了中國茶葉。這本書於1559年在威尼斯出版，成為中國茶文化傳播的一個重要的里程碑。

正因如此，威尼斯成為了歐洲最早談論茶和記載茶文化的地方。然而，拋開這一殊榮，威尼斯本身並沒有通過其傳統的貿易路線進口茶葉，義大利也從未發展出獨特的飲茶文化。17世紀初，荷蘭人首先將茶葉引入歐洲。再後來，英國人在茶葉的進口和全球消費方面發揮了重要的作用。而義大利則開闢了新的賽道，因其濃縮咖啡而聞名世界，直至今日，濃縮咖啡都在世界各地廣受歡迎。然而，威尼斯與中國茶文化的西方傳播也有著另一層獨特的聯繫。

1990年，威尼斯大學的教授馬克·切雷薩出版了陸羽《茶經》的義大利語譯本。這無疑是一個突破性的成就，標誌著這本受人尊敬的茶古籍第一次被完全翻譯成歐洲語言。而那時，我還是威尼斯大學漢語言文學專業的一名學生，並在之前的北京之行中領略到中國茶藝的芬芳。切雷薩翻譯的《茶經》

將我對茶的熱愛轉換成為進一步探索這種飲品豐富歷史和文化背景的堅定決心。

1992年，我獲得了在南京大學學習一年的獎學金，並有機會沉浸在茶文化的世界中。南京與茶有關的歷史悠久，唐代陸羽曾到棲霞寺遊覽、採茶。到達南京後，我立刻開始購買有關茶的珍本，並且定期光顧夫子廟當時的茶館。

在南京，我致力於研究明代文人和茶文化。明朝時期，中國湧現出大量茶論著作，這與中國璀璨的建築、繪畫、家居傢俱等藝術成就相映成趣。

來江蘇的第二年春天，我踏上了前往蘇州的旅程。在那裡，我有機會探索茶葉的種植和炒製過程。在蘇州東山，我走進茶園，第一次觸摸到大片鮮活的茶樹，並見證碧螺春這種茶葉的炒製過程，東山這個島嶼正是以出品碧螺春茶而聞名。後來，我還參觀了南京雨花臺的茶園，並在那裡有幸目睹了技藝精湛的工匠們精心炒製雨花茶。

帶著這些一手經驗以及我對茶葉日益增長的熱情，我回

到義大利，在威尼斯大學繼續完成我的學業。在馬克·切雷薩的指導下，我完成了一篇關於中國明代茶文化的論文。然而，我對茶和茶文化的渴求並沒有就此結束。1997年，我去了中國臺灣，我花了一年的時間沉浸在茶的藝術中，並在明史研究學者吳智和教授的指導下，對茶這個飲品進行了進一步深入的研究。

回到義大利後，我開始在威尼斯大學工作，並組織了一系列旨在將茶文化介紹和推廣至義大利的相關活動。

2005年，馬克·切雷薩和我共同創立了義大利茶文化協會，這是義大利茶文化推廣的一個重要的里程碑。這個開創性的組織為廣大茶愛好者和茶葉方面的專家提供了一個交流平臺，使大家能夠擁抱茶的豐富傳統和精美工藝。



國際友人看江蘇

查立偉

意大利威尼斯大學亞洲與北非研究學院助理教授

- 20世紀80年代，查立偉在威尼斯大學學習漢語時，開始對茶產生濃厚興趣。
- 90年代，查立偉來南京大學進修，著力研究明代文人文化與茶史。
- 2005年，查立偉在意大利創辦茶文化協會，一直擔任主席職務至今，還擔任中國國際茶文化研究會的榮譽理事。



我要特別介紹的是協會會徽，它由半個茶壺和半個茶杯構成茶葉的形狀，背景如太極圖陰陽相合，寓意著水火交融。靈感取自中國明代學者許次紓《茶疏》中的「茶滋于水，水藉乎器，湯成於火。四者相須，缺一則廢」。

通過協會，我們定期組織了許多活動，包含研討會、品鑒會、講座、論壇、茶藝展示等，並以此作為在全國範圍內傳播

茶文化的管道。值得一提的是，我們協會參與了一個義大利全國性的電視節目，並與威尼斯大學孔子學院合辦了兩個有關中國茶文化和茶藝的課程。

在從事這些傳播活動的同時，我也繼續將我的學術追求與我對茶葉的熱愛融合，我發表了幾篇關於中國茶歷史文化的論文，其中一篇探討的是明朝时期无锡惠山竹炉茶会。在2012年，我撰寫了一本書，介

紹茶葉傳入歐洲的情況，以及英國東印度公司的茶葉貿易。此外，兩年後，我們大學的另一位同事，奧爾多·托利尼教授也出版了第一本介紹日本茶文化歷史的義大利語綜合書籍。

2015年，威尼斯大學又邁出了非凡的一步。我們組織了一系列關於茶文化的國際研討會，並邀請世界各地知名學者參加。在會議上，學者們分享了他們的專業知識，豐富了我

們對茶世界意義的理解。在我看來，因為這些努力，除了西方第一個談論茶的地方，威尼斯又獲得了一個新的頭銜——它是過去的30年裡，歐洲探討中國茶文化和產出茶相關著作最多的地方。

當下，義大利擁有一個規模雖小但是充滿活力的茶葉愛好者社群，在這裡，各個茶葉愛好者都能夠擁抱茶的藝術。除了供大眾消費的風味茶外，現在還有許多新開的專賣店，提供高品質的中國茶。義大利許多城市也成立了茶葉俱樂部，茶友們在這裡分享經驗、加深知識、享受精緻的茶葉以及茶氣的芬芳。越來越多義大利人開始對喝茶和其保健功效產生興趣。與中國茶有關的商店和愛好者協會也不斷湧現，這讓我感到非常開心與欣慰。

令人遺憾的是，馬克·切雷薩教授近日離開了這個世界。他的離開，在我們這個社群中留下了一個不可替代的空白，所有人都對此表示惋惜。然而，他對學術研究的熱情與他對茶文化的熱愛使他的遺贈得以延續。

我和我的同事們，以及許多其他茶文化的學者和愛好者，都將接力他點燃的火炬。我們將繼續專注茶研究，並在義大利和歐洲傳播茶文化，希望更多人能夠擁抱和體會茶所帶來的美和寧靜。出於這個共同的祈願，我們的目標是促進不同文化之間的交流，並尊重茶文化這個永恆的文化遺產。

我很高興江蘇的碧螺春製作技藝、雨花茶製作技藝和富春茶點製作技藝被列入聯合國教科文組織人類非物質文化遺產代表作名錄。在我看來，這

是肯定和弘揚江蘇茶文化的重要一步，也將對茶文化在世界的推廣發揮促進作用。

中國茶藝在堅持傳統的同時，也隨著時代發展不斷創新。現代中國茶藝融合了各地不同的風格模式，茶葉種類也得到極大豐富。許多30年前只在某些地區流行的茶葉，如今在更廣泛地區受到歡迎，這反映出中國快速發展的經濟和不斷增強的民族自信。未來，我將繼續關注茶文化在中國的發展，及其在世界舞臺上不斷發展的意義，讓更多人愛上茶。



↑ 查立偉來到江蘇留學，參觀南京雨花臺、無錫惠山天下第二泉。



南京六合平山森林公園茶園

蘇韻茶香，邀世界共品

——周敏

600 年前，鄭和遠洋航海船隊在長江入海口的江蘇太倉起錨，乘著南京寶船廠打造的大船揚帆啟航，下南洋、入西洋，沿途友好交往，留下了許多歷史佳話。在這次航行中，中國茶葉作為一種重要的貿易商品被快速傳播至海外。

通過鄭和七下西洋的航行活動，中國茶

葉被輸出到了東南亞地區，成為該地區許多國家的主要飲品之一。印尼、馬來西亞、菲律賓等地的飲茶風俗皆受影響，形成了本地獨特的茶文化體系。此外，鄭和七下西洋還將中國茶葉種植技術和茶製造工藝帶到了東非地區，使得東非地區也開始產茶和飲茶。飲茶在當地成為人民生活的一部分，東非人

偏愛紅茶，且以煮飲為主，在飲茶的時候通常會加牛奶和糖，並配食乾果和甜點。

鄭和七下西洋擴大了中國茶葉的輸出和茶種外傳的地域範圍，對東南亞和東非的飲茶風俗起了推動作用。在此過程中，中國茶葉成為一種重要的文化交流媒介，也使得中國茶文化在全球範圍內得到了廣泛地傳播和認可。

700 年前，義大利威尼斯商人馬可·波羅遊歷東方，來到江蘇，走過陸上和海上絲綢之路，寫下了著名的《馬可·波羅遊記》。在他的筆下，蘇州被比擬成「東方的威尼斯」。雖然，馬可·波羅在書中對中國茶葉著筆甚少，但是從同時代史書記載不難看出，茶葉已經成為中國文化極具代表性的標誌之一。

雖然馬可·波羅是否嘗過中國茶葉存在爭議，但鑒真作為唐代末期的著名佛教高僧，在 1200 年前，從揚州出發，東渡日本傳教時切實給日本帶去了中國茶文化。這對於日本茶文化的形成和發展有著至關重要的影響。

據史書記載，鑒真到達日本後就開始將中國茶介紹給當地人。他不僅為日本帶去了茶樹種植方法和製茶技術，還將喝茶的方式和禮儀傳授給了日本人。他傳授日本人將茶葉放入茶碗中，借助沸水沖洗並攪拌，直到水呈現出淺黃色，便可細細品嚐。

日本茶道注重茶器的選用、製茶的方式和飲茶的儀式，這些傳承都與鑒真傳授的中國茶文化密切相關。

鑒真帶給日本的不僅是茶文化，還有中國佛教文化和民間藝術等諸多方面，這對日本的文化發展有著巨大的促進作用。同時也推動了中日兩國之間的文化交流和互通，豐富了兩國的歷史文化遺產。



《紅樓夢》

裡的茶

——耿春曉
朱筱娟



↑ 《清·孫溫繪全本紅樓夢圖》

南京是六朝古都，也是世界文學之都，不僅有豐厚的歷史和文化積澱，也有豐富的茶文化。

在講述「金陵十二釵」故事的《紅樓夢》中，茶佔據了很多篇幅。除了詠茶詩詞外，作者曹雪芹寫茶的地方多達200餘處。在賈府日常生活中，迎賓送客、宴前酒後、撫琴對弈、閑言消晝、寒夜圍爐等，都要飲茶。從漱口到清飲，從婚嫁到奠祭，無論是家常茶、敬客茶、藥用茶，還是伴果茶，都非常講究。

除了品種繁多的茶，《紅

樓夢》還提到了琳琅滿目的茶具、精挑細選的茶水，對茶習俗描寫也用了不少筆墨。

開門七件事，柴米油鹽醬醋茶。飲茶和品茶貫穿于中國人的日常生活。以茶迎客在茶習俗中佔據著重要的地位，茶也成為了表達禮儀，特別是家庭禮儀的重要載體。第40回中，賈母去瀟湘館看望林黛玉，林黛玉向賈母奉茶，通過親手奉茶來表達對賈母的愛。在第35

回中，薛寶釵與哥哥吵架，之後哥哥薛蟠向薛寶釵認錯，並以敬茶的方式打破了兄妹之間的隔閡，融洽了家庭關係。

第41回寫到，賈母不吃六安茶，改為老君眉，只因六安味苦，而老君眉乃洞庭君山盛產的銀葉茶，味輕且甘甜。從《紅樓夢》的描述中不難發現賈母年長，偏愛甜口，遂喜飲甜茶。再加上，綠茶富含茶多酚，腸胃功能不太好的人多喝綠茶容易鬧肚子。賈母因剛吃了酒肉，如果直接吃六安茶這種綠茶不太合適。相比之下

老君眉則顯得溫潤醇和一些，這體現了賈母的飲茶養生之道。

細讀第41回，曹雪芹把中國茶道寫得淋漓盡致。中國茶道講究色、香、味、器、禮。其中，水是重要要素，古人愛用山泉水、江水、井水、雨水、雪水沏茶。妙玉煎茶之水就來自於她五年前收梅花上的雪水。

淳香的茶，盛放於相得益彰的器皿中才顯得圓滿，《紅樓夢》中所描寫的茶具也非常讓人嚮往。第41回，妙玉請寶、黛、釵喝體己茶，特備了珍貴的茶器相配。書中描述了妙玉

遞給黛玉的茶具，上面用垂珠篆字鑄著「點犀」二字。這個古字體，現如今可以從南京總統府內的一塊碑上一睹其神采。

書中人物愛吃茶，也吃出了很多有趣的習俗。第25回，王熙鳳用「喝茶」這件事情打趣林黛玉「你既吃了我們家的茶，怎麼還不給我們家作媳婦」。古人有用茶做訂婚禮的習俗，取「茶不移本，植必生子」的寓意。傳統民俗中聘禮也稱之為「茶禮」，訂婚也被稱為「吃茶」「納茶」，傳統婚禮中有「奉茶」「交杯茶」等儀式。

書中人吃茶講究，也家常。第49回，寶玉因為和姐妹們作詩來不及吃飯，「只拿茶泡了一碗飯，就著野雞瓜齏忙忙的咽完了」。

《紅樓夢》一書中介紹了這麼多種茶，其實中國的茶大致可以分為綠茶、紅茶、青茶、黃茶、黑茶、白茶六類，加之花茶等再加工茶，總計2000多種茶品，各具特色，就像產自不同地區的咖啡豆，品嘗起來風味各異。期望你品茶如讀《紅樓夢》一樣慢慢品，細細品。

↑ 無錫茶田

紫砂壺

會呼吸的

——許無憂



中國的茶器種類繁多、造型優美，集實用性與觀賞性於一身。執一把好壺，壺中是跨越千年的匠心和傳承。沏一杯好茶，杯中有雲霧山川和雅趣清歡。

在江蘇，無錫宜興紫砂久負盛名。經過陶土淘洗、定型、捏制等一系列工序工藝，傳統不滅，淬火重生，泥與火的合作從幾萬年前就開始。

「大生壺」堪稱宜興紫砂壺經典壺型，享有「千金難求大生壺」的美譽。非遺傳承人範偉群作為「大生壺」第四代嫡傳人，製壺時濃淡之間生出五色花、玲瓏枝。

為什麼紫砂壺是泡茶的絕佳搭檔？範偉群介紹，紫砂區別於其他的陶土、瓷土，泥土顆粒之間有會氣孔，具有雙重透氣性。這樣的材質做成紫砂壺以後，透而不漏。用紫砂壺泡茶的時候，茶葉不會被悶黃，能保持新鮮的味道。

國家級非物質文化遺產宜興紫砂陶製作技藝代表性傳承人徐秀棠，1954 年學習陶刻裝飾技藝，其許多作品被故宮博物院、上海博物館收藏。在大師的手中，泥土流轉百態之美、幽古之韻，將紫砂壺從中國茶桌走向世界舞臺。



← 徐秀棠
宜興紫砂陶製作技藝
國家級非物質文化遺產
代表性傳承人



↑ 徐秀棠作品

徐秀棠介紹，宜興紫砂茶器採用的是傳統的手工製作技藝，每一個茶器都需要工匠們的耐心打磨。其製作工藝主要包括以下幾個步驟：

01

原料選擇

宜興紫砂陶的主要原料是當地的紫泥，其色澤通常為深灰褐色或深紅褐色，具有質地緻密、粘性強、不易破裂的特點。

02

製作成型

首先將紫泥揉撚成符合設計要求的形狀，再進行雕刻、打磨等工藝，最終形成製作好的茶器，如茶壺、茶杯、茶缸等。

03

燒製

經過製作成型後的紫砂陶器需進行燒製。一般採用高溫燒製方式，將製作好的紫砂陶器放入窯中，一般燒製時間為 12—24 小時不等，燒成後的陶器色澤會更有光澤、更堅固。



陶土茶器之外，還有曾在西方國家掀起熱潮的瓷器茶具。瓷器茶具可分為白瓷茶器、青瓷茶器和黑瓷茶器等，其中白瓷以江西景德鎮出產最為有名。南京的高淳陶瓷也非常有名，它的身影出現在「一帶一路」國際合作高峰論壇、北京 APEC 峰會、南京青奧會等場合。18 世紀中葉，隨著飲茶的流行，英國東印度公司每年大量進口茶具，使得中國瓷茶器風靡歐洲。不管是餐具還是茶具，人們都喜歡用其點綴房屋，歐洲貴族們還會購買青花瓷鑲嵌在牆

壁、屋頂上作為裝飾。在當時很多的油畫中都能看到中國瓷茶器的身影。

除了上述茶器外，隨著時代發展還有漆器茶器、玻璃茶器、金屬茶器等。愛茶人可以根據茶葉選擇適合的茶器，通常來說密度高的茶器泡出的茶香味較清揚，密度低的茶器泡出的茶香味較低沉。得益於精巧的設計，攜帶一套隨行茶壺（杯），開啟說走就走、想喝就喝的旅行，也越來越方便。

與彈琴、焚香、插花一樣， 品茗是一門藝術

——耿春曉



有朋自遠方來，主人親自奉上一杯清茶。以茶待客，以茶會友，以茶相贈，這是中國人的習俗。中國人喝茶講究意境，茶可淨心，茶可怡情，茶可養性。可以說，茶凝聚著中國人的哲學與藝術。

有人醉心於花藝，有人嗜好香道，也有人沉醉在茶的世界，更進一步的是有人以茶為線將花藝、香道、器物賞玩等串了起來，追求生活美學的雅趣。近來，世界各地舉辦了多場雅集，通過品茗、鑒器、觀畫、聞香、聽琴、插花等活動，讓人一秒「穿越」至中國古代文人雅士的生活場景，近距離

感受中國茶文化的無窮魅力和豐富內涵。

如果說，泡茶的「搭檔」首選紫砂，品茶的「伴侶」則少不了古琴。同是非物質文化遺產專案，中國茶與中國古琴有著許多藝術上的「通感」。古琴藝術（金陵琴派）國家級傳承人桂世民介紹，中國傳統的文人雅集，總是在品茗的同

時，伴著悠揚的琴聲，更顯高雅。茶和古琴，都符合中國傳統文化中「溫潤」的氣質，它們的融合是陶冶情操的佳配。宋徽宗趙佶的《聽琴圖》中，便可見古人在茶會上演奏古琴。

在江蘇，南京博物院、南京市民俗博物館等不少博物館內都有老茶館。參觀者可以邊喝茶，邊回味蘇軾的《啜茶帖》、

黃庭堅的《奉同公擇尚書詠茶碾煎啜三首》、唐伯虎的《是茗圖》等茶相關名篇，邊欣賞館內的評彈、評書、白局等，幸運的話還會遇上老舍的《茶館》和昆曲《風箏誤·茶園》《鳳鳴記·吃茶》等演出。

蘇州博物館的茶文創產品巧思滿滿。其中，「唐伯虎泡」袋泡茶非常有趣，將茶包泡在水中，仿佛可見江南四大才子在茶杯中「泡澡」。以桃花塢木版年畫為靈感複刻設計的茶託，以蘇博館藏五代越窯青



↑ 蘇州博物館
江南四大才子創意茶包



↑ 蘇州博物館 蓮花杯和抹茶曲奇

瓷蓮花碗為靈感複刻設計的茶杯和抹茶曲奇，都非常適合作為茶禮贈人。

愛茶人還推薦打卡運河畔的蘇州本色美術館，是集咖啡館、茶室、市集、展覽於一體的美術館社區。館內的蘇式茶席，若干個茶室借用不同的景色，呈現不同的美學。

蘇州歷史悠久的市場雙塔集市也非常推薦。集市內有建于明朝的東南著名的古建築——雙塔，並被譽為華東古代市集的靈魂。相較蘇州本色美術館注重傳承和推廣傳統文化藝術，雙塔集市則以商品的交易和文化的交流為主要內容，這裡的店鋪種類繁多，如茶館、傳統工藝品店、咖啡館、美食一條街等。



↑ 【宋】趙佶《聽琴圖》

——徐穎宏 江蘇省烹飪協會副會長
富春集團總經理

「世界美食之都」 茶點的絕妙搭配

「富春茶點製作技藝」於2022年11月29日被聯合國教科文組織列入人類非物質文化遺產代表作名錄後，揚州茶點格外引人注目。文學家汪曾祺先生早在1986年就寫下了「富春茶點，天下第一」，看似過譽，實則老先生是有先見之明的。



人們知道揚州茶社多，但許多人對「揚州茶」相對瞭解得並不多，甚至還有人認為揚州不是茶葉主產區，不出名茶。

其實，揚州早在唐宋時期就曾有「貢春」，產於蜀岡之上，品質較好，頗有影響。歐陽修任揚州太守時，在蜀岡上建「時會堂」作為貢茶基地，再建「春貢亭」記其事，有「積雪猶封蒙頂樹，驚雷未發建溪春。中州地暖萌芽早，入貢宜先百物新」之句。隨著氣候變化，中國的產茶區重心南移，揚州茶數百年來優勢漸弱。好在揚州人善辟新徑，依託花木種植優勢，開始了以珠蘭、茉莉花等鮮花窰茶，提升了揚州茶的知名度。

上世紀中葉，揚州北郊及西部的平山、捺山、山河林場均陸續建有茶場，規模不等，產量不一，以本地消費為主。上世紀末，當地茶葉專家與相關茶企聯手攻關，在儀征丘陵地帶規模性種植出綠茶新品「綠楊春」。進入新世紀，「綠楊春」更加煥發生機，以其翠綠清秀、茶色清亮、入口清雅贏得口碑，深受消費者青睞。

飲茶可以蕩滌心性，讓人沉靜下來，以至於茶的真滋味與禪的真境界相互交融，愈發彰顯魅力。而在揚州，百餘年來，一款好茶不僅助推了揚州早茶蜚聲國內外，還以其「三合一」的多元氣質傲立茶林，成為「獨沽一味」的人類非遺，它就是富春「魁龍珠」。





魁龍珠是富春先輩的巧思獨創，將浙江龍井、安徽魁針、揚州珠蘭，按配方比例兌配，魁龍珠推出後，受到茶客普遍歡迎，後經不斷調整配方比例，日臻完善，它集魁針之味、龍井之色、珠蘭之香，其色澤清澈，芳香四溢，口感柔和，經久耐泡，還可在就餐中解除菜點的油膩，因而受到茶客的普遍讚譽，富有旺盛生命力。

百姓的喜愛、名人的助陣、文學的渲染、歷史的加持為魁龍珠錦上添花，再生動力。我在富春接待過多位名人，他們慕名飲用，品出門道，心生感慨，妙語迭出。

中國臺灣著名作家林清玄曾攜太太和兩個孩子來

富春茶社。他認為，富春魁龍珠名雅味醇，去膩生津，不管泡幾次，滋味都是一樣的，既不走味，也不濃苦，配上富春的肴肉、幹絲和三丁包，魅力無窮，感覺「此味只應天上有」。

諾貝爾文學獎獲得者莫言，曾在春雨中走進富春茶社。一番細品之後，題寫「兩代名廚四季宴，一江春水三省茶」，將富春特色高度概括，令人叫絕。

抿上一口魁龍珠，話匣子就會隨之打開。人們談天說地，論古道今，樂在其中。好奇之人會尋問魁龍珠的奧妙所在，在明白後更覺身心滿足。魁龍珠原料取自長三角，百年前就牽手蘇浙皖三省茗茶且融於一壺，典型的思維突破，借力創新，強強聯合，優勢互補，折射出美美與共。你看，三種茶耐泡的程度不同，出味的先後有別。龍井寡淡了，魁針接著發力，珠蘭不失時機地散發出清香，一種在接力中互生，在互補中共榮的品質不時呈現，魁龍珠一以貫之地展示著「和」文化，這也是揚州的文化內核。

魁龍珠的堂吃效應百年不衰，其茶禮盒也是與時俱進，有內涵可挖，有故事可講，有品質可贊，有粉絲可依，其珍品裝、尊品裝、隨行裝及獻禮裝等各領風騷。近年來魁龍珠茶藝日益完善，在中國國際進口博覽會上驚豔亮相，也成為「絲路茶席」中的一員。

在成為人類非遺後，魁龍珠個性化郵票又應運而生。幸福甘美的魁龍珠和中國名點三丁包、迷你水餃一樣，都是富春茶社首創，持續體現著富春人不拘一格、海納百川、包容天下的特質。



茶饌

茶葉入菜，在世界範圍內自古有之。茶葉可直接食用，煮或涼拌生食，若與不同的食材相搭配，能變換出清新淡雅的佳餚。茶香不但不會掩蓋食材本味，反而能以味覺和氣韻將菜品烘托得更加吸引人。

【清茶燉土雞湯】
土雞肉質鮮嫩，煮製的過程中加入碧螺春茶。茶香融入雞湯中，入口清香。雞湯中只需加入少許鹽調味，不掩蓋主要食材的味道。



【綠茶養生山菌湯】
菌菇以黃湯燉製，顆粒軟嫩，且菌菇的鮮美也融入到了湯汁之中。茶葉既點綴了的山菌湯，豐富了色彩，也令味覺層次更豐富。



【綠茶梅汁風鱈球】
風鱈球以梅汁烘托，做成酸酸甜甜的複合味，風味濃郁。清水煮過的綠茶能夠平衡風鱈球的重味，入口不膩。



【茶香牛肉】
牛肉煎炒後有濃郁的香氣，與炸香的茶葉口味更搭配。茶葉炸過的脆感與牛肉的韌度共同創造出豐富的口感。

義大利主廚：愛用碧螺春增味義大利菜

金陵飯店太平洋西餐廳意大利主廚 Nino



江蘇的綠茶在世界上都很有名，義大利人習慣喝咖啡，很少喝茶。來到中國之後，我喜歡上了喝茶，尤其是碧螺春。綠茶滋味甘甜、醇厚、清爽，茶湯碧綠，清澄鮮明，而且有益於身體健康。

江蘇的綠茶味道獨特，我曾用碧螺春茶與義大利菜結合做了一些創意菜。碧螺春入口微苦，咽下去有清爽的回甘，非常解膩，而且味道沒有那麼濃烈，和魚肉搭配很適合。於是我用碧螺春調了一種醬汁來搭配吞拿魚，清香的味道中和了魚肉的腥味，烘托了鮮味。我還用綠茶的茶湯和雞湯混合調製成湯汁，來搭配義大利餃子。中意兩個國家的特色味道在一起融合交匯，形成了獨特的口味。

甜配綠，酸配紅， 瓜子配烏龍

—— 耿春曉 李春暉



江南人喜歡把喝茶說成「吃茶」，可見除了「主角」茶，與之相配的茶食也很重要。

茶點到現在發展得越來越豐富，一些天然的水果、果脯、乾果類是首選。糕點、蒸餃等一些清淡的蒸食、煮食類零食也很推薦。茶几鋪上桌旗，漸次擺開茶具，再用精緻的碗碟盛放上幾種茶食。或濃郁或清雅的茶湯，搭配鹹、甜、酥、軟各不相同的茶點，這樣

的一飲一食，才是一場好茶。

茶飲搭配茶點有一句要訣——甜配綠、酸配紅、瓜子配烏龍。「甜配綠」是推薦甜食搭配綠茶，如用各式甜糕、鳳梨酥等搭配綠茶；「酸配紅」是推薦酸的食品搭配紅茶，如用水果、檸檬片、蜜餞等配紅茶；「瓜子配烏龍」是推薦鹹的食物搭配烏龍茶，如用瓜子、花生米等搭配烏龍茶。

綠茶茶點搭配法則

- 一：甜味茶點要少糖
- 二：鹹味點心配綠茶不能過鹹
- 三：以豆子為原料的茶點最合適

除了茶葉蛋、茶幹、茶糕、抹茶霜淇淋等常見茶美食，茶汁還可和麵擀成麵條，製成涼麵，味道清爽。茶汁配入酵母發麵，蒸製饅頭，顏色清涼。

茶點搭配，講究與茶性的和諧。為了讓喝茶更有儀式感，還要注重茶和茶果子的顏值與搭配。有意思的是，同樣是在飲品上「繪製」圖案，咖啡有拉花，中國也有古老的「拉花」藝術——茶百戲。茶百戲又稱分茶、水丹青，是一種以研膏茶為原料，用清水使茶湯幻變圖案的獨特技藝。

一套完整的茶百戲要經過十幾道工序。宋朝時，人們喝茶喜歡打出泡沫來，也叫點茶，是將茶碾成細末，置茶盞中，先注少量沸水調膏，繼之量茶注湯，邊注邊用茶筅擊拂。而茶百戲是用清水在茶湯上作畫，趁茶沫還未消退「繪製」詩意圖案，即以茶勺為筆，以清水為墨，以茶湯為紙，由此畫出吉祥圖案等。

茶的伴侶其實很多，不論是柴米油鹽醬醋茶，還是琴棋書畫詩酒茶，「茶博士」的巧思配在茶果子裡，潑在畫裡，也點在茶裡。一片茶葉裡，有天地的清明，也藏著指尖的溫暖。從葉子到茶，經過了一段奇妙的旅程，手掌與高溫的反復過招，激發出茶葉的清香濃郁。從茶飲到茶食，可以超凡脫俗，也可以人間煙火。在一盞茶的時間中，江蘇人遇見了更有味道的生活。



踏尋茶香江南 品悅蘇式生活

——耿春曉

水韻江蘇的春天，花茂茶香。人在花香茶香中走，像在畫中游。在選擇住處上，茶樹比人更講究。蘇州碧螺春、南京雨花茶、揚州綠楊春、連雲港雲霧茶、溧陽白茶、無錫陽羨茶、茅山長青茶、金壇雀舌茶、南山壽眉茶、水西翠柏茶……這些名字猶如詩題的茶，選擇了山明水秀的江蘇。而江蘇的每一座山脈也在春日裡，搶著

喚醒自己身上的每一株春芽，變成可賞、可嘗的春色。

每年清明時節前後新茶吐芽，江蘇進入了採茶的好時節。穀雨時節前後，江蘇茶田不僅出產了優質茶葉，同時也成為踏青好去處。2023 年春天，「水韻江蘇」全球傳播中心組織「茶和天下」專題攝影師主題攝影采風活動，邀請法國攝影師 Nicolas de Rougé、義大利攝影師 Raul Ariano、日本《讀賣新聞》比嘉清太、越南《人民報》記者杜有興、越南《人民報》攝影師阮胡君等 10 余名中外知名攝影師組成采風團，進行采風活動，探秘江蘇的中國傳統制茶技藝及習俗以及背後的蘇式生活。

在江蘇，尋得一抹茶香，喝一口江南的春天，品一下春日「第一口鮮」。采風團走進揚州世園會、江蘇茶博園、黃龍峴金陵茶文化旅遊村、蘇州東山鎮等採茶，與蘇州碧螺春製作技藝代表性傳承人嚴介龍大師學習炒青；走進無錫古南街、宜興徐秀棠紫砂工作室等觸摸紫砂魅力；走進揚州富春茶社品嚐豆沙包、豆腐皮包、翡翠燒賣等淮揚味道；走進瘦西湖、棗林灣、惠山古鎮、拙政園、平江路等，用光影記錄下茶花、瓊花、杜鵑、芍藥、牡丹、紫藤等繪成的「水韻江蘇」人間四月天。

← 南京江甯茶田



「奶茶自由」與「明前茶自由」

——耿春曉

煙花三月，悠閒自在地吃完揚州早茶，自然要去揚州逛一逛。瘦西湖、揚州中國大運河博物館、個園等都是不錯的選擇。而這次，要尋著茶的芬芳去覓新地。



揚州產茶歷史悠久，早在唐宋時期就成為名茶產區之一，市郊蜀岡也以茶而得名，所產茶葉在宋代被列為貢品。大運河的繁華也為揚州茶葉的發展帶來了機遇。

揚州當地種植和生產的綠茶——綠揚春，形似新柳，翠綠秀氣，以其清新的氣味和微甜的味道頗受歡迎。對於想要體驗中國傳統園林的魅力並品嘗春茶的遊客來說，位於揚州儀征的聚源春茶葉專業合作社是一個不錯的選擇。

揚州聚源春茶葉專業合作社是省級園藝作物（茶葉）標準園。其中，青峰茶樂園是其核心基地茶園，坐落於儀征棗林灣旅遊度假區。

再驅車 10 分鐘，便可到達揚州世界園藝博覽會。這是一個微縮在 3500 畝自然郊野之上，用鮮花、綠植編織的園藝世界，是揚州儀征「綠楊春早」茶文化經貿

旅遊節開幕式舉辦地。

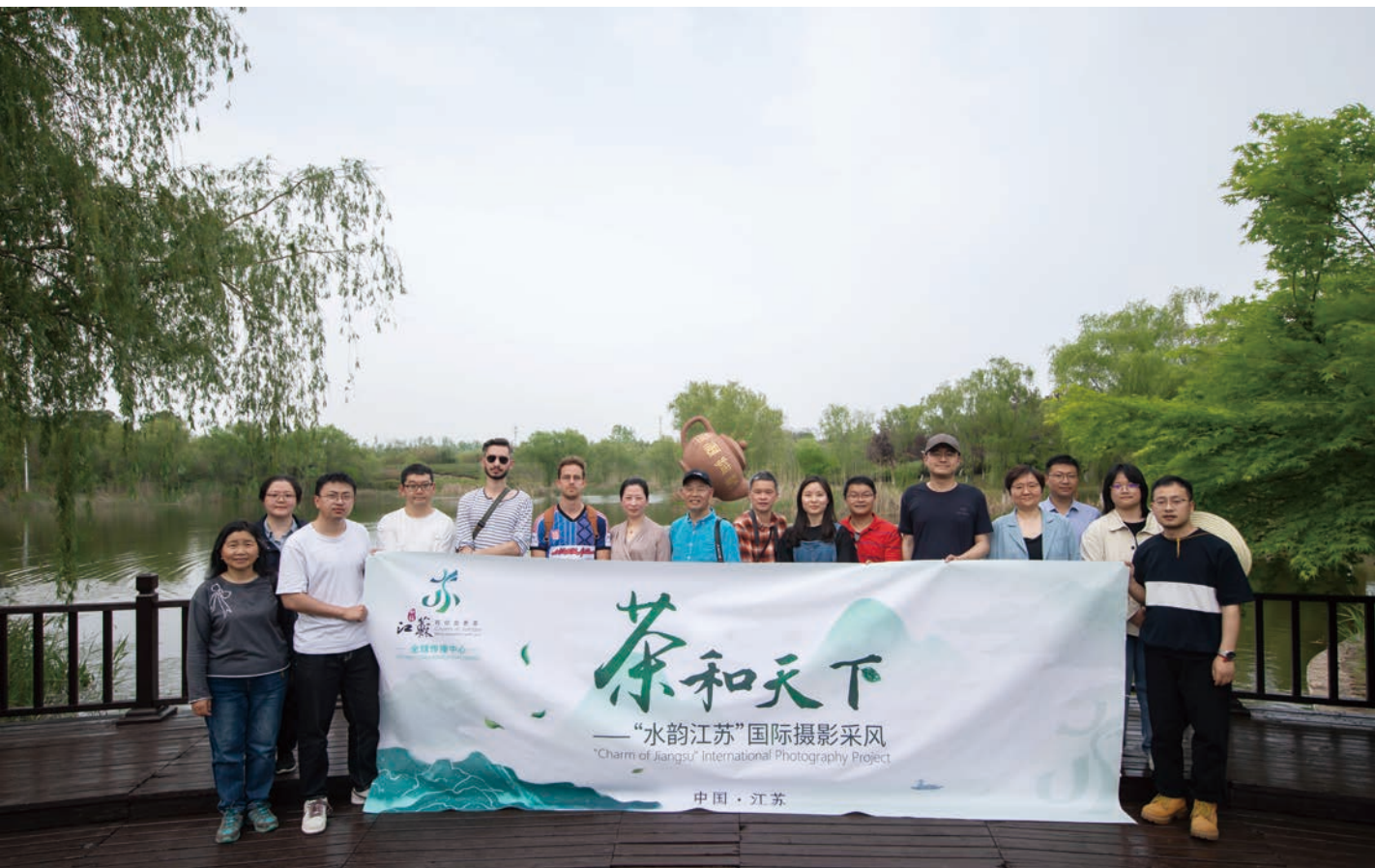
名山出好茶，古寺也出名茶。揚州平山茶場位於瘦西湖畔，距離大明寺不遠。好茶自然離不開好水。相傳，「茶聖」陸羽在遍訪天下名泉後，曾排出他心目中煮茶之水的排行榜。進入「榜單」的江蘇名泉有無錫惠山寺石泉水、蘇州虎丘寺石泉水、揚子江南零水、揚州大明寺水等。

此外，中國第一首以「名茶入詩」的詩篇，即李白在南京棲霞寺居住期間所做《答族侄僧中孚贈玉泉神仙掌茶》。「茶聖」陸羽也曾寄居棲霞寺鑽研茶事。今日的棲霞寺後山仍有試茶亭舊跡，寺附近現為雨花茶產地；南京雞鳴寺近年推出的雞鳴寺奶茶吸引了很多粉絲；鎮江金山寺中冷泉之茗，香氣滿庭軒，在這裡品茶更有意境。

在江蘇街頭，茶館眾多。2022 年，江蘇省茶葉協會、江蘇省茶葉學會、江蘇省農業技術

推廣總站聯合主辦「江蘇好茶館」評選暨江蘇茶空間創意大賽。其中，南京的雲幾、雲林小隱、老崔茶館，揚州的大明寺福慧精舍禪茶、隱居茶苑，蘇州的茶益壺茶樓、雋品堂，無錫的陽羨貢茶院、悅然友生，泰州的徐府茶社，常州的印象天目茶舍，徐州的南山裡茶空間等入選。這些茶館或靠臨茶園、或裝飾古樸、或常常舉辦雅集與茶藝分享，值得一探。

伴隨時代的發展，快節奏的生活下茶文化孕育出全新的形式，喝茶的場景也得到豐富與拓展。「奶茶自由」成為人們的消閒，「圍爐煮茶」跨越時代再度流行，越來越多的新式茶飲料店鋪將優質茶底作為自己的競爭優勢。這其中，又以品質優、產量低的明前茶最為金貴。在清明節前采的茶，稱為「明前茶」，為珍而貴，也為稀而貴。對江蘇人來說，實現「明前茶自由」比實現「奶茶自由」更開心。



江蘇茶博園： 囊括中國茶樹品種的 茶葉百科園

——張佳傑

如果你想要對江蘇的茶有一個總體瞭解，推薦你第一站走進江蘇茶博園。走進這座位于鎮江市句容茅山北麓的茶葉百科園，即使完全不懂茶的人，來過這裡後也能講出一通茶的道理了。



江蘇茶博園這裡最引人注意的是園內湖面上高懸一把大大的紫砂懸壺，一柱水瀑從壺嘴處傾瀉而下，整個園區都變得生動了。

江蘇茶博園是茅山長青茶的主產地之一，還出產白茶等優質綠茶。你在園內各個茶吧都可以喝到自產茶。

江蘇茶博園還有一個身份，它是江蘇農林職業技術學院創辦的教學基地。如今江蘇茶業的許多骨幹人才都是從這裡走出去。

春天裡，茶博園還迎來了很多江蘇大學的留學生在茶田體驗採茶，在製茶室炒茶，在習茶室觀看茶藝表演。留學生學習茶農們的動作，和江蘇農林職業技術學院老師、同學請教，腰間的竹簍逐漸裝滿了嫩嫩的新芽。

江蘇大學的留學生、來自阿富汗的

Azizi 說，「第一次嘗到自己親手採摘的茶葉非常開心，和江蘇農林職業技術學院學生學習在高溫鐵鍋裡炒茶這份體驗非常神奇。我學習到，不同製茶工藝與節氣的關聯、不同水源對茶葉口感會有很大影響。我感覺，在江蘇飲茶注重品味茶湯入口後的品味，茶藝師教我們在沉靜的心情中分辨茶葉生長過程中細微之差。我發現，江蘇茶的原料簡單，但製茶、飲茶又藏有許多細節，飽含著深厚的底蘊。很多中國茶的功夫都下在泡茶之前，從種植到採摘、炒製等，每一個步驟都有許多巧思。」

現代人很嚮往「說走就走的旅行」，但遠方和名勝更像是生活中的一種憧憬。茶博園卻可以成為生活中的一部分，這裡的茶表現出來的是自然的文化本性，任你率性的釋放和沉澱。



雨花茶： 和世界文學之都一樣 回味悠長

——陳盛峰 雨花茶非遺項目傳承人

雨花茶誕生於南京，它和這座城市的氣韻高度契合。沖泡後的雨花茶香氣清雅，如清月照林，茶湯濃郁而透亮，回味持久綿長。它是一款厚重的茶，就如同六朝古都南京一樣，值得人慢慢品味。若是在觀賞南京繽紛美景的同時有雨花茶做伴，那是再好不過的美事。



南京高淳淳青茶園



→ 南京高淳茶田

南京自古就產名茶，天闕茶、攝山茶、鐘山雲霧茶等都是南京名茶。1959 年春，雨花茶由中山陵茶廠研製而成。

雨花茶「香」而「醇厚」的奧秘在於雨花茶只有清明前十天到清明的採摘時間段，其採摘方式為茶葉生一芽三葉時，選一芽一葉的芽葉摘下，再通過揉撚、乾燥、手炒等工藝形成。說起「手炒」，須要有著十幾年經驗的老師傅經手，才能夠讓雨花茶「細」而「香」。

雨花茶的品質特徵為緊細圓直、鋒苗挺秀、色澤綠潤，內質清香、鮮醇。可以說，雨花茶是將洞庭碧螺春製作工藝中的「緊細」之美與龍井茶的「挺直、光潤」的工藝優點，融於一處而集於一身的。

一般來說，高山出好茶，這是指茶樹在生長環境條件好、栽培條件好、水肥管理好的地方，會使多酚類化合物、氨基酸、水溶性糖類、果膠質等內含物積累豐富。而雨花茶「喉



韻」好，就與其果膠質含量高有關係，好的雨花茶必是潤綠且油光發亮。

雨花茶天生麗質，它的存在不僅僅是為了傳遞南京的茶文化，更重要的是通過雨花茶品嘗出生活態度，創作出緩緩美意。

茶舍， 氤氳著茶香和竹香

——方飛



想要品嚐正宗雨花茶，推薦你去南京六合平山森林公園茶場、高淳慢城青山茶場、溧水傅家邊雪松茶園、中山陵茶廠、雨花茶博物館、黃龍峴金陵茶文化旅遊村等。

「是的，就是它！又是下午茶時間。」英國作家路易斯·卡羅爾在他的經典作品《愛麗絲夢遊仙境》中展示了英國人對下午茶的熱情。萬里之外，中國人也以品嚐早春茶的傳統來表達對茶的熱愛，而美麗的茶園無疑是春日遊玩的仙境。當綠茶收穫季節到來的時候，南京黃龍峴金陵茶文化旅遊村

是一個遠離城市喧囂的好去處。這個占地 2600 餘公頃的茶村位於南京市江甯區，在中國鄉村振興計畫的推動下，已經變成了一個受歡迎的旅遊景點。2019 年，黃龍峴茶文化村入選首批全國鄉村旅遊重點村名單。推薦走進這裡古色古香的黃龍大茶館品茗、賞景。

位於南京平山森林公園內的平山茶葉有限公司，有茶園 2500 餘畝，位於山頂之上，周邊林木覆蓋率超 85%，毗鄰四大水庫，適合茶樹生長。這裡產出的「華平」牌雨花茶，形似松針，色澤翠綠。中科院茶科所原所長程啟坤教授曾親筆題詞「茶中珍品，平山雨花茶」。

像雨花茶這樣細嫩綠茶沖泡很有講究，宜用 80℃ 左右沸過的水，先將 5-6g 茶葉投入杯內，沖上三分之一的開水。2-3 分鐘後，待茶芽葉放開，再加開水至八成滿，即可飲用。

在喝一杯明前茶前，在雨花茶茶園已經收穫了不少茶香。碧綠茶田，掩映在綠林間，隨著山巒起伏，美不勝收。漫步在這樣的山路，茶田在你左右，清風為你吟唱，負氧離子包圍著你，簡直就是享受。



溧陽美界山野溫泉度假村

地址：戴埠鎮竹海大道 258 號



該度假村位於竹海大道，距離溧陽南山竹海景區駕車 20 分鐘。這裡集森林、樹屋、溫泉、山野四種生態元素於一身。由荷蘭設計團隊打造的 31 棟「生態樹屋」，深掘 1788 米尋出的「山野溫泉」，無聞茶社、音樂廣場、山野 SPA、無邊泳池、半山手工坊等休閒娛樂場所也穿插其中。

溧陽青峰仙居

地址：戴埠鎮松嶺村王家村 68 號



位於海拔約 450 米的青峰山腳下，占地面積約 500 畝，2 幢蘇杭風格的獨立小樓，青瓦白牆，臨水而立，被竹林包圍其中，遠處還有青山和水庫。仙居有 11 間客房，每個房間都有絕佳的觀景視野。室外配有泳池燒烤，開放大草坪。民宿裡，還自帶茶園、果園和河塘。

溧陽晚秋山居民宿

地址：戴埠鎮橫澗村深溪芥村 205-1 號



溧陽晚秋山居近金牛路，在大山竹林旁，隱與自然村落之中。三面環山，空氣好，適合體驗幽靜愜意的山鄉生活。民宿擁有頂樓露天燭光晚餐、竹林庭院下午茶、壁爐電影、治癒手作、花園野餐打卡等。這裡有 10 間客房，適合各種聚會、企業會議團建、親子遊玩。

蘇東坡推薦的紫砂壺

——耿春曉 王超

出發去找尋另一味江蘇名茶之前，
我們先去尋一把紫砂壺。



蘇東坡把宜興的陽羨茶、金沙泉和紫砂壺，並稱為「飲茶三絕」。宜興的紫砂工藝不僅是國家首批非物質文化遺產，也是宜興的一張文化名片。不妨購買一把紫砂壺作為旅遊伴手禮，既實用，又具觀賞價值。

無錫宜興古南街是歷史上紫砂最大的集散地，也聚集了宜興最多的紫砂藝人，保存了明清

以來紫砂業的文化空間和文化形態，成為認識研究紫砂文化的重要歷史場所。古南街長達千余米，街道兩邊建築均為磚木結構二層樓房，完整地傳達著明清建築群的風貌。每一家紫砂製作工作室都裝飾得古色古香，門前的花草樹木各不相同，體現著手工藝者的審美與情致。

采風團成員、江蘇省攝影家協會理事、南京



市攝影協會副主席賁道春說：「無錫古南街每一位紫砂壺工藝師都把自己店鋪打造得如詩如畫。工藝師的工位上排放著許多形態不同的製作工具，工位旁的博古架子上陳設著紫砂壺作品。聽著音樂制壺，腳邊花草、盆景和小貓小狗陪伴著工作，這樣的生活太美！我從古南街 55 號一位屈阿姨那裡購買了一把南瓜形狀的紫砂壺和一個蓮花紋的小杯子。屈阿姨介紹自己曾在宜興紫砂二廠工作了 40 年。屈阿姨一把小木刀，就把壺的飛把雕得活靈活現，想來就是這樣的手工藝者，每天千百次的拍打與精雕細琢，成就了無錫宜興世界紫砂之都的盛譽。」

采風團成員、中國攝影家協會會員、南京市攝影家協會理事薛曉紅說：「我們采風團還去了無錫惠山古鎮，這裡文物古跡眾多，山水林泉俱佳，此時的杜鵑更是紅豔滿園。在寄暢園，我看到身穿漢服的年輕人，坐在水邊，用冷萃茶搭配糕點、水果，邊喝茶邊吹湖風，好風雅的下午茶！采風的過程中，我也與隨行的外籍攝影師們聊到法國紅茶、義大利果茶、日本抹茶等。小小一杯茶體現著中外審美情志的共通，歷史人文的共融。」

如果你想嘗一嘗蘇東坡都讚美的陽羨味道，不妨來到無錫宜興乾紅茶園。無錫宜興古稱陽羨，這裡的茶園被群山環抱，萬畝竹海呈天然屏障，是茶葉最幸福的生長環境。乾紅早春茶基地的茶樹間種植了榆葉梅等各種花果樹木。這些植物不僅豐富了茶園的生態系統，還與茶樹根脈相連，枝樑交映，成就了茶葉天然的花果香氣。

想要把純粹的春天送進嘴巴裡，還要走一趟宜興市洑濱南路 62 號的乾紅早春茶茶店裡品茶，或者住在宜興市太華鎮乾元村的乾紅早春茶舍。畢竟春茶一口鮮，勝過人間三月天。



喝口江南春 ——耿春曉 碧螺春：



江南的三月裡，人們最愛的當然是一杯洞庭山碧螺春，它產自蘇州東山、西山二島。東山和西山統稱洞庭山，皆位於太湖之濱。

東山除了種植茶葉，還盛產枇杷、楊梅、青梅、板栗和桃樹等。這些茶樹與果樹相隔，果樹的根和茶樹的根盤踞在一起，碧螺春獨特的果香味就來自於此，還與碧螺春獨特的生長環境以及東、西山被太湖沖積而成的土壤和水霧氣有關，不可複製。這味果香氣也是它在綠茶類別裡比較獨有的一個標籤式的特徵。

6 萬個芽頭手工炒制 40 分鐘，才能製作出一斤上好的碧螺春。碧螺春的採茶制茶工藝十分講究，至少要

經過採茶、分撿、揉撚、炒青、搓團顯毫、晾乾等多道工序。上好的碧螺春茶條索緊結，形似螺旋、白毫畢露、銀綠隱翠、葉芽幼嫩，沖泡後杯中如白雲翻滾，清香襲入，可謂沁人心脾。

東山茶葉專家秦偉榮介紹，茶樹一般喜陰。茶樹受光線累計多，氨基酸越來越少，茶多酚越來越多。而茶湯鮮爽的秘密便藏在氨基酸裡，與茶多酚也分不開。茶多酚與氨基酸更像是共生的關係，茶多酚與氨基酸的比值是衡量茶湯滋味協調性和茶葉品種適制性的關鍵指標。二者比值越低，茶湯醇鮮的滋味就越明顯。所以茶葉採摘要選茶葉氨基酸和茶多酚平衡的那短暫時刻。如今，採茶工藝借助科技手段也是精益求精，也有更多年輕

人投身于茶葉的包裝設計、銷售和推廣。

采風團成員、義大利攝影師 Raul Ariano 說：「喝下一口嚴介龍大師炒制的碧螺春，滿口留香。鏡頭下，大師在鍋邊的制茶手勢猶如中國功夫太極，招式不同造就了口感不同。大師的鐵砂掌把茶炒旺了後，會有細煙從茶葉鍋裡升起，如龍騰飛一般。」

采風團成員、法國攝影師 Nicolas de Rougé 說：「此行越走訪拍攝，越能感受到江蘇茶文化的博大精深。從種植到採摘，從制茶到沖泡……江蘇茶每一個步驟都有講究。採茶、殺青、揉撚……這些名字有趣的制茶程

式，讓我覺得一片小小茶葉延展出無限的生命力。此行中，蘇州東山的枇杷、蓴菜和豬油糕也非常好吃。」

想要品一品江南三月的味道，推薦你走進位於東山鎮碧螺村。村裡有一家東山吳儂碧螺春茶葉專業合作社。這裡擁有原產地保護茶園、有機茶園、茶葉炒制車間和休閒品茶觀光

區，還有住宿、餐飲、茶社、會議室等安排。

在這裡，你還可以學習泡碧螺春的正确方式——上投法，也就是先倒水，再放茶。由於身骨重，茶葉投入水中後會自行慢慢下沉，逐漸釋放內含物質，表面上附著的茶毫也緩慢在水中散開，這樣泡出來的茶湯口感鮮活，也不會顯得渾濁。



茶和天下 一葉知蘇

——
耿春曉

春到人間草木知，而茶字拆開正是人在草木間，「草」在上，「人」在中，「木」在下。江蘇的一山一水、一草一木承載著水韻的詩意。

得益于如今通訊發達，互聯網可以給遊客及時「報春」。但是春日茶事，還需要遊客花心思和雅意去走訪，去探尋。春意在江蘇這些茶樹枝頭降臨、生長，賞茶和採茶、泡茶一樣講究。天時地利人和，早點到和晚點到，也許看到、嘗到的茶葉姿態就完全不同。

中國茶文化在傳承中發展，在發展中傳承。曾經，中國茶自絲綢之路、茶馬古道、茶船古道跨越國界，成為風靡世界的飲品。如今，中國

茶連接著人與自然，連接著歷史與現實，連接著文化、旅遊和美好生活，連接著中國與世界，向世界闡釋「和而不同」的理念，展示「交流互鑒」的誠意。茶正重塑著江蘇生活的新風尚，世界各地的人們循著茶香，在這裡探尋著一場愜意的蘇式生活之旅。江蘇茶將繼續在助力美好生活、促進文明對話中散發芳香。

從高空俯瞰，蜿蜒的茶壟鋪展開江南鄉土的生態畫卷，像春天的指紋指引珍惜春光的遊客，走進江蘇各地飄香的畫卷中，開啟和「水韻江蘇」茶葉芬芳、浪漫的約會。