

40℃的炒茶间

200℃的炒茶锅

徒手炒茶

农民正高级农艺师张勇研发炒制的茶叶获国际金奖



在2022年山东省“技能兴鲁”职业技能大赛——山东省第二届高素质农民职业技能竞赛暨第五届全国农业行业职业技能大赛山东省选拔赛茶叶加工赛的比赛中,来自青岛西海岸新区、青岛海青茶叶投资有限公司的技师张勇,以较高的理论水平和精湛的炒茶技艺技压群雄,摘得桂冠。怎样的动力,让这样一位青年茶师获此殊荣?日前,早报记者采访青岛高素质农民、农民正高级农艺师张勇,听他讲述爱茶、学茶、制茶的故事。

爱茶 自小对茶有着特殊情愫

六月,骄阳穿过层叠的老树荫,洒下斑驳细碎的光,穿行在素有“北茶之源”美誉的西海岸新区海青镇的青山、绿水、竹林、茶园间,美景消解了夏日的酷暑。张勇的工作地点,就位于这仿若世外桃源的海青镇后河东村。

在飞檐斗拱、古色古香的茶坊里,面色黧黑、气质儒雅的张勇邀记者品一杯地道的海青绿茶。但见他娴熟又带着劲道地沏茶,动作行云流水、一气呵成,一杯汤色杏绿明亮的夔龙山翠芽便泡成了。接过茶盏呷一口,噙于口中,顿感茶香清鲜悠长、滋味鲜醇甘爽,一如窗外浸润了古老茶香的春之山野生机、林之幽兰香远。

循着张勇做茶经历的回忆,一个懂茶、爱茶、立志传播茶文化的茶师形象跃然纸上。

张勇生于山东省德州市的禹城,那里相传为大禹治水功成名就之地,故取名禹城。大禹治水坚韧不拔的精神也如基因般根植于生于斯长于斯的张勇身上,让张勇自小就形成了不干则已、干则成则精的性格。

张勇与茶的缘分源自家中长辈们对茶的喜爱。张勇回忆道:“奶奶和父亲都喜欢喝茶,奶奶每天早饭后第一件事就是泡上一壶茉莉花茶,边赏院落里的花花草草边品茶。每当麦收或秋收时节,爸爸便会用家里喝粥的大瓷碗来泡茶,一碗茶汤下肚,农忙的疲惫也消减了大半。”长辈对茶的喜爱,让张勇耳濡目染,从孩童时期就对茶有了一种特殊的情愫。

学茶 从种茶、炒茶开始做起

张勇高考后被山东农业大学录取,凭借对茶的挚爱,他义无反顾地选择了茶学专业,开始了四年的系统学习。2007年大学毕业后,张勇来到了青岛市崂山区一家茶叶龙头企业,从种茶、炒茶开始做起。

从事茶种植的前五年,张勇首先对崂山的天气状况、茶园农事及茶树病虫害发生规律作了翔实的记录,通过分析记录结果,发现和掌握了崂山当地的气候变化和茶园病虫害发生规律,循着规律种茶,大大降低了茶园病虫害的发

生概率。

炒茶,是茶叶生产最为重要的一关。最初因为经验不足和手法不娴熟,张勇炒制的茶叶口感一般。为提高炒茶技艺,他虚心向身边的老师傅请教,在40℃的炒茶间里、200℃的炒茶锅前,翻抖、揉捻、理条……一待就是好几个小时,一遍遍地练习着。用手炒茶无疑是辛苦的,但因为对茶的热爱,让张勇以苦作乐,一直到现在,张勇都有日日炒茶锤炼技艺的习惯,十余年的坚持,也让张勇练就了一手过硬的炒茶本领。

为了进一步提升自身的专业水平,2011年至2016年,张勇先后四次到中国农业科学院茶叶研究所研修学习,对中国各产茶区1000多种代表性茶样的产区环境、茶树品种、加工工艺、品质特征有了深层次的认识,为后来工作成就的取得打下了坚实基础。

制茶 顺应自然、遵循茶之本性

在制茶行业摸爬滚打近二十年后,张勇对茶有了更深的领悟,张勇的微信个性签名就是他从事茶产业的十二字箴言:崇自然、秉茶性、循传承、求精进。

张勇认为,茶源自中国,自古以来就与高深莫测的“道”连在了一起。“道崇尚自然、秉万物之本,种茶、制茶也应顺应自然、遵循茶之本性,有条件的我们,应当推崇自然农法,把生产融入到大环境中,让我们的生活与自然和谐相处,而不是一味地索取。”张勇说。

一枚芽叶采摘下来,经过诸多工序处理后,方能成为供人们饮用的茶叶,当工艺融合了芽叶特性时,就能制出上好的茶品,否则只能沦为凡品。好的原料从火候、力道,都要把握好尺度,让它的优点充分发挥出来;差些的原料就要用适当的火候和力道把品质塑造出来。

对于制茶,张勇已然上升到了“道”的境界。张勇认为,好的原料、差些的原料在制茶的过程中存在着辩证关系。好原料制好茶,工艺因素占40%甚至更少,而差些的原料制好茶,工艺影响占60%以上,“通俗点讲,就是手艺要能驾驭原料。”张勇说。

痴迷的钻研、独到的见解,让张勇在“茶道”建树颇丰。据了解,张勇采用独创技艺研发炒制的茶叶,获国际金奖、全国特等奖等奖项17个;代表青岛市参加山东省农业行业(茶叶加工)职业技能竞赛,2022年获第一名,2020年获第二名,2021年获三等奖,2019年获三等奖;取得国家发明专利授权2项,发表茶叶生产文章论文7篇,起草制定国家标准1项、省级地方标准1项;创建了青岛市区域性茶树良种繁育基地一处……

为了推广茶文化,近年来,张勇更是充分发挥自身作为“青岛市农民教育培训农民讲师团”教师的传帮带作用,积极参与青岛市和区市农业农村部门组织的茶师技能培训。2017年至2022年,他为社会培训茶叶技能人才1300多人次,多年来无偿提供生产技术并指导服务茶农500多人次。他还先后推动成立了“青岛市李沧区茶文化研究会”“青岛市茶叶加工协会”,通过搭建行业平台,服务青岛地区茶产业有序健康发展。张勇个人也先后荣获“山东省技术能手”“山东省高素质农民大师”等荣誉称号。



人物名片

张勇

年龄:40岁
身份:青岛海青茶叶投资有限公司技师、农民正高级农艺师

“时代赋予使命,时代要求担当,我将继续深耕与传播茶业技能,行胜于言,服务产业!”

你有故事,请联系我们
早报热线:82888000

人物心声

作为一名茶师
要把中国茶文化传承下去

一碗喉吻润,两碗破孤闷;三碗搜枯肠,唯有文字五千卷;四碗发轻汗,平生不平事,尽向毛孔散;五碗肌骨清,六碗通仙灵;七碗吃不得也,唯觉两腋习习清风生……唐朝诗僧卢仝,曾在《笔谢孟谏议寄新茶》中这样写茶。对于张勇来说,茶已不只是一种饮品。

“茶发源于中国,历经几千年发展,它不单纯是一种饮品,更是中华五千年文化的一种载体。作为一名茶师,我们有责任把优秀的中国茶文化传承和发扬!”张勇如此认为,也在这样实践。

经年与茶深入沟通交流,张勇已是茶叶“土专家”。在茶树栽培与品种选育、茶叶加工、感官审评等方面,张勇都积累了大量的工作经验,尤其善以匠心制作品质上乘的茶叶。而除此之外,张勇身上最为珍贵的,便是对于“茶”的理解与珍视,以及对茶未来发展的看法。

“茶是传统的,茶圣陆羽早在一千多年前就对茶的起源、产地、加工、品饮、功效等做了研究总结并影响至今,我们要继承前人对茶的正确认知。社会是发展的,科技是进步的,人们的生活方式也在不断变化,这就需要我们不断地把新理念、新技术、新装备应用于传统的茶叶生产,才能让茶产业充满活力,让茶产品适应时代需求。”

本版撰稿 观海新闻·青岛早报记者 张孝鹏 通讯员 江玉萍 受访者供图