



“松阳从1800多年前就开始种植茶叶了！群山环绕中，保留着不少原汁原味的村落，美丽又神秘，真是个好茶的地方。”漫步于中国最大的骑行茶园大木山茶园，茶园春色尽收眼底，上海市“白玉兰荣誉奖”获得者、来自韩国的中医专家洪原淑(Wonsook Hong)有感而发。

4月27日—29日，“老外讲故事·相约松阳茶”主题活动举行，活动由浙江丽水市松阳县、新民晚报社共同开展，来自美国、墨西哥、法国、日本、韩国、印度的6位国际友人走进松阳，通过采茶叶、炒香茶、学茶道、观茶艺、尝茶宴、逛茶市，感受松阳茶乡、古村秘境的生态发展，“沉浸式”体验“松阳茶香天下”。



国际友人走进松阳，体验“松阳茶香天下”

『老外讲故事』访秘境探香茶

到松阳吃茶去

黄于悦
吕倩雯
本报记者

秘境香茶

“茶在中医理论里有着清热解毒的功效，能来松阳了解中国茶文化，我感到很兴奋。”作为首批通过中医执业医师资格认证的外籍医师，洪原淑已在中国生活了31年，目前任上海合川莱茵中医医院消化内科特聘专家。上世纪80年代起，她的家人就从事韩国传统茶的茶礼茶道，耳濡目染下，茶也是她最喜爱的饮品，“我对茶情有独钟”。

丽水市松阳县，被《国家地理》杂志称为“最后的江南秘境”，也是“古典中国的县城标本”。八山一水一分田，山清水秀、云雾缭绕的气候生态环境非常适宜茶叶生长。松阳茶叶久负盛名，起源于三国，在唐代就已成为贡品，1929年还在首届西湖博览会上获得一等奖。目前全县共有10万人从事茶产业，茶园面积15.32万亩，良种茶面积居浙江省首位。

“我做过‘功课’，松阳茶有个‘四五六’，40%人口从事茶产业、50%农民收入来自茶产业、60%农业产值来源于茶产业。”在卯山有机茶园，洪原淑和外国朋友们戴上草帽、背起茶篓，体验茶叶采摘。目前，全县2023年茶叶产量1.96万吨，产值21.60亿元，茶叶全产业链产值超140亿元。“松阳银猴”和“松阳香茶”是县内两大区域公用品牌，给洪原淑留下了深刻印象：“松阳银猴的茶叶像猴子爪子一样，毛茸茸的，非常有特色。松阳香茶有一股清新独特的香味，我已经买啦，要把松阳茶带给我的家人和朋友。”

制茶焕新

走进松阳明清古街，茶叶炒制的悠扬香气从松阳银猴传习馆飘来。上海西井科技股份有限公司事业部副总经理、印度小伙普拉提克(Pratik Edavi)正和制茶师一起体验制茶，这项独特技艺要用双手在超过200摄氏度的高温铁锅内翻炒茶叶：“原来我们喝的中国茶是通过这样的方式制作的。”

杀青、揉捻、烘干、定型，普拉提克跟着制茶师学习了制作“松阳银猴”的主要技艺。从新鲜嫩芽到蜷曲叶片，“松阳银猴”的烘焙工艺复杂

而精细，手工制作的“松阳银猴”更是成为供不应求的名茶之一。

松阳银猴传习馆，是第一家“松阳银猴”集成店，集加工、展示、销售为一体，帮助“松阳银猴”这项非遗业态得到更好地传承与发展，是一家独具韵味的文化驿站。除了手工制茶外，如今的“松阳银猴”，乃至松阳茶产业，也融入浓浓的科技元素，有了严格的工业化生产标准。

走在茶园田埂，随处可见水肥一体化灌溉系统、物联网数据监控系统等设备的运用，这些“黑科技”正成为激活松阳茶山的“新密码”。“从茶树的育种到种植，从茶叶的筛选到加工包装，松阳通过5G、物联网、大数据等科技手段，让茶产业加速升级转型，变得更具规模。”普拉提克说。

产地直播

上午7时，位于松阳的浙南茶叶市场人声鼎沸，这里是全国最大的绿茶产地市场，也是中国绿茶指数发布地。上海市“白玉兰纪念奖”获得者、来自美国的演员斯蒂文(Steven Weathers)兴致勃勃，俯身选茶、现场砍价、直播卖茶，除了感受到茶叶的芬芳，市场里热气腾腾的交易氛围让他来了一场“沉浸式体验”。

除了担任演员，并在中央广播电视总台英文频道(CGTN)、上海广播电视台参与主持工作以外，斯蒂文还是一名推广中国农产品的资深“买手”。“中国有很多优质的农产品，找到农产品的源头产地，我相信就能找到最正宗的产品。我会通过直播平台推介，还会货比三家选择，所以我的朋友们都叫我‘淘宝King’。”

作为松阳最具特色的农产品之一，松阳茶成了斯蒂文挖掘到的“新品”。“听介绍说，每年3月，松阳超过15万亩茶园陆续进入采摘期，这些‘茶青’被连夜加工成干茶后，第二天一早就会运到这里售卖。”在浙南茶叶市场的交易大厅里，他还和茶商杨益宏分享了不少有关挑选茶叶的“淘宝经”，并相约着下次相见，一起“直播带货”。

浙南茶叶市场占地面积达6.93万平方米，拥有营业商铺300余间，交易摊位上万个，并将进一步扩容升级。每年春天，近万名南来北往的茶商奔赴松阳采购春茶，平均每天都有近

100吨茶叶销往全国各地，辐射带动浙江及全国主要产茶地福建、湖北、江西、安徽、湖南、四川、贵州等省市1000余万亩茶园。

“中国茶，已成为一种世界共通的语言。来到松阳，我不仅认识了新的茶商朋友，也找到了中国茶叶的一个优质产地。”在这个热闹的“中国绿茶第一市”，斯蒂文对中国茶叶有了新的认知。

中式优雅

“倒茶就像倒红酒一样，需要一点点轻柔地倒入杯中，这是中国茶道中很精致的小细节。”身着传统汉服、盘起金色卷发，法国博主爱黎(Alice Roche)在松阳体验了一回中国茶道，也对茶文化有了更多了解，“在中国，茶道不仅仅是喝茶，也是一种中国传统文化的表达方式。”

作为一名歌手和文化博主，爱黎用法语翻唱过很多经典的中国歌曲，也因此走红网络，在“抖音”上收获超过360万的点赞量和30万的粉丝数。在翻唱过的中国歌曲里，爱黎对节奏舒缓、韵味悠扬的中国传统歌曲尤为钟爱。“这些歌听完后让人身心放松，这也是我在体验中国茶道时的感受。”

随着茶艺师的讲解，爱黎手持茶壶，轻盈舞动着每一件茶具，散发着颇具中式风韵的优雅，“我感到平静而享受，体验茶道的过程让我感受到了中国文化中的禅意，这是中国文化里一种非常美丽的艺术形式。”在爱黎手中冲泡出的“松阳银猴”，香气中似乎也弥漫着一丝温柔的气息。

茶香还未飘散，爱黎已经继续穿着汉服，逛起了明清古街。她一边欣赏原汁原味的传统建筑，一边录制推介视频，“在这条古色古香的老街上，唱一首中国歌曲，是一种别样的体验！我很喜欢这里！”

一叶尝鲜

“这就是我们刚刚自己制作的绿茶手工饺啦，现在开吃！”在松阳，茶不仅是饮品，还能入菜入味，来自墨西哥的博主宝莉娜(Paulina Salazar Teran)和来自日本的留学生薄亚南(Giorgio Bordiga)亲身体会了茶点制作，还品尝了松阳茶宴。

茶叶太极羹、茶汁葱油面、茶香鸡……两个“Z世代”年轻人解锁了N种茶叶美食。位于松阳的绿茶餐厅依托松阳茶乡特色，将茶叶融入菜肴之中，或融入主食、或作为辅料，以茶色入餐，用茶叶点缀，各种茶叶美食运用多种烹调技法，选用茶叶的汁、粉、末作为原料，在烹饪后依旧能展示茶叶的香和形。

餐桌上的绿茶煎饺，正出自两位“面点学徒”之手。在就餐前，宝莉娜和薄亚南围起围裙，跟着面点师傅一起和面、搓条、擀皮。虽是寻常的面点制作，但从一片绿茶鲜叶到刚出锅的绿茶煎饺，茶叶的加入让这道菜格外与众不同。

“我第一次吃到这么多用茶叶做成的美食。”“在松阳，茶不仅仅是一种饮品，还是一种生活方式。”宝莉娜和薄亚南对“探茶之旅”有了全新感受，无论何种方式，茶美食都萦绕着韵味恬淡的茶香，融入了松阳特有的山水味和别致的茶乡韵。“我已经迫不及待向更多人介绍松阳了！”



在浙南茶叶市场感受茶叶芬芳



宝莉娜与薄亚南分享茶宴美食



洪原淑在松阳银猴传习馆内体验茶道