



书，这本书的主人原是1956年安徽省农业大学茶学系毕业的高材生分配在祁门县农业局工作的汪祖圭，封皮用挂历纸背面包的，纸张已有些泛黄，正中间干干净净书写着“制茶学”三个字，内页有师父汪祖圭的签字。刘同意感叹道：“汪祖圭是我的师父，他把这本书送给我，当时每天都看，为了掌握制茶的原理和基础，纸张都被我翻烂了。”

理论离不开实践，但制茶界有不成文的规矩，茶叶制作工艺都是传统手工制作，老茶人都秉持着传儿不传女的古风，对于徒弟往往会留一手，更何况是刘同意这样半路出家的茶人。

当时，刘同意已经把祁红制作技艺学得八九不离十了，但其中关键的拼配环节，他总是掌握不好诀窍，为了学到其中精髓，刘同意在一个深夜爬到茶叶加工车间的屋梁上待了一夜，观察老茶人的制作手法，他记下老茶人处理拼配环节的动作，脑中反复演练，自己上手时几次调试，终于找到了感觉，真正掌握了红茶制作最重要的环节。

刘同意痴迷祁红，可以说是“为伊消得人憔悴，衣带渐宽终不悔”，他的诚意感动了原祁门茶厂技术厂长、非遗第一传人闵宣文，他将刘同意收为弟子，将自己毕生从事祁红生产加工及精制的拼配工艺毫无

上图：安徽黄山祁门县茶园。

保留地传授给他，这对于刘同意掌握祁门红茶生产技艺至关重要。后来，刘同意起草了祁门红茶的评定标准，得到了业内的广泛认可。

上世纪90年代，干部停薪留职下海经商成为潮流，当时刘同意在供销社掌管着三家茶厂，在和家人商量后，1996年，他也毅然决然决定跟随潮流下海创业，自此上海滩多了一个专卖祁红的商人刘同意。

“上海人喜欢喝红茶，以前我在供销社的时候，每年都要跑几趟上海，有一次拉错了地址，没想到那个单位不放我走，要拿茶叶来换人。”想起这段经历，刘同意到现在还忍俊不禁，这也是他将祁红带到上海