

□文/图 半岛记者 张海玉

与茶为伴,传播茶文化。

5月21日首个“国际茶日”,100多位制茶、茶艺选手齐聚一堂,在2020年崂山茶斗茶大赛上以斗为契、以茶会友,弘扬茶文化,共品茶香茶韵。经过激烈角逐,沙子口街道北崂社区居民胡孝林脱颖而出,拔得头筹,捧回金奖。这是一位“老茶人”,从17岁开始做茶,淡淡的茶香伴随他走过了35年。这背后有着什么样的故事?5月29日,记者对此进行了专访。



北崂茶农的匠心之路

2020年崂山茶斗茶大赛金奖得主胡孝林手工制茶初心不改,传播崂山茶文化

年轻时炒茶至凌晨四五点

提起胡孝林,他被更多人所熟知的身份是北崂茶叶有限公司创始人。但在他自己心里,他永远是那个初心不改的“茶农”。青年时期,他家里有5亩茶园,父母每天忙于采茶,还要尽快把新鲜的茶叶送到数公里外的茶场进行加工。“排队加工茶叶的茶农很多,我替父亲排到深夜12点是常事,等待时间长了,叶子都变色了。”胡孝林回忆往事,多有感慨。

后来,在一位茶场领导的指点下,胡孝林开始学着自已炒茶,自此,他踏上了做茶之路。炒茶是一门手艺活,杀青、揉捏、提毫、烘干,每一步都需要精

准掌握火候和手法。这对于年轻的做茶人来说是一个不小的挑战。“当时就一门心思埋头干活,反复练习,通过卖茶改善家里的生活条件。”胡孝林笑着说道。他每天下午要把当天采的茶全部炒出来,弓着腰,身体前倾,右手不停地挥舞,这样的姿势经常持续到凌晨四五点钟。

人们常说,成功没有捷径,就是靠不懈的坚持与努力。胡孝林对这句话感触颇深,经过日复一日、年复一年的摸索与实践,他逐渐学会与茶对话,发现小小茶叶里藏着大世界。



胡孝林坚持手工制茶。

视茶艺比赛为学习课堂

凭借自身的努力与勤奋,胡孝林炒出了一片自己的天地,在茶叶圈里小有名气。上世纪90年代初期,他家的茶叶一年销售额能达到2万元,这在当时是一笔让人羡慕不已的收入。

学无止境,胡孝林喜欢参加各种茶艺比赛,青岛市、山东省甚至全国的比赛,他都踊跃报名。他看重的不是名次荣誉,而是把每一场比赛当成一次珍贵的学习机会。在赛场上,他用心听茶艺

师们如何评判好茶,看到哪个选手的茶艺非凡,他就虚心请教。“比赛是非常好的学习课堂,比自己闷头摸索更有效率,我在赛场上了解了更多茶叶品种、茶园管理、炒茶技艺等方面的知识,收获非常大。”胡孝林说。

在位于李沙路上的北崂茶场办公室内,胡孝林这些年参加比赛赢回的奖杯和证书摆满了展示架,这对他来说,既是见证,更是激励。



胡孝林在晾晒新鲜茶叶。

匠心茶人坚持手工炒春茶

最近几年,“匠心”成为深耕行业的代名词。胡孝林在做茶上,始终怀着一颗“匠心”。如今,他在山上种植了100多亩茶园,有6个品种,每年谷雨前后开始采春茶,一直到5月底。春茶珍贵,为了保证品质,胡孝林在茶园地头的加工车间内设置了四口灶台,他与3位经验丰富的老师傅每天及时把采下来的茶叶炒出来。“每一锅茶需要炒40分钟左右,虽然不如机器效率高,但是手工炒出来的春茶口感会比较好。”胡孝林

说。5月29日采访当天,他一早就上山制作最后一波春茶。站在草木葱茏的山头上,万亩茶园尽收眼底,十几位采茶人忙着收获绿色的希望。车间门口的石灰空地上,一页页竹筐上,晾晒着一批白毫银针,它经过自然萎凋、低温烘干的过程,对光照的时长、强度要求非常高,但是为了能让爱茶人喝到真正的好茶,胡孝林不惜花费精力与心血制作精品,让更多人认识并爱上崂山茶。



万亩茶园的采茶人。