

江蘇蘇州東山鎮洞庭山，小橋流水、遍山茶園、輕盈的採茶女散落其間，帶着盈盈笑意摘下最嫩的芽頭，真是一派江南採茶好風光。鏡頭一轉，炒茶師的雙掌在熱鍋中翻、炒、抖、散，身法手法婉轉如意，處處暗合太極精要，終於，4斤鮮葉炒製成了1斤成品碧螺春……這是名為《嚇煞人香碧螺春古法炒製工藝》微電影中的鏡頭，製作這部微電影的，是國家級非物質文化遺產「碧螺春古法炒製工藝」代表性傳承人、蘇州東山鎮茶葉協會會長嚴介龍。「做這部微電影，就是要讓更多人了解、學習碧螺春古法炒製技藝，把老祖宗留下來的東西更原汁原味地傳承下去。」嚴介龍說。

■香港文匯報記者 趙勇、彭斌 蘇州報道



嚴介龍在微電影中詳細展示高溫殺青工藝。



嚴介龍在微電影中展示最後一道文火乾燥工藝。

本報蘇州傳真



如何挑選合格的嫩芽也非常重要。 視頻截圖



傳承原汁原味的碧螺春古法炒製工藝被嚴介龍視為自己的責任。

彭斌攝

碧螺春，中國十大名茶之一，也叫心血茶，蘇州當地人稱為「嚇煞人香」，因康熙賜名而享譽海內外，以蘇州洞庭山所產最為正宗。「碧螺春古法炒製工藝」更於2011年被列入國家級非物質文化遺產，但近年來，懂得這種工藝的炒茶師越來越少，正陷入青黃不接的尷尬中。

參加製茶賽萌念

「看着他們炒來炒去，手法都不對，炒出來的茶還都叫碧螺春，我就急得不行。」嚴介龍說，讓他起了拍微電影念頭的，是去年參加「都勻毛尖杯」全國手工製茶大賽的經歷。那屆大賽上，代表東山御封茶廠參賽的嚴介龍獲得了特等獎。

嚴介龍說，這次參賽對他的觸動最大的不是評委們的一致認可，而是各種名為正宗實則早

已變異的炒作方法，「四川、安徽、雲南、江西……這些地方的炒茶師傅都聲稱自己的炒製方法是正宗的碧螺春古法炒製，但實際上都變異了，從手法、火候掌握、技藝這些方面來說都與原汁原味的古法炒製碧螺春差得很遠。」比賽回來後，嚴介龍就一直盤算着怎麼把自己掌握的碧螺春古法炒製技藝讓更多人觀摩學習，在兒子的啟發下，他最終想到了拍攝微電影，「能看能學，畫面感強，拍出來肯定是很好的課本。」嚴介龍說。

祖傳技藝逾500年

目前，嚴介龍自製的微電影《嚇煞人香碧螺春古法炒製工藝》已經完成後期製作，即將放上互聯網。這部時長不到6分鐘的微電影中，嚴介龍親自示範古法炒製碧螺春的全過程，溫

度控制、時間掌握、炒製手法等技術性極強的關鍵環節，鏡頭不但沒有遮擋掩飾，反而大方地刻意用慢鏡頭詳細展示。

不藏私，這在講究身口相傳的炒茶圈裡是極為罕見的。年過五旬的嚴介龍的炒茶技藝是祖傳的，他們嚴家做茶的歷史已經超過了500年，到他已經是第十一代，在當地享有盛名。如今，曾被視為不傳之秘的碧螺春古法炒製技藝，卻被嚴介龍拍成了微電影，「再不留點東西下來，今後說不定都沒人知道古法炒製碧螺春是什麼樣子了。」嚴介龍說。

這部微電影拍了5天，後期製作更是花費了嚴介龍無數心血，當初家人反對他這樣出錢出力搞免費教學，但嚴介龍認為，錢留給孩子很快會花完，但把工藝留給後人，是取之不盡、用之不盡的。

碧螺春炒茶師微電影傳古法

產量小利潤低 絕活後繼乏人

微電影拍出來了，但嚴介龍依然擔心會有多少人能耐心去學。「我現在帶了5個徒弟，兒子也跟我學做茶，但願意學的人現在越來越少了。」嚴介龍說，今年春茶開採以來，由於缺乏足夠的炒茶師，大量頂級茶葉只能被留在樹枝上。洞庭山碧螺春茶葉協會的統計顯示，目前東、西山共有茶農17,458戶，平均年齡超過40歲；其中年輕的本地炒茶工寥寥無幾，青黃不接的手工炒茶絕活面臨困境。

嚴介龍自家有150畝茶園，由於他始終堅持古法全手工炒製，他家茶園的成品茶產量往往只有同面積茶園的一半。「機器炒茶幾乎沒什麼損耗，純手工茶有40至50%的損耗，人工也高，一斤成品茶要四名炒茶工炒製6到8個小時。」嚴介龍說。雖然純手工炒茶產量低、人工成本高，但嚴介龍卻始終不願放棄這種「笨辦法」，「我自己是非遺代表性傳承人，必須帶頭留住老祖宗的手藝，凡事不能光看錢。」嚴介龍家園出品的「御峰」品牌碧螺春，產量小利潤低，價格也並不高，但卻是原汁原味古法炒製的頂級碧螺春。

嚴介龍還在每盒茶葉的封口上加上有自己名字和印章的封條，「每盒茶葉我都當成自己的女兒一樣，馬虎不得」。讓嚴介龍一直憂心的是，按照古法炒製碧螺春，產量小利潤低，願意堅守的人越來越少，而碧螺春商標由於沒有統一註冊，導致全國各地碧螺春滿天飛。「如果品牌有保護，商標能註冊起來，古法炒製的碧螺春附加值就會更高，也會有越來越多的人願意像我這樣做茶，老祖宗留下來的東西也會保護得更好。」嚴介龍說。

黑龍江冀拓生態旅遊資源



黑龍江省長陸昊昨在懇談會上致辭。

張偉民攝

香港文匯報訊（記者 張易）提起黑龍江，大部分港人一定先想到冰天雪地。但卻很少人知道，在這片古老地域，原來還有豐富生態資源。黑龍江省昨於香港舉行濕地及夏季生態旅遊產品懇談會，由省長陸昊親自推介當地旅遊資源。他表示，未來會結合資本市場，將豐富濕地資源開發成旅遊產品，亦會着力改善交通，為遊客提供便利。

黑龍江旅遊業近年發展勢頭不俗，去年夏季及剛過去的冬季冰雪旅遊遊客增長顯著。陸昊引述數據表示，冬季主要冰雪旅遊景點遊客人數增長近60%，增幅較該省其他產業顯著。

旅遊業亦帶動外部產業進入黑龍江。該省去年通過手機號碼系統作大數據分析，顯示全年進入該省的外地手機號有5,508萬個，假定每個遊客配備2部手機，全年訪黑人次在2,000萬以上。

儘管該省整體經濟增速放緩，但受惠



黑龍江代表團在港舉辦的「黑龍江-香港金融合作交流會」上，涉農金融服務業的發展潛力受到港商關注。國家規定現代農業的綜合配套改革在黑龍江省兩大平原先行試點，為涉農金融服務提供了更大的市場機會。

王欣欣攝

濕地資源，加上歷史文化及對俄邊境資源，對遊客吸引力巨大。

首季民航旅客吞吐量增20%

哈爾濱市長宋希斌則透露，去年該市旅遊業收入786.9億元（人民幣），按年增長17.7%。今年首季民航旅客吞吐量達370.5萬人次，增長19.5%；首季貨運量達2.8萬噸，增長20.5%。無論旅客吞吐量抑或貨運量增幅，皆於全國名列前茅。

另外，黑龍江旅遊局局長錫東光介紹了當地十大旅遊資源，香港旅遊發展局主席林建岳，全國政協常委、香港大律師劉漢銓，全國政協委員、香港新聞聯席、大公報社董事長兼社長姜在忠，港區全國人大代表、剛毅投資公司董事長王敏剛，香港經濟日報社長麥華章，以及黑龍江省政府副秘書長康翰卿等亦有出席懇談會。

汽車配件交易會昆明舉行

香港文匯報訊（記者 吳燕飛）記者從第77屆全國汽車配件交易會新聞通報會獲悉，將於5月8日至10日在昆明舉辦的本屆交易會，精心設置了東南亞採購商專區，以供來自東南亞6國的專業採購商採購洽談。

設東南亞採購商專區

據悉，本屆交易會參展企業近2,000家，展位超過3,000個。精心設置東南亞採購商專區以供來自緬甸、越南、馬來西亞、老撾、泰國、柬埔寨等國家的

100多位專業採購商進行採購洽談。

源於1965年的「全國汽車配件交易會」，現每年春秋兩季在國內不同城市巡展。是中國汽車配件行業的傳統盛會，交易會期間彙集全國大部分汽車配件生產企業與流通企業，是產需雙方進行貿易洽談、新產品新技術的推廣與交流的最具專業性、最具規模的交流展示平台。

山東名優農產品來港推介



山東省農業廳副巡視員劉玉明致辭。

殷江宏攝

香港文匯報訊（記者 殷江宏）農業大省山東昨日假香港會展中心舉行名優農產品推介洽談會。山東省農業廳副巡視員劉玉明在致辭時表示，山東是內地供港農產品的重要省份，香港是山東農產品重要的出口目的地和中轉地，兩地農業合作潛力巨大，冀來自世界各地的客商把山東作為貨源供應基地，並積極到山東投資辦廠、興建農產品生產加工項目；與山東農產品生產、加工、銷售企業加強合作，共謀發展。

魯港農業合作潛力巨大

劉玉明表示，山東高度重視魯港交流合作，此前已連續六年在香港舉辦了山東周活動。此次來港舉辦農產品推介活動，不僅可以展示山東農產品的優勢，而且對於加強魯港兩地及山東與國外農業的交流與合作，不斷提高農產品的質量和加工水平，促進農業和農村經濟結構調整均具有重要意義。

農產品出口15年全國第一

作為農業大省，山東多項農業經濟指標位居全國前列。據劉玉明介紹，近年來，該省進一步加大市場開拓力度，積極推進農業標準化生產和產業化經營，農產品質量和國內外市場競爭力不斷增強。2014年，全省農產品進出口總額達到427億美元，其中農產品出口157.3億美元，約佔到全國農產品出口額的四分之一，已連續15年保持全國第一位。劉玉明透露，目前該省正在醞釀推出農產品品牌建設工程，希望能讓更多的人了解到山東名優農產品。

香港港九罐頭洋酒伙食行商會總監賴賓、香港餐飲聯業協會總幹事譚俠聲以及本港數十位採購商參加了本次洽談會。譚俠聲表示，現時香港素食十分流行，政府亦鼓勵市民多吃素食保持身體健康，山東有很多優質蔬菜水果，建議可在此方面探索新的合作機會。



國際食品餐飲展山東展區。

殷江宏攝