



【撒出故事】

穿过西塘古朴小巷，拐进一处静谧的院落，便是范冬艳的茶艺工作室。推开门，一股清醇的茶香扑面而来。工作室不大，却布置得雅致而温馨，摆满了各类茶具。见我们到来，范冬艳停下手中的活计，热情地招呼落座。

“刚烧好的水，给你们泡杯正宗的梅家坞龙井。”话音刚落，范冬艳指尖稳稳捏住壶柄，沸水顺着盖碗内壁缓缓注入，干茶遇水瞬间舒展，清香立马飘了出来。她不急着出汤，稍作静置后，拇指、中指轻扣碗沿，食指抵住杯盖，标准的“三指法”，姿势

一气呵成。

轻啜一口，茶汤入口清甜，带着淡淡的豆香，回甘悠长。

说到茶叶，范冬艳如数家珍，从茶叶的产地、品种讲到冲泡技巧，从年少时与茶的结缘讲到这些年的深耕坚守，眼里始终闪烁着光亮，那份对茶的热爱，不加掩饰，直击人心。

正是这位爽朗的茶人，在嘉善这片本不产茶的土地上，牵头制定省级茶叶冲泡标准，用二十余年的坚守，把细碎的茶事，做成了规范行业、传承文化的实在事。

新闻
撒捺
撒出故事
捺出态度

她二十余载研磨茶道，在嘉善铸就行业标杆——

让无茶之地绽放茶香

■记者 万英杰

缘起

守正

新生

范冬艳与茶的缘分，早已刻在骨子里。她出生于山东的一个茶叶世家，父亲常年与茶打交道，家里的角落、桌面，总能看到茶叶的身影，茶香，便是她童年最熟悉的味道。在别的孩子喜欢喝汽水的时候，她已经跟着家人端杯品茶，早早练就了对茶香、茶味的敏感嗅觉与味觉。之后走上茶路，对她而言更像是一份“家族责任”。

后来，范冬艳从山东远嫁嘉善，南北茶饮的巨大差异，让她深受触动。“北方人爱喝浓郁醇厚的茶，比如茉莉花茶、铁观音，冲泡的时候讲究浓、香、醇；而江南人偏爱清淡鲜爽的茶，像安吉白茶、龙井，追求的是茶的本真滋味。”刚到嘉善时，她发现当地最畅销的是安吉白茶，而北方人常喝的新昌龙井，在江南这边并不受欢迎。

为探寻龙井的真正滋味，也为了适应江南的茶饮市场，范冬艳多次前往杭州梅家坞——龙井茶的核心产区。在那里，她曾偶遇一位茶农。“那位老人种茶不为谋生，他的子女事业有成，生活无忧，他和老伴种茶，只是因为热爱，因为不想让这片山林被人收购，不想让老祖宗传下来的种茶技艺失传。”正是这位老人，彻底改变了她对茶的认知，也成为她茶路初心的指引者。

老人的纯粹与执着，深深打动了范冬艳。或许是看出了她的真诚，老人毫无保留地教她辨别真假西湖龙井，从茶叶的外形、色泽，到香气、口感，每一个细节都耐心讲解。“老人常说，‘把人做好，茶自然好’，这句话我一直记在心里，并成为座右铭。”范冬艳说，从老人身上，她学到的不仅是辨茶、制茶的技巧，更学到了那份坚守与执着——不为名利，只为守护心中的热爱与传承。

2009年，她在嘉善农商城开起第一家茶店。

不安现状的性格，让范冬艳毅然扎根浙江大学，开启了长达五年的茶学研修之路。

在浙大，她有幸认识了自己的恩师——茶界泰斗童启庆。“童老师今年已经90岁了，我一直叫她童奶奶，她是我茶学之路最重要的启蒙老师。”范冬艳回忆道，当时研修班汇聚了来自全国各地的茶人，而童启庆是研修班的主讲老师。研修班的考核分为理论考试和实操考试，实操考试要求按照绿茶标准和碗泡法标准泡指定的茶，范冬艳当时是4号考生，泡完奉茶后，就默默回到自己的桌前收具。

“当时评委评审完所有茶样后，童老师突然问‘这一杯4号是谁泡的？’我吓得脸都红了，以为自己泡得不好，要被批评。”范冬艳笑着说，她迟疑了一会儿，才默默举手说是自己。没想到童老师却笑着朝她招手：“小丫头，我跟你的缘分不浅呀。”

童老师告诉她，这款茶很难泡，很多人泡茶只为了手法好看，追求表演效果，还过分讲究器具的精美，却忽略了茶的本质，而她抱着务实的心态，没有花架子，没有刻意装扮，只用最朴实的手法，把茶叶的色香味形都完美呈现出来，让她十分欣慰。“从那以后，童奶奶就经常给我指导，教我茶学知识和冲泡技巧。”范冬艳回忆。

研茶之路，远比想象中艰辛。为了摸清不同茶叶的特性，从河南信阳的毛尖产地，到福建武夷的岩茶产区，她穿梭在茶园间，观察茶叶的生长、采摘、制作全过程，与茶农交流，记录每一款茶叶的特点。“每到一产区，我都会住上一段时间，跟着茶农一起采茶、制茶，感受每一个环节，只有这样，才能真正了解茶叶的特性，才能泡出最地道的好茶。”

为了打磨泡茶技艺，她日复一日地练习，从水温控制、茶具选择，到冲泡手法、出汤时间，每一个细节都反复琢磨、不断精进。在茶香的浸润中，她逐渐成长为懂茶、知茶、传茶的行家里手。

“嘉善不产茶，却能开发出省级茶叶冲泡标准。”浙江大学茶叶研究所所长王岳飞的这句话，是对范冬艳深耕茶事最中肯的评价。在长期的教学和实践过程中，范冬艳发现，浙江作为全国茶产业大省，茶叶品种丰富，茶产业发展迅猛，却没有一套统一、科学、可落地的茶叶冲泡标准，“不同的人，冲泡同一款茶，因为水温、投茶量、出汤时间不同，泡出来的口感差异很大，甚至很多专业的茶艺师，也没有统一的操作规范，这不仅影响了茶的口感，也不利于茶文化的规范传承。”

这份遗憾，也在范冬艳心中埋下一颗种子——她想制定一套统一的茶叶冲泡标准，让更多人掌握冲泡技巧，感受茶的本真韵味，也推动茶艺行业规范化发展。2023年，嘉善县人社局的工作人员找到她，希望由她牵头，制定一套茶叶冲泡专项标准。

接到任务后，她结合自己在浙大研修所学的六大茶类冲泡、感官审评知识及日常经验，梳理自己二十余年的研茶心得，着手制定标准。为了确保标准的科学性和实用性，她再次向童启庆老师、茶文化专著作者姚国坤老师请教，两人给了她很多宝贵的意见，帮助她完善标准的细节。

制定标准的过程，是一场与细节的博弈。范冬艳表示，茶叶的种类繁多，不同品类的茶叶，特性差异很大，冲泡方法也截然不同，“比如绿茶，讲究鲜爽，水温要控制在80-85℃，投茶量不宜过多，出汤要快。”为了精准把控每一种茶叶的冲泡细节，范冬艳开始了无数次的试验。她针对六大茶类，逐一测试最佳冲泡水温、投茶量、出汤时间，记录下每一组数据，对比每一次口感差异，总结出最适合的冲泡方法。“在研究茶叶冲泡的时候，我会不停喝茶，有一次都喝到头晕、茶醉了。”

功夫不负有心人，经过无数个日夜的深耕细作，2023年，范冬艳牵头申报的“茶叶冲泡”项目入选浙江省专项职业能力考核规范目录，填补了区域内茶叶冲泡规范的空白。这套标准不仅明确了不同茶类的冲泡流程、环境要求、品鉴方法，更融入了她多年的研茶心得，让标准既有科学性，又有实用性，让更多人能够通过标准，快速掌握冲泡技艺，感受茶的本真韵味。“这份标准，是我二十余年研茶经验的总结，也是我对茶行业的一份小小贡献。看到自己制定的标准赋能助力行业发展，我觉得所有的付出都值得。”

【捺出态度】

采访范冬艳，是在一个阳光灿烂的午后，她煮茶、泡茶，动作娴熟优雅，话语间满是对茶的热爱与敬畏。二十余年来，从懵懂爱茶到研茶立标，从坚守传统到创新突破，她诠释了“择一事，终一生”的工匠精神，也用实际行动，回答了“传统技艺如何传承创新”的时代命题。

最动人的，不是她制定的省级标准，不是她获得的诸多荣誉，而是她身上那份纯粹的热爱与执着——爱茶，便深耕不辍，把每一个细节做到极致；传茶，便倾尽全力，让规范扎根行业，让文化走进生活；创新，便守住根本，让传统与现代碰撞，让茶艺焕发新生。在快节奏的现代社会，这份“慢下来”的坚守，这份“敢创新”的勇气，尤为可贵。

无茶之地，亦能茶香满溢；平凡之人，亦能成就非凡。范冬艳用热爱与坚守，让嘉善因茶而添彩，用创新与专业，让传统文化走进更多人心中。她的故事，不仅是一个匠人的成长故事，更是嘉善匠人精神的最好诠释，也是一个传统文化传承者最应该拥有的初心与担当。

