山乡热土种茶人

——记当代杰出非物质文化遗产传承人、普洱茶制作云南首席技师李兴昌

李兴昌

□ 本报记者 宋若铭 文/图

茶，自古以来便与中国人的生活有着千丝万缕的联系，中国人开门七件事柴米油盐酱醋茶之一便是茶。打开中华五千年的文明发展书卷，从每一页中都可以嗅到茶的清香。说到茶文化，便不得不提到普洱茶，普洱茶被称为“可以喝的古董”。很少有饮料或食品具备普洱茶这种“可饮、可藏”的双重特性。普洱贡茶是中国古代专门进贡皇室供帝王将相享用的茶叶。据记载，普洱茶作为贡茶的一种，从雍正年间开始一直到清王朝灭亡，岁岁入贡，普洱贡茶的制作技艺被国务院及文化和旅游部列入国家级非物质文化遗产。

云南省普洱市宁洱县（古普洱府）是茶马古道的出发地，普洱茶的故乡。在云南省普洱市困鹿山下有一位60多岁的彝族老人，执着地守着母亲留下的百亩古茶园，不借助任何机器，固执地依照古法做着他的普洱茶，他追求手艺进步，不因金钱和时间的制约改变自己的意志或做出妥协，只做自己能够认可的工作；他极度注重细节，追求完美和极致，只为做出打动人心的一流产品。这位老人就是普洱茶制作技艺的国家级非物质文化遗产保护名录代表性传承人、普洱贡茶的传人、普洱茶制作云南首席技师、大国茶匠李兴昌。

作为中国当代杰出非物质文化遗产传承人，李兴昌一直坚信并致力于不断改良制作技术和工艺，提升普洱贡茶的品质和品味，使普洱茶在历经岁月的沉淀中，实现茶与文化的完美交融。李兴昌还被特聘为中华非物质文化遗产发展基金会普洱茶制作技艺首席顾问，并担任中国国际经济发展研究中心茶叶行业副理事长。

传承 家传手艺世代相传

“一座山、一片茶、一辈子”是这位已经60多岁的彝族老人的真实写照。李兴昌家世代都是普洱贡茶的制作人，这个古法技艺到他这儿已经是第八代传人了。李兴昌当过农民，做过教师，而现在的身份则是国家级非物质文化遗产普洱茶·贡茶制作技艺传承人。说起他与普洱贡茶的故事，要追溯到他的儿时。李兴昌祖上就是普洱贡茶的制作人，这一技艺传承至今已有300多年的历史。“我的母亲说，清朝时普洱贡茶连年上贡，每到春季采茶季节来临，朝廷都会派军队把守出山的各个关口，不让一片茶叶流出山寨。之所以把它看得那么贵重，除了其数量稀少、原料珍贵外，还因为这些贡茶的加工程序特别繁复。”李兴昌说，即使现在的工艺有所改变，但从茶园管理、新叶采摘直到晾晒、包装仍需要很多工序，比如，炒茶时通常要在铁锅烧热到相应温度时，才能下锅炒制。

上世纪80年代，普洱茶市场十分低迷。“当时花一两元钱就能买到1公斤普洱茶，而清末民初的时候，一两银子也买不到一两好普洱茶。”1987年，李兴昌的母亲力排众议买下了困鹿山上百亩古茶园的经营权，并叮嘱儿子要管好自家茶园，世代相传的做茶手艺不能荒废。从此，李兴昌作为第八代传人挑起了传承普洱贡茶工艺的重担，而这片古茶园也成了李兴昌后来传承和弘扬普洱贡茶传统工艺的物质保障。30年来，当初凋落不堪的古茶园在李兴昌的精心守护中重获新生。“这个茶园面积虽然不是很大，但里面几乎全是古茶树，树龄几百年的很多。”据史料记载，进贡给皇宫的普洱贡茶，大多采自困鹿山古茶园，因困鹿山茶滋味浓酽香甜相互包容、生津显著，作为贡茶后，名震京师，驰名海内。困鹿山古茶园山清水秀，林木葱郁，宽宏村境内的困鹿山古茶园广泛分布着1930多亩古茶树，平均树龄在数百年以上，其中著名演员张国立认养一棵古茶树树龄达2000年左右，被誉为困鹿山古茶园内的“明星古茶树”。李兴昌凭借家传的古法制茶手艺和自家拥有的优质茶叶原料，以手工加工普洱茶，执着地深耕在这片古茶园。秉承母亲对普洱茶的传统手工制作与执着精神，传承者李兴昌三十余年矢志不渝地奔波于困鹿山茶园每个角落，偌大的茶林，李兴昌清晰地知道哪一个山头有几棵古茶树。他执念于古法技艺，领悟关于传统手工技艺的制作心得。他带着对茶的热爱，陶醉于茶趣之水叶交融的梦魂里，心无旁骛，专注于学茶、制茶、品茶。

2004年，李兴昌创建了以普洱贡茶工艺生产茶产品的“普洱困鹿山茶场”后更名为“宁洱困鹿山贡技茶场”。数年间，李兴昌带着自己的茶品多次参加国内国际行业博览会，获多项金奖，银奖和特等金奖。2006年困鹿山古茶园被社会公认为“皇家古茶园”。随后，2004年云南省有关部门组成了考察团对古茶园进行了实地考察，“考察团还特别访问了我母亲，当时她已年逾九十，但老人家记忆力还特别好，对普洱茶的历史、产品、制作程序等都做了详细的描述。”李兴昌说，当时母亲还特别提到了金瓜贡茶的制作方法，后来考察团回去后与现在存放在故宫的金瓜贡茶进行了比对。发现无论从形状、大小还是重量来看，几乎和母亲描述的一模一样。当时专家们都非常震惊，普洱金瓜贡茶，始于清雍正七年即1729年。因为自清朝皇室解体后，普洱贡茶的制作也随之终止，其制作方法也销声匿迹，“这绝对不是巧合”，这就是古法技艺的神奇魅力。李兴昌说，“这是因为手工制作更像是因材施工，比如在杀青环节，我们会依据锅里茶叶的多少和老嫩程度决定翻炒时的快慢和抛撒的高度，这是机器炒制不能代替的。”

按照家传，古法贡茶采摘制作都极为讲究，加工程序更是特别繁复，总计有72道工序，36天的周期。而每一道手工制作的工序，都必须用心揣摸，比如杀青环节就必须据锅中叶子的多少老嫩程度来决定火候、翻炒的快慢和抛撒的高度等等。李兴昌根据古法制作的茶饼拿起来可以吹得透气，摔在地上却不散。这门历经百年传承下来的手艺，之所以能进入国家非物质保护遗产的名录，是和其世代传人的敬业精神和对其每道工序的精益求精分不开的。2008年，以李兴昌家族传承的普洱茶制作技艺为主要申报材料的“普洱茶·贡茶制作技艺被列为国家级非物质文化遗产保护名录，随之李兴昌也被认定为保护项目代表性传承人。

2013年，李兴昌成立普洱皇家贡技茶业有限公司，公司主要有茶叶种植、非物质文化遗产保护与开发、文物保护，茶文化相关资料收集宣传、推广，组织茶文化交流，中草药种植，农副产品种植等业务。其研制的“皇家贡技”系列普洱茶产品，备受海内外普洱茶爱好者青睐，产品在国际和国内行业博览会名优茶竞赛中屡获殊荣。作为普洱市名山普洱山首批创始诚信联盟企业，普洱皇家贡技茶业有限公司本着原料是根本、技术是关键的制茶理念，以品质为核心，信誉为本，努力做好茶叶源头，以用心做茶、做好茶、见物便见心的宗旨，实现了既保持传统制作技艺又符合国家食品生产卫生标准的普洱贡茶制作技艺系统生产流程，为普洱茶文化发展与传承做出了积极的贡献。

延续 古法技艺薪火传承

产业发展，文化传承。传承不只是在书本和教室里，更在百姓市井里。为了传承发展，让人饮茶品文化，多年来，年逾六旬的李兴昌带着制茶工具，四处奔波，参加全国各地举办的“非遗”宣传活动，向世人宣传、推广普洱贡茶制作技艺，传播普洱茶悠久的历史文化。“我辛苦一点没有关系，但是普洱贡茶的制作技艺必须本真、完整地传承下去，这是祖辈留给我们的宝贵财富，丢不得。”李兴昌深感自己身上肩负的重任。作为普洱贡茶制作技艺的代表性传承人，他创办了“普洱茶制作传习所”，融汇现代科技与传统技能，在不断传承古老非遗技艺的同时，打造绿色、健康、安全的普洱贡茶。令他欣慰的是，他的儿子李明泽也在努力学习这门古法制作祖传技艺，2014年已被认定为普洱茶·贡茶制作技艺普洱市级代表性传承人，目前已拿到国家高级品茶师、茶艺师资格证书。

30余年，也许很漫长，但李兴昌的历程中却十分精简，一心一意，专注于茶。在家族的传承中，从不缺乏历史和荣耀，从当年披荆斩棘到兴办茶园至今，李兴昌默默坚守在制茶基地，经历了普洱茶的发展，继承了古法制茶的技艺，成就了普洱茶·贡茶制作技艺国家级代表性传承人的荣耀。他所研制的普洱皇家贡技系列茶产品，备受国内外茶品爱好者的青睐，产品在国内国际行业博览会名优茶竞赛中屡获殊荣。其代表性作品“金瓜贡茶”荣获首届中国非物质文化遗产博览会金奖，在参加国际国内组织的各项非物质文化遗产保护项目联展活动中，产品多次荣获行业品牌金奖、银奖等大奖。2018年12月普洱皇家贡技茶业有限公司生产的皇家贡技普洱茶作为中国普洱茶行业的标志品牌，入选“壮阔东方潮·奋进新时代”庆祝改革开放40周年主题活动，亮相“世界第一大屏幕”——纽约时代广场纳斯克大屏幕，代表中国民族品牌，向世界展现中国企业的形象。李兴昌所带学员荣获国家级制茶大赛奖的有5名；省级制茶大赛奖的有3名；市级手工制茶大赛奖的有1名；被认定为普洱工匠的有9名，取得国家级高级评茶员资质的有5名，国家级高级茶艺师资质的有4名，国家级中级茶艺师资质的有7名。

时至今日，困鹿山古茶园已是名闻遐迩，声震业界。其茶以香气正、回甘好、生津快，茶、水、香兼容一体称誉普洱茶界。30多年来，一份挚爱，倾注全部情怀，在茶之国，不觉中已铸就了难得之巨匠。这位执着追求古法技艺制茶的老人，拿着自己的茶骄傲地说，“特殊的地理环境，造就特殊的物种，普洱茶茶树生长在云南这个特殊的立体气候环境中，各个茶区的古茶树虽然树龄相同、相近，经纬度相同，海拔高度相同，坡面朝向、光照、气温、空气、土质水分大致相同，但是地质结构因素和周围山脉走向，形成的风向，风速等因素造就了各个茶区、山系、山头的普洱茶内含物质的差异，形成了各自独特的口感。这些各具特色的内含物质成分滋味特征，恰好珠联璧合地满足了不同茶品爱好者的口感嗜好。他得出了一个品茶真理：茶无极品，适者为佳。在绿色、生态、健康，卫生的前提条件下，对于茶品爱好者而言，好喝、才是好茶。欢迎各位到普洱茶乡皇家贡茶园体验皇帝才能享受的生活。”

好喝、才是好茶。朴素的语言说着不变的真理，我们祝愿这位执着的老人带着他的古茶园，越来越好。

普洱金瓜贡茶

加大减排投入 落实环保责任

山西沁源县兴茂煤化有限公司环境保护治理显成效

□ 袁建华

山西沁源县兴茂煤化有限公司（以下简称兴茂煤化）隶属于山西通洲煤焦集团股份有限公司，于2002年12月建厂。2005年，该公司通过北京中安质环环境管理体系、职业健康管理体系、质量管理体系认证；2011年，公司通过长治市本质安全企业审核；2012年，公司通过山西省首家三级安全标准化审核；2017年，公司取得了全国焦化行业首张排污许可证。近年来，公司在安全与环保管理上都取得了一定的成绩，得到了省、市、县各级管理部门的一致好评，也成为同行企业学习、观摩的榜样。

兴茂煤化现有71万吨焦化项目及配套焦油、硫铵、洗脱苯配套化产品回收项目，2006年建成投产伊始，各项环保设施，比如原料车间备煤布袋除尘器；炼焦车间装煤消烟除尘车、推焦地面除尘站、筛焦除尘器、上升管桥管水封装置、熄焦塔折流板、自动点火装置；净化车间硫铵水浴除尘器及回收车间60m³/h A2O2生化污水处理装置等已全部按照环评要求同时投入生产和使用。2007年，依环保部门要求安装了烟气在线监测系统；2011年，安装了污水处理在线监测系统；2016年，推焦地面除尘站在线监测系统并与环保部门联网进行数据实时上传。

据介绍，2010年，为进一步治理废水污染物的排放，该公司投资700万元建设了二期35m³/h A2O2生化污水处理装置、投资270万元建设了20m³/h生活污水处理装置及40m³/h循环水处理装置。2014年，随着新环保法的出台，对大气污染物中SO_2、NOX、颗粒物等污染因子作出了新的排放标准，公司各级领导高度重视，通过多次外出参观考察。该公司于2016年投资1200万元建设了半干法烟气脱硫装置，并于2017年6月通过市级环保部门验收投入使用。同年为了更好地治理环境减少污染排放，先后投资950万元建设了全封闭精煤大棚、投资120万元建设了装煤炉门布袋除尘器、投资30万元安装了焦侧集烟装置及焦粉淋溶池抑尘网、投资5万元建设了焦台集烟罩、投资10万元建设了VOCs净化处理装置、投资5万元建设了洗车平台装置。

2018年，受京津冀及周边重点地区“2+26”城市特别排放限值要求，投资1180万元建设了烟气脱硝装置、投资300万元建设了熄焦废水处理装置及投资860元对原烟气脱硫装置进行了提标改造项目。

为了充分提高环境管理效能，改善环境质量，该公司不仅在硬件上投入了大量的资金，还从管理上开展精细化管理，层层抓管理、层层抓落实，一级对一级层层签订了环保目标责任书，明确了目标细化了责任，同时要求各部门加强环保设备的日常维护保养，利用检修时间及时开展设备预检预修工作，保证环保设施故障不过夜，正常运行率达100%。

环保治理工作任重道远，该公司将时刻牢记习近平总书记“生态兴则文明兴，生态衰则文明衰”“绿水青山就是金山银山”的环保理念，对生产前、生产中、生产后的污染物进行全方位、全角度的预防、治理，最大限度减少污染物的排放，进一步加强自律意识，视环保为企业生命，做诚信守法企业。

地方传真

贵州大方县“五个平台”助推“三农”发展

□ 本报记者 曾 华

在贵州省探索提出的“龙头企业+合作社+农户”组织形式中，农民始终是农业生产的主体，更是产业革命最直接的受益者。为进一步提升农民综合素质，促进生产生活水平提高，贵州大方县利用“五个平台”引领，发挥了越来越大的作用。

党建引领平台定方向。强化基层党建，“村社一体”合作社覆盖全部行政村，将党组织建在产业链上，建立党总支114个、党支部291个、党小组894个。加强非公企业党建，引导非公企业聚焦经济社会发展大局，既追求经济效益，又兼顾社会效应。非公企业党组织覆盖率达76.81%，34家农业龙头企业党组织覆盖率达87.5%。

沟通服务平台促长效。实行县级领导跟踪服务企业制度，2019年上半年为企业解决事项46件。“一站受理、全程代办、服务到底”代办服务机制为企业、合作社、农户代办事项740件，满意率达100%。大力加强“大方县10万农民技能培训”工作，共开展培训618期，培训农业实用人才50,974人次；推动职校与农业园区、龙头企业联合互动，通过“订单培养”“校企共建”等方式为农业企业和农民合作社培养专业技术人才。共开展培训107期，培训专业技术人才6356人次。

政策扶持平台促发展。出台《大方县培育新型农业经营主体财政奖补办法》，安排专项经费，对获得国家级、省级、市级龙头企业，获得“贵州名牌产品”“贵州省著名商标”的经营主体，获得无公害农产品、绿色食品、有机食品、地理标志产品的企业，根据层级的高低，给予8万元~20万元不等的资金奖励。推出13个政策性农险，深化“保险扶贫示范县”改革试点建设，率先在全省实现农户在“家门口”理赔。今年以来共理赔1184.01万元，切实发挥了产业扶贫“稳定器”作用。

产销对接平台稳增长。按照“3+2+N”思路，即天麻、辣椒、大豆三大优势产业，猕猴桃、优质肉牛两大特色产业，茶叶、刺梨、经果林、蔬菜等其他产业，因地制宜选准产业，2019年调减籽粒玉米等传统作物种植面积14.5万亩。用好“对口市场”“内销市场”、电商“三个市场”，建立大方特色农产品直销窗口45家，年销售额达3000余万元；大力开展农校、农企、农超对接，今年以来农校对接采购金额达2000万元，惠及贫困农户4.02万人；出台电商销售农特产品奖补激励机制，共有6家电子商务平台开展农产品销售，年销售额达2500万元。

利益共享平台惠民生。出台《大方县新型农业经营主体利益联结机制工作方案》，通过股份合作联结、订单合同联结、服务协作联结、流转聘用联结等方式，将龙头企业、合作社、农户串联成“命运共同体”。引进和培育农业龙头企业34家，47家合作社与农业龙头企业进行联结发展，发展社员40,744户110,053人，带动农户53,776户204,349人。