

## 龙脊茶制作技艺代表性传承人谢明枢——

## 一揉一捻间 守护龙脊茶的根与魂

□记者周文琼 通讯员王岳溪/文 记者周文琼/摄

无论谁看了谢明枢的茶园都会感慨：“太美了。”山谷间清泉汩汩，深潭呈现出碧绿色，这个季节水流较小，能看到裸露的岩石，茶树沿地势分布在两侧的山间，幽谷空灵，清风拂面，满是惬意。

龙脊雨量充沛，云雾缭绕，气候温润宜人。而历经岁月侵蚀，由砂岩发育而成的酸性红黄壤，疏松肥沃，富含矿物质，为茶树的生长提供了近乎完美的温床。

野生龙脊大叶种是这里特有的有性繁殖系品种，它们多为小乔木或乔木，每年四月上旬至五月上旬，经过漫长冬季的涵养，茶芽方才吐露新绿，开采期短暂而集中。正是这得天独厚的山水灵气，孕育出了龙脊茶独一无二的韵味。

为了守护这份自然的馈赠，每年采茶季前，谢明枢都要把茶树下的杂草清理干净，静待那一抹新绿。尽管大半辈子与茶为伴，但他在田间劳作时喝茶也格外随性——常常用一个塑料水瓶装一瓶子茶放在裤兜里，背着锄头就上山干活了。作为市级非物质文化遗产项目“龙脊茶制作技艺”的代表性传承人，他用日复一日的朴实坚守，守护着龙脊茶的根与魂。

## 传承·传奇：龙脊茶的前世今生

在龙脊茶研学基地，这里收集了很多和龙脊茶有关的历史资料。谢明枢也常常为来此参观的游客讲解，一说起来他便神采奕奕。

据考，龙脊村寨与梯田的开垦历史可追溯至宋朝末年。七百年前，为躲避战乱或寻求新的生存空间，壮、瑶族的先民们迁徙至这片深山，凭借惊人的毅力与智慧，依山就势，开垦出规模宏大的梯田，建立了家园。在经营水稻的同时，他们发现了山中野茶的价值，并开始有意识地保护、移植和利用。采茶、制茶，最初是为了换取盐巴、铁器等生活必需品，是山居生计的重要补充。

清朝乾隆年间，龙胜设厅，龙脊茶便被广西巡抚选中，成为进献清廷的贡品。清宫档案中，屡见“广西巡抚进献龙胜砖茶”的记载，这一殊荣持续近百年，直至道光年间方止。这使得龙脊茶不再只是山野饮品，也成为连接边陲与中央、民间与宫廷的文化使者，其“茶中珍品”的地位由此奠定。而现在，在龙胜当地的古壮寨还有古碑对龙脊茶的记载。

野生龙脊大叶种是当地特有的有性繁殖系品种，产量较低，抗寒性中等，茶农们将采摘的时令新茶通过萎凋、揉捻、发酵、烘干等4道工序，将龙脊茶制作出来。龙脊茶汤呈琥珀黄红之色，喝时滋味醇厚甘爽，香气纯正浓郁，茶内含有人体必需的多种氨基酸、维生素和微量元素，不仅能解暑祛湿，还能提神醒脑。龙脊茶是中国二十八大名茶之一，记载于《中国茶学辞典》，是强身健体、减肥养颜、有益健康的茶中珍品。

## 传承·技艺：在一揉一捻慢烘中生生不息

75岁的谢明枢，在种茶、制茶前丰富的人生履历。1968年他在和平桃子冲队下乡插队，直至1978年返城至龙胜供销社合作社和平社工作。1986年调至和平乡政府任企业助理。1988年任龙胜国营食品厂厂长。1996年从食品厂调至二轻局猕猴桃厂任厂长。1998年自动离职后，创办龙脊明珠茶厂并担任厂长至今。

“离职前我经常接触到加工企业，那时农民的茶叶一是自己在家打油茶喝，二则是将茶叶卖到供销社，龙胜本地并没有茶叶相关的加工厂，此前的工作经历让我感受到开办茶叶加工厂有巨大的市场前景。于是便开始种茶叶，开办茶厂做加工。”

从种茶到开办工厂其中的艰难谢明枢说得轻描淡写，他说或许他大享受与茶为伴，所以艰难都变轻松了。

谢明枢享受徜徉于山中的茶园中，上万株茶树，有些是野生的，有些是他从村民那买来移植过来的，他为每一株茶树都标记了序号。“你看峭壁上的这株，到底有多少年了，我自己都不清楚。”他说，人们常常看到视频里宣传的采茶，是美丽的姑娘背着竹篓唱着山歌采茶，而在他的茶园里，野生茶树大多长得比人高许多，他们会把整个枝条都折断，放在地上后再采茶。他研究龙脊大叶种的品种特性，辨析不同微环境对茶叶品质的影响。他说，独特的生态环境是龙脊茶风味的根基，因此始终坚持生态种植理念，推广有机管理，“一定要守护好这片青山沃土。”

在技艺层面，谢明枢是传统精髓的忠实守护者与活化运用者。他系统掌握了从种植、采摘到初制、精制的全套传统工艺要点。他尤为注重“看茶做茶”，能够根据每年每批鲜叶的嫩度、含水量、天气状况等，灵活调整萎凋时间、揉捻力度、发酵温度和烘焙火候。他传承并优化了独特的低温慢烘技术，使茶叶在干燥过程中形成特有的馥郁花香与醇厚甘爽的复合口感，让传统技艺在现代生产条件下依然能稳定输出高品质茶品。

在采访的当天，他还专门现场演示了低温慢烘炒茶步骤。

▶谢明枢演示炒茶。

谢明枢坐在炒锅前，待温度升到手不敢触碰时，便将茶叶投入锅中，用手在锅里熟练地翻炒。为了掌握节奏，他还自己编了歌谣，一边哼唱一边操作，空气中渐渐弥漫开茶香。工序完毕，他又用筛子把碎的叶片筛掉。他捧起一些炒好的茶叶闻了闻，笑着说：“你看看这茶叶多漂亮。”他的脸上和言语中都是满足感，而更引人注目的是他伸出的双手，那十根手指的指腹与内侧，布满了一道道深浅不一的纹理与褶皱，经年累月，茶叶的汁液与色泽早已深深浸染其中，留下了印记。他笑着说，“到了春季炒茶的时候，手指头没有白的时候。”

正是凭借这双布满纹理与茶渍的手，谢明枢不仅将传统的制茶技艺从理论转化为具象的、可感知的优质茶汤，更将一种匠人的精神、一种与自然和谐共处的哲学，传递给了每一位品茶者。

## 传承·创新：让老技艺照见未来

在采访中，谢明枢常常看着满山的茶树感慨：我老了，未来是年轻人的。他明白，单纯的“守旧”不足以让龙脊茶在当代立足。传承的生命力在于创新与发展。他凭借多年的制茶经验和对市场需求的敏锐洞察，带领团队成功开发出龙脊红茶、绿茶、野生红茶、古树黑茶等系列产品。这些产品既保持了龙脊茶的核心风味特质，又丰富了产品线，满足了不同消费者的需求，让古老的贡茶以多元姿态走进现代人的生活。

更为可贵的是，谢明枢将技艺传承从家族、社群的“小传统”，主动拓展为面向社会的“大传承”。自2004年起，他便开始系统收徒授艺，如今已有二十余位学徒跟随他学习，其中谢浩亮、湛桂文等五人已能独当一面，成为技艺传承的新生力量。他毫无保留地向当地茶农传授科学的茶园管理和规范的加工技术，帮助他们提升茶叶品质与产值，真正实现了“授人以渔”，带动一方产业增收。

2024年，在龙胜县教育局的支持下，一个更具开放性和前瞻性的平台——龙脊茶研学基地在明珠茶厂挂牌成立，谢明枢亲自担任授课老师。截至目前，基地已成功举办三期茶叶制作培训班，每期培训约60名学员。这些学员来自各行各业，有的渴望创业，有的出于兴趣。通过系统学习，他们不仅掌握了龙脊茶制作的基本技艺要领，更深刻感受到了其中蕴含的工匠精神与文化内涵。部分学员已尝试开设小型茶坊或从事茶叶销售，让龙脊茶的种子播撒得更广。

2025年，谢明枢被正式认定为市级非物质文化遗产项目龙脊茶制作技艺的代表性传承人。他说这份荣誉，是对他个人坚守的肯定，更是对龙脊茶千年技艺在当代得以活态传承的认可。他笑着说，我们的茶园那么美丽，茶那么香，应该让更多人看到、喝到。

▶野生茶树生长在石壁上。

▶谢明枢正在讲解选茶知识。

▶谢明枢的茶。