

越 红 工 夫 茶

杨思班 陈元良 编著



浙江工商大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

越红工夫茶 / 杨思班, 陈元良编著. — 杭州: 浙江工商大学出版社, 2018.4

ISBN 978-7-5178-2633-0

I. ①越… II. ①杨… ②陈… III. ①红茶-介绍-诸暨 IV. ①TS272.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 050603 号

越红工夫茶

杨思班 陈元良 编著

责任编辑 张莉娅 田 慧

封面设计 叶泽雯

责任印制 包建辉

出版发行 浙江工商大学出版社

(杭州市教工路 198 号 邮政编码 310012)

(E-mail: zjgsupress@163.com)

电话: 0571-88904980, 88831806 (传真)

排 版 庆春籍研室

印 刷 杭州恒力通印务有限公司

开 本 889mm×1194mm 1/16

印 张 14.25

字 数 205 千

版 次 2018 年 4 月第 1 版 2018 年 4 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-5178-2633-0

定 价 49.80 元

版权所有 翻印必究 印装差错 负责调换

浙江工商大学出版社营销部邮购电话 0571-88904970



杨思班

国家级评茶师，
高级茶道养生师，
越红工夫非物质文化遗产第三代传承人，
越红博物馆馆长，
绍兴越江茶业有限公司董事长。



陈元良

高级农艺师，1974年参加工作，长期从事茶产业应用技术研究和适用技术推广工作。

1985—1999年任诸暨市茶叶技术推广站站长。

曾执笔编著诸暨“茶的历史和文化”丛书。



第二代传承人斯根坤（右）向第三代传承人杨思班传授越红工夫茶揉捻技术



第二代传承人斯根坤（左）向第三代传承人杨思班传授越红工夫茶摊青技术



第二代传承人斯根坤（右）向第三代传承人杨思班传授越红工夫茶烘干技术



时任诸暨市茶叶技术推广站站长陈元良在科技项目鉴定会上做技术总结报告



1991年，紫云菊花茶被国家农业部推荐去参加在泰国举办的中国优质农产品博览会。时任诸暨市茶叶技术推广站站长陈元良随团参加。图为其向国际友人介绍紫云菊花茶产品特征



陈元良在田头调查虫情



时任农业部农业局副局长高麟溢先生（左）在浙江省农业厅经济作物局局长陈清奇（中）陪同下视察诸暨永宁林场，右为永宁林场场长姚祖来



时任诸暨市市委书记王继岗（右）和市委常委、常务副市长赵源思（左）在东和十里坪茶园观察



杨思班（右）在2015年第二届中国茶叶博览会上，向浙江省农业厅农技中心茶叶科科长陆德彪（左）、浙江大学茶学系主任屠幼英（中）介绍越红工夫茶生产情况。



谢丰镐老师（右）在越江茶业品评越红工夫茶。



2017年11月21日，越红博物馆正式开馆揭牌



越红博物馆外观



越红博物馆展厅一隅



越红工夫茶第二代传承人斯根坤先生为越红博物馆开馆题字

丙午年秋
寿威书

越红源五
茶諸五
浙

原诸暨市人大常委会主任寿威同志为越红工夫茶题词



越红博物馆内的“守真”碑记



越红工夫茶产品



越红工夫茶参展首届中国国际茶叶博览会

越红工夫香飘五洲

(序一)

1950年3月25日，时任农业部副部长吴觉农先生主持召开第一届茶叶公司经理会议，决定大力增产红茶。1950年12月19日，吴觉农先生亲自到杭州举办制茶干部培训班，做《目前茶叶产销趋势和我们的任务》专题报告，和浙江省农业厅及中国茶叶总公司浙江省分公司共同研究浙江省部分绿茶产区改制红茶的问题。研究后决定成立浙江省红茶推广大队，绍兴地区的平水绿茶区被列为全省第一批“绿改红”示范区。以绍兴、诸暨为主产区的越红茶产品在特定的历史背景下应运而生，成为当时全国数量大、质量好的红茶品牌之一。

我是越红工夫茶诞生发展的见证人和直接参与者。当时我是复旦大学茶叶专修班的毕业生，组织上派我到绍兴地区管辖的嵊县（现为嵊州市）北山区做技术指导。当时杭州到嵊县交通很不方便，到北山区的公路还未通，得靠步行，于是我背着包裹从崇仁镇翻山越岭走到北山区，开始在谷来乡、后来又步行三十里到吕岙乡建办红茶初制所，日夜指导茶农开展红茶改制工作。为了完成红茶的改制任务，我两次陪同苏联专家赴浙江、安徽、福建三省十多个县考察（当时诸暨是考察的重点县之一），并参与编写了《苏联专家红茶试验示范小结》等材料。诸暨是浙江省茶叶生产大县，也是改制红茶的重点县。我被调到华东地区和农业部工作时，多次到诸暨调查和考察茶叶生产。诸暨改制红茶成绩显著，1953年在全国茶区生产茶类调整时，诸暨仍生产红茶，为国家创汇、推动工业化建设做出了重要贡献。

——诸暨是浙江省第一批“绿改红”重点茶区。浙江省农业厅提供的资料显示，1951年诸暨成立全省第一家县级茶叶生产指导站，技术人员都由省农业厅委派。1951年3月，临近红茶生产季节，为保证越红质量，诸暨以自然村为单位，做好木炭燃料、木质揉捻机、竹垫、竹筐、地灶等准备工作。在茶芽还未到采摘标准前，原城南公社邱村大队红茶初制所发动妇女上山挖马兰头代替鲜叶，经过萎凋、揉捻、发酵、烘干等工艺制成“红茶”，目的是“练兵”。这件事也成了茶产销史上的一段佳话。

——诸暨在1953年底前完成“绿改红”改制任务。到1955年底，全县红茶初制所达到109家，全年红茶产量29000担^①，超额完成国家任务。据1957年中国茶叶总公司浙江省分公司总结材料，诸暨红茶产量增长幅度名列浙江省第一。

——建设诸暨山口茶厂。1956年，由诸暨县林业特产局提出《关于建办红茶初制厂的规划意见》，经县第二届人代会二次会议审议通过，报浙江省农业厅、省供销社、中国茶叶总公司浙江省分公司批准，于1957年初在诸暨原东溪乡皂溪村，建办了年初加工能力为5000担越红工夫的诸暨县山口茶厂，由县供销社管理（现厂房部分设施犹存）。

——苏联专家实地考察。1958年5月，山口茶厂建成投产后，苏联专家伊万诺娃等3位茶叶科技工作者亲临考察指导，对诸暨县人民委员会支持茶厂建设表示感谢，对越红工夫茶品质予以充分肯定，并当场赠送由苏联茶叶专家库尔萨诺夫编著，我国茶叶专家、安徽农业大学教授王泽农先生翻译的《茶叶生物化学研究》科技书籍，供山口茶厂为提高茶叶加工质量参考使用。

——努力提高质量。1959年，红茶产量急剧下降，满足不了外贸出口的需求。对此，有关部门采取了相应的措施。1960年5月，苏联驻中国上海口岸验收茶叶的专家贝可夫，在浙江省农业厅茶叶专家王家斌同志的陪同下，专程考察诸暨红茶生产和加工情况。贝可夫参观了为增加红茶产量而新发展的城南、牌头茶场（二场面积为795亩），采摘现

^① 旧制单位，一担=0.05吨。考虑到统计性质，本书中“亩”“斤”等旧制单位未换算成现用标准单位。

场和茶厂内鲜叶贮存设备，以及初制所的萎凋、揉捻、发酵、烘焙、存放等生产全过程。在座谈会上贝可夫说，对诸暨茶园、茶厂非常满意，他们的清洁卫生工作做得很到位，加工工艺科学合理；并提出茶园周边树木没有苏联茶园周边多，建议要改善茶园小气候环境条件；茶厂规模小且分散，难以适应机械化加工；同时介绍了苏联采用生物化学管理的新技术。他介绍说，制茶的实质是建立最优越的加工程序，探讨生物化学变化的规律，以及研究生产管理的方法和茶叶加工机械的配置。贝可夫又当场赠送一本由苏联茶叶专家霍卓拉瓦编著，钱樑、黄清云先生翻译，吴觉农先生校阅的新版《制茶工艺学》。该书也成为诸暨红茶在万里茶道中对外交流的历史见证者。

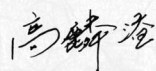
——红茶烘干机研制成功。到1955年底，诸暨全县已有109家茶叶初制所，毛茶全部调绍兴茶厂精制拼配出口苏联。当时，红茶加工的萎凋采用日光，揉捻采用手推和畜力揉捻机，烘干采用木炭，烘焙房内木炭燃烧，烘笼手工翻拌茶叶，劳动强度很大。为了提高生产效率，原城南公社红茶初制厂在县茶叶生产指导站的帮助下，研究设计了一台“土烘干机”代替手工操作，用柴代替木炭，由此提高生产效率，降低劳动强度。其间浙江省农业厅特产局派技术人员做现场指导，并在试验经费上予以大力支持。经过4年的反复试验，红茶烘干机研制成功，就是现在绍兴茶机厂生产的“越峰”牌系列茶叶烘干机。红茶烘干机是浙江省首次在群众中开展技术创新的成功范例，1958年底通过省级科技鉴定，并在全省茶区得到迅速推广。

——得到外方的支持。由于诸暨所产红茶质量上乘，1958年苏联通过中国茶叶总公司赠送给诸暨6台大型自动烘干机，其中给山口茶厂5台，给城南茶场（后改为西山东方红茶场）1台。这种需40马力柴油机带动的庞大机械，在当时实为罕见。这几台自动烘干机印记着越红工夫茶在中苏友好中所做出的贡献，也是越红工夫茶在万里茶道中最精辟的传记。

越红工夫茶曾是万里茶道中的骨干商品和中坚力量，在“复兴万里茶道、振兴茶路贸易”的时代背景下，利用丰富的茶园资源及传统的加工技术和经验，推广应用适用新技术，注入现代元素，凸显越红工夫茶

“外形紧细、色泽乌润、汤色红亮、滋味鲜爽”的品质风格和特征，精心培育区域性地方品牌，重树其在市场的美誉度和信任度，让它在大健康的时代背景下，充分发挥曾经像支援工业化建设一样的社会价值，这不仅是茶产业供给侧改革、综合利用资源、延长茶产业加工链、提高茶产业附加值的新举措，也是一项振兴茶业经济、促进茶区农民收入提高的富民工程。

欣闻诸暨正在建设越红博物馆。这项工程通过收集越红工夫茶在发展过程中的实物资料，经整理归类，成为一部演替脉络清楚的家谱，客观真实地反映越红工夫茶从历史中走过来的峥嵘岁月，为产业走向未来提供经验和借鉴。本书也反映了越红工夫茶在不同历史条件下，为社会经济发展所做出的贡献；展现了诸暨代代茶人在不同的时代背景下，始终保持着爱岗敬业的精神和尽职尽责的工作作风，谱写了可歌可泣的壮丽篇章。越红工夫茶手工制作工艺还被列为诸暨市第七批非物质文化遗产之一，使越红工夫茶的制作工艺在合理利用的基础上得到传承发展。同时通过法律途径仲裁解决商标争议，恢复“越红”商标是地域性约定俗成的工夫红茶通用名称，并以诸暨越红茶业协会为主体，转型构建地域品牌，提升发展传统产业，引领农民种茶致富。作为一个终身事茶的老茶人，甚感欣慰，并以此作序。



茶学家

原农业部农业局副局长
中国茶叶学会原副理事长
2017年7月16日于北京