



林竹艳和茶农们正忙着采摘鲜嫩的新叶。



茶农挑选着茶树上的鲜嫩芽叶,娴熟地采下春天的第一抹味道。



采茶而归的茶农们在将鲜茶重新挑选一次,然后再进行摊放晾晒。



茶鲜叶的好坏会直接影响着茶的口感。

# 匠心坚守 古茶飘香

逐渐成为邵阳一张闪亮的名片——  
被纳入市级非物质文化遗产名录的古楼龙凤茶



林竹艳对青叶进行抖青回香。



古法手工制茶要经过杀青、揉捻、烘焙等一系列工序。

图/文 邵阳日报记者 罗哲明  
通讯员 伍朝军

3月29日,洞口县古楼乡龙凤茶叶种植专业合作社领头人林竹艳和茶农们正忙着采摘鲜嫩的新叶,赶制今年的头春茶。

每年清明节前后是古楼采茶、制茶的最佳时期。林竹艳作为邵阳市非物质文化遗产古楼龙凤茶传承人,他凭借手、眼、心练就了精湛的手工制茶技艺,让历史悠久的古楼茶在质朴的味觉记忆中更有韵味。

“从小就接触茶叶,这让我对它产生了一种特殊的情感。”林竹艳由衷地说。他从小受到父亲的熏陶和培养,对制茶耳濡目染。1986年,当时只有15岁的他开始跟着父亲学做茶;1989年,他在湖南农大系统地学习茶学知识;1992

年,林竹艳创办了古楼乡古楼村第一家茶厂——洞口县古楼龙凤茶厂;2015年,洞口县古楼龙凤茶厂发展为合作社,同时还带动了当地一批贫困户;2020年7月,洞口县古楼香茶叶开发有限公司成立。目前,该公司形成了“公司+合作社+基地+农户”的产销模式。合作社有社员180户,其中脱贫户48户198人,公司每年全部收购该合作社的茶叶鲜叶。公司与合作社、农户建立了紧密的利益联结方式,带动了周边乡镇和农户增收,助力乡村振兴。

30余年来,林竹艳在传承传统手工茶的基础上加以创新,制作出独具特色的古楼龙凤茶,多次在全国、省、市制茶行业大赛中获奖。2020年,古楼龙凤茶制作技艺被纳入邵阳市非物质文化遗产名录,古楼龙凤茶逐渐成为邵阳闪亮的名片之一!

**摄影季赛**  
邮箱: syrbzm@163.com  
协办:邵阳益子女人坊摄影  
邵阳宏途摄影器材店  
湖南洞口古楼龙凤茶



绿油油的茶山呈现出一派生机勃勃的古楼茶乡风光。



林竹艳正在进行杀青脱水工序。