

在高手林立的首届全国职业技能大赛茶艺项目决赛中

上海选手常静身手不凡勇摘银牌



常静在比赛中

本报讯 第一届全国职业技能大赛于去年12月13日在广州圆满落幕，上海选手常静在茶艺项目的决赛中，身手不凡最终摘得银牌，同时获得

“全国职业能手”称号。

本届技能大赛是新中国成立以来，首次举办的规格最高、项目最多、规模最大的全国性、综合性职业技能赛事，共设86个竞赛项目。其中，世赛选拔项目设63个竞赛项目，23个为国赛精选项目，茶艺为其中的一项，据悉，各省各市选派一名高手，共有29名选手参与角逐。

受市人社局职业技能鉴定中心委托，由我会与市茶叶学会联手组成的以我会常务副秘书长陶峻骏、学会秘书长高胜利为领队、教练和以国家一级评茶师、长宁区茶叶学会理事长常静为队员的上海代表队参加比赛。队中还包括杰出中华茶人、王亚雷，由他代表上海担任茶艺项目决赛的裁判。

赴穗参赛之前，按照市人社局的统一部署，上海代表队虽然面临时间紧、任务重等困难，但在在市茶

协和学会通力合作之下，圆满地完成了赛前的集训和各项赛事准备工作。作为上海唯一的参赛选手，常静则千方百计地克服孩子年幼、业务繁忙等困难，全身心地参与集训和备战，从而为决赛取得优异成绩打下了扎实的基础。

决赛中，规定的比赛项目有茶艺演示、茶汤质量比拼、自创茶艺演示3项。在高手林立的决赛现场，面对由国内茶界专家、权威组成的评委们，常静上台所展示的非凡气质、得体举止和精湛技艺，赢得了评委们的一致好评，她的3个比赛项目的总成绩排名为两项第一、一项第二，而辽宁选手陈胜男则3项第一成为冠军，常静屈居亚军。不过，这一成绩不仅为上海代表团增添了一银，而且也刷新了上海选手在历年全国各项茶艺项目比赛从未进入“前三甲”的历史。



载誉归来

据介绍，本届大赛世赛选拔项目单人项目前10名、团队项目前5名选手将直接入围第46届世界技能大赛中国集训队。

另据介绍，有“技能奥林匹克”之称的世界技能大赛，每两年举办

一届，由世界技能组织举办，是世界技能组织成员展示和交流职业技能的重要平台。原定于2021年在本市举行的第46届世界技能大赛，因受新冠疫情的影响，现已决定延期于2022年10—11月举行。

因茶，逐梦年华

——常静在茶艺比赛中的演说词

我的家乡在鸭绿江边的北方，茶，在我幼时的记忆里，是父辈们一通咕嘟嘟作响的酣饮，和那个冒着热气腾腾茶雾的搪瓷茶缸。长大后，当我告别家乡远赴上海，却没想到，这茶缸里竟容纳乾坤，在多年之后的一个瞬间，对我的人生，起了决定性的转变。



常静向学员们传授茶艺

上海是一座富有弹性的城市，你可以从外滩的弄堂里，看到布满岁月的楼房，窗口罗列的龙门架，抢着阳光晾晒干被褥衣裳；再一路去往浦东，时髦的摩天大楼参差错落，在黄浦江边跳一曲华尔兹。成为一名设计师的我，特别喜欢这摩登与市井碰撞出的灵感。伴着咖啡、红酒，香槟；赏着外滩、夜色、美景，我沉醉在这电影胶片般的梦境里，提交方案，接受赞美，踌躇满志。

直到那一次，我竞标一家茶叶店铺的整体设计，自以为是个小CASE，十拿九稳。不料，宣布结果那天被淘汰的，竟会是我。我当众愤怒地质问老板：“你懂设计吗？”店主头也未抬，答我道：“你懂茶吗？”身旁传来同事们地嬉笑声，我也为此失去了我最引以为荣的工作。城市一片灰暗，我开始思念家乡。

一天傍晚，不知不觉我走进了那家需要设计的茶铺。一只老旧的搪瓷茶缸跃入我的眼帘，久久注视，耳畔忽而萦绕起父辈们咕咚咕咚的酣饮声。推开厚重的木门，店主老先生，笑问我道：“年轻人，你来喝茶吗？”我摇了摇头，又点了点头。

老先生一边泡茶一边说：“世间万物如茶，容不得过度的造作，你看‘她’，虽不动声色，却尽在其中。你试着去读懂‘她’，你的设计就对了。我急切问：这是什么茶？他笑道：“普洱茶”。我若有所思，老先生随手拿来那只茶缸，递于我道：“喜欢就拿去吧。”

于是我端着那只茶缸，走进了茶山，置身茶林，白天，我与古老的茶树一起，沐浴阳光和晨雾，夜晚，我与茁壮的芽叶一起，陪伴月色、星光。翻山越岭，我的茶缸盛过澜沧的江水、煮过布朗的山泉；尝过新芽，品过陈叶，茶缸里深深浅浅的层层茶渍，与满目的茶山幻化为一，仿佛我与这如画的茶园早已结缘。

茶，化解了坚硬的壳，冲破了思维的桎



常静创办的“静园学堂”已经培养出200余名初、中、高级茶艺、茶师和制茶师

梏。多年后当我再次回到那家茶铺，想为老先生泡一盏茶，却被告知，他已远赴他方。我坐在当年的茶台上，这般煮水，泡茶，茶汤红浓油润，香幽如岚，暗藏岁月。忍不住隔空对他道：“相识是茶，这一路走来，我戒去了浮华，往后我想与茶逐梦年华。”

相遇是茶，是琐碎日常的一盏暖汤，也是竞速时代的片刻舒缓。商场的风云，生活的荣辱，终于逢茶而上善若水，遇水而海纳百川。

如今我也有了自己的茶室，每当室空人静，我常会取出那只茶缸，注入茶汤，当水面不再涟漪，就会看到那个逐梦的少年，走出失意彷徨，与千万茶人同行，把博大精深的茶文化传播四海，助祖国和谐繁荣，民族盛世启航，携手共同圆一个茶业的中国梦。

共筑茶平台 同享藏资源

市收藏协会茶文化专委会宣告成立

本报讯 1月18日下午，上海市收藏协会茶文化专业委员会在锦江小礼堂宣告成立。市收藏协会会长张坚、常务副会长陈克涛，市非物质文化遗产保护协会会长高春明，市茶叶行业协会秘书长陶峻骏、原秘书长王木根，市茶叶学会秘书长高胜利等出席成立仪式。

本市收藏界不乏爱茶人、藏茶人，爱壶人、藏壶人。市收藏协会经过半年多时间酝酿

和筹备，正式成立“茶文化专业委员会”，旨在大力弘扬中华茶文化，以“共筑茶平台、同享藏资源”为己任，为沪上茶文化的繁荣和发展增添了一笔浓墨重彩。

据介绍，茶文化专业委员会掌舵人为杨建平，其他领导成员有张荐茗、郑为松、张涛、许泽锋、赵正龙、朱梅、陈文达、程建民；顾问团队成员有：市茶协副会长、中国茶宴第一人刘秋萍，中国陶瓷艺术大师何道洪，中国国际茶文化研究会副会长于观亭等。

杨建平在成立仪式上表示，茶文化专委会成立后将有效务实地开展各项工作和有计划地组织相关活动，初步打算每一、两个月举办一次包括茶文化主题讲座、论坛，茶艺(道)基础知识培训，茶品、茶具藏品展览等活动。



闵莘茶城推出各项有效措施，确保做到

疫情防控和有序营业两不误

面对目前疫情防控出现的严峻形势，闵莘茶城出台各项有效措施，以确保做到疫情防控和有序营业两不误。该茶城的具体措施除了所有出入



通道加强检查，做到对所有进出人员务必佩戴口罩、测体温、出示“随申码”和做好必要登记之外，茶城还充实人员加大巡查力度，劝导人员不聚集、少逗留、保持距离茶城还将加强市场的通风、消毒，及时清运垃圾、杂物，确保场内空气安全流通，防控达标，经营有序。另外，茶城还与所有商户签订承诺书，要求他们必须加强防范意识，严格遵守规定，做到责任到人；同时，他们好制表、逐一地对140多家商户展开了春节期间是否返乡的专项摸底、调查，其中包括、何时何地探访何人、具体往返时间和交通方式等，在做到心中有数的时候，还力劝商户努力做到“非必要不离沪”。

什么茶叶消炎？ 告诉你消炎杀菌最强的茶叶

茶叶作为我们日常生活中最为常见的物品之一，基本上家家户户都会有茶叶。

茶叶的功能很是强大，不仅能作为招待亲朋好友的物品还能起到消炎杀菌的功效，那么在品类繁多的茶类中，什么茶叶消炎呢？

下面就让小编就为大家详细介绍下消炎杀菌最强的茶叶，让大家对茶叶的新功效有所了解。

1、绿茶

绿茶是不发酵茶，含有大量的茶多酚、儿茶素、叶绿素、咖啡碱等，这些因素具有其他茶类所不及的杀菌、消炎等功能。

茶多酚有较强的收敛浸染，能克制和杀灭病菌，有明显的消炎结果。

2、白茶

白茶属微发酵茶，其性寒，功同犀角，能解毒、泻火、消炎、治牙痛等。

伤口破皮、生疮发脓等，用浓白茶水多次冲洗或涂抹，能起到消炎、杀菌作用。

关于喉咙发炎、牙龈肿痛等症，适量喝些白茶，也能起到一定的缓解作用呢。

3、金银花茶

金银花茶具有清热解毒、消炎杀菌、凉血散邪等功能。对喉咙发炎引起的身热头痛、病毒伤风等，有明显的帮助疗效。假如身材起湿疹，煮金银花茶多次沐浴，就能有用缓解痒痒症状哦。

4、菊花茶

菊花中含有的挥发油、胆碱、水苏碱、多酚类等物质，可抗病原体，消炎杀菌。

体外涂抹浓茶汤，对某些常见皮肤致病性真菌有克制浸染。

另外，以菊花沐浴，中国十大名茶，有去痒、杀菌、消炎之功。

5、黄茶

黄茶也是富含茶多酚的茶叶之一，而茶多酚对杀菌、消炎均有非凡功能。因此，多喝些黄茶，也能起到精采的消炎浸染。关于咽喉肿痛、发炎等症状，有缓解结果。

关于小伤破皮流血，用泡过的黄茶叶研碎后敷在伤口上，能快速止血哦。

6、普洱茶

普洱茶也具有消炎的浸染，这首要和其含有的茶多酚有关。

医药界研究和临床尝试证明，普洱茶有抑菌、消炎浸染，浓茶汁涂抹或洗濯伤口，可有用杀灭细菌，起到消毒、镇静的结果，是自然的“消毒剂”。

以上讲解的6款茶叶，都具有较好的消炎功能，希望对于大家在以后的家庭生活中能有所帮助。