



开栏语

鹤山不仅是著名的侨乡，更是一座底蕴深厚的文化之城，广府文化、侨乡文化与客家文化在此交融共生，孕育出了咏春拳、狮艺、龙舟等一批独具特色的文化遗产。为深度挖掘鹤山非遗的独特魅力，记录非遗代表性传承人的坚守与创新，今起，江门日报联合鹤山市文化广电旅游体育局推出《文脉鹤山 非遗“守”艺》栏目，探寻古老技艺的当代生命力，见证传统文化在新时代的活态传承，敬请关注。

鹤山制茶人： 一片叶子的“守”与“变”



李英伟推出的新式茶饮。

“未有鹤山县，先有鹤山茶。”这杯始于宋代，盛于明清的茶汤，承载着七百年鹤山文脉的醇厚。2015年，鹤山红茶凭借“甘醇蜜韵，黄金圈”的独特品质，获得国家农产品地理标志产品认定。2022年，鹤山红茶加工制作技艺入选江门市非物质文化遗产代表性项目名录。数百年来，鹤山红茶历经风雨考验，在新一代传承人手中焕发出时代生机。接下来，记者带您走进鹤山制茶人的世界，听他们讲述一片叶子的故事。

文/图 江门日报记者 陈佩筠



吴艺华对茶叶进行手工揉捻。

匠心传承 守护传统制茶技艺

时而将茶叶均匀摊开，时而轻柔翻动，继而静心守候，细观茶叶在篓中慢慢卷曲，静静感受每一片叶子的变化。这是制茶人吴艺华与茶叶之间的相互感知与彼此成就。

出生于鹤山市宅梧镇的吴艺华对制茶有着浓厚的情怀。儿时父亲炒茶、制茶的身影深深烙印在他的记忆里，那缕茶香也成为他退役返乡创业后最深的根。2014年底，他决定深耕茶产业，师从鹤山资深制茶人李镜波，系统学习了育苗、种茶、制茶、茶园管理等技术。2019年，他回到宅梧镇选田村，建立虹岭茶场，专注茶苗培育，成功培育出金牡丹、雪芽、单丛、古劳银针等品种。2022年，他接手桃源镇中心村的大坪岗茶场，对20世纪70年代末引进的黄枝香、黄金桂等珍贵茶树种开展种质资源保护与开发利用，并在此基础上打造了艺华茶场。

鹤山红茶传统制作技艺包括采摘、晒青、萎凋、揉捻、发酵、烘焙等一系列工序，环环相扣，缺一不可。相较于其他茶类，鹤山红茶的加工制法更加繁杂，耗时也更长。吴艺华常年钻研其中，熬夜对他来说已是家常便

饭。他回忆道，跟着师傅学做茶的第一个晚上便是通宵。“师傅有句话给我印象很深，至今仍清晰地刻在我脑海里，‘做茶一定不可以怕苦怕累，想做好茶，必须要有熬夜的思想准备’。”吴艺华说。

从跟着师傅熬夜的学徒，到独自守夜的制茶人，吴艺华对茶的初心从未改变。“制茶，最重要的是学会观察茶叶的变化。如果单靠传统技艺和经验制茶，茶的品质会不稳定。”因此，吴艺华注重理论与实践的结合，通过对比传统与现代工艺，不断试验，为不同茶叶探索出最合适的制茶方法。

在艺华茶场的制茶室内，三条萎凋槽整齐排列，分别维持着不同的温度。每制作一批茶叶，吴艺华都会尝试三种萎凋方式：传统的自然萎凋，以及结合现代工艺的热风萎凋和冷风萎凋，细致对比不同工艺下茶叶的形态与品质变化，确保每批茶叶质量稳定。“茶叶萎凋时，我会关掉室内灯光，用手机灯光一照，茶叶的叶脉脉络立刻清晰可见，就像给茶叶做‘CT’一样。通过观察叶脉的完整度，可以精准判断茶叶走水是否均匀，从而摸索出最佳的萎凋时长。几秒的差异，就能影响茶汤的口感与风味。”吴艺华说。

为了吃透制茶这门“活技艺”，他还主动向行业老前辈请教，多次参加专业技能培训，并自发前往其他茶场参观学习与交流。2023年，他被认定为鹤山红茶制作技艺县级代表性传承人。2023至2025年，他连续三届在亚太茶茗大奖（红茶组）中斩获佳绩，凭借“鹤山红茶（明前春眉）”与“非遗手作”荣获金奖，“鹤邑匠者”更在第十届亚太茶茗大奖中摘得特别金奖。

如今，吴艺华正积极探索茶场从单一茶叶生产向“茶旅融合”发展的新路径。他每年举办茶文化节研学活动，打造集观光、研学、品鉴于一体的“茶香之旅”。从茶园采摘到手工制茶，从科普探秘到茶艺实践，青少年在沉浸式体验中探寻鹤山红茶产业特色、体悟非遗红茶的文化底蕴。此外，他还创新地将鹤山红茶与饮食相结合，推出煮奶茶、红茶泥焗鸡、老白茶浸鸡等特色菜肴，进一步丰富茶旅体验。

创新“破局” 让传统红茶“潮”起来

李英伟来自鹤山市龙口镇三洞村，家里是茶叶世家，到他已经是第四代，现任鹤山市茶叶协会副会长。“祖祖辈辈都在做茶，我一直在思考

如何既适应市场需求，又将鹤山红茶发扬光大，进一步提升它的知名度与影响力。”李英伟说。

怀揣着这份使命感，李英伟始终保持着“要做不一样的好茶”的执着追求。“要想带动鹤山红茶发展，就必须创新”，他不断寻找传统制茶技艺与现代生活消费的契合点，对鹤山红茶的口感和包装进行大胆创新，推出“鹤山小柑红”茶品，成为江门地区首位将鹤山红茶与新会小青柑结合的制茶人。

经过反复试验，他运用独特的杀青技术，祛除了小青柑的青涩与寒凉，使其香气、甘甜充分释放，与鹤山红茶的蜜香完美融合。制成的“鹤山小柑红”茶汤色泽明亮清澈，口感甘醇和顺。此外，他还在鹤山红茶传统制作技艺的基础上持续研究，根据不同产品要求，结合柑果挖空填茶工艺，形成标准化工艺流程，并牵头制定了地方行业标准《鹤山柑桔茶加工技术规程》，进一步规范了鹤山柑桔茶的加工制作技术，有效提升了产品质量。

目前，李英伟已推出姜韵红茶、桂花红茶等茶品，并持续探索新式茶饮的研发。“只要是药食同源的食材，都可以尝试与鹤山红茶相结合。”李英伟坦言，考虑到现在的年轻人，尤其是上班族经常加班熬夜，饮食不规律，他尝试在鹤山红茶揉捻的过程中，将姜汁与茶青混合，制成姜红茶。经过合理调配，最终呈现的茶汤姜味温和，红茶味甜，不仅口感风味俱佳，还具有健胃、抗病毒、增强免疫力的功效。

不仅如此，李英伟还为鹤山红茶开拓了全新的产品形态。在他的牵头推动下，鹤山红茶首款支装茶应运而生。该产品以非遗工艺为基底，打造便捷时尚、健康好喝的新式茶饮，让鹤山红茶实现“随时随地，开盖即饮”，已于今年5月正式上市。“前期我们做了大量工作，包括开展市场调研，多轮试饮优化，还邀请华南农业大学教授调配配方。我们精选金牡丹、金观音、富硒有机红茶、云南大叶四种品种，按比例科学拼配，最终确定了这一配方。”他表示，新品的推出，一方面帮助鹤山茶叶协会会员企业破解销售难题、拓宽销路；另一方面，以年轻化、便携化产品为抓手，持续擦亮鹤山红茶特色品牌，助力本土茶业文化广泛传播。

鹤山红茶的香气穿越百年，背后是一代代制茶人的默默坚守和不懈努力。他们坚守着自己的一方茶园，在传承制茶技艺的过程中不断创新，让鹤山红茶的茶香飘得更远，发展路子走得更宽。

数智化转型 取得成果

鹤山雅图仕入选“中国10强”

江门日报讯（记者/张舜同）5月13日，记者从鹤山市印刷协会了解到，在日前揭晓的“2026中国印刷业创新10强”榜单中，鹤山雅图仕印刷有限公司（以下简称“雅图仕”）凭借在数智化转型与创新驱动发展方面的卓越表现成功入选。

据了解，该榜单自2011年启动以来，已连续举办了15届，是国内极具含金量的品牌评选。雅图仕凭借一套成熟的端到端数智化治理模式交出了亮眼答卷，这种贯穿业务全链条的数字化革新，不仅彻底打通了从订单到交付的数据闭环，更使其在降本增效与品质管控上形成了显著的差异化优势。

深耕印刷行业30余载，雅图仕始终以创新为核心引擎，不断重塑产业竞争力，该公司不仅在传统印刷工艺上精益求精，更积极推动企业管理从经验驱动向数据驱动跨越，构建起覆盖全流程的智能化管理体系。此次入选“2026中国印刷业创新10强”榜单，不仅是对雅图仕在绿色生产、智能制造等领域所取得成果的高度认可，更有力印证了鹤山印刷产业在高质量发展道路上的坚实步伐和整体成效。

接下来，鹤山市印刷协会将充分发挥标杆企业的示范引领作用，总结推广雅图仕在数智化转型方面的成功经验，引导广大会员企业加快转型升级步伐，携手推动鹤山印刷产业从“制造”向“智造”转变。

“幸福列车” 驶入西江之滨

鹤山诚邀20对新人
共赴浪漫集体婚礼

江门日报讯（记者/张舜同 通讯员/胡坤怡）在“5·20”这个寓意美好的日子来临之际，鹤山市依托西江美岸文创园，精心打造了“幸福列车”主题颁证室，并将于近期举办集体婚礼，为新人提供沉浸式、主题化的浪漫体验。

本次活动主场设于西江美岸文创园。该园是鹤山市重点打造的文旅项目，总占地面积4.2万平方米，秉持“保护性改造、创造性再生”理念，在保留原有工业记忆的基础上，将老旧厂区升级为集文化、艺术、商业、休闲于一体的复合型文创地标，筑就“临江又亲江”的高品质城市公共空间。目前，园区已成为融合文化体验、休闲旅游、亲子互动的临江亲水打卡地，为鹤山全域旅游增添亮丽一笔。

据悉，此次集体婚礼限定招募20对新人参与专属集体颁证仪式。活动当天，每对新人将获赠“幸福摩天轮”双人体验套票。鹤山市民政局和退役军人事务局婚姻登记处相关负责人提醒，参加活动的新人需提前做好双方身份证原件及复印件、2寸红底双方近期半身免冠合影照片等登记所需材料。“建议新人穿着浅色系服装，搭配简约配饰，现场拍照会更出片。”该负责人说。

紧接 B01 版

作为广东省“百千万工程”首批典型镇、广东省文化和旅游特色镇，今年以来，古劳镇依托“一山一水”的地理优势，立足岭南水乡特色，以“水边风景化、镇村边整治”为核心目标推进“五边”环境提升，建成“五边四旁”绿化美化点98个。该镇还聚焦关键节点实施精准美化，在西江大堤入口处，通过养护三角梅、补种枯死树木、把古劳水乡景区旁边的废弃建筑改造为景区咨询服务点等方式，实现服务功能与环境风貌双提升；在大堤围三夹桥至海尾段，系统性补种宫粉紫荆、夹竹桃、大腹木棉等景观树种，有效丰富道路绿化层次，打造极具观赏性的林荫廊道景观；在石岩头入口，开展沿线广告清理、道路标识更新及垃圾清运工作，大幅提升通道的环境整洁水平，水乡生态韵味愈发浓厚。

管现状治长远 凝聚合力破难题

“五边”环境提升不是一阵风，而是久久为功的长期任务。针对重点难点，鹤山明确解题思路，持续攻坚发力。

接下来，鹤山将细化实施方案，坚持“一周一调度”，强化专班统筹，落实市领导分包片责任制。聚焦国道G325、省道S270、古劳水乡乡村振兴示范带等重点区域，集中破解边坡裸露、垃圾堆积、“六乱”反弹、山体裸露等问题，确保“三个月有明显成效、持续巩固提升”。

以点带面推进全域提升，沿山边、水边、路边、镇村边、景区边，分别至少打造1个示范点。目前，鹤山市10个高速出入口绿化提升及国道G325线路环境综合整治工程已取得阶段性成效，江山河小流域工程及14个重点水边点整治顺利完成，计划5月底前完成古劳镇丽水坑田村后山示范点、大雁山边坡治理主体工程，完成林分优化、乡村植树等绿化任务，逐步提升79个村庄出入口环境，打造更多镇村特色亮点。

鹤山将健全长效管护机制，对易反弹、易脱管、易忽视区域开展“回头看”，确保问题不反弹、整改不反复。完善“部门联动、属地协同、企业主体、群众参与”机制，落实网格化管理、常态化巡查、高频次保洁，强化执法监管与日常养护。加大宣传引导，推行保洁积分制，健全“三个一点”长效投入机制，引导群众主动参与、自觉维护，推动“五边”环境持续向好。

鹤山探索以工业思维做深“土特产”文章 延伸产业链 提升价值链

一片茶叶，从山间“绿叶”变富民“金叶”；一块粉葛，从田间“土疙瘩”成市场“香饽饽”；一头肉牛，从散养“小农户”迈向全链“大产业”……依托“百千万工程”的深入推进，鹤山市立足本地资源禀赋，以特色化、品牌化、产业化为方向，探索以工业思维做深“土特产”文章，延伸产业链、提升价值链，让传统农产品焕发新生机，驱动乡村振兴，带动农民增收。

江门日报记者 湛磊

以地标产品为引领 加快三产融合

近年来，鹤山聚焦“土特产”做文章，加快推动红茶、粉葛、沉香、牛肉等特色产品加快三产融合，推动鹤山农产品走向更广阔的市场。特别是，摒弃传统农业“靠天吃饭、粗放种植”的旧模式，探索将工业生产的标准理念贯穿特色农产品种植、深加工全流程。

目前，鹤山红茶、鹤山粉葛两大国家地理标志产品正加快向规范化、规模化发展。其中，鹤山红茶种植历史超700年，截至2025年，种植面积达1000余公顷（约1.5万亩），干茶年产量约1100吨，全产业链产值达3.7亿元，鹤山红茶品牌价值达9.57亿元，带动5680名茶农就业。目前，鹤山拥有1家有机认证茶企、12家地理标志授权企业及6家省级生态茶园，鹤山红茶“甘醇蜜韵”的品质口碑广受认可。

鹤山粉葛则以双合镇、共和镇为核心产区，2025年，鹤山粉葛种植面积稳定在373.33公顷（约5600亩），产量约1.15万吨，年产值约0.71亿元。其中，双合镇每年种植粉葛面积超286.66公顷（约4300亩），年产量超7500吨，产值高达4300多万元。“我们依托独特的土壤和水源优

势，搭配有机种植模式，产出的粉葛粉质细腻、清甜无渣，不仅成为粤港澳大湾区餐桌常客，更远销加拿大、美国、东南亚等国家和地区。”双合镇政府相关负责人表示。

值得一提的是，近年来，双合镇还鼓励当地粉葛种植能手化身“新农人”，把手机作为“新农具”，把直播变成“新农活”，让田间地头的农产品精彩“出圈”。

例如，粉葛种植能手陈巧儿、农户叶树养在村干部的带领下积极参与直播带货，积累了不少经验。“我通过直播打开了销路，也提高了消费者对鹤山粉葛的认可度。”陈巧儿说。

与此同时，鹤山市始终坚持“联农带农、富民兴村”理念，通过“龙头企业+合作社+农户”模式，推广股份合

全链升级破局 激活产业发展新动能

以工业全产业链思维补齐农业产业链短板，近年来，鹤山市摒弃“重种植、轻加工”的传统模式，推动土特产从“卖原料”向“卖产品、卖品牌、卖体验”转型。

龙口镇依托“龙口肉牛”入选农业农村部2024年农业产业强镇项目的优势，以4家肉牛重点企业为主体，构建“饲料供给—标准化养殖—智能屠宰—精深加工”全产业链体系，主导产

业产值已超10亿元，首期相关项目建设进度超80%，拉动投资970万元，直接带动就业超1000人。龙头企业开发牛仔饼、牛肉干等20余种衍生产品，成为热销伴手礼，实现“点牛成金”。

去年12月，双合镇还联合高明更合镇、新兴水台镇成立“南粤产业联盟”，推动三地粉葛产业协同发展，通过开发粉葛片、葛根面等深加工产品，以及举办共和粉葛节等活动，推动“农业+文旅”深度融合。

“我们的粉葛基地已拥有完备的厂房和完整的粉葛烘干加工生产线，相关配套可生产制作葛根茶、葛根粉等加工产品。”双合镇政府相关负责人表示。

与此同时，鹤山市深挖本土特色