杭州日報
都市新闻

直飞悉尼！杭州首条大洋洲直达航线开通

记者 俞倩 通讯员 秦川

昨天23时40分，伴随着一阵轰鸣，机号为B-6123的东航空客A330客机从杭州萧山国际机场起飞，搭载着218名旅客，这条由东航空客330-200（A33E）执飞的航班将由杭州直接飞往南半球的澳大利亚悉尼。杭州—悉尼航线是东航在杭州的第一条洲际航线，也是杭州第一条大洋洲直达航线，对于杭州的国际化具有重要意义。

杭州—悉尼直航的开通，使两地地面交通或者转机等待时间单边至少缩短3—4个小时。东航此次新开的杭州至悉尼航班每星期有三班（周二、四、六）。杭州至悉尼的航班号为MU711，北京时间23:40从杭州萧山国际机场起飞，澳大利亚当地时间13:30抵达悉尼；回程航班号为MU712，每周三、五、七悉尼当地时间22:15从悉尼国际机场起飞，北京时间次日6:00到达杭州萧山国际机场。

识茶、学茶、品茶

“老爸老妈博物大学”玩出了“N+茶味课堂”

老爸老妈博物大学
主办单位
杭州日报 杭州市养老服务指导中心

“老爸老妈博物大学”微信群通道

“老爸老妈博物大学”城事通专题通道

记者 俞倩 见习记者 汪丹萍/文 记者 蔡怀光/摄

截至目前，老爸老妈博物大学共开设15节免费体验课，分别在中国湿地博物馆、浙江博物馆、杭州工艺美术博物馆开课。共有插花、烘焙、沙画、茶艺、理疗瑜伽、手工DIY、摄影等多个科目。

精品系列课程7堂，分别为传统剪纸课、古法烙画课、麦秆扇编织课、湿地花艺课堂、湿地烘焙课堂、湿地户外摄影课堂、茶文化课堂。

免费体验课每个班为20人，精品课程采用小班化教学，为10—15人。

现在，已经有300多位爸爸妈妈参与过我们的博物课堂。

今天，我们要介绍的这门课，是杭州日报“老爸老妈博物大学”联合中国茶叶博物馆，开设的茶文化精品课堂。

茶叶怎么分类，平时在家怎样保存茶叶，不同茶叶应该用什么容器装，相信大多爱茶之人，都会有这些疑问。

本月，杭州日报“老爸老妈博物大学”联合中国茶叶博物馆，开设了茶文化精品课堂，关于茶的这些疑问，在我们的课堂中你都可以找到答案。

截至今天，我们的茶文化课堂已经上了三堂课，许多爱茶的博友来到了课堂，一起品茶、学茶、识茶，走入属于茶叶的奇妙世界。绿茶、红茶、乌龙茶……通过课堂上老师的讲解，大家了解到，原来关于茶，也有这么多有趣的玩法。

茶文化精品课介绍

『中华茶文化概述』『绿茶炮泡教学』『6+』

茶文化体验课 茶席布置

“N+”茶味知识课堂 关于茶，有无限可能

茶不泡怎么喝？

说到喝茶的方式，大家第一反应肯定是泡茶。但是在茶的发展历史中，有一个朝代却十分特别，在那个时代生活的人，对于茶，有着属于他们的特别的享受方式。

“茶不泡着喝还能怎么喝？”学员们一脸疑惑。

茶叶博物馆的工作人员王继东告诉学员们：“煮着喝。”团饼茶是唐代的主流茶，唐朝人喝茶要经过炙、碾、罗茶、煮茶和酌茶五道程序，简单来说，就是先从团饼茶上敲下一块来，放到火上稍微烤一烤，然后用茶碾碾碎，放到竹筛里进行筛选，留下较为细腻的茶粉进行烹煮，最后用勺子舀到碗里饮用。

“原来是这样，比现在要复杂多了。”学员们纷纷感叹。

“还没有完呢，”王继东继续说，“唐朝人在煮茶的过程中还会往里面添加佐料，茱萸、薄荷、红枣、橘皮、生姜甚至大葱都往里面放。”

“简直是一锅煮啊。”“材料真丰富，不知道味道咋样？”“看上去好健康好养生啊。”学员们相互讨论，不由地赞叹。看来，富有创意的古人，在喝茶时还动了不少脑筋，将简单的茶叶，喝出了N种方式。

喝茶也能学咖啡拉花吗？

宋代一直是一个浪漫的朝代，对于生活，宋朝人过出了独特的诗意与美感。而对于喝茶，宋人也是非常有趣，从唐人的煎煮法过渡到了点茶法。

点茶的技艺一共有七道程序，前三种与唐朝人煮茶的程序相同，后四种则不一样，分为候汤、熁（xié）盏、点茶与品尝。简单来说，就是将碾细的茶粉直接投入茶盏中，先加点水调一调，待水煮沸后，用第一汤沿茶盏边缘冲入，第二汤则直接冲入茶盏中心，第三汤在盏中击拂。击拂后的汤色呈乳白色，泛着大大小小的气泡。

“宋朝人还乐于相互比拼点茶的技艺。”王继东刚说完，学员们脱口而出——“斗茶。”

斗茶，斗的是点茶最后呈现的汤色。

“判断斗茶输赢，一看茶面汤花的色泽与均匀程度，二看茶汤与茶盏内沿相接处的水痕出现的早晚。”王继东告诉学员，汤花以色泽鲜白、细碎均匀为上，汤花紧贴盏沿，持久不散，称作“咬盏”，咬盏时间长者为赢家，汤花消散快，盏沿先出现水脚者则为输家。

“哇，快看，点茶汤花上还有图案，好像咖啡的拉花哦。”学员们看到一幅绿茶汤显现出来的图案十分惊讶。

“这与咖啡拉花不一样，甚至还要高级呢，”王继东向学员们解释，“咖啡拉花是在咖啡做好后，将带有奶泡的牛奶倾倒混合而成的，而茶百戏图则是在点茶制作过程中形成的，最后由内向外慢慢显现出来。”

“真的太神奇了，没想到我国古代的茶艺竟然这么厉害。”学员们纷纷感叹，原来古人除了喝茶，更是玩出了艺术。

“N+”茶味手作室 体验一把评审的乐趣

什么是评审？

茶叶审评就是评审人员用感官鉴别茶叶的过程。即审评人员运用正常的视觉、嗅觉、味觉、触觉的辨别能力，对茶叶产品的外形、汤色、香气、滋味及叶底等品质因子进行审评，从而达到鉴定茶叶品质的目的。

学茶，当然也要学会识好茶。在课堂上，来自博物馆的赵丹老师，就带大家体验了一把当评审的感觉。

赵老师在面前的茶席上摆好了六个白色小瓷盘，小瓷盘里分别盛有六种不同的茶叶，需要学员去辨别。

“大家可以观察茶叶的形状，等下出汤后可以闻闻茶香，舀一勺品一品。”赵丹将六种茶叶分别放入审评杯中，用100℃的热水进行冲泡，注意热水要平过审评杯的杯口。

3分钟中，茶叶出汤，六种茶叶由左到右汤色由淡到浓，由黄到红，依次加深。第一次看到从评审杯中倒出的茶汤，大家都感觉非常神奇。

“根据汤色来看，从左到右依次是绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、红茶及黑茶，前三种茶口味比较甘甜爽口，后三种茶口味比较香醇浓厚。”赵丹告诉学员，一般来说，茶叶一叶一芯或两叶一芯鲜嫩挺拔，冲泡后汤色通透，香气持久，回味甘甜的较好。在老师的指导下，大家拿着杯子，品味了各种不同的茶汤。“这个有点苦。”“这个有点花香气。”“酸酸的。”自己尝，自己品，不知不觉，大家都有了一点评审师的感觉。

赵老师告诉大家，其实懂茶需要花很长时间的积累，但是最重要的，则是要用心去品味，这样慢慢地，遇到好茶就会有“心灵感应”。

重磅推出 西湖名人讲堂

杭州日报、杭州名人纪念馆
杭州文史研究会名人研究委员会

繁华临安城也有城市病

本周六来听听南宋京城的尴尬事

记者 边晓丹 通讯员 陈杰

“东南形胜，三吴都会，钱塘自古繁华。烟柳画桥，风帘翠幕，参差十万人家。”北宋词人柳永的一首《望海潮》，极力描绘当时的“江南第一州”——杭州的繁华景象，而苏轼的一句“欲把西湖比西子，淡妆浓抹总相宜”，更是让杭州的美景深入人心。南宋时代，杭州成为宋室南迁以后的京城。

的确，南宋经济、文化、科技都闪耀出前所未有的光辉，商品经济和对外贸易都达到了古代中国的顶点。

不过，城市在快速发展过程中，也有一些意想不到的“囧”事。

包伟民，中国人民大学教授，对南宋临安城研究颇深。除了很多人都知道的南宋的繁华外，他还看到了这个城市的其他面。

传说中繁华的南宋临安城究竟是什么样子的？本期名人讲堂，包伟民将为大家讲述他在南宋临安城研究方面所取得的成果，从不一样的视角，把一个真实、活生生的南宋临安城讲给你听。

方寸之间的繁华之城

马可·波罗在南宋亡国后游杭州，仍以“天城”相称，叹为“世界上最美丽华贵之城”。南宋定都临安后，杭州迎来了历史上最辉煌的时期。

著名历史地理学家谭其骧先生曾经这样说道：绍兴八年的定都临安，使钱氏以来的东南第一州，更进一步而成为南宋全国第一州。十二世纪的世界各国，以南宋最为繁荣富盛，故南宋的第一州，实即世界的第一大都会。

那个时候的南宋临安城，东南西北都有城墙，城墙里就是遗址保护规划范围：东至东河，南至中河入钱塘江口，西至桃花河、古新河西岸，西湖东岸，北至环城北路北侧段京杭大运河北岸，总规划面积约15平方公里，其中城址的面积就达到了约11平方公里。

“那个时代的临安城，可不是现在的杭州城。”包伟民说。那时候的临安城，还没有上城区面积那么大。

繁华之城有不少尴尬事儿

根据史料记载，当时在临安城里，居住的人口达到近百万人。

人多，就会产生不少社会问题。

包伟民举了个例子，南宋皇帝也不是总待在皇宫里，有时候也要出宫溜达溜达。若是换在别的地方，围观群众若要看皇帝，总是隔着老远儿看，在临安城，就做不到，因为实在太小了。

还有个例子，临安城里要住下这么多人，就和大城市一样，普通老百姓只能住“鸽子笼”，而且，屋子和屋子挨得很近，万一遇到火灾，后果很严重。所以，那时候在临安城接受皇帝任命的官员住旅馆，不敢把任命状放在旅馆里，就担心，一把火把身家性命给烧了。

“很多人都在关注临安城的繁华，很少有人会关注繁华临安城背后的一些‘城市病’。”包伟民说。

报名小贴士

讲座主题：武林旧事——关于南宋临安城发展水平的几点思考

主讲人：包伟民（中国人民大学教授、博士生导师、中国宋史学会会长）

讲座时间：11月19日（周六）上午9点30分

讲座地点：杭州章太炎纪念馆大会议厅（杭州南山路2-1号）

讲座报名方式：电话报名：0571-87964597（本期讲堂报名时间为11月15日-18日上午8:30-11:30，下午1:30-4:30，敬请谅解）；微信报名：扫描二维码或添加微信公众号ywj_mrg，回复“名人讲堂+姓名+联系电话”即可。凭报名成功的预约号免费入场。

喜讯
西溪欢乐城 |乐龄养生公寓
名医健康咨询会本周六上午举行
50岁以上中老年人
现场免费理发、到访送食用油
报名电话 0571 8868 3098