

茶业视点

一口春茶 打开春天

本报记者 徐金玉

4月3日,外交部发言人华春莹在推特上发文点赞“春茶时节,采摘茶叶”,配图中的鲜叶细嫩明亮、生机盎然,“勾”起了网友们对春茶的无限向往。

正如这文图中的春意,4月的味道,正从一杯茶开始。

各显神通的仪式感

“开山喽,采茶喽……”一声声远山的呼唤渐次响起,各地茶产区迎来了一年中最繁忙的春茶季。载满采茶工的大巴车驶入山间,静寂了一冬的生产线轰隆隆作响,茶园里一派丰收景象。而这当中的重头戏,一定要属遍地开花的开茶节,给春天带来的满满的“仪式感”。

“穿越”,是第十届福鼎白茶开茶节白琳会场的关键词。其以“白琳时空茶市”为主题,邀请全国各地的茶人游客“穿越”至古色古香的白琳老街,亲历白琳镇茶业繁荣发展时的景象。“抛绣球表演、民间技艺踩高跷、醒狮在梅花桩上腾挪扑跃,夜幕降临后,还有一条‘巨龙’在老街翻腾起舞、穿梭前进,更有不少汉服爱好者前来打卡,真是要多喜庆有多喜庆。”福建茶人陈小春笑着说,白琳老街似乎被“唤醒”了,热闹得像过年一般。

首届泰顺三杯香原茶地采茶节则以“仙气飘飘”扬名:纵横交错的茶园小道,云雾缭绕似薄纱笼罩山头,采茶工们背着竹制的茶篓,指尖如蜻蜓点水般摘下茶芽。受邀参加采茶节的数百位嘉宾眼前,首先浮现的正是这样一幅“仙气飘飘”的山间美景。

杭州市西湖区天目山路茶园的开采则独树一帜,主打“高空”牌。“50米楼顶采摘茶,刺激!”“楼顶好美,视野真宽,跟在山里采茶完全不一样。”10亩50米高楼顶的龙井43品种茶园迎来首次开采,这方“空中茶园”一经亮相,便引来众人的欢呼点赞。

除此之外,祈福祭茶、跳采茶舞、茶歌音乐汇、茶服打卡、猜茶谜、匠心·茶工坊,各产茶区可谓各出奇招、妙招,一同奏响了春茶开采的序曲。

无一例外地,这些精彩的故事和场景,都通过抖音、快手等平台同步直播给了线上观众,更有明星、网红大咖到现场助力添彩。

陈小春介绍,不只是活动主办方在直播,她自己也加入了直播队伍当中。“通过电商直播的方式,可以向网友实时直播制茶中的摊晾、揉捻、炒制、烘干、包装等工序,让消费者见证茶叶采、制、



包、泡的每一个环节,真实的场景,肯定能让他们隔着屏幕闻到春茶香。”陈小春笑着说。

Vlog里的活色生香

春天在哪里?答案不仅在小朋友的眼睛里,也在网红大咖和游客们的Vlog里。相较于往年到产地体验采茶、制茶、品茶,今年大家则醉心于用Vlog形式记录在茶园内的所见所感。他们举着自拍杆、对着镜头侃侃而谈,如同和老朋友唠家常一般。

在短视频平台内搜索茶园,一则则Vlog短视频“浪漫”上线:“嘿,有时间吗,来茶园采一篮春天吧~”“春风十里不如你,这应该是我见过最美的茶园”“自从拥有这万亩茶园后,就走出了‘六亲不认’的步伐”“最美茶山四月天,四月我们再出发吧”……

游客们在茶园间或跑或跳,或采茶或品茶,反而从各自生活的视角展示了春茶世界的活色生香,成为了春茶开采季的一道风景。

还有另一道风景正疾驰在路上,



上,今年,自驾游茶园也成为了春季茶园打卡的流行趋势。

“跟着心意调整旅行的节奏,可以边走边停,遇到乡间美景就下来喝杯茶,独享一番难得的惬意。”今年春茶季,茶文化从业者董女士和朋友相约,开着房车四处欣赏湖光山色。“我们还在山顶处办了一场小茶会,‘小心机’的我正好准备了一套茶

席。”董女士笑着说,“烧沸清水、温杯烫盏、投茶赏器、品茶谈笑,一杯杯的茶汤偷走了大把的光阴,大家越喝越有感觉。”

像董女士这样的自驾游爱好者不在少数,有产区为此专门策划相关活动,递出了四月自驾游主题的邀请函,请游客一同在自驾之旅中感受茶园的诗和远方。

文创茶品现新意

春茶季,制作的成品茶也涌现出不少创意和灵感。

在“90后”茶人赵梦茹的朋友圈,一层层绿色的小茶饼煞是可爱,或呈圆形,或呈花状,鲜嫩的绿色忍不住让人想咬上一口。但这并非人们常见的普通茶饼,而是这个年轻团队开发的文创点茶茶饼。

“准确地说,这不是我们的原创,而是从古人那里传承沿袭下来的,是我们根据宋代大观茶论制作流程还原打造的明前茶饼。”赵梦茹介绍,宋代饮茶以工艺精湛的贡茶——龙团凤饼和讲究技艺的斗茶、分茶艺术为主要特征,他们这个团队正是从这里得到启发,从制作宋代茶饼尝试实验开始了这场文创之旅。

“龙团凤饼的加工工序异常复杂,要经过采茶、拣茶、蒸茶、榨茶、研磨、造茶、过黄等多道工序。大小团茶又按质量不同分为十个等级,分别名为龙茶、凤茶、京锭、的乳、石乳、头金、白乳、蜡面、头骨、次骨,宫廷的官员按照等级享用。”赵梦茹介绍,繁复的工艺反而让他们兴趣十足,更心生敬佩,并在不断尝试和优化后,推出了文创图案茶饼,每一袋打开都和小月饼一样,款式小巧可爱,吸引了不少同龄人的喜爱。

这些茶饼的冲饮方式也很有趣,或是稍微捏碎放进盖碗里冲泡3-5分钟,出汤点茶,或是细细地磨成茶粉进行点茶。“今年的小饼格外喜人,冲泡后的茶汤点出的沫沫十分白净。我们要做出头采、明前、雨前三档茶。”赵梦茹笑着说。

在今年春茶上新之际,天猫新文创也有大动作,携手天猫美食茶行业,共同推出文创新物种——茶诗盒子,让茶成为传播诗歌的载体,并推出“以诗换茶”的趣味玩法;松阳县博物馆则推出了一款特别的文创美味——凤耳瓶曲奇,将宋朝的茶文化与宋朝的瓷器代表粉青釉凤耳瓶相融合,以凤耳瓶为形,以抹茶入味,使得大家在品赏的时候,还能品鉴我国古代的器型之美……

正所谓“一茶一世界”,4月的茶,正用它的不同侧影,打开了一个春天的世界。

春来碧螺香

丁东

茶论道

闲暇之时,泡上一杯茶,让身心浸泡在幽幽的茶香之中,仿佛时间停摆。也许正是这种感觉,让我对茶有了特殊的喜好。

春回大地,万物复苏。上周日,三五好友相约,有幸到了东山。初春时节,迎面的风渐渐褪去了寒意。眼前的东山,风和日丽,山色青翠,湖光潋滟,好一幅如画的景致。据好友查证,东山又称洞庭山,是延伸至太湖中的一个三面环水的半岛,与洞庭西山等72峰交汇而成风光旖旎的太湖景区。因隋朝莫厘将军曾在此隐居,故旧称莫厘山。其时,东山岛与陆地相隔30余里(见隋书《十道志》)。直至100余年前,才与陆地相接。东山不仅风景优美,文蕴深厚,而且年丰岁稔、物产富饶,是洞庭碧螺春的原产地,具有1000多年栽种茶树的历史。

产自太湖东、西洞庭山的碧螺春,顶级的干茶,1斤竟有6-7万个芽头,堪称中国嫩茶之最。干茶条索紧结,白毫显露,卷曲成螺,翠碧诱人,有“一嫩(芽叶)三鲜”(色、香、味)之称。用当地茶农的话说,“铜丝条,螺形卷,浑身毛,花香果味,鲜爽生津。”此茶冲泡后,杯中白云翻滚,汤色嫩绿晶莹,清香经久不散。饮后体健目明,神清气爽。

清末震钧(1857-1918年)《茶说》言:“茶以碧罗(螺)春为上,不易得,则苏之天池,次则龙井……”自唐代起,古称“功夫茶”“新血茶”的碧螺春,被列入“进贡茶单”,岁岁进贡朝廷,且远销全国各地及海外。在欧亚一些地方出土的陶罐、瓷器及铜质、锡质器皿中,曾发现有碧螺春的残余。碧螺春以其形美、色艳、香浓、味醇“四绝”闻名中外,位居中国十大名茶前列。

吃过晚饭,我们去了一间墙上挂有“相逢皆为友,落座全是仙”字画的茶室。在店主的招呼下,服务员从一精美的茶罐中,用勺子舀出色泽碧绿、叶形卷如舌舌的茶

叶,小心倒入玻璃杯,加入少量约70度的开水,然后用茶筴搅拌均匀,再续上些水,轻轻摆放在我们的面前。我闻了闻,举杯抿上一口,只觉得醇和顺滑,甘甜滋展,一股鲜雅沁入心脾。大伙见我陶醉的模样,无不深受感染,争相品饮。此情此景,正应了“清风生两腋,飘然几欲仙。神游三山去,何似在人间。”这首诗。

所谓“自古名茶生峰顶,云雾叠翠日月星”,碧螺春品质绝佳,得益于四大天时地利:一是地理之利。碧螺春生长在600-900米海拔的山坡上,年平均温度15.5-16.5摄氏度,再加上光照充足,太湖水面水汽升腾,雾气悠悠,空气湿润,有着绝佳的生长环境;二是土壤之利。碧螺春生长的土壤丰厚松软,属酸性或微酸性砂土,最适宜茶树生长;三是间植之利。碧螺春茶树和桃、李、杏、梅等果树交错种植,一方面,果树蔽覆霜雪,掩映秋阳,另一方面,茶树与果树枝桠相连,根脉相通,茶吸果香,花香衬茶,让碧螺春拥有了花香果味的天然品质;四是炒制之利。其制作方法,以一芽一叶至一芽二叶初展的嫩芽为原料,在特制的铁锅里,以适宜的火候,手不离茶,茶不离锅,用抖、抓、压、推、揉、搓等“六动”手法炒制,完全保持了茶叶的原味。得以上四大天时地利人和,洞庭山出产的碧螺春,其品质之上乘,风味之独绝,自在情理之中。

“入山无处不飞翠,碧螺春香百里醉。”那一款碧螺春,闪耀着诗意和文化,溯历史长河而来。对于今天的人们来说,早已演变成为一种时尚、一种情结。有人说,和尚饮茶是一种禅,道士饮茶是一种道,文人饮茶是一种文化。对于我这早已将茶融入生活的半个文人来说,此生,碧螺春不可或缺也!

(作者本名丁学东,系张家港市政协副主席)

老海拾贝

茶与爱情

张治毅

许多人喜欢用酒来搭配爱情。因为酒的浓烈、激情,约会时餐馆小酌,热恋时酒吧畅饮,婚礼上交杯合盏,哪怕失恋了,也首先想到要找个地方借酒浇愁。越喝越淡的茶,好像不足以与轰轰烈烈的爱情相提并论。但这只是表象,细究起来,茶与爱情的关系要比酒密切,而且更厚重、更绵长。

茶圣陆羽有一首《六羡歌》:“不羡黄金罍,不羡白玉杯,不羡朝入骨,不羡暮入台,千羹万羹西江水,曾向竟陵城下来。”

这首歌被推为茶诗经典,总让人觉得有点牵强。茶诗应当是写茶之诗,而不是茶人写诗。细品诗外之意,似乎更多是在写情。

相传,陆羽曾与青梅竹马的女诗人李季兰在湖北天门度过了美好的少年时期,若真如此,更能让人理解茶圣诗中的相思之意。

但因茶而提到爱情,恐怕更需讲起古代男女婚姻中的一种仪式。那时人们观察到茶树不能移栽,只能下籽播种繁殖,所以便把茶视为坚贞不移和婚后多子多福的象征。从男方方向女方下聘开始,就以茶为礼,称为“茶礼”。从订婚至结婚,要经过“三茶六礼”。“三茶”是指订婚时“下茶”,结婚时“定茶”,洞房时“合茶”,这些习俗随着现在男女自由恋爱而消散,只是在农村,或者少数民族地区,今天还能看到人们固守着传统,新郎迎亲会有开门茶,新娘告别父母要敬茶,人们用庄重的茶礼来期盼婚事的顺利与婚后的幸福。

如同失恋了可以喝酒,有的地方解除婚约也可用茶来表示。女方家人带着一包茶到男方家,找个机会放下就走,也不说话,男方自然明白这是“退茶”,遂断了继续交往的念想,避免双方尴尬。

湖北恩施产名茶“恩施玉露”,那里流传着一首男女对唱的民歌《六口茶》,生动地描述了一对青年男女互相钟情,以茶试探爱慕之心的场景,喝一口茶,一问一

答,唱和之间把家庭情况和双方的态度摸得一清二楚。这首带着黄梅腔的小调,听起来妙趣横生。要是现在的男女都会以茶歌传情,就不会在相亲时经常出现“尬聊”的场面了吧。

南宋诗人陆游晚年曾将自己亲历、亲见、亲闻之事写成《老学庵笔记》一书,这本“三亲史料”中记载:“男女未嫁娶时,相互踏歌,歌曰:‘小娘子,叶底花,无事出来吃盏茶。’”看来,以茶为媒,撩妹谈情,自古就有之。

现在大街上的青春少女行走都喜欢捧着一杯奶茶,不知道有多少是相恋的男孩请客的。可能这些请与被请的人都没想到,自己在无意中与古人用的是同一种谈恋爱的方法。

记得赵薇演过一部恋爱题材的电影,片名叫《绿茶》。听友人说,在西班牙,情侣们还将当地的马黛茶作为双方感情的试金石。马黛茶的传统喝法是一壶茶插着一根吸管,大家轮流喝。因为不太卫生,后来西班牙人一般都改成自己用自己的吸管了。但热恋的男女是不会介意用同一根吸管的,于是,在恰当的时机请对方喝马黛茶,只拿一根吸管,如果对方不拒绝,那就是接受你了。

再轰轰烈烈的爱情,最终也不过是柴米油盐酱醋茶的平淡日子。正如一杯清茶,有苦有甜,涩后回甘,虽不一定如胶似漆,让人脸红心跳,却也是茶水交融,你依我依。如果恰巧夫妻是爱茶人的组合,借一杯茶,将爱情保鲜,可以把平常日子过得有生气、有趣味。曾在一篇文章中看到,一对夫妻吵架吵得不可开交,妻子忽然起身为丈夫递了一杯茶道:“看你嘴巴都干了,喝口水咱们接着吵。”结局可想而知,丈夫哪里还吃得消再吵下去。

何妨“赌书消得泼茶香”,不要“当时只道是寻常”。(作者系杭州市政协经济委员会副主任)

茶讯

成都再举行川茶评审会

本报讯(记者 徐金玉)4月5日,第四届“四川十大名茶”及“四川名茶”评选评审会在成都市四川省农科院茶叶研究所举行,与会专家对70多家企业选送的80多款川茶进行了评审。四川省茶叶学会秘书长罗凡表示,经过公平公正的评审,4年一次的“四川十大名茶”及“四川名茶”名单近期将在媒体上进行公示。

这次茶叶的评选除了传统的绿茶之外,还有红茶、黑茶、白茶和黄茶等。四川农业大学教授杜晓介绍:“以前的川茶品种相对单一,偏重绿茶。这次评审的茶叶种

类特别丰富,覆盖了六大茶叶品类,说明了四川茶企不断创新,推出适合消费者不同需求的茶叶产品。希望通过评审将四川茶叶的质量标准进一步规范和完善,以天府龙芽为例,四川很多地方都在出产,需要通过评审将天府龙芽的四川标准制定出来。”

近年来,四川茶叶企业在注重产量的同时,也积极进行品牌的提升打造。四川省供货商商会秘书长张强表示:“相比沿海和云南等地,四川茶企对品牌的打造还比较欠缺,四川十大名茶和四川名茶的评审是四川茶企打造品牌,树立信心的一个重要机制。”

本次评选分为初审、专家评审、公示和正式公告几个阶段,整个评选采取了多种方式保证公平公正。评选邀请四川省内有丰富经验的权威专家按照国家标准进行盲评,所有茶叶通过编号采取双密码评选。四川省茶叶流通协会会长王云表示,除了茶叶的品质,专家评审组还将综合考虑茶叶企业的品牌影响力、市场规模、历史文化等,“这是综合性的加权评审,我们尽最大努力减少评选的人为偏差”。

据悉,第四届“四川十大名茶”及“四川名茶”评选活动由四川省茶叶学会、四川省川茶品牌促进会、四川省农业科学院茶叶研究所、中国(四川)国际茶业博览会组委会联合举办。这是继2017年四川举办第三届“四川十大名茶”及“四川名茶”评选之后,时隔4年再次举行“四川十大名茶”评选活动。

茶乡采风

“数字茉莉”四季香

衣宁春

近日,在“中国茉莉之乡”广西横县,户外的茉莉花田还处在春种、春管阶段,位于横县国家现代农业产业园核心区的“数字茉莉”种植大棚里的茉莉花已经盛开,芬芳怡人。

打开安装在大棚墙上的控制柜,轻点几个按键,农丽丽就完成了对大棚里种植的茉莉花的吹风降温、喷灌等控制。

农丽丽是横县现代农业产业园管理中心的技术人员,正在管理中心农艺师韦玉全的带领下,在产业园内进行茉莉花生产数字化管理。“大田种植的话,茉莉花盛花期是4到10月份。我们通过温室栽培智能控制,为茉莉花创造一个最佳的生长环境,可以实现茉莉花四季开花四季香。”农丽丽说。

据了解,为进一步提高茉莉花的产量和质量,延长茉莉花花期,推动茉莉花种植方式由粗放型向精细型转变,横县于2019年启动茉莉花生产数字化试点项目,主要建设茉莉花生产数字化设施种植基地、数字化标准种植基地、数字化大田种植监测基地,对茉莉花生长全程实现数字化精准管理。

其中,投资370万元建设的“数字茉莉”种植大棚,安装了全套智能的光照、温湿度控制系统以及监控传感设备,模拟茉莉花种植的不同生长环境。“通过传感器采集到的数据会实时传输到控制柜,我们就可以获得茉莉花的生长环境数据。再通过观察它的生长情况、产量,就可以分

析出来什么样的环境最适合茉莉花生长,形成最适合茉莉花生产的种植标准,以此提高它的产量和品质。”农丽丽说。

如今,在横县,按照标准种植的茉莉花花期普遍延长1至1.5个月,每亩增产约100公斤,花农每亩综合增收2000元以上。

除了种植大棚实行数字化管理,试点项目的户外种植基地也配备了湿度、降雨等传感器,以及监测、水肥一体化等设备,实现生产数据化、在线化、可视化。在韦玉全的演示下可以看到,只要通过一台智能手机,就可以随时随地观察花田情况,了解花田里的空气温湿度、土壤温湿度、降雨量、光照强度等信息,实现精细化种植和管理。

据了解,横县茉莉花和茉莉花茶综合品牌价值已超200亿元,是广西最具价值的农产品品牌。全球10朵茉莉花,6朵来自广西横县。横县是世界最大的茉莉花生产和茉莉花加工基地,茉莉花和茉莉花茶产量均占全国总产量的80%以上,占世界总产量的60%以上,享有“世界茉莉花都”的美誉。目前,横县正在以“企业+基地”模式建立茉莉花标准化种植技术推广机制,已有顺来、长海、大森等10个茉莉花加工企业建立了超5000亩的标准化种植基地,通过龙头企业的示范带动,种植新技术和现代化种植管理体系进一步在全县范围内推广,推动横县茉莉花种植更加生态、绿色、高效,继续扩大横县茉莉花的资源优势。