

茶业观点

西湖龙井也能制白茶?

——一位女制茶师的茶情心路

骆思敏 本报记者 李宏

“龙井茶也能做出白茶?”
“白茶不是福建的吗?”

面对这些质疑,女制茶师高嵩已习以为常。

说起“茶都”杭州,人们只知一绿一红。“绿”是西湖龙井,“红”是九曲红梅,却鲜有人知还有一白:龙井白茶。这是高嵩的新尝试,以龙坞村群体种土茶为不青原料,以白茶工艺制作的白茶。

10月的杭州,正值初秋,高嵩正在有条不紊地开始秋茶的制作。从第一次龙井白茶的诞生到现在,不知不觉,已然过了3个春秋。

白茶缘起

2019年6月一个晴朗的午后,在中国茶叶博物馆,杭州西湖大学校董葛航与高嵩畅聊茶文化。在谈及西湖龙井时,葛航好奇地问高嵩:“我们杭州西湖龙井那么好,能用它做出白茶吗?”

高嵩笃定地回答,完全可以。

彼时的高嵩,虽没有制茶经验,却已是与茶结缘10年的资深茶道师。或许是曾在茶园里抓一把鲜叶放入口袋,晒干后尝试一泡,竟别有一番滋味;或许是研习茶道10年对茶有种种不明的感应,似有个信念在告诉她,西湖龙井一定能制作出白茶,而且非常好喝。

这一想法萌芽后,高嵩马上付诸行动:学习制茶知识、请教制茶师傅、找原料、借设备。不同茶树原料,不同萎凋时间,不同烘焙温度,一次次地试验和对比。终于,她手工制出了第一款龙井白茶,取名“龙元白茶”。

这款白茶汤色透亮,口感甘冽,既有龙井茶的清甜,也有白茶的温润。即便新茶也没有涩青味,可泡可煮,茶香飘逸,馨人心扉。

“我选用的茶料来自西湖龙井核心产区:西湖区转塘街道龙坞茶村。而茶青是当地的群体种土茶。”高嵩在制茶时发现,用土茶制作白茶,相较于种植规模更大的龙井43而言,反而更能释放出馥郁的香气,也更耐泡。

“福鼎白茶的制作工艺为采摘一萎凋一烘干,我又增加了一道工艺——轻揉捻。揉捻是为了释放茶青中的芳香物质,泡出的茶才有香气,但又不宜揉得过重,汤感容易发涩。”高嵩说。

传递感动

龙元白茶的诞生之路充满磕绊,高嵩可谓一路披荆斩棘:曾在开始制茶前两天被告知原场地不能用,需要临时再找新茶厂;曾遭遇梅雨季节,面临青叶发霉大量损耗……然而,即使面对再始料未及的困难和阻碍,高嵩都从未想过放弃。

“茶在我心中,是一份温暖所在。我愿意克服困难,将这份温暖传递给更多人。”10年前高嵩开始研习茶道,是源于老师冲泡的那杯日月潭红茶。高山茶香伴着茶汤缓缓流至身体的每个部

位,一种沁入心灵深处的感动,从每一寸肌肤向外扩散,她感受到久违的触动和松弛。

也是从那时起,她暗暗下定决心:不仅要泡出一杯让人感动的茶,更要能制出一杯让人感动的茶。而这些年的倾心付出,不仅做出了一杯好茶,还得到很多意外之喜。

“每年,茶农都会用机器修剪茶叶芽头,等待来年茶树发新芽,制作明前龙井茶。而我们开始收秋季茶青后,茶农们手工采摘,还有个惊喜发现,来年春季茶芽长势更佳,茶叶品质也更好。”高嵩说。送茶青的村民边将茶叶摊在匾上,边和她感慨,“还好有你们收土茶,不然我们采下来的茶叶都要扔掉的,卖给你们还能赚些钱。”

“采茶的村民都是上年纪的大伯大婶,春茶后茶农的收入开始减少,忙碌了他们的他们难以赋闲,一听说有人收土茶可以卖钱,每日清晨天刚微亮就头戴手电筒上山采茶,午饭前顶着烈日背着满满一麻袋茶叶下山。看着茶农们的茶篓和满意的笑容,我们也觉得自己的工作更值了。”高嵩说。

茶的秋语

10月,正是杭州最美季节,龙坞茶村阳光正好,院子里飘着悠悠青叶香,高嵩走进茶厂。移步到揉茶区域时,耳畔更是传来欢声笑语。忙碌的大姐都是村里的农妇,揉茶的手法很是利落。

“需要的那张茶桌我已经让人去搬了。诶,这车茶萎凋得不够,要再晒晒呀。”另一边,陆厂长敞亮的嗓音常先人到达。话音未消,下一刻人已脚踏风火轮般去张罗晚饭了。

最里面的三排烘茶笼仍在24小时连轴烘,茶叶要定时翻动以免受热不均。主负责烘茶的小俞和大勇,已练就娃娃机般的机械手,手臂近乎固定地翻动着茶叶。“哗哗哗”茶叶翻滚的声音,是茶厂最悦耳的背景音乐。

“茶是有灵气的,一款手工茶好喝,并不靠原料和工艺,也离不开所有制茶参与者的能量聚合。”高嵩笃定地定地看着,顺手翻开身旁的烘焙笼,手伸入熟练地来回拨动,是茶叶烘透后才有的沙沙脆声。捧一把干茶到鼻前,闻着这第一道茶香。

她知道,又一锅茶,可以出了……

茶具,一张融入了自然峡谷风情的茶席就跃然眼前了。

弟妹提议由我主泡,我欣然接受。坐定,天蓝气清,不由得先深呼吸。抬头是如削的峡谷,清澈的溪水,低首是精致的茶器,等待开启的好茶。这难得的景致,让我更加用心地对待这茶来。因没有带烧水器,只能用保温壶里的水,我便挑选了一款细嫩的红茶。

茶香弥漫山水之间,我们边喝茶边聊天。原来,弟妹的朋友也是爱茶之人,这青瓷茶具和茶便是她带来的。然而,她过去饮茶只是为了提神解渴,对茶之好坏不求甚解,对茶之妙处知之甚少。与弟妹结交后,二人不仅相见恨晚,更成为茶友,相约无不有茶,茶也



链接

龙井茶好喝,茶树有几种?

认识龙井家族的奇珍异树

龙井茶是浙江特产,西湖龙井为中国十大名茶之首。很多人爱喝茶,却不知这杯中龙井,究竟是用什么品种的茶树制成的?位于杭州的中国农业科学院茶叶研究所(中茶所),正是揭晓答案的最佳所在。

这里藏着3000多份茶树资源的国家种质杭州茶树园。茶园中,除了大家熟知的龙井群体种、龙井43、中茶108等龙井茶当家品种外,还有许多长得各有千秋的龙井宝宝,它们的名字很多人没听过,模样更是没见过。让我们跟随中茶所茶树种质资源创新团队首席科学家陈亮,一起探秘龙井家族的奇珍异树。

“可以做龙井的茶树品种很多,你看,这是龙井群体种,它是第一代龙井茶品种。”在国家种质杭州茶树园,陈亮指着一片长势参差不齐的茶树说,用它做的龙井茶,大小颜色偏花杂,不如龙井43整齐漂亮。

群体种发芽迟,且早晚不一,茶农早春采500克“跑茶”,要跑上好几个山头。龙井茶中最忌的紫芽茶、茶农最不愿采的“蜜蜂蓬(瓜子种)”,龙井群体种中就比较少见。不过,群体种由不同个体组成,滋味比较丰富,部分消费者会更喜欢。

中茶所建所初期,为提高龙井茶品质和生产效率,老一辈茶叶科技工作者从云栖高地龙井群体种中选育了龙井43这个品种。当时,它的选育编号为“6043”,意指1960年第43号选种单株。在资源园中,1960年发现的龙井43母树,已移植至此,长

得有一人多高,生机勃勃。

龙井43是绿茶包括龙井茶的主栽品种之一,1978年它获得了“全国科学大会奖”。它的发芽比龙井群体种早7至10天,而且发芽密度大,一行茶蓬,密密麻麻一整天都采不完。用龙井43制作的龙井茶,嫩绿好看,清香匀整,滋味甘醇。

除了龙井43,中茶所又以龙井43枝条经辐射后,选育出第三代龙井茶新品种“中茶108”,比龙井43早发芽3至5天,而且抗炭疽病。其实,陈亮的研究员团队一直持续地进行种质创新,以龙井43为亲本培育了一些更早、更好的新种质,待以时日有可能成为第四代龙井茶新品种。

除了龙井43,中茶所专家还在龙井群体种中选育出了几十种,都收集保存在资源园中。比如叶片瘦长的叫龙井长叶,叶片圆阔的叫龙井圆叶,叶色特别绿的是中茶102,叶片小小长得像瓜子般小巧的叫龙井瓜子;茶芽发紫的是龙井紫芽,茶芽黄色的叫龙井花叶;还有,枝条“之”字形弯曲的叫龙曲等等。

喝茶,很多人追求一个“早”字,每年的春茶第一摘因此备受追捧。资源园里的茶树宝宝,可谓千姿百态,发芽早晚差异大,甚至可以达到50天。其中,有种4月底才慢慢春发芽的品种,专家们取名“不知春”。虽然因为发芽太晚,“不知春”在生产上没啥应用价值,但每份种质资源都蕴含了独特的基因,有它存在的意义。(中国茶叶学会)

茶疑解惑

第二届“永川秀芽”杯全国茶叶加工职业技能竞赛总决赛10月举办

本报讯(记者 李冰洁)近日,记者从第二届“永川秀芽”杯全国茶叶加工职业技能竞赛总决赛新闻发布会上了解到,该赛事将于10月份在重庆市永川区举行。

发布会上,中华全国供销合作总社教育社部部长李殿平表示,供销合作社系统一直高度重视茶产业发展,全国供销合作总社积极引导全国茶产业科学化种植、标准化生产,推动茶产业品牌建设与科技交流等活动,为茶产业发展提供科技、人才和组织保障。希望通过茶叶加工这一赛事平台让茶叶加工技艺充分展示、让参赛选手的职业技能充分交流提高,凝心聚力,共同推动茶产业的高质量发展。

竞赛主办方代表、中华全国供销合作总社职业技能鉴定指导中心主任杨荣表示,作为我国权威的茶叶加工从业人员技术评测与竞技平台,全国茶叶加工职业技能竞赛,给一线技能人才提供展示和交流技艺的舞台。希望借助这个平台,让传统茶叶加工工艺不断传承和发扬,让创新型、应用型、技能型的茶叶加工技能人才脱颖而出,持续为茶产业输送专业人才,共同谱写乡村振兴主题之下茶产业大文章。

据悉,第二届“永川秀芽”杯全国茶叶加工职业技能竞赛是国家二类赛事,竞赛自去年启动预赛以来得到了供销合作社行业内外广泛关注与参与。本次竞赛重点突出现场手工制茶的特色,结合理论与实践,将有来自17个省区市的近百名选手在总决赛中现场竞技,竞赛中前3名选手有机会荣获“全国技术能手”这一业内的最高荣誉称号,组委会还将根据赛事竞技情况对优秀参赛选手进行颁奖表彰。

本次大赛由中华全国供销合作总社职业技能鉴定指导中心、中国就业培训技术指导中心共同主办,重庆市永川区人民政府承办。

茶情速递

“温山御苑原产地产品”在湖州授牌

近日,“温山御苑原产地产品”授牌仪式在浙江省湖州市弁山举行,来自该市茶文化、茶产业、文学艺术等社会各界30余人出席。

温山御苑是中国最早的皇家御茶,产于“湖州主山”弁山茶区,距今已有1700多年的历史。自魏晋以来,南朝宋山谦之《吴兴记》、唐代陆羽《茶经》及李肇《国史补》、明清《茶董》《茶苑》《续茶经》等书均有记载。20世纪80年代,吴觉农主编的《茶经述评》认为:温山所出的御苑,可以上溯到孙皓被封为乌程侯的年代,并且当时已设有“御茶园”的推断。2020年,经当代学者考据,由南宋杨伯岩《臆庵》回溯,温山御苑茶名出处或可上推至东晋谢安的《谢茶启》。作为湖州最古老的名茶,温山御苑至今仍存于出产。

为切实保护弁山本土珍稀茶树种质资源,湖州陆羽茶文化研究会多年来积极扶持坚守小众历史名茶传承创新的微茶企、茶农和热心茶人,助推茶科技、茶经济和茶产业的高质量发展,弘扬中华茶文化。此次,通过勘察、调研,确定茶蒲子为古温山御苑重要产品,为此,立碑、授牌以启后世,彰显后世。

另悉,作为“第五届湖州弁山茶叙”核心主题,本次活动系由吴兴区陆羽茶文化研究会组织举办,茶蒲子茗香院承办。(震喻 彩娟)

茗海拾贝

秋分已至 快来喝茶

秋分过后,慢慢地昼夜温差逐渐加大,气候渐凉,真正的秋季到了。身边不少人开始出现口干舌燥、干咳少痰、皮肤干燥等一系列令人不悦的症状。茶中含有丰富的维生素和微量元素,可以有效防治感冒,茶多酚有较强的收敛作用,对病原菌、病毒有明显的抑制和杀灭作用,对消炎也有明显效果。

每当这个时候,身边喜欢喝茶的小伙伴总会有这样一个问题:“现在适合喝什么茶呢?”

喝茶首先要因人而异,无论春夏秋冬哪个季节饮茶,都要结合自身的体质饮用,如果您是属于体凉、胃寒、怕冷的阳虚体质,到了秋季,尽量少喝绿茶,以免腹泻不适。可以多喝一些相对平和的乌龙茶,既不会让身体太过燥热,也不会太过寒凉,还能给身体补充水分,润喉生津,缓解秋燥。平时适当喝点乌龙茶能够促进消化和脂肪的分解,具有解油腻、缓解咽喉不适的作用。

如果您是比较怕冷的人,建议可以喝些红茶,现在的天气逐渐转凉,一场秋雨一场寒,为了补充阳气排出体内的寒气,可以每天喝一壶红茶,红茶暖胃效果比较好。同时还可以尝试喝些小青柑,小青柑是一种比较可爱的茶,经常喝小青柑可以起到润肺化痰的情况,还有助于脾胃健康,对于那些消化不良的人,能够促进食物的消化与吸收,让肠胃更加健康,也能降低身体内的脂肪含量。

另外喝茶还要分时候,在空腹的时候,尽量不要饮茶,茶叶中含有咖啡碱等生物碱,空腹喝茶容易使肠道吸收更多的咖啡碱,导致人出现亢奋表现,如心慌、头痛、手脚无力、心中恍惚等,甚至出现茶醉现象。老年人肠胃更加脆弱,更容易患上各种肠胃疾病,更不宜空腹饮茶,尤其是浓茶,因为茶叶当中的鞣酸会刺激肠胃黏膜加重病情,引起消化不良、便秘等症状。

在睡觉前,尽量不要饮用浓茶,茶叶当中含有咖啡碱对中枢神经系统有明显兴奋作用,晚上睡觉之前喝茶水容易使精神兴奋,影响睡眠。同时,对于需要长期服药的人来说,服药期间不建议喝茶,尤其是服用助眠抗心律失常的药物,茶汤中的内含物会降低这些药物的效果。(中茶协)



当信阳毛尖遇上台湾乌龙茶

近日,由河南省台办主办的2021“百年圆梦 豫来豫好”两岸媒体联合采访活动走进信阳。在台商投资企业信阳盛德来茶叶有限公司,两岸媒体人深入了解制茶流程和工艺创新。据悉,该公司利用夏秋茶把台式乌龙的制茶技术和信阳茶叶进行有机结合,生产出高品质台式乌龙茶,口感好、香气浓、质地优。王有强 张志彬 摄

煎茶论道



面朝峡谷清溪,手持一杯香茗,相约三五知己……这个国庆长假,我的别样度假生活引来朋友们的艳羡。

每次回湖北宜昌弟弟家,有着万里长江第一溪之称的下牢溪是我们一定要去的。与以往不同,这次我们是去喝茶。因恰逢长假,弟妹提醒我们一定要早些出发,以免堵在进溪的汽车长龙里。

车行下牢溪,两岸的山峰层峦叠嶂,打开车窗,隐约能听到溪水流淌。寻得一处靠近溪水且平坦的位置,孩子们在溪水中玩耍,我们则布置起茶席来。我和弟妹展开原木色的折叠小桌,用各种竹编或藤艺的盘子盛放好茶点、水果,弟妹的朋友摆上自带的青瓷

溪水畔 有茶香

纪娟丽

在她之间变得更丰富充盈起来。

茶过半巡,我从北京来宜昌旅游的朋友及其爱人终于在堵车的龟速中抵达了。从车水马龙的公路下来,不过几十米之遥,这杯溪水间的茶香宛若另一个清静的世界。朋友夫妇也都是爱茶之人,无需客套,相视一笑,一句“喝茶”,便让他们连日来堵车堵人的烦躁得以缓解。

“出去要都这么精致的。”
“在这里喝个下午茶太美好了。”
……
朋友圈里,有朋友留言道。
“出去玩,带这么多东西,多麻烦、多累啊。”
也有朋友这样说。

两种态度,反映的是两种选择。如果是游客,总是在匆忙赶路,那必然是累的,带这么多东西也必是多余。如果是茶客,把眼前的风景只当成喝茶的背景,那必然是怡然的。因为爱茶人喝的是茶,品的却是在不同环境下一份安然的心情。

爱茶的人,通常有几分“矫情”。在我的朋友圈中,不时看到各种茶席,有在山花烂漫处,有在白雪纷飞中,甚至

有在火车、飞机上。作为一片神奇的东方树叶,茶蕴含着山川灵气。中国人对于饮茶环境的要求更是古已有之。文震亨在《长物志》卷十二香茗中,对于饮茶的环境,是这样说的:“构一斗室,相傍山斋,内设茶具,教一童专主茶役,以供长日清谈,寒宵兀坐。”文震亨的曾爷爷文徵明同样爱茶,还绘有《惠山茶会图》,描绘的是一群文人雅士在无锡惠山以茶会友的情景。

爱茶之人自然离不开茶具。古代文人诗词中可见他们常携茶具而行。唐代皮日休《褚家林亭》:“萧疏桂影移茶具,狼藉蘋花上钓筒。”元代王逢《排难行》:“我时载茶具,荡漾五湖船。”

古人不仅注重喝茶的环境,还注重喝茶的人。知己一二,好友三五,常常是古人饮茶图的标配。然而,千金易得,知己难求。有时候,只有你把自己的喜好和趣味展现出来,才能遇到彼此吸引的人。想起一位朋友,她多年如一日举办林间茶会,只身一人在各种山花烂漫处、名胜古迹旁用心筹办茶会。我想,她大概不仅是为了人在草木间,静心品一杯茶,不仅是为了传播茶文化,更是渴望遇到知己罢了。