茶业视点

太行山下桐花村：“南茶北移”这10年

本报记者　徐金玉

茶树，中国地理方位最北能种在哪里？这是一个为无数茶人探索不止的话题，一代又一代茶人从前辈手中接过接力棒，用锲而不舍的实践去不断攻破和更新着答案。

在河北省邢台市临城县的桐花村，就有这样一方绿色精灵，已在此落户10年。它们的守护者——曲保民和杨素珍夫妻俩，在此租地30亩，栽种茶苗24万株，建成了邢台市第一座茶园——东篱茶园。而这片茶园也用顽强的生命力和满眼的秀色，成功见证了“南茶北移”新的历史，印证着北方茶园新的标记：北纬37°40′，东经114°13′。

别样风光

漫步于桐花村的东篱茶园，眼前碧色一片，郁郁葱葱的茶园间，竟是满鼻的清新草香。原来，此时正是人工除草的时节。切碎的杂草厚厚地铺在茶垄间，踩上去咯吱咯吱响。

“我们不打农药、不施化肥、不施用除草剂，这种将杂草还于土地的生态循环方式，使得它们不再是争抢土壤养分的‘敌人’，反而成了茶树肥料的有益助手。”河北省临城县政协常委、东篱茶文化艺术馆总经理侯文芳笑着说。

而在一亩亩茶园间架起的拱形钢架，同样引起了记者的关注，这在南方的茶园很少得见。

“由于我们纬度偏高，四季分明，对于被称为南方嘉木的茶树来说，气候不算很友好，尤其冬季是茶园最难挨的时候。”侯文芳说，“东篱茶园引种的茶树属灌木型，是小叶种的茶树，虽然耐寒性较强，但耐寒的最低温度也只有零下10℃左右，而且时间持续数日，仍会死亡。为此，在11月底、12月初，我们会在架子上铺一层塑料膜，来阻挡冬日寒风。等4月初临近采茶季时，再将塑料膜揭下。用塑料大棚保护茶树安全越冬是必须具备的条件，大棚又称为越冬冷棚。”

艰辛历程

“茶树种活了吗？”“茶树死了吗？”“茶树怎么样了？”

前些年，几乎每次见到友人，曲保民夫妇和侯文芳都会听到这“灵魂三问”。

“最开始，有太多反对的声音，也有很多人持观望态度。”侯文芳说，她从茶园建设的前一年——2011年加入团队，和杨素珍一起经营东篱茶馆。在见证了曲保民夫妇从零起步、到建成整片茶园的全过程后，她深深地为茶人身上的执着精神所打动。

“南茶北移”是无数茶人科研的课题，曲保民夫妇正是站在了“巨人”的肩膀上——20世纪90年代，河北省农业科学院蔬菜所书记张占义打破了“茶不过黄河，闯不过北纬38°线”的历史，在河北省灵寿县试种成功，培育出了太行山高质量的绿茶——灵寿茶龙井43。

这一创举鼓舞了杨素珍，她和丈夫找到张占义，虚心求教，也想在河北再为茶开拓一片天地。在张老师的指导下，他们反复论证，终于选好了适宜的植茶地址桐花村。

侯文芳至今还记得那一天。“2012年3月16日，第一批茶苗来了。正在卸车的时候，天空忽然飘起了雪。我们从未经历过这种情况，当时，曲大哥赶紧给张老师打电话，担心下雪天气会对茶苗栽种有影响。在张老师的安慰和建议下，我们先把茶树用塑料裹住，等雪停后，才开始栽种。”

而在2014年，另一场大自然的考验又降临了。当时天气炎热干旱，刚落稳脚跟的茶苗由于缺水都蔫了。为了及时供水，曲保民买来水桶和扁担，沿着崎岖的山路，来来回回、上上下下走了一整天，又一车一车拉水上山，硬是靠这样将这24万棵茶苗保住了。

“还有一年，正值采摘季时，我们将塑料薄膜去掉后，茶园却突遭倒春寒。一觉醒来，芽头都因冻伤而发紫，承受了不小的损失。”侯文芳回忆着茶园建成后的每一步历程，在这说不尽的故事里，都是不为人知的艰辛过往。

无限憧憬

“茶多酚含量高达21.2%，氨基酸含量高达4.6%，咖啡碱含量却低至3%，均达到优质茶标准……”2014年，当这份由茶叶质量监督检验测试中心出具的检测报告出炉时，侯文芳的心才算真正落了地。

“专家们‘两高一低’的评价，不仅肯定了茶树能在北方栽植存活的成绩，而且用科学数据说明它们长得很好，品质优越！由此制成的成品茶，鲜爽度高、耐泡性强，有清新的花香和嫩栗香，可以泡七八泡左右。”侯文芳笑着说，这样的品质主要源于它独特的气候，太行山的绿茶较南方绿茶晚采近两月，直到谷雨前后才能开采。累积的养分、特殊的气候特征，为它的品质保驾护航。

现如今，每到采茶季，曲保民都几乎是黑白颠倒地忙碌。“他不仅平时看顾茶园，做茶也全靠他。起初，我们是请杭州的师傅来做茶，曲大哥学会后，开始自己做。不仅如此，我们根据市场需要，还制作了红茶、白茶。现在，茶叶销售到了北上广等地，新茶将至时，老客户已纷纷下单，完全不愁销路。”侯文芳笑着说。

当地的村民更成了茶园的受益者。“过去北方没有茶园，我们便手把手地教他们如何采茶，现在已有不少采茶能手。到了采茶季，还有邻村的年轻妇女将孩子交给老人，来茶园采茶，增添了一份收入来源。等到了夏秋季节，他们又可以到茶园里进行人工除草等。不少农户因此增收了一两万元。”侯文芳说。

现在，只要一有时间，侯文芳都会从县城的茶馆出门，驱车一小时左右来到茶园。看着满园生机的茶园，她总会忍不住心生感慨：“从零起步，把不可能变为可能，10年，我们让这片茶园在太行山下安了家，将人们想都不敢想的一件事干成了！我想，这一实践将成为茶叶种植历史上浓墨重彩的一笔，它也将成为茶人勤劳致富、乡村振兴版图中的一道亮丽的风景！”

茗海拾贝

雅俗兼备的宋代茶生活（下）

沈冬梅

宋代“客来敬茶”已经成为全社会的风习，茶在邻里交往中也起着相当重要的作用。

如《梦粱录》卷十八《民俗》记南宋杭州邻里之间不论有事没事，“朔望茶水往来，至于吉凶等事，不特庆吊之礼不废，甚者出力与之扶持，亦睦邻之道者，不可不知”。茶汤往来互通消息，与吉凶庆吊之事随礼甚至出力相帮等，成为不可不知的睦邻之道。如果有新住户搬来，“则邻人争借动事，遗献汤茶，指引买卖之类，则见睦邻之义。”

在南方许多地区甚至形成以茶称名即俗称“三茶”的婚姻仪礼，即相亲时的“吃茶”，定亲时的“下茶”或“定茶”，和成亲洞房时的“合茶”。《仪礼·士昏礼》中记昏礼有六礼，自茶进入婚礼后，“三茶六礼”则成为举行了完整婚礼、明媒正娶婚姻的代名词。

宋代社会生活活动频繁，公私宴会、红白喜事不断。为了应付日益繁多的宴会，“官府各将人吏，差拨四司六局人员督责，各有所掌，无致苟简”。所谓四司，乃帐设司、茶酒司、厨司、台盘司，六局乃果子局、蜜煎局、菜蔬局、油烛局、香药局、排办局。

茶酒司所掌的职责是专掌客过茶汤、斟酒、上食、喝揖而已。尤其是为民庶办筵席，茶酒司主事甚多，几乎包揽了所有事情的所有过程，宜其在四司六局中次第最先。

茶酒司等四司六局是官府中的服务性机构，民庶亦可“于官司差借执役”。同时，市肆中也有专门的人员名“茶酒厨子”，为民庶办理红白喜事、请客宴席一类的事情。在两宋汴京及杭州这样公私生活终日繁忙的大都市，对于便捷的饮食都有需求，而茶事都能从自己的角度去满足这些需求。

两宋都城中主要商业街上，都有众多的饮食店，为大众尤其是“市井经纪之家”提供快捷饮食。《梦粱录》记杭州“处处各有茶房酒肆……经纪市井之家，往往多于店舍旋买见成饮食，此为快便耳”。即使寒冬夜间都有经营：“冬月虽大雨雪亦有夜市盘卖，至三更后方有提瓶卖茶，冬间担架子卖茶馓子慈茶始过，盖都人公私营干深夜方归故也。”“夜市于大街有车担设浮铺，点茶汤以便游观之人。”

大都市里，忙着自己做生意的人都没有时间做饭，遍布城区的茶坊酒肆为其提供快捷方便的饮食。有些经纪之人，甚至自己家里就根本不准备蔬菜饮食。至晚三更前都有夜市，而半夜三更，即半夜十二点后，还有提茶瓶卖茶、挑担设浮铺卖茶、馓子、慈茶者。全天候为城市居民、游客提供茶饮、小食等服务。

茶坊茶肆、提瓶、担架浮铺，都是在陆地上为民众提供茶饮茶食服务，而盛行在西湖上乘船游玩的杭州，还有多种小船为湖上的游人提供茶事服务，《梦粱录》记“更有卖鸡儿湖、海蜇螺头及点茶、供茶果婆嫂船，点花茶、拨糊盆、拨水棍小船”，为游人提供点茶、点花茶、茶果等茶饮和小食。

总之，茶事的社会服务为庶民的社会生活提供了很大的便利。两宋京城大都市茶事社会化服务程度，不亚于当今服务业已经成为社会支柱产业的状态，令人赞叹。

（作者系中国社会科学院古代史研究所首席研究员、中国国学研究与交流中心茶文化专委会主任）

茶情速递

斗茶品茗度炎夏

本报记者　凌云

夏日炎炎似火烧，清茶一盏涤尘烦。

近日，第十六届中国（重庆）国际茶产业博览会暨“巴味渝珍”杯重庆市第五届斗茶大赛·川渝茶叶品牌联展在重庆南岸区举行。高温酷暑中的缕缕茶香，吸引了众多市民欣然前往。

“巴味渝珍”斗茶大赛是重庆市茶叶界最高级别赛事活动，今年冠军花落谁家，引起茶友们广泛关注。重庆市农业农村委负责人介绍，本届斗茶大赛规模空前，是历届大赛参赛区县和企业最多、茶产品最丰富的一次。共有108个产品参加初赛角逐，51个产品进入决赛，最终28个产品夺得大奖，其中，云岭·永川秀芽、皇茗苑·秀山毛尖、三峡涌湖·三峡红、金凤香译·不染、山城·重庆沱茶5款茶叶获五星冠军；边城韵·秀山毛尖、王一哲·永川秀芽等23款茶叶获金奖。

这些脱颖而出的茶叶品种是如何“斗”赢的呢？专家介绍，评审专家按茶叶审评国家标准《GB/T23776-2018茶叶感官审评方法》要求，从外形、汤色、香气、滋味、叶底5方面进行盲样评审。如通过观察干茶整体的形状、色泽、嫩度、整碎和净度来评价茶叶的品质和等级；通过观察茶汤的颜色、明亮度、黏稠度来评价茶叶的发酵度等信息；通过品鉴茶汤中的甜、苦、涩、鲜、酸等滋味来判断茶叶内涵物质的协调度和丰富度……

除了斗茶令人大开眼界增长见识，记者在现场还看到，本届茶博会不仅吸引了全国各地600余家品牌茶企参展，汇聚了六大茶类、茶食、茶服、茶器具、陶瓷、工艺品等茶产业链产品，还特别打造了川渝茶叶品牌联展，举办了川渝茶产业融合发展高峰论坛、川渝茶馆业峰会等，唱响了一出川渝茶业发展的“双城记”。

川渝大地有着悠久的产茶历史和深厚的茶文化，孕育出了永川秀芽、三峡天丛、南川大树茶、秀山毛尖、巴南银针、蒙顶甘露、天府龙芽、宜宾早茶、川红工夫、筠连红茶、屏山炒青等誉满川渝、香飘世界的名茶。茶博会上，但见茶叶“粉丝”们尽情徜徉在茶香四溢的世界里，自在品茗，论道茶经，不知不觉间已将暑热暂抛云霄之外，留得清香盈袖，清凉满心。

中国（济南）第十六届国际茶产业博览会暨第十届茶文化节开幕

本报讯（记者　徐金玉）近日，以“茗聚泉城·茶香天下”为主题的中国（济南）第十六届国际茶产业博览会暨第十届茶文化节在济南茶叶批发市场开幕。

中国茶叶流通协会会长、全国茶叶标准化技术委员会主任委员王庆在开幕致辞时表示，“天下泉城”山东济南是茶叶产品走向北方销区的重要节点，泉茶在这里有机融合，走出了一条文旅茶集群化、产学研一体化的特色茶产业发展新路。济南茶叶批发市场自成立以来，为促进我国南茶北销、弘扬茶文化、繁荣茶经济、推动茶产业发展作出了很大贡献。

业内人士纷纷表示，本次茶文化节的顺利举办，将为茶叶消费市场注入新活力与新动力，持续提升济南茶产业的社会关注度与影响力，力促济南及北方销区茶叶市场尽快实现全面复苏，为山东乃至全国茶产业的高质量发展贡献力量。

据悉，本届茶博会由中国茶叶流通协会主办，济南市人民政府、山东省供销合作社联合社重点支持，济南市供销合作社、济南日报报业集团、济南市茶叶行业协会、济南茶叶批发市场集团有限公司等单位共同承办。

煎茶论道

茶诗亦可成佳联

张治毅

中国是诗的国度，也是茶的国度。诗与茶，同在文化圈层，相互成就是自然而然之事。

文人雅士离不开“琴棋书画诗酒茶”，以诗写茶，以茶入诗，留下无数佳句。把茶诗中最精华的部分摘取出来，制成茶联，悬于茶楼、茶亭、茶室，赏书法之美，想意境之深，与风景相宜，合茶人心意，比茶诗更多了几分立体的画面感。

茶都杭州，茶楼茶室随处可见，通常都要在门口或室内挂几副对联。有想法的主人，内容自撰自书，雅俗自赏。追求细节的，从古人书中摘几句，品位立现。也有图省事的，请人把茶人尽知的“吃茶去”或“禅茶一味”写来横于门楣，倒也让人挑不出毛病。

杭州知州苏东坡爱茶擅诗，曾有关于他手书趣联调侃径山茶僧的故事流传，说的是他初访径山，被有眼不识泰山的和尚轻慢，后来知道是大名鼎鼎的苏子莅临，遂赶紧请上座、奉香茶，临别前还厚着脸皮请其留下墨宝。爱开玩笑的苏东坡提笔写下一副对联：“坐、请坐、请上坐，茶、敬茶、敬香茶”。

这个故事传说甚广，地点是否在径山，后人颇有争议，但苏东坡随意写出的茶诗水平之高是大家公认的。“欲把西湖比西子，从来佳茗似佳人”，这副后人集句而成的茶联经典，下联出自《次韵曹辅壑源试焙新茶》，苏东坡自称当时也是游戏之作。

苏东坡为杭州留下的茶联艺术高度无法超越，并不妨碍后人继续为杭州茶楼撰写茶联，也有佳作频出。“莠翠堂”茶馆有一联：“泉从山出情谊洌，茶自峰生味更圆”。这副茶联出自明代文人陈继儒的诗作《试茶》。以现代人的茶叶知识去解读，当是用虎跑泉水泡产自狮峰山的西湖龙井茶吧。

联句既是大门装饰之物，也能作为广告语。陈继儒曾写有《小窗幽记》，与《菜根谭》和《围炉夜话》并称“处世三大奇书”。写出好的茶诗自然不在话下。

西子湖畔的茶人之家，挂有多副名家书写的茶联，其中一副是“一杯春露暂留客，两腋清风几欲仙”。曾看过一篇介绍文章，说这副茶联出自清代诗人郑清之。但笔者查了一下得知，郑清之是宋人，翻遍他留下的300多首诗，也没找到这一联。倒是发现郑清之的确是个爱茶之人，他多次去过龙井寺，写过多首《茶偈》，比如这一句：“书如香色倦犹爱，茶似苦言终有情”，也很适合作为茶联。

至于那句“一杯春露暂留客，两腋清风几欲仙”，实际上是宋代翁元广《题临江茶阁》诗中的诗句。全诗如下：“门外黄尘没马鞯，溪山对此独翛然。一杯春露暂留客，两腋清风几欲仙。可但唤回槐国梦，不妨更举赵州禅。凭阑得句未易写，尽日孤烟白鸟边。”

“泉憩茶数瓯，岚行酒一酌”。从诗中走出的茶联，抱柱而悬，安静地注视着人来人往，日复一日。希望爱茶的你，在走进某一间茶楼之时，也认真地与茶联对视一眼，读一读它。

（作者系杭州市政协经济委员会副主任）

茶疑释惑

普洱熟茶发酵用水的奥秘

杨静茜

地势崎岖的云贵川地区，是美食家享受发酵食品的天堂。这个区域不仅盛产令人回味无穷的美酒，还诞生了普洱茶、宣威火腿、豆豉等一系列风味独特的发酵美食。白酒的浓烈、火腿的咸香、豆豉的香辣、普洱茶的醇厚，酸甜苦辣咸醇纷至沓来，各种滋味互相调和。在这片土地上，人们大口喝酒，大口饮茶，大口吃肉，纵情生活。而这些发酵食品的美妙滋味，离不开这一区域的水。

说到茶，更不能不谈水。在明代，茶人许次纾说：“无水不可与论茶。”袁枚也曾说：“欲治好茶，先藏好水。”对于熟茶而言，不仅泡茶的水很重要，发酵用水也很有讲究。普洱熟茶的“一生”有两个重要阶段：第一个阶段是从鲜叶变为晒青毛茶(半成品)，这一过程决定了它的出生。第二个阶段，晒青毛茶渥堆发酵，这决定了它的滋味养成。在熟茶滋味养成过程中，水是关键因素。

水分是发酵的前提，温度是关键。洒水的作用就是提高温湿度，保证茶叶发酵顺利进行。研究发现，水分少于15%，发酵无法顺利进行，茶叶滋味苦涩、汤色橙红、香气也比较青涩。但水放得太多，就会让茶叶腐烂，让发酵无法顺利完成。水分含量在30%—40%为宜，但发酵师在发酵熟茶的过程中也要根据原料的老嫩程度进行调整。

发酵用水，用什么水颇为讲究。在一些发酵师的眼中，水就是发酵的重要原料之一，不同的水发出来的茶是不一样的，在“茶都”勐海，我们寻访了两种不同的发酵用水：井水发酵以及山泉水发酵。

在勐海县城南边曼贺村的佛寺旁，有一口水井，被称为“勐海第一圣泉”，附近的村民每天都会到这口井打水，圣泉水清冽甘甜。圣泉附近有一条茶叶街，店铺的老板也喜欢打圣泉水去泡茶，当地人告诉说，用圣泉水泡熟茶，滋味更加甘甜厚滑。

在离圣泉不远的地方，是业界著名的勐海茶厂，勐海茶厂里也有一口神奇的水井，叫作“一源井”，勐海茶厂熟茶发酵车间的发酵用水便来自这里。勐海茶厂十分重视井水的保护，水井盖有防护罩，防止灰尘和落叶落入井中，它24小时处于严格看护之下，不可随意参观。

不少人认为，这口井是勐海茶厂熟茶发酵的灵魂。中茶前总经理魏谋成在勐海的熟茶厂参观，水井要经过三道加锁的门才可以看到，在熟茶生产者看来，水是不亚于茶的存在。

勐海味的形成，勐海的水起到了不可忽视的作用。勐海大约有近百家成规模的熟茶发酵厂，几乎每家都有自己专门的发酵用水。井水所含矿物质与当地的地质条件相关，微量元素的占比比较固定，具体这些元素对熟茶发酵有何影响，需要严谨的科学分析。

许多大厂选择井水发酵的同时，也有人采用山泉水进行发酵。从发酵工艺和品饮体验来看，这是一个值得期待的尝试。

陆羽在《茶经》中指出，泡茶的水，以山中流出的山泉水最佳。山泉水的水源要求是在特定受到保护的山区，区域内无污染，周边也无其他污染进入水源区域。山泉水在流淌的过程中经历了山体自净化作用，本身含有一定量的矿物质。

我们在茶区走访时发现，有发酵师会采用市场上出售的品牌山泉水进行发酵，但这种操作因为成本问题，并不普遍。与此同时，也有发酵师采用本地山泉水进行发酵。

在勐海一带，山泉水资源丰富，这些泉水就隐藏在原始森林之中。“版纳之巅”滑竹梁子的山泉水是当地颇有名气的发酵用水。从勐海县城出发，到滑竹梁子取山泉水，一个来回要四五个小时，厂家之所以会费如此之大力，是觉得用山水泉发酵的熟茶，滋味更加甘甜、清冽，也更受茶友欢迎。市场上用山泉水发酵的熟茶并不难找，有兴趣的茶友可以购买对比品鉴，也是喝熟茶的一种乐趣。

在过去，普洱熟茶总是给人一种便宜、粗糙的感觉。在绿茶为大的中国饮茶传统中，熟茶发酵在最近30年遭遇了很多误解。随着工艺的提升、市场的发展，我们对熟茶的认知也在不断改变。在市场逐步扩大的基础上，人们对熟茶口感也有了更多元的追求。对水的精细要求，是一个有益的尝试，每一种尝试，都丰富着我们的味觉体验。