

开发“古早味”茶,将中医药与生物技术引入茶叶深加工,建茶文化馆,汽车与茶产业“工匠跨界对话”

一杯秋茶的匠心与创新



秋茶采摘完成后,茶市风云再起。如何在市场中奋勇争先?如何推广茶文化?如何提升安溪铁观音品牌?茶人们做了多方探索。

推出新产品,以应对市场新趋势,并让市场来检验新产品;将传统中医药与现代生物技术相结合,开发新品;建百茶园和茶文化馆,吸引各地爱茶人;为企业家和工匠举办活动等。各种创新举措拓宽了安溪茶的销路,提升了安溪茶的品牌价值。

□本报记者 谢伟端 通讯员 吴明娜 章丽香 陈彤熏 文/图(除署名外)

大师师徒联袂研发传统味“山韵”茶

李金登和爱徒陈艺峰都是安溪铁观音大师,他们一起研发新的铁观音,使这种铁观音带有山的韵味,且具有独特的工艺香。

安溪县虎邱镇,是安溪四大当家品种之一的“黄金桂”的发源地,也是安溪铁观音的核心产区之一。帮助李金登斩获首届安溪铁观音大师的原料便是出自这里的双都村。难得的是,李金登的爱徒陈艺峰也是凭借双都村基地的茶青摘得第三届安溪铁观音大师赛桂冠的一片茶园俩大师,原料品质,可见一斑。最近,师徒两位安溪铁观音大师就利用这片茶园联袂推出传统味道的新茶。

李金登的茶园基地所在的山头叫“九崖山”,系山中原有九条瀑布悬挂而得名。他说,茶园平均海拔在900米左右,植被保存得相当完好,几近原始。生长其中的茶树,并非“主角”,也只是生态系统中的一分子。530亩的茶山,种植了铁观音、本山、毛蟹、黄金桂、金观音、大叶乌龙、竹叶奇兰、佛手、雪梨、梅占等10个乌龙茶类

树良种。

不同于一些茶园的酸性红壤土,九崖山茶园里的土壤是风化程度较高的砂质土,即陆羽《茶经》所说的“烂石”,是茶树生长最理想的土质。“从表面上看,茶树就像是长在岩石上的。但岩石并没有想象中的那么坚硬,它很脆,你随便用点力掰一下就碎了。”李金登一边说着,一边徒手将面前的岩石整块掰了下来,碎屑纷飞。

“烂石”有机质含量较高,做出来的铁观音,香气闻起来很像生花生,滋味清醇甜润,回甘快。李金登把这一“观音韵”命名为“九崖韵”,属于九崖山特有的韵味。“宝地”是自然的馈赠,或出于敬畏,或出于感恩,李金登对茶园总是呵护有加。他配制了辣椒水,与烟叶交替使用,防治病虫害,守护茶杯里的安全。

原料仅仅是打造好茶的第一步,接下来就要轮到制茶师上场了。在20多年的制茶生涯中,李金登练就了一个灵敏度很高的鼻子,并据此总结出了一套“闻香识茶”法。他介绍说,铁观音的叶片从茶树上

被采下,本身就自带50多种香气成分。经摇青后,香气就会扩增至500多种。“要从采摘下来的香气,来判断摇青要摇多久。摇青后的香气,又决定了杀青的程度,环环相扣。每个环节,都有该环节特有的香气特征。这种香来了,就会提醒你进入下一个环节。做茶全程,都要靠经验来判断。”“看青做青”,在李金登这里变成了“闻香做青”。今年秋茶季,李金登和陈艺峰师徒结合多年制茶经验,按照传统制作工艺研发了一款“古早味”的新茶,这款茶不仅香气足,而且带有九崖山的韵味,具有独特的工艺香和地域香,“喝了以后会打嗝、出汗”。



中医药与生物技术融入茶叶深加工

融合中草药材、活性小分子肽与茶元素,茶叶深加工探索出一条传统中医药与现代生物技术相结合的食药同源之路。

与李金登师徒等茶人在安溪铁观音的基础上进行研发新品不同的是,安溪茶人汪健仁则另辟蹊径,在安溪推广种植青钱柳甜茶,并通过深加工推出新品。在其系列产品中,青钱柳是重要原料。“青钱柳为胡桃科植物,气清香,味淡,有祛风止痒、降血糖、降血压、降血脂等作用,具有食药同源价值。”南京林业大学教授(二级)、博士生导师,国家林业和草原局“青钱柳国家创新联盟”理事长方升佐这样表示。对安溪县通过茶园套种青钱柳,加大青钱柳培育种植,带动生态环境效益和社会经济效益双提升这一复合经营做法,方升佐予以赞赏。

汪健仁就是倡导茶园套种青钱柳

的发起人。汪健仁介绍,2014年,他在自家的有机茶园发现野生青钱柳,从那时起,就开启了研发种植之旅。近年来,已在安溪县桃舟、感德、长卿、虎邱、金谷等乡镇为近万户村民免费提供青钱柳树苗,在茶园大规模套种青钱柳30万株,拓展建立了10000亩的青钱柳种植基地。产业化种植之后,2020年,汪健仁又开始探索青钱柳生态价值的实现路径。从邀请专家团队对青钱柳进行全基因组、转录组和代谢组分析,到陆续完成青钱柳葛根胶囊的小试、中试,再到进行安全性毒理学试验、功能试验、功效成分鉴定等,最后成功完成试食试验,并研发出系列健康产品。



培育百茶园建设茶文化馆

培育一个百茶园,建立一个茶叶试验基地;建茶文化馆,展示、传播安溪铁观音文化。

中国制茶大师陈素全不仅在今年秋茶季推出新品,还建了百茶园和茶文化馆,进一步推广安溪铁观音。“制作高品质的茶叶,就要从选择茶山开始抓起。”陈素全说,要想精制一泡好茶,从茶山选择开始,每一道环节都至关重要。赤红土、阳光充足、空气通透……这样环境下制出来的铁观音,才会有特殊的韵味。数十年如一日坚持做好一泡茶,陈素全对于茶叶的喜爱近乎“偏执”,这样的“痴迷”,让他萌生了让茶文化走得更远的想法。

培育一个百茶园,便是陈素全的做法之一。“每次出门去外地,我都要寻找一份当地茶叶品种的样本,并把主流品种的茶苗买回来培育、种植,我的目标是培育一个百茶园。”陈素全透露,至今他已收集了1000多种不同品种的茶样。他说,在茶山育种百茶园,也是想建立一个茶叶试验基地,深入了解各种不同品种茶叶的特点,并把它们的一些优点“嫁接”到安溪铁观音的种植和制作上来。

如今,陈素全已在茶山种植了48种茶树,每种茶树的种植面积在2—5亩之间,培育百茶园的愿景已走近半程。他表示,自己培育百茶园的步伐不会停歇,直至达成目标。

陈素全对安溪铁观音有着难以割舍的情愫,他渴望把安溪铁观音和其背后蕴藏的深厚茶文化传播给海内外的爱茶者。为了传播安溪铁观音的文化,陈素全去年在厦门设立了500多平方米的陈素全茶文化馆,让喜爱安溪铁观音的爱茶者,可以在品鉴大师茶的同时,更深入地了解安溪铁观音背后的茶文化。不仅如此,他还在安溪设立面积达2000多平方米的陈素全茶文化馆。“茶文化馆是展示、传播安溪铁观音文化的一个重要窗口,我会坚持做下去。”感慨之余,陈素全并不满足于此。他说,自己的愿景是建立一个茶博物馆,让包括安溪铁观音在内的各种茶叶相关的茶品、器具、设备、种植技艺、茶文化等,都能在博物馆里得到充分展示。在这里,大家可以更加深入地了解安溪铁观音,更加理解茶叶背后深厚的文化底蕴,进而爱上铁观音,爱上茶文化。

汽车产业与茶业共铸民族品牌

近日,两场别具一格的活动将铁观音品牌进一步推广。

11月25日,“茶敬工匠精神 共铸民族品牌”大型品茗主题活动在吉林长春一汽解放集团股份有限公司举办。来自一汽解放的员工代表、长春市茶叶爱好者近2000人参与大型品茗主题活动。活动期间,同时,举办了安溪铁观音制茶技艺展示,全国著名茶学家孙威江教授《铁观音品质特征及其健康属性》讲座,2023年春、秋安溪铁观音茶王赛颁奖仪式,安溪铁观音金奖茶王赠送一汽解放劳模工匠仪式、安溪县茶叶促进会第三理事会第三次会议等系列活动。

长春是国家历史文化名城,著名的中国汽车工业基地,中国汽车工业的摇篮。一汽始

终坚持匠心制造,创造了中国汽车工业史上诸多“第一”。

安溪县茶园面积60万亩,茶叶年产量6.2万吨,涉茶总产值320亿元。安溪铁观音区域公共品牌价值1432.44亿元,已连续8年位列全国茶类首位。2022年,安溪铁观音先后被联合国粮农组织和教科文组织认定为“全球重要农业文化遗产”和“人类非物质文化遗产”,是名副其实的茶界“双世遗”。2023年5月,安溪铁观音入选“2023大众喜爱的中国茶品牌”“2023外国人喜爱的中国茶品牌”,位列“中国名茶品牌传播力指数”第一名。今年5月,安溪铁观音先后走进了联合国总部纽约和粮农组织总部罗马,为中国农产品、中国茶叶争光。

安溪铁观音制作工艺精湛,是世界茶品类中工序最复杂、农业科技含量最高的制茶技艺,历经3大阶段、10道工序,36小时,臻于至善,精益求精。工艺最核心的工序是做青阶段,需要“看天做青、看青做青”,既要密切感知茶青颜色、香气、柔韧度的变化,又要细致感受气温、湿度变化,需要制茶师傅匠心独运,稍有不慎,一泡好茶便失之交臂,素有“千揉铮铮骨,百焙妙圣香”之美誉。品茗活动中,安溪铁观音制茶大师现场为一汽解放的员工代表展示铁观音制作工序中的做青工艺和包揉工艺,演绎安溪铁观音“香气是摇出来的”和“外形是揉出来的”奥秘;并通过现场冲泡讲解,让一汽解放的员工感受茶文化的精妙;还通过茶王赠送劳模工匠的仪式,表达对大国工匠精神的敬意。

安溪铁观音茶文化系统包括铁观音制作技艺及品茶、茶艺、斗茶、茶歌舞、茶诗词、茶民俗等。活动现场,除了品茶,还有制茶技艺表演、斗茶、茶歌舞等习俗展示。制茶技艺展示,最惹眼的是摇青工艺,如太极拳八卦,行云流水;包揉工艺一揉一压,刚劲有力。活动当日的茶艺表演,在古韵悠悠的琴声中展开,观音入宫、悬壶高冲、春风拂面、关公巡城、点水流香,动作优雅,款款有序。茶歌舞《观音韵,山水情》《摇香露韵》

《时雨春风》等节目融合茶文化元素表演,让品茗的员工如痴如醉。

近日,华祥苑也举办了“国宾之夜 2023世界闽南语金曲颁奖典礼”,铁观音茶王赠与歌王和民营企业家活动。活动上,华祥苑携国缤茶,为各精英企业家代表带来视听盛宴之外的味蕾享受,多维度向各界呈现安溪铁观音乃至中国茶的美好与价值,掀起“国缤蓝”的新风暴。厦门市工商联副主席、华祥苑茶业股份有限公司董事长肖文华表示,茶文化交流,可促进人与人、企业与企业之间的互通,搭建沟通交流的平台。社交茶叙发展,让茶文化成为企业家沟通过程中的一种方式,一种发展动力。