

茶乡采风



2021年5月21日，正逢联合国粮农组织公布后的第二个国际茶日。站在蓝天白云下的万亩茶园中，旺苍县政协委员、四川木门茶业公司董事长谭波黝黑的面庞上凝聚着阳光一样灿烂的笑容：“刚刚结束了春茶采摘节，今年又是大丰收！”

### 谭委员的“黄茶经”

“你们看，这款茶有三黄透三绿的独特品质：干茶色泽金黄隐绿、汤色鹅黄透绿、叶底玉黄含绿。”端起一杯泡好的广元黄茶，谭波自信满满地笑着，“口感不错吧？因为我们旺苍县地处四川盆地北缘、米仓山南麓，是我国南北气候交汇处，四季分明、气候温和、雨水充沛、无霜期长，为茶树生长提供了丰富的光、热、水资源。这里土壤中硒、锌等微量元素含量非常高。广元黄茶中叶黄素、胡萝卜素、氨基酸比普通绿茶的两到三倍，是真正的‘黄金茶’……”

其实，这一连串的“黄茶经”，谭波已经记不清自己“唱”了多少次。出生在制茶世家的他爱茶，也爱自己的家乡。当年，白手起家的他，从承包村子里濒临倒闭的茶厂开始，一路摸爬滚打，如今成为省级龙头茶企的当家人。为制出好茶而自豪的谭波，同样热衷于宣传发展茶产业给家乡带来的变化。他说，原本是贫困山区的木门镇，自从大规模发展广元黄茶后，“荒坡变金坡，园区变景区”。

“我们的园区已经升级为4A级景区，现在正在进一步拓宽面积、加大规模，争取创建省级5A级农业示范园区、国家一级农业示范园区。”谭波笑着说，更关键的是，茶叶园区的发展，解决了数以百计的农村剩余劳动力。“你看我们的园区里，没有采茶姑娘，都是采茶大妈，甚至采茶婆婆。这些农村妇女能够就地务工，既照顾了家里的老、小，从3月到9月漫长的采茶季中，每天还能有上百元的收入。”

### 老百姓的“黄金茶”

三合村位于旺苍县东凡现代农业园区的核心地带，山间的茶园泛着黄茶特有的鹅黄翠绿色，格外美丽。春茶采摘的热闹场景刚刚过去，茶农的欢声笑语似乎还在山间回荡。

“如果没有茶叶，就没有这么美丽的园区，更没有我们的幸福生活。”提起家门口的茶产业的发展，青龙村6组村民邓会兰颇为自豪，她兴致勃勃地介绍，“我们采摘的黄茶鲜叶，300块一斤，一亩差不多能采50斤，每亩就能挣1万多，比传统种植收入高多了！”

比起三合村的幸福，同样以茶为主产业的龙山村并不“服输”。“去年，三合现代农业园区助力700个脱贫户人均增收9000元！”这样的成绩，让该村茶叶专业合作社负责人石义良着实自豪。他介绍，村里的合作社集茶叶基地、生产加工、销售于一体，融合发展农家乐，给村民带来实实在在的收入。“带动发展3个合作社、5个家庭农场和2000多亩茶叶微庭院。”石义良说。

三合村4组的脱贫户何全仁就以3亩的茶叶微庭院走上了致富新生活。他扳着指头测算着即将到来的更好的生活：“今

茗海拾贝

## 十年黑茶的几多滋味

本报记者 徐金玉

金花、黑茶、10年，当这些关键词组合在一起时，很难不勾起一个茶友对于老茶口感的无限神往。

一个周六的午后，刚一走进北京茶伴书香驿站，满堂浓郁的陈茶悠香混合着淡淡的书香，向茶友们扑鼻而来，一场“传世1902”获砖茶品鉴会正在举办。

只见茶艺师、茶缘创客基地联合创始人简小敏手持一樽红色的景德镇瓷壶，将两小块铺满金花（学名冠突散囊菌）的茯砖茶投入壶中，注水、醒茶、出汤、分茶：透明的公道杯内，琥珀色的茶汤橙红明亮，分外清透可爱，啜饮一口，醇厚绵柔、满齿留香。

“这就是10年安化茯砖茶的魅力。这款茶于2012年出厂，到今年刚好10年。”作为东道主的北京茶伴书香驿站创始人、中茶湖南安化第一茶厂北京营销中心负责人雷金镁笑着介绍，当然这和茶叶的原料和工艺同样息息相关，采自安化云

作我国最早实现人工种植茶的地之一，四川从来不缺好茶。特别是以竹叶青、峨眉毛峰等为代表的传统绿茶，以蒙顶黄芽为代表的传统黄茶，在我国绿茶、黄茶界均为名优之品。但在四川省广元市，以茶树变异种黄化茶茶青为原料、以绿茶工艺迻制的广元黄茶，在名流诸多的川茶中异军突起。在主产区的旺苍县，广元黄茶靓了茶园，红了市场，富了乡村。

# 一叶黄 万户红

## ——广元黄茶富旺苍

本报记者 李寅峰

年已经超过去年很多，等后年丰产后，就能年收入10多万。和以前完全没法比，致富真的有望！”

据了解，从上世纪90年代至今，茶产业始终是旺苍县农业支柱产业。近几年，旺苍县以“茶业”为基底，在全县范围内组织建立220个村集体经济，收入达到641万元。小小一叶茶，为促进全县人民增收致富、推动与乡村全面振兴的有效衔接打下了坚实基础。

### 研究所的“茶黄金”

记者注意到，在22.5万亩的旺苍县茶园中，广元黄茶面积为3.1万亩。占比远逊于传统绿茶。但在相关政策性资料中，“突破性发展黄茶”被赫然立于该县茶产业发展思路的第一条。

### 相关阅读

## 黄茶与黄化茶，到底“差”在哪儿？

本报记者 徐金玉

黄茶与黄化茶，看似一字之差，实则含义截然不同。

国家茶叶质量监督检验中心高级工程师、国家一级评茶员沈红介绍，前者是工艺类黄茶，后者则是品种类黄茶。具体区别何在，请听她娓娓道来。

按照制茶工艺的不同，中国茶共分为六大茶类：绿茶、白茶、黄茶、青茶、红茶、黑茶。黄茶作为其中一类，与绿茶工艺基本相似。除了绿茶的杀青、揉捻、干燥外，增加了一道闷黄的工艺，以黄叶、黄汤为显著特征，属于轻发酵茶。

黄化茶则是以茶树变异品种黄化茶青为原料，以绿茶工艺制作的茶。“茶树品种变异相对常见，如安吉白茶是白化茶，广元黄茶是黄化茶。这些茶树品种都是在群体种中选育出来的，进行扦插繁育后成为一个单一的优秀品种。”沈红介绍，由于扦插的年份、时间不同，黄化茶的品种也很多样，如中黄1号、中黄2号、中黄3号、黄金芽等。

黄化茶，单从外形就可做较好区分。以中黄1号（天台黄茶）为例，它是1998年浙江省天台县的一个村民上山发现了黄茶母本后，经过中茶所专家的研究和品种

择、标准制定、种业发展三个方面狠下功夫。特别是随着黄茶基地面积不断增大、产量不断提升和生产企业不断增加，2019年12月，正式发布了广元黄茶地方标准《广元黄茶栽培技术规程》《广元黄茶加工技术规程》和《广元黄茶产品质量标准》。鲜勇说，“这是全国首个系统制定的品种黄茶地方标准，实现了黄茶生产有标准、质量有保证、市场有秩序、品牌有支撑。”

根据规划，未来两三年，旺苍将在中部河谷走廊建成5万亩的黄茶产业示范带，米仓山茶博园、川东北茶叶交易市场均在加快建设。“广元黄茶的大范围生产，已经使之成为中国‘茶叶新势力’，广元黄茶会真正成为‘茶中黄金’，带给消费者健康饮品，旺苍茶农也因此走向更加富裕的光彩大道。”鲜勇说。

选育，最后在2013年通过浙江省林木品种审定的一个品种，后来在县市开始大面积推广。在冬天，中黄1号茶树顶部是黄色的，到了春夏，茶树三分之二都是黄色的，远远看去，煞是可爱。

“以黄化茶为原料做出的绿茶，颜色漂亮、风味独特。而且内含成分丰富，氨基酸含量特别高，以滋味鲜爽为主要特色。”沈红说。

而为什么黄化茶多以制绿茶为主，鲜少制成黄茶呢？沈红给出了自己的解读：“黄茶有地方品牌、全国品牌，而黄化茶要创出新的品牌需要一个试制和消费者认可的过程。现在黄化绿茶已有一定知名度、认可度，所以多数还是以制作绿茶为主，且该原料也适合制作绿茶。但随着未来市场所需和品牌打造，以黄化茶制作其他茶类仍有无限可能。”

茗香漫品

## 给孩子一杯什么茶？

纪娟丽

刚刚过去的儿童节，不少家长精心为孩子挑选了节日礼物。什么样的礼物对孩子有益，甚至能受益一生？作为母亲和爱人，我推荐给孩子一杯茶。

也许有人要问，孩子能喝茶吗？该喝哪种茶？这当然也是有学问的。但我说的这杯茶，是一种茶生活方式。是通过与孩子一起喝茶，让茶融入他们的生活，并让他们一直被这杯茶滋养。

这杯茶，是纯净之茶。茶是植物饮料，是人们根据不同茶树品种的特性，用智慧工艺激发出鲜叶的色香味制作而成。喝一杯纯茶，感受到的是自然的纯净。当孩子们接触纯茶，鼻子和口腔形成了自然纯净的味觉记忆，便会对色香味更加敏感，也会慢慢形成对纯净的偏好。记得我在准备评茶员考试时，在家练习三款不同等级的茉莉花茶香气和滋味的双杯找对。女儿好奇地围过来，正不得要领的我顺势用干茶先考一考她，便问：“这三款茶，你最喜欢哪一款？”女儿一一闻过，竟然准确地分出了高下。问及原因，她指着干茶说：“这个茶最好闻，这个茶香有点冲，这个茶有杂味儿，不好闻。”我一边惊讶一边细细体味，还真是这个理儿，最好的香气是纯净、高扬、持久的，只是不知女儿何时就习得了这个“要领”。

这杯茶，是亲切之茶。品饮是茶的第一属性。送孩子这杯茶，不一定要孩子喝多少茶，了解掌握多少专业知识，重在给孩子创造一个有茶的环境。我家饭桌一侧摆着一个茶盘，上面放着一个开水壶、一个泡茶壶和几只茶杯。每天早起，我们都会烧水泡茶。泡好的茶，有时不能及时喝，倒出来时不免浓醇，我们便从开水壶中兑上开水。这，不知何时也成了女儿的日常。常常在她放学回家，下楼玩后，自己就从两个壶里倒出来，咕咚咕咚喝下。

这杯茶，是专注之茶。喝好茶，仪式感是要有的。碰到周末空闲，我们会拿出不错的茶，用功夫茶具泡饮。一方面是功夫茶冲泡可以更好地发挥好茶的优点，让人充分享受好茶带来的味觉美感。另一方面，功夫茶冲泡也更有文化氛围。看我冲泡，女儿跃跃欲试。每逢此时，我会积极鼓励她尝试。由于女儿还小，盖碗冲泡不好掌握，我便让她从壶泡开始。起初，我会提醒她出汤要匀，要不急不缓，不然便洒了，还会被烫……尝试数次，但凡她不认真仔细，便屡屡“中招”。久而久之，女儿大概形成了泡茶需认真的印象。如今，只要她往泡茶位一坐，便一板一眼、小心翼翼起来，眼神中满是专注。

这杯茶，还是礼仪之茶。在中国茶文化里，礼仪占据着重要位置。客来敬茶、茶倒七分满、施茶有序……这些，在我们日常的茶生活中，自然而然地融入女儿的行为规范里。更重要的是，通过茶礼，还潜移默化地将中华民族的传统礼仪深深植根在孩子的中心。

给孩子一杯什么茶？在我看来，这杯茶，是纯净之茶、亲切之茶、专注之茶、礼仪之茶。这杯茶，将让孩子受益一生。

茗情速递

## 又遇济南水 共饮古丈茶

近日，“又遇济南水 共饮古丈茶”第五届中国·古丈茶旅文化节第三篇章古丈茶旅济南推介会在济南茶叶批发市场举办，来自湖南省湘西土家族苗族自治州、古丈县、济南市高新区等地的嘉宾共百余人参加活动。

古丈县委副书记、县长候选人陈瑞在致辞中表示，古丈茶以醇爽回甘的品质和2000多年的种茶史声名远扬，被誉为“绿茶中的珍品”。近年来，古丈县立足于当地丰富的旅游资源与少数民族文化资源，大力发展茶旅融合项目，以茶促旅、以旅带茶，积极探索新的产业模式。此次正是向泉城人民发出邀请，期待当地消费者能共同分享古丈的绿色“幸福”。

济南高新区发展改革和科技经部副部长马刚说，济南高新区和湘西州古丈县在党中央东西部扶贫协作和对口支援的战略框架下，自2016年深度开展扶贫协作，形成了“两地一家亲，携手奔小康”的浓厚氛围，有助于古丈县在2019年顺利实现脱贫摘帽。此后，两地延续深厚情谊，不断深化区域合作，谱写了携手共赴小康的美好篇章。

济南市供销社党组书记、理事会主任张国松说，济南作为江北最大的茶叶集散地和交易市场，各种茶类齐聚泉城，销售网络四通八达。济南市供销社是为农服务的综合性合作经济组织，近年来，参与承办中国（济南）国际茶产业博览会，积极搭建产业交流平台，推动产销市场合作，与古丈结下了不解之缘。

中国茶叶流通协会副会长姚静波表示，近年来，湘鲁两地的茶事交流越来越密切，不仅开拓了茶文化的交流渠道，也为产业迅速发展提供了更多商机。（宋冲卿）

图片新闻



昔日星火燎原地 今朝旧貌换新颜

伴着改革开放的春风，井冈山以旅游为支柱加快经济社会发展，往日的贫困村山区变身享誉国内外的旅游新城，老区人民靠吃“旅游饭”走上脱贫致富的道路。

“红色最红、绿色最绿、脱贫最好。”今日井冈山，随处可见这样的标语。这是老百姓对美好生活的憧憬，也是井冈山因地制宜探索出的高质量发展之路。

图为在井冈山一茶厂，工人在炒制茶叶。 新华社发

活，北京虽然转化慢，可转化后的茶叶确实要比湖南好喝。”雷金镁笑着介绍，茶叶的转化随着当地的气候、湿度等有所不同，湖南潮湿，属于湿仓，但存储条件也更为苛刻，一定要放在二楼、三楼，还要时刻注意通风；北京干燥，属于干仓，存储条件更有便捷，可以放在地下室，只要保持一定的通风度、无异味，口感转化就要好很多。

作为安化黑茶从边销到内销市场开拓的见证者，雷金镁从故乡安化走出来“北漂”，到现在也正好10年。

“10年前，黑茶在北方的市场还相对冷清，很多人甚至都没听过这个茶类。到现在，随着人们生活水平的提高和对健康养生观念的重视，黑茶的保健功效可谓口碑相传，在北方也有越来越多的忠实消费者。”雷金镁说，不仅如此，她发现茶叶的爱好者，也有年轻化的趋势。

“过去，大家都认为喝茶只是中老年人高品质生活的享受。但现在，则成为年轻群体的新时尚，已有不同行业的年轻人展现出了对这片茶叶的好奇、关注和喜爱。正是为了回应这样的社会需求，我们在茶伴书香驿站的基础上，成立了茶缘创客基地，向年轻人公益推广专业的茶领域知识，教他们习茶、泡茶，传递这种饮好茶的幸福感。”雷金镁说。

魅力。”雷金镁说，时间赋予了黑茶以岁月价值，但并非存储时间越长越好，存放三四十年的黑茶，可能口感会很甘甜，但由于内含物质的流失，导致滋味也相对淡薄一些。

“随着时间的推移，安化黑茶主要会发生两大类变化。”中茶湖南安化第一茶厂有限公司茶博士黄红芳在现场进一步向茶友科普道，“一是茶叶本身内含物质之间的化学变化，口感会非常美妙；二是附着在安化黑茶上的微生物，利用茶叶作为基质进行发酵，产生多种对人体有益的物质，其滋味和口感也会发生变化。目前，我们也在通过工艺创新和领先科技，使其更好喝、更健康。”

茶叶的存储条件同样会影响安化黑茶的转化，甚至还会出现“龟兔赛跑”的有趣对比。“例如，茶叶在湖南茶仓的转化速度就比在北京快，在湖南放1年，可能相当于在北京放两到三年。但慢工出细

台山百年野生大叶老茶树原叶，在历经安化黑茶必备的72道工序和1800天天然窖藏以后，茶砖金花满布，自然在时间的转化下形成了醇香四溢的鲜明特点。

“黑茶似乎和时间有个约定，新做出来的茶没那么好喝，口感普遍不易被接受，所以一定要陈放一段时间后再喝。”雷金镁坦言。

于安化黑茶而言，新一年的原料，往往要存储一年后才压制成品，也有存储3年或5年再出厂的，被称为3年陈或5年陈。

“尤其是5年陈的安化黑茶，基本一出厂，就拿到了品饮的‘入场券’，此时的茶，已有了初步转化，喝起来也很舒服，这属于安化黑茶的‘青春期’。如果5年陈再存放5年，则被称为10年陈。一般10-15年属于中期老茶，转化后的内含物质很丰富，口感也非常饱满，滋味醇厚、回味无穷。到了15-20年，则属于黑茶中难得一品的佼佼者，更有其独特的