

茶业视点



近日来,作为陕西省咸阳市2021年第二季度重点项目,泾渭茶博园门庭若市,参观嘉宾络绎不绝。

他们的关注点纷纷落在几个关键词上——数字化项目、信息化手段、智能制造系统。这些词让一个雄心勃勃的梦想呼之欲出:革新传统茶企生产模式,打造具有世界影响力的现代化茶产品。

很显然,这个梦想的拥有者——陕西省政协委员,中国茶叶流通协会副会长、泾渭茯茶有限公司掌门人纪晓明已在解题路上。

# 纪晓明:传统茶企破局之战已打响

本报记者 徐金玉

技术与最精粹的民族文化、传统技艺结合起来。”纪晓明说。

但在茶行业,一道现实鸿沟摆在眼前:做茶的人懂工艺,对现代技术却是个十足的“门外汉”,数字化、信息化、智能化等术语,如同摩斯密码令人费解。在这点上,连纪晓明也不例外。

可他同样清醒地认识到,这道壁垒打不通,自主研发出真正具有革新意义的现代化茶叶生产设备就难以实现,世界影响力之梦更将遥不可及。找团队磨合、协作、分工,换作彼此熟悉的语言再碰撞、科研,这段路考验的不只是沟通能力,还有对未知领域的理解能力,以及坐得住冷板凳的耐心与坚持。

数年匆匆流逝,他们见证着一套套设备从一个个简单的零部件组装成一个“庞然大物”,见证着一个个编程代码化作一个个实体产品:如今在这片占地200亩的茶博园内,智能化茯茶生产线、仓储物流中心、茯茶工程技术研发中心、茯茶文化中心等配套设施已经建成,数字化的联机调试将稳步推进,预估明年上半年可正式开工。“一路走来,我们摸着石头过河,用笨路蓝缕来描述也并不为过。但同样地,我们也要感谢这个时代赋予的机遇,现在苦尽甘来,离成功已越来越近了。”纪晓明笑着说。

### 曾被“逆耳之言”刺醒

回想这段时光,纪晓明可能还要感谢一个人,感谢一次并不愉快的经历。

早年间,作为某颁奖礼的获奖嘉宾,纪晓明出席主办方的庆功宴。席间,一位到访的参会者对茶行业颇有微词,甚至高声表态:“中国茶行业是个耻辱的行业,搞茶的人都没有素质。在茶圈,我连一个真正可以对话的人都找不到。”

听闻此言,纪晓明与之据理力争,对这样的表态难以认同,也感到非常气愤。

但到了第二天,平复下心情的他陷入了沉思。“中国茶发展至今,一直在变,品饮方式在变,加工品类在变,茶叶形态也在变,而为什么百年来,这样的变化少了?

细数当下的产品,虽然看得眼花缭乱,但究其实质,哪一样真正有影响力的品类、技艺、形态,不是在百年前诞生的?我们更多的只是享受着先辈留下的宝贵财富,市场上放大或宣传其文化价值,对茶真正能起到变革性的助推的,我们还做得太少。”

而放眼世界,立顿是最为人津津乐道的茶叶品牌,它曾在最鼎盛发展时期占据了全球近70%的饮用市场。“我们并非崇洋媚外,但不可否认的是,它的成功,关键在于技术的革新:在20世纪,它将茶包这种刚开始不被认可的产品形式推广到全世界,让品饮方式更为便捷,品质更加稳定,是打破了传统茶产业发展的革命性举措。”纪晓明说,“作为茶叶原产地的事茶人,我们的责任更重,要勇于创新,创造出真正可以影响世界、带动整个行业变革的特色、技术和产品。”

当年一席话,刺痛纪晓明,某种程度上,也刺醒了纪晓明。他大胆跳出“舒适圈”,也跳进了产业升级的时代浪潮里。

### 传统与技术有矛盾吗?

前不久,咸阳茯茶制作技艺成功入选第五批国家级非遗名录。同时,一个衍生话题再度引发关注,传统技艺的保护、传承与科学技术的发展,是否存在此消彼长?



泾渭茯茶数字化、智能化压制车间。工作人员调试设备中。

“二者不仅不矛盾,反而是相辅相成的关系,能更好地助力产业发展。”纪晓明开宗明义。

“说到技术,非遗何尝不包含科技含量?它之所以能够成为有价值的文化遗产,正因为它独到的科学技艺和管理技能。只不过古时没有‘科技’这种现代化表述而已。”纪晓明说。以他最熟悉的茯茶为例,“茯茶就是在数百年前,在一个没有微生物概念的年代,生产出的具有高品质的、微生物参与的茶产品。”当时,湖南等周边区域都将原料运至陕西,由这里的制茶师傅加工制作,最后制成的茯砖茶是一样的重量、一样的尺寸、几乎一样的味道。茯茶的诞生,不只是上天的恩赐,其背后也有着很深的科技内涵。

“联合国教科文组织对非遗的定位更为明确,要活态流变。非遗承载着两个使命,一个是对历史文化和精神价值的延续,我们有责任、有义务保护好、传承好;另一个更重要的,是它能够为人们提供历史的认知和未来发展的指引。”纪晓明说,“传统的技艺不能灭亡,依然是产业品质发展、精神传递的源流,我们要用现代技术和手段,将其更清楚地描述和认知出来。这样的活态流变不仅更有益于人类文化价值的传扬,也更能让非遗为未来的社会进步和人民生活服务发挥更大作用。这场传统茶企的转型升级之战,我们责无旁贷。”

### 坐得住技术“冷板凳”

事茶近40载,纪晓明最懂茶的优势与短板所在。

“茶首先是一种饮料。饮料与饮水不同,后者是解渴,前者则更需要满足文化、精神和心理的多重需求。在这方面,茶堪称鼻祖。中国茶品质优良、历史悠久、文化底蕴深厚,无论是从品饮价值还是精神文化层面,都难以被超越。”在纪晓明看来,要打造影响世界的消费品,茶最具前途,也最有可能。“要实现这个目标,现代技术是前提。我们亟须找到一条路,把最先进的

茶情速递

## 第十三届国际名茶评比大赛在海青镇北茶商街举办

本报讯(记者 徐金玉)近日,由世界茶联合会主办,青岛西海岸新区海青镇人民政府承办的第十三届国际名茶评比大赛暨海青镇第一届国际名茶品质座谈会,在海青镇北茶商街举行。

据悉,国际名茶评比由来自全球各国主产茶区的名茶参加评比,参评茶叶送检合格后,经权威专家对茶样进行审评,最终确定获奖名单。自1999年以来,国际名茶评比大赛已成功举办十二届,为国内外各茶企及茶产区在茶叶加工、品质改善及茶文化等方面提供了交流和学习的平台,促进了产业发展和茶叶品质提升。

茶俗趣闻

## 西非马里:午后,为茶停留

本报实习记者 孟磊

夏日炎炎,谁不想来一碗让人口舌生津的大碗茶?但别认为只有咱北京有大碗茶,在遥远的西非马里,每日午后,人们定是要雷打不动地为茶停下脚步,围坐在门前,喝上一碗大碗茶。“喜欢茶似乎是天生的,从马里这个国家诞生以来,这里的人就开喝马茶。”张衣笙是生活在北京的马里人,果真爱茶,说起他祖国的茶俗,也是信手拈来。

张衣笙是他的中文名字,来到茶叶发源地——中国6年了,他虽然品饮了不少中国茶,但家乡的茶,总是最香的。他说,在马里,夏日午后,家家门前都会摆着一个近半人高的泥炉,炉上铜壶中茶水翻滚,茶香弥漫在空气中。家长里短,国家大事,随同浓郁的茶汤,被人们一饮而下。

茶论道

以中国地大物博来论,同一种茶在不同的地方就意味着面临不同的存茶环境,由此有了普洱茶收藏南北差异的问题。

之前,一位资深茶友同时向分布在全国20多个不同省份的朋友寄回同一款普洱茶,试图探寻普洱茶在不同仓储、湿度、温度等因素之下的滋味差异。而地域环境的差异,就决定了保存普洱茶方法的不同。

普洱茶属后发酵茶,不但可以长期存储,而且可以把存储过程视作普洱茶加工制作的一个延伸。总体来讲,南方因为湿热,存储的普洱茶发酵速度较快,生茶的汤色比较容易转红,熟茶的口感比较容易出现“滑”,陈茶的香气不论生熟,多出现樟香、参香。而北方四季分明,天气寒冷的时间较多,存储的普洱茶汤色转红非常慢,20年的老生茶汤色未必会红,熟茶则很少出现较“滑”的口感,但不论生熟,香气的保持都比较好,老茶香高而且富于变化。所以有人总结为“热存熟,冷存香”。

适宜的湿度、恒定的温度和流通的空气,是普洱茶贮藏的条件。而湿度,是普洱茶收藏南北差异的一个重要指标。以广东为例,广东天气比较湿热,特别是在每年1月到4月间的梅雨季节,相对湿度特

别高,有时达到或超过100%。这时要特别留意不要让普洱茶因太潮湿而发霉,要注意“防潮防霉”。可以说,防潮防霉是南方收藏普洱茶的关键问题。每年梅雨时节,一些茶友因为自己的粗心,而让普洱茶长了白色绿色的霉,再好的普洱茶也只能放弃。那么,如何防潮防霉?首先,梅雨期间,要把窗、门关紧关好,防止潮湿的空气入侵普洱茶的肌肤。而这个时候,普洱茶吸收空气中的适量水分,是自然发酵、自然陈化的最佳时候,所以更要特别留意。当湿度过高,比如高达75%以上仍不能通过开窗通风等方式加以解决时,可以用除湿器,加以人工干预。

相反,北方的湿度就要低很多,不利于普洱茶的收藏和保存。以北京为例,白天湿度普遍偏低,晚上湿度比白天略微偏高,总体湿度明显低于南方。普洱茶在如此湿度环境下,陈化就变得十分缓慢,因此同样需要“人工增湿”。在较为干燥的环境里,我们可以在茶叶

茶被当作药饮用,马里人认为其具有补血功效。同样地,一种名为kinkeleiba的茶最开始被世界为是一种清热去火的草药,“它的药用定位,和中国古时茶叶的药用价值,有异曲同工之妙。”张衣笙说。

在专业概念中,这几种茶其实属于非茶之茶。那么,他们不喝传统的中国茶呢?答案是肯定的。张衣笙笑着介绍:“我们经常喝中国茶,其中最受欢迎、销量最高的要属绿茶。绿茶口感较为清淡,相比其他味道浓郁的茶类,绿茶更容易被马里人接受。”

除了茶叶外,在制作方法和茶具选择上,马里和中国也有着很大区别。“马里的茶是一袋一泡,多数以煮为主。将包装拆开,将茶叶直接放入壶中煮沸,更加简单、随意,也是马里人性格的体现。”张衣笙说。喝茶的茶具就更不“讲究”了,茶缸、茶碗几乎是他们的最爱。每次茶叶煮好后,用铜制或铁制的小壶过滤出茶汤,分到茶缸或茶碗里,热气腾腾的茶汤,沁人心脾的香气,让马里人喝得酣畅淋漓。茶情万里,一路茶香。无论是非洲,还是中国,一杯茶,都是张衣笙最享受的时光。

## 热存熟 冷存香

嵇小康

的旁边摆放一小杯水,或是一盆清洁的水,或启动加湿器,令空气中湿度增大。当然过犹不及,年平均湿度不要高于75%。关于普洱茶保存的最佳湿度,虽然还存在不少争议,但很多藏家的实践经验告诉我们,平均湿度不超过75%是一个理想状态,而超过85%,茶品就会产生霉变。这么说,普洱茶是不是太娇气了?其实,与绿茶红茶比较起来,普洱茶算是坚固的。前面说普洱茶保存的湿度可以人为控制,但是温度却不能刻意提高或降低。显然太高或是太低的温度都不利于普洱茶的存储,太高的温度会使茶叶加速发酵,泡出来的茶汤有一股酸味,破坏口感。其实,普洱茶放在自然的常温环境下存放就好,如果能使自然的温度长年保持在20至30摄氏度之间,则是最理想不过。有人为了提高温度而在存茶室安装空调,我觉得大可不必。因此,北方的寒冷和南方的酷热,都不用过分操心。

茶乡采风

## 泉州“三道茶”

纪娟丽

日前,“泉州:宋元中国的世界海洋商贸中心”成功列入《世界文化遗产名录》。

一时间,泉州再次引起世界的关注。作为海上丝绸之路的起点,中国茶从泉州走向世界。而作为我国乌龙茶的故乡,泉州茶也独具魅力。泉州是我到访次数最多的茶乡,那里的茶人茶事,如同那杯浓香铁观音,香高隽永,回味无穷。

在泉州,茶是生活。2007年,我因参加首届海峡两岸茶业博览会首次来到泉州。在赴茶乡安溪的路上,当车停在加油站加油时,我诧异看到加油站一侧,有人正围坐品茶。我好奇凑近的同时,主人已经烫好杯、倒上茶,并示意我喝茶。这不是一次偶遇。后来我才知道,在安溪,甚至在泉州,无论是店铺、单位甚至家庭,一套工夫茶具都必不可少。此后的泉州之行,无论走到哪儿,坐下来喝杯茶都是必须的。我认识到,在泉州,客人来时,茶是礼仪。闲暇时刻,茶是日子。总之,茶是泉州人生活中不可或缺的部分。

泉州人的茶生活,还随着泉州人的茶生意,影响到了全国各地。过去卖茶,尤其在北方地区,采用柜台销售,客人即买即走,并不提供品尝服务。21世纪初,泉州人用泉州茶生活推销起家乡茶。取代柜台的,是冒着香气的茶桌,但凡有客进店,必喝杯茶先。据统计,在全国各地从事茶叶生意的泉州安溪人超过20万。可以说,如今茶叶销售先尝后买,盖碗泡茶渐渐走向千家万户,与泉州茶生活的推广不无关系。

在泉州,茶是传承。一方水土养一方茶,除了自然孕育的独特茶树品种外,凝聚着茶农智慧的铁观音制作技艺经代代相传,已经列入国家级非遗。虽然我先后采访过多个铁观音制作技艺传承人,但我印象最深的却是在泉州街头偶遇的一位。

那是一次到泉州出差,当地朋友知道我们喜欢茶,晚饭后直接带我们来到一家茶店——两固茗茶。店面不大,来头却不小。“在泉州安溪感德镇,说起陈两固,茶农几乎没有不知道的。”朋友介绍说。陈两固话不多,只是拿出两泡茶,让我们尝尝。一泡乌黑油亮,一泡茶条粗壮,虽然喝过不少安溪茶,但面对这两款,无论观形还是尝味,我居然都有云遮雾绕不求甚解之感。原来,那泡乌黑油亮的叫铁观音蜜茶,是当地的土法工艺,主要是家庭保健之用,市面上少有。而那泡茶条粗壮,名为野实,是铁观音野茶,采摘上百年的铁观音野茶树上的茶青,采用传统工艺制作而成,自然也是少见。

小小两泡茶中,古早的味道里,是陈两固对传统工艺的传承和坚守。临走时,他送给我一本书,书名是《制茶技艺探秘》,他本人是作者之一。出于好奇,我查阅了他的资料,才知道他在安溪成立了首个铁观音制茶大师工作室,培训茶农超万人。

对泉州人来说,茶还是乡愁。伴着岁月的茶香,这杯故乡之饮早已流进了泉州人的血液。在采访时,不少籍籍福建泉州的政协委员都保持着喝泉州茶的习惯。印象最深的是十、十一届全国政协委员、十二届全国政协常委林树哲,每年全国两会,他都会带着家乡茶同与会委员分享。而每年会上与他喝喝茶,聊聊天,也成为我们的“约定”。从泉州茶的特点,饮茶的风俗到饮茶的好处,话里话外,充满了对故乡茶的热爱与眷恋。

2017年,香港回归20周年前夕,我赴香港采访,从机场赶过来的他先嘱人给我泡茶。聊及家乡茶,他找出了一款私藏茶,是厦门进出口茶业有限公司出品的铁观音,充满年代感的包装,好像在讲述一个过去的故事。原来,泉州是著名的侨乡,旅居世界各地的泉州籍侨离家乡时,带走的多是这款茶。直到现在,这款茶还在继续生产,并保持着当年的包装和味道。对这些华侨来说,这是家乡的味道。

作为世界文化遗产的泉州,茶的故事同样精彩。生活之茶、传承之茶、乡愁之茶,这“三道茶”只是泉州茶文化的一隅。更多故事,等待着你来到泉州,慢慢体味、慢慢发现。

茗海拾贝

## 杭有梅家坞 甬有福泉山

竺济法

宁波是海内外专家学者公认的“海上茶路”启航地。10年前,宁波茶文化学者提出:杭为茶都,甬为茶港,希望宁波的茶文化,能像杭州一样,成为城市特色文化和亮丽名片。笔者最近提出:杭有梅家坞,甬有福泉山;杭有西湖龙井,甬有东海龙舌。这个想法的提出,饱食了我多年来的观察和思考。

杭州梅家坞已成为西湖龙井茶核心产区以及独特茶文化之代名词。1951年3月,邓颖超到杭州疗养,她在给周恩来信中写道:“此间湖山之地有五多:山多、庙多、泉多、花多、茶多。”周恩来回复说:“西湖五多,我独选其茶多。”西湖群山皆产茶,今日杭州已成为驰名中外之“茶都”,杭州茶文化底蕴丰厚,湖山寺院之中,处处浸润着优美茶文化典故。

对比东海之滨——宁波东郊东钱湖福泉山茶场景区,同样有上述“五多”,可谓“一山观湖海,万翠拥福泉”。福泉山位于鄞州东部,面向东海,山麓有3倍于杭州西湖的东钱湖。这里产茶历史悠久,“茶圣”陆羽在《茶经》中记载“鄞县,产榆茨村”。其中“鄞县”为鄞州旧名。附近天童寺茶文化历史悠久,晚唐咸宜禅师即有“且坐吃茶”之禅语,宋代日本僧荣西曾在该寺修道学茶两年多,回国时带去茶种在日本多处播种。

1975年,原鄞县县政府在福泉山开发成片高山茶园3600亩,40多年来,得天独厚的宜茶环境,茶叶长势良好,培育了100多个茶叶良种,系茶学概念上的北方茶叶良种繁育场,另有万余亩杉木基地和生态林,拥有凤凰湖等八大景点,很多到过茶场的中外茶文化专家、学者,称之为“天下最美茶园之一”。这里所产东海龙舌名茶,外形扁平略长,黄绿有毫,形似龙舌,品质优良,多次荣获“中绿杯”名优茶评比金奖。

湖山胜迹,人文胜景,以笔者看来,可发挥福泉山茶场优势,建好“东钱湖环湖黄金茶禅旅游线”,让来甬嘉宾就近领略湖山胜迹,品鉴名茶之美,不亦为雅事、乐事乎?笔者草成《杭有梅家坞甬有福泉山感赋》:钱塘龙井芳名传,甬上龙芽誉福泉。东海钱湖名利美,期求出彩赋新篇。

(作者系宁波东亚茶文化研究中心研究员)