

# 只此青绿 翘首春天



天目云露6号基地采茶工有序进入茶园

## 天目湖白茶春采号角将『吹响』

本报记者 徐金玉

在江苏省溧阳市天目云露6号基地,悄然冒出的茶芽呈乳白色,似有星星点点的雪花散落园中。此时,雀跃的人声从基地的通道上传来,几十米长的队伍似在“春游”中。

原来,这是采茶工们在进行每日必备的核酸检测,大家有序地戴好口罩、站成数排。微风轻拂,这一动一静,俨然勾勒出一幅“茶园春色关不住”的美好场景。

春采的号角确实即将“吹响”。“预计3月28日,溧阳市茶园将全面开采,春茶也将紧锣密鼓地迎新上市。”溧阳市茶叶行业协会副会长、天目云露茶业有限公司董事长葛联敏说,为了备战春采,一周以来,载着采茶工驶入溧阳市的大巴车一辆接着一辆。

“他们多来自江苏省内其他城市以及安徽、河南等地,为做好疫情防控工作,每天都要进行核酸检测。不过,也是受疫情影响,人数比往年要少一些。”葛联敏介绍,按照茶园规模,整个溧阳市的采茶工需要接近3万人,目前仅来了1万多;公司的采茶工需要2000多人,目前也只来了1000多。

“距离正式采摘期还有几天,大家正尽力找人,现在仍有新的采茶工陆续到岗。不过,采茶工短缺已成事实,甚至连带着‘游戏规则’也迎来大转变,已进入先付钱后采茶模式。”葛联敏说,溧阳茶叶的成本重头在采茶工。“采茶工的路费、餐饮、防疫成本等相对增高,导致今年茶叶价格增加已是板上钉钉的事。为了切实加强国家地理标志产品‘天目湖白茶’区域公共品牌建设,稳定市场秩序,在调研走访茶企后,溧阳市茶叶行业协会已对外发布了天目湖白茶的指导价格:各类各级茶叶价格在2021年基础上,上涨15%。”

茶叶的采摘时间也比往年延迟了3-5日。“溧阳的茶树较为特殊,是传统适应制绿茶树种改良品种,属于绿茶白化品种。在特定的温度和光照下,冒出的芽头是白色的,通过绿茶工艺制作后,制作的成品茶要比传统绿茶的氨基酸含量高10%左右。”葛联敏说。

在春节以后,溧阳的气温明显升高,甚至感觉直接跨到了夏天,当时叶片的生长速度很快。“我们当时都很担心,怕温度过高导致茶树抽芽太快,这样制作的成茶口感欠佳,所幸茶芽没有冒出。最近,气温又偏低,茶芽缓慢生长,充分吸收营养成分,相信品质一定能够得到保证。”葛联敏说,“好茶是需要时间的,姗姗来迟的天目湖白茶值得期待,它的口感比普通绿茶更香、口味更清爽。”

为了春茶,公司从去年10月已开始系列准备工作,包括产品包装制订、品牌策划宣传等。“3月28日,天目湖白茶将开始全面销售,目前订单已满满当当。”葛联敏说,作为一家深耕行业20多年的茶企,他们的客户群已经相对稳定。“在疫情防控形势下,人们对茶叶的保健功效愈发重视,这几年的茶叶销售量也在攀升。今年的疫情可能会对快递有些影响,给销售也带来一定的不确定性。”

“不管怎样,公司的员工、车间的机械早已准备就绪。”葛联敏说,他作为中国制茶大师,也已用毛巾仔细地擦茶锅擦得锃亮。“枪擦擦亮,3月底喝新茶!”

## 我和“秀芽”有个约会

本报记者 凌云

春风十里不如你,茶园三月尽芳华。重庆永川,三河汇流,制茶历史源远流长。“永川秀芽”地理标志产品作为永川区特有的自然资源和公共资源,已成为巴渝地区一张特色名片。如何助推永川茶旅融合发展?日前,记者走进永川区政协“我和秀芽有个约会”女委员庆祝“三八妇女节”活动现场,但见青山绿水之间,一幅赏茶之美、观茶之艺、品茶之味、建茶之言的春日画卷徐徐展开……

风景秀丽的石笋山茶园里,春茶恣意吐露着新芽,放眼望去,满眼养心。笑靥如花的女委员们早已扎好了头巾、系好了围裙、背上小竹篓,化身“采茶姑娘”穿梭在绿油油的茶林中,体验采茶乐趣,感受触手可及的茶香。

“茶山的阿妹俏模样,十指尖尖采茶忙……”一边采茶,委员们一边拉起了歌,此起彼伏的歌声把采茶现场变成了放飞心灵的欢乐海洋。

自己亲手采摘的茶叶怎样制成鲜醇可口的秀芽?炒茶师傅把委员们的“劳动成果”收拢起来,现场为大家演示永川秀芽的传统手工制作技艺。杀青、揉捻、抖水、做条、烘干……在茶香四溢中观摩见证了永川秀芽的诞生过程之后,委员们又入座草坪上早已铺开的精美茶席,认真聆听永川茶艺协会会长、永川秀芽茶艺非遗传承人刘光婷委员讲解茶艺文化及永川秀芽的知识、冲泡方法,再次零距离感受中国茶文化的独特魅力。

“永川秀芽是针形名茶,属于绿茶类,条索紧直细秀,翠绿鲜润;内质汤清碧绿,香气浓郁,滋味鲜醇回甘,叶底嫩绿明亮……”泡茶是生活常事,但真正泡一杯好茶,泡好一杯茶,又是一门技艺、一门艺术。在茶艺老师的指点下,委员们亲手体验了永川秀芽的冲泡方法。“自己泡的茶,喝起来格外香醇!”沉浸式的茶文化体验,让委员们陶醉其中,意犹未尽。

品茶之余,委员们不忘打开手机建言文档,围绕永川茶旅融合发展献上被清茶“泡”出来的灵思妙想。看看她们都说了啥?

“围绕茶文化核心,打造茶旅经济链,提升茶及相关产业在乡村振兴中的贡献率,让游客体验茶产业各个环节,让茶叶在旅游体验中增值。”范贤容委员建议。张莉莉委员提出,利用茶园生态、生产和文化资源,发展研学旅行产品和休闲产品,建立基于茶园空间场域多功能利用的茶文化和茶消费体验基地,形成一系列如采摘、炒制、包装、品评、习茶、电商直播等特色化休闲服务项目,促进茶业各环节与旅游产业链的深度融合。

“不断培养茶旅职业经理人或茶艺师,宣传永川茶旅。”刘光婷委员认为,要设计特色茶旅精品路线,以茶促旅、以旅带茶,通过发展“茶园+摄影基地、茶园+养生、茶园+文化节、茶园+茶艺体验、茶园+营地、茶园+茶叶销售”等多种方式带动茶旅融合发展。

春之山,茶之韵,一场与永川秀芽的约会,不负春光不负卿。



委员们在石笋山茶园体验采茶

## 平阳黄汤:闷出来的春日韵味

本报实习生 李婷

清晨6点不到,浙江省温州市平阳县的采茶工就挎着小竹篮上山了。他们在漫山茶垄中穿梭,“无影手”一刻不停,等到第一抹阳光照耀在茶树上时,小竹篮里的茶青已经叠了厚厚一层。

对于平阳黄汤制作技艺非遗传承人、平阳县天韵茶叶有限公司总经理钟维标来说,现在茶青采收可谓争分夺秒。

“受连续阴雨天气影响,我们的采收比往年延迟了半个月,直到惊蛰过后才进入采摘生产期。”钟维标说,本来延期采摘影响不大,但没承想,连续10多天的高温加快了茶叶的生长速度,再加上采茶工人锐减等原因,眼见着一些芽头来不及采摘。

“春茶早采一天是宝,晚采一天是草。名优茶——黄芽茶真正的采摘期只有5天,产量较往年减了不少。”钟维标介绍,当地茶树根据采摘时间、原料分为三个等级,明前最早采摘的芽头会做成黄芽茶,采摘的一芽一叶或一芽二叶会做成黄小茶,一芽三叶的茶青则制成黄大茶。

“现在正在采摘的是一芽二叶至三叶的茶青,用于制作黄小茶和黄大茶,但预计产量能比肩往年的只有对芽叶要求较为宽松的黄大茶。”钟维标说,平阳



钟维标在茶园指导采茶

黄汤由当地的平阳特早茶、平阳群体种制成,以“干茶显黄、汤色杏黄、叶底嫩黄”著称,味道柔和,入口回甘,有浓郁的玉米香。

“品质上乘的黄芽茶,市场价可达到5000元一斤。”钟维标说,为生产出优质的平阳黄汤,他已从制茶工艺到茶园管理潜心摸索了近30年。

“平阳黄汤与其他黄茶最大的区别在于制作工艺。茶叶经杀青后,我们将其堆在桶内闷黄,闷黄是所有黄茶制作的固定流程,不同的是我们在这一步采用九烘九闷。”钟维标说,“这里的‘九’并不指代次数,可以理解为‘多次烘干、多次闷黄’。平阳黄汤的制作加工大部分实现了机械化,但在闷黄时离不开人,制茶师傅要根据茶青的黄变程度决定闷烘次数。”

钟维标在这方面是绝对的专家。平阳黄汤制作工艺曾一度失传,正在他六七年的不懈钻研下,九烘九闷的传统制作工艺才最终得以恢复。现在钟维标领着十几个学生传承这项技艺,既讲理论知识,也在春茶采摘季手把手带他们参与整个制茶过程,同时他还在为研发“自动闷黄机”而努力。

做一杯喝得放心的好茶是钟维标一直以来的目标。几年前他曾赴台湾学习、调研生态茶园的打造。“茶园管理是茶叶品质的关键。我和朝阳社区400多户茶农联合经营着4800亩茶园,单有制作工艺是不够的。”钟维标说。出于环保考虑,目前,茶园统一施有机肥,用辣椒、生姜、红糖、大蒜等按照一定比例调配的“酵素水”代替化学杀虫剂,既能抵御茶树病虫害,也杜绝了农药残留、土壤污染问题。

如今,疫情防控形势紧张,钟维标面临新挑战。“往年头采茶出来时,各地茶商纷纷抢购鲜叶,预订新茶,但今年他们多数持观望态度。”钟维标说,“但茶叶不等人,我们不能眼睁睁看着茶农辛苦种出来的好茶叶没人要,于是敞开门收购。茶叶像潮水一样涌来,堆满了整个车间。天气炎热,不及时加工鲜叶很快就会烂掉,这段时间我们夜以继日地生产,每天睡眠不超过5小时,但为了茶农增收,我觉得一切都值得!”

茶业视点

## 整治“山寨证书” 茶艺人才培养迎新风

本报实习生 李婷

近日,人力资源和社会保障部印发《关于开展职业技能类“山寨证书”专项整治工作的通知》(以下简称《通知》),面向社会开展的与技能人员和专业技术人员相关的职业技能类培训评价发证活动进行专项整治。

“《通知》指出,部分职业技能类培训机构存在乱收费、滥发证、虚假或夸大宣传、违规使用标识等问题,这些在茶行业中也能窥见,且真正市场运营中的情况更加复杂。”《茶艺师国家职业技能标准》编制专家组组长、总主笔余悦说。

他在调研和考察中发现,现在茶艺技能培训认定中存在的乱象可谓环环相扣。一方面,虽多数经人社部及各省人社厅认定、具有培训发证资格的机构能够按照标准要求开展工作,但仍有个别单位存在缺少自律能力,为谋私利扩大活动范围的问题;另一方面,不少“山寨机构”境外离岸机构等放出国家取消茶艺师、评茶员等资格认证的“烟雾弹”,搅乱市场秩序;甚至有的机构制定一套与国家认定标准相悖的准则,违规招收学员,颁发无正规编号的“山寨证书”。“还有些机构打‘擦边球’、玩文字游戏,违规采用‘中国茶艺水平等级’,试图取代‘国家茶艺师等级’的标准,几字之差,却是假冒国家名义欺骗民众。”余悦说。

他认为,针对上述问题,按照《通知》要求,先自查、再调查处理、再建立“黑名单”制度的整治方式,可以在一定程度上解决已经被国家认定的培训机构和评价机构在工作中出现的错误。若要更好地处理游离在体制管理外的诈骗机构、违规机构,需要建立综合化治理模式。余悦说:“恶意炒作、诈骗的机构的活动是动态的,失败后可能换一个壳子再卷土重来,面对这种情况,建议人社部可以和国家其他相关部门协同合作,进行持续追踪、动态管理。”

目前,人社部备案的地方性、全国性评茶员第三方评价机构数量相对较少,难以满足日渐壮大的认证需求。“正规考核员的工作量很大,有的地区一天要对几十甚至上百人进行茶艺考核,工作人员忙得腰酸背痛是常事。”余悦说,建议人社部在各省市区培养、设立一批合格的第三方评价机构,鼓励各地茶省市区交流、学习,提高其自身茶艺技能,并设立考察监督机制和奖惩机制,“考核人员遵守法纪,对第三方评价机构有奖有罚,可为茶行业创造清朗的人才培养环境。”此外,参与培训人员应摒弃急功近利的想法,在参加培训时提高警惕,潜心学习。

最后,余悦提到:“《通知》的及时发布对于茶行业培训规范化运营是一个好兆头,重视人才培养考核,对茶文化传播有助推动作用,相关举措落地后,茶行业发展将更加欣欣向荣。”

## 盖碗微瑕之后

纪娟丽

因工作缘故,前阵有十天封闭在酒店。每当忙完回到家,总是期待慢慢喝泡适口的茶。这天,吃过晚饭,我取来茶具准备泡茶,却发现盖碗盖钮处不知何时多了个不小的豁口。

这可是我最爱的茶具套组之一。一爱其形制。这套茶具套组是柴烧质地,由盖碗和公道杯组成,自然的质感,朴拙的色彩,总给我一种质朴、古拙之美。二爱其适用。这套茶具虽胎质薄,但因器形合理,盖碗不易烫手,公道杯出水顺畅、断水利索,十分好用。三爱其承载的时光。这套茶具不仅是我出差苏州的意外收获,更陪我度过了很多静谧的时光,记载了很多难忘的味道。

“心疼。”我给微瑕的茶具套组拍了张照,在朋友圈写下了当时的心情。朋友们纷纷留言。有的惋惜,有的安慰,让我眼前一亮的是,还有各种支招。

“金缮一下就行。”  
“看看能不能铜瓷。”  
金缮?铜瓷?以前倒是略有耳闻,知道都是修复瓷器的工艺,但是二者有何不同,适用何种情况,我知之甚少。

望着心爱的茶具,我请教了茶具修复艺人陈光旭,他说,铜瓷和金缮都可用来修复茶具,但二者适用性又有不同。铜是民间传统工艺,铜瓷是用金刚钻在破碎的瓷器上打孔,装上金属“铜子”,把打碎的瓷器像订书钉一样修复起来的技术,更多的是为了实用。“没有金刚钻,别揽瓷器活”,说的就是这项技艺。

缮源自大漆工艺,是用天然生漆将破碎的瓷器黏合后,再在表面施以金粉或者金箔,让茶具焕然一新,缮更讲究雅致。

“你的盖碗只是盖钮处有微小的残缺,并没有破碎的部分,因此更适合用金缮来处理。”他告诉我。

关于铜瓷和金缮的关系,日本江户时代儒学家伊藤东涯所著《蚂蟥伴茶随记》中有过记载。说有一只南宋龙泉窑碗被带到日本,并被列为国宝,被皇室珍藏。到了日本室町时代,该国宝被掌权的大将军足利义政得到,因为时间久远,碗底已经出现裂隙,将军遂派遣使者携其回到我国,请大明皇帝再赐一个一模一样的,但当时遍访各窑,都做不出这样釉色的碗,只好命工匠将裂隙铜住,带回日本。因铜钉形状像大蚂蟥,该碗后来在日本被称为蚂蟥伴。之后,日本工匠在我国铜瓷技术的基础上,用天然生漆去勾填,黏合碎片裂隙再施以表面的描金,这才有了金缮修复工艺。

“我帮你找找看。”另一位给我这样留言的杭州朋友,私信给我一张微信截图,原来他在茶友微信群中为我求教破碗盖钮的修复办法,有人建议:“可以将破了的口子,用砂纸仔细打磨,直到不再磨手,完全可以接着用,残缺美也很好。再给它取个应景的名字,那就独一无二了。”

“这个主意深得我心。”我回复他。心想,无论是铜瓷还是金缮,无论是实用还是雅致,都体现的是人们对器物的珍惜。尤其是金缮,用最贵的金修复残缺,不是掩盖瑕疵,而是坦然接受,尊重缺陷,感受残缺之美。正这样想着,这位热心的朋友表示,如果磨得好,可以叫“残月”。

再看眼前这套心爱的盖碗,虽有微瑕,但我知道,其此后承载的时光中,又多了一个“独一无二”的故事。

## “浙茶香”上线运行 有望破解“用工荒”

眼下,浙江省春茶生产即将进入旺季,然而,严峻复杂的疫情防控形势,让采茶“用工荒”较往年更加明显。近日,由浙江省农业技术推广中心牵头研发的“浙茶香”数字化应用正式上线“浙里办”和微信小程序,有望帮助广大茶农、茶企破解这一难题。

据了解,茶企、劳务中介、经纪人、茶工可通过扫描“浙农码”进入“浙茶香”应用,点击“劳务对接”应用板块,填写相关信息后,即可享受线上找工作、招茶工等在线服务。

“采茶工难找,一定程度上是信息不对称引起的,一头是主体找不到采茶工,另一头是劳务中介或经纪人不能及时发布用工企业需求,这个平台开通后,畅通了双方信息沟通渠道,有望在一定程度上缓解采茶用工难问题。”浙

江省农业技术推广中心相关负责人表示。

登录平台可以看到,根据不同需求,平台设立了“我要招工”“我要找茶企”两个大板块,页面简洁直观,操作方便。用工茶企可以在“找茶工”界面,根据自己所在区域、需要的茶工类型与人数等条件,筛选查找有意向的劳务中介或经纪人,系统智能匹配推荐后,茶企即可联系有合作意向的劳务中介或经纪人。

劳务中介、经纪人则可以在“找茶企”界面,通过搜索区域直接查找有招工意向的茶企,在系统智能匹配的茶企中选择并报名,经茶企同意后,可主动与茶企进行沟通,最终达成合作。此外,劳务中介、经纪人可以直接通过平台招募茶工,并根据实时招聘情况,对茶工进行在线管理。

浙江省农业技术推广中心相关负责人

表示,随着名优茶生产旺季的到来,采茶工的需求量日益加大,眼下采茶工的缺口已比较明显。“希望大家多用、用好这个平台,更好地助力浙江茶产业发展。”

(来源:浙江省农业农村厅)

