

茶业视点



宜宾早茶，播种一抹春意。

南方有嘉木 早茶最宜宾

本报记者 徐金玉

“开园喽！采茶喽！”伴随着采茶姑娘们清脆、嘹亮的“开采号子”，苗族大喇叭连续吹响，四川省宜宾市筠连县巡司镇银星村八一茶山正式开园。

近日，由中国茶叶流通协会、宜宾市人民政府共同主办2023年第十六届中国·宜宾早茶节在筠连县启幕，开园仪式正是现场生动的一幕。来自全国各地的专家、茶商按捺不住尝“鲜”的心情，纷纷穿梭进茶园中，向当地苗族、汉族的茶农请教采摘技艺，在鲜嫩茶芽的采摘间，感受着萌动的春意。

“宜宾早茶节，吹响了全国春茶开采的第一号角。”中国茶叶流通协会副会长姚静波说。

“早、鲜、绿、香。”中国工程院院士、宜宾市茶产业研究院院长刘仲华也为宜宾茶的“四大法宝”点赞，“要抓住早茶这个时节，把优质绿茶推向市场，走向老百姓的生活。”

宜宾种茶历史悠久，早在3000多年前，这里就有“园有芳茗”和“贡茶”的记载和描述。得天独厚的自然资源和土壤条件优势延续至今，使得宜宾茶常在1月下旬至2月上旬开园采摘、批量上市，也使其成为全国同纬度春季茶树萌发最早的地区。

“早春茶的采摘是靠‘抢’的，现在，我们公司500多人同时在茶山和车间忙碌。”筠连县瑞鑫茶业有限责任公司刘定新笑着说，“来参加早茶节的客商们可以直接从田间地头来到企业，一站式看到我们茶叶的种植、生产流程，在宜宾早茶产销对接会上，我签订了好几个大单！”

像瑞鑫茶业一样，如今，宜宾市已有42家龙头企业使用“宜宾早茶”区域公共品牌标志，但要进一步规范茶叶生产、形成品牌影响力，仍需标准先行。此次在早茶节现场发布的《宜宾早茶》团体标准，便为这一行业痛点解了难题，也为当下正盛的开采标准定了基调。

姚静波介绍，该标准从宜宾早茶的产品分类与等级、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存进行了规定。“《宜宾早茶》团体标准定义了宜宾早茶是产于四川省宜宾市境内，地域范围在北纬27°50′—29°16′、东经103°36′—105°20′，每年3月上旬前采摘，以茶树的单芽、一芽一叶、一芽二叶初展鲜叶为原料，经杀青、揉捻、做形、干燥、精制等工序制作的绿茶产品。”

在姚静波看来，通过制定、实施宜宾早茶团体标准体系，引导企业通过标准体系加强品牌建设，提升品牌培育能力，对塑造“宜宾早茶”优质安全品牌形象具有重要作用。

“如今，宜宾茶产业布局充分贯彻了‘三茶统筹’的理念，将生态、文化、科技、旅游等多种元素紧密融合，让茶产业成为宜宾绿色产业、富民产业、健康产业和乡村振兴的

支柱产业，在四川乃至中国茶产业中的重要地位日益凸显。中国·宜宾早茶节也历经15年的精心培育，成为传播茶文化、联动茶产业、宣传茶产品的产业生态平台和聚集特色的品牌茶事活动。”姚静波说。

“近年来，宜宾在茶园标准化管理、绿色防护、加工技术、装备工艺等方面实现升级，产品品质也全面提升，品牌影响力越来越大。”刘仲华建议，宜宾茶未来要以市场体系、品牌建设和培养核心龙头企业为重点。要加大大力支持和茶商茶企联动，必将推动宜宾茶产业高质量发展。”刘仲华说。

早茶节上的数据，似乎也为未来的期许添了彩头。在产销对接会的四轮签约后，当地共签订春茶贷款授信协议6个，授信金额5900万元；签订茶叶销售协议10个，销售金额2.3亿元。

而当地负责人介绍，早茶节活动将延续至3月12日，为期一个月，除了开园采摘体验活动外，还有茶商之夜、宜宾茶产业高质量发展座谈会、宜宾茶产业政企对接会等活动。早茶节期间还将开展多层次、多视角、多路径的网上系列宣传推广，全方位展示宜宾茶品牌、拓展宜宾茶市场、传播宜宾茶文化，助力茶产业高质量发展与乡村振兴。

正如现场专家和茶商们所言，“宜宾茶产业的春天刚刚开始。”

“三吴行尽千山水，犹道桐庐更清美。”苏轼笔下的桐庐，是杭州西南的一座小城，富春江水穿城而过，富春山居透迤两岸，山水佳胜，有中国最美县之誉。

好山好水，自少不了好茶。桐庐产茶历史悠久，唐朝陆羽在《茶经》中曾载“睦州生桐庐县山谷”，亦举《桐君录》所记茶事。桐君老人采茶为药的故事，就发生在桐庐江畔的桐君山，至今尚有遗迹可寻。

陆羽著《茶经》之地在碧溪，距桐庐约百里，他应当到桐庐来作过现场考察。唐朝时，桐庐的茶叶交易已经非常繁荣。比陆羽小几岁的桐庐人施肩吾，曾写过一首《过桐庐场郑判官》的记事诗：“采阳郑君游说余，偶因樵茗来桐庐。”“樵茗”是官府专办的茶叶市场，只有重要的产茶区才会开设。

北宋名臣范仲淹，宦游睦州，留下《咏桐庐郡十绝》，每首皆以“潇洒桐庐郡”起句，其六写道：“潇洒桐庐郡，春山半是茶。新雷还好事，惊起雨前芽。”那时，桐庐所产的茶叶已成为贡品。《六研斋笔记》载“分水县天尊岩，产茶最芳辣，宋时以贡”。分水在桐庐境内，天尊岩海拔856米，多烂石砾壤，利于茶叶累积芳香物质，品质上乘。时在杭州登基的宋高宗赵构品饮后大为赞赏，御笔一挥，将这片茶山封为“宋家山”。

至清代，查慎行编著《海记》中，仍有桐庐贡茶的记载。后岁月沧桑，这里的茶叶生产一度失传。20世纪80年代，人们在天尊岩发现一片野生茶树，专家判定为古人留下的荒野茶，遂加以研究恢复，使“天尊贡芽”重见天日，成为桐庐一个“小而美”的茶叶品牌。

鲜为人知的是，桐庐也产红茶，甚至还可能是中国红茶的发源地之一。明朝开国功臣刘伯温曾隐居桐庐，所著《多能鄙事》一书中，介绍了以红茶调制奶茶的方法，这是目前“红茶”一词见于书本的最早记录。桐庐产的红茶最有名的当属芦茨红，芦茨现在是一个以农家乐民俗出名的山乡，当地一直流传着刘伯温称赞过芦茨红茶的故事，至今还有茶叶岭、茶源坑、茶仙殿等与茶有关的地名或历史遗迹。

小小山城桐庐，出产过贡茶、起源了红茶，还有被唐朝《煎茶水记》评定为天下最宜煮茶的第十九水严陵滩水。桐庐人当然不会辜负这厚重丰满的茶文化历史，喝茶爱茶的习惯一直深刻在桐庐人的基因里。随意走进小城的街巷、山村，好茶侍客，以茶敬长的古风犹存。去大山深处的畚山莪山，还能领略到谈婚论嫁“三碗茶”的习俗。

改革开放后，桐庐大力发展茶叶生产，挖掘茶历史，提升茶叶品质，创新研制出“雪水云绿”“瑶池白茶”等茶叶品牌，这些后起之秀传承了桐庐茶叶的优秀基因，在茶叶界屡获殊荣。桐庐茶，正成为杭州“茶都”建设的重要一环。

“君到桐庐日，正值采茶时。”宋代诗人梅尧臣的这句送别诗，也可以看作是一句邀请辞，春天到了，春茶可期，来“水碧山青画不如”的桐庐，尝尝江南春天这第一口鲜吧。（作者系杭州市政协经济委员会副主任）

“开园喽！采茶喽！”伴随着采茶姑娘们清脆、嘹亮的“开采号子”，苗族大喇叭连续吹响，四川省宜宾市筠连县巡司镇银星村八一茶山正式开园。

近日，由中国茶叶流通协会、宜宾市人民政府共同主办2023年第十六届中国·宜宾早茶节在筠连县启幕，开园仪式正是现场生动的一幕。来自全国各地的专家、茶商按捺不住尝“鲜”的心情，纷纷穿梭进茶园中，向当地苗族、汉族的茶农请教采摘技艺，在鲜嫩茶芽的采摘间，感受着萌动的春意。

“宜宾早茶节，吹响了全国春茶开采的第一号角。”中国茶叶流通协会副会长姚静波说。

“早、鲜、绿、香。”中国工程院院士、宜宾市茶产业研究院院长刘仲华也为宜宾茶的“四大法宝”点赞，“要抓住早茶这个时节，把优质绿茶推向市场，走向老百姓的生活。”

宜宾种茶历史悠久，早在3000多年前，这里就有“园有芳茗”和“贡茶”的记载和描述。得天独厚的自然资源和土壤条件优势延续至今，使得宜宾茶常在1月下旬至2月上旬开园采摘、批量上市，也使其成为全国同纬度春季茶树萌发最早的地区。

“早春茶的采摘是靠‘抢’的，现在，我们公司500多人同时在茶山和车间忙碌。”筠连县瑞鑫茶业有限责任公司刘定新笑着说，“来参加早茶节的客商们可以直接从田间地头来到企业，一站式看到我们茶叶的种植、生产流程，在宜宾早茶产销对接会上，我签订了好几个大单！”

像瑞鑫茶业一样，如今，宜宾市已有42家龙头企业使用“宜宾早茶”区域公共品牌标志，但要进一步规范茶叶生产、形成品牌影响力，仍需标准先行。此次在早茶节现场发布的《宜宾早茶》团体标准，便为这一行业痛点解了难题，也为当下正盛的开采标准定了基调。

姚静波介绍，该标准从宜宾早茶的产品分类与等级、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存进行了规定。“《宜宾早茶》团体标准定义了宜宾早茶是产于四川省宜宾市境内，地域范围在北纬27°50′—29°16′、东经103°36′—105°20′，每年3月上旬前采摘，以茶树的单芽、一芽一叶、一芽二叶初展鲜叶为原料，经杀青、揉捻、做形、干燥、精制等工序制作的绿茶产品。”

在姚静波看来，通过制定、实施宜宾早茶团体标准体系，引导企业通过标准体系加强品牌建设，提升品牌培育能力，对塑造“宜宾早茶”优质安全品牌形象具有重要作用。

“如今，宜宾茶产业布局充分贯彻了‘三茶统筹’的理念，将生态、文化、科技、旅游等多种元素紧密融合，让茶产业成为宜宾绿色产业、富民产业、健康产业和乡村振兴的

2023广西春茶节暨三江早春茶开采节启动

数茶区早20天左右，具有萌芽早、上市早、品质优良等鲜明特色，深受消费者青睐。近年来，三江全力打造以“三江早春茶”为代表的广西春茶品牌，积极推动茶旅融合，展示茶乡风采，扩大经贸合作，探索出一条产业强、百姓富、生态美的绿色崛起之路。他希望三江以本次活动为契机，推动三江早春茶“走出

去”，吸引更多消费者。当地相关负责人介绍，目前，三江茶叶种植面积约21万亩，茶叶产业覆盖全县162个行政村（社区），茶农人均茶叶年收入达5850多元。2022年，三江先后荣获“茶业百强县”“茶业助力乡村振兴示范县”“白茶产业统筹发展先行县”等荣誉称号。下一步，三江将以本次活动为新的起点，全力将风景如

画的生态茶山打造成为富民强县的金山银山，推进“小茶叶”成为乡村振兴新征程上联农带农、强农富农的“黄金叶”，把茶叶经济变成驱动县域经济发展的有力引擎。据悉，该活动由中国茶叶流通协会等单位支持，广西壮族自治区农业农村厅主办，柳州市人民政府、中共三江侗族自治县委员会、三江侗族自治县人民政府共同承办。

老海拾贝

为海风添一缕茶香

李冰洁

都说刚刚过去的这个春节假期，半个中国人快把海南岛压塌了，大家应该也都体验了一把“上身羽绒服，下身短裤配拖鞋”的奇妙着装。

是的，海南的冬天，也会有冷到浑身打颤的天气。

于我而言，这个时候，就特别需要一杯热茶来温暖自己。索性不出门，焖上一大壶茶，就抱着茶杯窝在沙发里喝。

可能来过海南的人都有感触，即便你就住在海边，也想天天去岸边吹海风、踩沙滩，坐在躺椅上发呆放空。所以，被寒流逼得躲在家里不去看海，实在是心有不甘。

那么，为什么不能去海边喝茶呢？

想到这儿，我也穿上人字拖、裹上厚夹克来到海边，打算寻觅一处适合喝茶的地点。三年没在这里过年，变化大得有些认不出来。之前除了大海、沙滩和椰子树，只有几个木椅的宁静海滩，如今热闹非凡。不仅仅因为人多，而是——这里居然开了一个“海风市集”。

市集上，现调饮料、各色小吃、新鲜椰子、贝壳制品应有尽有，市集中央还圈出了一片沙滩，摆上各种风格的凉亭、木桌、沙滩椅或者懒人沙发，供人们休闲娱乐，能看电影，也能听歌手弹唱。其中，一个挂着“围炉煮茶”招牌的亭子成功吸引了我：“海边喝茶，真是天遂人愿！”

原来，今年秋冬大火的围炉煮茶也开到了海南的沙滩上。形式上与北方的别无二致，都是炭火泥炉上放一张铁丝网，架上一壶茶水咕嘟咕嘟煮着，旁边烤着玉米、栗子、红枣、砂糖橘当作茶点。只是以前总觉得在北京、秋天阳光穿过金黄色的银杏树，或是冬日飘着漫天的雪花，坐在胡同小院中围炉煮茶，才是最浪漫不过的事。如今，这份浪漫竟也可以与大海沙滩椰林有关。

欣喜至此，告一段落，仅此一

桌的围炉煮茶已有先来者，我也只好择日再来体验。

回家途中，天气冷得让人感觉只有煮茶喝才能温暖起来，且因着没有在海边实现围炉煮茶的遗憾，让心里这“必须得煮茶”的想法愈发强烈，甚至是有有些倔强的。

于是回到家立刻准备起来：将飘窗桌擦拭干净，把电陶炉在上面摆好，选了一套好看的茶具和两个喜欢的杯垫，看天色已是傍晚，为了不影晌睡眠，又精心挑了一款之前没喝过的熟普小沱茶，邀请妈妈一同坐在飘窗上品茶看落日。

透明玻璃茶壶中，琥珀色的茶汤欢快跳动着，颜色像极了正在西沉的落日余晖。空气中，普洱茶的糯香随着蒸汽溢满了整个屋子，将茶倒入杯中递到唇边，温热醇厚的茶汤由口腔滑入胃中，瞬间浑身都暖了。我抬头看向妈妈，两人都不由得笑了：好傻，怎么早没想到煮茶取暖？

不知是不是因为带给我温暖和满足，这款茶让我觉得特别香甜。一杯接一杯，从暖到喝到脸颊通红、浑身出汗。我们茶喝透了，也聊得尽兴，这个傍晚夕阳下的围炉煮茶，无关银杏叶、飘雪或大海沙滩，而是独属于我和妈妈的浪漫时光。这时，我打开窗户，凉凉的海风吹进屋来，带着一缕茶香，用“沁人心脾”来形容再合适不过。

后面几天我虽天天到海边玩，却也没有一定要围炉煮茶的执念了，又因忙着招待家中来客，所以直到结束假期返京，也没能真正坐在沙滩上喝茶放空，不免有些小小遗憾。

行文至此，我突然记起曾看到某个博主自制椰香白茶的分享，即用新鲜椰子汁替水来煮老白茶，这不正好适合在海边围炉煮茶时喝吗？现在看来，留些遗憾也是美好的，下次去海南，一定要挑选一颗新鲜的椰子、一款喜欢的白茶，为海风再添一缕椰子味的茶香……



茶乡采风

西藏茶旅 处处是生机

赵国栋

在位于拉萨天海路的西藏健康茶展示展销中心，我享受了一次关于西藏茶文化、茶产业的解说服务，为我做解说的是中心的工作人员金巴。

“我从大学毕业之后，就到中心工作，也是来这里的第一批人员。”金巴一边和我们闲聊，一边不疾不徐地为我们冲泡着易贡茶场自产的红茶，泡茶动作舒展而优美。

没一会儿，另一位藏族姑娘款款替换金巴，为我们斟了一杯同样是易贡出品的黑茶茶汤，颜色枣红、芳香四溢。

“这黑茶泡得真好！”

“这是西藏自己产的好茶嘛。”次日笑着说，“而且这不是泡的茶，是用煮茶机煮的，味道更醇厚。”

金巴、次日有二十四五岁的样子，中心如同他们年龄的年轻人共有10多位。工作是倒班制的，除了上班外，他们有时间读书，还可以出去逛街。金巴就对工作很满意：“这样的生活很充实，工资也不错，关键是自己喜欢，能泡茶、品茶，也可以为人讲解，很有存在感。”

当我购买茶叶后，发票未能在当天开好。金巴主动提出，开好后给我送过去。在回宾馆的路上，我心里涌上莫名的欣慰和感动。从拉萨乘坐复兴号高铁，只用

3个小时多些便抵达了美丽的林芝市，再乘坐林芝到波密县的客车沿318国道行驶约3小时抵达通麦大桥，沿省道行驶20多分钟就到了西藏最早的规模茶场——易贡茶场。

在易贡茶场，又是一位20岁出头的讲解员，名叫玉珍。她在易贡茶场出生长大，大学毕业后又回到茶场，由于专业对口，选在了生产部工作。同时，她喜欢阅读和了解茶场的历史和文

化，也成了场里最有名的解说员。当天上午，玉珍已为两批参观考察的团队做了解说，每一批都要连续讲近2个小时。最忙时，会从早上一直工作到晚上9点多，可见茶场人气。

我们随着玉珍的讲述，详细了解了易贡茶场的历史、文化和产品。而当她讲到茶场遭遇的困难以及十八军战士为了茶场建设、援藏干部们为了茶场发展付出的努力时，自己也异常动情，眼眶含着泪。我想或许正是这份深厚的感情，让她能毅然回到家乡。

此次到西藏调查茶文化、茶产业，无论在拉萨、林芝还是易贡，这些年轻的茶产业从业者们给我的印象尤深。从他们身上，我看到了西藏茶产业的勃勃生机。

（作者系西藏民族大学副教授、中国国际茶文化研究会理事）

煎茶论道

重读《茶经》

许文舟

第一次读到《茶经》，是进入单位后的事，那时参加县里举办的茶文化知识大赛，才狼吞虎咽地读《茶经》读了一遍。如今，有时间捧起它细细研读，又生出诸多古今感慨，勾连起对往事的回忆。

《茶经》中，我印象最深的当数采茶的论述：“凡采茶，在二月、三月、四月之间……若微藏始抽，凌露采焉。茶之芽者，发于丛薄之上，有三枝、四枝、五枝者，选其中枝颖拔者采焉，其日，有雨不采，晴有云不采。晴，采之……”

作为茶乡人，我读小学时的第一节劳动课，就是帮生产队采茶。对于采茶的时节略知一二，但“有雨不采”“晴有云不采”当时则是头一次知道，原来采茶有这么讲究。我的母亲是村子里的采茶能手，曾创下过全县日采茶的最高纪录。正因如此，每每端起茶杯，仿佛能看到母亲采茶的手，触摸到难以察觉的乡愁。

“凡灸茶，慎勿于风烟间灸，燥焰如钻，使炎凉不均……”每读到《茶经》中烤茶的表述，我的眼前仿佛浮现飘忽不定的火苗。烤茶，讲究的是不焦不糊，受热要均，既不能未烤

熟，也要防止烤过了头。为此，《茶经》中有“天花板”级别的烤茶攻略，回应了人们的诸多疑问。如，茶烤到什么程度？陆羽说，“候炮出焙瓖状虾蟆背”，意为等到烤出突起的像蛤蟆背上的小疙瘩即可。这时候的茶“叶黄梗泡”，冲水后方能香息满溢。如果制茶时是用火烘干的，以烤到冒热气为度；如果是用太阳晒干的，以烤到柔软为好。

在云南，烤茶是家的味道。印象中，父亲每天早起，都会燃起火塘，烤一罐茶喝毕才去劳作；同样，每天晚上的火塘边，烤一罐茶才算一天的

终结。但早间多是独饮，晚上的烤茶则是全村人交流的大联欢。听故事、喝茶的，都会聚在老家的火塘边，那里散落着生活的美好与温馨。以至于，我现在也喜欢学着烤茶，品饮的不只有茶香。

茶的饮用，自然在《茶经》中多有描述。当我第一次读到“至若救渴，饮之以浆；鬻忧忿，饮之以酒；荡昏寐，饮之以茶”时，心里确实满感好奇。

我每天都在饮茶，或简单或复杂，或自饮或共品，其最原始的意义在于解渴。现代饮茶的理念已上升到文化层面，但饮茶最基本的功用依旧没变。这一味经过春风沐浴的回甘，可涤洗生命里的如霜怅惘，让一代又一代茶人在这健康之饮中体悟生命的真谛。

（作者系中国作家协会会员、临沂市作协副主席）