

助 茶一线

开化茶事“政”发生

——浙江开化县政协助力“三茶”统筹发展

本报记者 鲍蔓华 通讯员 徐泽欢

蝉声响小暑，绿茶最养心。小暑到来之际，在钱塘江源头的浙江开化县，一场“全民饮茶日”的主题活动在缕缕茶香中拉开序幕。与其他茶区的饮茶日活动一样，其立意强、内容足、接地气，而颇为“出彩”的是，这是一场由地方政协主办、唱响“主角”的茶活动。

“开化产茶历史悠久，其孕育的开化龙顶已成为我们这里的生态茶、文化茶、致富茶，自然成为县政协关注的焦点。令人欣喜的是，不少行业领军人物也是我们的政协委员。这些年来，县政协一直在积极推广茶文化、促进茶产业、发展茶科技，助力当地谱写茶业新篇章。”开化县政协主席汪黎云说。

“商量”中产业迎来新发展

茶园旁，香气幽幽，满眼绿意。一个方桌会议早早搭起，开化县九醉池准“民生议事堂”的“路口问茶”系列专题协商正在进行。谈的是茶，品的是茶，政协委员心中此刻想的，也满满都是茶。

不少委员还记得第一期“路口问茶”时的场景。当时专题协商会一开场，池准镇党委副书记张祚华便直言不讳，道出不少难点困惑，如茶园管理如何精细化、产业化程度怎么提高、社会化分工怎样加强等，请在座的委员们帮忙支招……

令张祚华欣喜的是，委员现场贡献了很多“金点子”：要加快明确开化龙顶茶主推品种，在保护本地优质品种的同时，加快引进适合开化的茶品种，进一步提高龙顶茶整体品质；树立大品牌理念，用好新媒体，加大龙顶茶推介力度，让龙顶茶飘香四海；成立茶产业联盟，充分发挥自身的长处，抱团发展……

一条条建议都送到了张祚华的心坎上。在茶香中，各部门单位负责人也在现场逐一回应，积极推动相关意见落地转化。

“在池准镇茶产业发展遭遇瓶颈之际，感谢政协委员问诊把脉、支招献策……”今年4月，池准镇“民生议事堂”又创新形式，联合“茶融创”委员工作室为茶产业共富谋新思路，让池准镇党委书记周奕忍忍不住竖起了大拇指。

看着“路口问茶”越议越专，有着20多年制茶经验的政协委员李群勇很是开心，“如今，这样的协商议事在开化的每个乡镇都会开展，从事茶产业的委员与专家也特别愿意有这样的协商平台与大家分享。”李群勇说。



2023年4月，浙江省开化县池准镇“民生议事堂”开展“路口问茶”协商活动，讨论茶产业发展之路。

传承中技艺文化再提升

在李群勇看来，产业是基础，还需要将开化茶文化氛围烘托起来，让茶文化的土壤更肥沃，茶农才能更好地成长。

走进位于池准镇的开化丽群家庭农场，李群勇荣获2023年浙江省五一劳动奖章特别显眼。这位在绿茶大省的“事茶人”在首届全国茶叶加工(精制)职业技能竞赛(红茶类)中夺冠后，将外形细紧、色泽乌润、香气馥郁的“钱江源”“开门红”红茶带进了全国茶人的视野。

品着李群勇现场泡的“钱江源开门红”，果然有一种甜甜的果香味，且回味无穷。

作为“茶二代”，年轻时的李群勇却没有走上茶路。直到2000年，他终于将目光瞄准了从小耳濡目染的传统行业——制茶，走上了能让自己发光发热的新赛道。数年后，他刻苦钻研，让他成为开化“茶圈”的名人。

而李群勇事业有成后，最关心的是如何与大家一起，合力将开化茶文化发扬光大，让茶产业更兴旺。为此，无论是县里还是开化龙顶名茶协会举办的赛事，李群勇经常作为赛事组织方、承办方参与其中，当评委、做策划，忙得不亦乐乎。

作为政协委员，他则提交了《关于推动开化茶产业提升发展的建议》《关于在高速服务区加强开化茶文化宣传的建议》等提案，为开化茶产业发展出谋划策。李群勇也开始带徒弟，“有机会一定要带徒弟们出去见见世面，希望在实践中传播

开化茶文化，让他们多多将外边的好经验好做法学回来”。

李群勇的成功，如同一颗小石子，在开化数千茶农这“一池春水”中，激起了不小的涟漪。

政协委员石春生也是其中的佼佼者，他在今年的第五届全国农业行业职业技能大赛中荣获茶叶加工赛项(绿茶类)冠军。载誉而归后，同样投入忙碌的传承工作中。

“我们每个人，都能做茶文化的传承者。”石春生说，这段时间，他的徒弟周慧正为参加市级茶艺比赛做准备，于是，每周他都会对周慧正进行面对面地辅导教学。

制茶、评茶、茶艺……在一代代师徒之间，这样的传承不知已进行了多少次，如今，石春生的徒弟已在国家级、省级、市级三级比赛中摘金夺银。

为了带动更多茶农增收致富，石春生还与5个茶农大户、2个村组散户茶农建立紧密型合作关系，不但保障了茶叶原材料的品质，更解决了农户的卖茶问题。

科技下智慧茶园新飞跃

进入三伏天，“高温烘烤”模式给茶树生长带来了极大考验。这段时间，“85后”的政协委员汪洋在电脑屏幕前察看当天的茶园信息，身为“茶二代”的他，见证了创新力量给茶产业带来的变革。

“以前要上山才能察看茶园情况，现在只需在大屏幕上点一点，就能第一时间监控气象、病虫害情况，工作效率大大提高了。”汪洋介绍，起初茶园通过太阳能杀虫、人工除草灌

溉等方式进行管理，成本非常高。2020年底，他的茶园率先建成本地首个智慧茶园体系，包含声波杀虫、虫情监控、土壤监控、气象监控及控制中心。目前，茶园已接入“开化龙顶一件事”平台，实现数据全贯通、业务全闭环、服务全集成、一码全管控。

开化人敬畏自然，匠心传承，只种生态茶、有机茶。这些年，开化始终坚持生态为本、科技赋能，在龙顶茶品种培育、品质提升、模式创新上，取得了重要进展和显著成果。

为了让小小的茶叶插上数字化的翅膀，茶产业的政协委员们发挥优势、主动作为，示范带动越来越多的茶企以科技赋能茶产业转型升级。

如今，2023年已过半程，汪洋计划的目标也正在靠近：他将积极推动茶叶生产从手工向规模化、标准化、数字化发展，让茶农、茶企逐步实现从“靠经验做茶”到“看数据制茶”的飞跃。

“我们是全县16家共享茶厂之一，为有需要的家庭作坊、合作社提供代加工服务。通过‘开化龙顶一件事’应用，可实现在线接单、抱团激活茶叶经济，让茶农共享致富好茶。”同时，作为“茶融创”委员工作室牵头人，汪洋将与其他委员们协力推动全国首个茶产业带动未来乡村——御堡未来茶乡村建设，把有机茶园、加工车间和旅游景区、研学基地、培训学校有机融合，把游客、消费引进来，让村民、就业岗位留下来，将本地产品、文化走出去，带动更多人就业增收。

在包括广大政协委员在内的茶人们的坚守和创新下，从管理、生产再到销售，每一个环节的数字化赋能都为茶带来了创新与发展。作为农业支柱产业，开化龙顶正搭上“数字化快车”，实现产业升级。

煎 茶论道

无法低调的径山茶

张治毅

杭州的径山茶，以山为名，与寺相依，相传诞生于唐代，传承至今，从未更名。深山藏古茶，相比大名鼎鼎的西湖龙井，径山茶一直是低调的存在。

径山留有茶圣陆羽著经的印迹，但当地茶农每年春天祭拜的茶祖却另有其人。唐天宝年间，法钦禅师来到径山，结茅为庐，传教布道。他手植茶树数株，采以供佛。数年后，掉落的茶籽蔓延山谷，遍山都长出滋味鲜美的茶叶。法钦也被后人尊为径山茶祖。

径山多泉水。茶人皆晓“龙井茶配虎跑水”，鲜有人知径山也有一口龙井泉。用龙井泉的水泡径山茶，曾是古代茶人的打卡之地。著名的茶叶大师蔡襄游径山时，认为径山的泉水“甘白可爱，汲之煮茶，清芳袭人”。宋代叶清臣著有《述煮茶泉品》一文，记录自己识茶品泉的心得，说：“茂钱塘者，以径山稀。”清代魏源留下《自天目山至径山寺》，这是一首读起来自带音效的小诗：“左泉右泉照石影，出谷入谷聆泉声。远石绿青近山碧，大泉钟磬小泉琴。”

与一般绿茶不同，径山茶冲泡时采用先注水，后放茶叶的上投法。水温80度，水注八分满，将一撮细嫩松卷的茶叶放入杯中，看茶叶缓缓舒展沉浮，慢慢品尝径山茶的真色、真香、真味，悦目赏心。

径山茶是日本茶道之源。在宋代，日本高僧南浦绍明来“江南五山十刹之首”的径山学佛习茶，并把茶籽和盛行的径山茶宴传至日本，演变成现今的“日本茶道”，这是当年中日两国交流互鉴的实证。继承径山法脉与径山茶道的大师中，有一位中国

人非常熟悉，他就是自称径山虚堂禅师七世孙的“一休和尚”。

今天，日本还保存有国宝级的“天目茶盏”，这种被称为“曜变天目”的黑釉茶盏，世间只存三件半。因为史料缺失，多年来，人们一直认为是建盏的一种，直到前些年，在杭州临安区的天目山中发现33座天目窑遗址，“天目盏”这个名字才有了更合理的解释。径山为天目山余脉，因有“径通天目山”而得名。那时的径山流行抹茶，以黑釉茶碗盛之。日本僧人在径山学佛事茶的，探目茶盏，是最正常不过的事。当年普通的茶盏，现在已成珍贵文物，“一盏可换一城”。

“却忆径山龙井水，一杯洗眼洞层霄。”这是宋代诗人范成大回忆自己登径山饮茶的诗句。历史上，张祜、苏东坡、晁补之、龚自珍等众多名人都为径山或径山茶留下赞美的诗篇。清代金虞的《径山采茶歌》堪称代表作：“天子未尝阳羡茶，百卉不敢先开花。不如双径回清绝，天然味色留烟霞……”

近年来，径山茶因其优秀的内在品质，被越来越多的人关注和喜爱，先后获“中国文化产业”“中国驰名商标”等称号。“径山茶宴”作为“中国传统制茶技艺及其相关习俗”项目重要内容之一，去年入选联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。由浙江大学CADA中国农业品牌研究中心等单位联合开展的“2023中国茶叶区域公用品牌价值专项评估”结果，径山茶品牌价值已达31.65亿元，实力已经不允许径山茶再低调了。

(作者系杭州市政协经济委员会副主任)

茶 疑解惑

六安瓜片的“霜”为何物

戴前颖

六安瓜片是我国传统历史名茶之一，其外形翠绿上霜、清汤绿叶、香气高爽持久、滋味鲜醇回甘、叶底黄绿明亮。“霜”，常常是作为评价六安瓜片外形品质好坏的重要指标之一，其为何物，怎么产生的，对茶叶品质有何贡献？让我们一起来探究六安瓜片的“霜”。

瓜片的传统加工需要“拉老火”，其拉老火传统做法是，两名青壮年抬着装有茶叶的特制烘篮在温度高达550℃-580℃的炭火上停留2-3秒后立即抬走，并人工翻茶多次，以免茶叶焦边，如此交替进行80次以上才可以完成本工序。该工艺不仅使茶条紧结、发扬了瓜片茶独特的香气、滋味，还使瓜片表面附上了一层洁白的“霜”。

而仅仅在烘篮上静态烘干的瓜片茶样，未能呈现“霜”。但经滚筒摩

擦的瓜片，即使不加热，其表面也呈现出了“霜”。由此可以表明茶叶表面的“霜”更多是由于拉老火过程中，反复翻炒茶叶摩擦产生的。

实验采用滤纸与毛茶混合，共同进行拉老火工艺来收集“霜”，通过LC-MS和GC-MC检测其非挥发性和挥发性成分。检测结果表明：“霜”的化学物质非常复杂，主要由咖啡碱、儿茶素类、黄酮苷类以及萜烯类等多种挥发性物质和多种挥发性物质组成。

评价员对有霜、无霜的茶样进行成对偏爱性分析，无论外形、香气和滋味，评价员均倾向于拉老火有“霜”瓜片，并且均达到了显著差异水平。结果表明，拉老火起“霜”不仅对瓜片表面有着重要影响，还对其内在香味成分的变化也产生了有利的影响。

(作者单位：安徽农业大学)

图 片新闻

茶文化交流加深中俄人民友谊 ——记2023年莫斯科茶业博览会



“茶叶起源于中国。随着两国文化交流深入，越来越多俄罗斯人不仅爱上了中国茶，也开始对中国的茶文化感兴趣。”在2023年莫斯科茶业博览会上，俄罗斯茶馆尼特卡的创始人安德烈·科尔巴辛诺夫说。

2023年莫斯科茶业博览会近日在全俄展览中心举行，超过50家中国和俄罗斯茶企参展。据了解，此次活动重点展出茶叶、再加工茶、茶具、茶食品等，并通过专题讲座、文化展演、现场品鉴等形式，展现中国茶文化魅力，促进中俄茶文化交流，提升中国茶品

牌影响力。活动期间，参观者可了解乌龙茶、红茶、绿茶、白茶、花茶等各类茶品的区别和制作过程，学习泡茶的原则和技巧。莫斯科市民娜塔莎说，俄罗斯人传统上喜欢红茶和绿茶，中国茶的品种更丰富，冲泡时间和方式也更考究。

科尔巴辛诺夫说，无论是在俄罗斯，还是在中国，茶文化都强调人与人之间的联系，这一点非常重要。“我们虽然说着不同的语言，住在不同的城市，吃不同的食物，但我们都爱喝茶，这就为我们紧密相连提供了可能。” 新华社发

茶 乡采风

柳州“打油茶”背后的故事

在广西柳州，融水县、三江县一带的苗族、侗族同胞，每天都要打油茶。早上，当浓雾笼罩着村寨，主妇早已起床烧火了，不到一袋烟功夫，香喷喷的油茶即传至村外。中午劳动回来，喝上几碗油茶或油茶泡饭再出工，到了傍晚收工回家又吃一餐油茶，直到八九点钟才吃夜饭。如果吃剩一半又有客人进屋，主妇会立即操起茶壶，重新打起油茶款待客人。

三江县的侗族人，在“油茶”待客方面，还有一套固定的礼仪。第一碗茶必须奉给长辈或贵宾，然后依次端给其他客人，最后是家人。先接到茶的人不能马上饮用，要将茶碗放在桌上，等大家都端上茶碗以后才能一同饮用。

另外，吃油茶和吃一般茶的不同

之处是“茶三酒四”之说。客人只要端起茶碗，就必须连喝三碗。如果客人不想继续喝了，需把筷子架在自己的碗上递给主人以作表示。苗、侗等少数民族同胞白日勤劳耕作，晚上聚集一边喝油茶一边对歌吹奏芦笙，抑或围成一圈手牵手边舞边唱，当地人称“多耶”。

在融水县杆洞乡一带，当地嫁、娶的喜庆节日也离不开油茶。通常是先吃饭、后打油茶，喝完油茶便各自回家。“打油茶”时新娘需坐在火塘边，面对太阳升起的地方。亲朋好友需送1斤左右茶叶作为礼品。

“坐妹”是当地苗族年轻男女谈情聊天的习俗，三五成群围坐在火塘边，通宵达旦，夜深人静时年轻女主人便打起油茶，边喝边聊。

以前的三江县同乐乡一带，新娘第一次进入新郎家，双手从新郎的老人家接过火柴，用其点燃小吊灯，再打油茶给客人喝，喝完了油茶，才开始闹洞房。

打油茶的原料也很丰富，包括茶叶、阴米(平时把糯米蒸熟晾干即成阴米)、油果、花生米、糍粑丁、糯米汤圆、煮黄豆籽、葱花、瘦肉、肥肠、猪肝等。不过融水、三江两地制作油茶的选材和方法也不尽相同。

例如：在融水苗族自治县，当地人认为茶可以治病，且陈放一年的茶叶更好，打油茶辅料是花生、阴米、黑豆、葱等。

红水乡黄茶村还有一种特殊的打油茶方式——狗舌头油茶。主要是由于当时生活较穷，增加木薯粉用其充饥。由于成形的木薯粉条形似狗舌头，故名

“狗舌头油茶”。

在三江侗族自治县，打油茶辅料主要是花生、阴米、猪肝、瘦肉、粉肠等，喝油茶时，前1-2碗内为茶汤、阴米、花生等，第3碗会加入猪肝、瘦肉、粉肠等，喝油茶的筷子为一个竹篾制成的勺状物(当地又称作“浆”)。

由此，我们大概能够看出，苗族相对侗族的打油茶较为简单，这和他们的居住环境也有渊源。一般苗族居住在山腰，在过去，那里土地贫瘠、交通闭塞，融水苗族同胞很多只能携带茶叶等山里的特产，到大浪一带的码头与商贩换取木薯等粮食作物，因此才有“狗舌头油茶”这一特殊打油茶形式。而侗族一般住在山脚，依靠小河居住，有一定的水田保障和粮食作物生产，生活相对富裕，长期用来打油茶中的佐料相对丰富，甚至辅料中多见荤菜。

不管怎样，来到柳州，定要体验打油茶这一充满了少数民族生活气息的饮茶文化。

(柳州市茶业协会供稿)