

茶「道」，少数民族村民的「致富道」！

本报融媒体记者 康亮 李京 王星星

峰连天际边，茶香云间绕。时维六月，走进老班章茶山，放眼望去，漫山遍野的茶树葱葱郁郁，茶农大都三五成群，或身背茶篓穿梭于茶树间采茶，或手执农具进行茶园管护，一幅温馨祥和、生机盎然的美丽画卷映入眼帘。汗水难掩茶农脸上的喜悦，因为这碧绿连天的茶树承载着他们增收致富的希望。

年过半百深山再创业

老班章，云南西双版纳傣族自治州勐海县的一个小山村，别名班章老寨，盛产普洱茶。俗话说红酒论酒庄，普洱讲山头，不同地理环境所产的茶，口感滋味也不同，从历史上的茶马古道开始，云南普洱茶就以山头来界定不同口味的普洱茶。“老班章”普洱就是生长在老班章村山上的茶。

“老班章”号称茶王，可见其在普洱茶家族里的名头。说起“老班章”普洱，不得不说说陈升河，一个以茶为业、视茶如命的人。

从北京坐飞机到西双版纳，落地后再走一小时山路，就到了班章老寨。记者在陈升号茶业大厅茶室里见到了陈升河，一位年过七旬的老人。他神态平和，说话不疾不徐，尽管西双版纳天气闷热，但他一边和记者聊天，一边悠闲地喝着茶，丝毫看不出是一位风风火火干事创业的企业家。

可事实上，他一手打造了普洱茶中大树茶的领导品牌——陈升号，他的名字，早已同“老班章”普洱茶一起闻名遐迩。

好山好水好茶。位于大山深处的老班章村生态环境优越，茶树树龄长，有强烈的山野气韵，闻着散茶和茶饼会有古树茶特有之香。村民世代以种茶为生，是产茶大村。然而产茶大村的普洱却没有形成使村民脱贫致富的大产业。

“我来到老班章村的时候，到山上是没有路的。这里也不分大树茶、古树茶等种类，一斤鲜叶最多只能卖到几十元。村里一直沿袭传统家庭作坊式生产，没有现代化的加工设备，深加工的非常少，加上交通不便，好品质的茶叶在相当长一段时间内都没卖出好价钱。茶农辛辛苦苦一年，利润微薄。”陈升河说。

过去不仅茶叶加工设备简陋，制茶的品种也很单一，加工难、销路少成为茶农致富的“拦路虎”。直至2006年，陈升河寻茶的脚步到达勐海县时，被普洱茶的魅力所吸引，决定利用这里古茶树的稀有品质，重新定位普洱茶的品质和



等级。陈升河早在20世纪70年代就在广东汕头从事茶叶生意，后转战深圳，经过几十年的发展，其所创立的茶叶品牌在当地名声远播。放弃在深圳如日中天的事业，年过半百的陈升河在云南深山再创业，何其难也！

“身边的亲戚朋友几乎百分百地反对，我们2006年到云南调研，2007年建厂，下半年普洱茶市场就崩盘了。”陈升号茶业传承人陈柳滨回忆说，2008年初，正值普洱茶价格低谷，很多收藏珍贵普洱茶的茶商也因此损失惨重。

彼时，陈升河早已注意到普洱茶市场的异动，而他在酝酿一个大动作。

“在政府帮助下，陈升河捐赠百万元为老班章村修建山区公路；出资数百万元收购茶农2007年积压的1万余公斤茶叶，及时解决了老百姓日常生活困难，并在老班章村里开设初制厂。每个月，都会有茶农来领取一次茶叶收购款。”老班章村哈尼族村民杨伟杰说，茶农对陈升河的信任就这样一点一滴地建立起来，对他的感激也发自内心。

在当地政府协助推动下，陈升河与老班章村签订了多年的包购包销协议，并开创了“企业+基地+农户”模式，通过包购包销的方式，既解决了以往大量普洱茶积压损耗的问题，又帮助当地茶农走向了劳动致富之路。

产业兴则乡村兴。过去，普洱茶是老班章村脱贫攻坚的支柱产业，如今又成了老班章村乡村振兴的希望产业。随着老班章“普洱茶王”蜚声海内外，茶叶的市场供不应求，专程到老班章村去看

茶王树的人也越来越多，老班章也从一座几乎与世隔绝的山村变为现在游客蜂拥而至的著名风景区，整个村寨的面貌由此焕然一新。

“草叶子变成了‘金叶子’，而且变得越来越值钱，茶农的腰包也越来越鼓了。以前出门都是泥路，家里住的都是茅草屋，现在村子里的人出行开上了小轿车，住上了宽敞的大房子，生活过得越来越好。”杨伟杰自信地说。

架起民族交融的“连心桥”

勐海县属于边疆民族地区，世居少数民族就有傣、哈尼、布朗、拉祜、回、佤、彝、景颇8个。由于群山相隔，交通不便，缺乏形成规模的产业，不少村民没有稳定收入来源，一直比较贫困。

“全面建成小康社会，一个不能少；共同富裕路上，一个不能掉队。”陈升河一直记着这句话。所以，他的陈升号70%的员工都是少数民族同胞。“靠山吃山，靠水吃水。既然老班章盛产普洱茶，就没有让村民‘抱着聚宝盆还受穷’的道理！”他说。

“以前村里的年轻人都是去景洪或者其他周边地区打工，现在村里有了茶产业，加上‘村企合作’的方式，年轻人基本都来做茶，在家门口上班挣钱有一种幸福感。”傣族茶艺师马小玉笑着说。

陈升河在做大做强陈升号茶业的同时，也不忘通过捐资修路、修建社房、文化广场等回馈这片热土。一条条平坦宽阔的大路，方便了老班章村村民出行；一间间崭新的社房，改善了村民基础生活条件。当地茶农也被陈升河这种执着的精神所感动，全寨族人以当地哈尼族最高荣誉、也是最盛大的祈福方式为陈升河“拴线”以示感激。

“我们不仅要让‘绿叶子’变成‘金叶子’，让老百姓增收致富，更要以推广茶产业和茶文化为抓手，促进民族团结和谐发展，全面助力乡村振兴。”陈柳滨说，下一步，他们将坚持新发展理念，推广绿色生态茶园提质增效技术，保护古茶园，使之持续焕发生机，助力茶产业可持续发展；实现传统茶产业转型升级，不断将茶产业做大做强，用生态茶铺就群众致富路，让勐海的茶香越来越浓、越飘越远。

促进民族团结，助力边疆发展，陈升号茶业也在2016年12月被国家民族事务委员会评为“全国民族团结进步创建活动示范企业”。

一片茶叶富一方，民族团结美名扬。普洱茶不仅让当地茶农腰包鼓起来，也让不同民族之间架起了“连心桥”。虽然早已到了含饴弄孙的年纪，可陈升河以茶富农、以茶兴业的劲头没有丢。“茶道修身，茶道生财，我的想法就是让茶‘道’帮村民走上‘致富道’‘幸福道’！”陈升河说。

茶论道

发现茶叶“微经济”

张治毅



青少年现场体验点茶，感受宋韵美学魅力。青藤茶馆供图

扩内需促消费是近期从国家到地方都高度重视的工作，如何创设吸引力强的消费场景，是增强经济活力的重要路径。作为茶都的杭州，以茶为核，发挥奇思妙想，做好茶叶“微经济”，为消费热潮贡献出涓涓细流。

龙坞茶镇，是西湖龙井茶的核心产区，也是杭州茶叶业态的聚集区。茶山之中，有一座不太显眼的光明寺水库，最近成了网红打卡地。火出圈的并不是水库，而是水库边上一条两三三百米长的茶园小道，这里已经变身“咖啡车公路”。

随着近两年兴起的露营热，有市民发现这里好山好水，还有一块草坪，于是呼朋引伴来这里露营扎寨。人多了，就有了消费需求，有人开始在路边卖咖啡。起初是几辆咖啡车，后来增加了奶茶、精酿啤酒、冰淇淋、汉堡，还有工艺品售卖。看茶园风景、品茶地咖啡、逛茶园市集，大批年轻人在制造出的消费中寻找快乐。

距龙坞茶镇20公里的杭州市中心，有一条武林路，杭州著名的“武林夜市”就在这里，出摊的、逛摊的，也是以年轻人居多，还有许多外地游客慕名而来。一长排奶茶摊多隆市，消费者拿到奶茶的标准动作是以夜市的人流为背景拍照。这里卖的奶茶以口味见长，用的是真茶实料，免不了要借助西湖龙井的名头来吆喝，喝一杯既解渴又精神。去年爆款的“塑料袋装奶茶”今年依然场场卖空。

还记得去年冬天出圈的“围炉煮茶”吧，一批茶楼新势力因此搅动了“微信圈”。现在正值高温盛夏，这些新茶楼过得怎么样呢？走进一家“杭州烤茶坊”，发现依然是网红出入之地。原来，茶坊推出“夏日版”的“围炉冰茶”。店长介绍，相较于“围炉煮茶”，冰茶除了将炭火换成冰，其他跟煮茶的消费内容差不多，有茶，有水果，还有绿豆糕等茶点，最主要的是在夏天同样可以围炉而聚，拍照、聊天，消费也不算高，很受年轻人的喜欢。茶水出炉，撒点干冰，一时云雾缭绕，仿佛回到高山深谷的茶园老家，这就是今年夏天流行的“仙女版”的下午茶。

在杭州已经开了四家店的青藤茶馆，近期推出“只此青绿”宋韵点茶美学雅集。点茶是宋人“四雅”之一，在杭州挖掘宋韵文化的背景下，点茶活动吸引了不同年龄段的茶客报名参加。穿汉服，化宋妆，温盏、注汤、持笔、击拂……在点茶师的讲解示范下，大家边学边动手实践，一整套步骤下来，既有仪式感，也有获得感。击打后的茶汤表面浮现一层雪沫乳花，经久不散。轻饮一口，仿佛把云朵含在口中，一缕茶香在舌间绽开，清甜的口感令人不忍下咽。

点茶最炫的地方是在茶汤表面作画，需要凝神静气。新手可以对着古人的画作临摹，只需寥寥几笔，茶汤表面的方寸之间即显出千里江山，依稀如现大宋繁华。相互欣赏作品，再把画作一口喝下，感觉肚子里顿时多了不少文化。

青藤茶馆今年还陆续推出了茶具手作、夏日茶席布设、荷花茶会等体验活动。这些与茶相关的消费场景，创意无限。

(作者系杭州市政协经济委员会副主任)

异域茶情

西非茶俗有“门道”

姚国坤 关剑平

道、正规厂家购买的产品，应该说是可以放心饮用的。食品安全问题是整个行业的根基，而规范化、清洁化是普洱茶生产加工的趋势。

误区四：熟茶没有回甘生津

在喝普洱茶的茶友中，存在着一个鄙视链，就是许多喝茶的茶友觉得熟茶都是一个味道的，也没有回甘生津，其实回甘生津需要的条件和物质在很多熟茶里都有，用高品质原料发酵以及发酵程度低的熟茶通常都有生津回甘。

误区五：熟茶不能存放

人工发酵的普洱茶，出厂后也需要一个后熟的过程。从我们喝茶的经验出发，一款熟茶在存放几年之后，品质会有所提升。很多人都赞同，饮品都是有其品饮峰值，并不是绝对地越放越好，这一点在红酒、威士忌、普洱茶(生/熟)中都通用。绿茶的储存是要保鲜，而普洱茶的存放是要转化提升，转化的过程十分复杂。常喝熟茶的人都会发现，熟茶在适宜存放一段时间后，汤色会变得如宝石般红亮。从熟茶的品质要求出发，一款熟茶汤色红浓、滋味醇厚、陈香明显就已经达到了最佳品饮体验。

西非地处世界最大沙漠撒哈拉沙漠及其周围，气候与人们的饮食特点类同北非的摩洛哥等国家。因此，这里的大多数民众也喜欢饮茶。他们饮茶时习惯加白糖，还以薄荷叶(或汁)佐味。

毛里塔尼亚这个国家的茶文化就很典型。毛里塔尼亚位于撒哈拉沙漠西部，全国领土有90%以上是沙漠地带，是一个以畜牧业为主的国家。据传，毛里塔尼亚的饮茶历史起源于16世纪，最早是从西班牙传入的。

在当地，干旱炎热的气候会使人容易疲劳，以牛羊肉、骆驼奶为主食的生活习惯容易使人营养不均，而茶能够帮助消化、振奋精神、消除疲劳、补充维生素，为此，饮用绿茶成为毛里塔尼亚生活中根深蒂固的习惯。

在毛里塔尼亚也有“客来敬茶”的礼仪。在得知客人要来访问时，主人都会提前准备茶叶。在传统习惯里，通常是煮茶，即当小壶水烧开后，把茶叶放入水中，佐以白糖和鲜薄荷叶，再放置在炭炉或煤油炉上煮沸，熬煮出带薄荷味的茶汤。

主客间茶过三巡才算完成基本礼节。第一巡是有少量薄荷味、很浓很苦的茶汤，接着是略有甜味、薄荷味更多一些的茶汤，最后一杯甜且薄荷味重的茶汤，一小杯茶一般要放3到4颗方糖。

“三巡茶”是传统的饮茶习俗，现在一些毛里塔尼亚人已经没有这样的讲究了。饮茶也基本上根据个人的需要，更多的是采用泡饮方式。

由于高温干燥，毛里塔尼亚并不适合种茶，至今为止没有自产的茶叶，茶叶全部依赖进口。在毛里塔尼亚，当地人把中国的茶叶称为“8147”，换句话说，“8147”几乎就是中国茶的名字和品种，并且他们认为这是最好的茶叶。所谓的“8147”，是中国出口绿茶的一个代码，其实就是雨茶，即平水珠茶精制加工过程中形成的一个品种。由于“8147”的品质稳定，在毛里塔尼亚一直很受受欢迎。

(作者姚国坤系中国国际茶文化研究会学术委员会副主任、世界茶文化学术研究会副会长，关剑平系浙江农林大学教授)

茗香漫品

普洱熟茶的“流言蜚语”

杨景茜

一杯汤色红浓、滋味醇和的熟茶是很多人的喝茶首选，一杯熟茶入口，身心俱暖。但是也不得不承认，虽然熟茶的工艺很成熟，但认知却很初级，市场上流传着很多关于熟茶的“流言蜚语”。为了让大家在购买熟茶的时候少走弯路，有几个购买熟茶的常见误区，供大家参考。

误区一：熟茶等级越高越好

普洱茶(熟茶)散茶按品质特征分为特级到九级，每个等级都有相应的品质特征规定。在2008年版的《地理标志产品 普洱茶》国家标准中，普洱茶散茶分为特级、一级、二级、三级、四级、五级、六级和九级，级别数值越大则代表用料更粗老。

在市场的追捧下，坊间还出现了所谓的宫廷料，顾名思义就是最细嫩的茶芽。细嫩的宫廷料按比例确实是整批茶中最少的，但不能说它就是最

好的。评判一款普洱熟茶好与不好不是单纯靠级别而定的，一饼好滋味的普洱熟茶，往往来自不同级别原料的拼配，有芽、有叶、有梗，才能够饱满丰富。

误区二：熟茶不高级，都是便宜茶

认为熟茶低级是一个历史遗留问题。自现代人工发酵普洱茶诞生至今的40多年间，前30多年都主要生产大众化消耗产品。除了对原料的分级，厂家对茶品的口感和品味没有太多精细的划分。

而随着熟茶市场的扩大和发酵技术的进步，最近几年开始出现很多品质细分、有特点、有特色的熟茶。而山头熟茶的出现，昂贵古树茶原料的加入，更是在不断扩大熟茶的可能性。

观念的产生和流行，有一定的滞后性，一些对熟茶的判断观点或许还在依据20年前的现实。作为一种发酵的健康饮品，熟茶越来越受到注重健康人群的

青睐。

误区三：熟茶发酵不安全

有消费者觉得熟茶不安全、不卫生，是因为把发酵和发霉的概念混淆了。发酵和发霉是两回事，熟茶发酵过程中会产生白色的霉菌、黑色的霉菌、青色的霉菌，而这些都是发酵过程中微生物生长的表现，几乎在所有的固态食品发酵中都会产生这一现象。发霉是变质，而发酵是质变。

在我国，食品安全问题一直是重中之重，茶叶的质量安全问题也一直广受重视。随着市场的发展，普洱茶产业也在提升，行业有标准和市场准入制度，产品也有质量技术监督局的定期抽查，从2015年起，云南普洱茶开启了SC认证(食品生产许可证)，近年来，也有越来越多的加工企业通过了HACCP(危害分析与关键控制点)、GMP(良好生产质量管理规范)等质量控制体系认证。只要你是正规渠