

茶

葛联敏：

来溧阳看『茶海』！

本报记者 徐金玉

春光，不妨到溧阳茶乡走走看看。

“最美人间四月天，这个四月，我们就在这样的诗意、浪漫与忙碌中度过。”溧阳市政协委员、天目云雾茶业有限公司董事长葛联敏笑着说，从传统天目湖白茶开采的姗姗来迟，到当下位于高山中的中白一号采摘，数日来气温逐步升高，春茶采制已进入倒计时，他起初觉得时间过得很慢，现在又恍然时光飞逝。

“一年到头，最盼着这个时节，整个人都处于蓄势待发的备战状态，要和叫时间赛跑，抢春光、上新茶、做销售，忙得不亦乐乎。”葛联敏说，他几乎每天都要发3-5条朋友圈，如同“春采日记”一般，记录着这片茶叶的每一个重要时刻。

3月27日-29日，葛联敏连发数条，一句话被反复提及：“一杯好茶，值得耐心等待！”原来，由于气温较低等原因，天目湖白茶采摘时间推迟了3到5天，有些客户急着抢“鲜”，让部分茶农有些按捺不住。

“作为一个白化品种，天目湖白茶只有芽叶有明显的白化特质后才能采摘，这样它的氨基酸含量高，制出的茶叶鲜爽度也会更强，才会在众多同类绿茶中独树一帜。这次晚采几天，芽叶的生长期拉长，积累的营养物质会更加丰富，品质肯定会高于往年。我们不急于一时，还是要将天目湖白茶的品质摆在第一位。”葛联敏耐心地跟茶农解释，“好茶不怕晚，等客户收到这杯品质上乘的茶品后，打开包装一冲泡，就能瞬间感受到茶园出现在眼前，最美的春天来了！”

这两天，上山巡茶，与采茶大姐攀谈，也是葛联敏紧张日程中的重要一项。

“大姐，我来看看您采的茶。”只见，他从竹篓间轻轻捧出鲜嫩的叶片，不自觉地赞美：“真是漂亮！”

“已经采了两斤了！”这位采茶大姐掂掂分量说。

“哎呀，老板来了！”旁边的另一位大姐笑着接过话茬。

“我不是老板，我是给你们打工的。”葛联敏笑着回应，“你们采出来好鲜叶，我才能做出好茶啊！您这段时间采茶感觉怎么样？”

“这里山好水好，关键还是赚得好，明年还要再来！”大姐质朴的话语一落，现场立刻笑声一片。

“这些采茶大姐已经在我们公司做了几年甚至十几年了，个个都是‘高手’。我们春茶采摘的要求很高，需要采摘一芽一叶和一芽二叶，芽头要在2-3厘米左右。芽质鲜嫩，口感也会更醇厚。”葛联敏说，而且高端白茶采摘期只有8天，制茶过程中凉青、杀青、揉捻、烘干等每道工序，都严格按照高品质茶制作标准，监督把关，以确保制作出高品质的优质白茶。20多年来，天目云雾通过“公司+基地+茶农”的经营模式，建立了上千亩高标准生态优质有机白茶基地，带动广大茶农走向共同富裕。

“茶叶就像我的孩子一样，质量比什么都重要。”葛联敏说，他委托了市场综合检验检测中心对基地出产的每批茶叶鲜叶进行快速检测，每批取样均达标并出具报告，筑牢了食品安全“防护墙”。“每个环节、工序，我们都可以把它量化出来，实现全程



茶

一杯香茗牵起两岸情缘

——“茶韵两岸 融合共香”两岸茶叶融合交流活动在福建福州举行

本报讯（记者 王惠兵）“送郎送到五里亭，杨柳依依是奴情。此去台湾千里路，马尾港外波平里……”近日，由福建省福州市晋安区委统战部指导的“茶韵两岸 融合共香”两岸茶叶融合交流活动现场，孩子们用稚嫩的童声演唱《五里亭送郎歌》，再现了当年先民在五里亭告别亲友后依依不舍的往事，拉开了此次活动的序幕。

本次活动邀请了来自两岸的专家学者、茶商茶企代表，大家围绕“三茶”统筹发展理念，探讨茶产业的创新发展，挖掘并发扬茶文化、茶艺、茶习俗的深层价值，以期促进两岸茶文化交流，推动两岸共同传承中华优秀传统文化。

“两岸茶文化同根同源，东方美人茶树品种来源于福建，从福建引种到台湾，经过选育之后，诞生出东方美人茶。后来，茶艺再传回福建，目前福建建瓯、

德化、大田都有生产东方美人茶。”来自五里亭茶业商会的郑国向台湾青年普及两岸茶文化的发展历史。

“南方有嘉木，福地出佳茗，我从台湾来许下一个梦，愿中国茶香飘两岸。”福州市台胞投资企业协会副会长李尚儒特地把台湾“东方美人”乌龙茶和福建武夷山岩茶、福鼎白茶带到现场，热情地招呼大家围坐品茗。

“这是我第一次在大陆参加品茶活动，可以品尝到不同种类的茶叶，体验茶文化的魅力，还可以结交朋友，很有意义。”台湾青年吴子瑄边品茶，边用手机拍摄了不少视频。

主办方表示，此次活动以茶为媒，以茶会友，以茶促融，有利于助推福州“世界茶港”高质量发展，促进两岸茶文化交流合作。未来将继续举办相关活动，发挥好桥梁纽带作用，不断推动两岸文化交流合作，共同弘扬茶文化，共绘新时代“两岸一家亲”和美画卷。

浙江长兴举办第二届国际茶业技能培训班——

爱茶的他们喝上了亲手制作的茶

本报记者 李冰洁

细细的花蕊，慢慢地揉捻，再用牙签轻轻粘帖，精致的茶果子一点点做好，呈现出春天盛放的花朵模样。这精细的步骤，让茶果子制作的学习者感触很深：没想到一颗漂亮的茶果子，有那么多的道工序。

这是浙江湖州长兴茶文化交流中心和香港茶叶学会联合举办的国际茶业技能培训班上的场景。日前，17位来自香港的学员进行了为期11天的茶业技能培训，而这也是《茶经》故里湖州举办的第二届国际茶业技能培训班。

学员中有一部分是参加过第一期培训班又来考高级证书的，也有些是第一次来。相比于去年单一的项目，今年的课程更为丰富。培训期间，学员们除了系统地学习中国传统茶文化、茶叶审评及制茶的专业技能外，还学习了相关理论知识，如礼仪礼仪、茶艺冲泡、茶席美学设计、茶果子制作、新式调饮等，还在长兴的生态茶园里与茶农交流，学习采摘技术。

他们每天从早上8点半学到晚上9点，学习时间排得满满的。培训班的时间正好赶上香港放春假，学员们一下班就往长兴赶，到达后已是第二天凌晨，浅睡一觉后直接开始上课，有些早8点就到了教室，十分积极。“这可以说是我度过的最愉快的春假了！”一位学员说。

作为长兴茶文化交流中心负责人，湖州市侨联兼职副主席、紫笋茶非遗传承人张文华也感慨万分：“香港的学员给我的印象特别深，是一好学员，每天会提早半小时、晚退半小时到校练习，在每堂课上都十万个为什么；二是特别守规矩，每次实操练习后都是把场地、器具打扫得干干净净。”

香港本身不产茶，这些学员也是头一次接触到茶叶的采摘制作过程。绿茶炒青时，实在受不了过高温度的他们，做不到像老师一样直接用手接触茶叶，还是戴上了手套。红茶制作从开始揉捻发酵到做成，差不多需要一天一夜的时间，一直到晚上前期工序差不多做完了，要开始烘干的时候，学员们也是等烘干机打开之后才去

睡觉。

“我们国家的茶文化、茶艺博大精深了，根本就学不完！下次还要来学！”当学员们看到、喝到自己亲手制作的茶时，都激动万分：“太不可思议了！没想到我能做出这么好吃的茶。”

“他们以前喝茶可能总注意到这个茶贵、那个茶便宜，自己做了之后才发现原来一杯好茶是这么来之不易。”张文华说。

相比于第一期培训班，本届增添了茶席美学课，让老师们都惊讶的是，尽管路程遥远，但为了更好地学习，每个学生都带了一包茶具来。茶席的概念，是香港学员们从没接触过的，他们日常饮茶的方式就是一个人一个杯子，甚至拿茶壶冲泡一下已经算很“规范”了。这门新鲜的课程让大家学得起劲，大家在系统地学习了茶类制作后，又学到了美学与日常饮茶有机结合。

课上，老师早上讲完理论，从中午到下午3点多，每个人的茶席都摆好了，有的学员甚至摆了三个。这份认真让老师们很惊讶也很感动，于是一个一个帮他们去调整，结果又是一节“拖堂”的课。

调饮课更是大家充分DIY的时间，老师们将基础的调饮配方讲给学员们后，大家便发挥想象去制作独一无二的茶饮。有以果汁为主茶水为辅的，也有以茶水为主稍加果汁调饮的，还有将学到的宋代点茶打出沫饽，当做“奶盖”置于调饮之上的，甚至还做了茶百戏，样式十分丰富。

培训班的组织者之一、香港茶叶学会负责人招志明向记者介绍：“去年在长兴茶文化交流中心举办了第一期培训班，学员返港后反响非常好。我们把学会的实训基地也放在了长兴，这里是《茶经》故里，具有不一样的意义。我们还会一直办下去。”

“这除了两位非遗传承人和一位高级茶艺师外，还有两位全国技术能手也受邀担任了本次培训的课程老师，把自己的技能和知识尽可能地教给学员。现在，香港学员结束了他们的学习，他们中有老师、科技工作者、金融从业者，有年长者，更多的是年轻人，他们就像茶种子一样撒到了香港社会的各个细枝末节里。相信香港会有越来越多的人爱茶习茶。”张文华说。

煎

茶论道

初识齐鲁老干烘：

一桶老茶暖春光

文/李寅峰

随着清明节气的到来，各地春茶纷纷上市。茶友之间你来我往地交换茶样，几番品鉴，满足了等待一冬的绿茶嘴，却也辛苦了暖了一冬的绿茶胃。几日喝下来，就如黛玉吃了螃蟹，“觉得心口微微的疼”，于是不管是芽儿还是尖儿，均不敢贸然再饮，格外希望寻一款性温醇暖的茶，来缓解胃部寒凉之意。犹豫之际，看准了姐姐春节时从山东婆婆家带回的一桶“齐鲁老干烘”。好，就是它，温胃效果好、口感不错，还格外解渴、解腻，当作假日的常规饮品，再好不过。

说来惭愧，追茶多年，对于近在咫尺、制作技艺被列入非物质文化遗产名录的“齐鲁老干烘”，不仅是我，包括我身边的一众茶友居然无人知晓。

我国历来北方少茶，60多年前，随着“南茶北引”工程开展，山东省多地引种茶树成功，才改变了北纬30度以北不产茶的历史。崂山绿、沂蒙绿、日照绿也随之陆续成名。但这“齐鲁老干烘”的外包装上，分明有“山东省老字号”“山东省非物质文化遗产”的标识，上网一搜更是

不得了，各类词条动辄从明清开始讲述历史，显然不是“南茶北引”的成果。

到底是什么茶？多年来学茶养成习惯，每每面对陌生的一款茶，总是征服欲多于好奇心。所以当第一次拿出几条编制的硕大茶桶时，我便想着一举“识君真面目”。可是一步一步，随着研究的深入，认知却并没有更加清晰：外包装上写着产地为山东莱芜，原料来自黄茶，也写着“闷黄炭焙”等广告词；闷黄，是黄茶的特有工艺，原料又来自黄茶，莫非这是黄茶？打开包装看看干茶，又见其色泽黑褐、乌润，叶大且茎长，像是条形红茶的粗制品，该是红茶吧？取茶适量，以沸水冲泡，随着干茶翻滚出的，老火香明显，想起外包装上“炭焙”字眼，大概判断，这是武夷岩茶的北方后代；待入口，这老火香却明显区别于岩茶，没有那么高扬的香气，也没有那么悠长的岩韵，再次被否决。待茶汤入口，却是相当醇厚饱满，有点像黑茶类中的茯茶，适应感较强。略有涩意，也很快消逝于明显的回甘中。本来半瓶子醋的伪茶人，彻底蒙圈。

后来，分给身边几个茶友品鉴，六大茶类几乎被猜了个遍。大家笑着自嘲，到底不是科班出身，经不起考验。

再后来，边喝边问边查，半桶茶喝下去，这款茶也了解了大概。有资料显示，齐鲁老干烘来自安徽六安，明代初期随关中移民向山东迁徙而传入齐鲁大地，盛行于莱芜。我才明白，其原材料叶片肥大，条索形长卷粗，倒是与六安瓜片源出一脉。而其闷黄工艺的源头，或该来自六安辖内的霍山黄芽。但也有资料显示，老干烘的工艺源自山西洪洞县，是洪洞茶商采购徽茶后遭遇连阴雨，便用木炭火烘干，没想到成就了一个口感不错的茶品。

不管怎么样，更多的信息显示，在山东落地生根的400多年中，为适应当地温暖潮湿的存储条件，以及消费者的口感需求，老干烘经历了本土化的传承和发展，渐渐形成了独特的工艺流程，包括采青、萎凋、揉捻、揉捻、湿闷闷黄（发酵）、初烘、干闷黄（湿堆）、复烘、分级、足火、拉老火、装箱等。看到“闷黄”“发酵”“初烘”“湿堆”“复烘”“拉老火”等工艺，由此，我们就不难理



解，为何这款茶融合了红茶的外形、黄茶的功效、岩茶的气味和黑茶的口感了。茶人的智慧，真不可估量。各种改良，口感能如此好，也难怪畅销一方，更被当地居民用来馈赠亲友。

特别是近年来，百姓生活愈加富足，饮食中多了肉蛋奶，“齐鲁老干烘”助消化、解咸、养胃、提神、解乏、止渴等功效更加得以受到消费者的欢迎，在山东本地成为陪伴“重口味”鲁菜的最佳佐饮之一。我这桶“齐鲁老干烘”上，就明确标注着“鲁菜伴侣”的广告词。

再次感慨，中国茶种类繁多，茶文化博大精深，怕是这辈子也学不完。