



你知道吗?适度饮茶可以预防龋齿。古时,《东坡杂记》中曾记载餐后用中等浓度茶水漱口,可使牙齿清洁坚固。现代研究表明,茶叶或其提取物成分可干扰龋齿形成的各个阶段,另外,茶叶对变形链球菌具有直接杀灭作用。

每日饭后用茶水漱口,碱性的茶叶能够中和酸性食物残渣对牙齿的腐蚀。而且茶中的氟化物是牙本质中不可缺少的物质,会增强牙齿的坚韧性和抗酸能力。此外,中医讲香气入脾胃,用茶水漱口可有效增强食欲。

产业如何转型升级? 企业如何创新管理?

# 13家茶企赴杭州“取经”

本报讯(记者周萱 通讯员郑瑞乾)在当前形势下,茶产业如何转型升级?茶叶企业如何管理、创新?下周五,在市特产局、市茶叶协会的组织下,我市13家重点茶叶企业将赴杭州,参与第二届管理创新与茶产业转型

升级高级研修班学习。此次学习班由中国茶叶学会、中国农业科学院茶叶研究所举办,共为期3天,将由国内专家为学员讲授国家产业政策及茶业管理创新;茶业科技创新、结构调整及茶产

业转型升级;茶业最新科技成果及科技前沿动态等课程,并针对当前热点问题进行讨论和互动。

市茶叶协会相关负责人表示,咸宁茶产业近年来步入发展的快车道,但产业链还比

较单一。此次学习,旨在引导茶叶企业强化管理,重视第二、第三产业,寻求多元化综合发展。在国家政策调整和消费市场的不断变化之下,积极应对形势,提高抗风险能力,做好茶产业结构调整 and 转型升级。

## 幕峰桂花茶:闻桂香 品茶香

■记者 周萱



图文无关

去年,刚来咸宁工作的郑先生打算带点咸宁的桂花茶回乡,可他发现,超市里出售的桂花茶只是简单将桂花与茶叶拼配在一起,口感香气俱差。

今年,郑先生在幕峰茶庄品尝到了窖制的幕峰桂花茶,不禁感叹,这才是真正意义上的桂花香型绿茶。

桂花的清香配上绿茶的鲜爽,幕峰桂花茶将咸宁最具特色的两种香结合起来,打造出具有浓浓地方特色的优质香茗。

### 一杯绿茶,两种清香

2013年9月,一款来自咸宁的桂花香型绿茶以其独特的香味和口感,一举获得第十届“中茶杯”全国名优茶评比一等奖,评委评价此茶“外形紧结匀整,色绿,含桂花,汤色嫩绿,桂花香气浓郁,滋味醇和爽口,带桂花味,叶底绿亮。”这款茶就是幕峰茶业新推出的桂花茶。

近日,记者走进幕峰茶庄,与这款独特的桂花茶进行了一次“亲密接触”。

只见茶艺师娴熟的取茶、温杯、冲泡……随着热水缓缓注入,一股桂花的清香逐

渐发散。茶未入口,桂花香气已入鼻,浅抿一口,绿茶鲜爽的滋味唇齿留香。最特别的是,待茶汤放置片刻,微微变凉时再品,则茶香、桂香满口,二者相融,回味无穷。

“这款桂花茶是摘取新鲜桂花窖制而成,保留绿茶香气口感的同时,增加了桂花的香气。”幕峰茶业相关负责人告诉记者,这款茶和市面上常见的茉莉花茶等花香型绿茶不同,香气比较清雅,放凉后香气、口感更佳,非常适合夏季饮用,曾有专家评价此茶“似香非香,越喝越香”。

### 一杯绿茶,两代传承

说起这桂花茶,背后还有一段故事。其实,早在上世纪80年代,为了增加品种,调整咸宁茶产业结构,老一代的茶专家在柏墩茶厂开始研制桂花茶。经过两年夜以继日的试验,研发团队终于成功开发出口感、香气适宜的桂花香型绿茶。可是还未大规模生产,就因为柏墩茶厂改制等原因,消失在市场。

时隔三十年,销声匿迹的桂花茶在幕峰茶业的努力之下又重回市场。幕峰茶业负

责人称,老一代茶人研发的桂花茶是具有本地特色的优质绿茶,就这样消失太可惜,想尽自己的能力,让更多爱茶的人能品尝桂花茶。

为此,他们请来30年前参与研发的专家指导,在原来的研究成果上进一步改善。“桂花的花期只有9天,通过试验我们发现,中间三天鲜花的品质最好,在采摘方面,人工手采的品质比打下来的好。”曾经参与研发的正高职称高级农艺师、茶叶专家饶辉福说,经过多次试验比较,总结经验,第一批幕峰桂花茶终于面世。

从诞生到消失再到重生,前后30余年,一杯桂花茶凝聚了两代咸宁茶人的心血。

### 一杯绿茶,两个产业

“咸宁既是全国闻名的桂花之乡,又是历史悠久的茶叶之乡,桂花茶将我们咸宁的两大特产结合在一起,具有鲜明的地域特征。我希望,通过努力,能让幕峰桂花茶成为咸宁特产的代表之一。到时,外地人来咸宁,能够赏桂花,泡香泉,品香茗……”幕峰茶业负责人称,咸宁有着丰富的桂花资源,但桂花产业还只停留在粗加工的阶段,亟待转型升级。同样的,在咸宁打造百亿茶产业的背景下,茶叶企业也要不断创新。如果桂花茶能够做大做强,做出品牌,或许能促进两大产业协同发展,为桂花、茶产业提供新的发展路径。

该负责人表示,目前,幕峰茶业在改进桂花茶品质的同时,也在大力进行产品推广。他称:“我们打算下半年开始扩大桂花茶的生产规模。同时,在茶园间种桂花树,改善茶园小环境。幕峰茶本来就是高山茶,加上高山种植的优质桂花,相信幕峰桂花茶的品质将会更好。”



## 紫砂名壶赏析之——梅报春壶



“梅报春壶”原为江苏宜兴紫砂工艺厂陈列室藏品,是民初宜兴紫砂名师朱可心最负盛名的作品之一。

朱可心,宜兴蜀山北厂人,原名凯长,取名可心,取意于“虚心者可师,壶中水清心”。15岁从紫砂名工汪升义习艺,天资聪敏,勤奋好学,善取众家之长,不拘一格,刻意求新。

20世纪50年代初,他参加宜兴蜀山陶业社紫砂工场,曾到中央美术学院华东分院(现为中国美术学院)学习,与专家教授共同研讨紫砂陶艺。朱氏擅长花货造型,喜以松、竹、梅为题材,所作茗壶,皆法度谐宜,生意盎然,韵神俱佳。在长期的艺术实践中,创作了众多优秀紫砂精品。

此壶以梅花报春为题,在挺秀饱满的壶身上,运用雕镂和捏塑等多种手法,生动地刻划了梅花不畏风霜严寒之英姿,端丽稳重,精致传神。

