



绿茶是历史上最早的茶类。古代人类采集野生茶树芽叶晒干收藏,就可以看作是绿茶加工的开始,距今至少有三千多年的历史。但真正意义上的绿茶加工,是从公元8世纪发明蒸青制法开始,到12世纪又发明炒青制法,绿茶加工技术已比较成熟,一直沿用至今,并不断完善。

我市“早春茶”开园采摘

预计下周进入名优绿茶采摘旺季

■ 记者 陈婧

3月16日,春雨初歇。蓄养了一个冬季的“早春茶”,在茶农、茶商及品茶人的殷切期盼下,迎来2015年我市春季名优茶绿茶的开园“头一采”。

早茶飘香

汀泗桥镇黄荆塘茶叶基地,数万株幼茶苗组成一条条碧玉带,在6500亩土地上蔓延。采茶的农人,她们弯着腰,素手在嫩芽间腾飞、轻掠,零星的青碧在竹篓中堆成青丘。“早在正月初二,这批‘早春茶’已经萌动新芽。正常(来说)前一周就可以采摘,因为‘阴雨天不采茶’,所以今天太阳一出来,抢抓时间赶紧采。”咸宁市剑春茶业专业合作社的负责人李春洪一边指导农人们正确采选茶芽,一边说。虽然腿脚不便,他却坚持要到茶园看一看,才安心。

李春洪告诉记者,眼前投入采摘的500亩早春茶是2012年秋种植的,今天还是首次采摘。这次采摘主要以养为主、以采为辅、打顶养蓬,以便促进茶叶更快的分枝散叶。待蓬面宽度达到1米1以上,便会进入真正的丰产期。

科技创新

咸宁市汪大珍茶业有限公司内,几名制茶工人在扁形茶自动化生产线上忙碌着。去叶、烧火,以往复杂的制茶工序,在引进高科



技生产设备以后,被精简到了极致。以一个小时的制成时间来算,这条自动化流水线一天能够加工出一千余斤干茶。

张长川是汪大珍茶业的总经理,他面带喜色的告诉记者:“今年茶叶基础好,加上雨水充足,使得茶叶的产量高于往年,预计增产能达到15%左右。”其公司前不久才被评为2014年咸宁市茶叶科技示范户,是我市首个引种浙江“黄金芽”设备化栽培的茶企。张大川表示,未来他将带领自己的企业积极引进先进技术,在降低生产成本的同时严把质量关,生产高品质的茶产品。

销量紧俏

两片极嫩的翠芽,呈扁平的姿态紧紧倚抱在一处,在阳光下略闪着黄铜色的光——

这是曾夺得宁波第七届国际茶文化节中绿杯金奖等多项荣誉的“龙井43”。咸宁市华盛雪绿茶业有限公司的总经理张柏华亲自张罗着,她将茶具摆开,要让我们尝一尝今年的第一杯“龙井43”。

初制成的新茶,被置入杯中。在加进沸水以后,便舞动起流转的光华。清亮的汤色,随着袅袅茶雾升腾而出的,是清淡绵长的茶香。细细品一口,清爽微涩,回甘悠长。随行的农业技术人员向记者透露,张柏华的制茶手艺非常了得,早在春茶萌动初期,不少客商已经慕名来带张柏华家,预定今年的新茶。“早春茶基本不愁销路,还没采摘就已经被人定走。看天气情况,预计下周将开始大面积采摘。”不善言辞的张柏华轻轻一笑,幸福就如她家门前的满树春花,静静绽放。

赤壁重点振兴茶产业 打造特色示范园区

茶园总面积达12.3万亩

本报讯(记者 艾菊桂)连日来,赤壁市茶农正在利用春天的大好时机抢抓茶苗。

昨日,记者在赤壁市车埠镇一茶园基地看见,茶农们在赤壁市茶产业发展局技术人员指导下,栽植优质茶苗。

近年来,赤壁市十分重视茶产业发展,将其作为实现“转型升级、绿色崛起”的突破口来抓。分别出台了《赤壁市茶叶产业发展奖励办法》和《关于加快推进茶叶产业发展的实施办法》,在今年的赤壁市三级干部会上,赤壁市委书记江斌对茶产业发展提出了更高的目标:“要集中力量重点振兴茶产业,着力打造特色示范园区,努力将砖茶农业产业化示范园区建成国家级示范园,构建集茶加工、茶旅游、茶文化于一体的全产业链茶业集群。”多项优惠政策极大地提高了茶主扩大茶叶生产规模的积极性。

目前,赤壁市共有茶园总面积12.3万亩,去年茶叶总产量3.14万吨,实现总产值6.8亿元,全产业链产值达21亿元。

咸宁市茶叶协会2015 年工作会顺利召开



本报讯(记者 陈婧)3月17日下午,咸宁市茶叶协会2015年工作会在市农业局召开,市农业局、特产局、各县(市、区)茶叶主管部门领导以及26家茶企会员代表参加了此次会议。会上,市特产局局长赵君武回顾了2014年我市茶产业动态,对各茶商所取得的骄人成绩予以肯定。在总结经验的同时,对完善协会章程及协会机构设置进行了说明。随后,市特产局副局长潘国雄就我市茶市现状进行全面解析。会议还对协会2015年工作进行了部署安排。

明前细品明前茶

酒是陈的香,茶是新的好。对于很多人来说,一年之中的新茶,数明前茶为最。桃花满枝,烟雨如梦,万物复苏之际,正是明前茶上市之期。让我们静泡一壶明前茶,细品其中滋味。

何谓明前茶

古时贡茶求早求珍,于是把春茶划分为“社前茶”、“火前茶”和“雨前茶”三种。火前,即明前,因为古人在寒食节有禁火三日的习俗,三日内不生火做饭,故称“寒食”,寒食节是清明节前一天,因此“火前茶”实际上就是“明前茶”。清代乾隆皇帝下江南到达杭州龙井观看龙井茶采制时,曾作诗《观采茶作歌》,有诗句云“火前嫩、火后老,惟有骑火品最好”,是指“清明”前一日采制的龙井茶品质最好,过早采制太嫩,过迟采制太老。

缘何受追捧

明前茶之所以受追捧,是因为经过一个冬季的积累,茶树体内的养分、香气物质、滋味物质、氨基酸含量以及叶绿素含量相对于雨后茶更高,制成的绿茶色泽绿润,冲泡后如朵朵兰花或片片竹叶,视觉观赏效果好。

再者,由于清明前气温普遍较低,发芽数量有限,生长速度较慢,能达到采摘标准的产量很少,使得明前茶更显珍贵。而且清明以前,各种病虫害还未来得及繁衍,因此无须使用农药,是真正纯天然的健康茶品。

鉴别明前茶

优质明前茶一般可通过两方面辨别。

先要干看外形,即在冲泡茶叶前,观看干茶的外形、色泽,并品闻干茶香气。明前茶全叶淡绿青翠,形状扁直整齐不弯曲,白毫多而微带油光,香气偏于清纯。再者湿评内质,就是将茶叶冲泡后,通过闻香、尝味、看叶底等方式来判断茶叶内质。明前茶冲泡后茶叶下沉快,汤色碧绿或呈清黄色。滋味清新刺激,有清新爽口之感,且能持久回甘。

品赏明前茶

明前茶“身娇体嫩”,要想品出个中真味,冲泡也是一种学问。一般温度宜控制在85℃至88℃之间。温度过高会“烫伤”茶,破坏茶叶的叶脉和毫,营养物质也因此流失。泡茶时,可以先把沸水倒进一个杯中稍作凉透,再倒进茶盅冲泡。还有一点要记紧的,就是要高冲,低倒。因为“高冲”时可增加水柱接触空气的面积,令到冷却的效果更加有效率。茶泡好,倒出茶汤后,若不打算立即继续冲泡,就该把茶盅的盖子打开,以免闷黄变质。(本报综合整理)

咸宁名茶榜

羊楼洞

— Since 682 —

YANG LOU DONG

赵李桥

— Since 1861 —

ZHAO LI QIAO TEA

一盅春

芽旗香温泉毫峰

逸思园

幕峰

MUFENG

生娃川

中国黑茶

剑春

贺胜翠剑

白雲杉峰

分源

集水源

霞光牌

(排名不分先后)