



茶博士

茶具的起源是和茶叶被发现、被利用的程度分不开的,在不同的历史时期,茶具所扮演的角色不同。茶被食用、药用时没有专用的茶具,直到茶叶被饮用,成为生活中所需的饮品时,专用的茶具才开始独立出来。茶具或源于酒具,或源于食具。西晋时期,左思的《娇女诗》中有“心为茶剧,吹嘘对鼎”,这里的“鼎”应该是最早的煮茶用具。近年来,随着大量文物的出土,考古学家认为,茶具出现最迟应在汉代。

# 青砖茶品牌之痛

## 统一对外势在必行

记者 陈婧 通讯员冯晓光

茶产业是咸宁的三个百亿产业之一,而砖茶又是咸宁茶产业的核心。近年来,湖北省省委省政府以及咸宁市市委市政府都曾多次强调,要重点发展青砖茶。

经过几年的努力,我市砖茶产业也取得了不菲的成绩。可是与西湖龙井、六安瓜片乃至是同属黑茶类的云南普洱、安化黑茶相比,知名度明显欠缺。在这样一种情况下,我市茶企赴外参展,竟出现“湖北青砖茶”、“咸宁青砖茶”、“赤壁青砖茶”数个公共品牌轮番上场,品牌打造飘忽不定的可笑现象。

**现象:大小品牌层出不穷**

区域公共品牌,指的是在某个行政或地理区域内形成的以产业集群为依托,具有较强生产能力、较高市场占有率和影响力,并为该地产业与企业所共同享有的品牌。

咸宁目前拥有“赤壁青砖茶”、“咸安青砖茶”两个国家地理标志产品,据某茶叶组织透露,有可能还会申报“咸宁青砖茶”公共品牌。

今年4月至5月,是茶叶展会的高峰期。湖北省、咸宁市、赤壁市几家

茶叶组织将我市数家砖茶企业联合在一起,分别赴贵州遵义、北京、广东东莞参加了三次规模较大的茶业博览会。这本来是一件好事,可是在这三次重要的茶业展会中,本该统一对外的营销窗口,去北京打的是“咸宁青砖茶”,在东莞用的是“湖北青砖茶”,到了遵义又换成“赤壁青砖茶”。

“这在无形中,大大降低了营销的效益和效率,不仅给广大消费者带来了很大的疑惑,同时也迷乱了业内人士的视线,增加了品牌宣传成本。”湖北科技学院鄂南文化研究中心主任、教授丁光平表示,无论是用“赤壁青砖茶”还是“咸宁青砖茶”,做到上下统一、口径一致,才能取得好的营销效果。

**建议:合力打造“赤壁青砖茶”**

“建议打造‘赤壁青砖茶’公共品牌,从市级层面开始,统一对青砖茶的认知,合力宣传。”赤壁市茶产业发展局局长李新华表示。

青砖茶是赤壁市具有区域特色的农业支柱产业,这里茶文化底蕴深厚。自唐太和年间,赤壁市羊楼洞就开始培植、加工茶叶,至明代中期,羊楼洞青砖茶的制作已经相当发达,是“中国青砖茶之乡”、“中国米砖茶之

乡”和“中国名茶之乡”。

依托丰富的茶资源和茶文化基础,赤壁提出了“擦亮千年品牌,打造百亿茶业,重振万里茶道”的发展战略。通过制订产业发展规划和出台扶持政策、积极招商引资等具体措施,以不断延伸产业链为突破口,在茶产品质量安全、茶文化宣传、茶产品营销推介、公共品牌打造、茶园基地开发等方面取得显著成效,其经济效益和社会效益明显。根据中国茶叶流通协会对全国重点产茶县的综合指标排序,2015年赤壁在全国100个重点产茶县中排名第8位。

2015年11月国际茶叶大会期间,赤壁还被国际茶叶委员会授予“万里茶道源头”称号,羊楼洞也被国际茶叶委员会命名为“世界茶业第一古镇”。

“这些都是打造‘赤壁青砖茶’公共品牌的强大支撑。我们充分相信,在省、市各级政府的大力支持下,‘赤壁青砖茶’能够成为知名茶叶公共品牌,带领咸宁市茶产业走向世界的。”李新华说。

目前,赤壁市茶园基地面积达到15.2万亩,共有砖茶加工企业8家,青砖茶总产量为3.4万吨,砖茶产值突破8亿元。

## 通城县特产局 全力救灾保茶园

本报讯(记者陈婧 通讯员易玲)“沙堆镇茶园水利喷灌设施冲毁,路面中断,金山村新种植的1000多亩茶苗全被沙土掩埋……”拿着手里的电话,听着电话那一头传来的灾情汇报,通城县特产局局长廖象文的心久久不能平静。

7月13日至17日,通城县连降暴雨,引发洪水,导致全县茶园大部分受损。获悉灾情后,通城县特产局第一时间成立抗洪抢险工作小组,冒雨奔赴一线,指导茶农开展茶业生产自救和灾后恢复工作。

此次灾后自救,通城县特产局机关共抽调干部4名,组成2个工作小组,赴乡镇发放救灾手册100多份。对已成灾的茶园基地,小组人员准确调查、详细核实、仔细登记。对已发生险情尚未成灾的茶园,立即排险,切实帮助茶企、茶农解决吃住、就医问题,确保众人的生命财产安全。

据悉,由于通城县境内降雨强度大,持续时间长,全县茶园受灾涉及6个乡镇,受灾面积达6350亩,造成直接损失53万元。

## 羊楼洞茶业 慰问防汛抗灾人员



本报讯(记者 陈婧)7月16日,一辆辆满载着防汛物资的商务车自赤壁市区驶向黄盖湖防汛指挥部。羊楼洞茶业股份有限公司董事长刘建军亲自将一箱箱矿泉水搬下车,递交至驻守在这里的一线防汛值守人员手中。

当日,由羊楼洞茶业员工所组成的慰问组先后前往黄龙大堤、黄盖湖大堤、赤壁干堤等地,看望慰问奋战、坚守在防汛抢险排渍一线的干部群众,并为他们送去了米面、猪肉、矿泉水、食用油等共计5万余元的生活物资。

## 赵李桥煮茶论青砖

### 青砖茶制作工艺获盛赞

本报讯(记者陈婧 通讯员蔡庸原)“虽然这款茶品是前一日才压制成砖、烘干完成的,但冲泡之后汤色橙红清亮,枣香味非常明显,入口醇和,汤水柔润甘甜。”7月12日,在赵李桥茶厂召开的湖北青砖茶“绿之韵”新茶品鉴会上,青砖茶发酵工艺获茶界大咖点赞。

当天下午,赵李桥茶厂副总经理金莉为来自全国各地的80余名茶叶专家及茶叶爱好者详细介绍这款新产品的由来。

众所周知,赵李桥茶厂生产的“川”字牌青砖茶分面茶和里茶,表面的面茶茶梗含量少,中间看不到的里茶茶梗含量多,砖茶压制完成后,茶香浓郁,表面光滑,品相耐看。在50年前的某一天,厂里的部分技师提出,这种“表里不一”的产品似乎有欺骗消费者之嫌,何不将青砖茶做成“表里如



一”?哪里晓得,随后推出的那一款“表里如一”的砖茶新品“湖北青砖茶”,用户却普遍不买账,纷纷质问“为何不向我们供应‘川’字牌老茶了?”此后,赵李桥茶厂立即恢复生产传统的“川”字牌青砖茶,“湖北青砖茶”产品便不再生产。

而今,赵李桥茶厂技师的技师们在尊重传统的基础上进行创新,这次新推出的“绿之韵”秉承青砖茶传统制作工艺,选用了接近欧盟标准的原料和部分

陈仓料,综合考虑新品品尝和收藏陈化双重需求,多次反复试验进行加工完成。其口感既有陈年青砖顺滑醇和的特点,又有口感层次丰富的特点。

“创新不能盲目地想当然,为了纪念50年前的那次改革,自我警醒,公司再次启用‘湖北青砖茶’之名。”赵李桥茶厂副总经理、国家级非物质文化遗产“赵李桥砖茶制作技艺”第四代传承人、高级评茶师甘多平说。

品鉴会上,湖南农业大学教授、中国黑茶界知名学者蔡正安对青砖茶给予了高度评价。蔡正安认为青砖茶独特的发酵工艺开启了发酵工艺的先驱、高密度紧压创作了独特风味的传奇。同时也对青砖茶今后的发展提出了建议,要注重细节、配套茶具、茶文化的融合发展,提高内销品质在家门口先热起来。



关注咸宁新闻网微信  
xnnews



更多精彩活动和免费礼品等你来