

为了茶乡美名扬

——咸宁市农科院茶叶科研之加工篇

●记者 陈婧 通讯员 程繁杨

咸宁是欧亚万里茶路的源头之一,是中国青米砖茶的故乡,据传还是中国炒青绿茶的起源地(见洪武27年朱元璋御赐茶名“松峰绿茶”的记载),历史上出现了众多的名茶。为了再现历史,重铸辉煌,咸宁市农科院的几代茶叶工作者一直以来把茶叶加工放在科研第一位,从鄂南名茶第一品牌的“温泉毫峰”,到咸宁市历史名茶中红茶、白茶的发掘,再到湖北举全省之力重点打造的“青(米)砖茶”,无不在我市茶叶的新历史上写下浓墨重彩的一笔。

温泉毫峰 品质出众

一提起咸宁本地名茶,很多人都会想到“温泉毫峰”。它是上世纪80年代末由茶叶专家饶辉福创制的条形烘青绿茶。饶辉福从事茶叶研发40年,获得过众多的殊荣:“国家二级岗茶叶专家”、“国务院特殊津贴专家”、“全国五一劳动模范”、“全国星火科技带头人”、“两届湖北省政协委员”、首届“咸宁市科技进步奖个人突出贡献奖”……

当年,饶辉福还是咸宁市特产研究所的一位年轻专家,在老一辈茶人宗嵩山先生的指导下,领衔创制了以“烘青”工艺为特点的“温泉毫峰”茶。温泉毫峰茶不但能适应机械化制作,其烘青工艺使得汤色更为碧绿明亮,滋味更为鲜醇爽口,经专家鉴定其品质特点为“外形肥壮潇洒、白毫显露,汤色碧绿明亮,香气清鲜持久、滋味鲜醇爽口、叶底嫩绿明亮匀齐、耐冲



泡”。该科研成果通过了省级科技成果鉴定并荣获咸宁市科技进步奖,先后荣获全国陆羽杯特等奖、中国国际博览会名牌产品奖、全国中茶杯特等奖、第八、第十届国际名茶评比金奖。

温泉毫峰自面世以来,一直畅销于咸宁、武汉等地市场,被省农厅评为第二届“湖北十大名茶”,被咸宁市特产局授予“鄂南名茶第一品牌”称号。如今,以温泉毫峰有机茶为拳头产品的“咸宁市芽旗香茶叶研究中心”也发展成省级农业产业化龙头企业,是全省名优茶生产和茶园绿色防控技术的示范单位。温泉毫峰出众的品质凝聚了老一代茶人的心血,也为更多的茶叶消费者送去身心的健康,送去饮茶的欢乐。

历史名茶 今日重现

咸宁的绿茶、砖茶广为人知,但“瑶山红茶”、“桃花尖”等咸宁历史文

化名茶却鲜少有人了解,这无疑是咸宁茶人的一大遗憾。为了让这些历史文化名茶重新面世,让咸宁名茶结构多样化,让广大消费者有更多的选择,咸宁市农科院的新一代茶叶科研工作者正为此做出不懈的努力。

在红茶“皇后”金骏眉横空出世之前,红茶基本上是以出口为主,国人较少饮用,这也导致了咸宁红茶皇后“瑶山红茶”隐匿了将近一个世纪。这款曾经营满英伦、荣获1915年巴拿马万国博览会金奖的名茶于近年终于被市农科院的茶叶科研团队挖掘出来得以面世。团队承担的市级重点科研项目“高茶黄素优质红茶创新工艺研究”已经顺利立项,研制的“瑶红”已经荣获第十、第十一届国际名茶评比金奖。团队在红茶变温发酵、拼配揉捻等提质创新工艺方面已经取得了很大的进展,项目完成后将在全市茶企中推广应用。

除“瑶红”外,市农科院茶叶科研团

队还在挖掘另一历史文化名茶“桃花尖”。在《鄂南茶文化》的记载中,唐代书法家李邕曾在大幕山“桃花尖”读书习字十年,桃花尖出产的好茶“桃花尖”也伴随着他整整十年,以至于宋代文豪苏轼为官黄州期间亦邀约江西修水籍文豪黄庭坚专程到桃花尖寻访此茶,成为一段佳话。市农科院茶叶科研团队根据唐代制茶不杀青、不揉捻的原始工艺,创制了传统白茶“桃花尖”,该茶白毫满布、汤色鹅黄透亮,香气清新淡雅,荣获了第十一届国际名茶评比金奖,重要的是填补了我市传统白茶生产的空白,有着重大的生产推广意义。

砖茶联盟 呼之欲出

多年以来,市农科院的茶叶加工研究一直以名优茶为主,较少涉猎青砖茶。但是在我省提出“重点发展青砖茶”这一战略政策以来,农科院科研团队马上积极切入了青砖茶产业发展的重要工作。

市农科院近年来连续引进了两名茶叶精深加工专业毕业的硕士,聘请了我省首席茶叶专家龚自明为特聘研究员,迅速开展了青米砖茶的相关工艺研究,并且成功争取到中央引导地方科技发展资金扶持项目——“咸宁青砖茶科技特派员工作站”,将省内以及咸宁市28名青砖茶产业相关专家纳入到这一工作平台,凝心聚力谋划咸宁青砖茶产业发展。近期,市农科院正在领衔筹建“青米砖茶协作创新联盟”,将会为咸宁青米砖茶产业发展打造一个高效的创新发展平台,让咸宁茶企携手共创美好的未来!

【农科快报】▶▶▶

●近日,由咸宁市农科院起草编制的《甘薯机械化栽培模式技术规程》《绿色食品红肉火龙果设施栽培生产技术规程》顺利通过了由省标准化协会、省农学会、华中农大、省农科院等单位专家组成的专家组的评审。评审专家充分肯定了两项地方标准制定的必要性和可行性。建议起草单位按照提出的修改意见及时进行修改形成报批稿,经省农厅核准后,报省质量技术监督局作为推荐性地方标准发布。

●4月27日,咸宁市农科院、咸宁专家大院联合咸宁市水产局在通城县举办稻田综合种养高产高效技术培训

暨现场观摩会,120余人参加了培训。

培训中,湖北省水产技术推广总站马达文站长和湖北省农科院粮作所程建平研究员分别讲授了《虾稻综合种养技术》和《稻田高效种养水稻栽培技术》,参培人员还实地参观了通城县海天小龙虾养殖专业合作社的示范养殖基地,各合作社代表和养殖户就稻田综合种养相关问题进行了交流学习。

●4月26日,咸宁市农科院在嘉鱼现代农业服务中心举办蔬菜减施增效技术培训会,嘉鱼县蔬菜种植专业合作社负责人及种植大户80余人参加了培

训。湖北省现代农业产业技术体系蔬菜减施增效团队首席专家、湖北省农业科学院朱凤娟研究员进行了蔬菜产业发展现状及减施增效技术培训,咸宁专家大院蔬菜专家施仕胜进行了蔬菜病虫害减药增效绿色防控技术培训。

●4月24—25日,湖北省农科院副巡视员夏贤格等一行8人赴咸宁调研指导农业科技“五个一”行动及精准扶贫工作。夏贤格一行先后实地调研了农业科技“五个一”行动合作企业湖北欣和生物科技有限公司和湖北梓山湖生态农业有限公司,并提出要进一步推进农业科技“五个一”

行动,发挥农业科技引领作用,强化院企合作,深入乡村,加大科技培训和服务力度,深入开展精准扶贫、精准脱贫工作。

●4月下旬以来,正值机收再生稻移栽的关键时期。咸宁市农科院专家积极主动联系新型农业生产经营主体,为其提供技术指导与帮助,力图通过“科研单位+企业+农户”的示范带动形式,将再生稻这一新模式在全市大面积推广开来。该院连日来及时选派青年技术骨干前往嘉鱼、赤壁等地指导进行机插秧,为企业提供必要的技术支持,为机收再生稻的丰产丰收奠定了良好的基础。



绿茶就要趁“鲜”喝

所谓新茶,是指当年春季从茶树上采摘的头几批鲜叶加工而成的茶叶。严格来说,是当年3月下旬到5月中旬之前采制的茶叶。虽然茶叶种类众多,有的茶趣陈香,但是对于绿茶来说,新茶品质优于陈茶。芽旗香茶舍提醒茶友,春茶上市不久,绿茶就要趁“鲜”喝。

茶叶的色香味和其本身成分为有很大关系。大多数茶像绿茶、乌龙茶都是当年的新茶品质好,营养成分佳。一般来说,5月底前采制的春茶要比夏茶、秋茶

品质好。茶树经过一个冬天的休养,养分积累充足,茶叶内的营养物质往往是最丰富的。而且,春天气温相对较低,有利于含氮化合物的合成与积累,游离氨基酸、蛋白质和多种维生素等营养成分含量较高,茶叶的香气、滋味也较浓。再者,春季气温低,病虫害比较少。隔年以后,因为光、热、水、气的作用,茶叶其中的一些酸类、酯类、醇类物质以及氨基酸、维生素发生氧化或缩合,形成了其他不溶于水或易挥发的化合物,茶

叶有效成分减少了,不仅口味受影响,营养也打了折扣。

当然,不是所有茶叶都适合趁鲜喝,像普洱茶、沱茶、青砖茶等几种茶叶,只要存放得当,反而是越陈品质越好。

虽然新茶要趁鲜喝,但也不能盲目求新。太新鲜的茶中的咖啡因、活性生物碱以及多种芳香物质含量较高,易使人的神经系统兴奋,对神经衰弱、心脑血管病人不利。另外,新茶中未经氧化的多酚类物质、醇类物质含量也很高,这些物质对胃肠粘膜都有较强的刺激作用。可以稍放个十天半月再喝。

芽旗香系列产品介绍



咸宁市芽旗香
茶叶研究中心
2017年春茶上市,
邀你品尝舌尖上的
头采嫩香。



【总第9期】

咸宁市农业科学院 | 联合
香城都市报 | 主办