



茶叶宜放在干燥通风处，不能放在潮湿、高温、不洁、曝晒的地方，且周围不能有樟脑、药品、化妆品等具有强烈气味的物品。专家还提醒大家注意，不同种类、不同级别的茶叶不能混在一起保存。不能在保存红茶、花茶时使用生石灰作吸湿剂。

我市召开第五届中国茶业大会展览展销活动筹备会

39家茶企将全方位展示咸宁茶业

本报讯（记者陈婧 通讯员杨雄）日前，“一带一路”国际茶产业发展论坛暨第五届中国茶业大会展览展销活动筹备会在赤壁召开。全市各县（市、区）农业农村局分管领导及参展企业代表参会。

据了解，由省农业农村厅、省委外办、省商务厅、咸宁市人民政府等

单位主办，市农业农村局、市委外办、市商务局、市市场监管局、赤壁市人民政府等单位承办的2019“一带一路”国际茶产业发展论坛暨第五届中国茶业大会将于10月29至30日在我市举办。期间，将举办茶产品及有机农产品展览展销会，为全球茶企、茶商搭建交流、合作平台。为做好此

次展览展销会，展示咸宁茶业形象，市农业农村局组织全市茶叶主管部门负责人及茶企业代表召开筹备会，安排部署展览展销会工作，商讨参展布展方案，安排参展任务，参观展会现场。

据介绍，此次展览展销会的展位将分为茶叶和农副产品两类，其中茶

叶类展馆有50平米和30平米两种特装，农副品类展馆有50平米和20平米两种特装。报名截止时间为9月20日，目前我市已有39家茶企报名参展。届时，将按标准统一搭建展位，市民可在现场品鉴我市颇具代表性的绿茶、红茶、青砖茶及各类茶叶衍生产品。

赤壁督办推进第五届中国茶业大会筹备工作 确保重点项目建设“十一”前完工

本报讯（记者陈婧 通讯员李瑞丰）9月16日，赤壁市委书记盛文军带领相关部门负责人深入羊楼洞，实地踏勘重点项目建设进展情况，就存在的问题和困难现场办公逐项交办。要求各建设部门、责任单位要围绕办好节会这一总目标，进一步增强紧迫感、责任感，确保各重点建设项目在“十一”前全部完工，又好又快推进2019“一带一路”国际茶产业发展论坛暨第五届中国茶业大会各项筹备工作。

在卓尔·羊楼洞古镇、羊楼洞明清古街、中国青砖茶博物馆等重点项目施工现场，均显现出一派热火朝天的忙碌景象。盛文军一路认真查看，不时驻足询问，详细了解在建项目进展情况。要

求各相关部门要严格按照既定工作目标，一刻不停抓进度，确保各重点项目建设按时间节点有序推进，早日完工。

随后，盛文军主持召开现场办公会，听取各部门、单位工作情况汇报，对羊楼洞各在建重点项目进展和广大干部群众良好的干事创业精神风貌给予肯定。他说，2019“一带一路”国际茶产业发展论坛暨第五届中国茶业大会日期临近，各项筹备工作任务重、压力大，各级各部门要进一步增强紧迫感、责任感，高标准推进各在建项目，确保在10月1日前完工，积厚成势，办好节会。大会指挥部要强力统筹，着力在城市、沿线乡镇及重要节点营造浓厚的节会氛围。

“非遗”进课堂 砖茶弥清香



本报讯（记者 陈婧）“哇，这一块块像砖头一样的东西竟然是茶叶呢！”“我闻闻……好香呀！”9月11日，在赤壁市蒲纺荆泉中学，教室里传出孩子们一阵阵欢快的惊呼声。

当天，赤壁市文体广电新闻出版局联合赤壁市群众艺术馆和赤壁市非物质文化遗产保护中心，举行“赤壁市非物质文化遗产名录展暨2019

赤壁市非遗传承人进校园”活动。

活动的主题为“保护文化遗产，创造美好生活”，邀请了中国非物质文化遗产——赵李桥砖茶制作技艺第五代代表性传承人陈军海走进校园，讲授赵李桥砖茶制作技艺的历史、传承谱系、技艺要点，以及一脉传承单位湖北省赵李桥茶厂有限责任公司的基本情况介绍，让孩子们了解家乡的传统文化。

千里之外的新疆 也能品出咸宁茶香

全媒体记者 刘丁维

琼库什台村，位于新疆伊犁州特克斯县的喀拉达拉乡，是一个仅有300多户、1700多人的牧业村，这个天山脚下的美丽村落，曾经是乌孙古道的北入口，早在2010年，琼库什台村就入选了中国历史文化名村。

与咸宁夏季的湿热不同，即使在八月，这里的风也是冷冽旷远，远处的雪山在雾气的遮掩下时隐时现。

18岁的哈萨克少女赛尔丹的家，就在进村的路边，16日一大早，晨烟从刚刚醒来的毡房烟囱上缓缓升起，赛尔丹正忙着帮妈妈做早餐。

奶茶，是新疆最具代表性，也是最普遍的早点，鲜奶煮制的奶茶配上或香软或脆硬的馕，一碗下肚，浑身滚热，暖至心窝，给人一种说不出的妥帖感。

哈萨克人热情好客，凡是路过毡房的客人都要请进来喝一杯奶茶。赛尔丹的妈妈是典型的哈萨克妇人，缠着头巾，坐在毡房里打理家事，见有外人来，也拉着记者一起喝奶茶。

“你一定要尝尝我们的奶茶，和你们平常上街喝的可不一样了。”赛尔丹的语气里都满是骄傲。

开砖茶，捣碎，放入铜壶中烧开。“等水开了，再多煮一会，茶香就浓一些，我们哈萨克族的奶茶都是先煮茶，把茶水、开水还有牛奶分开烧。”赛尔丹看着妈妈一边做，就在一旁跟着介绍，诺，早上刚刚从牛圈里提出来的新鲜牛奶，下巴一扬，示意记者看小锅里的鲜奶。

赛尔丹的妈妈依次在杯子里加鲜奶、奶皮子，兑上茶和开水，用勺

子尖蘸上盐，慢慢调制。现煮的奶茶浓郁醇厚，吹开面上的奶皮子，浅浅啜一口，香浓的滋味一路滑到喉咙里，舌尖上只留下茶叶的清香。

赛尔丹家煮奶茶用的就是崇阳县产的茯砖茶——黑走马，赛尔丹说：“从村里到县城特克斯要走很远的路，村里人买黑走马一次要买很多才行，用这个做奶茶又香又便宜。”

而在新疆北境的布尔津县上，喀纳斯路的佳家超市是县城人最受欢迎的超市，当记者问到这里有砖茶卖吗？收银员马芳立刻用手比了一个“川”字，并笑着说：“有。”记者看到，赤壁赵李桥的砖茶被放在货架最显眼的位置，马芳说：“这个牌子的砖茶好卖，我们这里人都喜欢喝。”

砖茶在新疆不仅仅是普通的食品，更是凝聚情感，连接人和人之间的纽带。哈萨克族喜欢用咸宁的茯砖茶加入牛奶来熬煮香喷喷的奶茶；维吾尔族习惯用砖茶加工制作成独具特色的维吾尔药茶；塔吉克族则把砖茶视为和粮食一样重要的物品，饮用的时候习惯加入一种叫塔尔米的杂粮；每逢节日庆典和婚庆聚会，回族人则会给主人献上一块砖茶，同时配方块糖或一匹布表示一种尊敬。

在新疆，不论是在广袤牧场的毛毡房里，还是边境小镇的超市货架上，亦或是在乌鲁木齐的大街上，你都能感受到千年“丝路”茶旅的滋养。





关注咸宁新闻网微信
xnnews



更多精彩活动和免费礼品等你来