

## 一杯桂花红茶背后的产业融合新思路

——市农科院科技助力乡村振兴系列报道——

●全媒体记者 周莹

茶叶之乡,桂花之乡。

说起咸宁,总是绕不开这两张名片。

每年春季,咸宁的茶园里茶香四溢,鲜嫩芽叶制成的名优绿茶,滋味鲜爽,远近闻名。

而到了秋季,大街小巷桂香弥漫,金灿灿的桂花吸引来无数游人,也为花农带来好收成。

茶叶和桂花,一直以来似乎并无交集。可有一群人却借助科技的力量,让二者完美融合,也为两个产业找到了融合发展的路径。

■桂花+茶叶,  
能碰撞出什么火花?

2018年秋,正是桂花飘香的时节,咸宁市农科院茶叶研究所接到市科技局、咸宁市桂花产业联盟安排的一个新课题——研发一种桂花茶。

茶叶和桂花,一个清新一个馥郁,一个是明前娇嫩的芽,一个是金秋盛放的花,二者如何融合?

“市面上的花茶以茉莉花比较多见,桂花茶很少见到,制售的桂花茶很多品质一般。”茶叶所所长程繁杨认为,桂花茶难做的原因主要有三:

一是香型不合。以前市面上偶尔见到的桂花绿茶,桂花属于甜香型,而绿茶多是清香型,不论香气口感,都不是那么搭调。

二是留香太短。桂花娇嫩细小,其香气在常温下就很容易挥发氧化,难以留香。传统花茶多采用窰制方法,工艺繁琐,配花量大,时间长。窰制的花茶,香味浮于茶汤表面,容易消散。

三是季节性不强。桂花花期仅有秋季一段时间,如果新鲜采摘的桂花不能及时制成花茶,无疑会浪费原料。

难道桂花真的不能与茶叶完美结合吗?程繁杨的心里有一个想法——试一试红茶。

“我研究的专长之一就是红茶,所以第一个想到了做桂花红茶。和绿茶不一样,红茶的特性倒是能够与桂花契合。”程繁杨说,红茶比绿茶耐贮存,滋味鲜爽醇厚,桂花的香气与红茶本身的香气比较协调,桂花红茶应该是一个研究的新方向。

他带着茶叶所的马梦君、郭志明、余子铭组成团队,在金桂飘香的时节,开启了研发桂花红茶的课题。

## ■一次次实验,终于让红茶融合了桂香

桂花红茶在咸宁以前是没有人做过的。

既然想明白了用桂花做茶的困难之处,接下来就是要想办法各个击破。几个茶学专业的科研人员,开始一头扎进课题里。

经过前期理论分析和实验,研发团队一致认为,在红茶制作的揉捻环节加入桂花,应该是正确的方向。

“我们在红茶制作的不同环节,都尝试加入鲜桂花,事实也证明我们的想法时正确的,揉捻环节添加桂花,做出来的红茶香气、滋味最好。”团队成员马梦君说,虽然确定了添加桂花的时间,但加的比例多少?温度控制在什么范围?用哪个品种的茶叶更好等等,都需要一次又一次的试验。

“那段时间,每天早上从花农手中收到鲜桂花后,我们就立刻投入实验。有时候在实验室一呆就是通宵达旦。”郭志明和余子铭说,为了高效完成实验,团队通常会一大早起赶到官埠桥镇的逸思园茶叶基地,那里有鲜叶原料,制茶设备更丰富,做起实验更方便。制茶工序复杂,原料来了就要赶紧做,因此半夜起来做实验也是常有的事。

经过一周多反复实验,研发团队精选了5、6个茶叶品种做出了第一批桂花红茶。怀着期待的心情,程繁杨和研发团队试着冲泡了桂花红茶,对实验结果比较满意。茶叶取出时便可闻到自然柔和的桂花香气,随着沸水冲泡,香味更加馥郁,冲泡出的茶汤色

泽红亮,含一口茶汤,花香盈满口鼻,久久不散,冲泡十余次还有余香。

“我们选的茶叶品种各有特色,比如福鼎大白制出的茶叶外形美,滋味偏淡,加入桂花后口感更加丰富,还有主推良种鄂茶一号,冲泡不当的情况下,茶汤会有一点涩,而桂花富含多糖,二者正好互补。”程繁杨说,桂花与红茶的结合,既相互弥补不足,又能相得益彰。二者都有保健养胃的功效。考虑到形成产业以后,原料的贮存问题,团队还实验了鲜桂花在冷冻贮存之后,制作桂花红茶的效果,初步结果也很令人满意。

目前,研发团队已经申请了专利报告《一种桂花红茶及其制备方法》,已经进入实审阶段。

## ■两大特色产业结合,实现1+1&gt;2效应

一个科研项目的开花结果,最终需要落实在转化推广上。

程繁杨说,之所以接下这个项目,主要是希望通过项目的实施,带动两个产业的融合发展。

他说,咸宁是湖北省四大优势茶区之一,拥有全国92%的古桂资源,桂花品质全国第一。但咸宁桂花资源的利用率并不高,桂农打下的桂花主要按鲜桂花、干桂花收购,缺乏再加工,经济价值不高。

而开发中高端桂花红茶新产品,对促进咸宁市“桂花”“茶叶”两大农林支柱产业的发展意义重大,也符合当下人们对健康养生的消费需求,可为提高茶农和桂农收入、产业扶贫、茶产业和桂花产业高质量发展提供科技支撑。

在程繁杨和研发团队看来,桂花红茶有着较好的市场前景和优势:

首先促进了桂花资源的利用。20万公斤桂花可以制作50万斤花茶,每斤花茶可增值200元,桂花红茶的价格远远高于干桂花制售的价格。

其次有利于茶叶产品结构的调整。红茶是世界上消费量最大的茶类,相较于绿茶贮存的时间更长。而制作桂花红茶,作为差异化产品,还赋予了红茶“第二次生命”。

项目今后可以与村镇、企业深度融合,助力乡村振兴和产业发展。

更重要的是,桂花红茶将咸宁两个特色产业结合,将打造出一个极具地方特色的新名片。

目前,茶叶研究所已经与通城九井峰茶业、田野集团等合作,提供茶园管理、制茶技术指导等服务。

桂花红茶的研发成果,得到了专业人士和饮茶爱好者的广泛认可。制

作试销售的茶叶很快被抢购一空。湖北省茶叶首席专家龚自明研究员在指导实验和品饮后,对桂花红茶给予了很高评价。华中农业大学黄友谊教授,专门向友人和客商推介桂花红茶。前不久,一位江西的茶商特地来咸宁,找到茶叶研究所,希望能够将自己的红茶代加工成桂花红茶。

目前,桂花红茶的研究实验还在继续不断地进行,桂花红茶标准化加工工艺研发、鲜花筛选及保鲜技术研究、茶树品种筛选、标准化加工工艺、开展桂花红茶加工工艺示范推广等,都需要一一完成。

“我希望,以后能像‘世界茉莉花和茉莉花茶生产中心’广西横县一样,把咸宁打造成桂花红茶的生产、加工中心,让全国各地的茶商都到咸宁来加工桂花红茶。”程繁杨说。

**芽旗香**

有机、有味、有健康

地址:温泉贺胜路168号 电话:0715-8122256