



安溪生态茶园(资料图)

安溪铁观音升温啦!

订购量超五千吨，以高性价比和优质品质再获关注

海都观茶员 孙鹏伟 文图

眼下正是安溪铁观音秋茶上市时间,今年受疫情影响,到访安溪的客商数量有所减少,但通过网络渠道销售、预订的数量却增加了。多位茶企负责人表示,今年秋季的安溪铁观音市场关注度更高了,主要得益于安溪铁观音近年来不断强化的品质和性价比。

部分地区再现“抢购”现象

今年安溪铁观音产量基本与去年持平,品质依然稳定,价格大幅提升。熟悉安溪茶产业的观察人士苏先生介绍,今年安溪铁观音虽然受疫情影响,整体上客商流入与往年同期相比有所减少,但是例如祥华等部分地区,客商云集,一度造成交通拥挤现象,这是最近几年比较少见的。

“10月4日开始,连续五六天,每天都会堵车。”好茶村茗茶陈宁泉介绍,其所在的“旧寨村”进村的道路有7.5米宽,大量的铁观音采购商涌入收茶才造成交通拥堵。“这说明安溪铁观音再次得到市场的认可。”陈宁泉介绍,今年其所产的茶叶产量因天气原因减产10%左右,但毛茶的销售价提升了30%以上,每斤毛茶可以卖到300-1000元。“还有28棵百年老枞铁观音,大家都抢着要,没办法只能一家分一点品尝。”

品质、关注度双提升

“我感觉今年安溪铁观音的热度明显提升了。”在福鼎从事茶叶销售的吴先生介绍,“我今年朋友圈里做茶的朋友,很多都在发安溪铁观音的内容,关注度增加了10%以上。”

福州苏氏名茶负责人苏龙海介绍,自己是做安溪铁观音出身的,有很多老顾客常年采购安溪铁观音。他说,“我发现有一些后来不怎么喝铁观音的客户,现在又开始采购铁观音了。他们认为安溪铁观音最近几年的品质、卫生把控都做得很用心,而且性价比也很高,基本上一两千就能买到一斤很优质的茶叶了。”

今年“又是一波好行情”,说起今年的安溪铁观音品质,福州正清心茶业负责人陈清标准难掩激动的心情,“说实话,我自己好几年没喝到这么好的铁观音了。”他介绍,在感德槐植,因为秋茶品质的大幅度提升,茶农也相应受益,“毛茶一斤卖到千把块钱的随处可见。”

擦亮“安溪铁观音”招牌

今年安溪秋茶采制受疫情影响较大,为做好秋茶产销工作,安溪县委、县政府心系茶农,主动作为,9月29日举办了秋茶产销对接大会,线上线下合计订购量达5199吨。

据了解,近年来安溪生产的茶叶在接受农业部门组织的农产品质量安全抽检中,合格率均达100%,茶叶出口连续14年通过输入国官方检测。

茶叶是安溪传统特色产业,也是最重要的民生产业,要不断做优茶品质,做强茶品牌,做大茶产业;要坚持生态种植,严格落实好“两留两禁”,采取各项措施提升茶叶品质。安溪县委副书记刘永强10月9日带队调研安溪秋茶产销时表示,要更加重视传统制茶工艺,弘扬“工匠”精神,进一步擦亮“安溪铁观音”这块金字招牌。

今年来海都观茶员走访了省内多个茶叶主产区,在与当地多位老茶人交流后,有3位老茶人令人印象深刻。他们分别是:漳平水仙制作技艺省级非物质文化遗产代表性传承人张兴裕、福鼎“新工艺”白茶创作者王奕森、福鼎白茶制作技艺国家级非物质文化遗产代表性传承人梅相靖。

茶业发展要传承技艺,更要传承精神 老一辈茶人就是这个范

王奕森:一定要完成使命 敢为人先的老茶人



1931年出生的王奕森老先生经历过计划经济年代,谈起“新工艺”白茶的诞生背景,与一种强烈的使命感分不开。

王奕森老先生不仅是“新工艺”白茶的创始人,还是福鼎白琳工夫红茶的非遗传承人。此外,他还有研发茉莉花茶箱管技术、改进绿茶杀青工艺等贡献。这些经历,每一段都是由使命驱动——上级需要他做什么他就去做什么。

1952年,22岁的王奕森从福州被派往福鼎国营白琳红茶初制厂参与生产管理,所产的白琳工夫还曾作为“苏联礼宾茶”使用。1962年左右,全国茶叶从主要做红茶转型为主要做绿茶。而当时白琳茶厂接到的使命是做白茶,出口赚外汇。

“怎么做?没有人能告诉我们。”王奕森回忆,当时福鼎本地人做白茶主要是家庭作坊式的小量生产银针。想要出口就要考虑量产和中低档原料的利用,但怎么做、做成什么样子大家心里都没底。

“边试验、边生产、边研究”,这是王老得到的回复。带着使命感王老开启了一段敢为人先的摸索过程。为了提高产能把小作坊式的日光萎凋改造为室内热风萎凋,为了提升茶汤的口感还融合了其他多个茶类的工艺。

工艺只是手段,品质才是根本。1968年“新工艺”白茶的标准正式形成,后来福鼎白茶在东南亚地区的风靡与王老的工艺创新密不可分。之后在香港一个展会上才了解到,福鼎白茶之所以畅销海外是因为滋味浓度相比其他白茶更高,一泡顶别人三泡。

1989年“新工艺”白茶被正式编入白茶类,收入高等教育教材。该项成果在1990年荣获国际博览会金奖,为福鼎的白茶事业做出杰出的贡献,在福鼎白茶史上留下了浓墨重彩的一笔。

张兴裕:看清本质才能做好茶 崇尚科学的老茶人



作为漳平水仙制作技艺省级非物质文化遗产代表性传承人,张兴裕做的茶让很多专业茶人感到非常惊艳,香气、滋味俱佳。但聊到制作工艺和制作过程时,他并没有什么“玄乎”的说法,反倒是认为做茶并不难,关键是要理解原理,对本质解剖得非常透彻。

比如聊到为什么要用木炭来焙火时,他说,因为木炭燃烧产生的一氧化碳和茶叶内的芳香物质结合后,容易形成“兰花香”或“桂花香”。理解了不同茶叶香型的形成原理后,甚至从做青开始,就可以计划,茶叶要做成兰花香或者是桂花香。

还有聊到手工摇青和机械摇青、自然萎凋和空调萎凋的区别时,他与很多老茶人强调的“手工制作”理念不同。他认为,如果机器能实现的目标,为什么一定要人做呢?关键是要认清,我们使用这个机器的目的是什么、原理是什么,了解透彻后,“机器茶”并不会比“手工茶”品质低,相反可能品质更稳定。

张兴裕的制茶理念和态度与他的教育背景密不可分,作为1952年生人,他有高中学历并做过多年的化学教师。“我一直跟我的学徒说,你们要多学点文化,透过现象看本质,才能真的做好茶。”

梅相靖:知无不言言无不尽 乐于分享的老茶人



作为福鼎白茶目前唯一的国家级传承人,梅相靖老先生身上没有任何架子,任何人去请教他关于白茶的制作、历史,他都会娓娓道来,知无不言言无不尽。

拜访梅老先生时,他早早就在新家门口等候。与2013年首次拜访他时一样,他亲切、详细地解答我们所有的问题。作为福鼎白茶的一张名片,最近几年每天拜访梅老先生的人络绎不绝,而他也总是热情地接待来宾,一遍一遍地演示、介绍白茶的制作工艺和流程。

从白茶的晾青、萎凋、到烘焙,梅老都向我们详细介绍了一遍,甚至把一些细节要领也告诉我们。比如制作过程中不要沾染铁器以免沾染异味,最好是“北风天”的时候晒茶,早晨晒茶不能太早不然会沾染海雾有咸味,晚上收青不能太迟不然沾染露水会对茶叶的色泽产生影响。

这些内容,他可能每天都需要对不同客人重复一遍。但他并没有一点不耐烦,相反他笑着告诉我们,福鼎白茶在市场上畅销了,对老百姓而言是一件实实在在的好事。“茶农摘一斤茶青(鲜叶)就能卖几十元上百元,大家的收入都提高了。”梅老表示,如果他能让大家对福鼎白茶多一分了解和喜爱,那么他多讲一遍又有什么关系呢?