



鲲鹏私房茶 · 茶节快报

本报与信阳鲲鹏茶叶科技开发有限公司联办

信阳晚报

2015.4.30 星期四 责编:付宇峰 创意:陈艳 质检:刘凤



茶人 B3

中原茶女——曾静的茶艺人生

本报记者 金培满



曾静展示她研制的新茶

结识曾静是因一篇报道——《春雨伴寻九峰茶》,“百年荣光·信阳百家茶乡(茶企)百日行”的首站就来到了信阳九峰茶叶有限公司,从采访中获得两个茶名“荒山老爸”“思母想茶”里诉说着九峰公司董事长——曾静的茶艺人生。

近年来,作为茶都的信阳,茶产业大力发展,涌现出了一大批茶之骄子,但优秀的女性茶人实为不多,曾静就是其中一位,因而一些媒体送她“中原茶女”的称号。

上次,伴着春雨,记者一行拜访了九峰位于羊山的销售网点。前几天,春暖花开,我们又来到了九峰在四望山的生产基地。

走进九峰的制茶基地,几十簸箕的芽片铺满了半个院子,几个工人不时地来回翻抖着。曾静上前抓起一大把,用力攥了攥,又放在鼻前嗅了嗅,对旁边的工人说道:“湿度还不到标准,要加紧翻抖,增加通风,争取在天黑前把萎凋这一工序走完。”

“这是我们今年的第一批红茶,分两个档次,一批是一芽一叶的,另一批全是芽头。春茶的茶质好,生产出的红茶质量也就相对较高,一般可以卖到两三千一斤。”曾静看着满院萎凋中的红茶欣慰地说。

“听说红茶制作工艺难度大,你们这些红茶的制茶师傅都是从哪儿请的呀?”记者好奇地问道。

曾静还没有开口,在一旁的工作人员抢先道:“我们这儿有 4 位制茶师傅,有的师傅都在这儿干了好几年了,好的制茶师傅都是自己培养的。”

记者正感到诧异,这名工作人员又开口了,“我们这里真正的茶师傅就是曾总,关于茶,她可以说是无所不通。制茶过程中的每个关键节点,都要经过曾总的确认后,才能接着进行下一个步骤。”

记者转向曾静寻求确认,她则笑了笑,“这也不是什么稀奇的事,我从事茶叶生产已经将近 20 年,制茶过程中的每道工序都非常熟悉了。我自身对茶也有很浓厚的兴趣,过去、现在及将来我的主要精力都用在研究如何生产出好茶来,这一辈子我和茶已结下了不解之缘。”

走进曾静的制茶车间,一边是几位师傅在给茶叶杀青,另一边则是信阳农林学院茶学院过来实习的学子。曾静的到来,他们总是有着不同的问题在等着曾静给予解答。据曾静介绍,春茶茶质好,制茶师傅们一般都是使用手工制作,为的是精准把握每一道制茶工艺,多从她这儿寻求经验上的解答也是常有的事。

顺着曾静手指的方向看去,一台大型的制茶机械绵延二三十米,占据着两个大面积的制茶车间。“这是我前几年花了 200 多万元购置的全套制茶机械,把绿叶放到上面去,出来的基本上就是成茶了。春茶的晚些时候,产量较大时,制茶机械全面开动,一天能够生产几百斤干茶。”

看完曾静的制茶车间,她紧接着就把记者引到了茶室。这间茶室不大,但精致而舒心。

有一名信阳农林学院茶学院过来的学子来给记者一行泡茶,野茶、有机茶、绿色茶等分别盛放在不同的茶碟端上来。让大家看其形、闻其味,茶叶冲泡开来,曾静则向记者一行娓娓道来。

一小盘色泽深绿,芽尖短小细瘦,像一个个精瘦的小老头,看起来实在不怎么起眼。“这茶可是我们这儿最好的茶,产量极低,一年也就收成个几十斤的干茶。从外形来看并不起眼,这是野茶,是从深山中无人看管的茶树上采摘下来的。此茶茶质极好,一次加叶能够加冲七八次之多,品完了这个系列的茶你就能感受到它的独特之处。”曾静示意记者端起茶杯,“喝到嘴里,细细地品味,你们才能体会到这茶好在哪里!”

小酌一杯,从口中清爽到胃里,饮后顺口过咽喉入胃都有回甘。“这种茶常常会受到拥有多年饮茶经验者的爱好,味浓、香高,饮后口中久久留有余香,像一瓶窖藏多年的老酒,口感深沉而霸道。”曾静津津乐道。

接着,是一盘色泽饱满、芽叶壮实而肥硕,条形整齐而富有质感的绿茶。曾静示意冲泡,一边冲洗茶具,一边洗茶,再加汤,一两分钟后倒入饮茶碟中。这次的口感绵爽、清香,香甜可口。据曾静介绍,这是有机茶,茶园定期施加有机肥,人工除草。因茶园管理标准高,芽片饱满,味道醇正,口感清爽,这几年有机茶一直受到大家的追捧,销量很好,但因茶园管理难度大,成本高,产量也很受限制。

最后冲泡的是绿色茶,从外形来看,介于野茶和有机茶之间,比野茶个大整齐,相比有机茶芽片略瘦,色泽偏深。曾静说:“信阳毛尖市场上常见的品种,也就是这种茶了,市场拥有量大,条形整齐,制作工艺成熟,汤色嫩绿明亮,滋味鲜爽回甘,香气馥郁持久,已经得到了大家认可,也是我们生产销售的主要品种。”

在品茗中,曾静表示:“为了这茶,我得到了很多,也失去了不少。因忙于研制新茶,母亲临别前也未能见上最后一面。茶叶研制成功后,就取名为‘思母想茶’。野茶出自深山,叶小芽细、茶嫩,制作难度大,出茶后的口感深沉浑厚,遂起名为‘荒山老爸’。”“牧童引路”“雪芽回春”“白露秋毫”“望乡思潭”“望山秀女”……这些富有诗意的文字都是曾静为九峰茶取的名字。

走出曾静的茶室,几位来自许昌的茶叶爱好者驱车远道而来。记者了解到,其中一位前些年考察过曾静的制茶基地,也购买品尝了她的茶,因了解曾静的制茶功底和无可挑剔的茶质,每年都会前来选购几十斤,这次还将自己的几位朋友带来品尝曾静的茶。

为了研制出一种茶叶的新味道,曾静有时一二十天才回市内和家人团聚一次。纵然世事艰难,在人生的道路上,能够为自己钟情的事孜孜不倦,苦点累点,曾静也觉得是种快乐。



曾静在查看萎凋中的红茶



曾静和工人们在翻晾新叶