



大峰山茶厂的“种茶经”

本报记者 曾宪科 马依钊
金培满

茶企简介

大峰山茶厂位于优质信阳毛尖主产地浉河区浉河港境内,建于2005年,现有茶山面积200亩。茶山位于南湾湖上游,海拔700多米,背靠松林、泉水环绕,生态环境得天独厚,茶树施用美国高科技有机生物产品、羊粪、芝麻饼等有机肥料,茶树耐寒能力强,病虫害少,由信阳毛尖炒茶名师炒制而成,生产过程严谨考究,茶叶品质上乘。

谷雨之前,在茶乡信阳,能与满城春光相媲美的唯有毛尖新茶。这段时间,茶山忙碌,茶杯清亮,茶客欢喜。何为好茶?仿佛每个人都能略说一二。

昨日上午,“九悦鸿城杯”“百年荣光·信阳百家茶乡(茶企)百日行”采访团一行来到浉河区浉河港镇大峰山茶厂,探究这里的“种茶经”。

说茶容易,种茶难。但凡真正的好茶一定是诸多优良元素的叠加,对茶园环境、茶树品种、种植管理以及采摘炒制都有较高的要求,鉴于此,采访团也按照此流程,逐一了解。

一到大峰山茶厂脚下,在厂长屈勇的带领下,采访团成员便争相爬上茶山,感受茶树的生长环境。茶厂有200亩茶园,大部分位于张家山林点上。

2004年,当地政府为扩大茶叶种植规模,将张家山林点改建为茶园。2005年,屈勇将此处茶园流转,并在山脚下建成大峰山茶厂,一直经营至今。

“这里上有林木下有泉水,是一片自然条件非常好的茶园。”站在茶山高处,屈勇略带兴奋地向记者介绍道。

的确,此处茶山面朝北,因为是林点改建,背靠一片种植已久的松树林,微风吹来,松针簌簌作响。树多自然引得鸟儿来,置身翠绿的茶树之间,不时有三两只鸟儿飞过头顶,身影划过天空,鸟鸣环绕在耳畔。

站在茶山俯瞰,西侧是一片明镜一样的水面,澄净明澈,让人见之心神愉悦。屈勇介绍,这是山上流下来的泉水汇聚而成,十分难得。因为是阴雨天,往茶山东侧望去,雾气缭绕,打听之下方知,那里便是豫南明珠——南湾湖。

林木可以保护茶山水土,鸟儿能够帮忙清理茶园虫害,常年源源不断的泉水为茶树生长提供极佳的湿度条件,正如屈勇所说,这片茶山的自然生态条件确属上乘。

想种出好茶,不下功夫可不行。靠着一股子钻劲儿,屈勇很爱琢磨种茶之道,舍得往茶园里花时间、下本钱。2009年,屈勇听说有种美国生产的名为亚联微生物肥的高科技有机产品对茶叶生长十分有利,只是价格昂贵,考虑到茶叶成本,很多茶园不愿意使用。

经过一番资料收集和考察,屈勇确认这种有机产品无毒、无害,且非常环保,完全达到食品级要求,十分有利于茶叶生长。不仅可以分解和疏松已经钙化和板结的土壤,分解化学残留物,增加土壤中有机的含量,提高土壤肥力,而且可以增加茶树抗病虫害的能力,同时增加植物耐

寒、抗旱、控重茬。为了种植出上好茶叶,他毫不犹豫地为整片茶山施用这种高科技有机产品。

羊粪对茶树来说是上好的有机肥料,屈勇每年大量收购当地农民的羊粪,发酵后,请工人逐行逐趟撒到茶园里。除此之外,为了提高土壤肥力,增加茶树营养,他还购买芝麻压榨之后剩下的芝麻饼,施用到茶山上。为了种出好茶叶,屈勇可谓用尽“手段”。

茶山来自驻马店、许昌、平顶山等多个地方的采茶工正在细心采摘。每年的采茶季,茶厂都得请上一二百位采茶工集中采摘,这种忙碌一年一度,尤为重要。

从茶山下来,采访团来到茶厂的炒茶车间。从浉河港镇聘请的炒茶高手周师傅正在忙着给茶叶理条,杀青、揉捻、揶条,每个环节都有条不紊。等到这些环节顺利结束,一杯产自大峰山的好茶也就诞生了。



采茶工正在采茶。 本报记者 马依钊 摄

采访札记

马依钊

做茶得讲究

“做茶得讲究。”采访中,这句话始终挂在大峰山茶厂厂长屈勇的嘴边,这是他对茶的要求,也是对自己的要求。

生长有讲究,地处中国纬度偏北的产茶区;采摘有讲究,一叶嫩芽包含了诸多日月精华;炒制有讲究,一杯好茶泡出来之后,色、香、味、形,一个都不能

少;冲泡讲究,水温、杯具、次数,都有一个大的要求;储存有讲究,若方法不当,再好的茶叶也失去了韵味……信阳毛尖就是这种讲究的茶。

做好信阳毛尖就得讲究。茶厂炒茶的周师傅对记者说:“炒茶是个讲究技术的体力活,每一个步骤都含糊不得。”不仅仅是炒制,一杯好茶的诞生是每一个生产流程极尽讲究的结果。

九悦鸿城杯

百年荣光

信阳百家茶乡(茶企)百日行