

景元生态茶园·茶节快报

本报与信阳景元生态茶园有限责任公司联办

特稿

责编:刘方 创意:陈艳 质检:刘凤

2017年4月26日 星期三

从指尖到舌尖

——喜迎第25届信阳茶文化节特稿(上篇)

编者按:小小一芽叶,竟然如此之神奇:不仅让人味蕾上的超级享受,而且能够助力一方百姓脱贫致富,还能够升华一座城市的品牌价值。在第25届信阳茶文化节到来之际,让我们随着记者策划采写的《从指尖到舌尖》《从茶叶到茶业》《从茶乡到茶都》一组文章,感受信阳毛尖的独特魅力。

本报记者 向炜

“信阳毛尖的指向性非常明确,闻着毛尖的香气,就会对信阳这个地方心生向往。”

中国农科院茶叶研究所副所长鲁成银对信阳毛尖的这个俏皮的比方,引起了很多人的共鸣。诚如所言,四月的信阳,茶香袭人,随便四处走一走,转一转,呼吸的空气不仅干净清新,而且还有沁人心肺的各种茶香的的味道!

这种独特的香味,只有在被史学家、地理学家奉为“神奇的纬度”的北纬30度上才能享受到,因为世界一流葡萄酒酿造区和中国优质绿茶产区大都分布于这个维度。而信阳地处北纬31°46'至31°52',正处于中国的绿茶优势产业带,可谓是“黄金纬度”上的茶中经典。

在浩瀚的茶的故乡中,信阳茶无疑是幸运的,在年平均气温15℃、年均降雨量为1135毫米的环境滋养下,信阳毛尖从一出生就身披光环,赢在了起跑线上。唐代茶圣陆羽指出:“淮南以光州



好山好水育好茶,葱郁的茶山间,采茶工点缀其间。 本报记者 周涛 摄

(今光山县)上,义阳郡(今信阳市)、舒州次……”北宋时苏东坡称,“淮南茶信阳第一”。

1915年,作为世界绿茶珍品,信阳毛尖获得巴拿马国际金奖,这一奖项代表了中国茶叶的至高荣誉,当年和信阳毛尖同时获得奖项的西湖龙井还只是银奖。

信阳毛尖凭什么如此傲娇?国家文化部公布的人选第四批非遗推荐名录中,信阳毛尖茶采制工艺赫然在列。从有关专家在认定信阳毛尖茶采制工艺入选非遗推荐名录中或许可以找到端倪:信阳茶早在唐代就有记载,陆羽的《茶经》和李肇《国史补》都把义阳茶列为当时的名茶。宋代《宁史·食货志》和宋徽宗赵佶《大观茶论》中信阳茶也榜上有名。元代马端临《文献通考》载:“光州产东首、浅山、薄侧”等名茶。清朝信阳制茶技术逐渐精湛,制茶质量越来越讲究,最终定名为信阳毛尖。

这一荣誉在业界显得尤为引人注目,其实不仅制茶技术逐渐精湛,制茶质量越来越讲究,信阳毛尖的采摘,也是个细功夫活。或许你不会想到,每年清明前后,谷雨时节,特优珍品茶采摘更是讲究,只采芽苞,1千克特级信阳毛尖竟然需采摘10万多个芽头!其采摘标准之严格也就可以想见了。

这样的采摘一度被市场所推崇并误导。部分茶商图市场所好,过于追求“芽小、芽纯、芽早”,一味采摘看起来漂亮的单芽,这样造成的直接恶果是抬高了茶叶的价格。而和信阳毛尖齐名的名茶铁观音是用电锯采摘,一人一天能收一亩茶。而在信阳,即便是一个采茶

高手,一天最多能采摘三四斤鲜叶,不仅造成成本大增,也造成茶叶资源的极大浪费。

茶之道,是品还是看?信阳毛尖这壶名茶该如何“泡制”?在2010年郑州召开的中国商帮峰会上,来自全国各地的几百名商帮代表坐而论道,诟病信阳毛尖的这种采摘导致的结果为:芽小汤浑口味淡。这种被消费者戏称“小、浑、淡”的信阳毛尖虽然一度成为市场主流,但实践证明信阳毛尖是以品质、口味取胜而非以形取胜。

事实上,业界很多专家对信阳毛尖的采摘进行实地调研后得出结论:只要不采蒂梗,不采鱼叶,一芽一叶、一芽二叶均能制作出好品质的信阳毛尖。

信阳毛尖炒制分“生锅”“熟锅”“烘焙”三个工序,初揉、赶条、理条、初烘、摊放、复火等多个程序,经拣剔后即成品质优良的信阳毛尖,上等信阳毛尖含水量不超过6%。目前在信阳广大茶乡已经基本普及了机械制茶,至少也是半机械化作业,在一些大山深处,因为不通电,还保留着手工制茶。手工制出的茶更香醇,泡开后形状更好看,汤色也会更清澈,缺点是卖相一般,而且太费时费力。

人上人制茶中茶,山外山出味中味。记者曾多次探访过几位民间制茶的全过程,商城县有些老制茶匠人能把各类花香糅合进茶中,泡出来的茶别有风味。

信阳茶从指尖到舌尖,最后一个环节是冲泡。当然,最好的口感是需要用山泉水的,早在清朝道光年间,一位叫张培金的知县就有很深的体会,在他的

《三仙缸》中有着这样的描述:“桃花红映仙缸春,泉水烹茶味更醇,可惜品题无陆羽,年年只好待游人。”诗中的三仙缸位于信阳浉河区浉河港镇■人山西坡下的一块巨石上,因泉水依次穿潭而过而得名。

同样用山泉水冲泡绿茶的还有苦雨老人。苦雨老人是鲁迅的弟弟周作人,他在《喝茶》一文中写过一段非常精彩的文字:“喝茶当于瓦屋纸窗下,清泉绿茶,用素雅的陶瓷茶具,同二三人共饮,得半日之闲,可抵十年的尘梦。”

即便不用山泉水,来到信阳喝信阳茶也是好的,信阳水泡信阳茶自然是王道,信阳茶一旦离开信阳,就很难再泡出纯正的信阳茶的口感和味道。

在这个季节来信阳吧,来这里的茶社喝茶,信阳有遍布大街小巷的各类茶社,即便是家庭类的餐厅,也不会少了茶文化,信阳创造性地将廉政文化引入茶社,让人们在品茶中悟出为人之本,修身之道。在品茶之余,还可修德养性,“清廉胜浮华,人生当如茶”的公益广告在信阳深入人心。人生如茶。有时需要苦涩,需要静思,将茶作为人生喻体,也是再恰当不过的生活修辞。

在这个季节来信阳吧,来这里的茶园体验,请炒茶师傅把你亲自采摘的茶叶现场炒制。当你端起泡好的信阳绿茶举向唇间,舌尖顿时会传递出一丝丝微苦,闭上眼,喉咙里很快就有了不一样的回甘,继而,氤氲的绿茶清香会从你的心底升腾。那一刻,人间能有几回闻的绝妙感受,当真是只可意会不可言传也。毕竟,那种味蕾上的超级享受并不是在哪里都能够获得。



传统手工炒制信阳毛尖 本报记者 周涛 摄