

◎联办单位:宁德市茶产业发展中心 宁德市海峡茶业交流协会

◎承办单位:福鼎市茶产业发展中心 福安市茶产业发展中心 寿宁县茶产业发展中心 周宁县茶产业发展中心 柘荣县茶产业发展中心 蕉城区茶产业发展中心



今日茶乡

福鼎:十年沉淀 淬出茶香飘万里

福鼎的种茶产茶条件得天独厚,抹去历史的尘埃,也能够看见福鼎茶产业的辉煌一角。然而,如今炙手可热的福鼎白茶,在很多年前却是默默无闻,低价、薄利的茶叶根本无法有效带动茶农致富。直到2007年,福鼎市茶产业发展领导小组正式成立,推动茶企参加全国各地展会,不遗余力推广白茶,自此,福鼎白茶这一品牌声名鹊起,不仅迅速打入了消费市场,更是使得一批又一批青年看见了希望,回到家乡,共同开拓福鼎白茶的海内外市场。

如果说十五年前的福鼎茶产业是“新茶”,那么最近的这十年,无疑就是福鼎茶产业“沉淀”茗香的十年。这十多年来,在福鼎市委、市政府的引导下,福鼎市统筹做好茶文化、茶产业、茶科技这篇“三茶”大文章,推出一系列政策措施,正式吹响了福鼎茶产业的振兴号角,让“福鼎白茶”飘香万里。

茶商阿铁可以说是福鼎茶产业这十年蝶变的见证者了。2012年前后,在外省打工多年的阿铁看见了福鼎白茶的发展前景,便选择从东北返乡从事茶行业。回到家乡的阿铁,将家中荒弃多年的老茶园悉心打理了一番,化腐朽为神奇,出产了一款“荒野白茶”,受到消费者的青睐。几年时间,阿铁致了富,盖了房,娶了妻,现在已经是有着百来亩茶园的小老板了。

这十年间,和阿铁一样,依靠着茶产业摆脱贫困,走上致富道路的人不胜枚举。在这十年里,福鼎市埋头振兴白茶产业,在白茶产业的高质量、可持续发展以及品牌建设等方面下了“大功夫”。2021年,茶产业有效带动38万涉茶人员增收致富,提供就业岗位10万余个,全市茶农人均每亩茶园收入从曾经的不足1000元增长到2021年的1.5万元。

现如今,一片小小的茶叶,已成为这片沃土上农民们的“金叶子”,成为百姓脱贫致富的绿色产业,成为我市促进乡村振兴和区域经济发展的重要产业。据了解,今年,福鼎白茶以52.22亿元的品牌价值,荣获“2022中国茶叶区域公用品牌价值十强”第五位,并被授予“最具品牌带动力”的品牌。这是福鼎白茶连续13年进入“中国茶叶区域公用品牌价值十强”后,创下的又一品牌价值新高。

从鲜为人知的小众茶叶,到名扬海



▲高标准生态茶园 ▲科学抗旱护茶园

内外,这十年里,福鼎白茶到底做对了什么?

“一是夯实茶产业基础,做好绿色发展文章。全力创建国家现代农业(白茶)产业园,全面推进基地化生态茶园建设,强化政策激励做好保障服务,加强巡查力度确保茶叶质量安全,强化专业培训提升职业技能。二是创新茶科技引领,做好产业服务支撑。全面推进信息化溯源体系,积极开展茶业数字化建设,大力构建产学研创新体系。三是突出茶文化赋能,提升公用品牌影响力。连续成功举办十一届开茶节,创新品牌推介宣传,加强茶文化建设,注重人才培养,推动‘白茶+’新模式新业态发展。”福鼎市人大常委主任、茶产业发展领导小组常务副组长蔡梅生给出答案。

十年来,福鼎市茶产业工作围绕“三

茶”统筹发展,促进“三产”融合,持续推进基地化生态茶园和信息化可追溯体系建设,推动标准化生产、品牌化经营,促进全产业链条提质增效,取得了新的突破。全市茶园可采摘面积约30.5万亩,实现茶叶总产量3.4万吨,其中白茶产量2.65万吨。全市茶产业综合总产值137.26亿元,比增14.8%。全市茶企纳税达1.29亿元,比增148%。

并且在这十年内,福鼎市还获批中国特色农产品优势区、国家地理标志保护示范区,并先后获得“十三五全国茶业十强县”“2001年度科技兴茶富民典型县”“2021年度区域特色美丽茶乡”称号,“福鼎白茶 茶乡之旅”入选百条红色茶乡旅游精品路线名单。农业农村部管理干部学院、阿里研究院联合发布2021农产品电商百强县名单,福鼎市以白茶为代表入选第九。由中华茶人联谊会组织的“百茶·百县·百人”公益推选活动,福鼎市荣获“百县”称号,福鼎白茶荣获

“百茶”称号,陈兴华荣获“百人”称号。福溪镇获评农业农村部第一批全国种植业“三品一标”基地。福建品品香茶业有限公司入选第七届福建省政府质量奖和宁德市政府质量奖,实现福鼎市省政府质量奖“零”的突破,这也是全省七届质量奖以来唯一的获奖茶企……

这十年,福鼎茶产业硕果累累。“接下来,我们将统筹做好茶文化、茶产业、茶科技这篇大文章,围绕福鼎市优势农业(福鼎白茶)提效专项行动,推动落实全市‘十四五’茶产业发展规划及‘世界白茶中心’远景目标,扎实推进国家现代农业(白茶)产业园、国家地理标志保护示范区和国家农业现代化示范区建设,补齐短板、健全机制、创新模式,着力构建‘三产’深度融合的现代茶产业体系,进一步提升产业核心竞争力和品牌带动力,促进乡村振兴。按照市委‘三抓两创一目标’落实机制要求,紧扣今年既定的目标任务,力争实现茶产业综合产值15%的增长。”蔡梅生说。

□王绮蓼/文 王婷婷/图

每当空闲的时候,就会烧上一壶水,沏上一杯茶,静静地待在梦墨堂,享受一段静美时光。

水润茶芯,新绿初开,是水给了茶叶第二次生命。从茶树梢上的一抹嫩绿,蜷缩成茶罐中的沧桑岁月,然后在滚烫的热水中重生,片片新绿,在水中起舞,倩影回眸,一波顾盼,一波心语。

一杯清冽,几缕馨香。饮入梦里的甘甜,是你灵动的双眼写下的诗行。当春风又绿江南,蜂蝶相伴,花儿轻语——那些缤纷的往事,拉着文字的衣襟,匆匆絮絮,述说着那段风雨中的乡村茶事。

在几时的记忆里,老家就有成片的老茶树。上世纪70年代末期还是生产队、合作社的形式集体劳作。80年代生产承包到户后,每户都能分到一定数量的老茶树,激发了人们的劳动积极性。于是,大家开始垦荒并大面积种植更加高产的“福云茶”。茶叶的种植给家乡带来了希望,开启了幸福生活的新篇章。

随着福云茶的推广种植,只要能种植的地方都种上了茶树。一年四季漫山遍野都被戴绿衣裳的茶树成了家乡一道亮丽的风景线。无论什么时候站在乡间往远处一望,总能看见那一排排幽深的墨绿连成的一片片美景,为采茶人酝酿着浓浓的希望。

茶香飘逸,茶青嫩爽,吾谓草中英。那一片片幽深的墨绿色会随着气温的升高与春雨的滋润,开始钻出密密麻麻的小嫩芽,这就是“春茶”。

春茶在一年当中茶叶质量是最高的,春季也是人们最忙碌的时候。人们必须早起,吃过早饭,背上竹篓,来到茶园间开始了一天的采撷。耳边传来鸟儿的歌声,漫山遍野的绿在春风中律动。

福云茶在没有得到推广之前,好乡村只有少量的菜园茶,没有规模,也没有

爱茶者说

藏在锡罐里的茶香

李典义



现代化的制茶设备。因此,采回来的茶叶还得一家人上阵进行最原始的手工制作,这就是“毛茶”。

制作毛茶的第一道工序就是杀青。先将茶青约五斤左右倒入铁釜,用微火翻炒,此间不能停顿,否则锅底之叶就会焦灼而黑,炒至茶叶呈青,使茶青软化并发出阵阵清香即可。

杀青后,将茶叶放置于木制的茶筛,用力搓揉,这道真功夫都是由父亲来完成,只见茶叶在父亲的手中灵活翻转,一会儿茶叶就会渗出些许茶汁。搓揉数分钟后,取出抖之,使其变得松散。

接着就是“捻茶”,使其揉捻至圆条。将已经揉搓松散的茶叶装入专用的捻茶

木桶内,然后盖上内置的盖板,盖板上还要根据茶叶的分量增加一定的重量以保持茶叶捻转的舒适度。这时一家老小齐上阵,齐心协力推动着捻茶机的把手,以一定的速度顺时针运转起来。捻茶是辛苦活,只要数分钟时间,我们便大汗淋漓,直到茶叶揉捻成圆而发亮的条形。

最后就是炭火烘焙。这时将适量的茶叶慢慢放入脱谷机上打散,然后散在焙笼上,用炭火慢慢烘干。烘焙时要掌握好炭火的温度与茶叶的湿度,只见焙笼里白雾腾腾,一股淡淡的清香萦绕着古屋。烘焙到干燥时,茶叶色泽绿得乌黑,茶芯犹如裹着白霜,气味芳香,醒人鼻孔,即成上好的绿茶。

记得读小学时,相邻的十里八村并没有种植大片的茶树,多数都是一些菜园茶,只有老家有一定规模的茶园,因此总会吸引来自外乡的客商到村里收购初制的毛茶。

放暑假了,我和兄弟也学着客商到邻近的乡村收购菜园茶。挨家挨户地收购,多则三五斤,少则三五两,一天下来也能收到百斤左右。然后转手卖给外乡的客商,或亏或盈,这种经历至今难忘。

“茶里乾坤大,壶中日月长”。过去家家户户都有一个珍藏的锡罐,将上好的茶叶装入罐中,就是存上几年都不变质。那时很多家庭还没有开水壶,如有来客,急忙忙第一件事就是生火、吹火。多时柴湿,青烟弥漫,道行浅者,会被熏得泪流不止。烟熏不流泪,才是道行深的标志。等火烧旺,火苗舔着锅底,然后在灶堂里放个装满水的茶瓶。一会儿茶瓶里冒出热气,待滚开的水一起一落,主人就会亲手泡上一杯热腾腾的糖茶,以示对客人的欢迎与真诚问候。一杯茶也彰显了一代人的勤劳淳朴与传统美德。

这种茶喝得令人难忘,感觉这才是喝茶,原来茶并不单是用来解渴的,却是一种最淳朴的礼节。抿着清香甘甜的糖茶,如山岁月般宁静而悠远。

茶罐里的岁月是悠然的,“日出而作,日落而息”,没有纠缠着让你睡觉的灯红酒绿,也没有催促你按时上下班的时空,有的是自然中应有的阳光、雨露,还有一花一木。

开水总能把过去的时光,泡出曾经的颜色和更醇厚的沧桑味道。如今先进的制茶技术,以及各种外包装和五花八门的茶罐,把茶文化演绎的真香满溢,雅俗共赏。

守一杯清静,盈一眸恬淡。藏在锡罐里的悠悠茶香,总是令人荡气回肠。

文化茶座

“煮雪问茶味,当风看雁行。”烹雪煮茶,不管对于古代文人,或是当今茶人都是一件雅致的事。

人们为何对雪水泡茶如此情有独钟呢?

雪,是天上落下的水,是“无根之水”,古人称为“天泉”。

《本草纲目》中认为雪有清热解毒的功效。

明代屠隆在《茶笈》中将雪归为天泉,雪水甘甜煮茶可以增加茶汤的香味。

在茶圣陆羽的《水品》二十单中,雪水也是位列其中,虽然雪水煮茶味道未必最好,但那种独特的风味,却让人深深着迷。

文人雅客喜欢用雪水煮茶早有记载。

在唐宋时期,随着茶饮和诗词的兴起,雪和茶一起入诗词便有了诸多痕迹。

唐代大诗人白居易雪天晚起,来不及洗漱,便先扫雪煮茶:“融雪煎香茗,调酥煮乳糜。”

无论是普通人,还是大才子、大诗人,一生之中固然有起起落落、大悲大喜,但更多的是安闲的日常,不同的是,有的人的日常在苟且,有的人却把苟且的日常过成了诗。

就如乐天居士这个晚起的雪天,亦是平淡琐碎的生活,一句“融雪煎香茗”,便把“晚起裹头迟”的庸俗变成了诗意的高雅。

元稹是白居易“老来多健忘,惟不忘相思”的至交好友,他曾在元稹家中煮雪煎茶:“吟咏霜毛句,闲尝雪水茶。”

大雪纷飞,围炉夜话,知己闲谈,品味雪水茶的清醇,对于一生宦海沉浮的白居易,是难得的惬意抒怀之时:“城中展屠处,只是有元家。”

唐代诗人、农学家陆龟蒙在《茶具十咏·煮茶》中写:“闲来松间坐,煮看松上雪。”

在这里,陆龟蒙采松上雪煮茶,更是别有风味。

陆龟蒙爱茶,曾在湖州有一片茶园,亲自种茶、制茶、品茶、评茶。诗中写他将松树上的雪放入壶中煮,雪水翻腾浪花的时候投入茶末一起煮。

如此一位喝茶的行家,写下用雪水煮茶的经历,想必雪水与普通水相比是别有风味的。也许是雪落于松上比较干净,也许是雪沁入了松香,也许是隐士心中的执念。

北宋时期,饮茶之风较唐代更加盛行,宋人追求清雅,雪水煮茶,雪清、轻浮、甘冽,甚是符合宋人的品味审美风尚。

而宋人中最风雅浪漫的人莫过于东坡居士苏轼,煮雪烹茶之风流雅事,怎能少得了他?

苏轼爱茶,在《记梦回文二首(并叙)》中就曾提到:“十二月二十五日,大雪始晴,梦人以雪水烹小团茶,使美人歌以饮。”

做梦都梦到雪水煮茶,并且梦中有美人歌以佐饮,自己乘兴赋诗,醒来犹记得一句:“乱点余花唾碧衫。”

南宋时,每当天降瑞雪,文人们便煮雪烹茶,即景吟咏,成一种时尚。

陆游是分茶高手,自然也是玩茶好手。他在《雪后煎茶》写:“雪液清甘涨井泉,自携茶灶就烹煎。”诗中“清甘”二字是对雪水的描绘。好茶需用好水,诗人于雪中煮雪煎茶,沫饽丰腴如雪,茶汤碧英甘冽,抛却尘俗,只专注于茶,不枉此行。

在冬天,古代文人则踏雪寻梅、围炉煮茶、雪堂幽坐,藏养守静,宁身安形,正是今日茶人所效仿生活方式的榜样。

体会的烹雪煮茶的乐趣,与近处社交平台上热门的围炉煮茶类似。

围炉煮茶在当下的火热,源于人们对返璞归真的向往。围炉毕竟不是烧烤,煮茶需待小火,茶食点心需慢慢煨热,这个过程很慢。在慢慢地等待中感受松弛,偷得浮生半日闲,跳脱出平日焦虑的生活状态。

◎茶道CN



天寒炉暖,烹雪煎茶,领略古人的冬日风雅