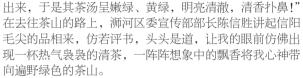


登上小山顶,但见茶树层层叠叠,在阳光下铺陈开来,在天地之间铺开一片嫩绿;微风拂过,茶香四溢;捏起数片嫩叶,撒入透明的玻璃杯里,看着那几点嫩绿在没有加过温的矿泉水中袅袅娜娜旋转下落,在惊诧的同时心中一片祥和寂静。穿过信阳毛尖集团龙潭茶叶有限公司窗明台净的制茶车间,绕过一个个手工茶萝,去看那一抹抹绿色奇迹般地被分拣出来,去听专家细说信阳毛尖的靓形与特质,才明白高端茶叶为何那么珍贵,为何有人套用唐

诗说:叶叶皆辛苦······ 日前,记者走进信阳毛尖原产地和主产区河南信阳浉 河区,去体味中国十大名茶之一信阳毛尖的前世今生。

采 茶

"品茶可分干品、湿品,信阳毛尖 色泽翠绿若老柳,体披白毫,称得上 是细、圆、光、直,个性明显,经 80℃热水冲泡,它的绿色意味被激发



早在唐代,浉河茶就已成为贡茶,而浉河地区种植茶树的历史更可追溯至 2000 多年前。接近南湾湖的时候,两旁的山坡上开始呈现出别样的绿色,那是一层层的茶树。已成黄绿色的地方是采摘过的茶林,通过修剪防止虫害;有些地方仍是绿意盎然,有几位茶农在那荡漾了近千年的绿色海洋里用劳动点缀着如画般的风景。如今浉河区的茶园面积已经发展到 56.5 万亩,2012 年茶叶产量达到2.2 万吨,涉茶产值 50.6 亿元。区内的五云(车云山、集云山、云雾山、连云山、天云山)、两潭(黑龙潭、白龙潭)、一寨(何家寨)、一门(土门)是极品信阳毛尖和优质信阳红的主要原料出产地。

除了这些地方,浉河可谓是处处有茶园。在环南湾湖路上,无论是道边、山坡,或是远望可及的高山上,到处都可见低矮翠绿的茶树林。同行的浉河区副区长王海长生性开朗,大说大笑,他指着两旁的茶林说,其实茶文化平易好懂,比如高山上产的茶就叫大山茶,低山上产的茶就叫小山茶,路边平地上产的茶就叫田改茶!

汽车停住,车门一开,浓郁的茶香被初夏的暖风和草 木香裹挟着不由分说地挤了进来。这里处处都是开放的景



区,车可以停在任意一座茶山旁,然后顺着弯弯曲曲的采茶路,游逛到山顶,而茶香始终追随着你。站在小山顶,阳光洒遍周围,举目远望,茶林仿佛是一条绿被顺着各种各样的地势铺陈延展,无论是平地还是丘陵,处处都弥漫着那飘散着香味的绿色。

微风拂过,吹起微微的茶浪,吹得眼前茶树上尖端的嫩芽翠绿欲滴惹人喜爱。同行的人伸出手想要采摘,我赶紧上前制止。王海长标志性的大笑打消了我们的顾虑,他说:"没关系,茶农不计较这些,这里的茶园都是开放的,游客可以任意游览观赏,只要不是恶意破坏就行。"以茶促旅游是浉河区委区政府近年来的重要举措,他们制订了《信阳市浉河区茶叶产业集群发展规划》,推动文新三园、广义印象园等一批茶旅游项目建设,而开放的心态正是这种举措的人文保障。听了这番介绍后,我们每个人都采了一两片嫩尖轻轻地放在衣兜里,也把一片茶香轻轻放在心底。

对面山坡上,绿色正肆意地弥漫,一棵板栗树顶着一树的白花在风中招摇。风大起来了,从我站立的山头一脉地吹过去,茶树和板栗树的树身都向那边倾斜,就像一面特立的旗帜引领着一片绿色的娃娃向阳光的源头奔跑……绿茶干茶有木香、花香、蜂蜜香以及板栗香等香味者为上品,带有青草味的为下品。信阳毛尖正是如此,气味高爽,带有果木香味。据浉河区区长邵七一介绍,浉河的茶

园,在茶林中往往会种上杏树、板栗树或其它果树,一为传味,二为鸟雀留下栖息的地方,使得鸟雀可以为茶树除虫。 陈信胜说,毛尖之所以成为毛尖,原料好只是第一

游信胜说,毛天之所 步。人工制茶更是关键。

制茶

一尘不染的现代化车间里,高大如洗的玻璃窗下,一条十多米长的不锈钢生产桌旁,十几名工人穿着消毒服,戴着卫生帽、口罩,低着头一丝

不苟地在摘拣着茶叶。而我们只能隔着参观通道的玻璃墙

向里面远远地张望。在 信阳毛尖集团龙潭茶叶 有限公司的制茶车间里 参观采访,这制茶的第 一道工序给我留下了深 刻的印象。

信阳毛尖的制作基本分为筛分、摊放、杀青、揉捻、初烘、复烘、毛茶整理等几个过程。 手工制作和机械制作略有不同。我们刚才看到

的第一幕便是筛分。杂质多、叶大的绿茶属于下品,所以 筛分由手工来完成可以满足高标准的要求。其它过程也是 如此。

"正所谓叶叶皆辛苦啊!"陈信胜插进来的话让我们在场的人频频点头。工作人员给每人沏了一杯成品,那茶叶在杯底整齐地绿着,一片片饱满而鲜嫩。这样的好茶来源于每一道工序的一丝不苟。

烘焙车间宽大明亮,当厅摆放着几十个整齐的不锈钢架,上面便是用于摊放的竹编的簸箕篮。龙潭公司制茶的过程可谓古今合一:他们的消毒流程、制作器皿工序以及各种设备运用都属于现代化范畴,而制茶的主要工序却都由经验丰富的老工人来完成!

工作人员拿来一些实验散茶,放在簸箕篮上,倪宝春为我们演示摊放翻检和烘焙的工序。讲解完毕,我也试着操作了一遍,倪宝春在一旁指导:手心不能向下,要向上;手指不能并拢,要张开;烘焙时不能静止,要晃动……很快,我便出了一身汗,但我却有了一个重大的收获:毛尖是这样炼成的。

毛尖属于不发酵茶,但它的制作过程一点都不简单。如生锅烘茶时,温度感必须掌握的极好,何时投放茶叶,何时挑翻稍快,何时把尖收拢,都需要丰富的经验和娴熟的技术。因此,浉河区委区政府将吸纳专业人才作为重点工作,已选派 100 多名大学生村干部到茶乡基层工作,为茶叶生产服务;同时积极培养种、采、品、卖以及制茶的能手。目前浉河区茶叶局有多名茶学硕士在那里任职,信阳毛尖集团也有多名茶业专家在其中辛勤耕耘。有了这样的人才机制,信阳毛尖集团成为了信阳茶业的龙头企业,它与文新茶业有限公司人选全国茶行业百强企业。

茶好,茶源要好,制茶工艺更要好。在龙头企业的引领下,信阳的新老茶业企业如雨后春笋蓬勃发展。信阳红茶业有限公司入选省级龙头企业,五岳国茶有限公司连续多年在国内外茶叶博览会上荣获金奖并被评为"最受港澳茶客欢迎的中国茶叶品牌",浉河港两潭茶叶专业合作社入选"中国茶叶十大专业合作社",浉河港联农茶叶专业合作社入选"中华供销总社全国示范社"。茶企业的进一步壮大,加快了浉河区茶产业生态化建设、规模化经营、标准化生产步伐,提升了全区茶叶产业总体制茶水平。

品 茶

仿古的雕花窗格洞开,一杯信阳 毛尖在窗下暗红色的木桌上,静静地 冒着气。普洱、红茶用紫砂,而对于 绿茶来说,玻璃杯就是最佳的茶器。 生加水,后松茶,被称为茶节中的上板

先加水,后投茶,被称为茶艺中的上投法。数十片茶叶被纤纤玉手轻轻捻起,投入透明的热气中,缓缓地下落,慢慢地沉入杯底,很多白色细毛却同时升起,仿若在杯中唤来了一场春雪。

陈信胜说,此茶因其叶细尖而直,有如针状,又身披白毫,所以称为毛尖。此时,我想起了在茶园见到的茶树上的嫩尖,确实在翠绿的芽尖上有纤细的白毛。我摸出了衣袋中采摘的那两片嫩叶,看着它们轻盈的体态,听当地人七嘴八舌说起信阳毛尖的历史。

唐代,茶圣陆羽的《茶经》把全国盛产茶叶的13个省42个州郡,划分为八大茶区,信阳归淮南茶区。《茶

经》曰:"淮南茶光州(今信阳光山县)上……"旧信阳县志也记载:"本山产茶甚古,唐地理志载,义阳土贡品有茶。"看来那时信阳的茶已经成为名茶。到了宋朝,《宋史·食货志》和宋徽宗赵佶《大观茶论》中更是把信阳毛尖列为名茶。

民国时期,信阳茶区又先后成立了五大茶社,加上清朝的三大茶社统称为"八大茶社"。由于"八大茶社"注重制作技术上的引进、消化与吸收,信阳毛尖加工技术得到完善,1913年产出了品质很好的本山毛尖茶,命名为"信阳毛尖"。

此时,眼前玻璃杯中的毛尖已经全部沉到了杯底,白 毛也渐渐消失不见,茶汤清亮透彻,仿佛也在回忆信阳毛

尖的尘世过往。我将玻璃杯放到鼻下,深深吸气,那带有果木清香的,然后我轻轻呷了一口茶,然后我轻轻呷了一口茶,在口中轻漱,让微苦的甘香铺遍整个口腔,然后再缓缓咽下,顿感回甘悠长。

品茶,有时候是在 品背后的故事。

如今,信阳茶业得到了空前的发展,信阳毛尖的成茶品牌 众多、质量优良。

如今浉河不但有绿茶,还有红茶。浉河区在全省率先成功研制"信阳红"红茶并推广生产,有效利用了夏秋茶鲜叶资源。浉河同时开发生产了丹桂红、信阳观音等新茶类以及以信阳毛尖为原料的蜂蜜凉茶、茶胶囊、茶微粉、茶含片等涉茶产品。

一杯毛尖犹自鲜绿,而我的耳朵已经闻游千载。茶香减淡,人们的诉说开始转为传说,从鸡公山上的"口唇茶"升起的雾气中会出现九个仙女,一直说到最近茶园附近茶农发现巨蟒。

传说和现实交织在一起,交织成一种氛围,将我深深 地网住。我不禁抬眼往窗外望去,望向那青山绿水,望向 那碧绿的茶林。浉河的山山水水,浉河的生态环境在我心 底留下了不可磨灭的意象。

茶 业

乘舟前行,斜阳印波。在波光粼 粼中,我们登上了南湾湖的茶岛,一座 茶文化为主题的旅游岛。这里风景秀丽,茶趣盎然。左一拐,一只巨大的茶

壶在叮咚的古筝声中往绿色的茶盏倾倒着茶水,右一绕,一只巨大的毛笔在青石板上书写了一个大大的茶字……

在浉河区内漫步,处处可见茶意,人人可说茶经。这与 浉河区以茶推动旅游业发展,促进其它产业互动的理念是 分不开的。据浉河区区委书记邵春杰介绍,在茶叶产业集群 建设中,信阳国际茶城项目作为河南省"十二五"重点工程, 累计完成投资 4.8 亿元,一期项目建成试运行;文新茶叶新科园、信阳云龙茶包装工业园等亿元项目正在紧张建设中;文新三园、广义茶印象园、信阳华祥苑生态茶体验园、信阳正山堂茶叶基地、出山店茶果庄园等茶旅游项目进展顺利。同时,浉河打造了一系列文化旅游项目,开展了茶论

坛、茶展、茶艺博览、茶文化进校园等一系列文化会展活动。浉河这些举措不做作不铺张,而是采取了于细微处见功夫的方法,把茶文化渗透到每一个市民的生活中去,也渗透到每一个游客的旅途当中。

我们在茶岛上一座凉亭休息,离开的时候,一回身才发现刚才所在的凉亭竟然是一只大"茶壶";我所住的酒店,也有一条茶文化长廊,里面有茶圣陆羽的雕像;当地著名的五岳国茶在北京、郑州、信阳开设的旗舰店内均设有茶道表演,弘扬信阳毛尖的茶文化理念。

离开信阳的时候,路过茶山,我们又下了车。遇到一位采茶的大姐,我们问她干了多长时间,她说一天;我们问她累不累,她说不累;我们又问她采了多少茶叶,她举了举挎在胳膊上的筐,我们看到茶叶只有小半筐。我猛然想起清代诗人陈章的《采茶歌》中的两句:"度涧穿云采茶去,日午归来不满筐。"

回到北京,每次再喝茶的时候,眼前总出现斜阳里那位大姐在茶山的小路上渐行渐远的身影,也总出现围绕着毛尖生产的那些忙忙碌碌的身影,于是口中的苦香忽然变得与众不同,变得回甘悠长……那是一种经历,是一种底蕴,是一种境界!正所谓,别有意韵在叶间。

如何鉴别"信阳毛尖"

形。首先,用件外手 。首先,用叶,放 。一把一个,用一个, 。一是点,用一个不是 。一是看的一个。 有熟板别看 二是辨



低;三是嗅闻香气的纯正程度,凡香气高、气味正的必然是优质茶。其次,抓一把茶叶平摊于白纸上,看一下干茶的色泽、嫩度、条索、粗细。凡色泽匀整、嫩度高,条索紧实,粗细一致,碎末茶少的是上乘茶叶。

2、湿看识内质。湿看,就是开汤审评。开汤俗称泡茶或沏茶,一般先取茶叶3-5克,放入白色瓷杯中,然后冲上滚沸的开水200毫升左右。开汤后,应先嗅香气,接着看汤色,先尝滋味,后评叶底。

(1)嗅香气。茶叶经杯中冲泡后,立即倾出茶汤,将茶杯连叶底一起,送入鼻端进行嗅香,凡闻之茶香清高纯正,使人有心旷神怡之感者,就可算得上好茶。

(2)看汤色。看汤色应及时进行,一般在茶叶冲泡3-5分钟后,倾出杯中茶汤于另一碗内,在嗅香气前后立即进行。凡属上乘的茶叶,汤色以浅绿或黄绿为宜,并要求清而不浊,明亮澄澈。

(3)尝滋味。滋味是靠人的味觉器官来区别的,一般认为,绿茶茶汤浓醇爽口,属上等绿茶;如果平淡涩口,多为粗老绿茶。

(4)评叶底。评判茶叶经冲泡去汤后留下的 叶底,看老嫩、整碎、色泽、匀杂、软硬等情况以确 定质量的优次,同时还应注意有无其他掺杂。

