

六堡茶文化及茶产业开发研究

周文雄

(广西苍梧中等专业学校, 广西 梧州 543003)

摘要:近年来,梧州市出台了许多扶持六堡茶相关产业的政策和措施,如建设六堡茶区公共标志、建设六堡茶产业平台、建立规范的六堡茶体系、创新六堡茶产业科技等,大力支持六堡茶业科技产业发展,使得六堡茶产业力量雄厚,富民效应开始显现。然而,六堡茶依然存在着诸多问题,如宣传不足、科技研发基础较为薄弱、茶叶种植园基础较差、相关企业带头作用不足等问题。如何针对上述问题进行一系列产业改革,从而引领六堡茶产业和谐有序发展,是当下需要迫切解决的问题。

关键词:六堡茶;茶文化;茶产业;策略途径

随着黑茶的需求量和影响力的持续扩大,与黑茶同属一类的梧州六堡茶已成为茶爱好者的争相推崇的茶叶类型,六堡茶因其非凡的品位和独特的保健功能逐渐被人们所认可。

经过多年陈藏的六堡茶被人们普遍称为可以喝的茶叶古董,其久远的茶历史可以追溯到唐代,年代距今已发展有上千年的历史。

六堡茶的产地主要分布在广西梧州市苍梧县的六堡、狮寨、沙头、梨埠等乡镇。下文中笔者结合六堡茶文化及茶产业的开发研究给出了自己的相应见解,仅供大家参考借鉴。

一、六堡茶文化

(一)六堡茶的前世今生

六堡茶有着1500年的悠久历史,因产于广西梧州苍梧六堡镇而得名。六堡茶以其特殊的槟榔香味曾成为朝廷贡品。行销东南亚和日本,形成了深厚的“茶船古道”文化底蕴,茶船古道的航线是从六堡合码头起经六堡河——东安江——西江,一直到广州十三行,再由广州十三行转运至南洋各地。

六堡茶在唐代左右发源于梧州地界的东安片区和桂江流域,其自然环境优美,水土肥沃丰厚,气候适宜、温暖滋润,对于六堡茶的生长具有非常好的自然条件,因此出产了我国的几大茗茶之一的六堡黑茶。

广西地区的农业生产科研力量一直处于较高水平,且六堡茶的生长因素对于初级生产要素的支撑性非常强,因此广西地区对于六堡茶的相关研究就显得较为深入和透彻,如:广西有着广西农垦茶叶研究所等专门研究茶叶的相关机构。

(二)六堡茶的品质特点

六堡茶茶叶的毛茶具有外表条形粗壮、叶子油光黑润、内里茶色红浓、气味香甜醇厚、滋味清新爽口、叶色底黑上红的特点。加工好的成品六堡茶叶色泽黑红润泽,陈化后有的表面具有一层金黄色的益生菌类孢子,色彩非常艳丽迷人,俗称“金花”。

六堡茶的香气较为清纯而不失浓厚,其冲泡出来的茶汤色泽

温润,以“红、浓、陈、醇”四绝著称。

六堡茶相较于其他茶叶,具有非常耐于储存的特点,在保存状况条件良好的情况下,六堡茶的储存年份越长,越能使其茶滋味浓厚三分,其对人体的保健促进功能也越能体现和发挥出来,因此六堡茶比其他茶叶更具有收藏价值,其茶叶品质在同类产品中尤为突出。

(三)六堡茶的养生功效

六堡茶含有茶多酚、茶多糖、茶色素、维生素、咖啡碱、茶氨酸、酶等多种营养成分,以及膳食纤维和微量元素等。

茶多酚及其氧化产物和茶叶咖啡碱等成分具有抗氧化、抗肿瘤、预防、治疗心脑血管疾病、降血糖、降血压、抗辐射抗过敏、降脂减肥、消炎解毒等作用。

同时还具有兴奋中枢神经、提神醒脑、增强注意力和记忆力、活跃思维、养胃、促进胃液分泌、增进食欲、助消化、利尿和解酒作用。

再者具有保护神经细胞、扩张血管、保健视觉、辅助治疗眼疾、抑菌祛湿、祛除人体毒素和清火降燥等作用。

总的来说,常喝六堡茶能够对人体产生很好的养生效用。

二、六堡茶的生产加工

(一)六堡茶鲜叶加工

六堡茶的采摘随着时间不同,分为一芽二、三叶到一芽四、五叶,采摘后保持茶叶的新鲜,且需要当天采摘当天制作。传统的六堡茶制作工艺程序为杀青、揉捻、渥堆、复揉、干燥五个基本工序。现在分别将这五个工序进行逐一简单介绍:

1. 杀青

杀青工艺是六堡茶黑茶制茶工艺的第一步,其一般方法是利用机器进行茶叶杀青,即将新鲜的茶叶芽倒进锅中后,先对其进行闷炒,而后再进行抖炒,最后进行闷炒和抖炒相结合,要求当采摘的嫩芽较多时,延长抖炒而减少闷炒的时间。

当采摘的老叶较为多时,要求延长闷炒而减少抖炒的时间,直至加工到茶叶质地柔软,茶叶梗可以弯折而不会断,叶色由青嫩转为暗绿,茶叶的清香初步发出即可。

2. 揉捻

揉捻工作主要是对六堡茶叶进行整形,这种整形不仅能够使得茶叶变得坚硬而且可以防潮,且要求在整形过程中对叶细胞的损伤程度不宜过高。

3. 渥堆

渥堆可以产生的湿热效应,从而破坏六堡茶的叶绿素,促进其内容物的转化,使茶叶的颜色改变,减少茶叶的苦味,发挥出六堡茶独特的色香味,使汤色加深,味道更加醇厚,对茶叶的渥

堆厚度取决于温度、湿度和叶片质量。

4. 复揉

六堡茶堆积起来后,一部分水分会流失,因此必须再次进行揉捻,以收紧和纤细绳索,在保护它们的同时保持茶胚干燥,倘若干湿不均,则造成的质量变化的程度是不同的,因此必须在揉捻时保持干、湿一致,且叠层质量变化趋于均匀。

5. 干燥

在对六堡茶进行干燥工作时,需采用烧松木的明火烘焙炉分两次进行干燥,使得茶叶条受热较为均匀透彻。当茶叶的梗叶一碰就碎时,烘焙工作就可以告一段落,进而将其取下晾凉,再置入茶仓中储存。

(二) 毛茶的加工

六堡茶在制成后需要保持茶叶的条形不受破坏,因此在毛茶加工时需要倍加小心。其产品分为特级、一级至六级共七级。六堡茶的毛茶加工一般分为筛分、拼堆、初蒸渥堆、复蒸包装、晾置陈化等五个工序,具体介绍如下:

1. 筛分拣剔

通过抖筛和圆筛把六堡毛茶茶叶分别分为长短粗细各不相同的备选组,再根据等级的不同筛分出来品质不好的茶叶。

2. 分级拼堆

根据筛分挑拣出来的茶叶进行不同等级的拼凑,根据不同品质配制成为不同品级的初版茶叶,使其达到规格的统一。

3. 初蒸渥堆

此步骤是进一步促进茶叶的内容物质得到转换,根据品级的不同用机器将其压制,使得茶砖成型,就成为了成品六堡茶砖。

4. 晾置陈化

成为成品茶砖后,将其放置在阴凉通风的地方进行陈化,保持其品质的稳定上升。

三、六堡茶产业的开发

广西苍梧县,是中国六堡茶的原产地,被评为中国名茶之乡、中国十大魅力茶乡,有一大批国家级、省市县级(六堡茶制作技艺)非遗传承人。截止到2020年,六堡茶的品牌价值达到了26.4亿元,在中国各大黑茶里排名前三。

六堡茶中的“梧州六堡茶”更是被评为中国茶叶最具影响力品牌。乘着“一带一路”的东风,承载着“茶船古道”的文化底蕴,茶之船再起风帆。

凭借古道之春风,迎来了六堡茶产业做大做强的好时期,具体开发措施如下:

一是高度重视六堡茶产业发展,致力于做大做强六堡茶产业,同时进一步深挖六堡茶的文化底蕴,讲好六堡茶与“茶船古道”的非遗故事,让六堡茶走得更远;制定六堡茶文化保护条例,建设六堡茶产业园、六堡茶博物馆,实施“茶船古道”东融文化精品工程,使更多的人能够了解六堡茶、认识六堡茶、喜爱六堡茶,以期让茶产业成为乡村振兴的支柱产业。

二是走产城融合发展的建设思路,找准产业发展定位,把六堡茶文产业园建设成集选育种、种植、加工、仓储、检测、投资、交易、咨询、金融、担保、物流、科研、教育、培训、文化展示和旅游、健康养生等多功能于一体,且一二三产业相互联动、产城融合发展的综合体。

三是建设标准化茶园,引进和培育一批标准化六堡茶加工企业,同时打造六堡茶仓储、检测、投资、金融、交易、物流中心,发展六堡茶文化旅游康养项目,实现一、二、三产业融合发展;与高等院校、科研机构合作,组建强大的科研团队,突破科研难题,掌握前沿技术,为标准化茶园、加工、仓储等提供强大的技术支持;充分利用科研资源,壮大技术咨询团队、检测和培训产业;让产业链服务于整个产业园区,通过移动终端平台实现投资、交易、配送及管理等服务,让园区投资者可持续增值,从而实现政府税收的有效增加、六堡茶产业的有效壮大、区域经济的持续拉动。

四是大力发展、茶旅文康养项目,着力打造“茶船古道”文化体验区、六堡茶博物馆、六堡茶茶园观光度假区,实现一、二、三产业融合发展。政府沿国道G355一线建设百里六堡茶生态观光旅游带、六堡镇山坪瑶乡田园农业观光综合体、苍梧县瑶族文化传承基地、六堡特色小镇建设,使得美丽乡村、生态文明乡村建设相结合,大力提升乡村振兴项目实施数量和质量,让六堡茶产业能够拉动整个六堡茶产区的发展和增加茶农的收入,促进六堡茶品牌的提升,吸引更多的国内外投资者和客商进入苍梧投资,进而大力拉动苍梧、梧州乃至整个广西的经济发展。

四、结语

六堡茶是苍梧县的优势农业,也是广西的一个“绿色富民”的产业。六堡茶的产业发展战略符合国家的“一带一路”、符合产业扶贫和乡村振兴战略。国家通过制定一系列产业扶持措施,打造了六堡茶区域公共品牌,推进了产业平台建设、六堡茶标准体系建设、产业创新等多项建设措施,大力扶持六堡茶产业发展,使得兴业富民效应得到了完善落实。

参考文献:

- [1] 武卫国,杨鼎俊,龙志荣,等.“一带一路”倡议下六堡茶产业发展现状与对策[J].中国茶叶,2019,41(05):62-64.
- [2] 潘彤.六堡茶工艺[J].美术界,2020(08):25.
- [3] 吴平.六堡茶征文评比综述与标准化方案研究[J].广东茶业,2020(04):30-37.
- [4] 丁惠炯.六堡茶产业发展研究:文献综述和路径审视[J].改革与开放,2020(15):40-45.
- [5] 黄芳.六堡茶核心产区的茶文化习俗[J].文史春秋,2019(08):49-51.