

浅谈武当山八仙观茶叶工艺和产业发展问题及建议

李倪平

湖北武当山旅游经济特区老营特区老营蜂园场 湖北 十堰 442201

摘要:湖北武当山八仙观茶叶总场该场位于中国茶树原产地的“巴山峡川”之角,世界著名道教圣地武当山景区,场村合一。是中国道茶文化之乡、全国文明先进村、全省有机茶生产示范基地、湖北省著名企业和十堰市农业产业化重点龙头企业,所产武当有机道茶系列畅销海内外,是湖北省首屈一指的高档名优茶出口企业。

关键词 武当山;八仙观;茶叶;问题

一、八仙观茶厂概况

1. 地理位置

八仙观村位于武当山景区腹地,平均海拔 800 余米,常年飞云荡雾,气势磅礴,风景旖旎,气候宜人。相传吕洞宾等八仙曾在此悟道,元代建有八仙观祠,八仙观村因此而得名。

2. 气候特点

武当山处于北亚热带季风气候区,具有南北过渡属性,从丹江水库沿岩至天柱峰顶,气候的垂直层带明显,兼有丰富多彩的局部小气候,海拔高度 800—1200 米,年平均气温 14—16.0℃,无霜期 165—254 天,降水量 995—1106 毫米;景区温和气温的成因,是因武当山以隔江相望的秦岭东延伏牛山作屏障,东有起伏的岗峦,减缓了南襄隘道沿汉江西贯的冷空气,中有汉水调节,故水域附近冬暖夏凉 [1]。

3. 茶厂历史

八仙观茶厂始建于 1987 年,拥有一流的机械设备、30 多名具 20 多年丰富制茶经验的技术骨干,现代化生产车间及办公厂房近 2 万平方米,高标准生态有机茶园 2000 余亩,一并通过了欧盟有机食品认证和 ISO 国际质量体系认证。年产中高档名优茶 3.5 万斤,年产值 600 多万元,出口创汇 200 多万元。所产武当有机道茶系列在 2006 年香港湖北食品月中夺得全省出口两项第一,随后逐步进入港、日、新、马、泰、俄、美、加等国际市场。此外,还以武当山茶叶和中草药为原料研制了武当保健枕及武当踩运鞋,获国家专利,丰富了武当有机道茶产品系列,深受中外游客赞誉和客商青睐。

二、武当针井名优绿茶制作工艺

针井名优绿茶外形条索紧细圆直,似松针状,色泽

绿润;内质香气清高,汤色绿明,滋味鲜醇,叶底嫩匀绿明。基本工艺流程为:鲜叶→摊放→杀青→摊晾→揉捻→做形→干燥→提香。

1. 鲜叶。

采收标准:独芽、一芽一叶初展,要求芽叶完整,展而不开,不得有对夹叶和单叶、鱼叶。手工采茶要求提手采,不允许捋采、抓采和用指甲掐采。每批采下的鲜叶要求芽叶完整,嫩度、匀度、净度一致 [2]。

2. 摊放。

鲜叶摊放室及摊放器具洁净,无污染、无异味,通风良好;鲜叶摊放厚度为 5cm~10cm,每隔 1h 轻翻一次,摊放时间 4h~6h,至叶质变软,叶色由鲜绿变暗绿,鲜叶减重率为 11%~13% 为宜。

3. 杀青。

杀青是绿茶加工中的关键工序。杀青利用高温措施钝化酶的活性,抑制酶促反应。所以注意在杀青过程中若锅温过低,叶温升高时间过长,会使茶多酚发生酶促反应,产生“红梗红叶”。相反,如果温度过高,叶绿素破坏较多,导致叶色泛黄,有的甚至产生焦边、斑点,降低绿茶品质 [3]。

杀青除极个别高级名茶采用手工杀青,绝大多数茶叶杀青采用机械杀青,一般选用滚筒杀青机,杀青机筒径 60~80cm,筒长 400cm。杀青时,先开启杀青机,同时点燃炉火,使炉筒受热均匀,避免筒体受热不均变形。当筒内有少量火星闪烁时,温度达至 2000C~3000C,即投放鲜叶,从青叶投入至出叶约需 4~5min,掌握“高温杀青,闷抛结合,少闷多抛,老叶嫩杀,嫩叶老杀”的原则。春茶嫩叶投叶量掌握在 150~200kg/h,杀青后叶子叶色暗绿,手捏叶质柔软,略有粘性,梗折不断,

手捏成团，略有弹性，青气消失，茶香溢出。

4. 摊晾。

杀青后将叶子抖散，及时摊晾，厚度不宜过厚，要通风散热，温度到自然温度即可。

5. 揉捻。

揉捻的目的是为了卷紧茶条、缩小体积，有利于炒干过程中整形，并适当破坏叶片组织，使茶叶内含成分容易泡出且耐冲泡。不加压或加轻压的情况下，揉时要长，揉20~25min，轻揉10min，加轻压5~10min，再解压缩5min。

6. 做形。

做形是形成名优绿茶品质特征的关键步骤[5]。现在针形茶采用的做形设备主要是理条机。理条机主要结构包括由多个U型槽锅构成的做形装置，一个主电机及传动结构和温热、转速控制系统。茶叶加工时依靠U型锅槽的来回震动做形，同时以加压棒适时调节压力。做形温度对茶多酚和叶绿素含量有极显著性影响，投叶量对氨基酸和叶绿素有极显著性影响；而转速对各项指标影响均较小。随做形温度的升高，氨基酸和可溶性糖含量呈先增后降的趋势，茶多酚和叶绿素则呈下降趋势，过高的温度促进了叶绿素的破坏，低温做形易造成茶叶香气低闷的现象。随着投叶量的增加，茶多酚和叶绿素的含量呈下降趋势，而氨基酸和可溶性糖的含量呈先增后降的趋势，做形叶量过多，茶叶绿色度差，而过低易造成茶条紧细度不够的现象。根据针形名优茶品质要求，结合生产工效考虑，机制针形名优茶做形适宜的工艺为：温度90~110℃，投叶量100~150g / 槽，转速184~192r / min。

7. 干燥。

干燥的目的是进一步蒸发水分，使茶叶充分干燥，便于贮藏。促进茶叶内物质进一步转化发展茶香，增进滋味。茶叶做形至六七成干时，将其均匀地撒在钢丝网筛，厚度为2厘米左右放进提香机里进行干燥，温度一般在80℃为宜。干燥出来的茶叶，放置于竹筛上晾至常温，装入大薄膜袋中置于暂存室。

三、茶叶产业存在的问题

1. 配套设施落后。

茶园建设滞后，管、网、渠、路等配套设施落后，未达到标准化建园条件。三是现有茶园品种老化，管理粗放。

2. 深度开发不够。

茶叶产品深度系列开发不够，茶资源综合利用率低。

茶叶产品主要为绿茶，红茶尚属起步阶段；茶微粉、茶多酚、茶饮料等附加值高的深度开发产品还是空白。

3. 经营机制不活。

茶叶产业开发机制不活，农民组织化程度低，茶农大都是分户承包、分散经营，企业与茶农利益联结机制尚未有效建立，政策引导、投入融资和基地流转等机制不活，企业成长慢、茶农收入不高，茶产业潜力未能有效挖掘。

4. 生产成本偏高。

资金投入乏力劳力矛盾突出。主要靠人工采摘的茶产业，出现了鲜叶无人采摘，采摘成本大幅上涨的局面，春茶因请不到采茶劳力，致使鲜叶老化无法采回加工，劳力紧缺这一矛盾将会越来越突显。茶叶生产成本一年高于一年，导致茶叶价格偏高。

四、加快茶叶产业发展的建议

1. 优化产业布局。

优化布局，加强优势茶区建设。要按照市委、市政府的总体要求，采取以奖代补方式，几家大茶园建设，把我市逐步建设成为全国闻名的名优茶、无公害茶和有机茶生产示范基地和出口安全示范区。

2. 加强科学种植。

科学种植，加强标准茶园建设。一是加强园内水、电、路等基础设施配套建设，加强茶园栽培管理和加工厂配套，加强质量安全体系建设。二是加快良种引进推广步伐。要坚持新茶园必须是无性系良种的原则，大力引进和选育适合全市发展的名特优新品种。根据茶树品种的适应性，适制性和经济性状，因地制宜引进外地良种，积极开发本地发展的名、优、特、新品种，如福鼎大白、龙井43、白毫早、鄂茶1号、和乌龙茶品种等[4]。三是分批启动中低产茶园改造工程。坚决克服“重发展、轻管理”现象，依靠科技提高单产和效益。四是大力示范推广茶树机修、机采、机耕、机防集成技术，强化科技培训，提高实用新技术的入户率、到园率，不断降低茶叶生产成本。

3. 加强茶园综合管理。

科学种植，加强标准茶园建设。茶园基地发展要以全市茶产业发展规划为依据，围绕板块基地建设，突出一村一品或数村一品，一片一业，适度集中连片，在基地建设过程中，要注重建园质量，根据茶树生长特性和山区茶产业发展要求，选择坡度在25度

4. 整合品牌资源。

整合资源，打造知名品牌。在全市打造“武当山茶”品牌，实现武当山茶叶品牌的有机整合。加强品牌茶注

册商标和地理标志保护,依法打击假冒伪劣产品,力争通过5年努力,培植2至3个在全国叫得响、覆盖面广的知名品牌和中国驰名商标。

5、深度开发产品,

推进茶叶产业化经营。一是优化茶叶产品结构。在巩固提高名优绿茶加工水平的同时,扩大茶叶深度开发档次和规模,重点开发乌龙茶、红茶、茶微粉、茶多酚、茶食品、茶工艺品等附加值高的产品。二是提高现代化、清洁化、自动化茶叶加工、茶饮料和茶食品生产线的引进和创新力度。大力推行全程现代化机械化加工,用工业化的理念、食品级的加工管理、现代化的机械装备武装茶叶加工厂,努力提高加工科技水平和劳动效率,加快淘汰落后的加工设备和工艺。三是加大茶文化资源的开发力度,充分利用武当文化、秦巴文化、汉水文化、神农文化等无形资产,与茶叶产业开发有机结合,深度挖掘茶文化,延长产业链,提高茶叶产业开发的附加值。

结束语:

茶叶产业既是经济产业、生态产业、文化产业、民生产业,武当山八仙观发展茶叶产业,要将茶产业发展

与“一带一路”和“健康中国”相结合,体现茶产业的经济作用和健康价值。要通过茶旅结合、茶文融合、各方聚合,借助各类节会,丰富茶文化底蕴和内涵,打造宣传和推广平台,努力提高茶叶品牌知名度。要利用得天独厚的生态优势、山青水秀的有机优势和良好水资源优势,叫响品牌。要组织茶文化进课堂、进企业、进社区,并充分发挥茶馆、茶庄等优势,广泛传播茶文化,增强茶业影响力。要跳出茶叶做茶叶,将茶产业发展同养生、休闲、旅游等相结合,不断做出精品、做出特色,创造更为广阔的市场空间。

参考文献:

- 【1】 骆耀平《茶树栽培学》第五版
- 【2】 陈椽。制茶技术理论上海科学技术出版社, 1984
- 【3】 安徽农学院, 制茶学, 北京, 中国农业出版社 1993
- 【4】 王泽农, 中国农业百科全书: 茶叶卷。北京: 中国农业出版社。1988
- 【5】 成洲, 茶叶加工技术 中国轻工业出版社