

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200℃~300℃,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,再解压揉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。茶园基地建设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。

五、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