



辛劳的采茶工人

人间四月天 2

# 取天地精华 萃一壶茗香

■记者 汪磊 部分图片由受访者提供

茶是起源于中国的世界三大饮品之一,也是中国传统文化的重要组成部分,历史沉淀深厚。一壶好茶,不仅是一种有益健康、舒缓身心的饮品,更是一门艺术和生活哲学。

每年三月下旬,天气回暖,万物复苏,蛰伏了一个冬季的茶树,开始吐露新鲜的芽尖和嫩叶。大自然传递出了丰富的物候信息,在溧阳得天独厚的自然条件下,从勤劳的采茶人、经验丰富的老茶农到专业的制茶大师,为了一壶清新淡雅的溧阳春茶,在各自的领域做到了极致。

白茶大师  
TIANMU YUNLU WHITE TEA  
HIGH-END WHITE TEA WILL SEND TIANMU YUNLU  
葛联敏/中国制茶大师  
高端白茶送

制茶大师葛联敏

## 得天独厚的自然条件

《茶经》说,上者生烂石。何谓烂石?沙土是也。除了沙土,光照、温度、湿度都是好茶不可或缺的生长环境。天目湖一带属于天目山余脉,绵延不绝的丘陵山地赋予了茶园充足的光照,回归线附近亚热带季风气候带来暖湿空气。48条山间涧溪汇聚而成的天目湖湖区提供了金子般的沙土环境,孕育了优质的茶叶资源。

46岁的葛联敏是天目云露公

司董事长,也是中国最年轻的“制茶大师”,公司合作的5000亩茶叶种植基地,就在天目湖一带。

“我们溧阳的天目湖周边地区被认为是最适宜茶叶生长的地区之一。”葛联敏说,自2020年以来,公司茶叶连续4年斩获世界绿茶评比会金奖,“溧阳在苏、浙、皖三省交界处,丘陵的山间和缓坡岗地最适宜白茶的生长,正是因为溧阳得天独厚的自然条件,才能生产出极品好茶。”

## 制茶工艺极为复杂

位于天目湖桂林村茶场库房,刚刚采下来的鲜叶铺满了茶架,下面垫着一层柔软的白布,散发出阵阵清新的茶香,沁人心脾。

茶农樊球生流转了天目湖镇桂林村200亩荒山种植白茶,说起茶来这个退休老教师也是头头是道。

“采摘鲜叶要及时摊放,厚度均匀不可乱翻,这就叫摊青,通俗地说就是摊晾。摊青后,就是萎凋。这一步很关键,决定白茶的品质。所谓萎凋,就是鲜叶通过一定的温度、湿度条件均匀摊放,使之适度促进鲜叶酶的活性,内含物质发生适度物理、化学变化,散发部分水分,时间在三四个小时左右。听起来,萎凋和摊青很相似,摊青其实更多是物理变化,萎凋是化学变化为主。”樊球生说,萎凋后就是杀青的过程,现在杀青可以通过机器,也可以人工炒茶。最后晾晒,杀青后需要让茶叶自然降温至室温,一般四五斤鲜叶出一斤茶。

## 品质把控孕育优质好茶

因为春茶的业务忙,原本在茶山间忙碌的葛联敏,回到自己的茶文化博物馆大楼内,这里有500多平米的茶叶分装空间。“我们的品控团队对从鲜叶、制作、水份、农残、重金属超标等实施一系列的数据测试。品质、品牌就是公司和3000多茶农的生命线。”介绍间,葛联敏的电话几乎没有断过,即便过了清明,他

一个上午接的单也没有停过。

接到停不下来的电话,让葛联敏添了一份笃定,“老樊是我的茶叶联盟中的一员。他们负责种好茶,我负责品控和把茶叶销出去。溧阳本地的茶叶市场饱和了,我不在本地抢生意,把产品卖到全国,也是提高我们溧阳白茶的美誉度。”

## 只取两三厘米成朵的芽叶

这个季节,身处天目湖中西村的茶山中,一眼望去满山绿意,让人心情格外舒畅。在低矮丘陵的山坳中,如星星点点散落在茶田里的采茶人,也进入了一年中最忙碌的季节。走到半山腰,就能看到一个个背着茶篓穿行在茶树间的采茶工,双手在茶树和竹篓间来回翻飞。

“泡一壶春茶,啜一口春味,是春天不容错过的仪式感。一杯高品质的春茶,离不开辛苦劳作的采茶人。这一颗嫩芽掐得有点过。我们采摘的标准是芽叶要成朵,大小均匀,留柄要短,轻采轻放。竹篓盛装,竹筐贮运。”葛联敏双手小心翼翼地茶篓里捧出一小捧鲜叶,靠近脸庞深吸了一口。

仲春时节,中午的气温并不低。采茶的妇女们成群结队从山上下来,一边擦拭着汗珠,一边“咕咚咕咚”地补充水分。喝完水,大家拨弄翻看着茶篓内的“果实”:新鲜脆嫩的鲜叶。春茶的采摘要求也严苛至极:只取新生出一芽一叶和一

芽二叶,芽头在2—3厘米左右。芽质鲜嫩,口感也会更醇厚。

葛联敏介绍,今年气温偏低加之冻雨影响,导致白茶采摘时间较往年推迟了一周左右,3月底到4月初才全面开采。茶芽生长期的拉长,使其吸收到的营养成分更为充足,所以今年白茶的品质高于往年,采摘期大约20天左右。所以,趁着好天气,茶场组织采茶工抢抓农时,抢抓品质较好的茶叶,力争取得好的收成。

补充完水分,半山腰的采茶工人继续下山,将鲜叶送到茶场,茶场主安排了简单的午饭。这时,山脚的茶场里热闹不已,工人们分为两队交付采摘果实。“俺手慢,一天摘不了两斤,不过俺采的都是芽尖,最符合标准。”安徽广德的一位采茶阿姨乐呵呵地“炫耀”着。一名排在前头的工人,采的鲜叶质量不过关,让正在上秤的茶场工作人员皱了皱眉头。“一定要改进,不然严重茶叶影响品质。”

## 品尝来自大自然的馈赠

午后休息时间刚过,位于天目湖的茶场里的车子都多了起来,其中很多都是外地牌照。这些都是口碑相传而来的客人,都是来茶场看茶品茶的。“我们头茶的价格,每斤都是1500元,在溧阳白茶里并不算太贵的,品质高的明前都要这个价。”年轻的茶场主小华说。

虽然最后并不一定成交,但小华还是认真地泡上一壶新茶,热情地招呼客人

们品尝。色泽绿润的新茶,在滚烫的开水中跳舞,汤色鹅黄,清澈明亮。白茶的冲泡也是有讲究的,最好用矿泉水,温度一般在80—90℃之间,过高的温度会破坏茶叶中的营养成分,影响口感。“最好用玻璃杯冲泡,这样可以观察到茶叶的变化,增加品茶的乐趣。品茶时要慢慢品,感受茶汤的香气、滋味和回甘,这样才能更好地欣赏大自然的馈赠。”



溧阳秀美茶山