

“茶王”怎么比？杀青是关键

■记者 杨迪

洗锅、预热、第一道杀青；清风、揉捻、炒二青；清风、复揉、揉炒整形……4月25日，沅陵县龙舟广场，40多名手工制茶“高手”齐聚，气定神闲、动作娴熟地现场制作沅陵碣滩茶。

不过，他们并不是在进行制茶表演，而是在紧张地参加2015大茶网杯沅陵碣滩茶“茶王”大赛。

最后经过近2小时比拼，经专家公开评审，决出“茶王”4人，16个一等奖，9个二等奖。

“高手”们信心十足

本次大茶网杯沅陵碣滩茶“茶王”大赛比赛项目为手工卷曲形碣滩绿茶，由大赛组委会统一准备比赛原料，即一斤标准的一芽一叶的碣滩鲜叶，现场统一设备电炒锅，限定时间为2小时内。

赛前，40名参赛选手检查完设备，并用磨砂纸等清洗炒锅。制茶30多年的向安明是位老师傅，虽然是第一次参加比赛，不过他说他一点也不紧张。

“因为在实际过程中操作过很多次，关键在于杀青。我很有信心。”向安明笑哈哈地说。

来自湖南沅陵碣滩茶厂的李春平也是制茶十多年的老师傅了，不过凡事慎重的他，还是在比赛前一天晚上，把所有流程操作了一遍。

“比赛就是学习交流的机会。只要把杀青这一环节做好，我有信心夺得茶王称号。”来自官庄干发茶业的李平说。

传统手工制茶的魅力吸引观众无数，赛场周围是“里三层外三层”。家住附近的周先生早上8点就来到现场。

看空手炒茶绝技

竹筐里，鲜叶被高高的抛起，在空中翻腾，然后落入筐里。比赛开始后，制茶高手们的技艺让观众们看得目不转睛。

“这是第一步，选茶。选手们通过这种方式把碎叶抛出去。”来自省茶叶研究所、也是评委之一的郑红发介绍道。

选茶完毕后，陆陆续续，有选手们把茶叶放入已经加温的电锅中。茶叶一进锅，比赛现场立马茶香四溢。

陈大海算是最年轻的比赛选手，今年刚满30岁，制茶也只有几年时间。比赛中，与前辈们气定神闲不同，第一道杀青完后，他已经满头大汗，只见他一遍遍用手试探温度、翻炒。“一不小心手就会烫出泡，但是杀青必须要调到合适温度，如果温度不够，没杀到位，茶叶边上就会起泡，温度太高，杀过了，就会变红梗。”陈大海说。

随着时间推移，选手们有些上演徒手进热锅绝技，有些已经在揉“茶团”，虽然进度不一样，但大多气定神闲，动作娴熟。杀青、清风、揉捻、炒二青、清风、复揉、揉炒整形、清风、焙干、出锅冷却……手工卷曲沅陵碣滩茶成型，现场茶香四溢。

摊青太久更考验技术

“沅陵县虽然产茶量不大，但做茶工艺整体水平名列湖南前列。”评委之一、原省政府参事徐仲溪教授说。

而本次“茶王”大赛也更加考验选手们的技艺。有评委介绍道，其实比赛最好在下午进行，上午进行鲜叶采摘，然后摊青2小时，这样能保持茶叶最好品质的发挥。

“24日晚上采摘的鲜叶，摊青一晚上，水分流失，真正要看他们后面工艺，考验师傅制茶工艺。”上述评委说。

最终，专家评审团根据选手们现场制炒出来的茶叶外形、香气、汤色、滋味、叶底等一品鉴、综合评定。碣滩茶场李春平，弘沅茶场舒青春，五岭春茶业刘满翠，麻埠琪茶场舒小莲等四人摘得2015大茶网杯沅陵碣滩茶“茶王”桂冠。风华致远(湖南)干发茶业有限公司周凤莲等16人获评一等奖，湖南湘瑞健茶业有限公司李佑海等9人获评二等奖。



4月25日，大茶网杯沅陵碣滩茶“茶王赛”举行，图为给参赛选手准备的原料。



选手正在比赛现场。

揭秘

“茶王”考什么

评委之一、省茶研所所长包小村表示，本次“茶王”大赛，按照国家标准进行评选，外形占20分；内质80分，包括汤色、香气、滋味、液底，香气、滋味占60分，汤色、液底占20分。

“绿茶汤色要黄绿明亮，香气要嫩香高长，滋味要回味甘醇鲜爽，液底嫩绿明亮。”包小村说。

评选现场，10个作品为一组，首先看外形，一排10件作品，第一轮7号作品色泽翠绿，卷曲，与其他作品大大区分开来，率先脱颖而出，被评委一致认可。

第二轮是闻香，第三轮是尝味，第四轮是汤色，即看底液。7号作品独占鳌头。“一些细小的区别，最后成果之间的差价也就大了，5000多元的差别。虽然原材料是一样的。”业内人士邓永松说。

“通过比赛提高大家的加工技术水平，可以在全省推广开来。虽然现在的制茶水平比以前有很大的提高，但是瓶颈也比较大，现在加工技术水平不统一，比较乱。那么，我们推荐一些最科学、最先进加工技术，来提升湖南茶业质量，提高国内外市场竞争能力。同时把其他省份优秀的制茶工艺引入，比如乌龙茶的摇青工艺。在保持关键技术的基础上，不断创新。”包小村说。

大佬论道

好茶8成掌握在初制环节

在40名参赛选手“考试”之时，领导、专家们也围坐一方，一边品着碣滩茗香，一边探讨着碣滩茶产业未来发展规划。

沅陵县人大主任向洪振表示，传统的制茶工艺是碣滩茶优良品质的关键保障，举办此次茶王大赛，目的是为了全面保持和提升碣滩茶加工技能水平，充分显示和弘扬碣滩茶传统加工工艺，进一步提升碣滩茶的品质，推动碣滩茶企业之间的加工技艺交流。

湖南省茶叶研究所所长包小村说：茶叶的质量80%决定于初制环节。中国茶产业，现在最大的瓶颈是加工技术与装备水平。通过这次茶王赛，将会极大提升沅陵碣滩茶的技术水平和品质，营造更大的优势。加工技术

最高水平就是做出鲜味，现在大部分厂家把茶叶做坏了，我建议大家要注意养叶、走水、轻揉捻、初烘高温快速、复烘低温长烘，把揉青工艺应用到六大茶类的加工中。

湖南大茶视界控股有限公司董事局主席、风华致远(湖南)生物科技有限公司董事长刘健：碣滩茶从唐代被列为贡茶，沅陵是有机茶之乡。2014年，大茶网携手沅陵县政府打造沅陵碣滩茶品牌，乘着湖南省打造千亿茶产业东风，首创涉茶类O2O商城。碣滩茶得天独厚的品质也让大茶网如虎添翼，风华致远势必进一步加大力度，全面协力打造“沅陵碣滩茶”这一属于民族大众的品牌，为地方经济发展尽一己之力。

地标名片

沅陵碣滩茶，中国高端绿茶杰出代表

沅陵是中国生态有机茶之乡，全国重点产茶县，沅陵碣滩茶是国家地理标志保护产品，被誉为“中国高端绿茶的杰出代表”。该县现已发展茶园面积15万亩，2014年全县茶叶产量4000吨，产值突破4亿元，产品远销北京、上海、广东、江苏等10多

个省市区。目前，该县正致力打造武陵山片区生态有机茶生产加工中心、批发交易中心和茶文化展示中心，力争到2020年，全县茶叶总面积达20万亩，有机茶园达到10万亩，年产茶3万吨，实现产值50亿元。

花絮

选手们比赛 观众们喝茶

右边，选手们在紧张比赛，左边，龙舟文化广场，茶叶展销台前，围聚大批市民、游客，品尝着各式名茶，碣滩一号、碣滩银毫、碣滩毛银针、碣滩翠峰……

还有不少市民和游客，在广场凉棚里，悠闲地品茶。整个广场茶香四溢，让人尽享碣滩茶的醇香甘美。

“这是冷泡法。”爱茶人殷洁说。一瓶矿泉水，里面碣滩茶优雅地舒张着身体。殷洁介绍，冷泡一般需要泡个3-4小时，跟热泡法比，味道又不同，同时能更加留住茶叶本味。

活动

古丈毛尖博览会 长沙开幕

25日，“2015古丈毛尖博览会暨高桥茶文化国际展销节”在长沙开幕。

近年来，古丈县将茶叶产业作为第一富民产业来抓，强力推进茶叶基地建设、科技改良、品质提升、品牌打造和市场开拓，全县茶叶产业逐步走向了科技化、产业化、品牌化、效益化的良性发展道路。茶叶基地初具规模。2014年全县茶叶总面积15.5万亩，其中可采面积6.5万亩，2014年，实现产值30168万元，与去年同期相比，产量增幅10.2%，产值增幅19.2%，茶产业已经成为推动当地经济发展的支柱产业。更是带动当地茶农致富的绿色产业，2014年，实现了全县农业人口人均1亩茶的奋斗目标，人均茶园面积位居全省第一。茶叶示范村古阳镇树栖科村，每亩茶园收入均在6000元以上，最高每亩茶叶收入达1万元。

■记者 肖祖华