

千年贡茶：碣滩茶香出沅陵

酉水清流，碧山雾绕，沅陵，沈从文先生笔下的天堂，美得令人心痛的地方。

一方水土，成就一方物产，这片独特的风土孕育了独特的好茶——碣滩茶。它色泽翠绿，条匀紧实，银毫显露；冲泡后，汤色黄绿明亮，滋味醇爽，叶底嫩匀，香味持久；冲水时，叶游杯中，三起三落，如鱼似虾，富有情趣。早在唐代就以色、香、味、形俱佳闻名，并被列为“贡茶”。

到了现代，碣滩茶连续16届被评为湖南省名茶，1989年荣获农业部金奖，并被誉为“中日友好茶”；1991年获国际文化节“中国文化名茶”称号，并授予金奖，被载入《中国名茶录》。

因为名贵，碣滩茶一直少出沅陵，每年采茶季，在当地便已销售一空。2011年，湖南省政府提出打造千亿茶产业的口号，碣滩茶顺势而为，扩大种植面积，大胆创新销售模式，联手大茶网，走O2O销售模式，让“贡茶”变“公茶”，让碣滩茶香走出沅陵。

■记者 肖祖华

茶魅力

【历史】碣滩，千年贡茶

“特殊的水土加上气候，便成就了特定的茶香，在湖南，因区域不同，产生了多种特色好茶，如沅陵碣滩茶、君山银针、古丈毛尖、汝城白毛茶……”沅陵县副县长伍崇岳表示。

碣滩茶，便是沅陵县特有土壤和气候的产物。处于亚热带季风湿润气候区，雨量充沛，无霜期272天。常年水气多、云雾大、日光不很强烈，温润的气候、丰富的光热、优质的水土资源，非常适宜茶叶的生长，所产茶叶，根深叶茂，芽多叶大，质地柔软。

自唐代开始，碣滩茶便成为“贡茶”，1972年，日本首相田中角荣访华，向周总理提及碣滩茶，后日本友人就将碣滩茶称之为“中日友好茶”。碣滩茶几经沉浮，从1982年恢复碣滩茶生产开始，碣滩茶一直都供不应求，得到了社会的认可，获得了众多的荣誉。

从1983年以来，碣滩茶连续16届被评为湖南省名茶；1991年，在中国杭州召开的国际茶文化节会议上，碣滩茶被评为“国际文化名茶”，并授予金奖，载入了《中国名茶录》。1994年在中国茶叶学会举办的“中茶杯”评比会和1995年农业部在杭州举办的第二届食品博览会上，碣滩茶均获得金奖。2001~2002年碣滩茶连续荣获第三、四届国际名茶评比金奖，2003年获湖南省名牌农产品称号，2005年获湖南省名优茶评比特等奖，2006年获上海国际名茶评比金奖和“中绿杯”金奖，2009年获中国社会调查所消费者信得过首选产品，2010年获上海世博会特别金奖。



沅陵县官庄镇，农民在采摘云雾茶。 通讯员 王照云 摄

【特色】三起三落，如鱼似虾

碣滩茶为何有如此魅力呢？

在沅陵县茶叶技术顾问谢长青眼中，碣滩茶好在地理环境、品种、加工工艺。碣滩茶生长在沅陵境内，这里峰峦挺秀，林木苍翠，溪水纵横，云雾缭绕造就了其高贵独特的品质。碣滩周围几十里就有茶树的自然群落，属于我国云贵茶叶组系。为保持碣滩茶原有质地，茶场对留存下来的古茶树采用插枝、埋芽等办法，进行无性繁殖。现在的碣滩茶，多是从本地群体品种中繁育起来的。

在采摘制茶上，碣滩茶有着传统而严格的工艺。碣滩明前茶的采摘标准比较严苛。要求一芽一叶初展，芽叶匀净，做到“五不采”，“三一致”，即不采虫伤叶、紫芽叶、雨水

叶、节间过长叶、开口芽梢；芽头大小一致、老嫩一致、色泽一致。一般情况下，上午茶叶收毕，下午就要开始加工炒制。制茶有一个严格的工序，洗锅、预热、第一道杀青；清风、揉捻、炒二青；清风、复揉、揉炒整形。

高档碣滩茶的品质，外形条索细紧，圆曲，色泽绿润，匀净多亮；香气嫩香、持久；汤色绿亮明净，滋味醇爽、回甘，叶底嫩绿、整齐、明亮。冲水时，叶游杯中，三起三落，如鱼似虾，富有情趣。

谢长青表示，“标准化的机器生产虽然提高了产量，口味也不差，但相比传统手工茶，个性就没有那么鲜明了。”但个性，永远都是小众人群众不懈追求的。

【新程】O2O模式助碣滩茶出沅陵

在2013年之前，碣滩茶一直处在一种“养在深闺未人识”的状态，沅陵县政府迫切想要改变这种状态。

走出去最重要的便是渠道建设，2014年1月12日，沅陵县人民政府与风华致远（湖南）生物科技有限公司举行碣滩茶战略合作签约仪式，通过与“风华致远”对接，共同构筑起碣滩茶网络销售平台，进行营销渠道的拓展，努力将碣滩茶带出沅陵。

大茶网为解决线上茶叶销售缺乏体验和茶叶电商虚假问题，将线上线下进行整合，立志打造O2O模式。

“O2O将线下商务的机会与互联网结合在了一起，让互联网成为线下交易的前台。这样线下服务就可以用线上来揽客，消费者可以用线上来筛选服务，还有成交可以在线结算，很快达到规模。”

经过一年多的发展，碣滩茶与大茶网的合作已经取得突出成效，成为湘茶产业中的浓重一笔。在第一年里，碣滩茶依托大茶网在全国已经建立200余家实体店，营销收入增加5000万以上，截至2015年4月，碣滩茶实体店在全国已经超过400家，碣滩茶迅速走出沅陵，茶香飘全国。

茶知识

选春茶要观、查、品、看

观外形	春茶的叶子一般裹得较紧，显得肥壮厚实，有的还有较多毫毛，色泽鲜润，香气浓郁而新鲜。夏茶和秋茶则叶子松散，颜色暗，香气平和，与春茶有很大区别。
查汤色	茶叶在贮藏过程中，构成茶叶色泽的一些物质会被缓慢分解或氧化，使绿茶的色泽变得枯灰无光。而隔年茶茶褐素的增加，则会使绿茶汤色变得黄褐不清，失去原有的新鲜色泽；春茶冲泡时茶叶下沉较快，香气浓烈持久，滋味醇厚；夏茶和秋茶在冲泡时茶叶下沉较慢，香气不高。
品茶香	在贮藏过程中，茶中的各类构成味道的物质有的分解挥发，有的缩成不溶于水的物质，因此不管何种茶类，新茶的味道都醇厚、鲜爽，而陈茶喝起来淡而不爽口。
看茶底	茶叶泡完后，新茶茶底绿中带黄，显鲜嫩，而隔年茶茶底偏黄，没有鲜嫩感。
谈到“染色茶”	专家表示，染色的茶叶往往显得过于鲜艳。消费者购买时，可把手指用冷水浸湿，然后捏一下茶叶，如果手指很快留下明显绿色痕迹，就说明有问题。将这种茶叶冲泡后，如果茶水颜色碧绿，放置一段时间后有明显明显的分层现象，这种茶叶就很可能是“染色茶”。

茶动态

安化标准示范千两茶踩制场动工

本报5月4日讯 喊着号子踩着茶，安化黑茶的踩茶是茶叶制作的一项独特风景。安化县政府将建设高标准踩茶厂作为示范基地。4月30日，位于千两茶发源地湖南安化的江南黑茶工业园内，具有安化标准示范的“千两茶踩制场工程”正式开工建设。

据介绍，2014年以来，安化县委、县政府为把安化黑茶创建为世界知名品牌，不断推出了黑茶工业园建设、土地征收优惠政策、政务服务管理和“企业+农户”茶园基地建设等。特别是按照国家食品药品监督管理部门对食品行业的规范要求，对黑茶行业

■记者 肖祖华
通讯员 李峰

