

一生只想做好茶

——对话创新发展信阳茶产业的傲胜茶业掌门人张其勇

本报记者 黄颖

点评

又是一年茶飘香。

4月16日,为探寻信阳茶叶科技创新明星企业傲胜茶业的创新真谛,记者专程来到傲胜茶业公司茶叶基地——磨盘山茶叶专业合作社,采访其掌门人张其勇。

进入院内,映入眼帘的是:张其勇正和员工一起在宽敞、干净的院子里,对铺展在洁白布面上的茶叶鲜叶,采用一种新的制茶方法——抖浪法,用双手的劳宫穴,不停地抖动,使茶叶上下翻滚……记者不免好奇发问。

问 一整天里,张其勇都置身于纯天然制茶工艺之中。看着在正午太阳下晒了三四个小时,仍乐在其中的张其勇,记者不禁问道:您真得不累吗?凭您现在的资产,哪还需要这么不辞辛苦地亲力亲为呢?

张其勇:茶叶生产过程中有十多道环节,每个环节都很关键。制茶的每一个生产环节和工艺流程都必须控制在技术指标内,这个保证质量的弦随时绷紧。如果没有亲身体验和不断实践,不可能说得清、道得明其中的原理。我每年除去在全国各地跑营销、考察学习,剩余的时间就是和茶在一起,要么到车间和工人们一起制茶,要么在茶展厅品尝、鉴赏所制出的每一道茶,从中发现不足,并及时跟进新技术。我生在茶乡、长在茶乡,是茶叶成就了我今天的茶事业。尤其是1997年注册信阳傲胜茶叶商标后,我暗暗告诫自己:这一生,我一定要做好一件事,那就是做好茶。

说一生,也并不夸张。大专毕业,一个人在罗山县涩滩镇承包了一块茶园,从此与茶结下了不解之缘。那时,新茶一下来,我用传统方法炒好后,提着篮子到集镇上卖。看见有人骑车来集镇上收茶,我也跟别人学,带上茶叶,骑车到市里来卖。经过几年的积累,有了点资金,觉得应该在市里开个店。1992年,我在市区幸福路茶叶市场开了一家小茶叶店。1997年,注册了信阳傲胜茶叶商标。

问 如此纯天然的制茶之道是您的创新发明吗?听说信阳正在推广您原创的制茶工艺“提纯烘焙法”?

张其勇:这种新的制茶手法,是我在30年的制茶过程中不断摸索、拜师访友,探究得来的。在制茶时不用柴火、少用电,借助日光萎凋制茶。这样可以减少资源浪费,保护生态环境。每40分钟抖浪一次,这样抖出的茶叶更具活力。2小时后,用抖浪和轻轻揉捻使茶叶水分减少到20%—30%,然后放入揉捻机稍作揉捻,随后灌装发酵,大概10小时—15小时后,作烘干处理。

众所周知,茶叶在生长和加工的过程中,难免会有一些杂质,靠近路边的茶叶会有汽车尾气、灰尘,如果没有有机种植的话,还会有肥料、农药残留在里面。傲胜创新发明的提纯烘焙法,主要作用就是把这些农药残留和其他杂质排除。过去,我们在泡茶的时候,都会有第一道洗茶的过程,洗茶的一项重要作用就是把茶叶表面的杂质给排除掉,这证明了有些杂质是溶于水中或可以被水冲刷掉的。封闭式的提纯烘焙法,使水蒸气在里面来回循环旋转,溶于水中的杂质形成分子,不停地旋转带动起来,达到一定的点,通过排风口,让水蒸气把一些杂质全都带出去,反复烘焙直到杂质全部排清。

通过烘焙工艺改革,傲胜首创了提纯烘焙法,在存放上实现了创新。提纯烘焙的功能是从内至外把水分有效排放,现在的烘焙方法,可以达到4点多的水分。根据茶叶的品质,进行多次反复升温、降温,绿茶烘焙10小时以上,红茶烘焙30小时以上,用舒展排清、分解排清、提炼排清等方法,把茶叶中的鞣酸、自由基、咖啡因、黄安剂、沙门氏菌、大肠杆菌、生物碱、生青二水等有害物质有效排除和减少,达到一定的温度找到最佳破壁点,使茶叶细胞破开,茶叶才有香气和口感,人们才能喝上健康的放心茶。这种方法烘焙出的茶叶,有花香、青草香、果香、豆香、蜜香,茶叶也更青、更爽、更滑、更醇、更韵、更香,既有焦糖的甜味又有咖啡碱的香味,还有炒米的香味,味道十分独特。茶叶在20度—30度的温度和无污染环境下,不变味、不变色。

过去人们对茶叶的印象是“春天绿、秋天黄,到了冬天成红汤”。傲胜研发的提纯保鲜法,能保证茶叶一年不跑味、不变色,不仅打破了绿茶保鲜必须放入冰柜的常规保存方法,而且可节省多项开支。冲泡后的茶,喝起来,更香醇、更清爽,茶叶更耐泡,香气和甜味更持久,极大地提升了茶的口感和美感。

我可以自豪地说,提纯烘焙法是傲胜多年来对信阳制茶技术的突破和创新。

一个茶市场,一个超市,看到别人买的都是铁观音、普洱茶时,我的心就在颤抖。作为一个信阳茶人,我发誓一定要把毕生的精力投入到发展信阳茶产业上,同信阳茶人一道,同心协力,携手发展,不负己心、不负此生!

“我以生长在信阳而傲,我能为信阳做好茶而胜。”这是我来自内心的呐喊。

通过多年的打拼、摸索和多年的访名师、苦钻研,我发现了信阳茶叶的一些新潜质,逐步掌握了一套制茶的新工艺。春季、夏季、秋季不仅可以生产信阳绿茶、信阳红茶,更可以生产碧螺春茶、大众绿茶、红茶饼、白茶饼、岩茶、黄茶、白茶等,还可以开发黑茶、黑茶砖等,这样可以解决信阳茶产品单一、产品结构不合理、夏秋茶资源利用率低等问题。

问 提纯烘焙法的创新成果是什么?

张其勇:提纯烘焙法的创新成果,我总结为“三大发现”“四个创造”“三大突破”和“三大好处”。

“三大发现”:1.发现了信阳茶叶富含果胶质;2.发现了信阳岩茶;3.发现了信阳茶油脂非常丰富。

“四个创造”:1.创造了信阳不产白茶的历史;2.创造了信阳不产黄茶的历史;3.创造了信阳不产饼茶的历史;4.创造了信阳不产岩茶的历史。

“三大突破”:1.茶叶在常温下可以存放6个月以上;2.绿茶可以冲泡6次以上;3.红茶、白茶、饼茶可以冲泡10次以上。

“三大好处”:1.制作饼茶的茶叶可以从春天采到秋天,可以用一芽一叶至一芽四叶,而且可以机械化采摘,产量和效率都会大大提高;2.可以存放1年—10年,1年为茶,3年为药,10年为宝,存放增值空间很大;3.可以销往全国各地,不同人群都能接受。

问 您愿意把您的创新成果与广大茶人分享吗?

张其勇:如今,我掌握得比较成熟的技术是加工碧螺春茶和信阳红饼茶,其口感醇厚,香气持久,回味无穷,可以机械化采摘,茶园产量将大幅提升。我还掌握了用信阳高山茶叶加工岩茶、白茶、黄茶的技术,由于要求条件较高,目前只能小批量生产,这几款茶叶已经得到有关专家的认可。

我愿意无偿地为信阳茶人提供多项加工技术,如果全市茶企、茶农能互动起来,信阳茶产业一定会掀起一个新的发展高潮,茶农收入将增加几十亿元。

目前,我受浉河区工商联主席张更生的影响,特别热衷于向广大茶农、茶企宣讲对一芽一叶、一芽二叶的高效、循环利用。信阳是茶乡,只有提高茶的产量、质量,才能让信阳茶走向全国,才能带动茶农致富,才能推动信阳茶产业大发展。

问 您是真正的茶客,对大众饮茶取向有何建议呢?

张其勇:千秋大业一壶茶。我从小就喜欢喝茶,多年养成的喝茶良习,使我受益匪浅,喝茶让我身体健康、精力充沛。现在我每天要喝上几种不同的茶。泡茶

时,看着茶叶在杯子里慢慢醒、轻舒、缓转,我精神愉悦,有一种幸福感。在泡茶、品茶时还能发现需要改进的地方。傲胜研发的多种茶,可以用100℃的水来泡,甚至可以加盖五六分钟,汤色不变,茶味清香,这些都是在反复品鉴中发现的。用一芽三叶做成的红茶(采茶机所采的茶叶,减少人工损耗),胃寒者饮用甚好。白茶有“青妆素裹”的美称,有消炎的作用,极具开发前景。

有人认为,早春茶应该属全芽茶为最好。其实不是这样的。全芽茶,它的发育还没有完全,味道鲜爽不足,而且还会有一点点苦涩,看起来很不错,品起来味道就不怎么好了,虽养眼但没营养。一芽一叶、一芽二叶、一芽三叶里营养成分更丰富,这是因为氨基酸、维生素多集中在二叶,而氨基酸是形成茶叶鲜爽度的主要成分,也是形成茶叶香气的重要物质。

饮茶健康,选芽是外行。我们做茶的人全部喝的都是一芽一叶或一芽二叶的茶叶。信阳和安溪相比,茶叶种植面积是差不多的,为啥人家的销量、产值都超过咱们很多倍?我去参观时和他们茶农交流过,他们做茶主要是做二叶、三叶的。他们的茶农自己做茶自己都不知道买多少钱一斤的茶叶为好,茶叶做好以后,几个懂茶的人一块品味,香味、回味、韵味都能达到的才是最好的茶叶,才能定个高价。茶叶主要喝它的味道和营养,而有些人追求的是好看。

我们一定要通过努力转变喝茶人对茶叶的认识,改变他们对茶叶的看法。这几年我一直在做大众茶,把茶叶做成饼茶,饼茶有耐冲泡的特点,能冲泡10道以上。饼茶有一个特质是好储存,放三年、五年都不变质。这种宜存放的特质,能让我们信阳茶销向全国各地,甚至出口到国外。

问 创新科技,实现茶产业大发展,是茶乡人民的期待。展望未来,您有何感想?

张其勇:大力发展信阳茶产业已成为我市各级党委政府的共识。今年政府工作报告强调,推动产业转型升级,让大众创业、万众创新的活力竞相迸发。这一提议,让我们这些为了突破和创新制茶技术已经苦苦探寻了几十年的制茶人深感欣慰,信心倍增。

相关部门的支持和帮助给了我不少动力。市科协主席张善伟多次到傲胜茶业公司指导工作,把我们的创新成果推广给茶农,使茶农的制茶技艺得到大幅提升,并能带领合作社社员共同发展。张善伟还表示,要把傲胜公司作为科普示范基地,市供销社主任张华宽为傲胜公司主持茶叶新产品的评鉴、推介会。当时,全国各地茶专家云集信阳,对傲胜茶业研发的几款新产品给出很高的评价。浉河区工商联主席张更生多次在茶商会上号召茶企业跟随傲胜茶业共同发展,结成战略合作同盟,尽快使信阳茶走出信阳、走出河南、走向全国。其他茶企对傲胜茶业这几年在创新制茶上的贡献也十分认可,已有7家企业主动和我们结成合作同盟,致力于将高品质的茶叶推向大众消费层面。

我要让每一片茶叶都生长得有意义。



1月24日,在市供销社、市茶叶流通协会主办,中国茶叶流通协会支持的“信阳红茶饼、信阳白茶饼、信阳红岩茶”新品品鉴会上,来自北京、湖南、安徽、福建、河南等地的茶叶加工审评技术专家和茶协常务副秘书长姚静波,以及湖南农业大学、安徽农业大学、福建农林大学、河南省农业厅、信阳农林学院等茶业权威科研单位专家组成的评审组,对“信阳红茶饼、信阳白茶饼、信阳红岩茶”三个系列的茶叶创新产品进行现场感官审评和加工技术指导。

评审组主任委员、湖南农业大学茶学系教授、博士生导师朱旗宣读了审评结果。专家们认为,“信阳红茶饼、信阳白茶饼、信阳红岩茶”三个系列的茶叶回甘快、余味长、香气浓。茶饼造型美观、易于储存。新品的研发对进一步促进信阳茶叶的综合品质提升、工艺改良和品类创新,扩大信阳茶企品牌知名度和市场影响力,推动信阳茶产业的协调、可持续发展具有深远的意义。

傲胜茶业:开创和示范意义非凡

欧阳道坤

中国茶业是传统产业,从茶文化到茶产品,从茶种植到茶加工,从茶流通到茶品饮,都在传统之列。但是,随着中国工业化、信息化和城镇化的快速发展,我们的经营环境与经营条件发生了巨大变化,我们的生活方式发生了巨大变化,所以,中国茶业面临着创新和求变的迫切命题。

在近百年的时间里,信阳茶的产品表现为“信阳毛尖”,产品单一,产业链狭窄,导致茶叶资源利用率和茶产业运行效率双双低下,由于成本高涨,信阳茶产业发展的困难日益加剧。2010年开启的“信阳红”之门,打开了信阳茶业的“脑洞”。

我们面对的情况,一是茶叶消费者的饮茶习惯由单一走向多元化,引发了各个茶类的市场快速交错;二是茶叶的生产成本与经营成本不断升高,“效率”成为破局之门。

现在,我们欣喜地看到了傲胜茶业公司的新产品,他们利用信阳的优质茶资源,在制作红茶的基础上又制作出了白茶,他们还在积极进行黑茶的开发。傲胜茶业公司的创新之举对信阳茶业具有开创性和示范性意义。

事实上,信阳茶业具有很广阔的道路,比如“名山茶”、“名师茶”、“大众茶”、“深加工茶”等。

我们相信,信阳茶产业在做好信阳毛尖这一传统名优茶的基础上,一定会走出一条创新、发展的新路子。

(欧阳道坤:中国茶业领袖俱乐部秘书长,中国知名茶经济、茶产业与茶营销专家,茶行业独立评论家)

傲胜茶叶:引领茶企可持续发展

张更生

为了检验傲胜公司的茶叶是否像张其勇说的那样,能不入冰箱还能保证茶的汤色、口感和质地,我特意把他研发的长寿绿茶放在汽车的后备箱里,6个月后,果然如其所言,茶叶、汤色都没有什么变化,茶叶的质量很有保证。傲胜茶业公司研发的新茶品,3年到5年一定会走向全国,对此,我有信心。

这几年,傲胜茶业公司的最大特点是能够根据市场的变化,不断创新,因此得到快速发展。傲胜茶业的创新,首先是思想观念上的创新,傲胜茶业公司董事长张其勇在经营理念、营销思路等方面不断创新。其次是产品开发上的创新。当前信阳毛尖在采摘过程中,芽越采越小,越做越嫩,和毛尖茶的传统风味逐步偏离,这样对茶产业的发展损害很大。张其勇紧跟市场需求,大量地开发一芽一叶、一芽二叶的产品,价格便宜,每斤100元左右。这样就把一芽一叶和一芽二叶作为主打产品,把市场沉下来,让千家万户的老百姓能够喝得起茶,喝得上好品质的茶。有张其勇这样一批做茶人,适应市场新常态,一定会引领广大茶企实现茶产业的可持续发展。

(张更生:浉河区工商联主席、九三学社浉河区支社主委)

花絮



具有传奇色彩的是,傲胜茶厂厂长周德芳的小女儿周幸然,今年两岁多,有一天,给她尝了口白茶,她喝了一小杯,又要第二杯、第三杯。周厂长说,现在,小家伙几乎每天都要喝几杯白茶,厂里的人都叫她“小小茶天使”。可见,新茶品研发前景多么乐观,消费市场多么广大。由此看来,傲胜研发的长寿红眉、长寿白眉、大众绿茶、岩茶、黄茶等系列茶的受众是多么的广泛。

本版照片由本报记者 黄颖 摄



张其勇(前排左二)向专家推介新研发的茶品

采访札记

创新:让信阳茶回归传统

加强科技创新支撑,已经写在了今年的政府工作报告之中。强化企业创新主体地位,支持企业加强与央企、科研院所的深度合作,促进产业技术创新战略联盟协同创新。积极申报建设国家茶叶质检中心。厚植创新文化,完善创新机制。这些适应新常态,服务新发展的新举措,无疑是向企业吹响了创新发展的号角。

为了信阳茶产业可持续发展,张其勇在发现信阳茶产业存在的问题以后,另辟蹊径,开拓了机械化采茶、一芽一叶、一芽二叶采茶的新途径。

对话中,张其勇不厌其烦地为我们泡制傲胜茶业公司研发的各种茶叶。身为劳动和社会保障部评定的高级品茶师,张其勇名副其实。只见他在泡茶席上一坐就是两三个小时,乐此不疲地一边泡制着各种香茗请客人饮用、评鉴,一边介绍每一款茶的制作工艺、产品性能、营养价值……好茶不怕开水烫。张其勇一直在用滚烫的水泡茶,茶的味道醇厚、口感鲜美。他把茶叶回归到曾经的味道上,把茶叶重新回归到了传统工艺上来。

柴米油盐酱醋茶中的这个“茶”是老百姓生活的必需品。由此推断,100多元1斤的新茶是可以普及的,茶区人民应该可以喝得起。

傲胜茶业预祝信阳第23届国际茶文化节圆满成功