



将春天“一饮而尽”

沪上“老克勒”探访安吉茶山

近年来,安吉白茶大火,上海人直接到源头茶田吃茶了。

上周,在安吉高山茶开采的当口,沪上“老克勒”带队的沪上爱茶人成了探访茶山,从采摘、摊青、杀青里条、筛去茶沫、烘干、品茶全程体验尝鲜。

在这里,白茶已经衍生出了奶盖茶、茶冻、抹茶拿铁等创新品种。而来自高山之上的茶叶,品相与滋味都更上一层楼。

经实地考察,“老克勒”发现今年的白茶市场价虽然比前些年高了一些,但若在源头采买,更天然种植的“半荒地茶”价格也与平时相当。

今年茶叶白化度好

春分时节万物生长,3月下旬是江南传统的采茶季,浙江安吉的22万亩茶田也到了采摘收获的季节。

来到位于溪龙乡的安吉白茶核心产区,能够看到茶田最热火朝天的一面。无论是平地还是高山,身穿鲜艳服色的采茶娘错落在嫩绿色的茶树之间,空气中都是春茶清新的味道。

一大早就开车前来安吉的两位“老克勒”周爷叔和曹爷叔都是爱茶人,成了首波造访茶园的上海客人。看了看今年茶叶长势,很是令人振奋,“现在这个季节出的是一芽一叶的明前茶,有的芽头已经很饱满,可以采摘,有的还要再等两天,让它再长长。”曹爷叔十分懂行。

而在周爷叔看来,今年的安吉白茶“白化度”很不错。“安吉白茶和中国六大茶类中的白茶不同,它其实是绿茶,是上世纪80年代科研人员在安吉的高山上发现的变异品种,所以距今的历史并不久。”

23℃是安吉白茶变色的一个关键温度。低于23℃时颜色偏白,高于23℃以后颜色就偏向绿色了。

当地茶农告诉两位爷叔,3月28日前安吉的最高气温都在20℃以下,而从3月底开始最高气温就升到25℃上下了。气温的升高会让茶树叶子暴长,因此安吉白茶的采摘窗口非常短。

为了让白化度好于往年的新鲜茶叶能尽快被采下,茶娘每日连轴转十分忙碌。

一名采茶娘告诉曹爷叔,自己每天要采茶8个半小时,也只能采2-3斤,而采茶界有“五万芽头出一斤”的说法。一般茶娘采4斤鲜茶芽头,才能最终做出1斤干燥的成品茶叶来。

“二三十年前,人们提起安吉,最先想到的是竹海,现在会想到安吉白茶。”周爷叔说,过去,上海人最爱绿茶、红茶、铁观音,这两年,白茶挤进了“三大茶”的位置,它降三高的养生价值为很多茶客所看重。

一名当地茶农也表示,近年来造访安吉茶园,来一趟新茶寻源之旅的上海爱茶人也渐渐多了。

高山茶用上“卫星遥感”

“你们这里比较好的白茶在哪儿?”在安吉茶城,两位爷叔向当地老乡询问。

“有不打农药、不施肥的高山茶,高科技的!”恰巧遇到同来买茶的当地茶客热情指路。

顺着这名茶客所指的方向,两位爷叔驱车来到了杭垓镇尚梅村,迎面就是一池清荡荡的水库,名为“张家冲山塘”。水库边上,还能看到“茶生命周期大数据采集终端”的卫星遥感设备。

而在水库旁边的高山上,一排排茶田秩序井然,远远看见采茶娘穿着五颜六色的衣服点

缀其间,人人腰间一个竹箩筐,正忙个不停。

顺着窄窄的阶梯往上走,爷叔一行感叹爬茶山的不易,也发现这里的茶树长势相对稀疏。

茶树与茶树间,泥土的色泽在山坡上十分醒目,并不像有些地方是茶树挨着茶树,紧紧密密绿色的一大片。

“不施肥、不用杀虫剂、不用激素,自然生长的茶树是这样的!”

管理这片茶田的是位75岁的老伯,因为常年在茶山上行走,走阶梯小道和坡间土路如履平地。他说,这里的茶属于“半荒地茶”,至于“荒地茶”就是野外完全无人照看的野茶树了。

不施肥的“半荒地茶”,要如何保证品质?

老伯指着山下碧波粼粼的水库,“这里的茶田都是无人机均匀灌溉,用的就是底下水库的水,水质是可以直接饮用的。”

据老伯介绍,这里的卫星遥感系统可通过传感器对土壤、水质、空气、气象等各项指标进行高精度实时监测,工作人员只需在手机打开APP,便可实时了解茶园里的水质PH值、土壤各类微量元素含量等数据情况。

“这两年安吉白茶火了,价格也在往上走,据说今年第一批采摘的茶叶要3000-5000元/斤,但过几天产量上来了,价格下得也很快。”两位爷叔告诉记者,他们平时在沪上茶城采购的安吉白茶价格每斤在一千多元,而这次了解下来,这片不施肥的茶叶新鲜出炉的价格也在每斤一千多元。

“到源头来买果然划算,这一趟走得值!”两位“老克勒”都决定买些这里的茶叶带走,如果喝下来感觉不错,明年可能还要来。

未来去安吉开启“茶之旅”

这趟安吉之行,即使是经验丰富的老茶客,两位爷叔也感受了不少“第一次”。

在茶山上,老伯还现场带两位“老克勒”试尝了最新鲜的茶叶:择下一芽一叶的嫩芽头,放进口中,等上五六秒,茶叶的清甜会溢满口腔。

不仅如此,鲜茶叶也是可以泡茶的。

采上一把安吉高山白茶的鲜茶叶,投入玻璃杯中,用80℃-85℃的水一泡,片片茶叶随着水流在杯中旋转舒展,似乎是把春天的颜色都泡进了这杯茶中。喝上一口,也是满嘴沁人心

脾的鲜爽。

不过,真正要把茶叶的风味全部发挥出来,还得经过完全的制茶流程:摊青、杀青里条、筛去茶沫、两次烘干……别看程序多,若是不下雨的好天气,小半天就能完成,当天采摘的茶叶第二天就能新鲜上市。

安吉之旅的最后一站,两位“老克勒”来到了安吉中国茶城的“二又土”茶叶店。在这里,承包了张家冲山塘与附近茶田的严平安自谦“农民”,与周爷叔、曹爷叔面对面品茶。

“这些年安吉白茶火了,我们就想走一条科学管理路线,求质量不求数量,做高端品类的白茶,给爱茶客提供更多不同的选择。”严平安表示。而两位“老克勒”也对自己的购茶需求各给出了一个关键词:鲜爽、安全。既要味道好,又要喝得放心。

在找寻安吉白茶源头的过程中,浙江山里的景色之美也深深感召着两位“老克勒”:在这样春和景明的环境中,若能围绕“茶”主题有一系列休闲旅游的配套服务就更好了。

事实上,安吉茶农与文旅共创的体验性景点已经萌芽。

在朋友圈里,安吉“一片叶子”观景平台俨然成了“网红”热门打卡地,一墙直面茶田且可以开启的巨幅落地窗,背后是沙发座椅错落的休闲空间,配以可购茶、咖啡等饮品的吧台,在这里,是“白茶融万物”。

安吉白茶卷、安吉奶白茶、茉莉白茶奶盖、白茶冻气泡水、抹茶拿铁,淡淡的白茶香和咖啡的苦味交错别有一番滋味。

观景台附近有一处耸立的巨石,上面草书“一片叶子富了一方百姓”。

绿水青山就是金山银山,如今的安吉茶人对此深有体会。随着安吉白茶的变火,目前已有雏形的白茶小镇未来还可能出现酒店、餐厅等配套设施,真正成为一个吸引游人度假、放松的“小镇”。

而严平安则计划将一系列文旅康养融合到高山茶田的设计之中,让爱茶客充分全面地体验茶文化,与慢生活。比如,在茶田里采芽,在山塘边品茶,在茶香弥漫的坡道上观景,在群山环抱的玻璃屋中休养理疗……为上海人春季茶主题旅行提供绝佳去处。

晨报记者 徐妍斐 摄影报道

