

口述建德——本栏目由建德市委党史办与钱江晚报·建德生活共同举办

一生跟建德茶叶结下不解之缘

谢小凤 整理

讲述人:张友炯,1957年10月出生于“茶园”,曾先后在开化县虹桥林业工作站、建德县梅城区农技站、建德县茶场、建德市农技推广中心工作。



我出生在“茶园”,从小就接触茶叶。孩提记忆中,洋溪原沿320国道北侧,满山是茶;年少时,课余时间我经常到茶山采茶籽,采的茶籽卖了补贴家用,记得那时候洋溪和下涯供销社收购站的茶籽收购价0.25元/斤;小学到初中,一到春茶季节的星期六与星期日或农忙暑假,也都上山采茶;高中毕业后,还曾跟随生产队社员到洋溪张勘头一带开山种茶。1977年秋冬恢复高考,我考上大学,学的专业是茶学。从此,这一生都跟茶叶结下了不解之缘。1982年1月从浙江农业大学茶叶系毕业后一直从事茶方面,迄今已有30多年了。我曾先后在开化县虹桥林业工作站、建德县梅城区农技站、建德县茶场、建德市农技推广中心工作。外界都说我是茶叶界的老专家,其实我只不过是一个戴着眼镜的老茶农,这一生就专注于一件事:从事茶叶科技开发和茶技推广,经历了建德茶园大发展、茶叶初精制一体化加工、名优茶开发、茶叶经营体制大变革、建德茶叶品牌创建等建德茶业发展之历程。

我的茶叶技术指导之路

记得上世纪70、80年代,建德主要出产炒青与烘青绿茶。1984年春,我在梅城区农技站从事茶叶技术指导。当时大洋镇下徐村(后来的青源村)出产的炒青品质出现了烟焦味且外形松炮,我去这个村里做技术指导。我先坐船从梅城码头到大洋码头,然后扛着我的自行车下了船,再骑一个多小时的崎岖山路到达下徐村。茶厂炒茶一般都在夜间进行,我与炒茶村民进行了技术交流,讲述了炒茶技术要领,就有一位炒茶工表示不服气,说我是光说不练的“假把式”,并说你动手做做看看,比试比试。是夜,我也只好“趁机露一手”,做个样给他看看,当天晚上,我就从晚上十点炒到了凌晨一点,炒出的炒茶色泽绿润、味道纯正,没有烟焦味,这时炒茶村民才信服,当天晚子夜我就睡在了唐姓村民家里。

同年九月,我来到了建德县茶场(当时建德市叫建德县)被委以副场长职务,担负技术指导和茶叶经营管理。在该场3年多,我参与了“新安江”牌烘青茉莉花茶开发。这种花茶当时在东北、西北、华北山东等地小有名气,山西平遥一带常有冒充建德的“新安江”茉莉花茶,建德工商部门也曾协助县茶场前往处理。当时县农业局在全县引领兴办精制茶厂,其中8家乡村精制茶厂主产加工烘青茉莉花茶,但这些新办精制茶厂又缺乏整套

技术,亟需提供技术培训与技术规范,为此,我根据县茶场的多年经验与改进设想,撰写一套烘青茶坯加工技术规范,1986年底我调离县茶场进入县农技推广中心,负责烘青茉莉花茶生产加工技术指导,蹲点前源精制茶厂、洋尾精制茶厂等。时至90年代,花茶生产由于生产成本高企,其重心移向广西等西南一带,建德由于昂贵的成本和同质化竞争,在1995年基本退出了花茶竞争市场。

研发建德的名优茶

建德的名优茶开发始于上世纪80年代初,早期着重恢复创新“建德苞茶”,自1985年开始开发龙井茶,1992年开发“清心三绿”、1998年开发“千岛银针”、2000年开发“新安白茶”、2012年开始开发“甜香型”工夫红茶。

1985年时,时任建德县县长汪力忠,决意推广龙井茶技术,同年财政拨款10万元,专门用于该茶技术开发。请来西湖龙井茶师傅王长庚、叶德武等大师,在童家、乾潭、莲花等多个乡镇开展龙井茶炒制技术培训。当时的县茶场作为培训点之一,主要接收梅城区的茶农在祖家山基地培训。从此,开启了建德产龙井之端首。

1988年开始鉴于建德现有茶类是炒青绿茶与价位较高的名茶,炒青绿茶价格大致在10—30元/公斤;而名茶价位大多在200元/公斤以上,就是没有一款茶是适合广大工薪阶层的,鉴此,农业局领导决定由我来主持研发了一款适合工薪阶层消费的优质绿茶——清心三绿茶,这款价位在100元/公斤至200元/公斤。当时我从事研发的清心三绿茶还获得了浙江省农业厅颁发的浙江省优质绿茶证书,这在当时已经是很高的肯定,不容易。2009年我还主持编撰了《清心三绿》建德农业地方标准。

1997年春,鉴于名茶市场要求“新、奇、特”的消费追寻,在钦堂、洋尾一带尝试开发以单芽为原料的高档针形名优绿茶开发,该茶“形似针、香如兰、味甘醇”,用玻璃杯冲泡,茶在杯中,亭亭玉立,煞是好看,闻之清香,赏之悦目,市场反馈看好。为了给该茶冠个中听的名称,通过主要开发者吴达春、张再清等人研究讨论,尤其听取原建德茶场销售顾问方富祥的深邃分析,以优雅生态环境、名声大振的千岛湖作大背景,古有“君山银针”,现有“千岛银针”,确定该茶名称为千岛银针。从此,该茶作为建德特色名茶,2001年被正式列入杭州市十大名茶之一。2005年,我主持编撰了《千岛银针》杭州农业地方标准;也因开发该茶“有功”,我还获得建德市首届科技工作者“突出贡献奖”。

建德采制技术的演变之路

炒茶技术也从手工炒制到半机械化,到现在的全智能化。手工炒制的茶叶品质较高,但炒制技术要求很高,需经多年苦练才能掌握,并且劳动强度大,况且容易被高温锅烫伤。1995年,我们采购了四台往复式龙井茶炒制机,龙井炒茶技术由手工提升到了半机械化。现在我们已经实现了全智能化炒茶技术,炒出来的龙井茶品质几乎接近手工。全智能化炒茶技术功效高,而且安全系数高,全智能化炒茶机带领建德茶叶进入了智能化时代。

我每天都要品茶、看茶,品遍建德本地的绿茶,看遍建德的茶山、茶厂。我每天都会上网查看茶叶技术,查看茶叶有无出现新技术、新经验,包括新品种、新设备、新工艺,关注哪些可以为我们建德当地所用,哪些人适用哪些技术等。

迄今,还有一个绿茶栗香的技术难题还未突破,依然是我萦绕心头的“茶叶梦”!