4000元/斤

神秘买主端了头锅雨花茶

经历了暖冬、倒春寒、连续一周的阴雨,今春第一锅雨花茶昨在雨花台风景区开炒。记者在现场看到,刚刚炒出来,还带着余温的雨花茶被 8 个神秘买主"一锅端"。4000 元一斤的新茶,不是一般人能够承受得起的。这帮神秘买主究竟是什么身份,买了自己喝还是送礼?头锅雨花茶真值 4000 元高价吗?这些成了昨天在场的南京各路记者关注的焦点。

64岁的老茶工亲自炒茶 梅花灶被围得水泄不通

下午两点多钟,64 岁的炒茶元老吴小轩出现在 7 口大铁锅组成的梅花灶旁。司炉工将干柴加足,炉膛内燃起熊熊大火,梅花灶旁的温度计显示 150 度,只见吴老用毛巾在锅底擦上一层油,锅内立马冒出一股股青烟,吴老迅速将清叶倒入锅内,并用双手不断地翻动茶叶,此时司炉工还在加柴火,温度还在迅速上升,茶叶在锅里被烤得噼里啪啦响,而吴老的双手要紧贴着茶叶,在 150 多度的高温下"手不离茶,茶不离锅",可谓"翻云覆雨"。

坐在一旁的买主被吴老娴熟的手法吸引,纷纷站起来,围到炒锅旁观看。一时间,买主、工作人员、记者,将梅花灶围得水泄不通。大约 7 分钟之后开始起锅,吴老说这叫"杀青",就是将鲜叶的水分去掉,便于成形。说着吴老又开始将茶叶放到一张凉席上反复揉搓,这叫"揉捻",大约 10 分钟后开始在锅内整形,一枚枚松针造型的雨花茶在吴老手下成形。一锅茶炒下来,吴老汗流浃背。记者掐表一算,从开锅"杀青"到最后烘干总共用了 55 分钟。

头锅 5 斤雨花茶 被神秘买主"一锅端"

炒茶现场,随着第一锅雨花茶的出炉,工作人员随即开始泡茶,端给 8 个神秘买主"评审"、"鉴定",8 个神秘买主茶过三巡,互相交换了一下眼色,其中一人当即表态"全部拿下"。

记者凑近一位体形较胖个子不高的买主面前问,你们是单位买还是个人买?这位胖子很敷衍地说是单位买。"是送人吗?"记者问。胖子说:"招待用的"。记者随后又来到另一位体形较瘦的买主身旁,他说是自己喝。而在这位瘦子旁边的买主则表示只是来看看。

等这帮买主开车离开茶厂后,厂长范方富告诉记者,他们的身份有房产开发商、包工头,还有本地的村长、镇长和乡长,他们购买的茶叶全部用于送礼。范厂长说,他们是看到快报说 3 月 13 日开炒第一锅雨花茶后,特意赶到茶厂买茶的,没想到"倒春寒"让其开炒的时间推迟,这帮人扑了个空。这次是茶厂确定了准确的时间后才通知他们来的。在谈到这帮人为何要买雨花茶时,范厂长说,因为他们知道这里是雨花茶的发源地,是正宗的雨花茶。他们买去送人可以夸耀这是中国三大名茶之一,是南京名特产。

经历了"倒春寒" 雨花茶究竟好喝不好喝?

炒了 47 年雨花茶,也是品尝了 47 年雨花茶的吴小轩告诉记者,"倒春寒"对茶叶的生长确实有影响,一批芽头被霜打死,不仅损失了不少茶叶,还推迟了上市的时间。不过"倒春寒"对茶叶的品质没有影响,因为,被"倒春寒"打死冻坏的芽头是不能采用的,现在用的芽头都是后来长出来的。

在三味茶庄,自称是茶农儿子的王浙东说,根据他的经验,今年虽然遭遇了"倒春寒",但是"倒春寒"之后是充足的雨水和阳光,气温不断升高,反而有助于出好茶。因为茶叶生长除了适当的湿度外,还需要温差。

在谈到为何人们每年都喜欢购买头锅茶、而且是花大价钱购买时,相关人士说其实头锅茶的品质并不是最好的。吴小轩则告诉记者,头锅茶因为光照不足,叶绿就不足,其中的"茶单宁"和"茶多酚"等内含物不足,但是人们在喝了很长时间陈茶之后,会对头锅茶充满期待,反过来说,头锅茶能给茶客们带来新的味蕾刺激。　**快报记者 夏天**

■茶道

好茶,齿颊留芳

今春第一锅雨花茶昨在雨花台风景区开炒。在炒茶现场,64 岁的炒茶元老吴小轩一边演示一边对记者说,喝茶之前先要对新茶的好坏进行一番"评审",即现将茶叶放在杯中,加开水,再将盖子盖上,大约 5 分钟之后将茶水倒出,用鼻子闻杯子里茶叶有没有扑鼻香气,香气浓郁还是清淡,好茶是香气越浓越好。然后再去品尝茶水的滋味,品尝前先是看汤色是否清亮,然后少喝一口放在舌头上,同时做吸气状,如果是好茶,香气会传到五官的个个部位,甚至传到你的大脑里,而总的感觉是纯厚鲜爽。

消费者在泡茶时要注意茶叶和水的比例,如能盛 400 克水的杯子,应放 3—4 克的茶叶,有的人喝茶,喜欢用很大的杯子,里面的水太多,结果变成了喝水,而不是喝茶。所以泡茶时先倒三分之一的水,水的温度大约 80 度到 90 度,先润开茶叶,等茶汁溢开再加满开水。在谈到有的雨花茶叶泡出来的汤色发黄时,吴小轩说,他们的雨花茶树品种是"龙井 43 号",属于早叶种,汤色不是黄,而是黄绿色,即绿中偏黄。　**快报记者 夏天**

工作人员正在大锅中炒新茶。

今春第一锅雨花茶昨在风景秀美的雨花台风景区内开炒。

140度炒锅里翻舞"铁砂掌"

雨花茶,香浓是这样炼成的

在温度高达 140 度的炒锅里,双手不停地抛起翻动。听起来,是不是像在练铁砂掌?只不过,肉掌之间翻滚流动的不是铁砂,却是香浓娇气的雨花茶。

曾经设想雨花茶制成花瓣形

1931年,宋美龄为了点缀中山陵园的周边环境和发展茶叶生产,在灵古寺、梅花山、美龄宫一带种植了 300 余亩茶树,仿制杭州龙井。茶园后来在抗战期间被毁坏。解放后,中山陵园茶园恢复到百余亩,历经几代茶人。陈盛峰是第三代传人,如今也是中山陵园茶厂的厂长。他告诉记者,现在第一代的雨花茶创始人,基本上找不到了。第二代传人,也已经都是六七十岁的高龄。

今年 70 多岁的黎志遐先生,正是雨花茶开山鼻祖俞庸器先生的得意门生之一。虽然已经退休多年,但黎先生对那段历史依然记忆犹新。1958 年春,江苏省委提出创制一种名特茶以纪念革命先烈,特意成立了江苏省雨花茶创制委员会,把全省十多名制茶高手集中到环境优美的中山陵园,在主管山区经济的副省长韦永义指挥下,俞庸器等老一辈茶叶专家组成技术小组,开始研制雨花茶。

当时专家们想了各种方案。有的建议把茶叶制成大刀长矛形,有的建议制成镰刀斧头形,以表明中国革命的成功全靠工人农民;还有的建议制成花瓣形,象征革命先烈的精神如盛开的鲜花。不过,这些形状都太难做。经过反复比较,最终决定把茶叶制成松针形,象征革命烈士忠贞不屈的精神万古长青。

经过数十次反复试验,1959 年春天,终于制出样品,并定名为"雨花茶"。

18 岁姑娘练得满手全是血泡

1963 年,伍应珍进厂时,才 18 岁。现在 60 多岁的她依旧眼睛明亮,柔和的轮廓依稀可以看出,年轻时一定挺漂亮。实在很难想象,这样秀气的女孩子当年是怎样把一双手伸进那口 140 度高温的锅。

"我们那时候能吃苦啊,现在的年轻人想都想不出来。"伍应珍说,手工炒茶工艺非常复杂,每个步骤都有严格要求,杀青温度要高、揉捻力道要巧、最后还要整形干燥。最难的就是杀青。

所谓杀青,就是要在高温中让茶叶里的水分蒸发掉。虽然这个过程只有几分钟,在制茶中却是最关键的。伍应珍说,杀青的温度要在 120 度至 140 度之间,那时候烧的是木柴,温度不好控制,高了,娇气的茶叶会焦叶;低了,茶叶会出现红梗,一股闷味不好闻。怎么判断这个温度呢,用手直接去摸铁锅,老师傅一摸,就知道是多少度了。

测温度不过是轻轻一摸,之后,就是双手要在这滚烫的铁锅里翻炒茶叶了,不断地抛起。现在说起来,伍师傅一脸的风清云淡。当年学的时候,一双细嫩的手被烫得满是血泡,一不留神,手掌就贴到锅底了。之后还要搓茶,细细的茶叶条在血泡上辗来辗去,像刀割一般,疼得钻心。因为太苦,很多人炒几年就做不下去了,改了行。

"所以我们的师傅手上都有厚厚的老茧。"伍师傅说,就这样,她硬是练出一双高温不侵的"铁砂掌"。后来在家里做饭,家里人摸着烫得不得了的锅碗,她直接就能端。"都没感觉了。"

顶级好茶一年才产几十斤

伍师傅和同事们代表中山陵茶厂,曾经多次在全省炒茶大赛"陆羽杯"夺得奖杯,不过,在她的家里,一个也看不到。"那都是集体荣誉,都保存在厂里呢。"每年四月间,新茶采摘下来,厂里首先要评比,看谁炒得最好,外形上看,要"圆绿紧直细",此外,还要开汤品香气、看茶汤够不够清澈。

伍师傅向记者演示了杀青的动作,手腕翻动间看起来竟然是柔软轻盈,毫无"杀气"。"就要练到这种程度。手在滚烫的锅里翻动,却不会碰到锅底。自然也就不烫了。"她笑吟吟地说,炒茶很苦,但一定要有个好心情。火候掌握得好了,那种清香散发出来,整个人不由自主就愉悦起来。

她又演示了整形动作的搓茶,也柔和圆润得像在打太极。采访中记者了解到,和伍师傅一起的炒茶师傅中,竟然是女性居多,"大概是因为女性心比较细,力道拿捏比较到位吧。"

伍师傅说,一锅茶炒出来至少要花 1 个多小时,可每锅放进去 1 斤叶子,炒出来只有二两五钱。"每锅只能出这么点,多了,就影响品质了。早上采茶,下午炒制到晚上,最多一天炒个七八锅,也就只有两斤。"也正因为珍稀,如果稍有不慎,炒坏了,那全厂上下都要心疼不已。中山陵茶厂原先只有百余亩,当时每年春季整个厂炒出来的好茶也不过几十斤,伍师傅还记得,当时的价格要 30 多元一斤,现在听起来好像很便宜,可在当时,普通工人一个月工资也就 30 元左右。而且有钱也未必买得到,因为大多数都送到北京给中央部门,或者出口了,市面上几乎看不到。

快报记者 孙兰兰/文
快报记者 决波/摄

中国邮政 CHINA POST

邮政信誉　选择优质

南京地区各大邮政网点热销"南方积配"基金,5000元起售,额满为止。
咨询热线:83797504　83797948,83797942。

基金名称	累计收益	累计分红	3月19日净值(元)
大成2020生命周期	51%	2.72元/10份	1.234
中邮核心优选	84%	4.2元/10份	1.415
益民红利成长	56%	1.7元/10份	1.386
华夏优势增长	30%	1.2元/10份	1.180
华夏红利	134%	8.33元/10份	1.507
南方积极配置	109%	10.5/10份	1.028

预计3月26日销售国泰基金——基金金鼎(封转开)

保险理财

产品名称	华安[illegible]	安邦[illegible]
产品期限	三年期	五年期
年利率	3.62%	3.928%
累计收益	10.86%	19.64%
产品特点	免税+利率联动+双倍人生意外保险	免税+利率联动+家庭财产保险

同时南京邮政储汇局还优惠为单位和个人办理车辆保险业务,优惠多多,并协助理赔。欢迎来电咨询:83797945

南京国际翻译导游公司
Nanjing International Interpreters & Tour Guides Hiring

本公司受理已通过"导游资格考试"的各语种导游证登记注册及挂靠,办理IC卡的申领、年审。

我们已培养了多名"市形象导游","省级最佳导游","全国优秀导游员",欢迎社会各界随时选用。

我公司拥有优秀的英、日、德、法、意、西、俄、韩、泰、越等语种的翻译以及高级同声翻译,提供专业的口译、笔译服务。

电话:83421782　83421310
www.jsguide.com
地址:中山北路255号省旅游局大楼212室

東星航空 EAST STAR AIRLINES
武汉、沈阳 每日一班
95151