

贵州抹茶:从隐形赛道杀出热搜爆款

(上接1版)

改变,似乎势在必行。一项政策或许能说明贵州发展茶产业的决心:2007年,贵州推出了政府和企事业单位人员“留职带薪,领办茶产业”的政策,鼓励文化程度高的农业技术干部在茶产业中发挥带动作用。2013年,贵州把茶园追到了611万亩,一下子成为了全国茶园面积最大的省份。起步晚,茶园新,也让贵州茶产业天生就具备了现代农业的基因。

作为贵州最大的抹茶企业,贵茶集团之前就在给很多国际、国内的大客户供应原料,对方做成了抹茶冰淇淋、抹茶蛋糕等产品。“但那时候我们没有打开社会知名度,只是在隐形赛道、原料供应体系里有一席之地。消费者吃这些产品的时候,并不知道其中的原料产自哪里。”蒙祖德说,既然贵州提出做干净茶,我们就要做到极致。贵茶集团的抹茶产品严格按照欧盟检测标准,甚至有的项目比欧盟标准还要严,“比如联苯菊酯欧盟标准是30ppm浓度即合格,但我们会控制得再低一些。”

高品质原料的底气和改变的决心,让贵茶把目光瞄向了消费能力强的年轻人。抹茶的可塑性很强,既有历史深处的回响,又能迎合年轻人追求潮流的风尚。“年轻人没有时间专门去茶室,或者在办公室里慢慢地泡杯茶喝,而抹茶可以加到许多产品里直接喝。这一新鲜事物,也符合年轻人的口味。”蒙祖德说。

更何况抹茶的产业链可以延伸得很长,附加值特别高,这是因为它“万物皆可加”,“不管是牛奶、冰淇淋还是饼干,什么东西里都可以加点抹茶,它的应用场景特别多。”铜仁市江口县茶叶产业研究中心主任张明生说,不仅后端附加值高,前端还省工省力。抹茶比绿茶更适合用机械,茶青采摘用机械的话,3个人一天就可以采2500斤以上,采茶的时候,两个人一人抬一边,像剃刀剃平头一样推过去就好了。如果不用机械,则至少需要15个人工。茶青下树率也提高了,能达到95%以上,人工采名优茶,下树率能到40%就不错了。茶农的收益也高,哪怕一天只采1000斤,按每斤0.35元的价格,一天就可以赚350元。

2017年,贵茶集团从贵阳市迁到了江口县,并在这里建成了年产4000吨的全球最大抹茶精制单体车间,进军抹茶产业。这更像是一场双向奔赴。作为2007年开始大面积种茶的新茶区,江口县急需有实力、有资源的投资者。“当时县里下决心发展抹茶产业,去了很多地方考察,还把全县几乎每个乡镇的土壤都送去抽样检测,就想看看哪个区域的土壤最适合种茶。”张明生说。

种出抹茶好品质

贵茶集团之所以选择江口,一方面是这里得天独厚的自然条件。江口地处北纬27度,属于亚热带季风气候,一年的无霜期接近300天,日照时长则在1300个小时左右,年降雨量在1200毫升左右。

梵净山也主要坐落在这里,哪怕在县城内走走,也抬眼可见山。“高海拔、低纬度、多云雾、寡日照”,再加上森林覆盖率高,昼夜温差大,这些都为茶叶中营养物质的生成和积累创造了优越的条件。良好的生态环境和未被破坏的生物链让“以虫治虫”有了实现的可能。“我们全省的茶园都禁用包括草甘膦在内的100多种农药。”张明生说,土壤类型上,江口主要是黄壤和黄棕壤,特别肥沃,有机质含量高,pH值在4~6.5之间的微酸性土壤非常适宜茶叶的生长。

贵茶集团选择离开贵阳,另一方面也是想要更加靠近产地。比如江口县盘坝镇的500多亩茶园,就是贵茶的原料供应基地之一。茶园主人、江口县九龙山茶业公司负责人李小立,原本是江口县农业农村局高级农艺师,当年就是响应了“留职带薪”政策,一头扎到抹茶产业的。但并不是说,下了这个决心从此就一帆风顺了。前四年,李小立没有一点收入,全是投入,三四百亩地每年都要投大几十万。虽然那几年自己的生意不如意,但看到农民赚钱了也觉得值了,“那时候我一年支出的劳务费就有五六十万元”。

在茶园的选址上,李小立颇费了一番功夫。“除了考虑土壤的酸度,还有它的通透性,满足这两个要求的地方,茶叶的长势就会好。”李小立说道。他自己的茶园土壤条件很好,“在一个老油茶区里,土壤酸碱度适宜种茶,旁边还有松树和杉树,这些都是适宜种茶的地面指示物。另外这里的地含沙质成分,疏松透气。”

他的茶园以欧盟标准来管护,毕竟,好的原料直接决定了抹茶产品的质量。比如,茶园要遮阴覆盖。这样随着直射光线的减少,茶叶木质化速度在减慢,叶绿素在加快合成,叶片就会保持住油润、翠绿和嫩度。覆盖的时间也大有讲究。“要在春天,茶叶芽头发到两叶一芯的时候覆盖,一直覆盖到茶叶开始转绿,时间大概是20天。”李小立进一步解释,之所以要把握好时机,是因为茶叶要及时采摘,否则茶青就会变老,加工的茶叶黄片较多。遮阴覆盖的措施把香气也聚拢了起来,从而形成了特定的“覆盖香”。“这是因为覆盖后有利于氨基酸含量的大幅提升,茶多酚和咖啡碱含量则持续下降。关键成分的变化会使抹茶的鲜爽度提高,苦涩感降低,从而形成芳香味道。”

这样的状态持续20多天,直至4月下旬,密集发芽的嫩叶已经长至二三十厘米高,茶园便进入了机采的阶段。无论是双人的手持设备,还是单人的乘坐式机器,采摘环节都充分体现出抹茶的规范化操作流



贵州省铜仁市江口县平寨村桐木湾抹茶基地,村民正在采摘新茶。

受访者供图



贵茶集团生产车间。 受访者供图



贵州省铜仁市江口县九龙山茶业公司负责人李小立的茶园。
农民日报·中国农网记者 颜旭 摄

炼出抹茶真原料

程。“要采大约五厘米高的嫩叶,也就是两三片叶子的量,留到明年会从割断的这里再发出好多芽头。”李小立说,只要控制好下面的距离,机采就是纯力气活了。

此外,为了达到满足出口的欧盟标准,施肥只能用有机肥和含氮高的复合肥。施肥也要施得恰逢其时,“比如越冬肥要在10月底完成,因为这时正值茶树根系活动最旺盛的时候,也是最容易吸收营养的时候。”农药只能用生物型的,配合杀虫灯和诱虫板等物理防虫害手段。除草剂是绝不能用的,一年四次全靠人工除草。李小立说,光是每年除草的人工费,一亩就要花几百到上千元。

在品种选择上,李小立的茶园主要种植的是“福鼎大白”和“龙井43”,它们持嫩性高、富含营养物质、香气浓郁,非常适宜生产优质抹茶,但又各具优势。“福鼎大白”的种植面积更大一些,因为它的适应性很广,抗病性和抗凝性很强,氨基酸和叶绿素含量也很高,因此产量就高,一亩地能达到1000斤左右。“龙井43”虽然抗病性差一些,但它的味道十分清香,颜色翠绿翠绿的,放在鼻子下面吸一口,感觉心里的褶皱都能够被抚平。

杨建中则是2018年响应“带薪留职”政策,投身茶产业的。现在,他在贵州黔南布依族苗族自治州瓮安县开了贵州最大规模的碾茶厂——瓮安县花竹茶业有限公司,进行抹茶初级加工生产,给抹茶企业供应抹茶的原料茶碾茶。“当年看到新闻里说省里出了这个政策,觉得是个千载难逢的好机会。当时也没想太多,没考虑到风险什么的,否则可能就干不成了。”

杨建中觉得当时政府给的政策很优惠,所以要充分利用这个政策把茶山办大,“别人只租最低限的50亩土地,我一下就要做1000亩。”杨建中说,2010年,瓮安县给“带薪留职”干部办的茶园每亩补贴1050元,“基本上茶山的管护、买茶苗和雇挖机来挖土的钱都够用,自己只要支付雇人的工资和每亩10元的荒山租赁费就可以了。”但要做1000亩茶山,自己需要花50~60万元,这对杨建中来说是笔不小的数目,“没有资产作抵押,很难在银行贷到款。后来是利用了中国农业发展银行给农民5万元的贷款额度,让我的四个兄弟一起帮我满额贷款,从20万元资金开始起步的。”杨建中说。

“我能发展到今天的规模,人家也是看重我碾茶的质量好。”杨建中说,加工环节最重要、技术难度最高的是蒸汽杀青。杀青要经过高温,迅速钝化它的酶促反应,以锁定茶叶的叶绿素等营养物质不会过快流失。“杀青的度非常难把握,杀得透一点,轻一点,还是少一点,都会影响茶叶的评级。这是实实在在会影响到价格的,本来150块钱一斤的,最后可能只能卖70块。”杨建中说。其次就是加工各环节温度的控制,“要根据鲜叶的现状,含水量多少,来调整最适宜的温度。”为了保证温度的稳定,他花了100多万元从县城引了一条专门的天然气管道到厂里来,“为的是实现天然气稳定供应。原来设备是用电的,一旦电压不稳,温度就会出现变化。”

碾茶是最大限度锁住鲜叶色泽和味道的过程。既要争分夺秒地与树叶不停的发酵竞赛,又要小心翼翼地温度过高和不足中间寻找到平衡,让茶叶在彻底烘干之后,依然保持住它在茶园出品时,从颜色到内含物质上的高品质。杨建中告诉记者,制作碾茶时,需要茎和叶分开,不追求形状,不追求光泽,更加注重颜色和香味。

杨建中每年都会用一个新的笔记本,记录下与自己签约的茶园每个阶段的数据内容,“到时候这就会成为一个排班表,我们会计划好哪家茶园在哪一天的什么时候采摘,相互调配开,以免撞在一起,生产线来不及消化,导致鲜叶品质下降。”杨建中除了会用到自己茶园里的茶青,也会收购符合条件的其他茶园的原料,这样抹茶企业就通过碾茶厂与诸多茶园建立了合作关系,以较少的资金占有了更大的产量而且灵活,这样无论对企业还是对产业链上各环节的发展都是好事。

相比之下,茶园在议价环节上就非常被动。李小立一直在呼吁碾茶企业提高高品质茶青的收购价:“江口这边茶青的收购价,无论品质,每斤只给固定的较低价格。我一亩茶园的管护成本至少要2500元,如果没管好,茶青产量低的话,卖给碾茶厂肯定要亏本。如果按照理想状态,每斤收购价提高1~2元,就会大大提高茶农的积极性。好好管护茶园的话,一亩地每季产茶700斤,春茶按照理想价格来收,加上夏秋茶,每亩茶青一年的毛利可以达到六千多块。”

李小立一直强调,只有茶农种出高品质茶,碾茶厂才有可能生产出高品质碾茶。8斤鲜叶产1斤碾茶,原料成本很容易算得出来,如果做成四级碾茶,企业的利润是很高的。但如果是按低价收,茶农交出来的是低品质茶,原料成本虽说省了10块钱左右,但六级茶的收购价会比四级低很多,算下来肯定没有做高品质茶有赚头。

拼出标准抹茶香

当春茶终于制作成碾茶,进入到抹茶企业的生产车间后,距离它成为抹茶产品,仍需要再等待几个月的时间。贵茶集团负责生产管理的副总华连著告诉记者,茶青马不停蹄地制成碾茶后,接下来倒是要慢慢来了,“在冷库里至少存放三个月的时间,它的内含物质会进一步变化,呈现出更浓郁的清香。这有点像酿酒,酒存放一段时间后,酒香会更醇厚。”

为保证品质,在入库前,公司的评审小组会对碾茶从色、香、味三个维度进行盲审和评级。华连著介绍说,“色”指的是碾茶干片所呈现的绿色和颜色的匀整度。匀整度一定是越高越好,那些黄片很多的碾茶评级一定不会高。绿色则分为翠绿、深绿、墨绿和黄绿等不同维度,其中翠绿是评级最高的。

“香”则指碾茶中散发出的香气,抹茶最标志性的味道是它的“覆盖香”,除此之外,还有清香、茶香和生青味三类。根据抹茶不同的应用场景,客户会选择不同香气的抹茶,有的饮品或是烘焙品牌,就会选用茶香味更重的。

至于“味”指的就是品尝时的滋味。“最好的滋味当然就是‘鲜爽’了。”华连著说,鲜爽是一种入口如鱼汤和鸡汤般的鲜味,“鲜而且带甜感,这是最高等级。”老一些的茶青制出抹茶,滋味中会出现茶的厚重感。而那些加工过程中出现问题的,则会苦感和涩感味道较重,这些都不是抹茶最标准的味道。

为了生产出最标准的味道,最核心的技术还是拼配。在拼配之前,不同批次的碾茶原料会根据色泽和香气等,被大致归为若干类,称为“合批”。将不同批次的原料均匀地混合后再加工,以保证成品质量稳定。这个过程,就是拼配。

华连著解释道,之所以要拼配,是因为准备进厂的茶叶来自不同的批次,和不同的生产时间,所以品质不同。就像蔬菜一样,刚摘下来的时候最新鲜,过了几天就老了。但是消费者希望最终生产出来的产品品质是稳定的,“就像我希望今年喝到的茅台,和明年喝到的茅台的口感是一致的”。人们对某种味道的记忆形成了之后,是不会轻易改变的。为了让消费者“记忆中的味道”永不褪色,就要进行拼配。

在确定拼配方案之后,碾茶就会进入到可供访客隔着玻璃参观的精制、灭菌和磨粉等车间的流水线作业中,最终成为各种抹茶产品。碾茶经过球磨机的物理研磨,粒度能达到800目以上,也就是抹茶D60(累计分布60%的粒径)低于18微米,“800目也是抹茶的国家标准,从它的色香味和营养成分的平衡性上考虑,800目是最合适的。如果打磨得更细,人体会更好地吸收其中的营养物质,但损失的是抹茶的色泽。”华连著说。

就在全产业链从业者对质量精益求精的打磨中,2023年,抹茶终于火了。蒙祖德觉得很幸运,“很多餐饮和食品企业我们一直跟,好几年过去了,他们始终反馈说,不知道抹茶该怎么用。但到了2023年初,我们发现‘小红书’上抹茶的内容从原来的100万篇,一下子增长到了300万篇。2023全年,江口县抹茶的销售量突破了1000吨。”

杨建中则马不停蹄地扩大规模,他去年的4条生产线一共生产了240吨碾茶,在遍布全省的60多家碾茶供应商中排名第一。今年他又添了2条生产线,预计将生产300吨碾茶。“连抹茶企业都劝我不要冒进,但我认为,只有做大才能具有竞争力,哪怕有一天市场不好了,也只有大企业能活下来。”杨建中说,促使他决心加大生产规模的,还有抹茶企业在收购原料时的积极态度,“他们虽然不会明说,但我原料还没交,他们的销售款就已经足额打过来了。这就说明抹茶在市场上一定处于供不应求的状态,我想抓住这难得的销售机会。”

市场的变化是实实在在的。“小红书”上越来越多的抹茶分享,抹茶企业不断增加的订单,还有杨建中提前收到的货款,都在无声地说明一件事:贵州抹茶,真正被看见了,也被接受了。它不再是藏在冰淇淋、蛋糕背后的“无名原料”,而是带着“中国抹茶之都”的印记,以过硬的干净品质和多样的应用方式,走进了更多人的生活,并赢得了挑剔味蕾的认可。故事才刚刚开始,故事未完待续,我们希望,之后翻开的每一页都会很精彩。

(原刊于2025年6月6日《农民日报》8版)