

祁门红茶产业集团公司董事长姜红:

高科技让历史名茶 “祁红”走向更加广阔的市场

本报记者 丁新伟 口 杨圣学

祁门红茶是我国十大名茶之一,享有很高的声誉。2024年元旦前夕,记者来到我国著名的红茶产地——安徽省祁门县,了解这个曾经是交通不便的穷乡僻壤是如何诞生了享誉全球的“祁红”的。

据祁门县平里镇政府办公室负责人张敏介绍,祁门红茶的发源地就在祁门县平里镇(现更名为祁红小镇),这里现在也是祁门红茶的重点茶区。红茶是小镇的支柱产业,小镇拥有丰富的茶文化资源,如“祁红鼻祖”胡元龙故居、中国第一所国字号茶叶生产及科研机构——原名“农商部安徽模范种茶场”的祁门茶业改良场、全国最早条播茶园基地和“祁红”出征世博会途经的程村碣古码头等历史文化遗迹,以及经历400多年风雨的梅南公园等人文景观。

安徽省祁门红茶产业集团公司董事长姜红陪同记者参观。她说,平里镇产业基础良好,在位于特色小镇核心区域的茶园共4200余亩,其中最为精品的茶园处于平里镇“祁红古道”沿线深山中祁门红茶集团打造的四季皆绿、四季有花、三季有果的祁门有机茶园。

在与“祁红”有重要关系的梅南渡,姜红介绍道,梅南渡正对面的祁门茶业改良场,原名“安徽模范种茶场”,1915年

由北洋政府出资建立的,至今已有一百多年历史了,是中国第一家茶叶科研、改良、生产基地,被誉为“中国现代制茶科技的摇篮”。当年,他们选送的祁门红茶荣获第一届巴拿马万国博览会茶叶类甲等大奖章,也是当时最大的奖项,“祁红”也因此世界瞩目,在“老家”祁门得到大力发展,大量优质“祁红”就是在这个渡口装船,通过闽江运到江西鄱阳湖,之后到九江,再转运到汉口茶市。梅南渡便是祁门红茶出征世界的第一站,从这里踏上万里茶道,销往世界各地。其后,祁门红茶曾三获国际金奖、四次蝉联国家金奖,是馈赠国际友人的国礼。现在,祁门县作为安徽省唯一代表加入万里茶道申遗城市联盟,祁门红茶制作技艺入选人类非遗代表作名录。

姜红介绍说,这里也被称为中国茶业界的“黄埔军校”。当时中国茶界的大师全都汇聚于此,为现代中国的茶业发展不辞辛苦,前仆后继。

在厂区中心,有一个伫立着一排铜人像的小广场。姜红说,这些铜人像,就是当时任职场长和技术专家的茶界大师们。第一位大师是陆深。早在清政府时期(1905年),南洋大臣、两江总督周馥就派遣一批官员到印度、锡兰(现斯里兰卡)考察茶叶及烟土税则,其中随行的就有陆深。考察回国后,陆深在《乙巳调查印锡茶务日记》中写道:“中国红茶如不改良,将来决无出口之日。”因为当时的印度、锡兰已经开启了机械化制茶,大批量生产,味厚价廉,而中国的茶叶制作还停留在手工制茶阶段,茶叶品质好但是价格高,但当时的清政府已经无力改革。直到1915年,北洋政府出资并委任陆深为场长,建立中国的第一家茶叶改良生产科研机构,也就是现在看到的“安徽模范种茶场”,1917年改名为“农业部茶业改良场”,由此开了中国茶从未有过的创举,陆深也被誉为中国现代茶业奠基人。

其后,就是“当代中国茶圣”吴觉农。1918—1933年是中茶对外贸易的低谷期,为了振兴中国茶业,1932年在上海商检局任职的吴觉农被当时的安徽省建设厅邀请,到改良场任职场长。期间对老茶园进行系统管理,并开辟新式茶园,进行剪枝实验。又从国外购进制茶机械,尝试将沿袭百年的传统手工制茶改为机械制茶,并在茶业改良场内成立了茶叶运销合作社。之后在浙江、江西、湖南等产茶大省,针对各省茶叶特性设立茶叶试验场和茶叶改良场,为我国当时的茶叶贸易走出低谷不遗余力,成绩斐然。后进阶任职农业部副部长。

1934年吴觉农先生离开之后,先后担任场长的有胡浩

川、冯绍裘、庄晚芳,以及被称为徽州茶界三大师的汪瑞奇、陈季良和余怡生,他们在培养茶叶专业人才以及开展茶叶科研等方面,做出了卓越贡献,在全国茶界影响极大。

在一位铜人像前,姜红特意做了介绍:“他是祁红‘鼻祖’胡元龙,平里贵溪人。于光绪元年(1875年)雇佣了江西修水的制茶工舒基立来到这里,仿宁红经验试制红茶获得成功,自此‘祁门红茶’问世。之后,经过胡元龙数年改进,终在国际市场受到瞩目,1915年选送的‘祁门红茶’荣获第一届巴拿马万国博览会茶叶类甲等大奖章,就此‘祁红’闻名世界。”

随后,记者一行来到“祁红”当年的初制生产车间。姜红说,这里分为4道初制工序:萎凋——揉捻——发酵——干燥。记者看到,左边这一排是萎凋槽,鲜叶采摘回来经分级后立刻萎凋,萎凋可以蒸发部分水分,使叶梗变软,增加芽叶的韧性,便于揉捻成条。另一个原因是为了引起茶梢中的内含物质的一系列化学变化,增加芳香,为形成红茶香味的特定品质奠定基础。往前去是揉捻工序,这是工夫红茶和碎茶塑造优美的外形和形成内质的重要工序。工夫红茶要求外形条索紧结美观,内质滋味浓厚,这取决于叶片卷紧程度和细胞组织破坏程度。通过揉捻塑造美观的外形,冲泡时易溶于水,增加茶汤浓度,形成光泽油润的外观。

姜红告诉记者,传统“祁红”指的是祁门工夫红茶,它的制作工艺分为4道初制工序加十几道精制工序,分为:毛筛、打袋、抖筛、分筛、撩筛、风选、紧门、套筛、拣剔、拼配、补火、装箱。经过改进的新工艺红茶包括红毛峰、红香螺、金针,都是初制工序加风选后即可装箱,其中红香螺在发酵后塑型,金针在发酵后理条。更注重外形品相与茶味并举,才能取得良好的口感。



祁门红茶的摇篮——中国茶叶改良所旧址



“祁红”非遗技艺“抖筛”表演



古“祁红”制作图



传统的人工生产时使用的机器



公司自主研发的5G智能化生产线的一部分

如今,健康、高品质,越来越成为人们选择和购买调味品的重要理由。近日,健康食品品牌林小生旗下新品“林小生西藏天然松茸酱油”登顶抖音电商特级酱油人气榜、特级酱油爆款榜TOP1。该产品采用林芝松茸(国家地理标志产品)、隆子黑青稞(农产品地理标志产品)等产自西藏的优质原材料,上线后迅速受到消费者欢迎。这是林小生继“50%佐餐酱系列”“0脂鲜椒酱”等产品之后,打造的又一款爆款健康调味品。

独具西藏地域特色 采用天然优质原材料

据介绍,该产品独具浓郁的西藏地域元素,所用原材料包括西藏自治区隆子县特产隆子黑青稞(农产品地理标志产品)、林芝地区海拔2200米至4500米的野生松茸以及高山雪原水。“独具西藏地域特色的高品质原材料,是消费者选择这款产品的原因之一。”林小生相关负责人介绍。

松茸被誉为“菌中之王”,因寄生于松树根部而散发独特的清新香气,具有天然的鲜味属性。松茸适合生长于水气较少的林地,且只生长于高山林中,至今无法全面人工培

育,只能依靠人工寻找和采摘,价格昂贵,具有极佳的营养价值。西藏天然林芝松茸生长于海拔3500米的深山峡谷森林中,生长林芝松茸的林龄一般不低于20年,林芝松茸也被认为是“世界松茸之王”。2015年,原国家质检总局批准对林芝松茸实施地理标志产品保护。林小生西藏天然松茸酱油,正是以林芝野生松茸作为鲜味来源。

除林芝松茸外,该产品还用西藏自治区隆子县特产“隆子黑青稞”进行酿造,比纯大豆酱油营养价值更高。青稞是麦类作物中β-葡聚糖最高的农作物,是小麦平均含量的50倍,β-葡聚糖又称“免疫黄金”。隆子黑青稞是西藏山南地区隆子县特有的青稞品种,生长在海拔3800米至4200米的麦田中,因其表皮呈现黑紫色而得名,具有普通白青稞所没有的特殊高抗氧化性及营养含量。2014年12月11日,原国家质检总局批准对“隆子

黑青稞”实施地理标志产品保护。今年5月10日,经世界纪录认证(WRCA)官方人员现场审核,西藏隆子县被确认为“世界最大黑青稞种植基地”。

选用天然林芝松茸、隆子黑青稞等西藏自治区的原料,也是林小生助力西藏林芝乡村振兴的重要尝试,即用电商和消费促进松茸、青稞等农产品收购,为原材料产地的群众就业、增收做贡献。

满足八大安心标准 鲜味更多

除了西藏地域特色的原材料外,林小生西藏天然松茸酱油执行酿造酱油标准,在氨基酸态氮含量等核心指标上也表现优异。该产品采用传统高盐稀态发酵工艺,经过180天定期恒温发酵酿造,让原料充分分解,营养

充分释放,其鲜味指标氨基酸态氮含量高于特级酱油标准25%。

随着消费者对饮食的需求逐渐转变为安全和健康,调味品的产品开发也日益趋向天然健康化。林小生的“西藏天然松茸酱油”正是一款“零添加”优质酱油,符合八大安心标准:0添加色素、0添加甜味剂、0添加味精、0添加香精、0防腐剂、0蔗糖、0农药残留、0重金属,让消费者吃得健康、吃得安心。

健康调味品市场快速发展,越来越多的企业加入其中,同质化现象也愈发明显。在这样的竞争环境下,取得差异化的竞争优势成为企业制胜之道。

一直以来,林小生持续洞察用户需求和行业趋势,加码新品研发,打造差异化创新产品,在追求美味的同时,注重产品健康要素,如低脂、减钠和零添加等,这得到了越来越多消费者的青睐。

作为近年复合调味品赛道的一匹“黑马”,林小生以创新产品“低脂鸡胸肉酱”迅速引起行业关注。该产品以其美味和健康低脂的特点,不仅在健身减脂人群中走红,还迅速吸引了Z世代、学生、都市白领、精致妈妈等新锐消费群体的喜爱。随后,洞察到消费者对于“肉多更好吃”的潜在需求,林小生推出“50%系列佐餐酱”,其“一半都是肉”的产品特质,引领了线上调味品产品高肉含量的市场趋势。

此次登顶的“西藏天然松茸酱油”是林小生完善健康调味品布局、切入酱油市场的新尝试。“健康食品全球市场规模,以及其在中国的渗透率都在迅速提升,把握调味品健康化、高端化趋势,寻找差异化定位、积极进行产品创新,让消费者吃得更健康,市场机会还有很多。”林小生相关负责人表示。

(丁新伟)

使用国家地理标志产品

调味品“新贵”西藏天然松茸酱油迎热销