

江西婺源綠茶製作技藝傳承人方根民：

明眼辨氣候一葉知成色

農曆三月下旬，在江西省上饒市婺源縣一處海拔1,200米的盆地，春風拂過，泉瀑潺潺，陣陣清香流動——千餘畝有性系品種的茶樹群(編註：有性系品種用種子繁殖，個體間特徵特性差異較大)漸次吐露綠芽。等待了四季的輪迴，高山茶的豐收盛宴姍姍來遲，常平地茶的採摘晚了一個月。國家級非遺項目綠茶製作技藝代表性傳承人方根民一邊俯身細看嫩芽，一邊笑着說：「前幾天溫度比較低，這兩天開始放晴，正好形成了一個小溫差，有利於葉子累積更多有機物。這批次的鮮葉絕對可以做成頂級的茶葉。」

■文/圖：香港文匯報記者 王道 江西報道



■「攤青」即是將當天採摘的鮮葉，均勻攤放於陰涼通風的環境下，散發水分和青草氣。



■方根民以機器演繹古法製茶，實現一葉化六茶，並鎖住原香。



■方根民端着一個簸箕，請旁人一起聞新茶的蜜棗果香。

「70後」方根民在幼年身尚不及鍋台時，就會站在凳子上炒茶了；早上採茶一小時後才去上學，放學回家後再幫忙挑揀茶葉。如今，他已鑽透中國六大茶類，即綠茶、黃茶、白茶、青茶、紅茶和黑茶(以發酵程度由低到高排序)的製作工序及茶文化，甚至能從一片鮮葉中感知未來三天天氣變化。

他表示，氣溫變化主要體現在葉子的軟硬度。葉子軟則氣溫高；葉子硬則氣溫低；葉子鮮亮則氣溫平穩，最好採茶；葉子光澤暗則將下雨。

創新低溫製茶 泡七次仍香

在泡茶之前，方根民邀請香港文匯報記者一同醒茶聞味，每一款都有獨特香味，譬如，板栗香、糯香、花果香。伴隨開水入壺，綠茶葉子倏爾舒展，湯色呈透亮，入口不苦，回味甘甜。當至第七泡時，壺底茶葉依然鮮綠，散發植物芳香。他說：「這全是茶葉原色原味，無任何香精和色素添加。秘密就在於我們的技術。」

2001年，他決定重點開發婺源名優茶，對因工藝導致的綠茶顏色不綠、湯色不清、香味不

足等問題進行優化。

由於手工製茶難達到標準化，他便在傳承手工的基礎上結合設備製茶，以在顏色、湯色、香味之間，尋求一個最佳參數。每天不斷有鮮葉被投入試驗，當顏色綠、湯色清的參數均達標時，香味卻始終守不住。

冥思苦想之時，方便麵裡的蔬菜調料包，讓他茅塞頓開。經過諮詢，他了解到，這些蔬菜是經過冷凍乾燥處理(將含水物料冷凍到冰點以下，使水轉變為冰，然後在較高真空下將冰轉變為蒸氣而除去)，不僅能最大限度地保存食品的色、香、味，浸入清水之中即可復原，還能長期保存而不變質。於是，他果斷投巨資定製氮氣保鮮設備，一改傳統，以高溫300攝氏度「殺青」，創新以攝氏零下110度低溫製茶，讓茶葉原香味更豐富、散發香味時間更持久。

助推產業發展 構良性生態

逾20年來，他推動婺源茶葉「復興」的初心不變。在攝氏零下110度製綠茶，讓綠茶成為了其他五大茶類的基茶。也就是說，一片鮮葉可以按照發酵程度，順向轉化為六大茶類。因此，身兼婺源茶博府集團董事長的方根民經常向周邊朋友、主政官員及業內專家普及婺源綠茶的「前世今生」。

「對我而言，非遺傳承的意義並非是簡單的手工作茶，也不是商業噱頭或者唯高價茶馬

首是瞻，而是能夠助推茶產業集約化發展，茶農、茶商、消費者三要素能形成良性生態閉環。」

人機合作加工 破壁機「醒茶」

每天，從高山盆地裡採摘的鮮葉都要經過兩個多小時的顛簸車程，送至位於婺源縣城內的加工廠房區。機器日夜高速運轉，工人在忙着進行送料和中轉，方根民則在機器出料處接起一把半成品，感知加工過程中水分含量；或聞茶葉氣味，推測已設置的機器參數，是否需要調整。

他指着角落處一款不起眼的小型機器稱，該機器以物理撞擊的方式進行細胞破壁，可以「叫醒」茶葉內蘊藏的芳香。

「這也是無意之間發現的。有一次，我嘗試了很久都無法『叫醒』茶葉的香味，有點生氣，就順手拍打了幾次茶葉，竟然成功了。我試驗了幾次，發現『叫醒』茶葉就像調教頑皮的小孩一樣，偶爾要打下，但是這個打的力度和次數是要控制的。否則，過猶不及。」

據悉，他將「搖青」、「揉捻」、「萎凋」等古法技藝，進行標準化操作，通過「控光」、「控溫」、「控濕」等方式，把控茶葉發酵程度，打造成六大茶類及藥用茶。



■方根民的兒子(右)在向網友直播父親方根民製作茶葉的過程。

投八千萬元創業 拒做低質袋泡茶

方根民家裡存有許多祖上傳下來的寶貝：茶葉經數百年歲月演變形成的重發酵茶，已成為一味藥引；瓷罐和瓷盒裝茶，並用以糯米漿封存，還有羊肚包裝茶；此外，還有「揀茶」、「篩茶」、「抖茶」、「弄茶」、「嚐茶」、「聞茶」、「觀茶」、「聽茶」八大製茶技藝……

他說，最寶貴的是，方家三十六代做茶，素以品質為重，成色為上，誠信為本；以茶觀心，心如明鏡。

1997年，眼見家鄉茶葉被賤價收購，甚至銷路無門，方根民心疼不已。在家鄉政府的多次邀請下，他投資了八千萬元人民幣，致力於推動婺源乃至江西自古作為茶葉貿易重鎮的話語權。

他創辦茶博府，註冊「清明玉玉」品牌，帶動了整個婺源茶產業發展和名優茶價格的提升；走訪北緯30度一帶各大產茶區，與茶界名家及民間高人切磋技藝；產品價位比同等質量的茶低不少，成為不少中產家庭的心頭好。

育逾兩千學員 兒學藝6年

2012年起，他創辦茶葉技能培訓學校，共帶徒80餘人，培養學習茶葉製作、種植、銷售和茶藝的學員2,000餘人。

從茶廠打雜做起，到慢慢動手操作，他的兒子方維跟隨他學藝已有6年。方維說：「爸爸對做茶有使命感，擁有職業道德。曾有商家找他合作，想以色素、香精、低品質葉子做袋泡茶。他直接拒絕，並勸對方不要做沒良心的事。」

廠停電憂「救」茶 妻：他是「茶瘋子」

製茶期間，方根民向來都是每天忙到凌晨3時入睡，早晨8時就起床。在香港文匯報記者與他約定採訪這天，他無奈地笑着說：「今天7點就忽然醒了，我下意識覺得出大事了，跑到廠房裡一看，發現停電導致茶葉無法『呼吸』，花果香出不來。上百斤的茶葉浪費掉了，但也不一定，可能會產生其他意外不到的香味。」

在鏡頭前，他有點心不在焉，眉頭緊鎖，在考慮如何拯救茶葉。直到下午再見時，他端着一個簸箕，老遠就笑呵呵的，喜不自勝，請旁人一起聞新出來的蜜棗果香。

虧本也要做 全家都支持

方根民的一憂一喜轉變，在妻子眼裡，習以為常。他妻子說：「要是沒『救活』茶葉，他(方根民)會睡不好覺。他真的是『茶瘋子』，遇到知音，茶葉能白送；遇到話不投機的人，多少錢也不賣茶。他目前做茶文化，是虧本的買賣；他喜歡研究茶葉生產設備，花了兩千多萬元(人民幣)；碰上行業不景氣時，只要有茶農的茶葉好，他就一定收。有時，現金周轉不過來，我們就賣車變現。我們全家人都支持他，砸鍋賣鐵也願意，大不了回家種田。」



■一名茶農在婺源的一個茶樹群中採茶。

昔世界名產 今振興家鄉

作為綠茶金三角核心產區，婺源所產綠茶，宋稱絕品，明清入貢，獲1915年巴拿馬萬國博覽會金獎。在計劃經濟的年代，婺源綠茶為國賺外匯——當其他地方的茶葉元素含量不夠時，就需添加婺源綠茶調味。

據悉，去年，婺源全縣茶園面積19.7萬畝，有機茶園面積7.45萬畝，採製茶葉1.85

萬噸，產名優茶2,140噸，茶產業綜合產值40.12億元人民幣。

婺源縣縣長吳雲飛表示，茶產業是婺源特色優勢產業，是婺源實施鄉村振興戰略的支柱產業。婺源縣將加快企業整合、建設標準茶園、茶葉技政擴能、實施品牌戰略、推進茶文旅融合，推進茶產業全產業鏈發展，促進婺源茶產業轉型升級。

「小菌」成「大業」 貴州縣脫貧

在貴州省水城縣楊梅鄉的菌種場，有工人正駕駛鏟車往車間運送木屑、麥麩等原材料，這些材料經過幾道工序，很快被製成一個個大小一致、鬆緊適度的暗褐色菌棒。身著紅黑相間工服的高鳳香正和工友們將菌棒裝筐上架。

53歲的高鳳香是楊梅鄉姬官營村的脫貧戶，去年1月開始在菌種場上班，每月3,000多元(人民幣，下同)的工資已成家裡的重要收入來源。高鳳香說，以前種地，一年「累死累活」也只能收1,000多斤

玉米，還不夠喂兩頭豬；現在工作輕鬆多了，而且收入穩定，還有加班費。

兩年產值4.8億 帶動4800貧戶

水城縣曾是國家扶貧開發工作重點縣，雖於今年3月脫貧摘帽，但剩餘貧困人口超過1萬人，脫貧攻堅任務仍然艱巨。2018年初，該縣立足當地的冷涼氣候開始大力發展食用菌產業。短短兩年時間，食用菌已經成為縣裡總產值達4.83億元的產業，帶動4,800餘戶像高鳳香這樣的貧困戶脫貧增收。

目前，食用菌產業已覆蓋全縣14個鄉鎮，擁有28個種植基地，種植大棚近3,400個，集菌種菌種生產、食用菌種植、冷鏈物流等配套設施於一體的全產業鏈已經初步形成。

此外，水城縣依託中科院昆明植物研究所、貴州省農科院組建了專家工作站和實訓基地，為食用菌產業提供技術支撐。今年4月，水城縣和相關科研單位聯合成立了食用菌研究所。在離菌種場不遠的研究所，技術人員在實驗室製作培育菌棒的PDA培養基。

水城縣農投集團副總經理孟登說，「全鏈條+科技」的模式可謂一舉多得：既能研

發適合本地的品種，統一生產標準，確保食用菌的品質和產量，又可減少種植戶在運輸、貯藏、市場營銷等方面的成本。產業的帶動面更廣，每個環節都能為農戶提供增收渠道。

基地負責人嚴利介紹，基地有111個大棚、50多萬支菌棒，採菇高峰期每天需要40多個村民務工，工資按10元/小時算。香菇銷售後，村集體和村民還可參與利潤分紅。 ■新華社

