

一口供港茶 跨時空飄香

雲南昌寧千年茶鄉創新製茶 不同年份茶源地拼配好口感

「蟬兒在枝頭鳴叫，茶芽滿了樹梢……從東山採到西山，像飛快的小鳥在飛旋。」日前，香港文匯報記者來到雲南保山市昌寧縣，見到穿着艷麗筒裙的姑娘們，邊哼着歌兒邊採摘30餘萬畝的第一波鮮嫩春茶。

採摘下來的春茶，當日就送入雲南昌寧紅茶業集團有限公司（以下簡稱昌寧紅）初製廠，第二天則進入精製廠加工，成品之後裝箱，一部分製成普洱熟茶進入香港酒樓食肆，另一部分作CTC紅碎茶供港，被製成絲襪奶茶……小小一片茶葉，每年有超過100噸從保山市進入香港，5月初，港人即可品嚐到今年嫩茶香，夠韻夠靚的首批春茶。

◆文/圖：香港文匯報記者 譚旻煦、特約通訊員 羅景風

昌寧是中國唯

一註冊認定的「千年茶

鄉」，譽為「滄江茶源」。香港文匯報記者剛剛

進入這位於北緯24度世界著名「黃金茶線」上的秀美縣城，滿目皆是綠意盎然，江河青青。

採摘老手的「絕活」：慢工出細「貨」

採訪首站是澮水鎮河尾村古茶樹山，也是該縣最大的古茶樹群所在，海拔約1,900米，有超過1,000餘棵古茶樹。

雲霧山中出好茶。驅車沿盤山路蜿蜒而上，「穿越」來到茂密林海裏的世外茶山，伴隨着泉水的叮叮聲，一片老茶樹新芽迎春俏立。

家在茶山的穆乃桂是位「採摘老手」，全家人圍繞着銷往香港的茶葉，一年裏勤勤懇懇，日子過得和和睦睦。「今年春茶採比去年早了7到10天，這不，趁着天氣晴好，得抓紧摘下第一茬新芽呢！」她一邊說，一邊在沒有繩索防護的情況下，熟練地爬到五六米高的古茶樹上，「我一天工作7個小時，但只能採到20公斤左右新茶。」

「這不是慢，是重劍無鋒。」陪同的昌寧縣茶業發展中心副主任王洪斌笑着說。「古樹春茶可嬌貴了！慢工才能出細活，採得慢才能保護到古茶樹來年的枝丫生長。」穆乃桂說。

品控話事人的「秘方」：穿越和整合

新葉嫩芽被採下後，隨即送到茶源地所在的澮水初製工廠，往往第二天就被運到總部的精製工廠。香港文匯報記者隨同運送車輛前往精製工廠。進入這裏的人員，必須進行全方位的消毒。

茶葉會按老樹茶、有機茶、雨林茶等種類以及13個不同的茶源地廠精細分類，各自「歸檔」到55,000平方米的大倉儲中。它們將和倉庫之前存放着的幾千噸不同年份、地緣的茶，「秘密激活」拼配出不同的暢銷茶。

「作為香港絲襪奶茶的原料，CTC紅碎茶全部出自國際雨林聯盟RA認證的茶園。該認證是全球最嚴格的可持續農業認證。昌寧紅的認證面積、產量均居中國第一。」

董事長助理、品控部總監張祖意說：「我們還擁有1,000棵千年古茶樹及3萬餘棵百年古茶樹開發權。供港的普洱熟茶，就來自於雨林聯盟茶園和古茶樹的拼配製作。」

公司目前已建成世界一流的紅碎茶生產線7條，出品的CTC紅碎茶已列世界頂級水平。

普洱茶方面，則立足於創新的核心力量——空間加時間的跨時空拼配：空間上，12個初製廠建在茶園中，海拔、土壤、茶品、生態均不同。時間上，數千噸茶葉年份不同。



◆供港紅碎茶湯金黃油潤。

本身是金庸迷的張祖意說，55,000平方米的倉庫就如少林寺的「藏經閣」，其間各類型、產地的茶原料是琳琅滿目的武功秘籍，藉此，有了穿越和整合，就能孕育出武功絕世的「掃地僧」——通過拼配實現口感圓融交匯、香味層次迭進，創造出頂級且獨特風格的普洱茶。

品鑒師的「隱忍」：5年戒火鍋

在總部中心位置，有一個特殊的核心部門——審評室，它甚至擁有多個通道，能以最快時間去工廠各個區域。作為一名高級品鑒師，畢業於雲南農業大學的陳春英在這裏工作已經快5年了，她說，這樣做是為了確保從新茶來到的第一刻開始，便及時全程抽樣本進行品鑒。

陳春英說，每一次供港茶葉要出廠，大家總是戰戰兢兢，從茶葉來到的第一刻起，從雜質篩除到拼配製作各個環節，再到成品包裝出廠，我們都要從外形、香氣、滋味、湯色、液底等5個方面細細把控數十次，以確保品質。「老闆一再對部門說，香港市場沒有容錯空間。錯一次，海外市場就沒了。」

品鑒師需要保持敏銳的味覺與嗅覺。陳春英說：「為確保每一片供港茶葉的品質，為專注於每天五六次的茶品審評，我已有近5年時間沒有吃過一次火鍋了。」

去冬今春，當地未經歷極端天氣，加之2月份以來陽光充足，今年春茶品質和價格都較往年提升，採摘期能持續到5月中下旬。截至發稿時，昌寧縣已生產加工乾茶近3萬公斤，每公斤乾茶均價在85元（人民幣，下同）以上。

「春茶品質好，練就七十二絕技的掃地僧即將出世。今年第一茬春芽製成的優質茶葉成品，一定能裝箱於5月初送達香港。」張祖意說。

◆春茶萎凋工序。



◆張祖意說有了「時間+空間」拼配，則重劍出鞘。

◆穆乃桂攀至四五米高採摘古茶樹。



◆品鑒師陳春英5年未嘗辛辣味。



雲南昌寧位置圖



◆春意盎然，春茶已進入採摘季。

◆供港茶出自昌寧紅總部。

產品遠銷英美 供港系列獲獎

產品遠銷英美日韓等26個國家和地區的昌寧紅，尤為重視香港市場的銷售。昌寧紅副總裁莫銀燕說，香港是昌寧紅外銷的起點，早在2000年，昌寧紅的出口正是從香港市場起步。香港是一扇門，打開了，後面是廣闊的全球市場：全球五大茶葉公司，與昌寧紅合作的就有川寧（Twinings）、Orimi和聯合利華（Unilever）。「昌寧

紅」在國家地理雜誌紅茶品牌價值排行榜中以85.69億元位居中國第四、雲南第一。」

供港的CTC紅碎茶系列曾屢獲大獎，此前紅碎高檔二號曾膺「陸羽獎」。「目前，昌寧紅每年供港茶葉超過100噸，20多年來沒有一例差評。」莫銀燕說。

珍貴「古茶樹王」碗口粗長百年

昌寧縣曾評選出十大古茶樹，其中，一棵生長於澮水鎮沿江村寶家窪子的古茶樹奪得狀元。該樹位於海拔2,381米，樹高16.8米，樹齡千年以上，年產乾茶約28千克。

關於野生茶樹，王洪斌說，茶樹生長速度極慢，樹幹長至碗口大小也要超過百年時間。

由於單棵產量不高，物以稀為貴故價值不菲。香港文匯報記者在昌寧最大的古茶樹群中看到，數棵品相不錯

的古樹甚至有了自己的「身份證」。據介紹，這是海內外客商包租的證明，一年內，該樹的全部新生茶葉採摘後，將按需製成普洱茶、紅茶或者白茶寄送給對方，而即使只是百餘年樹齡的，包租費用最少的也高達每年近2萬元。

昌寧縣是中國首批四大優質茶基地，其中古茶樹面積4.9萬畝20餘萬株。

一杯「昌寧紅」顛覆記者紅茶印象

步入以巨大紅色茶碗造型的昌寧紅總部時，張祖意泡了一壺茶，閒談之間，喝了多年茶湯的香港文匯報記者，感受到醇厚回甘的茶味，又覺口感潤滑，杯底掛香。

一時摸不着頭腦，於是問道：「這是，普洱茶，還是紅茶？」

張祖意淺笑不語。

「有生普的勁道，又有紅茶的花果香，還不甘甜醇厚重。」香港文匯報記者一邊說一邊搖頭：「不像紅茶！」

「就是紅茶，取名龍騰滄江，還不是我們創新後最頂級的產品。」

張祖意話音未落，一旁的女茶師笑着搶話說：「卻是我們自己很喜歡的一款茶呢。」

張祖意說，昌寧紅的理念是匠心智造，卻不拘泥。「我們沒有條條框框，想怎麼做就怎麼做，味道好就是好茶。」目前，昌寧紅擁有45項發明和專利。獨創的新工藝，使產品在滋味、口感和湯色上與其他品牌形成了鮮明的差異化和獨特性。

千年茶鄉雲南昌寧

產地

- ◆位於北緯24度世界著名「黃金茶線」
- ◆瀾滄江流域中上游，土壤礦物豐富，生長的大葉種茶成分多樣，能做出各類極品茶
- ◆年日照2,282小時，年霧單日起100天，雲南之最

昌寧紅茶園

- ◆從海拔1,650米到2,100米，落差梯次建有13個源頭初製廠
- ◆老樹茶：1,000棵千年及3萬餘棵百年古茶樹，氨基酸、咖啡鹼等含量豐富，茶葉纖維含量低
- ◆生態茶：國際雨林聯盟RA認證29,800畝，中國第一
- ◆有機茶：歐盟、美國有機認證3,700畝

製茶工序

1. 初製
 - ◆紅碎茶為萎凋、揉切、發酵、乾燥四道工序
 - ◆普洱熟茶為開涼、殺青（炒茶）、揉捻、曬青
2. 精製
 - ◆七位製茶大師親自監製
 - ◆紅碎茶需要篩分、風選、揀別、拼配、勻堆、拼合工藝
 - ◆普洱熟茶需渥堆發酵、出堆、乾燥、分級，然後糅合種類、茶源地、年份茶拼配，實現口感交匯、層次迭進
3. 最後製餅
 - ◆整形出品，裝箱

◆55,000平方米的倉儲空間存放着幾千噸不同年份的茶。

