



日照是三大海岸绿茶城市之一。关注日照绿茶发展现状,解读市场动态和发展利弊,本报专栏“绿茶馆”栏目开张了。我们将用新鲜资讯和权威说法,解读日照绿茶做大做强的发展之路,提供理性的绿茶消费引导。
我们将用笔和镜头,记录日照绿茶的点滴。您若有关于日照绿茶的新闻线索,可拨打15898995273与我沟通。
(主持人:李清)



产量虽大增,质量参差不齐致产业发展遇瓶颈

日照红茶统一标准,啥时能出台

本报记者 李清

2013年是日照红茶发展的第四年,产量也逐年大增,今年仅六月中旬以来产量,就接近2012年全年的红茶产量。日照红茶正逐渐成为江北名品茶之一。

不过,日照红茶的制作工艺并没有统一标准,参差不齐的质量制约着日照红茶的发展。业内人士表示,出台正规的统一日照红茶标准迫在眉睫。

红茶原料优于绿茶 产量销量大步提升

自五月初春茶上市以来,每天上午9点至下午三点,来自巨峰镇薄家口村及周边近20个自然村的数百名茶农,都会来到薄家口鲜叶交易市场售卖自己新采的鲜叶。

7月17日上午9点半,记者在薄家口鲜叶交易市场采访了多个茶贩后,发现多数茶贩今年制作的红茶比去年同期增加了不少。一位陈姓茶贩表示,他们每人收购300斤至600斤茶叶,在做绿茶的同时,也做红茶。自六月中旬开始制作红茶以来,其生产的茶叶总量比去年全年的总量还要多,他们主要生产批发价格

在40元-80元/斤的红茶。另一位茶贩说,标价为40元、80元、100元、130元一斤的红茶他们都生产,其中光80元/斤的红茶的产量到现在已超过了200斤,去年这个档次的红茶截止同期只炒制了100斤。

据介绍,制作红茶需要的原料往往比同期的绿茶要好一些。现在多是一芽一叶或一芽二三叶的鲜叶。

来自日照东辰茶叶批发市场和各个高中低档茶叶专卖店的调查显示,日照红茶在过去三年内的销量直线上升。

资金及制作场地受限 茶商不愿买专业设备

7月17日11点,记者在薄家口

村附近采访了当地三家红茶生产加工点。在三个每天加工红茶成品数量不超过百斤的小型作坊中,红茶发酵和萎调工艺多延续以往的土办法。其中诸如揉捻、烘干等程序多与绿茶加工使用同一套机器。并且红茶加工中独有的萎调机、发酵机等设备配备很少。

一位不愿透露姓名的茶叶生产商说,他们从2009年开始生产加工红茶,到今年为止已经4年了。红茶销量逐年增加。即便如此,与巨大的绿茶销量相比,红茶的产量尚未形成规模。记者在其茶叶生产作坊里看到,院内摊晾的绿茶鲜叶成片,而萎调的红茶鲜叶只有绿茶鲜叶的四分之一。茶商拿起一个能够将叶柄对折未断的叶柄告诉记者,经过近十个小时的萎调,这些用于红茶加工的鲜叶才可以进入下一步程序,而用到相关生产设备,可以省一半时间,但他们没有能力购进成套的萎调机和鼓风机、空调设备,也没有多余的场地。

他说:“一台红茶发酵机器至少需要数十万元,就目前红茶的生产营收,购买机器并不划

算。”为此,他们只能将揉捻后的鲜叶放在容器中用湿漉的龙布覆盖,以达到红茶发酵的湿度和温度要求。为了有效及时控制发酵温度和湿度,发酵期间厂房内不能离人,有专门的工人每隔一个小时翻一遍鲜叶和给龙布加水。这种效率较低,全凭经验不好把控温度,无法达到品质恒定的加工模式,不但效率低下,而且制约着红茶的质量。

随后,记者在其他近10家作坊采访时发现,很多茶商的加工技术并不一致。有的发酵温度控制在30℃左右,而有的则设定在34℃左右。发酵时间、揉捻时间和程度等参数非但没有统一的标准,而且差别较大。这样制作出的红茶口感也多有不同。

业内人士盼望 出台统一标准

一位薄姓的茶商表示,他们的技术来源途径多有不同。他是在一位济南客户建议下开始做红茶的,这位客户给他介绍了全套的操作流程。回日照后,他凭多年的绿茶加工经验,依据客户

要求,自己摸索制作出了第一批红茶。截至目前,虽已累计生产超过千斤,但他依然对红茶的生产加工流程中的具体标准模棱两可。

对此,日照茶叶研究所的工作人员介绍,日照红茶的制作工艺从福建正山小种的生产工艺发展而来。在此基础上,日照红茶的加工工艺经过了一定的改良和演变。不过日照红茶并没有统一的行业标准,具体标准的制定还需要一定时间的摸索。

从事茶叶生产加工18年之久的申师傅说,日照红茶没有保证的行业标准,在一定程度上使得日照红茶的茶叶品质无法统一,这也不利于日照红茶的推广。

对此,从事红茶加工的薄先生说:“我们作为最底层的茶叶加工厂家,迫切希望能够有统一的标准培训。告诉我们什么样的标准能够制作出最为标准的日照红茶。在增进我们的茶叶品质的同时,也能够使我们联合起来,一起走出日照市场,形成行业联合。”



萎调工序是将鲜叶充分地跟空气接触以便失水。



揉捻过后的茶叶已经呈现出红褐色。



红茶制作的解块工序。



红茶比绿茶少了杀青过程,所以揉捻时水分会比较足。

摸索前进中的日照红茶

本报记者探访红茶制作流程

文/本报记者 李清 片/本报记者 刘涛

从每年的六月中下旬开始,便进入了日照红茶的生产期。自2009年以来,日照红茶市场从无到有逐渐广开销路,受到社会各界的喜爱。

7月15日,记者走进一家大型茶企,看看他们是怎么生产红茶的。

7月15日,记者来到淞晨茶业有限公司,探访了红茶的制作流程。

据了解,日照淞晨茶业有限公司成立于2006年3月,拥有五百余亩土地的有机茶叶种植园。

1 萎调:使口感更纯正

11点,记者来到红茶制作车间。走进车间,四排巨大的萎调机摆在装有吊扇和鼓风机的车间内,紧靠着茶叶生产车间。

当天刚采集回来的500多斤鲜叶摊晾在萎调机上,已经有两三个小时之久。车间内的申师傅介绍,由于红茶的生产工艺要求,萎调过程代替了制作绿茶的摊晾,经过这道过程鲜叶要省去40%的水分。而制作绿茶只需要省去20%的水

分。同时,萎调过程能够带走鲜叶原有的青草气味,使制作后的红茶口感更加纯正。

经过两个小时的摊晾,鲜叶被均匀摊开,水分蒸发的过程加快了。而四架鼓风机将原本需要十几个小时的萎调过程缩短了一半时间。

2 揉捻:需走三种力道

进入生产车间后,师傅们将萎调后的鲜叶直接放进揉捻机内,用手动阀门控制着揉捻的压力。申师傅指着一架揉捻桶直径为55公分的揉捻机介绍,这种大小的机器一般需要一次性揉捻30公斤左右的鲜叶一个小时。当然根据鲜叶的老嫩和粗细程度,揉捻的时间需要适量调整。

据现场的师傅介绍,一般揉捻过程的力道被设定为先轻后重再轻的节奏。先轻度揉捻是为了防止生分含量尚多的鲜叶被碾碎,等碾到一定程度在加重力道则是为了加重汁液的溢出。而最后为了让细胞被破坏的鲜叶重新吸收汁液辅助发酵而放松揉捻压力。申师傅说,这样的力道把握经验时他们长期以来实践总结出的结果,各生产厂家并没有统一标准,多数根据操作师傅的经验而定,这也使得各家的红茶因此有了差别。

经过一个小时的揉捻,白绿色的汁液溢出,与细胞被破坏的鲜叶一起凝成了巨大的叶块从揉捻机下面的出口排出。工人师傅们将这些凝在一起的鲜叶小心地放进进块机里,被分散开的鲜叶沾着被揉捻出的汁液落进发酵筐内。

申师傅介绍,之所以将揉捻的鲜叶解块,是为了使鲜叶增加与空气的接触面积,加剧氧化。在此过程中,鲜叶已经有部分开始变红了,这是发酵的开始。

3 发酵:摸索着往前走

待解块后,整理平整的鲜叶装在发酵筐内被放进了发酵机。通过机器上的数字设定,温度为28℃,湿度为85%,时间为四个小时的发酵过程开始了。

申师傅还介绍,发酵机器的运用还是近几年的事情,原来生产红茶他们很大程度上都依赖手工。原来他们会将一筐筐揉捻后鲜叶盖上湿布放到温度设有空调和鼓风机的发酵室,通过个湿布撒水和控制鲜叶厚度来调解发酵过程。厚度与湿度的把握他们经过了很多次实验,虽然从业近20年了,但是接触红茶生产时间并不长。申师傅与同事一遍遍摸索红茶的制作工艺才有了今天的成果。



对红茶进行发酵工序。



茶叶技师进行茶叶炒制。



经过提香工序完成后的红茶。

加强会计基础管理

近日,国网莱西市供电公司组织开展会计基础管理复查工作,进一步规范会计行为,加强对会计基础工作的管理,提高会计信息质量和会计管理水平。(杨芳)

开展电价专项稽查活动

为不断提高营销精细化、规范化管理水平,近日,国网莱西市供电公司组织专业人员采取现场突击抽查与客户复核相结合的方式开展了电价专项稽查活动。(温英杰)

扎实开展道德讲堂活动

为深入推进道德讲堂建设,国网山东莱西市供电公司将端午、重阳、中秋等民族传统节日引入道德讲堂,通过静心、宣誓等庄重、严肃的规程,开展切实有效员工思想道德教育。(赵秀海)

开展“安全用电,快乐暑假”活动

国网山东莱西市供电公司组织彩虹共产党员服务队赶在学校放假前夕,深入中小、小学校开展“安全用电,快乐暑假”的活动,增强孩子们的安全用电、节约用电意识,避免暑假期间触电事件的发生。(张仁强)

开展防汛应急演练

7月17日,国网莱西市供电公司组织了防汛应急物资保障演习,不断提升员工应急水平和现场处置能力,不断加强汛期各项防汛保障措施,切实提高应急抢险保障效率。(刘文龙)