

莱芜齐鲁干烘茶产业可持续发展初探

王萍 苗贺

临沂大学 山东临沂 276000

DOI: 10.12238/jief.v6i11.11155

[摘要] 山东省文化底蕴深厚, 其中齐鲁茶文化更是历史悠久, 先秦时期的史料中便已有吃茶饮茶的相关记载。莱芜老干烘茶作为山东茶文化的重要一环, 具有厚重的历史积淀以及独特的文化与经济价值。文章旨在理清莱芜干烘茶发展脉络的基础上, 结合其制作工艺和品质特征, 深挖莱芜齐鲁干烘的当代文化及经济意义, 对其未来品牌化、产业化创新发展提出建议。

[关键词] 齐鲁干烘; 茶文化; 文化品牌

The sustainable development of Laiwu Qilu dry baked tea industry

Wang Ping Miao He

Linyi University, Linyi, Shandong 276000

[Abstract] Shandong province has a profound cultural heritage, among which the tea culture of Qilu has a long history. There have been related records of eating tea and drinking tea in the historical materials of the pre-Qin period. As an important part of Shandong tea culture, Laiwu laogan baked tea has profound historical accumulation and unique cultural and economic value. The article aims to clarify the development of Laiwu dry baking tea, combined with its production technology and quality characteristics, dig into the contemporary cultural and economic significance of Laiwu Qilu dry drying, and put forward suggestions for its future branding, industrialization innovation and development.

[Key words] Qilu dry drying; tea culture; cultural brand

作为一个文化底蕴深厚、人口数量众多的大省, 山东省不仅衍生出了以鲁菜为代表的独具特色的饮食文化, 而且还诞生了历史悠久的齐鲁茶文化。山东的茶文化历史悠久, 向上可追溯至先秦时期。至唐代, 饮茶已在民间盛行, 并持续绵延至今。莱芜齐鲁干烘茶作为山东地区颇具特色的茶叶品种, 有着深厚的历史底蕴和独特的文化及经济价值, 但目前就莱芜齐鲁干烘茶的价值尚未得到充分深入挖掘, 缺乏系统化、专门化的研究。通过查阅文献和实地探访, 研究莱芜老干烘茶并深入挖掘其所代表的茶文化意义, 对丰富中国茶文化体系, 推动区域特色产业发展的有一定的积极作用。

一、莱芜齐鲁干烘茶历史溯源

(一) 起源背景探究

老干烘又名“黄大茶”, 原产于安徽省霍山、六安一带, 明朝时期两地间商贸往来频繁, 所盛产的黄大茶也远销山东。《霍山县志》就记有“远销山西、山东、张家口和东北一带。”莱芜位于山东鲁中腹地, 是古代重要的商品集散地之一, 是明清时期茶叶自安徽运往鲁北地区以及周围其他地方的必经地, 那时候商贩往来经营者众多, 逐渐演变成了安徽黄大茶的重要

中转地和集散地。

(二) 名称更迭历程

莱芜老干烘与其原产地安徽等地称呼一致, 也是“黄大茶”, 盖因此茶外形而得名。采摘时多选取茶树的粗枝大叶, 叶片大, 茶梗长, 又名“大叶茶”。烘焙后颜色由嫩黄到棕色不等, 在冲泡之时茶汤呈深黄偏褐色, 香气浓郁, 有一股糊香味道, 故名曰“黄大茶”。

在莱芜等山东地带称其为“老干烘”, 这个名称的由来还跟一个故事有关。据说莱芜人吕清梅看贩茶获利高, 便想去安徽贩茶, 但首次就出师不利。茶叶运回后恰逢连阴雨天, 茶叶开始返潮, 长此下去必定会发霉变质, 于是他急中生智利用烘干技艺, 把茶叶用木炭烘焙保持干燥, 天晴时再去售卖。因茶叶经过二次烘焙, 散发出特殊的焦香, 客人纷纷叫好, 以为是新的品种, 便问是什么茶, 吕清梅便回答“老干烘”。“老干烘”的名称便由此而来。

后来, 吕家后代逐渐完善烘焙技艺, 周围茶商也纷纷上门学艺, 从此安徽的“黄大茶”在莱芜就变成了“莱芜老干烘”。周边茶商由于从莱芜进货, 所以“莱芜老干烘”便逐步闻名齐

鲁大地。清朝时甚至还曾上贡朝廷,故有“齐鲁干烘”的美名。2001年,老干烘非遗传承人承前启后,改进技艺,树立品牌,把“莱芜老干烘”正式更名为“齐鲁干烘”。

二、莱芜齐鲁干烘的制作工艺

莱芜齐鲁干烘的制作工艺主要包括萎凋、杀青、揉捻、闷黄、烘焙五道工序。

(一) 萎凋工序

把已刚采摘的鲜叶均匀的摊放至纱网上,通过静置的方式使茶叶散发部分水分。其时间越长,茶香浓度越高。

(二) 杀青工序

通过高温把茶叶中的水分二次吸取一部分,用高温破坏鲜叶中酶活性,为后期的烘焙及揉捻工序打下良好基础。

(三) 揉捻工序

揉捻的主要作用是塑造茶叶外形、破坏叶细胞以利于果胶和蛋白充分揉到叶子表面。干燥温度 110-130℃、时间 45-60 分钟。

(四) 闷黄工序

此工序通过控制温度和湿度,使得茶叶中的物质发生水解,生出大量茶黄素、可溶性糖、消化酶。精致或蒸压成型等多道工序而成,颜色乌润油亮,香气浓郁,滋味醇和,回甘持久。

(五) 烘焙工序

1. 初烘

原料茶利用烘干机进行初烘,温度应控制在 110℃-120℃,时间 10-15 分钟,烘制后含水量应控制在 70%-80%,叶条基本干硬,嫩茎稍软为宜。

2. 渥堆

在摊凉台将茶叶渥堆,促使茶坯在水热作用下进行自动氧化反应。

3. 复烘

渥堆后的茶叶再次投入烘干机,温度应控制在 75℃-90℃,时间 20-40 分钟,水分充分挥发,手捻至粉末状即可。

4. 足火

摊凉 30-40 分钟后,进入烘焙机,温度应控制在 80℃-95℃,时间应控制在 15-20 分钟,使其含水率达到 4%-6%即可。

5. 拉老火

经足火后的茶叶入烘笼,烘笼在炭火上烘焙 10 秒,即拾下翻茶,依次边烘边翻,每笼茶叶应烘翻 60 次,烘至叶片油润带霜下烘摊凉即可。

正因老一辈人的不断打磨传承,莱芜老干烘茶制作工艺入选了 2016 年山东省省级非遗项目。老干烘茶既传承了干烘茶几百年来制作技艺,又创新融合发展,实现从纯手工炒制到机械化制作。不仅形成了莱芜老干烘的独特制作标准,保证了其品质的传承和独特的口感,同时作为一项非遗品牌,也有利于其打造品牌特征,丰富品牌内涵,进而也进一步拓宽了其发展路径。

三、莱芜齐鲁干烘的品质特征

(一) 外形、汤色、香气特征

老干烘茶,茶叶叶大,多梗,多由茶树的粗枝大叶制作而成。炒制后呈深褐色,叶片以紧密、匀整、均净、乌润为最佳。其色、香、味独特,用热水冲泡之后茶汤呈橙黄清澈或深黄带褐色,散发浓烈的糊香气味。

(二) 滋味口感特点解读

老干烘茶性和不寒,回味甘醇悠长,多次冲泡后,茶叶条索紧致,汤色橙红透亮。它结合了山东人高盐、高脂的饮食习惯,可以解咸养胃助消化,被亲切地成为“鲁菜伴侣”。在众多茶叶种类中,其以普通廉价为独特优势,深受百姓青睐。其口感苦中带涩,夏天败火解渴最为过瘾。在实地访谈中发现,老干烘茶深受莱芜当地人的喜爱,不论贫富都喜好此茶。老干烘茶自古便是齐鲁大地特别是莱芜地区人们喜爱的饮品之一,亦是人们走亲访友的馈赠佳品。《莱芜市志 商业服务业》中则记载:“县明饮茶在莱芜民间十分普遍,品种则主要是‘干烘茶’。”可见当时老干烘已经成为莱芜人民的日常饮品。调查发现现在的莱芜老干烘依旧是莱芜人民的口粮茶,其销售范围不仅是莱芜地区,也覆盖了莱芜周围的大部分山东地区。同时齐鲁干烘依托便利的物流运输,也已经销往全国各地,在全国各地找到了喜其口味的受众。

四、莱芜齐鲁干烘的文化内涵

(一) 民俗文化中的体现与意义

在莱芜当地,以茶为礼的风俗延续至今,老干烘茶历来深受莱芜人民的喜爱。莱芜干烘不仅是生活必需品,还具有社会交往的意义。根据不同的生活场景需要,逐渐演变出来了迎客茶、提亲茶、求助茶、道歉茶、建房茶、感谢茶等各异茶名。在这些情景中,人们的首选就是齐鲁干烘,成为日常迎来送往中的“硬通货”之一。而且在一些重要节日祭祀仪式中,莱芜干烘也是茶品首选,比如春节、中元节的祭祀桌上必备一壶老干烘茶,祖祖辈辈都爱喝的老干烘茶也成为祭祀礼仪中的必要一环。老干烘茶成为了莱芜人代代相传的印证,同时也是莱芜优秀传统文化的载体之一。

(二) 精神文化象征解读

在实地探访过程中我们发现,莱芜人在家中有访客到来时必会下一壶茶来热情招待。到受访人家中时,受访人总会抓一把老干烘茶放进茶壶中用热水冲泡,空气中弥漫着茶香四溢的淡淡甜味。当问及为何要放一大把茶叶时,受访人解释说:“老干烘茶放少了没有醇厚浓酽的口感,故莱芜人又称其为‘大把抓’。”从访谈中我们可以深切感受到齐鲁干烘茶所蕴含的莱芜人乃至山东人朴实、憨厚、坚韧、热情好客等精神品质。人情如茶香,老干烘代表的不仅是莱芜地区的一类文化,更是莱芜人的一种精气神。

五、莱芜齐鲁干烘的产业现状

(一) 种植与生产规模概况

莱芜曾传说有几百年的古茶树,但由于年代久远,没有文

字记载和遗迹,已无从考察。但从1968年以后,莱芜响应党中央毛主席“南茶北引”的号召,从老干烘的原产地安徽引进茶树,在高庄等几个公社进行试点,其中种植规模最大的就是高庄公社,后来又不断的整治和引进了优良茶种。在2013年“山东五福茶业公司”落户莲花山张家庄村,新一轮“南茶北引”工程实施,从安徽引进茶叶良种,在莲花山建设开发了“齐鲁干烘千亩生态示范园”,面积达到了2000亩。至2023年,已建成山东省最大的万亩集中联片茶叶生态旅游观光盛地。

(二) 品牌建设与市场影响力分析

现今老干烘茶最知名的是五福茶业有限公司旗下的“齐鲁干烘”品牌,其创始人是齐鲁干烘茶制作技艺第六代传承人。其知名度较高,特别是在以莱芜区为核心的山东省省内,在其周围是一款普及度较高,适合人民大众口味的茶叶品种,也是莱芜当地饭店宾馆等的招待用茶。在国内其他地区则知名度较低,与西湖龙井、安溪铁观音等知名大品牌相比,影响极为有限。但随着网络电商的发展,齐鲁干烘在国内的影响力也已不断上升。

其产品定位为“具有独特工艺和口感的特色茶叶”,强调了其传统的制作工艺、醇厚的口感和独特的老火香,以品质取胜。其中五福茶业更是以传统非遗技艺在众多品牌中拔得头筹。其不仅价格亲民面向群众,也有高端定制满足礼品市场和部分追求高品质的消费者。部分品牌注重包装设计,融入山东特色元素,如泰山等文化符号,或者体现传统工艺的图案,使包装具有较高的辨识度和厚重的文化感。

(三) 市场营销策略与渠道拓展

目前齐鲁干烘采用的市场营销策略,包括线下专卖店、线下门店代销、入驻抖音等主流新媒体平台,通过抖音短视频推广、抖音直播带货等线上模式、也有线上线下相结合等等。除此外,参加非遗展览会、茶博会、灯会、农产品展销会等方式,让更多的人了解莱芜齐鲁干烘,有利于助推品牌向省外拓展,提高知名度。

(四) 产业融合发展态势

莱芜齐鲁干烘品牌现在已经成为莱芜文旅品牌之一,代表莱芜非遗推广莱芜文化。现今“五福茶业”立足莱芜区莲花山3A级景区的自然优势、旅游资源、文化资源等融合创新发展,以非物质文化遗产齐鲁干烘茶特色产业优势为突破,坚持“经营园区化、园区设施化、管理企业化、生产标准化、产品品牌化”,高标准规划建设了集茶叶种、产、销、茶知识科普、旅游观光、休闲体验、非遗传承于一体的莲花山“齐鲁干烘”生态示范园。

成立莲花山云雾茶叶种植专业合作社,积极发展“公司+合作社+基地+农户”模式,辐射带动周边村庄发展,已带动万余户村民增收致富。并专门规划3.3公顷的“扶贫茶园”,吸纳贫困人口在茶园务工。通过农民土地入股、进企务工等方式,使土地在企业产生更大效益,农民收入大幅提高,实现了“企业发展、农民增收”的共赢模式。

六、莱芜齐鲁干烘的发展策略与展望

(一) 品牌建设与提升策略

莱芜齐鲁干烘茶未来要不断完善改进生产工艺,深入挖掘品牌文化内涵。结合莱芜地域文化特色打造独特的品牌故事、品牌形象标识,制作特色包装提升产品辨识度。加强品牌宣传推广力度,通过广告投放、社交媒体营销、参与大型茶文化活动等多种方式,提升品牌知名度和美誉度。

(二) 市场拓展与营销创新思路

依托莲花山风景区线下销售和推广,结合新媒体网络平台,宣传莱芜老干烘茶文化,让更多人了解老干烘。此外还可以在莲花山景区进行非遗特色展演等方式,让更多人了解茶文化的同时了解茶叶制作技艺。立足莱芜特色,结合莱芜齐鲁干烘的文化内涵,生产相关茶特色文创,通过文创销售带动茶叶销售。生产一些年轻人喜闻乐见的文创产品,培养年轻一代的干烘受众。

七、结语

莱芜老干烘在山东境内已经有几百年的发展历史,其品质上乘口感醇厚,贴合了山东人的饮食习惯,并历久弥新,至今仍备受山东人喜爱,说明其生命力依旧顽强。而且作为山东省省级非遗技艺之一,其文化内涵丰富,在民俗等方面也有其独特意义。当前齐鲁干烘顺应时代潮流,融合创新发展,其产业发展情况良好,已经探寻出了一条适合莱芜干烘发展的新道路和新模式。后续应加强与其他特色茶类互鉴,持续探究产业融合新模式,拓宽营销渠道,提高其国内知名度。同时通过发展特色文创等手段,积极培养并吸引年轻一代受众,为老干烘文化的代代相传以及产业化可持续健康发展,提供后备力量。

[参考文献]

- [1]何丽波,李馨雨,李细归.中国茶叶生产格局变迁及其影响因素研究[J].地域研究与开发,2024年第4期。
 - [2]荆奥棋.互联网时代茶叶电商模式的发展创新研究[J].福建茶叶,2022年第6期。
 - [3]张说.互联网金融视域下茶叶企业市场竞争力存在的问题与建议[J].福建茶叶,2021年第4期。
 - [4]田金全.茶叶标准化生产问答[M].西安:陕西科学技术出版社,2021年。
 - [5]宋宝安主编.茶叶产业发展实用指南[M].贵阳:贵州人民出版社,2021年。
 - [6]李桂芹,郝晓然.传承工艺 打造品牌——莱芜“齐鲁干烘”发展历程[J].农业知识,2017年第26期。
- 作者简介:王萍(1981.3-),女,汉族,山东莱芜人,博士,副教授,研究方向:文化产业、社会文化史;
苗贺(2003.12-),女,汉族,山东青岛人,本科在读,研究方向:文化产业、社会文化史。
- 基金项目:本文为2024年临沂大学大学生创新训练项目“茗香寻古——新时代茶文化创新发展”(编号:X202410452206)项目成果。