

茶人任建忠：执着与坚守，只为吕梁山上有好茶

□ 文/图 本报记者 王耀

六代传承

好茶藏云间



在人们的印象中，只有南方省份才生产茶叶，北方几乎没有茶树，吕梁山本土茶叶更是很少有人知道。实际是吕梁山上人们从事采茶制茶也有很长一段历史了，光绪十一年“离石小曲”也有“八月采茶茶成堆，汾洲城里小车推，载花务柳奶娃娃，九蒸九晒晒干茶”的记载。这种野生茶学名叫黑午茶，也叫冻绿叶茶。而其中，离石区有一款“北眉红茶”，被众多喝茶爱好者们争相追捧，这款茶的创始人就是任建忠。

任建忠，今年60岁，吕梁市离石区吴城镇下三交村人，他祖上一直都从事采茶制茶，到他这里已经是第六代了，他的制茶技艺非常高超，他在祖母传授的制茶古方的基础上经过10多年不断尝试迭代，终于研制出自己的茶叶品牌——“北眉红茶”。

近日记者采访了任建忠，探寻他和茶叶之间的“缘分”和故事。

刚开始，任建忠被人们所熟知却不是因为茶，而是民歌——“离石小曲”，他是一位“离石小曲”非物质文化遗产传承人。在吕梁，自古就有“东(汾阳)秧歌，西(临县)道情，小曲(弹唱)出在离石城”之说。离石小曲里这样传唱：“吴城山里有野茶，年年开白花；吴起品过都说美，秦军不上马”“要吃好的咱没拉，金银花花大叶茶……”。

“大叶茶”就是“北眉红茶”的前身，任建忠家的传统手工制茶技艺代代相传。当时，任奶奶的茶技很好，但是小时候的任建忠虽然早已对“大叶茶”这3个字耳熟能详，但他刚开始是看不到制茶过程的。因为祖上有规定：制茶技艺传女不传男，此“女”非“女儿”，而是指儿媳。按照祖规，自是传给任建忠母亲的，但只奈任母并不乐意做此营生，又正值任建忠当时并未缔结连理，所以弥留之际的任奶奶只好用尽了她全部的气力把做茶的茶技传授给了任建忠。于是，任建忠怀揣着沉甸甸的嘱托，自那日起开始走上了制茶路，从此一发不可收。

大叶茶茶味陈香醇厚，会让人对它产生翻肠搅肚的念想。小的时候，尽管自家卖茶，但条件受限，任建忠只会屡屡趁大人不注意时才可以偷喝一杯。那感觉沁人心脾，回味无穷，至今蹑手蹑脚偷茶喝的情景历历在目。

从小浸润在茶叶味道中的任建忠，注定了与茶叶有一份“不解之缘”。童年的他经常跟着奶奶到黄栌岭采茶。

任奶奶管茶叫“大叶茶”，据她老人家讲，他们祖上五代都在经营着茶的行当，到了任建忠这代是第六代。祖辈中女士均是平遥人，后因做生意，来到了当时红火热闹的官道——吴城镇黄栌岭附近的岭底村，并在此开了茶铺，做着茶叶的营生。

关于黄栌岭，《汾州府志》云：“汾阳县西六十里曰‘黄栌关’”，指的就是这里。岭上灌木丛生，就是人们所说的黄栌，黄栌岭是吕梁山境内沿线从南到北许多岭中最巍峨的大岭。明弘治《黄栌岭碑》云：“黄栌岭，高峻莫及，岩石险阻，其路通宁夏三边，紧接四川之径，凡羁邮传命，商贾往来，舍此路概无他通也。”因而从汉晋直到元明清，历代都在此设关戍守。现在岭上还有北齐文宣帝高洋为防山胡东袭而由此至岢岚修筑的长城，以及孟良寨、王墓洼、六郎庙、刘渊赛马场等遗迹。在历史的典故中，强秦灭赵的北路军也是经这里东进的。由此足见黄栌岭曾经的繁华。也能想象到祖上茶铺的红火。每踏上黄栌岭时，依稀的似乎可以看到，驼铃阵阵，商贾往来络绎不绝。

“北眉红茶”的原料学名为冻绿叶，别名“黑午茶”，具有高山茶的典型特征，富含黄酮4.2%，比同类茶高一倍多，比普通茶高几十倍。茶性温和，不仅具有很好的暖胃效果，而且茶香四溢，口感更佳，喝起来是一种美妙的享受！吴城属高原地貌，属半湿润、半干旱地区，野生古茶树便是在这高山云雾中孕育生长的。离石几十万亩的野生茶林均在海拔1500米之上，日照充足，雨水充分，是吕梁山难得的瑰宝，“北眉红茶”的原料可谓得天独厚。

精益求精

十年“磨”一茶

“北眉红茶制作技艺”属于纯手工制作，传统工艺制茶，无任何色素添加，是一种古老饮品制作技艺。从接手制茶至今，任建忠摸索和研究了10余年，在奶奶的制茶古方的基础上自己不断探索、反复尝试，克服重重困难，外出学习取经。功夫不负有心人，终于在坚持到10年的时候，具有焦糖口感、味道回甘的“新茶”横空出世。2019年任建忠将自己制作的“大叶茶”做了国家级的茶鉴定，并且为她取了一个非常好听的名字——“北眉红茶”。任建忠认为，茶大多出自南方，尤其是眉茶更是茶中珍品，而他的红茶，却单单



红茶成品

生于北地，茶叶却如北方士女之秀眉，虽不及南方士女秀眉条索纤细，但却别有韵味，故而得名。

过去，此茶的工艺有采茶、杀青、晾晒、揉捻等多达十三道工序。到了现在，经过任建忠10年的探究，制茶工序有了九蒸九晒等更为讲究的做法，程序已多达二十余道。

要做出“北眉红茶”现在的茶品，这二十几道工序一道也不能省。制茶是个精细活，掺不得半点假，偷不得半点闲，否则就是前功尽弃。制茶也绝对是个真功夫，即使手把手教你，也未必能做出如意的茶，不只是步骤，每道工序间的顺序，每道工序实施时的时间度的把控，火候的拿捏，这都是十多年的时间一次又一次的试炼出来的。

“北眉红茶”的茶形为螺状呈黑色，叶带金花，色泽鲜艳。不添加任何香料、色素，纯手工制作，可泡，可煮，汤如琥珀，色泽光润，味道陈香醇厚，且带有浓郁的松香，此茶冲泡后，异香扑鼻，乘热细啜，满口生香，喉底回甘，称得上七泡有余香。

工匠精神

匠心做好茶

采摘茶叶是制茶环节中非常重要的一环，为此记者专程陪同任建忠夫妻前往黄栌岭山上体验了一把采茶。

“采摘茶叶时，眼要尖，心要细，手要快。采下的芽叶轻放于背篓之中，要达到嫩、细、匀、整、净。”任建忠一边采摘新鲜茶叶一边对记者说。

对于“匠心”，他有着自己的一份坚守。

多年来，他一直对“北眉红茶”的采摘有着严格的要求，“北眉红茶”的采摘时间和次数都是有讲究的。采摘时，要求不采蒂梗，不采鲜叶，特优珍品茶更是只采芽苞。

做了半辈子茶，与茶结下了深厚感情的任建忠，对如何做一杯好茶，他说最多的就是两个字——用心。

“手工制茶人追求的就是用心，

每一个制茶阶段都承载着制茶人的心血，采摘阶段更是如此。”他说，只有严格要求人工采摘标准，才能对得起极品北眉红茶“一芽一叶”的要求。

在现代工业的流水线生产背景下，对讲究品茶的人而言，想要喝到一杯匠心制作的好茶越来越显得珍贵。

“一杯好的‘北眉红茶’，需要制茶人怀揣着‘匠人精神’。”一谈起茶叶，任建忠的话匣子就收不住了，“从茶青采摘，到发酵、烘焙，每一个步骤都需要精益求精。”

光说还不过瘾，还要拉着记者到制茶作坊里体验炒茶。只见他手持竹扫帚在锅中上翻下炒，茶青在锅里起舞，片片飞起，又片片落下，一时间茶香四溢。

“手工炒茶，工艺繁琐，但只有炒制技艺功夫了得的炒茶师，才能

炒出色、香、味、形俱佳的“北眉红茶”，这一点机器无法取代。”任建忠认为，对于制茶人来说，手工有它的意义在，“用双手与茶叶接触做出的茶，带过手掌温度，凝聚了手工制茶人的心血，更具有‘灵魂’。”

“纯手工技艺是老祖宗传承下来的，我们不仅不能丢，更要继续发扬传给下一代。”如今，在任建忠的眼中，手工传统制茶已然是一种传承与情怀。

采访间，任建忠的妻子泡了一杯茶招待记者。只见眼前的这杯“北眉红茶”中，微卷的黑色叶片在水中缓缓舒展，游动，变幻，其动作之轻柔、曼妙，恰如一段优雅的“水中芭蕾”。那透着褐红色的颜色，那满溢着焦糖的香气，让人忍不住轻轻地抿一口，唇齿间瞬间清新起来。

采访结束，眼前这杯红茶的香气，依然氤氲在周围。

记者 手记

采访任建忠，是在离石区前瓦一巷冯家沟的一个制茶作坊里进行的。任建忠衣着朴素，真诚稳重。我们坐在一起聊茶叶，聊过往。他不炫耀，不自傲，说话低缓，始终觉得自己就是一个普通的制茶师，所做的一切只为了制出更好的茶。这也许是真的匠人该有的精神内核。从儿时奶奶传给他制茶技艺开始，任建忠和“北眉红茶”相依相伴了38年。制茶对他而言，不仅是一门技艺，更是一种情怀和缘分。“北眉红茶”，正是因为有了任建忠这样执着、专一、认真的人，才有了醇香的口感，走进了更多人的心中。

任建忠夫妻上山采茶

合肥：『慧』种田省工增产还增收

新华社合肥电（记者 陈尚营、徐欣涛）在安徽省合肥市长丰县陶楼镇鑫斌家庭农场，种粮大户罗发新在控制室内，通过田间高清摄像头传输回来的实时画面，观测农田里水稻的“一举一动”。

当出现土壤墒情监测器提示某块农田缺水的警报，罗发新不慌不忙拿起手机，通过远程操控，田间的喷头开始了精准的喷灌作业。“以水稻为例，智慧农田比一般农田节水三分之一左右。”他说。

罗发新今年54岁，目前已在陶楼镇流转了近万亩耕地，其中有1000多亩是高标准数字化智慧农田。传统的农活由无人机、云智慧施肥机、太阳能灭虫灯等智能设备代劳。“这么大一块田，只需我一个人通过一部手机就能完成管理，以前想都不敢想。”罗发新感叹。

“得益于4台土壤墒情监测器，我能实时了解到不同深度的土壤湿度，如果有地方缺水了，我就通过手机软件输入需要补充的水量，机器能精确地把需要的水量从池塘抽出，经砂石过滤器过滤后，喷洒到田里。”罗发新一边演示一边讲解。操作起这些智能设备，他动作非常熟练。

“以前种地，播种、施肥、浇水都需要人力，工钱很高，关键还找不到人干。”罗发新说，智慧农田不但解决了人手短缺的问题，还降低了成本，“关键还增产，亩产比以前增加了200斤。”

这一变化始于3年前。2019年以来，合肥市累计投资11亿元，建成高标准农田45万亩，耕地质量显著提升，建后耕地质量平均等级达4级；开展“小田并大田”示范建设，田块数量降幅达60%，作物亩均产量增幅达15%，每亩土地流转租金由320元增加到480元。

“原来的零碎小田不管种水稻还是小麦，效益都很低，一些田就没人种了，或者只种一季。高标准农田增产增效，还能解决季节性抛荒问题。”合肥市农业综合开发管理办主任郭左翔说。

长丰县农业农村局副局长耿言峰介绍，长丰县地处丘陵地带，原有的田块小，“小田并大田”就是把“零碎田”变成了“大块田”，既增加了面积，也改善机械化耕作的基础条件。长丰县通过整田、股改、订单生产、托管经营的“组合拳”，引入农业生产社会化服务企业。罗发新种的山羊会悉数卖给加工厂，经加工后出口至国外。

望着绿油油的稻田，罗发新谈到他近两年的目标：“以前种田受天气影响很大，一亩水稻利润在300元上下，现在有了智慧农业的帮助，我希望利润能达到800元。”



近日，黑龙江省富锦市万亩水稻科技示范园丰收在即，由多种颜色组成的巨型稻田勾勒出金秋壮美景象。这个科技示范园区应用物联网、云计算等现代信息技术，对水稻种子催芽、育秧大棚管控、农田节水灌溉、气象综合信息、水稻田间长势、病虫害监测等进行全程智能化分析和指导，助力提高水稻产量、种植效率和品质。

图为9月2日拍摄的富锦市万亩水稻科技示范园里的稻田画。
新华社记者 王建成 摄

多元化“田保姆”
助农种地更轻松

新华社石家庄电（记者 白明山）正值玉米锈病防治关键时期，河北省曲周县河南镇临李于自口村村南，两台植保无人机不到一个小时就完成了100多亩玉米的喷药工作。

“有专门的农机合作社来服务，用植保无人机进行‘飞防’，省心省力省钱效果好。”村党支部书记李银海说，全村1800多亩玉米，农药喷洒全由这家合作社完成。

在农机服务合作社大院，收割机、播种机、旋耕机、无人机等农业机械设备一应俱全。合作社理事长李景柱说，合作社购买农药量大、价格低，无人机作业效率高、服务费低，对合作社、农民来说都划算。

曲周县农业农村局副局长张洪祥说：“这是土地托管的好处，合作社通过集中采购、机械化作业，节约了农业生产成本，提高了生产效率。目前曲周共有28家农机专业合作社，可为全县60万亩土地进行代种代收、统防统治等服务。”曲周县依托基层供销社、农业资料公司以及领办的农民专业合作社，建设“为农服务中心”，整合土地资源，推进“基层社+为农服务中心+小农户”土地托管模式，推出耕地、播种、信息、农资等多项农业生产托管服务。

针对农民“不愿种、不会种、种不好”等问题，邯郸

解决谁来种，还要种得好。邯郸市农业农村局党组书记、局长白长俊说，邯郸各地发挥农业专业化服务优势，整合资金、技术、人员等，按农户生产需要既可提供农事技术指导、农资销售等某个环节或阶段的专业化项目服务，也可提供耕、种、管、收、售全程托管服务。

截至目前，邯郸全市农业生产托管组织数量达到4300余家，在实现规模经营、促进农民增收上发挥了重要作用。

中秋节与教师节同一天，本世纪仅有三次

新华社天津9月7日电（记者 周润健）中秋节和教师节即将来临，巧合的是，两节同时出现在9月10日这一天。天文学科普专家表示，这两个节日出现在同一天，这种“巧合”本世纪仅有三次，实属罕见。

中秋节与教师节上演“喜相逢”，中国天文学会会员、天津市天文学会理事赵之珩解释说，依据太阳变化规律制定的历法称之为阳

历，而根据月亮变化规律制定的历法称之为阴历，结合此二者所制定的历法即为阴阳历。我国传统的农历就属于阴阳历。中秋节是在每年的农历八月十五这天，是属于农历的节日。

我国农历历法规定，大月30天，小月29天，积12个朔望月为354天或355天；在公历中，地球绕太阳公转一周为一回归年，平年365天，闰年366天。两者相差11天左右。

为了补齐与回归年相差的天数，不致造成月份和季节的严重脱节，调节的方法是在有的年份安排13个月，有两个一样的月份，称为“置闰”，而置闰的规则依据二十四节气来定。

“由于我国历法中有置闰这样的巧妙安排，每年中秋节对应的公历日期，要么比上一年或下一年提前11天左右，要么比上一年或下一年推后19天左右。这也导致中秋节所对

应的公历日期，最早和最晚能相差一个月。”赵之珩说。

1901年至2100年这200年的统计结果也印证了这一点，中秋节对应的公历日期最早落在9月7日（如2052年），最晚落在10月8日（如1919年和1938年）。因此，每年公历9月7日至10月8日中的任何一天为中秋节均属正常。

教师节是在1985年开始设立的，日期固定在每年公历的9月10日。2022年9月10日是我国第38个教师节。天文年历显示，本世纪100年中，中秋节和教师节在同一天年份仅有三次，分别是2022年、2041年和2079年。