

头芽溢清韵 条索藏功名

——杨司南与他的头条茶

■ 方涛 本报记者 唐勃

成都的空气中总是弥漫着茶香。

在成都地标339电视塔旁的头条茶品鉴馆,一位身着藏青色唐装的中年人端坐在三十多米的硕大落地窗前,专注地煮泡一壶藏茶。锦江在窗外轻缓流淌,琥珀色茶汤在杯壶中流转,像极了成都千年未变的呼吸节奏。他是杨司南,头条茶品牌创始人,一个曾经执笔记录时代的媒体人,如今的茶文化布道者。

藏茶密码

在时间褶皱里寻找答案

谈到为什么做茶,杨司南先是回忆起了曾经的媒体岁月,策划组织第三届世界华商大会中国代表团的经历,成为他人生的一大转折点。

上中学就创办文学社的杨司南,一直迷恋三毛与荷西在撒哈拉沙漠的小木屋故事。掘到第一桶金的他,为实现把温馨小木屋搬进钢筋水泥堆砌的都市丛林的梦想,在成都人民南路创办了司南木屋茶坊,推开了茶文化的大门。此后,他陆续参与了不少茶事活动,对茶的文化属性和全球茶叶产业发展状况有了更深的了解。越了解,越是心凉。

茶行业一直有“中国七万茶企比不过一家英国立顿”的说法,“偌大中国,开酒吧办茶坊是上世纪九十年代文人和媒体人时兴的情怀雅事。世界茶叶的发源地,但能知晓五个茶叶品牌的国人寥寥无几。与烟酒品牌认知度差距太大。”茶品类与茶品牌的混淆,缺失头部品牌,让杨司南痛心疾首,他用“冰点现象”形容这种尴尬,并由此萌生了打造一个知名茶叶品牌来弘扬中华茶文化的想法。

回顾初心,杨司南呷了一口头条茶,语气平和的说道,作为中国最早种茶的地区,四川茶文化源远流长。四川人爱喝茶是深入骨髓的DNA,茶楼茶馆之盛冠绝天下。我当时就认定,无论是茶叶品质、历史渊源,还是人才及资金,川茶都占尽天时地利人和,没理由屈居人后。

做茶,做什么茶?

四川是农业大省,也是茶叶产业大省。数据显示,2018年四川省茶园面积500余万亩,茶叶产量28万余吨,毛茶产值210亿元,茶叶面积、产量、产值均居全国省(市)自治区前三位。但另一组数据却发人深省——四川省70%以上茶叶都是以原料、初级产品等形式进入市场,茶叶品牌化程度很低,与誉满天下的川酒相比,川茶产量大知名度低,现状尴尬。

“如何突破川茶‘大而不强、大而不响、大而不彰’的困局,打造具有全国知名度美誉度的川茶品牌?”这是摆在杨司南面前的第一个问题。

“实际上这个问题并没有困扰我很久。因为曾经是媒体人的缘故,我采访过无数位数改革开放以后中国经济领域闻名遐迩的风云人物,从他们身上学到了很多书本上学不到的东西,对市场的运作规律有了更深刻的认知。对于当时还没有诞生的头条茶,我的愿景是在保障茶叶的高品质前提下,从文化切入,把它打造成国内外知名品牌,快速提升知名度美誉度,在推动川茶产业品牌化进程的同时,带动整个川茶产业的转型升级。”

随后,杨司南开始了漫长而艰辛的市场调研。查阅资料,请教专家,拜访同行,翻山越岭实地考察,历经七年时间经过上千份问

在雅安蒙顶山移植下七株茶树,成为世界上第一个人工种植茶的人,为中国赢得了“茶的故乡”的万世荣光。

作为最早向西藏输入茶叶的原产地,雅安是茶马古道川藏线的起点。在行业资深人士心目中,传统藏茶有着严格定义:雅安地区专为西藏及周边藏族聚居区生产的小叶种全发酵砖茶。高海拔地区原本不产茶,藏茶在边城雅安种植采摘加工制作完成后,经由茶马古道贩运到青藏高原,成为民族地区深受藏族同胞喜爱的生命甘露,“藏茶”因此而得名。

藏茶是黑茶真祖,一般需煮泡饮用,其外形褐黑油润,汤色红黄明亮,香气浓郁持久,滋味醇和悠长。藏民把煮沸的茶汤倒入茶桶,加酥油、奶酪、盐,上下搅拌抽提直至茶乳交融,便制成传统饮品酥油茶。曾经有人用各种茶叶制作酥油茶,最后发现藏茶最合适,做好的酥油茶静置一周,依然茶乳交融,不会分层,这种特性来自藏茶独特的制作工艺。

作为全发酵茶,藏茶的制作复杂程度堪称茶叶之最。其原料为小叶种茶的成熟全株,故不采春茶,而是任其长到谷雨前后,才使用特制的小刀割取茶叶。传统藏茶的制作,需经揉捻、渥堆、长时间干燥、春包压型等32道工序,耗时6个月。

在雪域高原,藏茶的意义超越“饮品”,被誉为“生命之茶”:高寒缺氧、强辐射环境之下,藏民须摄入高脂肪、高糖类食物,但蔬菜瓜果稀缺,藏茶成为调和分解油腻、补充维生素的必需品。明代王廷相在《严茶议》中写道,“茶之为物,西戎吐蕃,古今皆仰给之,以其腥肉之食,非茶不消,青稞之热,非茶不解,故不能不赖于此。”可见藏民既将其作为饮品,更视为保健身体的药物。

明代李时珍在《本草纲目》中记载:“真茶性冷,唯雅州蒙山出者温而主祛疾。”1300多年前,唐代文成公主携藏茶和亲,因能改良生活、治疗疾病,藏茶成为了高原民族不可或缺的生命之茶。现代科学研究发现,藏茶富含1200多种对人体有益物质,对消食解腻、刮油减脂及调节三高的作用尤为突出。藏茶是深度发酵茶,还不影响睡眠,日益受到高品质生活人群的喜爱。

“从决定做茶那天起,我就告诉身边的朋友,我一定要在最合适的地方,选择最好的原材料,做最好的茶。”杨司南说。

北纬30度,是地球上最为神秘的地质带,也是最优质的茶叶生产带。头条茶的鲜叶原料就来自于这个黄金纬度上阳光雨露的滋养。荣获国家有机茶叶认证的头条有机茶园,地处世界第一大地质漏斗所在地——雅安芦山龙门乡,平均海拔在1500米以上,山上云雾缭绕,恍若仙境。

头条茶一改人们心目中传统藏茶粗枝大叶的印象,由藏茶非遗传承大师采用32道古法工艺、按照宫廷级标准精心制作。乌黑油润、汤色红艳、滋味醇厚,突显了藏茶“红、浓、陈、醇”四绝特色。杨司南认为,“品质+品牌+品位+健康”是头条茶发展的四大基石,低氟、无农残、红浓醇香、国家认证高山有机茶园、非遗大师精制,是头条茶树立高端形象的保证基础,也是头条茶日后生存发展、进军国际市场的基本条件。

在保障茶叶的高品质前提下,一个品牌的打造,还需要赋予独特的文化内涵。头条茶坚持中华传统祥瑞文化、感恩文化、健康文化的弘扬,致力于打造中国高端藏茶第一品牌,促进古老藏茶的健康、时尚、国际化,



○头条茶荣获“2022中国品牌榜·卓越品牌”奖。

“走茶凉,是中国人生活中耳熟能详的一个成语。但是杨司南说,‘走茶不凉,有温度的世界情更长’,他认为这才是中国茶文化的真正内涵。”

茶于中国人而言,是颇为特殊的存在。

“柴米油盐酱醋茶”印证的是茶与人间烟火;

“柴米油盐酱醋茶”印证的是茶与人间烟火;