第三届太平猴魁非遗文化节暨“谁是花王”安徽赛区活动成功举办

品绿茶翘楚　鉴猴魁风味

拜茶祖、祭炎帝、论坛析茶语、佳丽竞花王、桃源观采茶……4月14~15日，第三届太平猴魁非遗文化节暨“谁是花王”安徽赛区活动，在黄山市黄山区成功举办。

本次活动由安徽文化旅游投资集团主办，黄山六百里猴魁茶业股份有限公司承办，安徽星报传媒有限责任公司、黄山市盛世太平文化传播有限公司协办。

活动期间，来自福建、上海、合肥、淮南以及黄山等地的商会、茶叶协会、高校研究机构的嘉宾及茶商和媒体记者共200余人齐聚一堂，话茶事、观茶艺、品佳茗，近距离感受太平猴魁的非凡魅力。

刘海泉/文　黄洋洋/图



黄山六百里猴魁茶业股份有限公司董事长、太平猴魁非遗传人郑中明在采茶



“谁是花王”参赛佳丽合影留念



太平猴魁茶叶厚实肥阔、青翠浓绿

专家论道把脉猴魁发展，“谁是花王”再添靓色

在随后举行的太平猴魁非遗传承论坛上，来自高校、茶企、协会、医院的9名专家学者围绕太平猴魁技艺传承、生态种植、健康茶等话题进行交流探讨，品析绿茶文化，把脉猴魁发展。

五百里黄山，六百里猴魁。从百年前荣获巴拿马万国博览会金奖，成为国礼茶，到近年参加意大利米兰世博会再创辉煌，荣膺国家地理标志，太平猴魁从黄山走向世界，历时一个世纪经久不衰。2017年，太平猴魁品牌价值已攀升至23.81亿元，令其他名茶震惊。

“回想三十年的茶叶经营生涯，我感受最深的是企业要坚持诚信第一，保证产品质量。”在论坛上，谈及太平猴魁长盛不衰的奥秘，郑中明表示，老祖宗当年在两芽一尖的猴魁中，继续细分茶叶等级，使茶叶品质有了更好的保障。现在，六百里茶业继续坚持品质至上，为消费者做茶、看茶、研究茶。“首先从源头上种好茶。我们在仙源、园区、三口等地建设百亩苗圃和基因库，保证了品种的纯正。基地从不施用化肥，保证植被覆盖率；从加工上做好茶。太平猴魁制作技艺被列入国家非遗，既严格遵循传统制作技艺，又融入现代科技成果，使茶叶加工质量完全符合国标；从销售上卖好茶，公司销售的各类产品都能兑现对消费者的承诺；再就是从文化上品好茶，六百里公司倡导‘敬、健、养、享’的茶文化理念，走六百里猴魁特色道路，引领品质健康的消费方式。”

郑中明表示，自己作为猴魁非遗传人，受先辈祖训，责无旁贷，一定会努力接好力、传好班，把太平猴魁发扬光大。

活动当天，现场还举办了“谁是花王”安徽赛区启动仪式，来自全国各地的40名佳丽先后上场走秀，同台竞艳。当晚举行的文艺演出，更是精彩纷呈，博得观众阵阵喝彩。

文化节连续三年举办，猴魁是茶亦是文化

太平猴魁非遗文化节是黄山六百里猴魁茶业股份有限公司打造的猴魁茶文化品牌，自2016年以来，已连续举办了两届。14日下午3时30分，伴随着欢庆的背景音乐，第三届太平猴魁非遗文化节暨“谁是花王”安徽赛区启动仪式正式拉开帷幕。

“一祭炎帝神农，二祭茶圣陆羽，三祭猴魁始祖王魁成”，在率先举行的太平猴魁非遗传承仪式环节，伴随着主持人的指引，六百里猴魁茶业股份有限公司董事长、太平猴魁非遗传承人郑中明带领部分弟子，向茶祖鞠躬祭拜。随后，郑中明宣读“猴魁百年金奖颂词”并背诵厚德堂规，仪式礼成。

猴魁是中国传统佳茗，久负盛名，是黄山区最抢眼的优势之一。尤其是太平猴魁以其独特的产地环境、精湛的加工工艺、卓越的产品品质、丰富的品牌内涵，一直代表着猴魁的最高水准，深受市场认可和消费者追捧，其工艺传承也被列入非物质文化遗产。

“郑中明先生作为太平猴魁非遗传人，为太平猴魁茶的发展、推广、传承、壮大作出了突出贡献。今天我们欢聚于此，正是六百里茶业追求匠心品质、做优质太平猴魁的真实写照，彰显着郑中明先生不忘初心、恪守祖训的徽商情怀。”安徽文旅集团副总经理，市场星报社社长、总编辑陈宝红致辞说，“安徽文旅集团作为安徽省重要的文化旅游投资机构，近年来积极围绕文化和旅游产业进行布局，与黄山市进行了广泛的合作。今天我们共同举办这次活动，旨在进一步发挥文化、资源、平台优势，助力太平猴魁做大做优做强。”

参观茶园感受原生态，体验工艺品佳茗

4月15日上午，天高气爽，与会客商、专家学者和佳丽花王等一同参观了黄山六百里猴魁茶业股份有限公司的生产基地——桃源野茶谷，感受原生态自然风貌，体验采茶、制茶的工艺流程。

桃源野茶谷，地处黄山西麓，位于太平湖畔，人烟稀少，没有污染，是一方难以寻觅的净土。漫步其间，青山含黛，峰峦起伏，碧水旖旎，野花竞艳。桃园基地内，一排排茶树形成了天然的纹理，一山千行绿，纵横阡陌间。叶片椭圆，大小如桑叶，厚实肥阔，青翠浓绿。在茶树中的沟沟壑壑里，茶农穿梭，正背着竹篓采摘新长出的那最嫩的芽尖。

“在这样一个完整的生物链中，茶树的生长完全不需要任何农药。”据现场采摘人员透露，“不同于传统茶园的毁林种茶，在树林中开辟成片的裸露茶园。桃源野茶谷采用的是坚持先保护后开发的原则，在林中套种茶树的林下种植方式。”

在六百里猴魁基地的茶叶制作车间，刚刚采摘下来的鲜叶倒在拣板上，工人们将精选出来的鲜叶原料放置于竹匾或晒垫上。旁边一口口杀青锅边，师傅们不停地翻炒着茶叶，锅里的茶叶叶色暗绿，冒着热气。翻炒好的茶叶又迅速被放入旁边的烘笼内。

“当天采摘的鲜叶当日要制完。”据车间主任介绍，“采摘下来的鲜叶进行拣尖，挑拣出符合标准的茶叶，进行摊放，摊放时间为4~6小时，然后放入锅内进行杀青，最后进行烘焙，要经过三烘，直到手捻茶叶成粉末才行。”

桃源里佳水润佳茗，野茶谷花卉映花王。与会客商驻足其间，如痴如醉。



刚刚采摘下来的猴魁鲜叶



猴魁讲究手工制作，手工捏尖是制茶的重要工序