



张一元新花茶中秋前上市 质优味美引茶客追捧

本报讯(记者 张鑫)9月8日上午,一场名为“礼颂中秋 深情感恩”的微茶会拉开了张一元2018中秋国庆活动的序幕。而近两年对传统文化的追捧,让茶叶行也颇受年轻人的关注。这不,一群崇尚国学、传统文化的幼童,在家长的带领下走进张一元这样的传统行业中的佼佼者,在传统佳节前感受传统文化的力量。而对于更多的新老茶客来说,秋季则是新茉莉花茶上市的季节,又到了一年一度赏新茶、品滋味的时候了。

中秋节前 张一元24种新花茶上市

还有十来天左右,就是中秋节。今年的中秋没有跟国庆连成一体,让这个传统节日显得更有意义,不再只是一个假期这么简单。对于老北京人来说,各种中秋的礼品,吃食都得赶紧筹备起来。但是对于老茶客们来说,中秋前的9月意味着另一件一年一度的大事,就是新茉莉花茶上市。

这不,进了9月以后,张一元大栅栏总店的人潮就没断过。而一进门不先看柜台里有什么茶叶,径直走到店最里面的大多是熟客。因为这里摆着今年最新上市的24款茉莉花茶。茶叶的样品摆在白色的小瓷碟里,有专门的工作人员守在一边。顾客可以随意拿起自己感兴趣的样品,看看茶叶的条形,闻闻香味,或者有什么问题让这名留守的工作人员给解答一番。想了解的都清楚了,选到自己心仪的、价格也合适的、口味也中意的,再去柜台买上两斤,跟家里老小一起品茶赏月过中秋。

“这不快到中秋节了么,不仅店里的仓库堆满了货,配送的车每天都得比平时多来一趟给店里送茶叶。”不像平常日子,上一次货就够卖一整天的,现在过节期间张一元总店客流量大,一天补上两三次货也成了最近的常态。

因为大栅栏是步行街,货品没有办法运送到店门口。仓库面积也有限的张一元总店,只能辛苦公司的货运师傅多跑几趟。小板车上堆起两三排一人高的茶叶箱子,店里的小伙子们得举着手扶着箱子“山”,步行穿过大栅栏商业街运到店里。每天数趟的这样往返于大栅栏街上,也成了一道特殊的风景。

之所以这样小心宝贝的运送,不仅是因为爱惜自己家字号的产品,更是因为这些茶叶金贵。虽然对于北京人来说,茉莉花茶是物美价廉的“百姓茶”,可是这个茶叶品种可以说是所有茶叶中生产时间最长、工艺最为复杂的品种。茶坯要春分的,窈制用的茉莉花却要等到8月的伏天以后。

比如张一元的花茶,用的是福建春分时节产出的叶片最肥厚的绿茶做茶坯,这样的绿茶能吸收更多的花香气味。而窈制用的茉莉花则是产自广西横县的8月份伏花。

在数千公里之外完成最后一道秋花窈制工序的新一季茉莉花茶仙灵进京。一片片嫩叶在95度开水的浸润下绽放,杯中的香气令参加开幕式的茶友们纷纷解囊。



优选茶叶茉莉花 费工费时出精品

而在金秋亮相的张一元花茶,从300多元就能买一斤的百姓茶茉莉毛尖,到无论条形还是汤色都非常小清新的茉莉玉芽,还有一推出大获成功,一年卖出了24万罐有余的茉莉龙毫,无一不是张一元茉莉花茶屡获各类金奖的茶品。

这些茶叶并不是传统品种或者并非一直延续下来的品种,在这家历史已经超过百年的老字号里,创新更是留住了传统茉莉花茶清香。在巩固传统品种的基础上,张一元加大科研和技术攻关,投入大量的人力财力,进行花茶品种的完善和口味的改良,加大花茶品类和口味的创新,更好地满足了人们多元化饮茶的需求。

当茶叶好到一定程度时,就不光是品个味儿了,冲泡开的茶型本身也是一种视觉享受。所谓毫,就是指茶绒的密度,采摘时间早的茶绒会更加浓密,茶叶会更好看,但窈花次数越多,对茶坯的损伤也就越大,如何将二者和谐统一,就是龙毫的秘密。

作为老字号张一元近年来的诚意之作,金奖茉莉龙毫精选福建霞浦葛洪山明前绿茶,从福建辗转千里到广西横县,运用流传百年的非遗窈制工艺加工,再辗转北京完成上市前的拼配,最终历时半年而得。八次窈花的“大手笔”和每斤茶叶吸收六斤茉莉鲜花的香气,使龙毫成为张一元这家以茉莉花茶闻名的老字号的“当红”产品。

当然,除了茉莉龙毫外,张一元的茉莉花茶还有不少产品表现不俗。比如在网络渠道热销的小金罐——茉莉毛尖。一开罐,喷鼻香,价格亲民,是很多刚刚入门茉莉花茶的新茶客们的首选。还有“汤清味浓、入口芳香、回味无穷”的茉莉雪毫,那入口的鲜灵劲儿让人一口就满足,是无法用语言来形容的美妙滋味。而频频被误以为是其他茶种的茉莉雪芽,则像茶叶里的“软妹子”——外形细嫩卷曲,白毫密布,汤色黄亮,叶底细嫩柔软。

上述不论是哪种茶叶,都是张一元在国内外专业评选中获过奖的品种,粉丝们戏称其为“金奖家族”。

之所以能得到众多消费者的喜爱和海内外的认可,是由于“品质至上”这一张一元传承百年的企业信条。张一元茉莉花茶以不厌其烦的精工细作著称,它以精制春茶茶坯为原料,加之上等的伏天晴天三日以上采摘的茉莉鲜花,严格按照国家级非物质文化遗产“张一元茉莉花茶制作技艺”的十几道加工工艺窈制而成,成就了张一元茉莉花茶不仅香气纯正持久,更可达鲜、灵、醇、爽的境界。

