

# 茶包装,要让消费者“一见钟情”

□ 童云



现代茶产业中,茶包装对茶品流通起着极其重要的作用。茶叶在储运、销售、消费等流通过程中,常会受到环境因素的破坏和影响,采用科学合理的包装可使茶品得到有效保护。

在中国茶叶博物馆展厅,有一盒引人注目的小茶样,虽然盒中的茶叶早已陈化结块,但它不仅见证了中国茶叶外销的光辉历史,见证了航海史上著名的商船哥德堡号的传奇,更为重要的是,它还证明了中国茶包装的科学性。当时的茶叶出口包装,对密封性要求比较严苛,因此中国茶商采用锡罐或锡纸包装的方式,一举解决海运途中有可能产生的茶味返潮、发霉等问题。据展品文字介绍,这艘于1745年9月12日沉没的轮船从中国出发时,载有370吨中国茶叶,“哥德堡号上的茶叶从海里打捞出后,竟然还有香味呢”。

如今的市场上,有些茶包装实在太过豪华,一盒茶叶感觉挺沉,待打开一层又一层包装后,却发现里面的茶叶只有一星半点。这样的茶品,既见人品,又见企业品质。对于大多数老百姓而言,日常选茶讲究的是“合理原则”——第一要考虑自身财力许可的条件下可购得的茶叶质量与数量;第二要知道不同茶叶的品鉴方法;第三要了解茶叶的储存与保鲜方法。试想,假如包装成本占了大头,在价格不变的情况下,你还能喝上质量上乘的茶吗?如果不能,茶

也就失去了广泛的消费群体。

说起来,云南普洱茶的包装就很朴素至简,既便宜又方便运输。普洱茶的毛茶压制成饼晾干后,用棉纸一饼一饼包好,然后按一提7饼的数量用笋壳包装好,再按一件6提的方式分装进竹篓后,就可以从产地运到各地存放、销售了。这种包装方式体现了云南人朴素而中正的制茶意识:茶是用来喝的,茶树每年都会发出新叶……

在每年的春茶季里,我都会到门口那家老茶叶店,闻着弥漫春茶的鲜爽气息,看着热情的店员,打开储茶罐,小心翼翼地用茶勺从里面舀出茶叶,称好后,用牛皮纸包装成一两个端正的“枕头包”。当他在茶包上面铺上一张早就准备好的、用毛笔书写有“春茶”二字的茶票,认真地用一根细绳捆好,双手递到我手上时。那种满满的仪式感,是我等爱茶者一年一度尝鲜的殷切期待。

事实上,茶包装是以茶叶为核心的系统工程,涉及包装材料、包装机械、装潢设计、品牌形象、标准法规、质量控制等。茶包装设计真谛,就是在茶性中寻求个性特色,对特定商品包装进行物质与精神功能的目标定位。

生活中,茶包装是与茶叶消费者接触最广泛、最频繁的视觉形象。不同的茶叶产品自有不同的消费群体。比如在网络时代,某种产品的消费者有可能来自世界各地,生产者只有充分了解消费对象,并对其文化习俗、兴趣爱好等进行分门别类地分析,从而设计出符合茶品定位的个性包装,让消费者“一见钟情”,才会稳固并扩大消费市场。

3月25日,春茶上新之际,国家市场



视觉中国供图

监督管理局、国家标准化管理委员会正式批准发布国家标准《限制商品过度包装要求——食品和化妆品》第2号修改单,对食品包装的内容有了更为细致的规定。特别是在包装成本上,规定“茶叶及相关制品的包装不应使用贵金属和红木材料”,这无疑为老百姓“有好茶喝、会喝好茶”铺平了道路。

同时,我们也惊喜地看到,由孙宝国院士审定定稿、任发政院士团队编写、中国农业出版社出版的普通高等教育

农业农村部“十四五”规划教材《食品包装学》,提出了茶包装的未来发展方向,“抛弃那些华而不实的包装思想和行为,提倡适度包装,尽量简化包装,既达到包装目的,又节约成本。如在选材时注重包装的减量化,注重包装材料的节约,不要盲目使用进口材料,在包装容器的设计上力求严谨实用等”。

(作者系中国农业出版社副编审、中国科普作家协会农业科普创作专业委员会委员)

## 香椿:枝上嫩芽香三春

□ 赵文新

### 食在民间

香椿树以特有的姿态,醇厚春色,展现出绒帛般的嫩芽,足以把空气浸润得黏香,撩拨着味蕾。《舌尖上的中国》说,我国是世界上唯一以香椿嫩芽为食的国家,被列入“小八珍”。据说香椿被食用从汉代开始,并作为贡品进入皇宫。

文人以笔做钩,把这道“树上的蔬菜”钩下来,烹调出特色佳品。金末元初的元好问在《溪童》中抒发“溪童相对采椿芽”,描绘儿童隔着或浅绿或紫红的香椿芽,相对采摘的情景。明代李濂在《村居》中写道“抱孙探雀舟,留客剪椿芽”,描述他招待客人时,剪下鲜嫩欲滴的椿芽,把春天的色彩一同端到饭桌上。清代文学家李渔在《闲情偶寄》中写道:“菜能芬人齿颊者,香椿头是也。”香椿的芳华在一个“芬”字中流韵绵长。清代康有为的《咏香椿》:“山珍梗肥身无花,叶娇枝嫩多杈芽。长春不老汉王愿,食之竟月香齿颊。”从香椿的枝叶到香气,从外形到品格,托物言志表达情怀。

汪曾祺在散文《豆腐》中写道:“嫩香椿头,芽叶未舒,颜色紫赤,嗅之香气扑鼻,入开水稍烫,梗叶转为碧绿,捞出,揉以细盐,候冷,切为碎末,与豆腐同拌,下香油数滴。一箸入口,三春不忘。”品读细致描写香椿拌豆腐的菜肴,不禁“口齿噙香对月吟”。

香椿,又名香椿头、香椿芽,是香椿树的嫩芽。北京市延庆区的香椿被誉为“百树之王”,乡村房前屋后种植很多。大庄科乡的香椿尤其有名。香椿生长在平均海拔800米以上的山坡上,有清新的绿叶和浓郁的红叶两个品种。当地把红叶香椿称为“红油香椿”,传神地描述了香椿油亮紫红的叶芽。台湾著名散文家张晓风在《香椿》中写道:“仿佛可以看见一股血液喷上来,把每片嫩叶都充了血。”描绘红叶

香椿动感十足的活力。这种香椿味道更好。“雨前椿芽嫩如丝,雨后椿芽生木质。”是说香椿最好采摘于谷雨节气前。“头茬嫩,二茬香,三茬四茬硌牙床。”依据时令吃香椿,才能品味到鲜、嫩、香的特性。

每年四月底至五月初,是香椿采摘、吃鲜的时令。村民骑着小毛驴,扛着长钩去采摘红油香椿,有一种“采菊东篱下”的意境。延庆乡亲习惯性称摘香椿为“掰香椿”或“勾香椿”。一根长

竿顶部安一个铁丝弯成的C型钩,对准树枝嫩芽根部,用手轻轻一拧长竿把儿,一簇香椿芽就带着馥郁的香气从空中落下来。

香椿有凉拌、热炒、油煎、腌制等不同吃法,如香椿拌豆腐、香椿摊鸡蛋、香椿鱼儿、香椿饅饅、腌香椿等多种美食。烹饪前,都要把香椿焯烫一下。无论是绿叶还是红叶,香椿在沸水中倏然变得碧绿如翡翠,就像茶叶一样在水中焕发生命的颜色。

焯过的香椿,撒上细盐,用手揉动,让盐在嫩芽中扩散均匀,也叫“揉香椿”,色泽和味道能保存一年。还有香椿鱼儿,名字极富动感。把香椿芽沸水焯后捞出,裹上鸡蛋液放置油锅中炸至焦黄。一群“小金鱼”在哗啦啦响的锅中鼓胀游弋,动物、植物在烹制中达到诗意的和谐。延庆饭馆、民宿、家庭餐桌上,当季都有香椿鱼儿,寓意着连年有余。

“椿”的本义为香椿树。《庄子·逍遥游》中写道,“上古有大椿者,以八千岁为秋”,故有“椿年”“椿龄”“椿寿”之说。香椿还可做药,《本草纲目》记载:“白秃不生发,取椿、桃、楸叶心捣汁,频涂之。”

香椿,就像一个词牌名,说着这个词就能勾勒出一幅画面,从天空中、从树枝上,携带着春天气息,点缀到餐桌上,弥漫在唇齿间,让人间的烟火气活色生香。

(作者系北京诗词学会会员)



视觉中国供图