

茶园管理注重科学耕作,采制过程汇聚“高手力量”,拣梗亦有专业队伍 精细分工赋能安溪茶业高质量发展

“好茶源于好分工”,这是今年秋茶安溪茶业茶农总结出的经验。目前,安溪茶叶采制专业分工更趋细化,形成茶叶采摘、茶叶集中初制、茶叶拣梗等专业化服务队伍。

这些队伍多以茶叶初制集中加工点、茶叶专业合作社或茶业公司为依托,推动了安溪茶产业朝着标准化、专业化、规模化方向发展。

融媒体记者 谢伟端/文 受访者/供图

师傅出手 好茶不愁

茶叶初制是茶叶采制专业化中最核心的环节。

秋季,安溪湖上乡的双旅茶业通过集中加工,让制茶过程更加专业,为茶产业注入了新的活力。据安溪铁观音名匠、双旅茶业有关负责人陈繁荣介绍,在茶季期间,采摘后的茶青被迅速集中起来,统一送往位于湖上乡的茶业加工厂。这座加工厂的前身是一所闲置的小学,双旅茶业将其盘下并改造成为茶叶加工基地。其占地面积达2000平方米,宽敞的空间为茶叶加工提供了充足的场地。安溪铁观音大师刘协宗,以及安溪铁观音名匠陈宁石、陈清龙、刘协明、陈繁荣等纷纷来到现场,为茶农们提供专业的技术指导,从茶青的摊青环节开始,就严格把控每一个细节。在摇青过程中,根据茶青的状态精准调整摇青的力度、时间和频率,确保茶叶能够充分发酵,激发其独特的香气和口感。杀青环节更是关键,他们指导工人精准控制火候和时间,锁住茶叶的鲜度和营养成分。揉捻时,他们亲自示范,让茶叶形成的外形更美观。

对于茶农而言,这种集中加工模式带来了诸多好处。他们不再需要为茶叶的加工技术发愁,能够有效提高茶叶的产量和质量。同时,在安溪铁观音大师和名匠的指导下,茶农们的制茶技术也得到了显著提升,为今后的茶叶生产积累了宝贵经验。从公司的角度来看,集中加工不仅能够保证茶叶品质的稳定性和一致性,还便于进行标准化管理和质量控制。通过整合资源,茶企提高了生产效率,降低了生产成本,增强了市场竞争力。而且,与茶农建立紧密的合作关系,实现了互利共赢,有助于茶产业持续稳定发展。

在安溪,除了双旅茶业,众多茶叶专业合作社和茶业公司纷纷采用集中



茶叶采制专业化还体现在茶园管理和茶叶拣梗等方面。

在安溪茶园管理中有句俗语:“耕作,耕作,有耕才有作”,如果没有合理、适当的耕作管理,茶园茶叶品质将会

耕作有道 拣梗专业

逐年下降,成品茶冲泡时会出现“粗、麻、涩”等问题,品质很难达到上乘。只有适当合理的耕作,才能提高鲜叶品质,大幅度提升成品茶的品质。

近日,在安溪县感德镇感德品苑的茶业基地里,记者看到安溪县技能大师吴堃堃与茶农们交流茶园管理经验。吴堃堃说,树冠调整修剪管理和土壤耕作管理,是提升鲜叶质量水平的基础。安溪生态茶园管理讲究“春生、夏长、秋收、冬藏”,安溪广泛分布着火山岩、片麻岩、石英石等风化形成的土壤,富含大量微量元素。茶园管理的土壤耕作,是为了让茶园土壤松软,透气性好,渗透性强。为此要

刨掉、刨断茶树部分旧根系,使其长出新根系,为铁观音的鲜叶品质打好基础。同时对茶树树冠进行调整,修剪掉多余的“鸡爪枝”及病枝、弱枝,并将它们翻耕进土壤中,与有机肥一同发酵,使其产生对茶树生长有益的物质,提高生态茶园肥力,达到通风性好、土壤透气性高的目标。

“这样的茶园产出的茶青,能提高茶叶中的内含物,提升成品茶品质,茶叶在冲泡过程中香气能更为明显、滋味鲜爽绽放,茶汤内含物高,滋味醇厚,甜味感强。”吴堃堃表示,“原来的管理模式下,假设茶园单产只有50公斤,现在的模式下,便能增加到85公斤,产量增加了,品质好,价格也能升高。”

据了解,该基地每户茶农每年都有十多万,甚至是几十万元的收入,越来越多的茶农想加入。“对有加入意向的茶农,我们都会先去看看他们茶园的生态、位置、土壤,如果合格了,还要带他们参观我们的示范茶园,要求他们对标改造。”

拣梗也呈现专业化趋势。秋茶期间,记者在安溪铁观音主产区感德了解到,感德有专门的拣梗队伍。一斤品质上乘的铁观音净茶,拣梗成本几近持平。这背后凸显出拣梗工作对茶叶品质的关键影响。感德金牌茶师傅志鹏介绍,拣梗技术的优劣直接关系到茶叶品质。技术欠佳的拣茶工会误将优质茶叶拣除,却留下品质不佳的部分,给茶农和茶商造成经济损失。而像陈志鹏这样的茶叶批发商,当客户购买毛茶后,他们能够协助客户对接拣梗工,确保茶叶经过专业拣梗后以净茶形式交付到客户手中。这一服务有效解决了部分茶商面临的拣梗工难寻的棘手问题,实现了产业上下游的顺畅衔接。

在安溪县城,冠和名茶和源源茶业等企业均拥有稳定的拣梗工队伍。每至茶季,这些拣梗工便忙碌起来,持续数月深入茶叶企业开展拣梗工作。安溪茶都同样活跃着一批专业拣梗工。泉州茶商余明辉告诉记者,这些拣梗工主要承接外地收购商的业务,外地收购商白天在茶山收购毛茶,夜晚便将毛茶交予拣梗工。经过数日的精细拣梗,收购商最终带着高品质的净茶而归。

据了解,茶叶采制的专业化实现了资源的优化整合,提高了茶叶生产的效率和质量稳定性。茶叶品质的提升有助于增强安溪茶在市场上的竞争力,进一步拓宽销售渠道,增加茶农和企业的收益。



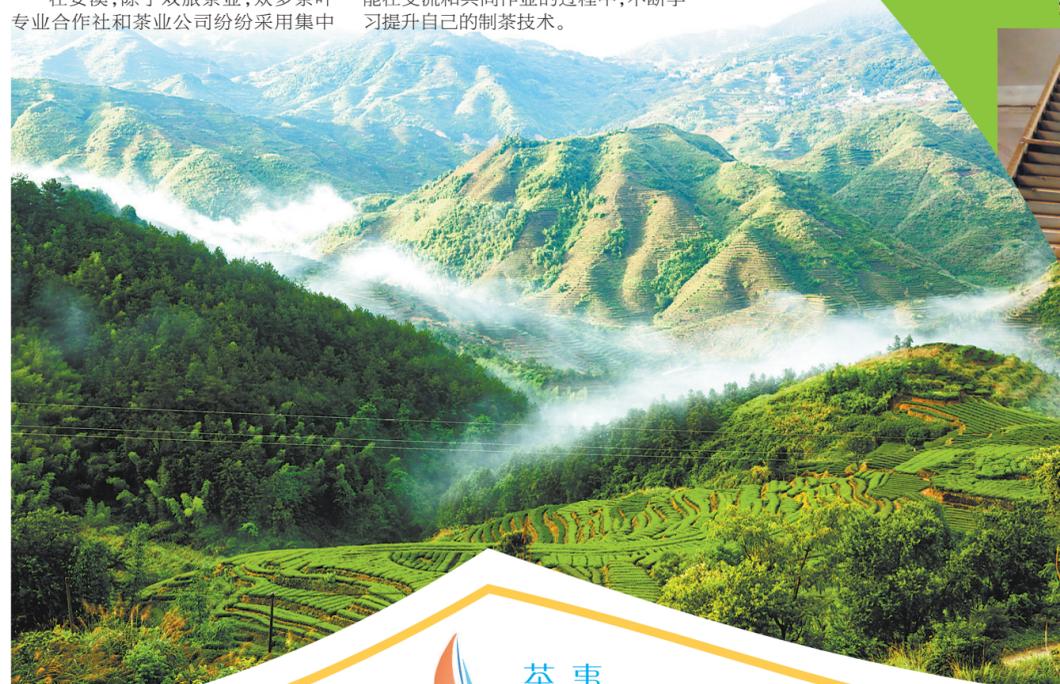
加工模式,推动茶产业专业化。比如,茶季期间,虎邱岩茶业专业合作社的茶农们将茶青统一送往合作社的加工点。在这里,经验丰富的制茶师傅为茶农们提供专业且统一的制作指导。合作社还为茶农们提供了诸多便利与支持。茶叶机械免费供茶农使用,极大地减轻了茶农的设备购置负担。场地费和电费均由合作社承担,解决了茶农在加工过程中的后顾之忧。以往,茶农们因自身技术局限以及家庭场地条件不佳等因素,制作出的茶叶品质参差不齐。如今,在合作社的集中加工模式下,这些情况得到了有效改善。茶农们不仅能制作出品质更好的茶叶,还能在交流和共同作业的过程中,不断学习提升自己的制茶技术。

采青教学

专业化拣梗



制茶能手指导茶农管理茶园



生态茶园



茶事



拣茶梗也可机械化

茶叶集中加工

茶豆间种提高生态效益

本报讯(通讯员张瑞芳 融媒体记者谢伟端)日前,记者在安溪县湖头镇半山村农业生态茶园看到,茶树的田垄间套种着两行大豆,与茶苗保持45至50厘米的距离。这正是该县茶粮间种工作的成果。

“通过科学规划管理,大豆与茶苗在空间和营养上实现互补,大豆的固氮作用有效提高土壤肥力,促进茶苗生长发育。”半山村农业生态茶园相关负责人介绍,每亩茶园可产大豆50公斤左右,控草率达到85%。这样不仅为茶园带来额外的经济收益,还极大提高茶园的生态效益。

安溪县是全国重点产茶大县,共有茶园面积60万亩。长期以来,除草管护成本一直是茶叶产区田间管理面临

的一大难题。对此,安溪县在农业现代化示范区创建中,经过考察论证,开始探索试验茶粮间种模式,即在茶园行间套种玉米、红薯、大豆等短期作物。这一种植模式使粮经作物与茶苗在生长空间、营养共享上互补,实现经济效益和生态效益的双赢。

安溪县农业农村局局长王小鹏介绍,为普及茶粮间种模式,安溪县委出台专门的试点工作实施方案,明确茶粮间种的实施目标、技术要点及扶持政策;设立茶园间种粮油作物的示范片,对达到单产要求的示范片给予补助;成立技术指导小组,深入田间地头,为农户提供面对面的技术指导和咨询服务,为开展茶粮间种模式打下坚实基础。

记者了解到,安溪县每年将建立50个以上茶园套种粮油作物示范片,每个示范片面积连片50亩以上,带动全县完成茶园套种粮油作物5000亩以上。

不仅如此,安溪县还加大宣传力度,广泛宣传茶园套种粮油作物的技术措施和扶持政策,提高合作社、家庭农场和农户套种粮油作物的积极性,形成新型生产经营主体积极带动、农户积极参与的良好氛围。

王小鹏表示,下一步,将依托农业现代化示范区创建,继续深化茶粮间种模式的推广和应用,同时还将加强与科研机构合作,挑选适合本地环境的优质套种粮油作物品种,提升整体种植水平。

以源头水湖原乡茶 安溪西坪与桃舟携手进泉州古城推介

本报讯(融媒体记者谢伟端)近日,安溪西坪镇、桃舟乡走进泉州古城系列推介活动在泉州古城安溪馆举办,以“以源头水湖原乡茶·源源不断”为主题,展示了乡镇的产业特色和文化魅力,深化文旅融合发展,吸引了众多市民和游客参加。

活动由泉州市委网信办、市委文明办、市文旅局、泉州文旅集团、泉州邮政分公司指导,安溪县政府主办,安溪西坪镇政府、桃舟乡政府承办。安溪县委副书记林毅敏表示,此次活动不仅是一次安溪文化的盛宴,更是展示安溪乡镇魅力、促进文化交流的重要平台,希望通过此次活动让更多人了解安溪,爱上安溪各具魅力的乡镇。

西坪镇是安溪铁观音发源地、乌龙茶之乡,桃舟乡则以其独特的晋江源头水和生态

农业闻名。西坪和桃舟首次联合打造的全新IP“以源头水湖原乡茶·源源不断”正式发布,标志着两地合作迈上新台阶。在“西坪原乡茶·桃舟源头水”赠送仪式上,中国制茶大师魏月德签名茶球及晋江源水票赠予泉州见义勇为协会、鲤城区社会应急救援联动中心、泉州网络传播协会、泉州青年摄影家协会、泉州健美健身协会、泉州长跑协会等社会团体。活动还发布了“探源之旅”研学项目,泉州宝中国际旅行社、厦航国际旅行社分公司分别与西坪、桃舟签约,未来将深化旅游合作,推动两个乡镇旅游市场发展。华侨大学医学院医学科普社团则携手西坪、桃舟,共同推动乡村健康事业发展。在茶王品鉴会上,来宾和市民游客品鉴今年安溪铁观音秋茶,踊跃参与体验安溪独特茶文化的趣味。