

秋茶“抢货热”背后的“提质经”

核心提示

安溪秋茶季亮点不断,祥华、感德等主产乡镇因秋茶走俏,清晨五点多就有茶商守候在茶农家门口,村道上的车流逐渐渐成“长龙”,“堵车潮”成为秋茶受欢迎的直观体现。

这背后深层次的原因是,除了天公作美,更重要的是,茶人们积极探索提升秋茶品质的方法。有人践行生态理念,坚持不施化肥农药;有人构建科学的养护体系,注重土壤深耕与节气适配。大家齐心协力,让安溪秋茶的品质稳步提升,赢得市场认可。

□融媒体记者 谢伟端 通讯员 吴梅珍 黄东华 文/图(除署名外)

1

村道“长龙”:茶乡车流变“钱流”

秋茶采制期间,在祥华、感德、西坪、龙涓等主产乡镇的山间村道上,经常可以看到身着反光背心的交通疏导员手持扩音喇叭,忙碌在缓缓挪动的车流中——这不是寻常的拥堵,而是秋茶热销的生动注脚。

记者来到祥华乡旧寨村,只见私家车、货车、茶企采购车首尾相连,沿着村道缓慢挪动。“这是咱们祥华铁观音卖得火的证明!”当地村民笑着对记者说,“从国庆开始,每天清晨五点多,这条路就热闹起来了,茶商、茶客都往村里赶,路上车水马龙,大家都是来‘抢’茶的!”

沿着车流往村子里走,茶园层层叠叠,山间清气裹着浓郁的茶香扑面而来。“今年秋茶让市场这么‘疯狂’,关键是天公作美!”旧寨村党支部书记陈宁泉举着一片茶叶说:“寒露前后昼夜温差大,茶叶积累的养分多,你看这片叶多厚实,泡出来的兰花香能飘满屋子,喝着醇爽还回甘,品质非常好!”

陈宁泉介绍,今年秋茶一做好,就有茶商上门打听。“以前是我们找销路,现在是茶商追着要,不少茶农早上刚焙好干茶,下午就被订光了,还有

很多老客户提前一周就付了定金。”说话间,他的脸上满是藏不住的喜悦。

同样的热闹也在感德镇上演。“这里的茶叶品质稳定,滋味鲜爽甘醇,很受茶客青睐。”在感德镇尚德路,连续八年前来采购的许耀鑫直言:“虽然年年都‘堵’,但为了一杯好茶,一切都值得。”

在感德茶叶市场,记者看到,多家茶叶收购点前排起长队,清醇茶香弥漫街巷。其中一家收购点内交易繁忙、人头攒动。“秋茶上市至今,已售出1.5万公斤毛茶。前来采购的多为广东、深圳等地茶商,都是我们安溪铁观音的‘老朋友’。”收购点负责人汪永煌的话,道出茶叶市场的热度。

白天,茶乡是热闹的“交易场”,而夜晚,宁静的山村则变身品质的“竞技台”。夕阳西下,祥华乡“天天赛”现场灯火通明,成了秋茶季最热闹的地方。茶农们捧着自家的“得意之作”赶来,桌上的盖碗一字排开,评委们逐杯品鉴香气、汤色与韵味。

“天天赛”不仅是“打擂台”,更是品质“试金石”。“每年秋茶季,安溪石狮茶业促进会都会带领会员企业,深入祥华乡采购当季好茶。安溪石狮茶业促进会副会长兼副秘书长陈飞达认为,“天天赛”里藏着“三赢”:每天都能选出顶尖品质的铁观音,茶农们能通过比赛提升制茶技艺,茶商也能精准找到好茶,祥华铁观音的名声,就是这么一场场“赛”出来的。

好品质自然引来了“抢货潮”。



祥华乡党委书记陈培源介绍,为了抢到好茶,茶商们天还没亮就动身,清晨五点多就守在茶农家门口;外地茶客更是不惜驱车数百里,就在为茶农家亲口尝一尝刚焙好的干茶,感受那口独有的“山头气”。“手慢无”可不是夸张话,每日制作的祥华铁观音基本下午就会售罄,提前预订,现场分茶成了茶季常态。”

品质的稳定,离不开技术支撑。感德镇党委书记高刚福向记者细数该镇的“提质秘诀”:推广茶园流转与基地化管理,实现加工集中化;秋茶季前组织开办乡村党员夜校,请制茶大师进村指导,茶农制茶技艺显著提升。

如今,感德镇5万亩茶园年产量铁观音5000吨,茶叶种植和初加工年产值超10亿元,茶叶收入占农民人均纯收入的80%以上。

从祥华到感德,从西坪到龙涓,茶季的“堵车潮”在多个乡镇上演。“车流的‘堵’,写照茶产业的‘火’。”

安溪县茶管委办主任陈志明表示,这场“甜蜜的拥堵”,不是困扰,而是茶叶丰收的鲜活见证,是安溪铁观音香飘四方的序曲,更是茶产业重焕生机的风向标。

随着秋茶采摘展开,祥华乡、虎邱镇、官桥镇等地茶人各施所长,以生态理念、有机追溯、自然农法等方式提升秋茶品质。

近日,记者走进安溪县感德品苑生态茶园,当地正开展秋茶采摘。安溪县技能大师吴望东介绍,入秋后,随着秋茶采摘季临近,茶园生态管理进入关键阶段,茶农集中开展树冠调整养护作业,为秋茶品质筑牢基础。今年安溪铁观音驻芽期恰逢风调雨顺,叠加前期精细化生态管理,茶叶生长条件优越。

吴望东介绍说:“春茶采摘结束后,我们便将工作重心转向茶园生态管理与养护,尤其在树冠调整上探索出针对性方案,通过系统性举措为秋茶鲜叶品质积蓄能量。”近三年,他聚焦茶树树冠优化,针对调整后萌发的新鸡爪枝,探索出“新旧树冠交替养护体系”:先通过精准修剪控制老树冠生长节奏,为新鸡爪枝预留充足生长空间;再结合水肥管理,引导新枝健壮发育,逐步实现新旧树冠良性交替。

这让茶树“体质”显著增强——叶片厚度提升60%以上,抗病虫害能力与抗逆性明显提升,呈现新枝干茁壮、芽头饱满的“年轻化”状态。更关键的是,随着树冠生态优

2 茶人聚力:推行生态农法与匠心提质

化,安溪铁观音“红心歪尾桃”品种特征愈发明显:鲜叶尾部“歪尾”形态更突出,叶肉间“红心”特质更清晰;叠加驻芽期适宜温湿度,芽头萌发整齐度、饱满度均优于往年,为产量与品质双提升打下基础。

反之,若茶园管理耕作不到位,极易陷入“驻芽多而密、品质差而劣”的困境:树冠管理阶段未及时调整,芽头会密集生长,争夺光照、水分与土壤养分;采摘时,芽头大小参差不齐,叶片因营养不足变得生硬,鲜叶纤维含量偏高、有效内含物质下降,直接导致制成的茶叶香气寡淡、滋味苦涩,水浸出物有效内含物质含量低,难以达到优质茶标准。

记者了解到,为进一步提升鲜叶品质,安溪众多茶人在夏季集中开展茶园锄草、覆盖、翻耕及有机肥施用等作业,疏松土壤、促进发酵、提升肥力。安溪老一辈茶人经验认为,茶园土壤管理是品质把控的关键环节,涵盖两大举措:一是每年至少对茶园土壤进行一次深耕,促进土壤发酵、保持松软,同时清除茶树老根,刺激新根生长,增强茶树对有效有机物质的吸收能力;二是结合节气变化,灵活开展树冠调整与养护。吴望东融合培育经验的新旧树冠交替技术,正是在此基础上的创新延伸,可确保茶树生长状态与季节节律匹配,实现树冠“年轻化”、鲜叶品质“优质化”。土壤是农业生产的基础载体,也是陆地生态系统的根本组成部分。若茶园土壤管理不当,易引发土壤硬化板结;树冠调整管理不到位,则会导致采摘后残留拖季

芽,进而引发驻芽密集、叶片纤薄等问题,对茶叶做青环节不利。“今年驻芽期的好天气,让我们前期融合培育经验的管理成果充分释放,芽头苗壮且品质上乘,增产提质趋势明显。”

其他茶人也有丰富的茶园管理实践。在祥华佛耳山,富源茶业负责人、福建省技能大师詹保凌践行生态理念。她说:“茶叶是会说话、懂呼吸的,只有自然环境纯粹,才能出好茶。”她坚持不施化肥农药,采摘时严控标准只采嫩芽,加工中融合传统工艺与现代技术,其茶因“观音韵”鲜明广受青睐。首届安溪铁观音大师李金登的500余亩茶园推行精细管理,其合作社建立有机追溯体系,通过“闻香识茶法”精准控醇。天香魂合作社理事长詹国珍实行“当日问诊、次日见效”机制,他现场指导茶农:“审评指出问题,次日就改工艺。”感德淳正合作社负责人吴政山推行分批修剪,为社员提供全流程托管,社员们介绍说:“技术员教管理,合作社管产销,收购价翻了一番。”官桥镇茶人上官宏耿坚持“不施肥不打药”,种豆科作物引鸟防虫,茶梗做酵素护茶,形成生态链。他带动茶农成立合作社,承诺“卖不出的茶我兜底”,让传统工艺茶香飘向华侨群体。

安溪县茶管委办有关负责人表示,近几年,安溪“坚持做好茶”的理念持续深入。经过持续宣传培训与市场引导,适度提高发酵度、土壤深翻、稀植留高、配方施肥等措施得到有效落实,茶园基础管理更扎实,为高品质夯实根基。

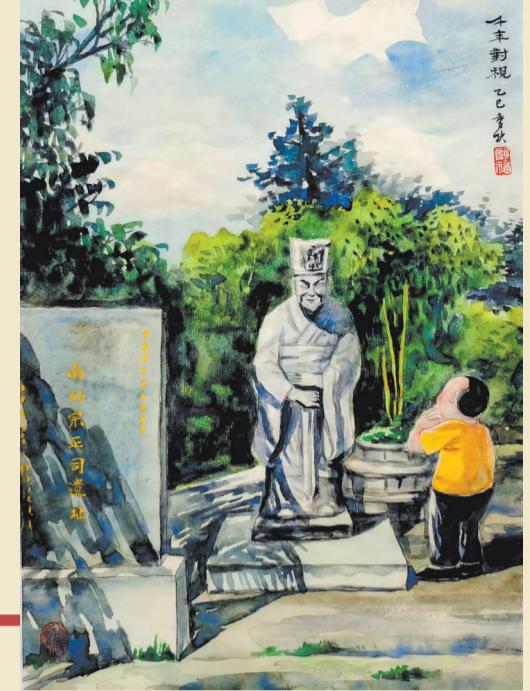
五镇联动激活“茶文旅”新动能

本报讯 (通讯员章艺 潘融媒体记者谢伟端)近日,安溪县以茶为媒、以节会友,精心策划覆盖感德、西坪、祥华、芦田、龙涓的“五镇联动·秋茗斗彩迎宾”系列专场活动,打造“一日一镇、一镇一品”茶文旅体验矩阵,用多元消费场景激活茶文旅经济新动能。

在安溪铁观音核心产区感德镇,“一日茶师”体验活动成为游客深度感知茶文化的“新入口”。该镇槐东村金牌茶师傅陈德庆日前带领游客在自家茶园穿梭,学习辨识标准茶青、体验安溪铁观音制茶要领、审评好茶技巧,让游客从“听”到“做”,沉浸式感受传统制茶匠心。

为让游客沉浸式了解安溪铁观音,在秋茶采摘季,感德镇特别推出“一日茶师”体验活动,游客和市民可化身茶师,深入感德茶园。从亲手采茶开始,到参与摇青、晾青、炒青等制茶环节,在茶师傅的悉心教导下,游客可以体验安溪铁观音制作技艺,感受茶文化。

“我们希望游客‘懂茶’‘爱茶’。”感德镇相关负责人介绍,“一日茶师”体验活动已通过“茶在感德香”公众号发布,游客只需提前一天联系茶师傅预约行程,完成体验的游客还能获颁“一日茶师”荣誉证书及专属茶礼。活动上线后即受热捧,首日便有30余名游



秋阳斜照,石像人静默如初。“官”字砖回响着宋代宗室南迁的脚步,见证宗正司修谱、祈福、议舶务的历史。千百年前,赵氏皇族迁居泉州,贵胄变身推动海上贸易繁盛的先锋,为泉州延伸新的世界航线,扩充新的海外贸易版图。昔日南宋宗正司如今成为古城游人的闲庭,人们在吹拂古今的海风下打量往昔。这个拥有悠久和辉煌历史的遗址,为城市留下向海而生的底气。

(融媒体记者洪志雄/绘 庄建平 蔡绍坤 谢伟端/文)

