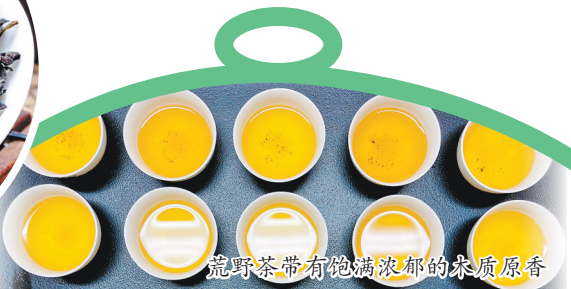


少干预、纯生态,安溪茶人深耕深山野茶,以原生山场本味拓宽茶业赛道

野茶走出“野”路子



做成条索型的荒野茶



荒野茶带有饱满浓郁的茶质原香



采摘荒野茶



烘培荒野铁观音

在深山云雾之间,少有人工干预、自然野化十余年的老茶树与草木藤蔓共生共长。昔日藏在深山无人识的荒野茶,如今正凭着不可复制的山野气韵走出一条特色发展之路。

以自然古法制作荒野铁观音,盘活片区偏远高山茶园;踏遍深山幽谷,寻访守护百年野枞水仙……一批本土茶人依托少干预、纯生态的野放培育模式唤醒沉睡的山地老茶园,以野茶开辟制茶、卖茶新路径。深山野茶既契合了当下消费者对健康原生态茶饮的追求,更成为撬动山区村民增收、实现生态保护与产业发展双向共赢的“金叶子”。

□融媒体记者 谢伟端 文/图

荒野铁观音沉淀岁月滋味

记者来到安溪县长卿镇,走进首届安溪铁观音名匠陈朝金自家茶厂的会客间,推门便被一股独属于山野的清润茶香包裹。交谈间隙,陈朝金随手拿起盖碗,将沸水注入干茶,热气升腾,绵长柔和的山野气韵瞬间散发整间屋子,让人直观感受到荒野茶区别于普通茶园茶的独特质感。

陈朝金把绝大多数时间都留给了镇里的高山野化茶园,是本地为数不多的规模化制作荒野铁观音的茶人。在长卿镇的山林里,散落着早年依山开垦、地处偏远的老茶园。茶园内茶树自然生长十余年,普遍达到2米多高,全程不施肥、不打药,



荒野铁观音吸引国外顾客

也无人修剪,当地人将这类茶树称作荒野茶。陈朝金的茶青原料,均来自自屏村、扶地村、衡阳村几处高海拔村落。每年春天,茶农背着竹篓穿梭于茶树林间,一天最多只能采十余斤茶青。数斤嫩叶,才能制成一斤干茶。

为稳定原料来源,陈朝金一边打理自有的近百亩山地荒野基地,一边对接全镇百余户茶农,定点统一收购各家荒野茶青,所有鲜叶全部运回长卿本地厂房制作。谈及自己为何一头扎进荒野茶赛道,陈朝金说,2021年,他有了试制荒野铁观音的灵感。第一年尝试,仅仅产出200斤干茶,他没有对外售卖,全数寄送给茶客免费品鉴。源源不断的正面反馈,让他坚信山野老茶树多年沉淀的原生气息,是精细化管理茶园的茶叶复刻不出的特质。他自此一心一意深耕这条细分赛道。

在陈朝金的制茶车间内,整套工序完全顺应山间实时温度湿度,没有人为控温干预。陈朝金说:“遇上晴朗干爽的天气,摇青只要4遍;一旦遇上连日阴冷潮湿,就要增加至5遍,全程坚持中度发酵路线。做好的成品属于清香风格,无需放入冰箱冷藏,只要密封保持干燥,存放十余年,风味依旧稳定。”

对于荒野茶的市场前景,陈朝金十分乐观。他认为,荒野茶的市场认可度一年比一年高,“去年全年产出近6000斤干茶,仓库里现在仅剩几百斤存货,销路基本是熟客定制,曾有外地客户一次性下单400多斤茶叶。”



生长在山林间的茶树,植株矮小,茶农必须携带梯子登高采摘。



荒野茶茶底色泽独特

深山密林藏着百年野水仙

与陈朝金不同,安溪茶人黄培林的寻茶之地,在安溪、永春、德化三地交界的张山山谷,整片百年老水仙茶园藏在密林深处。初次进山,若没有本地人引路,根本无法分辨藤蔓草木之下的茶垄。

记者跟着黄培林徒步进山,沿途全是齐腰深的野草灌木,需要提前清理出简易小径才能通行,整片山谷早年没有成型山路,往返跋涉格外辛苦。他指着丛生的老枞讲述它们的来历:这片茶树始于清末,永春郑氏先祖迁居此地,开山拓土引种水仙,对照地方县志推算,这些老茶树扎根山林已有一百八十余年。后来,山下村落人口大规模外迁,进山通行不便,整片茶园逐渐失去人工打理,自然野放已有七八十年,蕨类、藤蔓、杂木层层覆盖茶株,茶园完全融入原生山林环境。

对这些百年老枞,茶农只采春茶,且严格卡在芽叶鲜嫩的窗口期。当地4月底恰逢雨季,一旦连日大雨,山路湿滑,茶人就无法进山,他们只能停采。黄培林介绍,风调雨顺的年份,这些老枞全年干茶产量仅有一两百斤。近两年,春雨连绵,采摘窗口

期大幅缩减,全年仅能产出八九十斤干茶。大部分成品干茶都由他自行收藏留存,极少流入市场。

在山谷简易制茶棚内,茶人沿用闽南乌龙茶全套传统工艺制老水仙。老枞对制茶细节、火候把控要求严苛,制作到位的优质成品,呈现温润猪肝色,带着标准的绿叶红镶边。烘焙手法灵活多变,可一道轻焙,也可分两道、三道分次慢烘,全部根据当年茶青的嫩度、含水量现场调整火候。只要焙火到位、妥善密封存放,干茶能够长久储藏,经年存放后,木质香、林间草木香愈发温润醇厚,不会出现短期风味衰减。野水仙茶汤自带内敛的厚重茶气,并非浓烈刺激,而是绵长沉稳;饱满浓郁的木质原香裹挟林间草木、溪涧清润气息,滋味缠绵悠长,多道冲泡过后香气依旧隽永,回甘久久停留在口腔与喉间。



制作荒野茶

生态制茶铺就产业共富路

近几年,泉州茶人对地处偏远、交通成本偏高的高山老茶园有了开发新思路。他们依托生态种植,减少人工干预,走出特色野放培育路线,让山地资源价值得到充分释放。安溪多地已有不少本土匠人捕捉到山野茶独特价值,因地制宜开展规模化、特色化实践,形成多点开花的发展格局。

祥华乡佛耳山片区茶人王生勇扎根高山十七载,流转300亩偏远山地老茶园,打造专属野放生态基地,严格遵循茶园种树、梯壁留草的生态准则,全程不施化肥、不打农药,仅保留每年一季春茶采摘。常年自然放养让茶树吸纳高山花岗岩土壤中的天然矿物质,茶汤清冽,自带清冷山韵。每到春茶开采时节,他吸纳周边留守村民上山采茶、打理茶园,闲置陡坡山地转化为就近务工增收点,为偏远乡镇盘活山地资源提供可复制的运营模式。

感德镇非遗乌龙茶制作技艺传承人陈两固深耕山野老茶树十余年,常年徒步深入尾厝、笔架山等地寻访野化茶林。他找到的茶树,有的树龄逾百年,枝干粗壮,采茶需搭架攀爬。他改良分层慢烘工艺,打造专属野茶品类,茶汤金黄透亮、山野花果香层次丰富,其茶叶多次在行业特色茶评选中收获好评。在经营中,他始终坚持适度开采、休茶养树,杜绝过度采摘,以免破坏原生茶树群落,兼顾产品产出与山林种质资源保护。

长卿制茶匠人刘协宗则深耕同发山原

生大叶乌龙野丛资源,降低人工干预频次,依据大叶乌龙品种特质调整做青时长,充分释放茶叶的天然清雅栀子花香。平日里,他常走进各村茶山,向散户茶农分享经验,讲解野茶园绿色管护、适配做青实操技巧,带动周边农户盘活自家零散高山老茶园,丰富县域野茶品类矩阵。

荒野茶最核心的竞争力,根植于纯天然生态生长模式。不施化肥、不打农药,茶树依靠山林生态循环自然供给养分,契合当下大众对健康、原生态茶饮的消费需求。荒野茶的风味源自多年山林沉淀,独特沉稳的山野气韵不可复制,有利于形成稳定的消费群体,无需依靠低价走量抢占市场,能走出一条品质优先的特色发展道路。

荒野茶产业更持续为山区村落注入增收活力。山野茶园无需农户投入肥料、农药,也无需频繁人工修剪,仅春季短期采茶即可获得稳定收益,大幅降低山地经营负担。山林植被保留完整,茶树与杂木共生的生态结构不受破坏,陡坡野放模式还能起到固土保水作用,实现生态保护与产业发展双向兼顾。

众多扎根泉州各乡镇的本土匠人,以茶人本心奔赴深山,顺着四季自然节律采青、制茶,用长年深耕唤醒沉睡山野茶园。一叶野茶承载原生山场馈赠,让深藏群山之间的山野茶香,持续流转于四方茶席,铺展出茶业生态化、特色化的共富长路。



规范直播间 引导茶行业提质

如今,电商直播已成为茶叶销售的重要新渠道。依托线上平台,各地好茶突破地域限制走进千家万户,为茶产业发展、茶农增收带来了新机遇,也极大便利了消费者选购茶叶。随着茶类直播行业快速发展,市场整体稳步向好,但在行业高速增长过程中,也出现了部分不规范经营现象,亟待通过精细化监管引导行业提质升级。

在部分茶叶直播间,存在轻微的营销不规范问题。少数主播为提升销量,美化经营身份,夸大茶叶原料年份与品质,部分商家借助各类荣誉头衔包装产品,以此提升茶叶附加值。这类现象虽

不属于普遍问题,但容易误导普通消费者,造成选购偏差,也对茶叶直播的整体口碑造成一定影响,不利于行业长期健康发展。

为守护良性消费环境,助力茶产业稳步发展,相关行业协会与市场监管部门持续开展行业规范整治工作。行业协会对各类不规范的行业荣誉头衔进行清理整顿,净化行业风气,杜绝虚名包装乱象。同时,市场监管部门持续加大线上茶叶商品抽检力度,引导商家诚信经营、合规销售,从源头提升茶叶产品质量。

完善茶叶溯源体系,成为当前行业

规范化发展的重要举措。通过建立完善的产品溯源机制,茶叶的产地、原料、生产流程均可查询,有效缩小买卖双方的信息差,让消费者买得放心、喝得安心。同时,也提醒广大消费者理性消费,客观看待直播间的营销宣传,按需选购茶叶产品。

茶叶是我国特色优势产业,线上直播是茶产业创新发展的新赛道。少量经营乱象,是行业发展过程中的正常问题。通过持续规范治理,完善行业标准、强化诚信经营,能够有效补齐行业短板。

(来源:央视财经 整理:谢伟端)