

安溪铁观音守本味、上科技、拓红利——

一叶秋香动茶山

核心提示

今年秋茶前期台风多、雨水足,产量比往年略减,但国庆后天气放晴,昼夜温差大,迎来了制茶十多年难遇的好天气。产量虽减,茶却更香、价也更稳。从坚守数十年的茶园老手艺,到智能流水线、无人机运茶的科技新应用,再加上线下市场与线上直播双线发力,安溪正把这杯秋茶,变成茶农看得见、摸得着的增收账。

□融媒体记者 谢伟端 通讯员 章艺涵 黄东华 文/图

守正匠心

慢功夫里淬炼秋香本味

北风起,秋茶香。9月底至10月中旬,感德、祥华、西坪、龙涓、湖上等主产茶乡镇全面进入秋茶采摘与上市高峰。茶农茶企抢抓晴好天气采摘茶青,制茶车间彻夜灯火通明,馥郁茶香漫过山野。

好茶,一半在天时。今年秋茶前期受连续四个台风影响,雨水充沛。茶树当时正处于萌芽长芽的关键期,长势受到一定抑制,秋茶整体出现减产。但减产并不意味着品质下降,10月1日起天气转为阴天,4日至5日出现降雨,7日之后彻底转晴,昼夜温差显著拉大。此后的多天阳光充足、天朗气清,正是制茶人最期盼的制茶好天气。

“像这样的气候,十几年来都没有碰上。”安溪铁观音名匠陈志鹏感叹,在温差如此大的天气条件下,茶叶内含物质的积累更加充分,做出来的茶更容易出香气、出韵味。“只要有好的原料,就相对更容易做出一泡好茶,这跟气候的关系非常大。”雨水充沛也悄悄拉长了茶树的生长周期。往年秋茶修剪之后,一般52至53天就能开采;今年因为雨水足、长势慢,从修剪那天算起,基本要到58至60天才能采。“生长周期延长,茶叶内含物质积累得更多,茶汤整体的滋味就更醇厚、甘甜。”这是今年秋茶一个非常鲜明的特点。

好天时固然难得,但能不能把天时接住,还要看茶园和手艺的底子。在感德镇霞云村安溪茶香之纯茶叶专业合作社的生态茶园,采茶工们头

赋新科技

数字引擎筑牢品质底座

在守正的同时,数字科技正为这杯秋香装上强劲引擎。

在感德镇五甲村与茗同行(泉州)科技有限公司的茶叶生产基地里,全套智能化制茶设备环环衔接,自动化生产线有序运转。鲜嫩翠绿的茶青顺着流水线流转,经晒青、做青、杀青、揉捻等工序,快速加工为标准化毛茶。企业品控部负责人章文财介绍,基地自9月25日启动秋茶开采,两条生产线同步满负荷投产,每日可产出毛茶约8000公斤;茶青单日最高采摘量可达4万公斤,一部分来自自有茶园基地,其余由合作社垂直管理的1000余户茶农供应。“我们在晒青、做青等决定茶叶风味的核心工序设置多层品控节点,实行全流程精细化管控,确保每一批毛茶品质稳定、风味统一。”

无人机这一空中使者,也为传统茶山增添了不少“科技范”。在祥华乡石狮村,一架无人机底部绑着麻绳,麻绳另一头系着刚采摘的茶青。在操作员远程操控下,短短2分钟便把整袋茶青从山上平稳运至山下转运点。“茶山路陡弯多,以往摩托车运送茶青要盘山绕行,单程至少20多分钟;现在用无人机运送,一趟只需2分钟,能运载50多公斤茶青,每天能跑10趟左右。”石狮村党支部书记詹日火介绍,乡里为辖区内多个主产茶村配套了无人机茶服服务,切实解决了山区茶青运输难、时效慢的问题。

从智能化生产线的精准控温,到无人机跨山转运茶青的高效便捷,数字技术与传统茶产业的深度融合,让秋茶品质实现了从凭经验把控到标准化稳定的跨越,也为茶产业规模化发展装上了强劲的科技引擎。



自动化设备制作茶叶



天气晴好,茶农采茶忙。

戴斗笠,指尖娴熟翻飞,采下最新鲜的“一芽三叶”,不多时竹篓便盛满嫩绿茶青。“我们合作社始终坚持走生态化的生产路线,采摘、包揉等核心环节都采用手工方式,守住每一片茶叶的高品质。”合作社负责人汪海棠介绍,近期晴好天气适配茶青采摘,合作社每日聘请60余名采摘工人,日均采摘新鲜茶青1000多公斤,经手工制茶可产出250公斤毛茶。

在陈志鹏看来,茶园管理更是一套慢功夫。“茶园管理是慢慢积累下来的,不是一蹴而就的。”他坦言,自己的茶山从1995年到现在,一滴除草剂都没打过,一直实行人工除草、手工采摘,并定期让土壤休养生息,持续改良茶园生态环境。“管茶园很累,做一线的永远是最辛苦的,要沉下心来,慢慢去管好这一片茶叶。”

这份坚持并非没有代价。仅今年,他在人工除草一项上的投入就接近10万元,还不包含修剪、采摘、制作等其他生产成本。但正是这份舍得,换来了鲜叶过硬的底子。经过长期生态管护,茶园产出的鲜叶叶片更厚实、滋润度更好。他还特别强调茶园管护的边界感,做过不少实验后发现:个人管护面积一旦超过100亩,精力跟不上,基本就出不了好茶。因此,他的茶园坚持精管精种,自己管护的茶园整个秋茶季产出毛茶总量约2000公斤。

畅销增收

双线发力拓宽致富路径

天时、手艺、科技,最终都要落到市场这杆秤上。今年秋茶市场,呈现出一番有意思的分化格局。

“毛茶价格整体是往上走的。”陈志鹏给出了直观的观察:由于今年减产但气候绝佳,成茶品质高,优质好茶的价格大约上涨了四分之一;而普通档次的茶叶受供给影响不大,价格甚至略有回落。“只有一直在坚持管护好茶园原料、制作上也认真在做的那一拨人,才吃到了品质提升带来的红利。”

好茶自有好价。陈志鹏介绍,今年他产出的毛茶,最便宜的一斤也没有低于120元,最高的能卖到500元一斤。不过,高端毛茶背后的成本并不低。以500元一斤的毛茶为例,经过多遍人工拣剔后,一斤好毛茶最终能筛出的成品往往只有一两多到二两,折算下来,单单拣剔的人工成本就要300至400元。好东西的成本,主要损耗在人工和挑茶上。

关于产量与销路,陈志鹏始终走的是精而稳的路子。他从9月25日便开始秋茶采摘,中间因下雨暂停三天,国庆之后进入大规模采制阶段,采制周期持续到10月13日,前后历时17天。他家的毛茶基本做到当天制作、当天销售,以老客户为主,每年也有新客户慕名而来,整体销

路通畅,几乎不留库存。“做到我们这个程度,基本上都有固定的客户。大家认可你的口味和口感,这拨客源基本是不会流失的。”市场的整体热度,也在客观印证着这份坚守的价值。秋茶季里,感德、祥华、龙涓等重点产茶乡镇的本地交易市场热闹非凡,各地中小茶商穿梭往来,选茶议价,交易氛围火热。祥华乡石狮村的天香魂茶叶专业合作社茶点同样人头攒动。“今年秋茶品质突出,得益于天气晴好、光照充足。寒露时节昼夜温差大,利于茶叶内含物质的积累,做出来的茶叶有秋香、秋味、秋色,具备‘三秋’特质。”合作社负责人詹国珍表示,品质提升直接带动了市场认可,日均收购的4000公斤至5000公斤毛茶很快就被“抢分”,供不应求。感德镇茶农陈明智也笑着盘算起今年的收成:“整个秋茶季,我可以制出450多公斤毛茶,最高可卖到七八万元。”



包揉茶叶

在线下实体市场保流通的同时,线上直播正成为安溪茶企拓宽销路的新增长极。数据显示,去年安溪茶叶类电商交易额达130亿元,全年开展直播5.9万场次,25至35岁年轻消费者占比超过六成。这一年轻化、数字化的趋势在今年秋茶季进一步延续,多渠道融合、多层次发力,让今年安溪秋茶呈现出质优、价稳、销旺的良好态势。

在安溪铁观音秋茶最本真的山野风味。好原料也要配好手艺。针对今年茶青整体含水量偏高、制茶难度加大的情况,祥华乡新寨村仙宫仓农场负责人詹双海特意采用“轻摇、多遍摇青”的精细工艺,循序渐进唤醒茶香,减少苦涩物质留存,最大程度保留秋茶香气馥郁、韵味悠长的特质。从鲜叶采摘到成茶出炉,制茶人手把手把控每一道工序,用代代相传的老手艺,守住了安溪铁观音秋茶最本真的山野风味。

路通畅,几乎不留库存。“做到我们这个程度,基本上都有固定的客户。大家认可你的口味和口感,这拨客源基本是不会流失的。”市场的整体热度,也在客观印证着这份坚守的价值。秋茶季里,感德、祥华、龙涓等重点产茶乡镇的本地交易市场热闹非凡,各地中小茶商穿梭往来,选茶议价,交易氛围火热。祥华乡石狮村的天香魂茶叶专业合作社茶点同样人头攒动。“今年秋茶品质突出,得益于天气晴好、光照充足。寒露时节昼夜温差大,利于茶叶内含物质的积累,做出来的茶叶有秋香、秋味、秋色,具备‘三秋’特质。”合作社负责人詹国珍表示,品质提升直接带动了市场认可,日均收购的4000公斤至5000公斤毛茶很快就被“抢分”,供不应求。感德镇茶农陈明智也笑着盘算起今年的收成:“整个秋茶季,我可以制出450多公斤毛茶,最高可卖到七八万元。”

在安溪铁观音秋茶最本真的山野风味。好原料也要配好手艺。针对今年茶青整体含水量偏高、制茶难度加大的情况,祥华乡新寨村仙宫仓农场负责人詹双海特意采用“轻摇、多遍摇青”的精细工艺,循序渐进唤醒茶香,减少苦涩物质留存,最大程度保留秋茶香气馥郁、韵味悠长的特质。从鲜叶采摘到成茶出炉,制茶人手把手把控每一道工序,用代代相传的老手艺,守住了安溪铁观音秋茶最本真的山野风味。



安溪铁观音毛茶



天上的月又圆了。百源清池的水,映着池中央那座八角亭,泛起一层细碎的银光。古人引水成局,留下这八卦沟的阵眼,蓄满了千年的灵气,也装下茶余饭后的闲逸。没有高楼大厦的逼仄,唯有红砖飞檐的陪伴。在此凭栏望着秋月,心底便生出一种踏实的喜悦。日子总是要向前流淌的,幸有这一池秋水,收留着一段不肯仓促的光阴。

(融媒体记者洪志雄/绘 庄建平 蔡绍坤 谢伟端/文)



扫描泉州通
二维码,欣赏更
多精彩作品。

安溪企业亮相马尼拉

本报讯(通讯员谢齐霖 融媒体记者谢伟端)近日,2026菲律宾时尚生活采购展(Philippine Lifestyle Sourcing Expo, PHLSE)中国泉州出口商品品牌博览会(东盟专场)在菲律宾马尼拉SMX会展中心举办。本届展会由中国纺织品进出口商会、福建茶源文化发展集团有限公司联合主办。在泉州市贸促会指导下,安溪县贸促会组织5家藤铁龙头企业、2家茶叶企业、1家厨卫企业出征马尼拉,向菲律宾市场展示安溪“三铁”企业的匠心魅力。

本次展会汇聚中国、菲律宾、美国、越南等国家120余家企业,展览面积5000平方米,展品覆盖纺织服装、家居日用、生活工艺品等多个品类。泉州市贸促会、泉州国际商会集结全市38家优质企业,以“泉州优品”整体亮相,共设49个展位,集中推介鞋服、陶瓷、藤铁工艺、茶叶等特色产品,现场开展专业买家邀约、需求匹配与B2B商务对接,助力泉州优势产业抢抓东盟市场机遇。泉州市贸促会副会长喻青松、安溪县贸促会会长李文师、永春县贸促会会长康志功出席开幕式并巡馆。

此次安溪县贸促会携手福建安溪富华工艺品有限公司、福建省安溪世纪工艺品有限公司、安溪绿缘工艺品有限公司、福建安溪非凡工艺品有限公司、安溪县家居商会、福建省安溪县兴溪茶业有限公司、福建百茶千饮茶业有限公司、福建中尼贸易有限公司等8家单位参展。现场展出的藤铁工艺品造型别致、工艺精湛,特别是精致的仿真花艺,引来众多国际参展商与采购商驻足称赞,不少观众专程前来“打卡”,使安溪展区成为本届采购展中备受瞩目的“高人气展位”。

在为期三天的展会中,安溪展区共接待参观客商1450余人次,开展商务洽谈约35场,实现现场成交额28万美元,收获意向订单达370万美元。



在安溪中国茶都,顾客正在挑选茶叶。



茶叶专业合作社收茶点热闹非凡