



游客体验采茶



茶农在茶园采茶



游客体验采茶

岑巩县:

万亩春茶吐新绿 茶香四溢助振兴

○ 通讯员 杨云 杨豪 唐鹏 摄影报道

春风拂绿千山翠,茶香溢满万壑间。连日来,随着气温稳步回升,岑巩县天马镇褪去寒意,漫山遍野的茶树陆续抽芽吐绿,青翠的茶垄层层叠叠,延伸至远山天际。在苗落村吴家庵有机茶园,一场热闹的明前茶采摘盛宴正悄然上演,清新的茶香裹挟着春日的暖意随风飘散,沁人心脾。茶农们挎着竹篓,踏着晨露穿梭在整齐的茶垄间,指尖轻捻、翻飞,将一片片鲜嫩饱满的茶芽收入篓中,欢声笑语与指尖的忙碌交织,构成一幅生机盎然、硕果可期的春日采茶画卷。

“明前茶,贵如金”,这句流传已久的俗语,道出了明前茶的珍贵。作为贵州黔凝香绿茶的核心产区,天马镇的明前茶,是清明节前采制的春茶,因清明前气温较低,茶树虫害少、生长缓慢,芽叶细嫩饱满、色泽翠绿,冲泡后汤色清亮、口感清香醇厚,兼具鲜爽与回甘,不仅是茶中佳品,更深受省内外茶客的青睐。据了解,明前茶的采摘标准极为严苛,仅选取一芽一叶初展的“旗枪”,长度严格控制在1.5至2厘米,且需在晴天上午10点前完成采摘,最大程度锁住茶叶的天然香气与营养成分,每一片鲜叶都承载着春日的馈赠与茶农的匠心。

乡村振兴,产业先行;生态兴则产业兴,产业旺则百姓富。岑巩县天马镇地处黔东南中部,距县城45千米,因山形如马鞍、平均海拔较高,取“天上飞鸟”之意得名。这里气候温和、雨量充沛,年平均气温13.7℃,年平均降雨量1025毫米,低纬度、高海拔、多云雾、无污染的独特地理气候条件,为茶树生长提供了得天独厚的自然环境,也让这里成为优质绿茶的理想种植地。

近年来,天马镇立足本地资源禀赋,坚持“农旅融合、一村一品”发展思路,深耕茶产业发展沃土,以“品种培优、品质提升、品牌创建”为抓手,推动茶产业规模化、标准化、品牌化发展,走出了一条以茶兴农、以茶富民、以茶促振兴的绿色发展之路。该镇重点打造白岩坪、细山、杜麻、苗落四大茶叶产业带,通过“茶企带动、合作社入股、茶农参与”的抱团发展模式,打破过去“单打独斗”的发展困境,鼓励农户以土地经营权流转收租金、茶园务工挣薪金、入股分红得股金的“三金”模式参与产业发展,让茶农从产业发展中实实在在受益,有效促进了农业增效、农民增收。

如今,天马镇茶园总面积已达1.95万亩,投产面积0.89万亩,其中950亩茶园获得欧标认证和有机认证,严格遵循有机种植、欧标生产标准,推广绿色防控、科学施肥等生态种植技术,减少化学投入品使用,全力守护茶叶品质安全。吴家庵有机茶园作为天马镇茶产业的核心产区,历经多年培育与管护,茶树长势喜人,加之冬季充分休养生,春季抽发的芽头肥壮、色泽鲜亮、品质上乘,成为明前茶采摘的重点区域。

眼下正值春茶采制的黄金时期,为抢抓农时、保障茶叶品质,茶农们早早来到茶园,抢抓晴好天气,专注采摘明前优质茶青。“采摘明前茶讲究‘早、嫩、勤’,每一片芽叶都要精挑细选,剔除不合格的叶片,才能保证后续加工的茶叶品质。”

正在采摘茶青的苗落村村民杨碧珍一边忙碌,一边笑着介绍,她常年在茶园务工,每年春茶采摘季就能挣到一笔可观的收入,既能顾家,又能增加收入,日子越过越有奔头。

茶园基地负责人介绍,近期每日有近200名采茶工在茶园忙碌作业,他们中有当地的留守老人、妇女,也有周边村庄的村民,大家分工协作、干劲十足,日均采收鲜叶500至600斤。采下的鲜叶会在第一时间送往山下的现代化加工厂,经过摊晾、杀青、回潮、辉锅等多道工序精细加工,锁住茶叶的鲜香与营养,最终成为备受市场青睐的黔凝香绿茶。目前,该镇培育的“黔凝香”绿茶品牌,不仅畅销湖南、安徽等国内省份,还通过间接出口远销东南亚、欧洲等国外市场,实现了从“卖原料”向“卖产品”“卖品牌”的转型。

茶产业的蓬勃发展,不仅让天马镇的绿水青山变成了“金山银山”,更成为带动群众就近就业、稳定增收的“绿色引擎”。同时,天马镇以茶为媒,推动农旅融合发展,将茶园景观与乡村旅游相结合,吸引游客前来体验采茶、制茶乐趣,进一步拓宽了增收渠道,丰富了乡村振兴的内涵。

春采嫩芽,夏产鲜叶,秋制佳茗,冬育生机。如今的天马镇,万亩茶园郁郁葱葱,茶产业链不断完善,品牌影响力持续提升,昔日不起眼的“绿叶子”,已成为赋能乡村振兴的“金叶子”。随着春茶采摘持续推进,这片充满生机的绿色茶园,正不断释放生态效益与经济效益,承载着当地群众的增收希望,绘就出产业兴、百姓富、生态美的乡村振兴新画卷,让茶香飘得更远,让群众的日子过得更红火。



采摘春茶

