

蹲点深一度

茶园“三季生金” 农民喜笑颜开

□本报记者 丁佳味

浙西千岛湖的群山间,曾因“春茶贵、夏秋贱”而闲置的夏秋茶,如今蜕变为山区农民的“绿色银行”。记者在淳安蹲点采访发现,当地正以夏秋茶为纽带,通过“资源盘活、利益联结、市场开拓”的多元模式,串联起“农户、集体、企业、市场”,蹚出一条山区茶产业升级的增收新路。

“春分夏统”破局:闲置茶园焕生机

熹微晨光中,淳安县梓桐镇卢家村的茶园里,小型采茶机的嗡鸣声打破了秋日的寂静。机械臂掠过茶梢,嫩绿的茶青簌簌落入收集袋,不到半小时的采收量,抵得上人工一天的劳动成果。“以前这个时节,茶园早荒得不成样子了!”茶农卢大伯摩挲着修剪整齐的茶枝,眼角堆起笑意。自从茶园流转给村集体,他不仅能拿租金,务工收入按天算,茶叶销售后还能分红,“现在合作社统一管理,机械采茶、专人养护,省心多了,干活也更有劲儿!”

卢家村的变化,源于淳安“春分夏统”的资源整

合机制。“春茶季农户可自主销售鲜叶,春茶结束后,由村集体统一接管夏秋季茶园。”卢家村党总支书记卢有清说。为此,今年卢家村股份经济合作社与村民成功达成530亩茶园的季节性流转协议,并组建了一支由147名村民构成的固定务工队伍,经技术培训后轮换上岗。

在该县大墅镇千岛湖夏秋有机茶共富示范园,另一番忙碌景象正在上演:工人调试着新铺设的茶园轨道,轨道从山脚延伸至山腰,可承载采茶机、肥料车往返;一旁的滴灌管道均匀分布,大型机械能直接进园作业。“我们从村集体一次性流转土地,为期20年,政府给茶园标准化改造发专项补贴,还补助新种茶苗。”淳安千岛湖当春农业科技有限公司经理涂桂燕说,公司通过引进智能炒茶设备,运用精准控温、自动化翻炒技术,减少夏秋茶原料损耗率。

“夏秋茶产业能发展起来,首先是观念的改变。”淳安县茶叶站站长李继在采访中表示,过去茶农觉得夏秋茶“不值钱、没人要”,现在通过政策引导和企业带动,大家看到了增收希望;同时新茶饮市场需求爆发,对茶叶原料的需求量大增,也为夏秋茶提供了广阔空间。今年以来,淳安县累计完成茶园有机认证11460亩,绿色认证11160亩,完成宜机化改造500亩,夏秋茶产量达1680吨、产值1.26亿元,同比分别增长28%、15%。



新茶饮拓路: “金叶”飘香海内外

“大家看,这是‘鸠坑茶含片’,用千岛湖高山夏秋茶做的,含着吃能提神、清新口气!”在鸠坑乡万岁岭茶叶专业合作社直播间,理事余倩倩对着镜头展示产品并吆喝,身后货架上,各类茶产品琳琅满目。

作为淳安“新茶人”,余倩倩从2016年就主攻夏秋茶茶饮原料。经反复试验,她的团队开发出系列新产品:与陕西泾阳茶企合作,将本地黑毛茶加工成茯茶,为茶农增收300余万元,人均近5000元。“新茶饮对茶叶的需求量大,而且不局限于春茶,夏秋茶的性价比更高,正好契合我们的优势。”余倩倩说。

除了国内市场,海外也是夏秋茶销售的增长点。在万岁岭合作社仓库,工人将包装好的大宗眉茶装车,准备发往东南亚。“我们的茶通过欧盟出口标准,每年外销眉茶500吨,覆盖东南亚及欧洲,制茶周期从每年3月持续到12月,带动5000亩茶园。”余倩倩说,为守好品质关,每道工序都严格把控,先后通过无公害、有机认证,保证了品质。

如今,淳安茶企各展所长:淳安一品鸠坑毛尖茶叶有限公司用夏秋茶炒制优质龙井,让原料价格翻番;杭州龙韵红舫茶业有限公司、汾口强龙茶厂加工高品质红茶,使茶叶采摘期延长至10月;浙大百川生物食品技术有限公司、杭州茶否科技有限公司等精深加工企业落地,与浙茶集团、农夫山泉等合作,打造茶及茶衍生品等多元产品矩阵,推动夏秋茶从单一鲜叶销售向加工制品延伸。目前,已研发古茗、蜜雪冰城等品牌茶饮料15种,开发茶含片、茶冰淇淋、茶面等茶食品12种,今年已助销夏秋茶300余吨,实现增收500万元。

与此同时,淳安县茶文化挖掘同步推进:鸠坑茶博馆新馆落成,“鸠坑寻踪”茶旅线路推出,“千岛湖水+千岛湖茶”新茶艺亮相,“茶+文创”跨界尝试不断——生态优势正源源不断转化为品牌溢价,“千岛湖茶”这张金字招牌,在多元共富的路上越擦越亮。

“企村农”联动:产业链上共分红

走进千岛湖镇丸新柴本制茶(杭州)有限公司车间,机器轰鸣间茶香弥漫。原料区工人将夏秋茶鲜叶过磅称重,全自动碾茶生产线上,鲜叶经杀青、烘焙、筛选,变身细腻的碾茶。“自5月起,每50多天就能采一轮,已收22.41万吨鲜叶,加工了40吨干茶。”厂长王春杰指着堆积的成品说,眼前这20吨碾茶订单,即将发往杭州、上海等地作为抹茶原料,部分还会出口美国、奥地利,“我们的碾茶水分、细度都符合出口标准,年产量近50吨,年产值600余万元。”

扎根淳安多年的“丸新柴本”,自2005年就流转村集体土地,如今拥有600亩有机茶园。今年6月,公司打破“自产自销”传统,首次向农户开放鲜叶收购,更与枫树岭镇铜山村、大桥头村签订了10年茶叶保底收购协议,以保护价收购原料,“以前农户零散鲜叶没人要,我们也愁原料不稳,现在放开收购,效果超出预期。”王春杰翻出收购台账,上面详细记录着农户交售信息。目前,公司带动460户农户就业,人均增收2200元,预计每年为铜山村新增集体经济收入200万元。

这样的“企村农”联动模式,在大墅镇有了更

细化的实践。“以前镇里1.2万亩茶园里,夏秋茶采摘面积仅1000亩,占比不足8%,关键问题就是缺加工主体和稳定供应。”大墅镇副镇长胡启凯介绍,为破解这一困境,镇里先“筑巢引凤”,建成6500余平方米共富茶叶工坊,招引专业茶企落地,投入2000万元配备2条智能化生产线,如今日处理鲜叶15吨,年加工能力达2500吨,彻底填补镇域夏秋茶加工空白。原料供应上,大墅镇创新构建“30分钟鲜叶供应圈”,通过“国企+民企+村集体+农户”多元合作模式,覆盖周边13个行政村,目前全镇已完成3100亩茶园流转。“企业有了稳定原料,村集体还有流转收益,农户既能务工、又能卖鲜叶,去年参与的农户人均多挣了3000多元。”胡启凯说。

