

探访富阳拔山 明前茶里的春意与匠心

□见习记者 金飞

清明节前夕，记者来到杭州市富阳区富春街道拔山村，感受万亩茶园里蕴藏的春意与匠心。

晨雾尚未散去，茶山上已传来细碎的采茶声。拔山茶园地处海拔300-600米的丘陵地带，得天独厚的酸性土壤与山间小气候，让这里的茶叶比西湖龙井早发芽3-5天，赢得“大杭州第一锅春茶”的美誉。拔山茶以龙井茶为主，茶芽肥壮匀整、内含物质丰富，制成干茶扁平光滑、汤色嫩绿、香气清高、滋味鲜醇，是早春茶中极具辨识度的优质佳品。

在杭州董茶如怡生态农业开发有限公司的茶园里，采茶工童爱武腰挎竹篓，指尖在茶枝上轻快起落。“我们就采一芽一叶，芽头要壮，大拇指和食指捏住茶梗往上提着采就行，千万不能用指甲掐，一掐茶梗就发红发暗，看起来也不美观。”她一边采、一边不停地看着茶枝：“熟练了，都是手到眼到，采完这一个，下一个早就看好了。”

前几天，春茶采摘进入关键期，拔山茶区用工需求旺盛。来自安徽、河南、山东等地的采茶工陆续到岗。头茬春茶采摘期仅半个月，采茶工日工资200多元，整季收入超3000元，多劳多得。

富阳区农技推广中心的陈建华站在茶山边，看着采茶工忙碌的身影，不时提醒：“不达标的芽子别采，留着下一拨再摘，这样每批茶叶大小才匀称，干净的鲜叶，做出来才香。”他告诉记者，明前茶芽头饱满，只要采得标准，



品质差不了。

一上午的采摘接近尾声，采茶工人们背着沉甸甸的茶篓陆续回到公司。过秤、登记、入账，流程紧凑有序。28名采茶工，当天上午共采下60公斤带着晨露的鲜叶。鲜叶刚进厂，便被均匀摊在摊青机上，清冽的茶香瞬间弥漫开来。

“这几天真是连睡觉的时间都没有。”公司老板娘朱栩正用油纸和彩带仔仔细细包装每一袋茶叶，每袋250克的明前茶，市场售价可达600元，早已被老客户提前预定。“客户都等着喝头一口新茶，我们必须赶在清明节前把茶叶加工好发出去。”她擦了擦额头的汗说，“明前茶鲜爽、氨基酸含量高，客人就好这一口早春的鲜。”

厂房里，几十台全自动扁茶炒制机全速运转。陈建华介绍：“富阳的龙井茶主要以机器加工为主，但工艺一点不马虎。我们用二次杀青、低温脱

毛、辉锅定形。第一道杀青后冷却，再用35摄氏度到55摄氏度低温脱毛，茶叶才能扁平光滑；第二道杀青回潮后，再用170摄氏度到180摄氏度的温度辉锅，茶香才能彻底激发出来。”

与机械化生产线一墙之隔，有着三十多年炒茶经验的谢康国正在手工炒制龙井茶。坐在铁锅前的他，额头的汗珠顺着脸颊滑落，也顾不上擦拭。两斤鲜叶下锅，他双手在高温锅中匀速按压、抖散、推荡，手势沉稳连贯，还不时侧身调节锅温，火候稍高便及时断电，温度不足立刻补温。“外形上机器茶占优，但手工茶的香气和滋味更好。”谢康国告诉记者：“手工炒茶，杀青的时候要多抛少闷，3分钟杀青，9-10分钟出锅，颜色要翠绿……”

从茶园采摘到手工炒制或是机器标准化加工，江南早春的灵气与茶人的匠心，全都融进了一杯明前龙井茶里。

□本报记者 丁佳味

近日，在位于江山市长台镇花园村的浙江雨晖生物科技有限公司食用菌培育基地，三十余个标准化出菇库整齐排布，库外的智能中控屏上，温湿度、光照等核心数据实时跳动。出菇房内，柔和的蓝光洒满整个空间，在补光灯的映照下，一朵朵菌肉肥厚的黄牛肝菌簇拥着破土而出。工人们正在采摘成熟菌子，车间里是有序忙碌的景象。

“去年8月，我们引进云南珍稀山珍黄牛肝菌，也就是大家俗称的‘见手青’，尝试工厂化培育。”公司负责人黄彤根一边查看菌菇生长情况，一边向记者介绍，“这菌子娇贵得很，野生的只在云南雨季才有，想把它在江山‘养熟’，可不是件容易的事。”

谈及试种初期，黄彤根坦言：“刚开始确实碰了壁，由于培养基配方适配性没摸透，温湿度、光照这些参数把控也不够精准，部分出菇库要么产量上不来，要么菌菇品相参差不齐。”为了攻克这些难题，公司技术团队结合多年用秸秆培育食用菌的成熟经验，优化基料配比，精准调控温湿度、光照及pH值，实时监测黄牛肝菌生长全周期数据，经过8个月的反复试验，终于取得突破。“如今，公司菇库已实现循环生产，每日培育菌包1万瓶，其中24个出菇库可一次性投放108万瓶菌包，日产量稳定在700公斤左右。借助智能控温技术，公司打破野生黄牛肝菌仅雨季出产的季节限制，实现全年持续出菇。”黄彤根介绍。

“虽然还处于试生产阶段，但我们的黄牛肝菌已实现日采日销，菌菇品质和产量稳定。”黄彤根说，基地精准定位高端餐饮市场，以线上直销为核心渠道，对接全国多地高端酒店，还借助抖音直播拓宽销路，今年春节前后直播间订单爆满，产品供不应求。“野生黄牛肝菌市场售价在每公斤520元以上，我们工厂化培育的供货价仅为每公斤90元，高性价比让产品收获超高复购率，现已远销全国多个城市。”

在车间分拣打包区，村民蔡丽芬正麻利地将新鲜采摘的黄牛肝菌装入保鲜盒，动作娴熟且小心翼翼。“这菌子碰不得，一摸就变色影响卖相，采收可得格外细心。”蔡丽芬笑着说，自己是本地人，如今在家门口的菌菇车间上班，半天就能采收两三百公斤菌菇、打包七八十箱，收入稳定。这株从云南来的山珍，已然成了家门口的“致富菌”。

“我们将根据市场需求进一步扩大产能，争取早日实现黄牛肝菌日产3吨的目标，既丰富珍稀菌菇市场供给，又吸纳更多本地群众就业，让这些‘金菌菇’在浙西大地上越长越旺。”黄彤根表示。



打破季节限制 江山工厂化培育黄牛肝菌

从“一只蛙”到“一条链”—— 龙泉“土特产”的共富密码

□本报记者 沈璐兰 通讯员 黄大庆

人勤春早。走进龙泉市溪源蛙业有限公司的养殖基地，负责人王俊正忙碌地穿梭于养殖池间。“棘胸蛙3月底4月初陆续结束冬眠后，我们就给成蛙喂食活体黄粉虫补充营养，为产卵作准备。到了4月中旬进入产卵期，我们把收集好的卵放到孵化池自然孵化，大约20-25天就能长成蝌蚪苗。从孵化到变态上岸，整个过程大概六七十天。等幼蛙转到养殖池，再养满两年，就可以上市了。”他蹲下身，一边仔细检查蛙群状态，一边向记者介绍。

靠着优质的商品蛙和蝌蚪苗，溪源蛙业去年首次正式投产销售，销量就达到5000公斤。“春节前到现在，我们已陆续供应了20万尾蛙苗，上个月又卖出1000公斤商品蛙和幼蛙。销路一直比较稳，今年销量会比去年更好。”王俊说。

记者了解到，棘胸蛙素有“百蛙之王”之称，肉质细嫩，备受市场青睐。然而，这份美味对生长环境极为挑剔。龙泉山多林密、溪水澄澈，得天独厚的自然禀赋高度契合棘胸蛙的生长习性，为人工规范化养殖提供了优质天然环境。近年来，龙泉市深入挖掘

“土特产富”潜力，积极培育棘胸蛙特色产业，走出“从一只蛙到一条链”的发展之路。去年，“龙泉棘胸蛙”还入选我省第四批名优“土特产”百品榜单，真正把生态优势转化为实实在在的产业优势和富民优势。

“去年我们商品蛙销售额近100万元。现在基地存栏商品蛙有7万多只，预计今年可产商品蛙6000公斤，繁育蝌蚪70万尾以上。”龙泉市旺宝石蛙养殖专业合作社负责人吴水养说，棘胸蛙在市场上很受欢迎，除了供应本地酒店、餐饮协会，他还通过线上渠道拓展销路。

记者从龙泉市农业农村局了解到，截至2025年底，全市棘胸蛙养殖主体已增至74家，覆盖14个乡镇（街道），建成标准化养殖基地455亩，商品蛙年产量151吨，产值超3000万元。“我市积极联合浙江大学、省淡水水产研究所等科研院校的专家和本地水产技术推广团队成员一起，搭建起成熟完善的养殖技术体系。”龙泉市农业农村局相关负责人告诉记者，在技术支撑下，龙泉棘胸蛙养殖模式不断推陈出新，如今已形成仿生态养殖、设施规模化养殖、蛙鱼共生养殖、稻-石蛙共生养殖等模式。

在宝溪乡三江源石蛙养殖基地，一项总投资2050万元的特色农业项目更是创新采用“石蛙规模化养殖+屋顶分布式光伏发电”的融合模式，目前部分光伏设施已成功并网发电。项目全部投产后，预计年总产值将超1000万元，每年为村集体经济增收超80万元，向低收入农户分红超8万元。“我们通过‘劳务参与+养殖合作’模式，让农户共享产业收益。”龙泉市万升源公司负责人颜泉表示。

产业要长远发展，既要靠技术创新来“强筋健骨”，也离不开政策的“保驾护航”和品牌建设的“开路领航”。近年来，龙泉先后出台专项扶持政策，推出全省首个棘胸蛙养殖政策性保险，帮养殖户化解风险、吃下“定心丸”。同时，以品牌矩阵建设为抓手，通过标准化生产、数字化溯源、精准化营销，不断提升品牌溢价能力。道太乡还推出“瓯江渔夫”区域公用品牌和“江蛙蛙”形象IP，由强村公司统一包装、定价、回收、销售。“今年，我们将继续做强做大品牌矩阵，推动规范生产、全程溯源、靶向营销等环节全链贯通，持续拓宽产业增值空间，让深山蛙真正打响名气、卖出好价钱。”龙泉市农业农村局相关负责人表示。