

从茶园到全链，由荒山变“金山”—— “叶”兴村的龙坑实践

春日的缙云县大源镇龙坑村，生机勃勃。

满山满垄的茶树萌发出嫩黄的茶芽，采茶人身背茶篓在茶垄间穿梭，掐下刚冒头的鲜嫩茶芽。不远处的标准化车间里，机声轰鸣，全自动生产线高速运转，鲜叶经杀青、揉捻、烘干等工序，变成条索紧结的精品好茶。

这种生长在高山云雾间的黄化茶树品种，依托得天独厚的生态禀赋，孕育出鲜爽醇厚的独特品质。昔日荒山连片、闭塞落后的小山村，也因它铺展出氤氲茶香的千亩梯田。

从零星种植到连片成景，从荒山秃岭到省级特色农业科技园区，从茶饮到黄茶冰淇淋，现在又多了黄茶啤酒，龙坑人用8年时间，不仅把无人问津的荒山种成了增收致富的“金山”，还让一片茶叶的价值持续放大。

从零星种植到省级科技园区

龙坑村位于大源镇东南面，与仙居接壤，山高林密，群山既是地理阻隔，也是发展转机。

这片典型的丘陵地貌，坐拥亚热带季风气候的馈赠，四季分明、温暖湿润，平均海拔700米，最高处达1000多米。得天独厚的自然条件，造就了黄茶生长的“秘境”。

“10年前，这里还是一片荒山。”站在连绵成片的千亩黄茶基地里，龙坑村党支部书记郑国杨望着漫山金黄的茶芽，语气里满是感慨。这里是缙云黄茶的核心产区，常年云雾缭绕，方圆60公里无工业污染，偏微酸性土壤为茶叶积淀下充足的养分。

2016年，省科技特派员团队深入龙坑村开展产业调研，经专业研判，认定这里的生态、土壤、气候符合黄茶规模化种植要求。科技特派员李强牵头遴选优质黄茶种苗试种，点亮了产业破局的第一道光。

彼时的龙坑村只有零星种茶的习惯，品种杂乱、规模偏小，缺少稳定销路，村民对大面积种植心存疑虑。此前，村里曾尝试发展蚕桑、长毛兔养殖等产业，均因缺少龙头带动、市场对接不畅而失败，几次受挫后，村民对新产业愈发抵触。

转机始于2017年。在外经商有成的郑国杨毅然返乡，当选村党支部书记。他深知乡村振兴关键在产业。面对村里荒山连片、青壮年外流、村民收入微薄的现实，他下定决心以黄茶为突破口，带领村民走出困境。

“空谈无用，唯有让村民亲眼见实效，才能打消疑虑。”于是，郑国杨自掏腰包，组织村民代表远赴安吉黄杜村考察。看着当地万亩茶园带动村民致富的景象，龙坑人的种植意愿终于被点燃，当年便种植了近400亩黄茶。

然而，销路的考验接踵而至。雨天茶青难以保存，收购商肆意压价，村民辛苦采摘的茶叶卖不上价。一次，他们将鲜叶运往长兴加工时，高速堵车13小时，茶青闷坏变质，损失惨重，村民的误解与质疑再次袭来。

接连的挫折让郑国杨清醒：零散种植、粗放经营走不出困境，必须自己建基地，走品牌化之路。

2018年下半年，郑国杨流转村里闲置的900多亩荒山，打造黄茶示范基地，聚焦黄茶标准化种植，并注册成立了缙云县龙源茶叶有限公司。同时，他引导村民扩大黄茶种植规模，并承诺如果种植失败，由他全权承担损失。

经数年深耕，如今龙坑村的黄茶种植面积已达3000亩，人均增收1.6万元，并成功创建了省级缙云黄茶特色农业科技园区。



从科技晋级到品质重构

规模化种植为荒山披上“金叶”，而真正让缙云黄茶增值的密码，藏在贯穿全产业链的创新科技之中。

走进浙江龙轭茶业有限公司的标准化中试车间，两条全自动数字化生产流水线正高速运转，摊青、杀青、整形、色选、提香等核心工序全程无人工干预，由电脑精准控制。

这套智能化设备，是郑国杨在2021年投入1000多万元引进的。“过去火候的把控全凭手艺，稳定性差、效率低。现在每道工序都有数据记录，品质可控、可追溯。”单季处理鲜叶5万公斤的能力，让传统加工实现了质的飞跃。

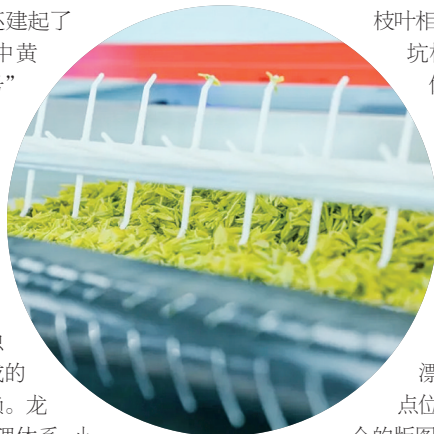
科技的力量贯穿整条产业链。缙云黄茶以“三黄透三绿”闻名：外形金黄透绿，汤色鹅黄隐绿，叶底玉黄含绿，最关键的竞争力在于天然活性物质TGGP（一种鞣质类物质，具有抗菌消炎等功效）。普通绿茶的TGGP含量低于0.3%，而依托特殊栽培与加工工艺，缙云黄茶将这一指标提升至1.5%以上，溢价空间超过45%。

这一突破，离不开中国农科院茶叶研究所、省科技特派员等技术团队的技术支撑，是科研与产业深度融合的直接成果。

为突破现有品种瓶颈，基地还建起了80亩良种选育试验基地，完成“中黄1—3号”等黄化品种及“中茗66号”等特色品种的品比试验。通过长期观测、数据对比，定向培育发芽更早、抗性更强、营养更优的突破性品种，为产业长远发展筑牢种质根基。

科技赋能的边界，延伸至田间地头。智慧管控大屏实时刷新茶园气温、湿度、土壤水分及病虫害态势数据，传感器与摄像头构成的物联网体系，让管理告别经验依赖。龙坑村323户茶农全部纳入智慧管理体系，小农户的生产与现代农业发展实现无缝衔接。同时，基地严格执行欧盟300余项检测标准，高于国内112项常规检测标准，从源头锁定品质。

产学研融合则为产业注入持续创新动力。当地与江西婺源茶业职业学院共建研学实习基地，茶学专业学生全程参与采摘、加工、包装、销售流程。高校资源对接产业需求，既为行业培育专业化力量，也推动科研成果在茶山转化，让一片叶子的价值，在科技赋能下不断攀升。



从跨界裂变到全域生长

产业根基扎稳后，龙坑人的思考从“如何做”转向了“如何走深”。

传统的单一销售模式，始终受制于市场波动和渠道瓶颈，龙坑人敏锐洞察到新机遇，将目光投向消费市场的新风口，黄茶月饼、黄茶冰淇淋……应运而生，跨界融合之旅开启。

去年夏天，一款黄茶啤酒成为市场黑马。它将黄茶的清冽馥郁与精酿啤酒的麦香、酒花香完美融合，以独特清爽的口感迅速俘获年轻消费者的心。为了这份风味，研发团队耗时1年，历经数十次调配，采用28天慢工发酵工艺，严格控制发酵温度，确保茶叶中的活性成分与酵母充分反应，达到风味的完美平衡。目前，这款产品的销售额已突破1000万元，成为黄茶产业价值跃升的重要一极。

与此同时，黄茶气泡水等深加工产品已进入研发攻坚阶段。黄茶的产品矩阵不断扩容，正一步步从传统茶饮向更时尚、更多元的年轻消费场景延伸。

如果说产品创新是纵向深挖，那么茶旅融合则是横向拓宽，让千亩茶园从生产端走向体验端。

走进龙坑村，昔日的荒山已是另一番景象——层层梯田如绿绸铺展，金黄茶芽与翠绿枝叶相映成趣，成为天然的观景台。龙坑村顺势推出露营基地，加上采茶体验、篝火晚会、观星赏月等活动，让游客在山水间与茶相遇，尽享春日山水的灵秀。村内同步升级民宿，打造专属茶室与茶文化展示区，让采摘、加工、品鉴成为完整的沉浸式体验。

以此为核心，龙坑村将黄茶核心区、柿坑大峡谷、普化源漂流、七一电站、湖羊研学基地等点位串珠成链，勾勒出全域文旅融合的版图。生态风光、茶文化与红色资源深度联动，一条集体验、观光、休闲于一体的旅游线路日渐成型。

茶旅融合，不仅聚了人气，也带来实实在在的收入。新业态为年轻人返乡创业提供了舞台，不少人开民宿、做管家、搞加工、研新品，使龙坑村形成了“茶叶增收+旅游增收”的双轮驱动。绿水青山的价值，也在这一叶一景的流转中，生发出持久的金色动能。

管丽芬 汪峰立 陈科敏