



■海都记者 马俊杰
实习生 王瑶 文/图

又是一年春分时节,茶田里萌出新绿,清明节前的春茶陆续开始采摘了。

清明前完成采制的茶叶,芽叶鲜嫩,色青味甘,茶香浓郁,在市井间有着“明前茶,贵如金”的传说。3月22日,记者前往连江县长龙镇,探茶山、进茶厂,感受春天的滋味。



空中俯瞰,采茶人仿佛是一个个音符,在行行茶垄间串成美妙的乐章



春分时节,茶田里萌出新绿

垄间串起春乐章

春气奋发,万物滋长,茶树渐吐新芽,长龙镇的漫山茶田都披上了青翠的绿装。天刚亮,采茶人的身影便出现在茶田间,只见他们双手翻飞,按照“一芽一叶”的标准,动作娴熟地将一片片嫩芽采下。空中俯瞰,采茶人仿佛就像一个个音符,在行行茶垄间串成美妙的乐章。

“工人正在采摘明前茶,也叫早春茶,这是一年中最富韵味的茶。”一家茶厂的采茶技术指导梁敬云,不时弯腰查看茶树生长情况,一边招呼茶农有序采摘。他说:“长龙镇的茶田,3月9日就陆续开始采摘,为了赶在清明节前把首批茶叶采摘完,必须抓准晴好天气,安排采收。因此,采茶工最近通常要从早上6点忙到下午4点多。”

正在采茶的魏大姐告诉记者,他们都是当地村民,不少人有着几十年的采茶经验。茶叶长势较好的情况下,每人每天能采摘7~10斤茶青。她说:“采茶算是村民们额外的收入,虽然有些累,但挺好的。”



杀青机正在炒制茶叶

记者前往『云上茶乡』连江长龙镇,探访首轮春茶采制

采明前茶 品春滋味



在茶垄间忙碌的采茶人



精挑细选的嫩芽



刚刚摘下的新鲜茶叶,均匀摊在晾青架上,有利于鲜茶表面的水分挥发

一抿尽享春滋味

循着馥郁扑鼻的茶香,记者走进长龙镇一家茶厂的生产车间,只见工人们正忙着将刚刚摘下的新鲜茶叶,均匀摊在晾青架上,以便表面的水分挥发。车间内的滚筒杀青机正在不停地炒制茶叶,这也是散发最醇浓茶香的工序。很快,炒制好的茶叶便在工人们的手下揉捻成形。

在长龙镇从事茶产业30年的陈锋告诉记者,今年茶树爆芽期遇到霜冻,导致茶叶受到影响,再加上前一段时间雨水不足,相较往年,茶叶可能减产。“不过,生长在高海拔山岗处的茶叶,反而会因冰霜的洗礼而更具‘春天的味道’,所以工人们还是早早地为第一轮春茶采制做好了准备。”陈锋捧起新茶,让记者闻香。

谈及春茶的独特之处,陈锋将其形容为“茶树积蓄了一个冬季的爆发”。他认为:“茶树历经整个冬季的休养生息,吸收了丰富营养,又因为春季温度适宜,虫害少,所以春茶格外鲜嫩,口感更好,苦涩之后必有回甘。”

记者了解到,长龙镇种茶已有400多年历史,素有“云上茶乡”的美誉,现有茶山面积2.36万亩,大小茶厂20余家,年产干毛茶6000多吨。除了茶叶采制外,当地的茶旅游、茶体验也吸引了不少福州市民前去体验观光。