

转“身” 生产百姓喝得起的优质茶

这几天一有空，宁波望海茶业发展有限公司总经理潘启真便会驱车几十公里前往梁山山顶，查看那里的茶叶采摘加工情况。经过种植培育，基地的750多亩茶园已进入生长期。

宁海“望海茶”创制于上世纪80年代，是浙江名茶中的后起之秀。望海茶所在的山园一般在海拔900多米的高山上，那里四季云雾缭绕，空气湿润，土壤肥沃，茶树生长的生态环境十分优越。目前，宁海县拥有茶园面积5万余亩，主要分布于深甌、桑洲、一市、茶院、岔路等乡镇。

“受年前低温天气和倒春寒影响，今年望海茶产量有所减少。”老潘说，精品名茶这一块，产量减少约五分之一。

由于名优茶只能人工采摘，不能用机械化操作，因此，和其他采茶地区一样，人工成本高，已成为制约望海茶产业发展的一个因素。“以往几年，我们专注于做高档茶，现在思路有了转变，把重点放在中低档茶，拓展大众消费市场。”潘启真告诉记者，公司在巩固国内市场的基础上，正加快开拓国外市场，让更多爱茶之人品尝到望海茶。据介绍，目前，望海茶在省外已有50余家专卖店，还在“天猫”开了旗舰店，其他商家的淘宝店也有20多家。

多年从事茶叶工作的奉化市林特总站推广研究员方乾勇也深有同感。“通过科技创新生产的优质绿茶，降低了生产成本，这是老百姓能

喝得起的好茶，也是符合消费需求的商品茶。”方乾勇说，市场调查显示，在消费者购买的茶叶中，价格在每公斤400元以下的比例占到七成以上。就目前的大众经济水平来看，茶叶合理的市场零售价格应在每公斤100元到400元之间。

曾几何时，茶叶生产存在一个生产结构不合理现象：少量名优茶采得越来越嫩，加工也越来越精细，其价格也贵得离谱，动辄几千元、上万元一斤，甚至把茶叶当作古董珍宝来炒，寻常百姓只能望茶兴叹，而大量低档茶采制粗放，质量低劣难以入口，爱茶人士又不愿喝。因此，从高档向中低档转身，开发价格适中的优质绿茶，无疑是扩大茶叶消费的一个途径。

发展优质茶也是茶业增产提效的重要途径。现在只产名茶的茶园，亩产量大多只有10公斤左右，只及日本平均产量的十分之一。如果生产优质绿茶，一芽二叶为主，一年采摘三次，早春、晚春、秋茶各一次，亩产60-100公斤，比生产名茶增产很多倍。优质茶的零售价以均价200元/公斤、每亩产量80公斤计算，亩产值就可达16000元，按照20%利润率，每亩利润可达3200元，经济效益十分显著。

茶叶专家表示，发展优质绿茶能充分挖掘宁波茶叶的生产潜力。宁波茶叶生产基地大多绿化覆盖率高，生态环境好，且茶园基础较好。此外，茶场大多为规模化专业承包或个人开发，有利于控制农残，也有利于机采和大型设备利用，所有这些条件都有利于发展优质茶。



茶叶加工现场

春天里 品读宁波茶之韵



转“型” 多茶类齐头并进

吃立茶厂地处余姚市梨洲街道雁湖村。这段时间，只要天气放晴，茶厂负责人蒋丽萍便会和她的“小伙伴”们加紧晒制春茶。今年，在原先利用鸡坑、福鼎等鲜叶做红茶的基础上，茶厂还开发了“黄金芽”和“安吉白叶一号”红茶，通过研制新品红茶，带动绿茶的销售。

蒋丽萍毕业于原浙江农业大学茶学系，多年来一直耕耘于茶叶行业，如今种植的茶园面积超过千亩。

蒋丽萍告诉记者，吃立茶厂以前一直制作绿茶，与红茶“结缘”始于2014年。“当时，国内茶叶市场上‘金骏眉’非常走红。从那时起，我们就开始选用海拔800米高山上的‘青叶’，尝试开发制作高山红茶。”蒋丽萍说，目前红茶约占茶叶销售额的三分之一。

根据茶树生长规律，春茶、夏茶、秋茶的产量比例是4:3:3，而与闹猛的春茶采摘场景相比，夏秋季节的茶园显得冷冷清清。带来的不利现状是，一方面，春茶生产的潜力已十分有限，另一方面，大量的夏秋茶叶资源没有得到很好利用。采摘夏秋茶，会不会影响明年的春茶生产？答案是肯定的。据介绍，合理采摘相当于修枝剪叶，有利于茶树过冬，促进来年春茶萌发。

那么，能否在夏秋茶上做文章，

从而增加经济效益？方乾勇说，奉化现有上万亩无性系良种茶园，其茶树生长旺盛，茶叶肥嫩，十分适合炒制秋季名茶。一般来说，三四年生的茶园，每亩可采摘秋季名茶两至三公斤，如果按每公斤200元的价格计算，每亩至少可增收400元，增收潜力巨大。

这几年，奉化当地几家茶场独辟蹊径，尝到了夏秋名茶开发的甜头。2008年，尚田印家坑茶场，投资8万元，购进生产夏秋茶专用设备，开发弥勒香茶，一举获得成功，当年就生产弥勒香茶500多公斤。弥勒香茶一投放市场，受到消费者青睐，每公斤卖到400元。去年生产弥勒香茶600多公斤，被客商一抢而空。今年，该茶场又成功开发出红茶投放市场。大堰董李中心茶厂每年生产夏秋茶5000公斤，全部销往新昌茶叶市场。

在宁海，当地茶叶产业结构在保持传统优势绿茶为主的基础上，正大力发展黑茶砖茶，鼓励开发红茶、乌龙茶等多茶类。赤岩峰茶业有限公司成为省内3家黑茶生产企业之一，获得国家边销许可证书，“元音”牌砖茶及茶砖装饰品产品销往边疆地区，年产量达3000余吨。宁海县农林局林业产业指导科科长冯家浩说，宁海成立了茶叶产业化办公室，建立以望海茶公司为主体的品牌建设队伍，充分利用现有资源，大力开发多元化产品，延伸茶叶产业链，实现效益提升。

本报记者 孙吉晶 陈章升
摄影 陈章升 冯家浩

转“产” 茶园融入观光游

受多种因素影响，我市部分茶树品种老化，生产逐渐失去竞争力，出现了茶园荒废现象。

如何让老茶园焕发新生机？雨易山房茶庄在保护生态的基础上，通过复耕茶园，筑堤蓄水，种植新的名优茶，尝试走茶园生态旅游之路，传统茶产业开始融入第三产业。

雨易山房茶庄茶园面积有600亩。“庄主”王建行是个爱茶之人，一开始，他走的就是一条茶与生态、茶与文化相生相融之路。而这一切，首要的是让消费者喝到放心茶。因此，茶庄坚持使用天然有机肥，不用一点农药和化肥。

不使用化肥，茶叶产量低，要想在竞争中取胜，只有发挥环境优势。从2010年开始，雨易山房投入巨资，用于生态茶园建设与生态文化旅游开发上，扣紧茶文化休闲体验这一主题，让游客参与到采茶、制茶、品茶中来，实现山、人、茶相得益彰。

“我们要在这里打造传承茶文化的国学教育基地，还要建立茶文化教育培训中心。”王建行告诉记者，茶文化馆将分场景展示区、展览区、销售区等七大功能区，使其成为奉化曲毫茶文化旅游的一大人文景观，为中外茶商、茶文化专家学者以及广大游客参观、交流和研讨茶文化提供一个很好

的场所。

本月8日，位于尚田镇杨家堰村的奉化南山茶场迎来了一群特殊的客人——4位德国友人。他们在德国美茵茨的一家茶屋品尝过奉化曲毫后，被奉化曲毫醇爽的滋味及清幽的花香深深迷醉，特地前来寻访曲毫茶的故乡，感受浓郁的茶文化。

茶场场长方谷龙带领德国朋友踏进风景秀丽的高山茶园，为他们讲解、演示茶叶采摘的一些要领。4位老外兴奋地在茶园里穿梭、搜寻，“太美了、太神奇了。”随后，他们来到山脚下的制茶车间，体验奉化曲毫杀青、摊晾、揉捻等一系列制茶工艺。

方谷龙说，这并非外国人第一次来奉化寻茶。从2009年以来，已有上百名外国客人到茶场体验茶事。许多老外慕名而来，这给了方谷龙“灵感”：在茶场引入民宿、茶吧等元素，开辟寻茶游。

为建设生态茶庄，他多次邀专家、学者到山上实地考察。今年春季，每个周末上山人数多达数百人，山峰人头攒动，一派热闹景象。他还利用山上两个水库资源，在水库四周和背山的地带种植樱桃、水蜜桃、蓝莓、银杏等，描绘一幅春采茶、夏纳凉、秋采果、冬赏雪的四季休闲观光图。

节为“媒” 推动甬茶发展

在今年的茶叶生产中，不少茶厂有一个特别的任务，准备参加“中绿杯”茶叶评比的茶样。

下月6日，第八届中国宁波国际茶文化节将在宁波国际会展中心上演。届时，海内外爱茶之人将在甬城“以茶会友”，品尝宁波乃至各地的名优茶，感受茶文化的魅力。而作为其中的一项重要活动，“中绿杯”中国名优绿茶评比将提前打响。“中绿杯”是我国绿茶领域内级别最高、规模最大、最具权威性的全国性评比活动，由中国茶叶流通协会授权永久落户宁波，与宁波国际茶文化节同期举行，参评茶样覆盖全国各大绿茶产区。“家门口的茶事盛会，本地茶企怎能缺席。”一家茶厂负责人如是说。

“中绿杯”评比结果是评判茶叶品质的重要依据，成为我国绿茶制作技术交流的重要平台。对本地茶叶生产企业来说，既是一次与同行交流的机会，更是提高茶叶制作水平的“敲门砖”。

市林业局副局长林宇皓告诉记者，茶文化节吸引了大量外地茶叶采购商，我市茶企开阔了眼界，也看到

了不足。这对提高我市名优绿茶加工水平起到了催化剂的作用。

事实也的确如此。第一届“中绿杯”评比，50个金奖名茶中，宁波入围名茶11个，占比22%；第七届“中绿杯”评比，在77个金奖名茶中，宁波名茶22个，占比28.6%。需要指出的是，这是在宁波地产茶样占茶样总数比例逐年下降的情况下取得的成绩。

经过前三届茶文化节的酝酿与准备，我市于2007年开展了“宁波八大名茶”评选活动，评出能代表宁波名优绿茶水平的8个茶叶品牌，组织这些茶叶品牌参加境内外的推介会、展销会，扩大宁波绿茶影响。据统计，我市现有茶叶类中国驰名商标2件，省著名商标7件，市知名商标17件，省名牌产品3个。

“虽然宁波茶叶种植面积不大，但品质优异。”林宇皓表示，近年来，我市引进一批茶叶技术人员，同时聘请浙江大学等茶叶研究机构的专家来甬指导，培养出一支懂技术、肯钻研的茶叶生产队伍。这使得宁波绿茶加工拥有独到之处，已具备技术输出的能力。



“乡下头”邀您直击 第六届宁波茶艺大赛

作为第八届中国宁波国际茶文化节的一项重要活动，第六届宁波茶艺大赛将于4月28日至30日在宁海举行。茶香四溢中，全市的茶艺高手将同台竞技一决高下。届时，宁波日报“乡下头”微信公众平台将直击茶艺大赛盛况，与读者和网友们一起欣赏精彩茶艺，分享独特的视觉与味觉盛宴。

宁波茶艺大赛自开办以来，与茶艺职业技能竞赛相结合，为广大茶艺从业者、茶艺爱好者提供了一个“以茶会友、交流心得、提升技能、获取认证”的平台。

据悉，本次比赛分为成人组和少儿组两个组别。成人组比赛由茶艺师国家职业资格三级（高级）考试和决赛两部分内容组成，少儿组比赛则包括决赛和预赛两部分。

成人组决赛按成绩高低将评出金奖1名、银奖2名、铜奖3名，选手凡通过茶艺师国家职业资格三级（高级）考试的将由市人社局颁发国家职业资格三级（高级工）证书，前三名（主泡）将获得国家职业资格二级（技师）证书，符合条件的可推荐申报“宁波市技术能手”或“宁波市首席工人”候选人；少儿组决赛将评出前三名。

（记者 陈章升 王珏）

