



茶香四溢

春意浓

□记者 高佳敏 张真 周宇超 文 摄

茶农采收春茶



翻炒中的定海山芽茶



刚炒制完成的芽茶



定海山芽茶是定海区重点打造的区域茶叶品牌

随着气温逐渐回暖，定海区茶园进入采摘、制茶旺季。眼下，首批春茶抢“鲜”赶制，茶园内洋溢着春茶的清甜气息。

走进干礁镇舟山市五雷禅茶茶业专业合作社制茶间，浓郁茶香扑面而来。手工炒茶师傅熟练翻炒，鲜叶经摊青、杀青、揉捻、干燥等传统工艺炒制后，褪去鲜绿、转为暗绿，青草气消散，茶香愈发清新。一旁机器轰鸣，工人们忙着批量制茶，一派繁忙景象。

“今年茶叶品质不错，销量也提高了，现在是机器炒制和手工炒制同步进行，都是为了赶制订单，每天多的时候能采65到70公斤鲜叶，少的也有35到40公斤。一般是2.5公斤鲜茶加工成0.5公斤新茶。”合作社产品负责人张忠达一边查看茶叶品质，一边向记者介绍，连日晴好天气为采茶提供了便利。

据悉，该合作社采摘的乌牛早（又称嘉茗1号），采摘期约15天，目前已过半，每天从白泉、盐仓等近600亩茶场加班采摘。“从芽茶制作来看，我们倾向于机械炒制，因为它更标准，火候更精准。手工只能小规模地进行，而且摊青环节非常重要，一般需要让鲜叶静止5-8个小时，去除不好的青味。”张忠达说

合作社内，工人们正有条不紊地打包茶叶，刚炒制完成的定海山芽茶整齐码放，称重、装袋、封口、贴标、装箱，每一步都细致规范，确保品质达标。“基本都是供不应求的，很多顾客都是赶早来买，这个价格可能只能维持到3月15日，15日以后随着大量采摘和气温升高，价格可能会往下走。”张忠达说，今年定海山芽茶零售价与往年持平，约750—1000元每公斤。

据了解，定海山芽茶是定海区重点打造的区域茶叶品牌，以单芽为原料，外形匀整挺直、色泽绿润，冲泡后汤色清亮、香气持久、滋味鲜爽。

目前，全区茶场面积约2605亩，种植鸠坑、浙农113、龙井43、乌牛早等8个品种，当前主要采摘乌牛早，春茶大批量上市预计在本月底。



首批春茶抢“鲜”赶制



炒茶师傅揉捻芽茶



工人打包茶叶



工作人员塑封茶叶礼盒



扫码看视频