

本期主题：茶园经济
策划：经济部



美丽的生态茶园，一边感受当地的民俗文化，一边品尝当地地产的茶。

满园新茶

谷雨时节好采茶。
4月末，邀众友，直奔 湖南十大最美茶叶村 湖南十佳茶旅景区 慈利县三合镇牧羊冲村。
进入三合镇，新修的水泥路在满山满岭的青葱茶园中蜿蜒，空气中弥漫着清新茶香。
至牧羊冲村，茶园更盛、更美。
登上望日台，万亩茶园尽收眼底。除了树木、村舍、菜地，全是茶。茶园里，都是忙碌的采茶人。茶园中，几名骡子驮着骡马，驮着新采的茶叶，在茶垄间穿行。他们不时挥起马鞭，一路吆喝，一路欢笑，一路唱起高亢的 骡马号子。 锄两锄，垄两垄，茶树长得嫩葱葱。 每年有个三月三，姊妹三人进茶园 等骡马号子在茶园里快活地 翻飞。
骡马消隐在茶园尽头，骡马号子依然在茶园里回响。

大家向茶农要来茶篓，系在腰间，跑进茶园采茶。茶垄上薄薄一层淡绿，两叶一芯，茶味正，不浓不淡。

在茶农的示范下，各自采茶兴起，一垄过去，一垄过来，你追我赶采得欢。采茶一小时余，大家额头渗出涔涔汗珠，茶篓渐满。

走，把采摘的鲜叶制成甌茶带回去。 茶园边一刚搭成的木制观景台上，堆满了茶芭篓、茶水筒、茶盘、大小茶筛篮、大小茶簸箕等制茶器物。中间，制茶炉灶外面包裹着一层严严实实的 竹衣。

开始制茶喽！ 刚采摘的鲜茶叶经摊青后用甌子在炉灶上开蒸，不多时，竹盖四周已散发出薄薄蒸气，茶香亦四散在空气中，蒸气渐浓。

开盖！ 五分钟后，牧羊冲甌茶高氏古法制茶非遗传承人高忠垠一声喊，竹盖掀起，迅速将甌子中的茶叶倒入竹筛篮摊薄，匀冷。十分钟，将茶叶倒入锅内初炒，初时猛火，五分钟后微火，双手不停地在锅内翻炒，二十分钟，出锅。倒入竹簸箕顺一个方向使劲揉二十分钟，直到茶叶渗出细水，用竹器放在锅里烘烤十分钟，又倒在竹簸箕揉捻二十分钟，茶叶成细条状，再倒入锅中手炒十分钟出锅，在一内置炭火的大竹茶器的竹篮上摊匀烘烤三十分钟，倒入竹簸箕摊开匀冷十五分钟，甌茶乃成。此时，茶香飘飞在茶园中，润人。

高氏古法手工甌茶，鲜叶一次不超过五公斤，十二道工序，时长一百五十分钟。成茶叶色微嫩，叶底厚实，拥木竹泥土清香，味醇悠长，冲泡色泽清亮浅绿。不需洗茶，直接饮用，茶香中沁有微甜。

锅儿炒、甌子蒸、篓篓炕、烟上熏、红带缠、绿带捆、箱中搁、柜中存。 炒茶毕，高忠垠介绍牧羊冲甌茶之精妙，从采摘、摊青、挑拣、蒸青、摊冷、初炒、初揉、初烘、复揉、复炒、烘干、匀冷，一道工序工艺都不能少。火候要到位，每道工序时间严格控制。鲜叶采摘亦有讲究，要谷雨前后，晴天上午采摘于望日台的茶叶，才能制出最好的甌茶。目前，牧羊冲甌茶年产量不足百公斤。

茶园太美，有茶艺师慕名前来，就着茶垄挥洒茶艺。游人见之大喜，欣然端坐茶园，赏析茶艺、恭听茶道、品尝茶味

茶+旅游+文化+民宿，实现乡村振兴。 茶园中，三合镇党委副书记、镇长包昌盛介绍，目前，全镇有茶园4万亩，年产量200万公斤，年产值1.5亿元，人均6000元。今后，该镇将以茶产业为基，整合35家茶叶加工厂，成立集团公司，加快茶叶产业发展。同时，建成茶旅小镇、每个村成立经济合作社，在吃住行游购娱上发力，将三合打造成为响誉全市乃至全省的茶叶产业基地和乡村茶旅胜地。

本报记者

易善任

何绍群

陈洁

胡卫衡

『魅』三合



牧羊冲是桑慈古道上的重要驿站



茶农们一起采茶



古法制茶



一年中的采茶时节 老百姓喜迎丰收