

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，几名骡子客赶着骡马，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，大家额头渗出汗珠，茶篓渐满。

走，把采摘的鲜叶制成了茶带回去。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簸子在炉灶上开蒸，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，牧羊冲茶高氏古法制茶非遗传承人高忠垠一声喊，竹盖扯起，迅速将簸子中的茶叶倒入竹筛篮薄摊，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，用竹器放在锅上烘烤十分钟，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，制茶完成。此时，茶香飘飞在茶园中，润人。

高氏古法手工制茶，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、簸子蒸、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，才能制出最好的茶。目前，牧羊冲茶产量不足百公斤。

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、品茗茶味。

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



古法制茶



牧羊冲是桑慈古道上的重要驿站



茶农们一起采茶



一年中的采茶时节 老百姓喜迎丰收