

■“挺进新丽水 共富看变迁”特别报道

松阳县新兴镇横溪村持续壮大特色茶产业,提升茶香小镇品质,茶叶全产业链产值9000余万元——

茶香小村绘就共富美景

阅读提示

如今,在横溪已有许多在外务工的村民返乡就业。新市场、新产品、新人才、新发展,大家心里都装着横溪村未来发展的美好蓝图:以“有机发展”为引领,进一步做大做强茶产业,实现茶资源全价利用、茶产业全链开发、茶品牌全城共建、茶效益全民共享。



扫一扫 更精彩



漫步万亩生态茶园,呼吸纯净新鲜的空气;走进现代化有机茶企,亲眼见证茶叶“变身”的奥妙;游历“六茶共舞”茶文化街区,体验优哉游哉的生活新方式……在松古平原西北首,十二都源和松阴溪交汇处,有一处独具韵味的茶香小村——横溪村。

作为“浙西南茶叶第一镇”新兴镇政府驻地村,横溪村建有1280余亩生态茶园。近年来,横溪村立足自身优势,以做大做强茶产业为目标,不断拉伸产业链条,全力推动茶文旅融合、产村融合、“生态+”融合,蹚出了一条茶产业全产业链发展推动乡村振兴的新路子。

目前,横溪村培育茶企、茶叶加工户110余家,全村80%的人口从事茶产业,全产业链产值9000余万元,人均可支配收入达2.6万元;2021年旅游人数突破63.9万人次,成功创建省3A级景区村、省电子商务村。一片“小小绿叶”变身“致富金叶”,让横溪村既有“绿水青山”的颜值,又有“金山银山”的内涵。

从“一片茶叶”到“一杯好茶”

横溪村地处丘陵缓坡,气候温和,雨量充沛,适宜茶树生长。“我们这里种茶历史悠久,茶文化浓厚,家里来客人要‘进门一杯茶,出门一杯茶’。”横溪村党总支书记温永其说。

前些年,因为管护粗放、技术有限,加之市场认可度低,老百姓辛苦制成的毛茶一斤也就值10来元。村民们守着茶资源却没用好,一些人认为“茶叶不能当饭吃”,甚至砍茶树当柴烧。

为了让“好茶出山”,2004年,横溪村开始转变思路,摸索“特色+品牌”发展道路。

众所周知,绿茶制作工艺有手工制作和机械制作两种。和机械相比,手工制茶费时费力,因此众多茶厂早以机器代替了手工。不过,在横溪村却有一家手工茶厂,茶人余伟林仍然坚守这份炒茶技艺,用勤劳、能干的双手,炒制着茶叶最初的味道。

“虽然我们的茶叶产量高,但却基本是价格低廉的低端茶品,利润十分有限,若不及时转型,未来堪忧。”说起手工制茶的“倔强”,余伟林话语里充满自信。抖、搭、搨、捺、甩、抓、推、扣、压、磨,30年来,他沉浸在手工茶的世界里,慢慢打磨技艺,即使累到不想再做,他也没有想过“机器换人”。“护好每一片茶叶的香气和外形,就好似守住了金山银山。”余伟林笑着说。

传承古法技艺炒制的手工茶,拥有醇香甘冽的高端品质。通过一番品鉴,在横溪村等了两天的福建茶商林丽真,以每公斤6000元的价格买下了余师傅刚刚辉锅好的手工龙井。价格令人咋舌,却让远道而来的茶商觉得物超所值,“两天时间只买到了四斤出头干茶。”林丽真说,没办法,我们的客户只认这一口,等得再晚都值得。

“真正的茶人是需要工匠精神的。”在机械化量产的时代,正是因为像余伟林这样的茶农在制作工艺的道路上不遗余力,守住自然本味的一杯好茶,横溪的茶产业才能日日精进、岁岁逢春,不断焕发新生机。

从“一抹绿色”到“一方美景”

生态是乡村的底色和优势。近年来,横溪村聚焦文旅融合,将茶文化与耕读文化、养生文化、道教文化融合发展,通过培育发展休闲农业、乡村旅游、生态康养等新业态,让茶元素融入村庄的角



横溪村新貌。 记者 雷宁 兰雷伟 摄

角落落,实现“卖茶”与“卖文化”深度融合。

如果茶叶是横溪村的金名片,那么大木山茶园就是横溪茶文旅融合发展的典范。2015年,位于横溪村的大木山茶园被评为国家4A级旅游景区,成为国内首个将自行车骑行运动与茶园观光休闲融合的旅游景区。

茶园景区核心面积3000余亩,连片茶园面积8万余亩,景区内建有休闲骑行赛道8.3公里,专业骑行赛道7公里。骑行其中,茶园连绵、青翠欲滴、茶香四溢。浑然质朴的竹亭、茶室将松阳茶文化渊源与现代元素融合,还登上了福布斯杂志。

大木山茶园深入挖掘茶文化底蕴,推出茶园观光、茶园品茶、采摘制茶体验、养生度假等项目,使得茶叶种植、加工、休闲、消费、旅游融合于一体,实现了一二三产的联动发展。

横溪村村民李贤高,看到了大木山骑行茶园带来的商机,于是开起了村里第一家民宿——茶田李下。7年来,这家民宿的经营范围已从单纯的住宿,延伸出餐饮、茶旅体验等。“茶旅之路是越走越宽,越走越有成就感。”李贤高说,他正在探索茶文化衍生产品的创新,通过推出“茶田李下”品牌自制晒白茶、冻柿子等系列产品,引进茶主题文化摄影、写生、书法、展览、艺术交流等活动,吸引更多的游客来到横溪。

依托茶香小镇建设和大木山茶园景区发展,茶文化主题民宿如雨后天春笋般在新兴涌现,全镇累计有民宿78家,可提供750个床位和1766个餐位,年平均接待游客量达40万人次,年平均总营业收入1000余万元。

为进一步擦亮“茶香小镇”的金字招牌,横溪村还依托景区游客接待中心,建设占地约1000平方米的茶叶博物馆,设置茶史、茶道、茶俗、茶业和茶旅五个展区,将松阳的茶歌、茶舞、茶灯、茶俗等茶文化形象和现代“六茶共舞”生动融合,将参观者带入松阳茶文化的历史之中,感受当代松阳茶产业的辉煌。

以文化为魂,在求新求变中探索。横溪村,一片绿茶的新价值,因文化而演绎出更多更浓的风情。

从“一个产业”到“一个新村”

伴随着乡村振兴战略的深入实施,横溪村高度重视农村人才队伍建设,一批批“土专家”“田秀才”“农创客”应运而生,为茶产业发展源源不断地注入新鲜血液。年轻的“茶人”不再满足于“低头种茶”,而是利用自身学历高、见识广、思维新等优势,在融合中创新,带动更多人通过茶叶增收致富。

国家一级评茶师温兴军,将制作香茶的工序进行数字化分析对比,自主研发了香茶数字自动化控制系统,获得三项实用新型专利。“松阳香茶的茶色、茶香是最难把握的。在制茶过程中,即使经验丰富的老师傅,也不能保证每一桶炒出来的茶叶色泽和茶香完全一致。”通过近三年时间多地茶园的反复试验,温兴军终于成功地给制茶机安装上了“超级大脑”,在减轻茶农劳动强度的同时,有效保持色泽、香气的一致,为香茶提质。

“茶二代”孟雪芬,探索如何用年轻人喜欢的方式传承推广茶文化。2015年,她创办茶业培训学校,培训茶艺师、评茶员、制茶师等5000余人,并依托茶文化文旅资源推出游学活动,接待了日本、瑞士、澳大利亚等国的数百名学生。

“90后”农创客周丽萍曾在上海工作多年。2019年,她回乡创业,率先“试水”直播带货,最多一场帮助茶农卖出茶叶近70万元。眼下,她正计划着打造村里首个直播电商中心,培育百余名专业主播,让松阳茶叶香飘更远。在周丽萍的带动下,目前全村从事电子商务的小微企业37家,辐射带动富余劳动力创业就业200余人,人均增收超万元。

如今,在横溪已有许多在外务工的村民返乡就业。新市场、新产品、新人才、新发展,大家心里都装着横溪村未来发展的美好蓝图:以“有机发展”为引领,进一步做大做强茶产业,实现茶资源全价利用、茶产业全链开发、茶品牌全城共建、茶效益全民共享。

茶田纵横,茶香氤氲。在乡村振兴共同富裕的路上,横溪村人用“一片叶子”增收,用“一杯好茶”致富,日子也更有奔头。

记者 叶江 通讯员 周敏岚