



有机茶园都是小面积种植。



泡上一杯刚出炉的有机绿茶,浓香扑鼻。

“世外桃源”甲子山,种出高价有机茶

浓浓茶香的质量见证

文/本报见习记者 李清 片/本报记者 刘涛

去年年初,圣谷山获得方圆认证集团给山东茶界发出了第一张“有机产品认证证书”,这是圣谷山茶场经过多年的努力换来的。今年5月,圣谷山茶成为第十届中国艺术节专供茶叶。

而圣谷山茶的高质量,与它的产地是分不开的,5月2日,记者跟随日照圣谷山茶场总经理高建华来到了圣谷山有机茶的种植基地甲子山,一片被他称作“世外桃源”的地方。

世外桃源地 漫山遍野茶

从巨峰镇往南行50多里的公路,再走上近20里的蜿蜒山路,一行人终于来到了甲子山脚下。继续前行,一道弯弯曲曲的盘山路出现在眼前,最陡处的斜坡有近45°。

路边的黄土与山上的片片新绿相映成趣。据高建华介绍,甲子山上人烟稀少,这条仅有的盘山路还是他们为开辟茶园修建的。

“高山净水出好茶”,这是高建华来到甲子山开辟茶园的重要动力,他从2005年就踏遍日照的青山绿水,寻找合适有机茶生长的“世外桃源”,最终确定甲子山为有机茶种植基地。记者看到,一片片绿油油的茶树都栽植在梯田里。据介绍,目前甲子山上已经开辟了百余亩茶园,茶园内从施肥到浇水都是人力徒手完成。

在山腰处的一块茶树地里,记者看到近10名女工正顶着夕阳的余晖采当天的最后一批茶。她们眼疾手快,动作协调,充满韵律感。

据工作人员介绍,茶叶娇嫩,为了采到更加规范的鲜叶,每天他们都会雇10名左右附近村庄有丰富采茶经验的农家妇女来茶园采茶。每天茶厂会安排车辆拉着茶农统一进山。每天茶厂都会安排专人收取采的鲜叶。

养茶就像对待孩子 精心呵护不省人工

高建华介绍,由于先前缺少道路和灌溉设施,他就带领工人用肩挑人抬的方式把一桶桶一筐筐的肥抬进山腰的茶地里。他指着一棵茶树说:“我们的茶叶都是无性繁殖的,都是从南方科研机构直接引进的优良品种,在种植之初,它的优秀品质和独特的茶香就已经保证了。”他还介绍,由于引入成本高,再加上茶树需要天然肥料和自然的种植环境,这无形中增加了养茶工人的负担。“要出好茶,就要全自然,这种模式全凭人亲力亲为,容不得丝毫马虎。”高建华说。

在更高些位置的山坡,是去年刚栽植的茶苗,还没有产茶的能力,而这同样需要精心地呵护和照料。一名养茶工人说,他们平时既要保护茶苗防

止被牲畜啃食,也要肩负较为沉重的养茶任务。“茶树就像我们自己的孩子,每一次的成长和产出都凝结了我们的的心血,我希望这些茶树产出的茶叶能得到更多人的认可。”最后,高建华将工人们所采的5斤鲜叶带到茶厂。

炒茶工序繁而不乱 有机好茶备受青睐

傍晚9点,在加工完常规茶叶后,茶厂工人开始加工有机茶。在做好了相应的防护措施,记者参观了圣谷山茶场的生产加工车间。

车间里采用全自动的茶叶加工技术,据了解,圣谷山茶场的茶叶加工技术目前是日照市最先进的。

刚送来的鲜叶在经过摊晾后,开始了杀青、理条、压扁、辉干、提香的加工程序。戴着口罩的技术工人每人分理自己的工作,有条不紊,忙而不乱。一位从业10年的师傅说,现在采用全自动化生产,为他们省去了很多过去徒手才能完成的中间环节。而且,机器比于人工加工效率也提高了很多。

在茶叶加工期间,这些技术工人一直都严把每道关口,随时根据茶叶的质地和当时的气温变化,干湿程度调整茶叶加工各环节的温度。由于没有专门的操作技法介绍,技术工人们都是靠多年的从业经验培养和锻炼茶叶加工技艺,这已经成为不可“言传”的宝贵财富。次日凌晨1点半,茶叶加工完毕。

最后一环节的技术人员用刚加工出的有机绿茶泡了一壶茶。只见他将滚沸的热水倒进一个杯子里,静置一会儿才将热水浇进放了茶叶的茶壶内。随即茶叶滤出,将茶水导入茶杯里,顿时茶香扑面而来。他不无自豪地说:“每次炒完茶,我都要尝一尝,确定加工技术是否成功。像这种春季的有机茶,我们的市场价在2.6万元左右一斤。”记者尝了一口后,浓浓的茶香让人回味无穷。“茶、水融为一体不过如此吧,妙极了。”他对这批刚炒出的新茶非常满意。据了解,虽然价格非常高,但很多人对这种有机茶趋之若鹜。

这是因为,圣谷山有机茶,真的值那个价钱。



圣谷山茶场的有机茶园里,采茶工在采摘茶芽。



茶叶制作车间内,工作人员守在机器旁仔细看。



采摘的嫩茶当天就进行加工。