

奋进新征程 再创新辉煌 · 同心奔小康



4月27日,在岳西县包家乡石佛村有机茶园里,茶工正在采摘茶。

一片叶子富了一方百姓

4月27日晚上9点,位于岳西翠兰核心产区——包家乡石佛村的岳西翠兰制作技艺省级非遗传承人冯立彬的茶业专业合作社

里机器轰鸣,摊青后的鲜叶被送进机器,杀青、揉捻、摊凉、炒干、滚干……工人分工协作,院子里茶香四溢。茶农出售茶叶鲜叶后,

脸上满是收获后的喜悦。

过去,岳西县缺乏龙头企业带动,茶叶流通不畅。每到茶季,茶农每天傍晚开始便自发聚集在镇上街道、公路、桥头等处出售当天采摘的鲜叶或者连夜加工的茶叶,直到第二天上午。这样的茶叶夜市在当地有几百年历史。茶叶夜市红火背后是茶农的无奈。茶叶价格不稳定,利润低,茶农劳动强度大。一段时间以来,一些茶农弃茶外出务工。近年来,岳西县重点培育扶持有规模、有实力的茶叶加工厂和合作社。全县培育茶叶加工厂600家,茶叶合作社670家,茶叶产业化示范龙头企业18家,内连基地,外接市场,统一采摘标准,统一加工制作。茶叶有了稳定的质量和销售渠道,夜市开始逐渐消失。

包家乡石佛村茶农冯立新介绍:“以前,一到茶季,每天早晨6点就出门采茶,天黑才回家,吃过晚饭后就开始炒制新茶,深夜十一二点才炒制完成。有时茶叶制得老火或火候不够,还没人要。从4月初至5月末,几乎夜夜无眠。现在,有了合作社,大家都就近在村里卖茶,不用熬夜制茶、卖茶,利润也更加稳定。”

岳西县还大力引导发展休闲农业,变茶园为公园,变农房为客房。截至去年底,岳西县茶叶年产值8亿元,15万茶农人均收入5000多元,茶产业成为稳定脱贫、推动乡村振兴的支柱产业。包家乡石佛村茶园目前拥有农家乐21家,全年接待游客2.5万人次。

本报记者 胡劲松 吴文兵 本报通讯员 徐进群 摄影报道



4月27日,在岳西县包家乡石佛村有机茶园,茶工正在查看茶园的环境、土壤参数。



4月20日晚拍摄的岳西县头陀镇茶叶夜市,这里已经没了原来的喧闹和拥挤。更多的茶农选择将鲜叶直接卖给茶企。



茶叶机械的使用提高了茶叶制作效率,减轻了茶农的劳动量,提升和规范了茶叶品质。

4月27日,岳西县包家乡石佛村生态优美,有机茶园里,茶吐新绿,映山红盛开。



4月27日,在岳西县包家乡石佛村冯立彬茶叶专业合作社,岳西翠兰制作技艺省级非遗传承人冯立彬正在手工炒制高端岳西翠兰。



4月27日,岳西县包家乡石佛村,村民刘娜通过直播售卖岳西翠兰,推介生态茶园。