



钱江报系 QJNG
钱江报系有限公司

报料
热线 64790577

订报
热线 64790577

广告
热线 64790577

版式设计:王小梅
责任编辑:王小梅

1



春季茶山染新绿,量少优质又俏销

谢小凤

春意盎然,茶园嫩芽勃发。建德各地茶园里茶树初冒新芽,陆陆续续进入春季采茶季。近日,建德连续降雨,而且温度偏低,这样的气候是否会对春茶有所影响,笔者就此走访了建德的茶叶老专家张友炯,他表示气温没有低至零度不会对茶叶产生多大的不利影响,现在的气候导致茶叶生长缓慢,反而有利于新梢营养积累。

目前茶叶市场供不应求 价格偏高

“目前建德的东南和西南部有少量茶园

已经开采了,主要是早发芽的品种,建德的北部和东北部恐怕还需等些时日。现在市面上的茶叶供不应求,每斤高达500~600元。”张友炯说,因为天气状况良好,今年茶叶上市的时间比往年早,预计三月底建德茶园全面开采,四月上旬茶叶大量上市。届时,茶叶价格会有所回落。

据张友炯介绍,建德今年刚上市的高山龙井和千岛银针品质都不错,这是因为茶树经过上一年秋冬的营养累积,茶青品质好,加之炒茶技术愈来愈精湛。所以目前建德茶叶市场上的价格虽然偏高,但是依旧很抢手。

手工炒制的茶叶价更高 香郁甘醇

随着科学技术的进步,很多行业都由机

械代替了手工,但是炒茶是一门传统工艺,与机器炒制的茶叶相比,很多通晓茶道之理的人更偏爱手工炒制的茶叶。“用机器炒茶,一个人一天可以制作出100多斤茶叶。方便是方便了,效率也提高了很多,但机器炒出来的茶的滋味就是不如手工的香气馥郁、甘醇。”张友炯告诉笔者,手工炒制的茶叶价格比机器炒制的更高,目前在建德市场每斤可售700~800元。

在产业化和机械化高度发达的今天,如何看待手工炒茶和机械炒茶呢?张友炯表示,随着劳动力成本的增加,大部分的茶叶要走机械化和半机械化的路子,这有利于实现规模化经营。而手工炒茶是要传承的传统技艺,一些参展、高端茶叶仍需要采用手工炒茶,保留建德茶叶的特色。

《帮忙热线》

大洋镇5千吨椪柑滞销,橘农急寻销路

阳春三月,正是春早人勤时节,但大洋镇江东村的村民们却是一脸惆怅。“今年椪柑的产量和去年差不多,而且口感相比往年都要好,不过上门来收购的人的确少了很多。往年有不少批发商来大批量采购,一般过年前半个月就卖光了,可去年到现在为止只来过几个批发商,而且也收得很少。”吴赛宏说,

村里家家户户都以椪柑为主要收入来源,可现在2万多斤放在家里,月底再卖不出去就要成筐倒掉。

3月17日,大洋镇分管农业领导鲁镇得知大洋镇江东村椪柑滞销一事之后,立即带领农办成员赶赴农户家中,实地了解情况,商讨卖椪柑问题。村主任陈积聪更是看在眼里

急在心里,他带领村两委,发动一切社会资源努力销售,目前还有滞销椪柑5千吨,要是有人大批量采购,价格5角到7角之间,只要能卖出去就好。如果有单位想做员工福利都可以联系村里,也可以联系村民代表吴赛宏,联系电话:13868108458

谢小凤

春风十里,踏春赏花正当时

2版

锻魂铸魄的知青岁月

3版