



一叶兴产富万家

——商洛市茶产业观察

本报记者 王江波 通讯员 洪艳



记者调查

春和景明，春茶正旺。随着气温稳步回升，全市62万亩茶园次第苏醒，明前茶迎来集中开采期。漫山茶吐翠纳新，饱满嫩芽缀满枝头，采茶工指尖翻飞、竹篓满溢，制茶车间热气氤氲、茶香四溢，商南、山阳、丹凤三地茶园生机盎然，镇安、柞水茶区同步启采，一片绿叶，奏响了春日茶乡的丰收序曲，成为商洛乡村振兴最动人的绿色乐章。

商南县地处北纬33°黄金茶区，高山云雾、独特的气候造就了商南茶鲜爽甘醇、香气高扬的独特品质。在富水镇万亩茶海公园，层层茶垄顺着山势蜿蜒铺展，如绿色绸带般缠绕山间。

清晨薄雾未散，茶芽上挂着晶莹露珠，数百名采茶工头戴斗笠、腰挎竹篓，分散在茶垄间，拇指与食指精准捏住茶芽基部，轻轻一提、顺势一折，标准的一芽一叶便落入篓中，指尖翻飞间，鲜叶源源不断堆积，动作娴熟如行云流水。

采茶工黄爱琴指尖不停，茶汁将手指染成淡绿，脸上满是笑意：“一天能采四五斤鲜叶，明前茶价高，一天能挣二三百元，采满1个多月，纯收入七八千元，在家门口务工，顾家赚钱两不误。”

为守住明前茶品质底线，商南县茶叶联营公司全程把控采摘标准。副经理陈洪涛蹲在茶垄间，手把手指导采茶工：“咱们采的是龙井43品种，必须一芽一叶，不能掐、不能扯，保护茶枝才能保证后续发芽，只有原料够好，干茶才能条形紧秀、滋味鲜醇。”

商南县茶叶联营公司经理刘保柱看着丰收的茶园，信心十足：“今年气温稳定无倒春寒，明前茶采摘期延长，名优茶产量比去年提升30%—40%，是实打实的丰收年。”

“今年企业将投资2000多万元引进2条抹茶生产线，秋季即可投产，专为星巴克、瑞幸等品牌供应抹茶原料，填补商洛抹茶生产空白，让夏秋茶变废为宝，彻底拉长产业链。”刘保柱说。

目前，商南县茶园面积28万亩、

无性系茶园面积9万亩，年产茶叶8000吨左右，一产产值达到15亿元以上。依托“商南茶农”劳务品牌，数万名群众端稳“茶饭碗”，从种植、采摘到加工、销售，全产业链带动群众稳定就业，小茶叶长成了富民强县的大产业。

在商南县茶农忙着采收明前茶的同时，山阳县南宽坪镇莲花茶厂的万亩茶园，同样是一派繁忙景象。秦岭高山的独特气候，让这里的茶叶香气味浓，成为商洛茶中的特色佳品。

4月3日，暖阳下，茶树新芽肥嫩翠绿，本地采茶工抢抓晴好天气，指尖起落间尽显丰收喜悦。与传统采茶不同，今年茶园里多了不少游客，他们背着小巧的竹篓，沉浸式体验采茶乐趣，欢声笑语在茶山间回荡。

“第一次来茶园采茶，青山绿水伴着茶香，太治愈了！”游客孟玲小心翼翼地采摘茶芽，满眼新奇，“原以为采茶很简单，亲手采才知道讲究多，既体验了乐趣，又感受到茶农的辛苦，这趟旅行特别有意义。”

鲜叶下山后，制茶车间立刻进入忙碌模式。筛选、称重、剔除杂质后，杀青、揉捻、烘干、提香等工序一气呵成。制茶师傅周敏专注于操作设备，20多年的制茶经验让他对火候、力度把控精准：“制茶是细活，杀青要快、温度要稳，揉捻要匀，烘干要透，这样制的茶条形紧实、香气足，一斤能多卖几十元。现在电力稳定，设备先进，做茶又快又好。”

山阳县金桥茶业有限公司总经理许红飞捧着刚泡好的新茶，汤色清亮、滋味醇厚：“今年雨水充沛，长势极佳，明前茶已全面上市。凭借香气味浓、耐冲泡的特点，产品供不应求，很多老客户一喝就认准了咱们山阳茶。”

茶旅融合的新模式，让茶园变公园、茶区变景区，既提升了茶叶知名度，又带动了乡村旅游，为产业发展注入新活力。丹凤县武关镇毛坪村坐落于武关河畔，地处秦岭高山云雾带，雾日多、昼夜温差大、土壤疏松肥沃，是中国最北的生态茶叶适生区，也是丹凤县茶产业核心示范区。

春日里，全村5500亩茶园沿山势层层铺展，翠色欲滴，新芽顶着晨露饱满挺立，勾勒出一幅醉人的茶山画卷。

天刚蒙蒙亮，毛坪村茶园里已是人声鼎沸。采茶工肩挎竹篓，三五成群分散在茶垄间，指尖轻捻下，一片片鲜

嫩的茶叶落入竹筐中。

“毛坪镇地处北纬33.33°的秦岭深山，毛坪的茶树就扎在风化岩土里，多雾的天气，悬殊的昼夜温差，造就了秦鼎茶汤色绿亮、香气浓郁、口感鲜醇的特质。”一谈起毛坪茶叶的独特之处，秦鼎茶业负责人于国奇便来了兴致。

为守住生态好茶的核心优势，毛坪村全面推行绿色种植模式，农业技术人员定期进村入田，指导茶农施用有机肥，不断提升茶叶品质。

“生态是毛坪茶的金字招牌，只有源头管控到位，才能让茶叶更清香、更甘醇、更受市场认可。”于国奇蹲在茶垄间，随手揉捻一枚茶芽，淡雅栗香萦绕鼻尖。

鲜叶当日采摘，当日进厂加工。在秦鼎茶叶加工厂内，刚收购的鲜叶被均匀摊晾在竹匾上，经过4—6小时自然萎凋后，制茶师便开启流水线作业。滚筒杀青机恒温运转，师傅紧盯茶叶状态，确保杀青均匀不焦叶；揉捻机匀速转动，塑型紧结茶条；烘干、提香工序精准控温，每一步都精益求精。

“毛坪茶以陕茶一号、福鼎大白为主，主打武夷毛尖、秦鼎红等品类，特点是栗香浓郁、汤色嫩绿、入口甘醇、耐冲泡。”于国奇捧着刚出炉的干茶介绍，企业依托毛坪村优质原料，打造的“秦鼎红”“丹凤泉茗”等品牌曾斩获国内茶博会金奖，产品远销北京、上海、西安等地。

镇安、柞水茶区以高山有机茶为特色，品质上乘。镇安县象园村高山茶园同步开启春茶采摘，依托“龙头企业+合作社+农户”模式，保障茶农稳定收益。柞水县生态茶园通过精细化管理，凭借纯净生态品质收获高端市场青睐。两地茶产业以精优取胜，成为当地群众增收的重要补充，为商洛茶产业全域发展添上精彩一笔。

一片茶叶，兴一方产业，富一方百姓。近年来，商洛市深入践行“统筹做好茶文化、茶产业、茶科技这篇大文



△春染茶山，味润心田。清明前后，商南县富水茶海公园花海进入最佳观赏期，春茶采摘也在如火如荼进行中。（本报通讯员 杜金晖 摄）

章”重要指示精神，将茶产业列为七大特色产业主导产业，持续强基地、提品质、育龙头、树品牌、融文旅，推动茶产业全链条高质量发展。截至2025年底，全市茶园面积达62万亩，可采摘面积43.8万亩，全年茶叶产量1.24万吨，实现一产产值25.7亿元。

全市累计引进16个茶叶新品种、推广12项新技术，建成无性系、绿色、有机茶园共计35万亩；培育省级以上龙头企业5家、加工厂249个，“秦岭泉茗”成为省级区域公用品牌，茶旅融合年均接待游客50万人次，实现旅游收入2.5亿元，8900户茶农户均增收3.2万元，形成了全链条茶产业新发展格局。

“我们紧扣全产业链开发理念，做精茶基地、做强茶龙头、做靓茶品牌、做深茶文化，做活茶市场，让秦岭茶香飘得更远，让茶产业成为助推商洛乡村振兴的硬核支撑。”商洛市农业农村局种植业科负责人张亚丽说。

青山叠翠，茶香绵长。一片小小的茶叶，化作春日里最美的生态画卷，书写着“因茶致富、因茶兴业”的生动答卷。



在云蒙山茶园里，茶农抢抓晴好天气采摘春茶。

3月30日，一场春雨过后，柞水县杏坪镇中台村云蒙山茶园里的空气格外清新。65岁的村民黄太君踩着泥泞的小路走进茶园，弯腰察看新萌发的嫩芽，手里捏着一片叶子端详，阳光透过叶片，清晰的脉络间透着嫩绿。“今年的春茶长势不错，这场小雨来得正是时候。”

黄太君直起腰，目光越过层层茶垄，望向远处连绵的青山，脸上露出欣慰的笑容。

这片位于北纬33°、海拔500米至800米的高山生态有机茶园，经过数年精心培育，如今已成为当地群众增收致富的“绿色银行”。站在茶园高处远眺，层层梯田般的茶垄沿着山势蜿蜒，嫩绿的新芽在春风中轻轻摇曳。

中台村党支部书记杨志灵望着眼前这片生机盎然的茶园，感慨万千：“原来这里连条像样的路都没有，谁能想到现

在能长出这么好的茶叶，还能让这么多老百姓在家门口挣上钱。”

中台村地处柞水县城以北58公里，下辖8个村民小组，842户，2248人。中台村山大沟深，耕地稀少，过去产业基础薄弱，村民守着青山绿水却过不上好日子，年轻人大多外出打工，村里只剩下老人和孩子。

转机出现在2019年。乘着苏陕协作的东风，南京市高淳区与柞水县携手，将江南的茶苗引种到秦岭腹地，龙井43号、白叶1号、金萱等5个耐旱耐旱优质品种在这里扎下了根。项目建设过程中，两地创新探索了“1+24”飞地建园模式，整合高淳区7个镇（街道）20个集体经济强村的结对帮扶资金，联合24个深度贫困村以630万元入股中台村股份经济合作社，累计投入苏陕协作与乡村振兴资金近2000万元。

茶满山坡福满村

本报记者 刘佳乐 朱良娜

“这种抱团发展的新机制，让24个‘兄弟’拧成一股绳。”杨志灵说。

2023年，当地又投入苏陕协作资金300万元，启动10个山茶旅融合项目，改造民宿5户，扩建茶园200亩，新建4000平方米茶叶育苗连栋温室大棚，自主育苗50万株。

7年深耕，云蒙山茶园逐渐从无到有、从小到大。目前，已建成标准化茶叶加工厂1座、茶文化体验馆1座，高山生态有机茶园面积突破3000亩，分布在石家山、八台坡、张氏沟、左家坡、吴家湾等5个种植园区。如今，“终南皓月”商标已成功注册，柞水白茶、柞水红茶、云蒙山茶3款系列产品相继推出，累计产干茶1000多公斤，产品不仅销往西安及本地市场，还紧跟时代步伐，在抖音平台开通了线上店铺，让秦岭深山的好茶走得更远。

茶产业的蓬勃发展，最直接的受益者是当地群众。据统计，茶园辐射带动了柴庄社区、云蒙村、严坪村等地的贫困人口脱贫致富，直接解决就业500多人，累计支付劳务工资279万元。

59岁的村民魏长娥就是受益者之一。她家有6口人，儿子儿媳都在外务工，她留在家中照顾孙子。“家里有个孩子，走不出去，附近也没啥用工的地方，干着急没办法。”自从茶园建起来后，魏长娥的生活发生了改变。从整地、栽苗，到除草、管护，再到采摘，她一年到头都有活干。

“平时管护、除草，一天100元，中

午管饭。采茶量大的时候按斤算，一斤35元。手快的一天能采五六斤鲜茶呢！关键是在家门口，走几步路就到了，不耽误照顾家里，还能挣钱贴补家用，心里踏实多了。”魏长娥笑着说，脸上写满了满足。

黄太君曾是中台村村干部，对村里的山山水水、一草一木十分熟悉。退休后，村里聘请他负责茶园的日常管护工作，每月工资3000元。在他看来，茶园里的活儿看似简单，实则处处都有讲究：茶苗栽种的行距和株距、施肥的时间和用量、病虫害防治、修剪的时机和手法，每一个环节都不能马虎。“我在村里干了大半辈子，对这里更有感情。看着茶园一天一天好起来，心里踏实。”黄太君笑着说，“这片茶园是我们村的希望，把它管好了，乡亲们的日子就更有了奔头。”

去年，云蒙山茶园迎来发展新阶段，茶园开始由中台村集体自主经营，并将日常管护、生产运营等全部委托给专业第三方公司。“专业的事交给专业的人干，我们村集体主要做好监督和服务。”杨志灵说，这种“村集体+第三方”的模式，既保障了茶园的科学管理，也让村干部腾出手来谋划茶产业发展的新路子。

杨志灵说：“茶旅融合这条路走好了，群众增收的渠道就更宽了！”

4月初，秦岭深处的镇安，春寒刚刚散去，晨雾像一层轻纱，缠绕在层层叠叠的茶垄之间，露珠还挂在嫩绿的芽尖上，闪着细碎的光。镇安县达仁镇象园村整个山谷都在因这一季的新茶而热闹：采茶人穿梭在绿油油的茶园里，一边采，一边说笑，竹篓在腰间轻轻晃荡，手指在茶树枝头雀跃翻飞，家长里短伴着茶香在晨风中飘散。

循着茶香走进茶坊，远远便听见一阵爽朗的笑声。一位操着西安口音的游客正围在茶锅旁，学着老茶农刘道平的样子揉捻茶叶。

“刘叔，这做茶可真有意思！象园毛尖也太香了！回头我把这茶放在生活馆里，非得把它卖到全国去不可！”这位西安游客一边揉捻着手中的绿茶，一边笑着对刘道平说。

“你别小看象园这山沟沟，产的茶名气大着呢，早卖向全国各地了。”刘道平一边回应，一边指导游客说，“杀青这一道，要杀匀、杀透、杀熟。”

说完，只见刘道平双手在滚烫的铁锅中灵活翻飞，鲜叶下锅犹如翻炒炒茶，鲜嫩的茶香混着水汽，袅袅升腾，抓、抖、甩、翻，一套动作在他手中一气呵成。锅底的温度灼人，他的手却片刻不敢停歇。“怕烫就不做了炒茶人。”刘道平说，“翻慢一步，茶叶就会焦边、失香，之前所有的辛苦就都白费了。”

刘道平回忆：“我和炒茶打交道从十几岁就开始了，那时的象园茶，还只是山里人自给自足的土特产，我们茶农都是挑着几十斤茶叶翻山越岭到外乡去卖。走上一天，换来的不过是几斗米钱。”

如今，他掌心的老茧早已厚得像一层铠甲，而这铠甲之下熨帖过的每一片芽叶，因出自象园村，便有了全然不同的命运，获批国家地理标志产品，叫镇安象园茶。

镇安象园茶生长在北纬33°高山茶黄金带，800米至1200米的海拔造就昼夜温差大、云雾缭绕的独特气候，富含硒的微量酸性黄棕壤土，搭配茶栗相间的种植模式，让象园茶天生具备“色绿、香高、味醇、形美”的特质。取一撮象园新茶，投入烫洗过的白瓷茶具，热水缓缓注入，卷曲紫细的茶叶在水中徐徐舒展。汤色嫩绿明亮，香气清高持久，轻啜一口，鲜爽甘醇的滋味在舌尖化开。“这是秦岭深山特有水土孕育出的风味，是我们这片土地茶叶独有的语言。”刘道平说。

在镇安经开区盛华茶叶有限公司的精选车间里，象园茶正被赋予新的生命。空气中弥漫着沁人心脾的茶香，工人穿梭在传送带旁，手指翻飞间，外形卷曲细紧、银毫显露的象园成品茶被封装成小包装。印有品种、规格等10多种信息的小包装茶叶被整齐码放，整装待发，即将启程运往远方。

整洁的精选车间里，盛华茶叶有限公司质量总监孙权来回巡检。“这套环控系统就像给茶叶装了‘智能空调’。”孙权指着控制面板上的数据说，“温度、湿度、通风都能精准调控，无菌环境稳定，品质自然有保障。”

谈及今年的效益，孙权说：“近年来，茶叶消费呈现出新趋势，高端名优茶销售虽然有所下滑，但口粮茶需求不减，新茶饮赛道也异常火爆。对镇安茶产业来说，这是挑战，更是机遇。盛华作为镇安县茶产业龙头企业，正在引领全县茶产业转型升级，让生态产品释放出更大的绿色溢价空间。”

从绿色种植到深加工的全环节标准化，为镇安象园茶的品质奠定了稳定基石，也悄然改变着这片土地上人们的生活。老茶农王高良的家，就在达仁镇象园村的山坡上。推开院门，满目青翠的茶园尽收眼底。这位60岁的老人，种了一辈子茶，说起从前的光景，不免唏嘘不已。“以前种茶全凭经验，收成好不好，得看老天爷的脸色。茶叶炒出来，自己背着篓子到处找销路，价格被人压了也不敢吭声。一年到头，一亩地挣不了几个钱。”王高良说。

“现在不一样了，茶种、科管都有统一规程，企业还派技术员上门指导，茶树长得苗壮，我们心里也踏实。”王高良笑着说，“签了订单合同，专心把茶叶管好就行，价格有保障，收入比以前自己跑市场稳定多了。去年家里6亩茶园，光是鲜叶收入就有4万多元，比以前翻了两番。儿子儿媳也不用出去打工了，在家门口就能挣钱，还能照看老人孩子。”

近年来，镇安县立足资源禀赋，着力构建“茶种优选—标准科管—订单收购”的闭环产业链，大力推广“公司+合作社+农户”的联动模式。企业提供优质茶种、全程技术指导与兜底收购，农户则按照标准化流程进行种植，实现了种植风险共担、利益共享。通过这种模式，当地农户不仅获得了稳定的种植收入，还在企业的带动下学习到了科学的种植技术，种植效率和产品质量都得到了显著提升。同时，闭环产业链的构建也促进了当地茶产业的良性发展，形成了种产结合的生态循环，为乡村振兴注入了强劲动力。

目前，镇安茶园面积已稳步攀升至11万多亩，茶叶产业的标准化建设已贯穿生产、溯源、销售全链条。全县已建成茶叶企业5家、初制加工厂27家、茶叶产业合作社86家，推动茶叶加工从专业化、规模化向自动化、标准化迈进，显著提高了茶叶品质的稳定性和生产效率。去年，镇安茶产业综合产值突破3亿元，联农带农1.3万人，镇安跻身全国茶叶百强县，镇安象园茶荣获“中国好茶叶”称号。

在守住传统工艺的同时，镇安也积极推动产品创新，对接年轻消费群体，主动拥抱消费新潮流。该县先后推出的象园雾芽、象园毛尖、旺福红茶、高山白茶等产品市场反响热烈，产值突破千万元，极大地提升了茶叶资源的利用率。镇安正聚焦象园茶产业实施强链补链行动，加快精深加工线、名优茶生产线建设，研发高附加值茶衍生品，以茶旅融合做强品牌，推动茶产业高质量发展。



目前，镇安茶园面积已稳步攀升至11万多亩。去年，镇安茶产业综合产值突破3亿元，联农带农1.3万人。

象园佳茗出深山

本报记者 马泽平