



庆元 荒野茶 共富黄金叶

黄兆客(右一)在荒野茶山

庆元荒野茶·荷地高山台地片区

荷地高山台地片区(203.1平方公里,1315亩,海拔1000-1310米)——荷地镇与岭头乡部分区域,梧桐坑、大山、上洋湖、杨家庄等片区最为集中。茶树以百山群体种为主。

荷地高山台地大部分为凝灰岩砾壤,土质肥沃,林相主要以针叶林为主,与茶树共生系统中多山苍子树,因此荷地高山台地所产之茶带有明显的清凉感,香气浓郁,层次丰富,茶汤透亮,口感鲜爽润滑。



高山藏野韵 匠心出好茶

——黄兆客与荒野茶的不解之缘

□ 记者 邢玉超 通讯员 叶大华

青山叠翠,茶韵飘香。正值庆元荒野茶开采时节,天刚破晓,庆元县绿色原野家庭农场负责人黄兆客,便带领着十多名茶农走进荷地镇海拔1200多米的大山,采摘茶青。

“你看这几棵古茶树,树龄200年左右,属于荒茶。黄兆客指着一片古茶树向记者介绍:“旁边这些小株的则是野茶,树龄约50年,是茶籽自然掉落长出来的。大的茶树是‘爷爷’,小的是‘孙子’。”

荒野茶的珍贵,在于“难得”。黄兆客说,他的荒野茶基地里,古茶树与杉木、山苍子等树种形成了天然的共生系统。这些茶树树龄大,分布零散,生长缓慢,且完全无人干预,不施农药化肥,物质积累极为不易,格外稀缺。一棵百年古茶树,每年采摘精制后仅得二两成品。

谁也想不到,如今深耕荒野茶产业的黄兆客,曾是个地道的菜农。他是荷地镇荷地村人,早年种过香菇、小尖椒,靠勤劳打拼积累了丰富的创业经验。2022年,他敏锐地察觉到荒野茶产业发展的巨大潜力,便流转

400多亩茶场,决心将这份大自然的馈赠推向市场。

黄兆客的加工厂不大,常年只有夫妻俩打理。为了精进制茶技艺,他曾先后前往福建省政和县、寿宁县等地拜师学艺,博采众长,再将所学与庆元荒野茶的特质相融合。

学成归来后,夫妻俩默契分工。黄兆客专心把控杀青、揉捻、发酵等关键工序,妻子则负责采摘、摊青、分选等环节。两人以敬畏之心沿袭古法工艺,精心制作出绿茶、白茶、红茶等品类。

“100摄氏度沸水入器,即入即出。”黄兆客演示了荒野茶白茶的冲泡方法。不一会儿,茶汤呈现出琥珀般透亮的色泽。轻啜一口,醇厚的茶香在舌尖散开,令人心旷神怡。

天道酬勤,黄兆客制作的荒野茶凭借独特品质赢得了市场认可。2025

年,他的加工厂年产荒野茶干茶800多斤,产品远销杭州、衢州、丽水等地。

事业发展的同时,黄兆客不忘家乡的乡亲们。他的加工厂常年聘请12名固定工人采茶,同时零散带动周边300多农户参与采摘,户均年增收5000元-8000元。“家门口就有工作机会,每天上山采茶都有收入。”荷地村村民吴卫群笑着说。

“光卖茶叶还不够,还要讲好荷地的山水、云雾、好茶故事。”的发展规划,黄兆客心中已有清晰的“茶文章”:计划在稳定现有荒野茶产量的基础上,进一步挖掘荷地镇高山台地的生态优势,将分散的古茶树资源纳入统一保护与开发体系。

从菜农到茶人,从家庭作坊到带动数百户农户增收,黄兆客用匠心守住了大山深处的稀缺味道。如今,这杯“共富茶”正走向更广阔的天地。

