

茶树吐绿引客来

春日融融，茶山叠翠。连日来，云南各地茶山、茶园陆续进入采摘季。茶农巧手采新芽，客商远道寻好茶，游客沉浸式体验茶趣——一条生态护茶、产业兴茶、增收富民的新路，在茶香中徐徐铺展。

走进龙陵县的深山茶园，古茶树枝繁叶茂，嫩绿的芽头缀满枝头。茶农背着竹篮穿梭其间，指尖翻飞间，鲜叶应声入筐。各地客商结伴而来，亲手采摘、现场品鉴，零距离感受古树茶的魅力。

福建茶商林梅艳已是龙陵茶山的常客。这些年，经她推介，不少江西、上海的客户认养了这里的古茶树，订单量逐年攀升。“龙陵古树茶汤色透亮、回甘持久，客户认可度高，复购率稳中有升，老客带新客已成为常态。”她说。

“茶汤醇厚干净，回甘绵长，古树茶果然名不虚传。”陕西游客孙勇品尝后由衷赞叹，“一杯古树茶，不仅是舌尖上的享受，更承载着独特的生态与传统底蕴。”

本报记者 崔敏
通讯员 徐静 侯云鹏 刘羽 摄影报道



在龙陵茶山体验采摘



福建茶商林梅艳(左)与刘海波查看茶叶揉制效果



游客在勐海县布朗山乡茶山游览
布朗山乡人民政府供图



新叶入馔抚味蕾

在许多人的印象中，茶叶常是杯中清饮。但在普洱镇沅，春天的新叶不只用来冲泡，更被烹成一道道时令佳肴。当茶树吐绿、嫩芽初展，当地人便迎来以茶叶入馔的黄金时节。

在这里，刚采下的鲜叶化身一桌独具风味的茶叶宴。蒸、炒、煮、拌，烹饪方式多样，茶香与各类食材巧妙融合。每一道菜都别具匠心，让茶叶的清雅与食材的本味彼此成就，带来层次丰富、回味绵长的风味体验。

与经过杀青、发酵等复杂工序制成的成品茶不同，新鲜茶叶保留了更多活性成分，如茶多酚、氨基酸等物质含量高。适量食用鲜茶菜肴，不仅能清热解毒、提神醒脑，也为这春日盛宴增添了一份来自山野的自然滋养。

本报记者 杨质高
通讯员 陶文洲 李桂霞 陈家黎 摄影报道



鲜茶香酥



茶香蛋饼



凉拌鲜茶



腊炒鲜茶