

那园 那馆 那道科普风景线

□ 翁伯琦

“西园晚霁浮嫩凉，开尊漫摘葡萄尝。”每次读到这句唐诗，眼前总会浮现福安的葡萄以及那片因葡萄而焕发新生的土地，还有土地上生长出的故事与人情。

那园，是赛歧镇的万亩葡萄园。站上高处远眺，连绵的葡萄架顺着赛江两岸铺展开来，密密的绿叶织成一片望不到边的绿浪，在微风里泛起层层涟漪。三十多年前，这一带还是以种植水稻、地瓜等传统作物为主的沿江平原。在“以粮为纲，果树上山”的年月里，村民的日子过得紧巴巴。直到1984年，象环村的陈玉章在自家的责任田里，选育出了一株表现优异的巨峰葡萄单株——这个看似偶然的发现，却让福安人从此打破了“南方不宜种植葡萄”的认知误区。

自那时起，一排排葡萄架便如雨后春笋般在这片土地上铺展开来。如今，全市避雨栽培的绿色种植规模已发展到8万亩，年产量达10.5万吨。四十年来的持续耕耘，不仅培育出一条产值达42亿元的全产业链，更切实改善了十余万果农的生计，让他们的日子越过越红火。象环村的几位老果农，种葡萄已有三十多个年头。他们亲历了从露天栽培到钢构大棚的升级，也见证了管理方式从粗放走向精细——如今水肥一体化的标准化种植已成常态。去年，村里一位老农的十七亩葡萄园，仅纯收入就超过了三十万元。他家在葡萄园边新盖起的那栋小楼，仿佛一部立体的致富史，静静诉说着这片土地上的变迁与收获。

那馆，坐落在万亩葡萄园中，是一座关于葡萄的博物馆——它让历史不再遥远。步入位于赛歧万亩现代设施葡萄园区的象环村葡萄博物馆，一系列数字无声地诉说着福安葡萄产业几十年的变迁。这里不仅有图文并茂的展板和沉甸甸的奖牌阵列，更有一堂堂由葡萄专家直接在田间开设小课的记录，以及乡土科技特派员一次次手把手指导的疏花疏果实践。转到穆云畲族乡溪塔村的葡萄沟，沿着那条科普步道漫步，那句“春种一粒粟，秋收万颗子”的古语，在这里被注入了当代意义。

走进“南国小镇”这片小天地，令人耳目一新。企业不仅将葡萄酿成了葡萄醋，并研发了一系列新型饮品，还在村中建起了一座葡萄酒文化体验馆。秋意渐浓时步入其间，可以亲眼看到新鲜的葡萄如何从藤上采摘，经过选果、破碎、发酵，逐渐化作一泓紫色的琼浆。明人顾起元在《客座赘语》里写道“葡萄美酒，以久窖为佳。”，葡萄醋是经过葡萄酒进一步纯化而来的。但作坊的师傅告诉我们，好的葡萄醋固然需要窖藏，更离不开每一颗葡萄曾经沐浴的充足阳光、吮吸过的丰沛雨水。他们把葡萄醋香与农耕的智慧融合在一起，让来访的游客在微醺之中，也能体会一颗葡萄从田间到消费者杯中的完整历程。

在许多果农家中，还自己酿造葡萄酒，劳动之余畅饮几杯，别有一番感受。“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催。”古人笔下，这诗句勾勒的是戎边将士出征前的慷慨豪情。但当我们把目光



赛江万亩葡萄示范园

李郁 摄

投向今日的福安，会发现同样一杯葡萄美酒，承载的意蕴却已然不同——它更多折射出这片水土独有的那份从容与笃定，让人看到乡村产业在实践中展现出的更多可能性。

未来，这片土地的发展前景将更为广阔。福安市以数字化与智慧农业为驱动力，已在赛歧镇建成占地2000亩的“AI+物联网”智慧农业示范园。在这里，每株葡萄的生长状况与“健康密码”都能实时传输至农户。智慧大棚的应用，不仅减少了农药使用，提升了单位产量，还降低了人工成本——传统的农业生产方式正因此被重新定义。

随着南京农业大学与福安共建的“葡萄科技小院与产业发展研究院”的持续运作，品种改良、智慧农业等关键领域预计将取得更多进展。届时，有望涌现出更多类似“阳光玫瑰”“浪漫红颜”的新优品种，

在闽东的土地上结出硕果、散发芬芳。

三产融合将进一步放大这颗紫色、绿色果实的经济效益。溪塔村的畲家酒坊已率先起步，未来，更多如葡萄酒、葡萄醋、葡萄酵素、葡萄文创产品将不断涌现。同时，科普的内涵也将超越单一的种植技术讲解，向酿造工艺、葡萄酒品鉴乃至畲族农耕文化的深度体验拓展。“科普+研学+旅游”的链条，将构建一个永不落幕的葡萄“大学堂”——这或许会成为新时期农业科普中一道独特而持久的风景。

是啊，当年的葡萄园早已不只是种植葡萄的场所，它已然成为一处让土地自身言说、让文化得以延续、让科学知识深深扎根的精神家园。那座拥有葡萄园、博物馆与丰富科普实践的小城，正以其旺盛的生命力，悄然谱写着属于这个时代的独特篇章。

陆羽在《茶经》里说：“野者上，园者次。”现实中，野生好茶，的确比人工种植的更具灵气。在闽浙交界的深山里，便藏着这样一泡好茶，名曰古道野枞。这缕茶香萦绕心头多年，始终难以忘怀。

我与这茶的缘分，颇有几分巧合。2019年，我从闽东日报社调到宁德职业技术学院茶学院，那时茶学院还叫生物系，上班第一天，便与这茶悄然相逢。当时的系主任潘玉华教授，身兼国家一级评茶师、国家一级茶叶加工技师等多项专业资质，还荣获“中华优秀茶教师”称号，更是远近闻名的坦洋工夫制茶大师。他一边向我介绍生物系概况，一边取出一泡古道野枞，烧水冲泡。霎时满室茶香四溢，既有松针的清雅气息，又有老茶树独有的沉稳韵味；入口清润爽口，回甘尤为绵长。

潘教授对这款茶赞不绝口，直言如今的“坦洋工夫”茶里，无论口感还是内质，此茶都堪称一流。他继而介绍起制茶之人阮润春，说是他得意的学生，曾在学校“高素质农民茶叶大专班”求学，还是国家级非遗项目坦洋工夫制作技艺代表性传承人。其人笃学专注，一心钻研制茶，从不刻意追求产量，每年只精制几百斤，只求踏踏实实做出真正的山野好茶。

我在一旁静静聆听，暗自会心一笑，却没出声。只因潘教授口中这位潜心制茶的年轻人，是我福安师范的学弟。早年我在

一枞野茶萦多年

□ 周宗飞



报社工作，他常专程来宁德看我，每次都带上亲手制作的古道野枞。多年以来，早已习惯这缕茶香，更是从心底偏爱这份味道。待到潘教授夸赞尽兴，我才道出其中渊源。潘教授听罢先是微微一怔，随即开怀大笑。这份茶香里的小小机缘，成了我新工作中最暖心的开端。

没过几日，阮润春便拎着两盒古道野枞来学校看我，还热情邀我去他茶企小坐。一走进他的工作室，满墙都是合影留念，才发现省内外不少领导、文人名士、业内茶人，都曾到访他的茶山、品过他的香茗，而且都成了忠实老客，常年定制他的茶叶。我这才恍然明白，古道野枞从未大肆宣传，却广受青睐的缘故。一来野生茶本就产量稀少，物以稀为贵；二来茶质扎实过硬，凭老茶客口口相传，回头客日渐增多；更难得的是，阮润春本有稳定工作，制茶并非为逐利求财，而是发自内心的热爱，一心只想守着这片茶山，用心做好一泡好茶，不为世俗名利所牵绊。

自那以后，我便一直心生向往，想去亲眼看看这片孕育好茶的深山茶岗，却始终凑不上合适机缘。我有空时，他忙；他得闲时，我又被琐事缠身。这趟茶山之行，一年年搁置下来，成了我心里一桩小小的遗憾。直至今年5月8日，常年偏爱古道野枞的珠海邓兄一家，特意远道前来探访阮润春，学弟特意拉上我一同陪同，总算圆了我多年的心愿。

那日，天气并不理想，时落细雨，时现

阴天，道路泥泞。邓兄一家人却兴致不改，一心想亲身探访自己喝了多年的好茶，究竟生长在何等灵山秀水之间。我们便撑着雨伞，冒雨启程。

车子沿着绵长蜿蜒的交溪一路往北行驶，途经上白石镇、范坑乡、毛家坪村、八斗村，一直开到仅有几户人家的大泗坪自然村。下车之后，接近晌午，我们撑着雨伞，顺着一条荒废多年的闽浙古道缓步上行；学弟则手持一根木棍，在前面开路，不停地挥去拦路的蛛网，同时惊走草丛中的小动物。细雨蒙蒙，把山间草木洗濯外洁净清新，路边野草莓、红杜鹃随处可见，还有暗香浮动的野兰花、身姿清丽的鸢尾花，在烟雨中的更显雅致动人。放眼远望，一边是闽东栎荣的青山，一边是浙江泰顺的群峰，云雾萦绕在林木葱郁的山腰，宛若一幅天然写意水墨画。

久居都市的邓兄一家人，很少见过这般原生态山野风光，一路行走一路惊叹，不停地拍照、录视频，全然想不到雨天的深山里，竟藏着这般绝美的景致。山路虽显陡峭迂回，可一路风光入目，众人毫无疲惫之感，不多时便抵达茶山。我打开手机指南针一看，此处海拔已有900多米。

站在茶山跟前，才算真正见识到什么是原生态野茶园。这里没有人工栽种、整齐划一的茶园，茶树全都随性散生在松林杂木之间，这儿一丛，那儿一簇，布满整个山岗。高大的有数米，树龄近百年，采摘需要搭梯；低矮的也高过膝盖。高低错落，毫

无人工雕琢痕迹，满眼尽是岁月沉淀的古朴苍劲。

这些茶树全然顺其自然天性生长，不施肥、不打农药、不修剪、不除草、不翻地，只凭山间雨露滋养、日月浸润，自在繁衍生息。松针飘落腐烂，化作天然有机沃土。学弟告诉我，这里高山云雾缭绕，气候温润潮湿，特别适宜茶树生长，长出的茶叶，芽叶肥厚、内质饱满。我随手摘下几片鲜叶细闻，花香、草木香与淡淡松韵交融萦绕；放入口中慢慢咀嚼，滋味清冽微甘，山野气韵格外独特。老话所言不虚，好山好水，方能孕育上等好茶。

不少茶叶专家曾来实地考察，一致认定这片野生菜茶十分珍稀，是制作“坦洋工夫”茶的绝佳原料。据悉，百年前“坦洋工夫”茶斩获巴拿马博览会金奖，所用茶青正是这类野生茶树鲜叶。而阮润春，便是这片野生茶山默默的守护者。他守护这片茶园已有十余年，向来秉持采一半留一半的原则，从不过度采摘，用心守护好这片野生茶林，不辜负大自然的慷慨馈赠。

更难能可贵的是，他不只潜心坚守做好自己的茶，还心怀深山乡邻。特意聘请当地村民上山采茶，悉心传授制茶技艺，引导大家明白唯有坚守品质才能卖出好价钱，慢慢扭转了乡民只重产量、轻视品质的老旧观念。不少在外务工的村民，也因这片茶山选择了返乡创业。

返程途中，望着眼前这位相貌朴实、肤色黝黑的学弟，我心底生出由衷的敬佩。他不正是这深山里的一枞野茶吗？淡然处世，自在本心，看淡虚名浮利，只安静扎根山野，默默成长。不张扬、不浮躁，不随波逐流，不急于求成，始终坚守一心做好好茶的纯粹初心。试想，有这份心性，与坚守，怎能不出好茶！