

茶人 · 正青春

新时代的中国青年,是什么模样?
新时代的中国青年茶人,又在做什么?
本期开设“茶人·正青春”栏目,与奋斗路上的青年茶人一道,关注行业正能量,启迪同路人,致青春,致自己。

愿做茶山里的一颗螺丝钉

——记青年茶人江雪霞

本报记者 徐金玉



青春寄语:

我从上海辞职回乡7年,前5年没有时间往回看,只是全身心地创业,从0打拼到1。这两年午夜梦回时,偶尔会回想当初的选择:如果我现在在上海,可能薪资更高、带更大的团队,走着和“85后”年轻人一样的上升路径;现在在农村,虽比大城市生活辛苦些,却很值得!

大上海没有我这颗螺丝钉不会改变太多,但回到农村,回到我土生土长的地方,我这颗螺丝钉或许还有些价值。

——安徽省“三八红旗手”、黄山市祁门县际源春茶业有限公司总经理江雪霞

徽姑娘的“粽茶”梦

“劳动最光荣,‘五一’假期也要日夜不停地制作粽茶呀,从最初的紧张忙乱到现在的井井有条,阿姨们可太棒了!”江雪霞的镜头里,几十位身穿统一蓝色制服的农村阿姨,口罩、手套全副武装,一手持箬叶,一手持祁红,正低头忙碌着。不一会儿,一枚枚迷你、可爱的小粽茶便躺在掌心。

“这是我们的专利产品,目前已经开发到了3.0版。”江雪霞笑着说,眼前这枚小小的粽茶,从2018年端午节由她们姐妹首创成功、2019年正式面市以来,一直保持着每年30多万颗的销量,2020年,总销售额已超过1500万元。今年,江雪霞又对其包装和加工工艺进行了全新升级。

粽茶,箬叶和祁红茶的混搭,是江雪霞这位徽姑娘在创业路上的转折点,也为这个世代以种茶为生的小山村——际源村带来了勃勃生机。

“创业之初,我就做好了规划,要做创新茶品,做增量市场、增量客户。我的目标是那些平时不喝红茶的人,正好可以和做传统茶饮市场的企业形成互补,体现自身价值。”江雪霞说,但要真正做出市场认可、消费者接受的创新产品,却并不容易。

“不夸张地说,路径调整了很多次,几乎几天一个样,做姜茶、奶茶等,但都以失败告终。”直到从母亲做好的粽子中得到灵感,才萌生了用箬叶包茶的想法。

“结果让我们很高兴,用箬叶泡出来的祁门红茶既有箬叶香,又有茶香,口感很微妙,没有茶叶残渣也方便清洗。”江雪霞说,而际源村的物产简直是粽茶量身定做的。“祁红自不必说,箬叶更是在徽州乡野到处都是,祁红具有很好的包容性,箬叶又是天然的滤网,做成的粽茶在壶中冲饮,一丝一丝的茶汤渗出,如飘在水中的丝带,清香扑鼻。粽茶作为端午节的伴手礼,很受市场青睐。”

“阿姨们有活干,我就值了”

包粽茶是个技术活儿,村里不少闲置的劳动力都成了包粽茶“专业户”,这才出现了江雪霞镜头里的那一幕。

一粒粽茶,让村里人实现了在家门口上班,“员工们”工作的积极性常常打动江雪霞:每天天还没亮,工厂的门口就排起了队,一旦“上岗”,她们又经常会忙得错过饭点。

“赶她们去吃饭,都快成为我的生活日常了。”江雪霞无奈地笑着说,作为农村的孩子,她最了解农村妇女的生活状态。“在过去,每年茶季过后,她们会和我的妈妈一样,种一些梅干菜、萝卜等补贴家用,等蔬菜成熟了,再按每斤十几元的市场价卖出去,辛辛苦苦几个月,最终只能赚回种子钱。”

正因如此,当她邀来周边的乡亲、贫困户(现已脱贫)和她一起干时,她们都一口答应。“有些腿脚不便、体力不好的,现在也感觉生活有了盼头、有了滋味、有了价值,自己也能赚钱养家了。有些视力不好的,我也鼓励她尝试,现在也做得不错。”

“阿姨们有活干,我就值了。”

包粽茶是按件计酬,一枚粽茶两毛钱,一天赚上120元、160元很容易。“有些阿姨手快,能包上1200枚,一天甚至能赚200多元。干上几个月,一年的家用就有了。”江雪霞说,由于粽茶包装主要以手工为主,她对每一件产品的把关就更为严苛:从箬叶的斑点、颜色,到茶叶量,再到粽茶的角度、形状等,都有严格要求。

“阿姨们也能理解我的标准,有些不合格的,不用我说都会自己主动返工。”江雪霞说,正是怀着这样朴素的想法,大家都愿意一起努力把粽茶做好,“所以,我从来没有觉得,回农村做茶这条路不能走。”

“我认为这条路没有走错”

回到农村,并不是江雪霞“脑子一热”做出的决定。

江雪霞是村里第一个大学生,也是祁门县2004年的文科高考状元。从高校毕业后,在上海一家世界500强企业工作的她,是19人团队的主管,能力出众,生活令人称羡。

但身在魔都的江雪霞却知晓自己的心在哪里。“一个可口可乐的项目曾刺痛过我。当一家成熟的饮品企业连宣传海报上的一个点都在斟酌时,我家乡的茶叶还在延续着传统的生产模式,我的乡亲们还在整日忧愁茶叶要卖给谁。”巨大的反差,让江雪霞有了一个念头——自己有责任去改变这些,每每回乡探亲,这个念头都会加深一把。

“我还年轻,不如去拼一拼。”终于,江雪霞下定决心辞职,并鼓动姐姐和妹妹和她一同回乡创业。

但江雪霞心里清楚,情怀是最高的驱动力,可仅有情怀、仅仅吃苦耐劳是行不通的,要做成这件事,一定要有商业头脑,一定要用运营商业项目的方式来做。

她一方面组织培训,将自己所学的商业本领“接地气”,传播给村里人,一方面通过示范带动,提升人们对茶叶品质的重视,除此之外,她还在不断涉猎各个领域的知识,实现自我突破和提升,来塑造品牌影响力,从产品方向到自媒体到直播卖茶,她无不亲力亲为。

到如今,她在家乡已建成了1000多亩的茶园基地和700平方米标准化茶厂,还开设了线下体验店和电商平台店铺,先后与德云社、逻辑思维、华为等优质平台和品牌合作,上百户社员平均年收入增加5000元,直接带动就业45人,辐射影响1000多人。

渐渐地,江雪霞的事迹得到了媒体和社会的关注。而更让她心中喜悦的则是村民们的认可。那些戴着或拿着际源春的周边产品——帽子、雨伞、茶杯的人,正是她的乡亲们,他们在骄傲地向外界展示,他们都是际源春人。

当然,随着关注的攀升,网络舆论中也夹杂着不少刺耳的声音。“我现在已经从那些各类评价的阴影中走了出来。一晃7年,我认为这条路没有走错。”江雪霞说,“我是一个普通的农村孩子,借着创业的机会,带大家一起去奋斗。我相信有了学习和努力的态度,在哪里都能立足。所以我愿意和乡亲们站在同一个出发点,一起去做好茶叶,做些更有价值的事情。我深以我的家乡为荣!”

茶业创新要打“组合拳”

——茶业创新发展座谈会在京举行

本报记者 徐金玉

茶业视点

五月春夏之交,不少茶产区迎来盛采季,茶产品市场行情同样如火如荼。如何进一步促进茶产业创新发展,再度被提上日程。近日,以“为茶产业鼓劲支招,推动茶产业可持续发展”为主题的茶业创新发展座谈会在北京私聊茶馆举行,来自各地的数十位专家、学者、企业家齐聚一堂,共话茶产业创新发展之路。

“创新不易,更离不开社会合力,因此茶产业协调发展越来越重要。”活动组织者、中国社科院工经所原茶产业发展研究中心主任陆尧将创新的立足点落在“合”字上。他介绍,近些年来,有关主管部门和茶社团已有一些意识地加强沟通与协调,做了一些有利于茶事业协调发展的努力。例如,2017年由农业农村部牵头成立了中国茶产业联盟,有157家大型茶叶企业集团及科研单位参加;湖南、贵州、四川、云南等省份分别提出了实现茶产业千亿产值的省级发展目标;贵州提出茶产业“三绿一红”、江西提出茶产业“四绿一红”的品牌发展战略等,都开了好头。

“从政府部门到社会机构到相关茶企,各界力量拧成一股绳,汲取创新发展思想,将进一步促进茶行业迈上新台阶。”为此,陆尧提出四点具体意见:一是茶叶中医药融合发展;二是参照轻工总会模式,统一管理协调茶产业;三是用中茶牌统一国家茶叶品牌;四是升华“一带一路”的茶元素等。

“中国茶是中国文化最具代表性的符号。如今,国盛茶兴、消费升级等形势已为中国茶创造了历史性的发展机遇。”山西晋商故里董事长、山西省茶业商会副会长乔义德介绍,山西与中国茶产业的发展密不可分。作为山西文化中一支杰

出的代表,晋商很早就从事茶叶的经营活动,自古就有“万里茶路晋商开,天下茶商晋占半”之说,明清时期山西茶商开辟了从福建武夷山至俄罗斯及欧洲的万里茶路,谱写了一曲“纵横欧亚九千里,称雄商场五百年”的晋商之歌。

“我们在传承晋商文化、弘扬新晋商精神的同时,也在开拓茶产业创新发展之路。2019年,‘山西药茶’区域公共品牌提出后,山西茶商们快速响应,在山西省茶业商会的指导下,抱团发展,围绕山西药茶的复兴,就药茶产业研发、品牌打造、茶旅融合等方面开展了各项工作。”乔义德说,“未来,我们将继续参与山西药茶产业的发展建设,合力统筹做好茶发展的文化、茶产业、茶科技这篇大文章。”

“茶产业要创新发展,但茶叶种植、茶园栽培与茶叶生产及供应链‘坚持人与自然和谐共生’之思想,这是茶叶优质理念的核心,也是茶产业创新发展行动的根本。”北京林业大学教授周国文说。

周国文认为,茶产业发展只有尊重自然生态规律,才能有效防止在过度开发利用自然上走弯路。“茶产业在创新发展的进程中,要融入生活方式的绿色化,与‘大健康’理念同步并进,与情趣化养生方式携手前行,体现出人与自然和谐共生的茶产业现代化。它必须坚持开发适度、品质优先、品牌优先、自然生产为主的方针,保护茶山自然、修复茶园生态,构建人、茶叶与自然和谐共生的茶产业创新发展之路。”周国文说。

在现场,国家茶叶加工研究院名誉院长于观亭、北京市茶业协会会长白文祥等多位专家纷纷寄语茶行业,要在锐意进取的同时,脚踏实地,践行工匠精神,扬长补短、抱团发展,为茶产业现代化作出更大贡献。

茶乡采风

闽北游 寻水仙

马哲峰

年复一年,寻茶福建,弹指之间,已历经年。尤以闽北乌龙茶最为令人着迷,武夷山间孕育出了众多极具特色的乌龙茶,有着各自不同的韵味。

正值春夏之交,笔者再次踏上茶旅,驱车前往建阳寻访乌龙茶。闽北乌龙茶产区,涵盖南平市下辖的建瓯、建阳和武夷山三大区域。此次将要奔赴的目的地是南平市建阳区小湖镇秦溪村双狮历自然村,那是我们多年来心心念念想要寻访的高山水仙茶村,向来在热爱闽北乌龙的茶友中有着极高的声誉,却几乎不为外界所知。

经由原建阳茶厂老厂长吴麟先生的引荐,我们辗转联系上了双狮历制茶技术能手余德荣先生。当我们打通电话说明来意时,他显然吃了一惊:“我在双狮历啊!你们真的要来吗?”得到了我们肯定的答复后,他发来了定位,并细心询问了我们一行的人数,周全体贴地考虑到要为大家准备午饭。

在查看了导航推荐的路线后,我们选择了县乡公路。常年行走全国各大茶区,福建茶区的路况足以让人称道。就如同我们走的县道,有着不输于国道二级公路的标准,甚至可以说是更好,路基夯实,路面平整。加之满目的青山绿水,车行其间,如在画中游。

看导航的指引,路程只有60多公里,然而真的行走起来,却要耗费两个多小时。进入小湖镇秦溪村的界地,车辆开始盘山而上,道路变得狭窄,迎面而来的一辆满载茶青的农用三轮车交汇的瞬间,宽出车体的布袋撞了一下我们越野车的后视镜,几乎把后视镜的玻璃镜片撞掉,也吓了我们一跳。

沿着山路往上爬,海拔越来越高,一片云彩遮住太阳,刹那间就让人感受到阴凉之意。在岔向双狮历的路口,路边上伫立着一块大石头,上面刻着一行字:

双狮历,水仙茶第一村。我们将车辆停放在路边,倚着标志性的石刻留念合影。

沿着村道往峡谷深处行驶,隔着深深的沟壑,对面的山上伫立着一座亭子,可见在这个茶山乡村生活的人们颇有一番情趣。更让人深感受意外的是,对着亭子,还建造有一座茶圣陆羽的雕像,可见热爱茶文化的人们,早已经深入了这深山更深处。

左转过小桥,继续左转一路向前,山坳里、溪水畔,正是余德荣先生的茶厂所在。如此深远的大山中的小村庄,因了上好的水仙茶,仍然吸引众多业内人士纷至沓来。屋子里面高朋满座,正自轮番试茶。主人招呼我们就座,拿来了今春新制成的毛茶,烧水冲之之后,有一种无法言喻的独特山场韵味,幽然的兰花香、细腻的口感,品过之后,让人心生由衷的赞叹。

在向主人提出想去看看双狮历的老枞水仙茶园时,他面露难色地婉拒了我们。此时正值茶季最忙的时候,眼见着一车车茶青送进厂里等待加工,他着忙忙得难以脱身。主人茶室的墙上挂满了荣誉证书,其中有众多荣获建阳区制茶技术能手等奖状,可见他有着非凡的制茶技艺,我们品尝到的上好水仙茶,也印证了这种判断。

辞别余德荣先生后驱车下山,对大湖村水仙母树的探访,减轻了我们的少许遗憾。闽北乌龙茶向以水仙而闻名,却绝少有人知道水仙的发源地。大湖村民为了方便寻茶人的探访,将远处大山上的数株水仙母树移栽在村后的山坳里。茶树生机勃勃,叶片随风舞动,似乎在诉说着历经风霜的芳华。

眼见天色渐晚,头顶的乌云也越发低沉,不敢再耽搁,驱车前往建阳城区,穿过一条长长的隧道,开车的方姗姗轻轻叫了一声:“下雨了!”滴落在车窗玻璃上的雨水模糊了视线,这茶季最叫人惆怅的雨终究是下了起来。

(作者系中华茶人联谊会理事、河南省茶文化研究会副秘书长)

茗海拾贝

家乡茶 父母心

张治毅

临近“五一”,接到父亲的电话,问我什么时候回趟老家,说今年的茶叶已经给我留好了。挂了电话,眺望窗外,只见高楼不见家,而思绪已经一路向北,飞到儿时的家乡,想起那年那时,与父母一起炒茶的日子。

记忆中,母亲每天早起,烧好开水,用大瓦壶泡一壶粗茶,作为家人一天的饮水,天天如此。茶叶如同大米,是家里必备的“口粮”。采茶炒茶,也与插秧种稻一样,在一年的活计中占有重要的地位。

山里春迟,而且农民对茶的理解是以实惠为主,并不追求采早、采小,所以,一般到了谷雨前几天,才会上山采茶。这时的茶叶基本在两叶一芽,采摘效率高,干茶产量大。

家乡的茶树大多处于半野生状态,见缝插针地长在田边地头的,那是勤劳的村邻随手种下的茶籽。那部分茶叶要去竹林里或柴山上寻找,那是茶籽被鸟兽搬运落下的,或者是被

放牛娃玩“打仗”游戏时的“子弹”萌发的,有些干脆就是上坡的老茶树籽成熟后滚落到下坡长出来的。这些无主的茶蓬在山野里自由生长,平时无人照看,只在春天,才会有像母亲这样的农村妇女呼朋引伴,循着茶叶的清香,将它们身体最鲜嫩的部分采下。

母亲采茶的日子,我正在上小学阶段。经常是我还在吃早饭,她就匆匆忙忙晒好衣服,扒两口饭或拿起两个蒸熟的清明团子就和邻居姐妹一起走了。我放学回家时,她也刚到家,将长竹篮里的茶叶倒在堂屋里的簸箕上摊青,又去厨房忙着烧晚饭。我做好作业,就会来到充满茶叶香味的簸箕旁边,帮忙挑出茶叶里夹带的老叶树枝。那满簸箕的茶叶,鲜嫩得养眼。这数不清的芽头,不知道母亲走了多少的山路,钻了多少的树丛。

炒茶是父亲的本事。一家人吃过晚饭,煮饭的锅洗净之后,就充当炒茶锅。母亲重新将灶膛的火烧旺,父亲用手试温,然后将青叶放入锅中翻炒,称

为“爆草籽”。等炒到茶叶软化发黏,父亲的手法变成了揉搓,茶叶渐渐结成一个团子,被重新移至簸箕里解散摊开,称为“摊青”。这锅茶叶正在“摊青”,那边父亲又重新开始炒另一锅的茶叶。天气并不是很热,但在热气腾腾的铁锅面前劳作,父亲很快开始出汗,他脱去外套只穿件汗背心。我找出夏天用的蒲扇给他扇风,还不时要用毛巾帮他拭去汗水。

这锅“草籽”爆完,那边摊青的茶叶也放凉了。父亲将粘满茶汁的铁锅重新清洗,对茶叶进行最后的加工。他不时变换着手法,粗大的手掌被茶叶染成黑色,胳膊上、头发上都沾着细密的茶毛。茶叶在他的手掌与铁锅之间翻腾摩擦,加上高温的共同作用,变成卷曲的细条状,渐渐沙沙作响,我知道这锅茶叶快炒好了。此时,屋内茶香洋溢,屋外阵阵蛙鸣。

炒好的茶叶被母亲按采摘日期早晚分类,用黄裱纸细心地包扎紧密,放在密闭性很好的铁皮饼干箱里。细茶待

客,粗茶自用,直到来年春茶接上。

我一直认为家乡茶叶的味道是最好的,即使今天生活在杭州这座“茶都”,工作在绿茶皇后“西湖龙井”的产地,我依然这么认为,大概是因为儿时味蕾的记忆太深刻了吧。

知道我喜欢,每年春天回家,母亲都会给我准备好够我喝一年的茶叶。去年,她上山采茶,不小心脚踉扭伤骨裂,手术后好得不彻底,行走略有不便。父亲也患病来杭州住院动了手术,我在医院陪护时还开玩笑说,这下再也喝不到你们炒的茶叶了。谁知今年还是如期接到要我回家拿茶叶的电话。

不晓得父母今年是怎样拖着病体采摘和炒制茶叶的,但我晓得,那些被母亲亲手一片片采下的叶子,被父亲苍老干瘦的手掌反复摩挲过的叶子,是父母对孩子的牵挂,是父母慰藉我的乡愁。

(作者系杭州市政协经济委员会副主任)