◎联办单位：宁德市茶产业发展中心 宁德市海峡茶业交流协会
◎承办单位：福鼎市茶产业发展中心 福安市茶产业发展中心 寿宁县茶产业发展中心 周宁县茶产业发展中心 柘荣县茶产业发展中心 蕉城区茶产业发展中心
福鼎白茶 FUDING WHITE TEA 中国驰名商标 中国世博十大名茶
坦洋工夫 中国驰名商标 巴拿马金奖百年品牌
寿宁高山茶 天香仙韵 唯你知音
周宁高山云雾茶 ZHOU NING GAO SHAN YUN WU CHA 高山明珠 茶中珍品
柘荣高山白茶 中国长寿之乡 国家生态文明建设示范县
天山绿茶 中国驰名商标 天山红 中国地理标志证明商标

茶人茶事

青春韶华“玩转”鲜嫩绿叶

——专访绿茶加工大赛中脱颖而出的福安茶人

“力争保一进二！”2022年8月，福建省第二届茶叶（绿茶）加工工职业技能竞赛即将举行，这是福安市政府分管领导对参赛的三名福安选手提出的希望，而这次大赛也是第五届全国农业行业职业技能大赛茶叶加工赛项福建省选拔赛，全省只有五个名额。

“我们福建如果有一名选手能够拿到全国前十的名次都算不错了。”2023年5月，以绿茶加工为主题的第五届全国农业行业职业技能大赛茶叶加工赛项总决赛在广西柳州市三江县举行，福建五名选手即将出征，其中包括福安三名选手，而我省茶业界在赛前并不乐观。

出乎意料的是，在全省第二届茶叶（绿茶）加工工职业技能竞赛中，福安选手陈建平、俞水荣、刘小春摘金夺银，位列第一、二、五名，并代表福建出战第五届全国农业行业职业技能大赛茶叶加工赛项决赛，从全国70多名顶尖高手中脱颖而出，分别取得第六、十、四十二的好成绩，在福安乃至全省茶叶界传为美谈。值得一提的是，这三名福安选手是近年来在各类赛事中崭露头角的新秀，一名90后、两名85后。

比赛中的俞水荣

农家走出新茶人

福安北部的范坑乡素有“鸡鸣一声，两省三县相闻”之称，被誉为福安“西伯利亚”。洋山村是该乡相对地势还算平坦的一个小山村，平均海拔680多米，世代务农为生的村民，依靠少量的薄田和种植茶叶、太子参维持生计。1991年出生的陈建平，在这里度过了童年生活。

“从小跟着父母上山干农活，茶叶是家里的主要经济来源，很多时间都在茶园里，所以从小对茶叶有感情。”陈建平说，上世纪90年代中期在村里上小学，学费130多元钱，父母只能先付30多元，余下的100多元钱要等来年春茶采了才能补缴。

陈建平上小学四年级的时候，进城务工的父亲带着他走出了山里，直到在福安二中念完了高中。“在填报高考志愿时，第一志愿是福建农林大学茶学专业，第二志愿是湖南农大茶学专业，最终是第一志愿录取。”陈建平说，他的亲戚也有做茶叶的，但很辛苦，又赚不了多少钱，而那时候正是“坦洋工夫”茶重振雄风之时，所以想学茶的专业，出来可能对家乡的发展和个人的前途都有好处。

与陈建平不同的是，1988年出生的刘小春是跟着父母先进城再返乡种茶、做茶。

“父亲本来是在城关做工程的，2010年选择回到村里从事茶叶种植与加工。”刘小春说，其父亲回到老家城阳镇洋面行政村牛老子自然村，开荒种了100多亩茶叶，并联合毗邻的村子，建起了400多亩的茶园基地，成立了茶叶专业合作社，还在基地附近建设了一座占地5亩多的茶叶加工厂，他也因此与茶结缘。

2013年，刘小春参加由省委农办、省农业厅主办，福建农林大学、宁德职业技术学院等高校承办的“新型职业农民素质提升工程学历教育大专班”。“以前全凭经验制茶，走了很多弯路。在大专班老师的指导下掌握了炭焙技术，成品红茶的香气比通过机器提香的更纯更自然。”刘小春说，他还向坦洋工夫非遗传承人林鸿拜师学艺，茶叶的加工技艺有了明显提升，2012年和2014年两次摘取福安市“坦洋工夫”杯斗茶赛“金奖名茶”桂冠，2018年跻身“福安十大制茶能手”行列。

2018年9月，首届全国红茶加工制作大赛在广东英德举行，为提供比赛的茶青，仅采茶工人就动用了1200多人。大赛吸引了来自全国各地的233名制茶高手群雄逐鹿，刘小春最终获得银奖。“那才是真正的做茶比拼，每名选手75公斤茶鲜叶。”刘小春说。

1987年出生的俞水荣也来自农村，老家是在龙岩长汀县，却与福安茶叶结下不解之缘。“读的是福建农林大学茶学专业，大四的时候，坦洋工夫集团到学校招聘实习生。其实，还有到武夷山和广东眉县实习的机会，但当时的“坦洋工夫”茶在市场上很红火，就选择来福安。”俞水荣说。

陈建平（左三）给参加研学活动的学生传授茶叶知识

大学毕业后，俞水荣就孤身一人来到福安，由于种种原因辗转于福安多家民营茶企，凭借自身不怕吃苦、勤学好问和骨子里的一种执着韧劲，不断从茶叶生产一线汲取各种养分，羽翼日渐丰满，经他审评选送的茶样多次在“中茶杯”“闽茶杯”“宁德茶王赛”“坦洋工夫斗茶赛”等赛事中获奖。2018年11月，俞水荣参加首届福建省评茶员茶艺师职业技能大赛，从100多名参赛选手中脱颖而出，夺得评茶员项目职工组第一名，并在全国总决赛中赢得职工组全能赛二等奖，位列全国第七名。

携手入围创佳绩

2022年8月23至25日，正值盛夏时节，福安坦洋茶场高手云集、茶香飘溢，全省第二届茶叶（绿茶）加工工职业技能竞赛在这里火热进行。

本次大赛是全省制茶能手的又一次集中选拔，前五名选手将代表福建参加第五届全国农业行业职业技能大赛茶叶加工赛项的全国总决赛，吸引了来自全省各地的38位制茶能手，顶着热浪高温，杀青、揉捻、烘干、精制……一双双灵巧的双手，将一片片嫩绿的茶叶，变身为一道道馨香的成品绿茶，呈现在评委面前。

经过严格评审，并结合理论知识的考核结果，福安选手陈建平、俞水荣、刘小春分别位列第一、二、五名，突破了赛前“保一进二”的希望，创造了福安茶人在大赛中的“高光时刻”。

2023年5月27日，来自全国17个省份的71名茶叶加工制作高手，齐聚广西三江侗族自治县，展开第五届全国农业行业职业技能大赛茶叶加工赛项的总决赛，包括陈建平、俞水荣、刘小春在内的五名选手代表福建出战。

“赛前，我们到福州集训。专家说，我们五名选手中，如果有一名进入全国前十，都算不错了。所以去的时候，心里面没有多大压力，只要正常发挥好就可以了。”陈建平说。

据了解，本赛事以绿茶加工为主题，是全国茶叶技工从业人员的顶级赛事，参加总决赛的选手是从全国4000多名制茶能手中遴选出来的，既要比拼“文化”，即通过理论知识考试考查选手的茶叶制作理论水平；又要比试“武斗”，即通过茶叶拼配考核，考验选手对每一种茶叶长短、成色和香味的掌握程度；还要竞逐“实操”，即通过现场对新鲜茶叶进行摊青去味、烘炒杀青、揉捻做形以及干燥、精制等工序的技艺较量。

经过激烈角逐，陈建平、俞水荣分别以第六、第十二的名次，荣获全国农业技术能手称号，位列第四十二名的刘小春获优秀选手称号。

“浙江、江苏、安徽等省份，做的绿茶真的是很漂亮，只是说他们的选手参赛经验不足，有的还是按照自己当地鲜叶处理方法，结果是不理想的。”俞水荣说，到广西三江比赛之前，指导老师反复提醒过，一定要针对当地茶青的特点进行处理，不然会出现苦涩味浓重等缺陷。

“我们福建的绿茶加工水平相对没有优势。”陈建平说，这次全国比赛，给的是前一天的茶青，而且还是“雨水青”，我们福建的选手一般认为要低温长时间萎凋，其苦涩度才会降下来、花香会显一点。但因为萎凋过程太长了些，被扣分了，理由是这些青叶是“隔夜青”，伤了叶片，说明对茶青掌握得不够，这方面我们相对比较吃亏，好在之后的加工环节，我们把分值拉了回来。

光鲜背后是汗水

“全国农业技术能手”“福建省劳动模范”“福建省五一劳动奖章”“福建省金牌工人”“韩城工匠”“福安十大制茶能手”……一路走来，作为福安茶界后起之秀的陈建平、俞水荣、刘小春收获了众多荣誉。“有些东西，人家看起来表面光鲜亮丽，其实，背后的付出也是很多的。”说到这些年取得的成绩，俞水荣万分感慨。

俞水荣记忆犹新的是，大四实习的时候，他和一位植保专业的校友来坦洋工夫集团报到之后，随即被派往位于晓阳镇首洋村的锁泉基地。

“那个基地太偏僻了，一路晕车呕吐啊！好不容易到了目的地，一瞧，前不着村、后不着店，连手机信号都没有。第二天，同行的校友就‘跑路’了，我选择留下来。”俞水荣暗暗告诫自己，“学茶的，肯定要在基地呆的，无论如何都要耐得住。”

转眼到了春茶采摘时节，因为地处偏远，周边县市和浙江泰顺等地茶青，大都深夜运抵这里，且必须第一时间上架萎凋。而山里的夜晚寒气逼人，主要承担茶青验收和茶叶品质记录等辅助性工作的俞水荣，再晚也要起床加班。

随着基地茶青的开采，俞水荣更加忙碌了，在负责茶青验收之余，还参与到红茶初制之中，并与制茶师傅们对产品进行审评，探讨改进措施，几乎每天都要到凌晨两三点才能去睡。“虽然又苦又累又寂寞，但收获还是很大的，特别是领会了老师傅们的敬业精神与对茶之敬畏之心。”俞水荣说。

“赛前我们是做足了功课的，包括理论和实操，特别是理论知识考得面很广、很细，要求足够的知识储备。”说到去年和今年参加全省和全国的绿茶加工大赛，陈建平说，赛前，他与俞水荣、刘小春三个人白天一起练实操，反复练，练到两只手不怕烫；夜晚，聚在一起温习理论知识，相互交流、相互提问。

在参加第五届全国农业行业职业技能大赛茶叶加工赛项的总决赛之前，俞水荣的妻子分娩，还是剖宫产，但他却无暇顾及，匆匆告别妻子和刚出世才两天的女儿，动身前往广西三江县。“感谢女儿给我带来了好运。”俞水荣微笑着说。

“参加比赛还是有技巧的，我们三个人知道在大赛中如何调整心态和状态，并根据比赛的节奏，在得分的关键环节下功夫。特别是茶青，嫩青和老青不一样，萎凋程度需要精准把握。”陈建平说，赛前了解到广西三江的福云六号比较多，而且那里的采工采的鲜叶很嫩，针对其特点选择技术路线很重要，而且比赛过程是环环相扣的，每个环节都不能出现任何的失误。

“南风之薰兮，可以解吾民之愠兮；南风之时兮，可以阜吾民之财兮。”采访结束时，陈建平引用古人说的这句话，表达了福安茶人致力于茶产业发展的信心与愿景。

□ 吴庆堂

（注：附图由受访者提供）

茶叶知识

寿宁：传承技艺 匠心做茶

9月20日至21日，寿宁高山茶第六届制茶（寿宁乌茶）能手比赛系列活动在寿宁县清源镇岱阳村举行，来自寿宁多家SC认证茶企的32名制茶能手齐聚一堂，以竞技比赛形式弘扬工匠精神，传承优秀制茶技艺。

本次活动共设置制茶（寿宁乌茶）能手比赛、寿宁乌茶工艺培训、《寿宁县茶业协会团体标准（白茶）》宣贯会、第二批茶叶类制作技艺传承人手工操作等环节。同时，赛事特别邀请福建省茶科所、宁德师范学院、宁德市茶产业发展中心等单位的多位专家组成评审组，共同见证寿宁制茶能手诞生。

在最受瞩目的制茶能手比赛中，选手们各展其能，按照规定依次完成理论考试、实操比赛、茶样评审等环节。选手们使用统一标准的2500g鲜叶，经过萎凋（摇青）、揉捻、发酵、干燥、精制、焙火等工艺流程制作寿宁乌茶。在评委组严格评审评分后，12位选手脱颖而出，被授予“寿宁县制茶（乌茶）能手”称号。此外，颁奖现场还对第二届宁德市红茶大赛的“茶王”及寿宁高山茶第九届斗茶赛暨首届寿宁乌茶擂台赛的“茶王”“特别金奖”获得者进行颁奖。

“本次比赛选手中，年轻制茶师的占比颇高，其中，还不乏女性的身影，但他们的制作技艺大都十分娴熟。本次赛事的举办，为寿宁茶叶制作技艺的传承提供了有效人才支撑。”宁德市茶叶审评中心主任蔡烈伟表示，作为赛事亲历者、茶叶相关的教师，他认为，寿宁茶产业有前途、有前景、有希望。

寿宁县是“中国名茶之乡”“全国十大生态产茶县”“中国茶叶百强县”“全国特色魅力茶乡”“中国红茶重点产区”，产茶历史悠久，境内常年云雾缭绕，天气温和湿润，是最适宜种植高山茶的区域之一，且土壤富含硒锌保健元素，被列为国家重点生态功能区。寿宁县高度重视茶叶品牌的塑造，积极推进寿宁特色茶叶品牌——“寿宁乌茶”的建设，以“寿宁乌茶”为突破口，促进茶产业健康发展。

寿宁乌茶是以寿宁高山地区的金牡丹、梅占、菜茶等茶树品种的嫩梢为原料，经萎凋（摇青）、揉捻、发酵、干燥、精制、烘焙等工艺加工而成的独具寿宁特色的高香红茶。制作技艺源于传统非遗技艺，融入了岩茶的摇青和烘焙等特色工艺，形成了独到的技艺。这种茶外观油润，香气浓郁，汤色橙红明亮，口感醇爽，具有“冒香”“冒汗”和“冒气”三重独特体验。

据寿宁县茶产业发展中心主任范世朗介绍，截至2022年底，寿宁县茶园面积17.67万亩，产量2.17万吨，毛茶产值15.1亿元，全产业链产值45亿元。从去年开始，寿宁县积极推进寿宁茶叶二级品牌“寿宁乌茶”的打造，全面开展“寿宁乌茶”品牌宣传推介。从今年年初的寿宁乌茶开采节到开展寿宁乌茶推介会，再到举办寿宁乌茶斗茶赛、制作能手大赛等一系列活动，不断提升寿宁茶产业的发展质效。

在颁奖仪式现场，寿宁县人大常委会副主任何雪梅表示，举办制茶能手大赛，旨在进一步提升寿宁县的制茶技艺、提高茶叶品质、提升品牌知名度，为制茶能手们提供一个交流的平台。同时，希望寿宁县全体茶人树立创新意识、与时俱进，以高质量的产品站稳市场，扩大寿宁高山茶美誉度、影响力。

为提升制茶技艺，加快培育高素质技能人才，近年来，寿宁县通过“走出去、请进来”的办法，鼓励茶企参加省、市、县等各类比赛。同时，发挥名师带动作用，设立卢明基大师工作室和传习所，通过师带徒及进企业指导，推动茶叶品质提升。

□ 本报记者 朱灵塬 文/图

赛事评委开展茶样评审