

通城有个皮绪斌 誓与茶叶“杠”到底

■记者 陈婧

2007年某个春日的上午,初升的红日为通城县锦山基地茶场内的几百亩茶树镀了层金边。穿过被薄雾笼罩着的秀美茶园,6位衣着各异的中年人敲响了通城县锦山基地茶场负责人皮绪斌的房门。

这些人,有种茶的、有做买卖的、有农户、也有普通百姓。他们,都曾是锦山茶场的销售员,他们有一个共同的目标——就是说服皮绪斌成立起“通城县锦山茶业专业合作社”,以带动周边农户集体致富。

知茶恋茶“杠上茶”

上个世纪70年代初,从部队退伍归家的皮绪斌,被分配到原通城县高峰乡政府担任党委副书记,分管整个乡镇企业,这一干就是20余年。20年里,皮绪斌见证了咸宁茶产业的辉煌鼎盛,也经历了国营茶厂分解倒闭的心酸。

“那是咸宁茶业的辉煌期,通城的茶叶亦畅销全国,成为全县经济的顶梁柱。当时的封山育林、工业、文化事业,乃至各个乡镇的礼堂修建,全都是用茶叶赚的钱去贴补。”皮绪斌说,那时的他,见证了咸宁茶产业的奇迹,是工作让他接触茶、了解茶,并深深地爱上茶。

然而,曾经的辉煌却过于短暂。1992年,皮绪斌被调到原通城县国营茶叶饮料厂担任厂长,却碰上市场经济向民营化转型,整个湖北的茶业都在走下坡路,不少国营茶厂分解倒闭。皮绪斌所在的饮料厂不仅被撤,还欠下40余万元的外债。生性耿直的皮绪斌,身上那股子不服输的执拗劲儿,偏在这时冒出了头。他以个人的名义认下这笔“糊涂账”不说,还坚持“在茶叶里摔倒,就要从茶叶里爬起来”。

单枪匹马闯辽河

1997年9月9日,“98茶叶订货会”在全国第三大油田辽河举行,皮绪斌只身一人赴会。会议由辽河油田勘察局主办,与会的60余人皆是科处级干部,在当时拥有极高的规格,“怎样才能认识这些人,让他们心甘情愿将联系方式留给我?”皮绪斌苦恼不已。

灵机一动,能写会画的皮绪斌亲手绘制了一份精美别致的“联谊录”,再用端正的小



左二为锦山合作社理事长皮绪斌

楷写了“请留下您的尊姓大名让我铭刻 请介绍您的职称职务便我称呼 请告之您的地址电话利我联系 请送张您的珍贵名片给我收藏”四句至诚之言。

也许是被皮绪斌的执着与赤诚所打动,众人纷纷留下联络方式,并成了皮绪斌的客户。他的佛手牌绿茶以及花茶系列,迅速占领辽河市场,并以之为起点,辐射全国。

短短3年时间,皮绪斌不止还清了40余万元的欠债,还拿出剩余的20万元购买下现在的锦山茶场。茶场在皮绪斌的打理下有条不紊的运作着,并成为我市重点龙头企业和湖北省茶叶加工标准化示范厂。

抱团合作共发展

直至2007年,此时的皮绪斌几近退休。当6名心怀梦想,在茶叶领域各有所长的合伙人一同找上门来,并不安于现状的皮绪斌立即与众人一拍即合。大伙抱团成立了通城县锦山茶业专业合作社,皮绪斌出任合作社理事长,负责团队的管理事宜。

合作社成立初期,仅有几户种植茶叶,在茶叶加工方面亦不成规模。合作社成立后,实行规模化运营,将农户采摘的鲜叶收购,统一加工、统一销售,既降低了生产成本,提高了产品的核心竞争力,更带动了茶农种茶的积极性。

8年来,在皮绪斌及所有合作社成员的努力下,合作社股金由成立时的5万元增加到现在的200万元,团体成员由成立时的一家发展到现在的两家,个体成员由成立时的6人发展到现在的101人。

如今,合作社有注册商标七件,其中五件获得知名商标。经营网点1000余家、连锁店茶庄10家,建立了东北、西北、京津、中原、齐

鲁五大市场部,7大品牌遍布大半个中国,杜仲保健茶曾远销俄罗斯等国。2014年实现连锁销售收入8244万元,成员纯收入1896万,合作社茶农年收入达到2.1万元。

创造卓越无止境

2008年2月,皮绪斌带领下的合作社,被咸宁市委、市政府授予全市“十佳专业合作社”;2009年被湖北省农村专业合作社经济组织指导办公室授予“全省十佳茶叶专业合作社”;2010年……

直至2014年11月和12月,合作社分别获得农业部、中华全国供销总社“国家农民专业合作示范社”称誉,这是通城县农民专业合作社荣获的最高荣誉,也成为咸宁市首家获得国家级荣誉的茶业专业合作社。

皮绪斌说:“虽然获得了国家级专业合作社称号,但未来的发展仍然任重道远,需要进一步拓展市场,提升效益,引进现代化管理机制,打造核心竞争力。”日前,合作社成员团体成员占有合作社股份的70.55%,茶农仅占29.45%,下一步计划将在自愿的基础上扩大茶农股到不低于45%,以密切团体成员和个体成员关系。除此以外,还将重点突出打造“锦峰”品牌,争创著名、驰名商标,延伸产业链条,并加强与院、校联系,实行“产、学、研”对接和成员培训,促进茶农素质整体提升,为造就现代茶农而努力。

在皮绪斌办公桌的一角,静置着一本通讯录,封面上,用醒目的黄色纸条贴出两行字,上书“创造卓越、永无止境”。这是合作社的质量方针,也是皮绪斌的人生信条,鞭策为咸宁茶产业心系一生的他不断前行。



很多人都喜欢饮热茶,经了解饮用80℃以上的浓茶,会使茶叶中的鞣酸在食管烫伤部位沉淀下来,不断对食管壁上皮细胞进行刺激,促使其发生突变。用开水泡过的茶最好冷却至70℃以下再饮用,也就是用手触摸陶瓷或玻璃茶杯时,已不再烫手时为最适宜。

砖茶人生

荆楚大地,名胜甚多。距鄂南赤壁市区西南二十余里处,有个千年古镇名叫羊楼洞,古镇出产的青砖茶,远销四方。在古镇的背面,有一座名唤“松峰”的大山。这座大山的山脚下,流出一眼清冽的泉水,当地人称之为“观音泉”。观音泉畔,又屹立了一座古寺,名叫观音寺。

这一天,有一个年轻人千里迢迢寻到了观音寺。他跪坐在蒲团之上,神态沮丧地对寺中老僧说:“人生总不如意,活着亦是苟且,又有什么意思呢?”老僧并不言语,听罢了年轻人的絮叨,侧首吩咐一旁静立的小僧去后厨烧了壶温水送来。

老僧自己,则从座下木盒中取出一块青砖茶,轻轻用茶刀切了一小块,投入杯中,并用温水沏了,放在茶几上,微笑着请年轻人喝茶。年轻人不解地询问:“宝刹怎么用温水泡茶?”老僧笑而不语,只示意年轻人喝茶。

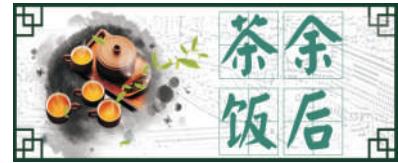
年轻人端了茶杯,轻抿一口,不由摇头:“这茶,一点茶香都没有。”老僧说:“这是青砖茶,在本地可是名产。”年轻人听了,端起杯子又尝了一口,十分肯定地说:“真的没有一丝茶香!”老僧笑了,并吩咐小僧再去烧一壶沸水。

少顷,小僧提了一壶冒着浓浓白气的沸水送过来。老僧先将杯中的温水倒掉,再倒入沸水。一旁的年轻人也跟着俯首,并看向茶杯,只见青砖茶块渐渐泡开、发散。伴随着水汽翻腾,深褐色的茶叶在杯中上下浮沉,茶汤亦由淡转浓,呈现出清亮的橙黄色,醇香扑鼻。年轻人情不自禁地伸手去端杯,老僧却提起水壶又注入一线沸水。茶叶翻腾得更厉害了,一缕更加醇厚的茶香在禅房间弥漫开来。

老僧一共注了三次水,杯子终于满了,那橙黄明亮的一大杯茶水,端在手上醇香扑鼻,入口沁人心脾。老僧笑问:“施主可知,同样一杯青砖茶,为何茶味却相差如此之大?”年轻人思忖着说:“一杯用温水,一杯用沸水,因为沏茶的水温不同啊。”

老僧点头:“用水不同,茶块的变化就不一样。温水沏茶,茶块泡不开,沉于水底,怎会散发清香?沸水沏茶,反复几次,茶块发散,茶叶沉沉浮浮,才能释放出浓郁的清香。世间芸芸众生,又何尝不是沉浮的茶叶呢?那些未曾经历风雨的人,就好像温水沏的茶块,身沉水底,不动不散,根本泡不出生命的芳香;而那些栉风沐雨的人,则如同被沸水冲沏的茶块,在沧桑岁月里几度沉浮,才能迸发出沁人的清香。”

(黎海滨)



(排名不分先后)