

妙手制香茶 新芽又吐芳

——记咸宁市桂泉茶场制茶大师镇春松

●策划 李建文
文/漆兵 图/赵骥

芳菲四月,咸宁市桂泉茶场的茶树又萌发出盎然春意。

慕名到桂泉茶场购买新茶的客人一拨一拨,又到了镇春松最忙碌的时候了。去年,她刚刚因参加咸宁市首届茶产业技能大赛制茶比赛夺冠而获得了“五一劳动奖章”和“杰出桂香农匠”的称号。

杀青,整形,辉锅……鲜嫩的茶叶在她手里像变魔术一样干燥起锅。泡上一壶她手工制作的新茶,茶汤清澈,茶香四溢。细细品味,这茶里不仅有怡人的香气,更包含了制茶人的艰辛与执着。



勤奋,她从烧火工 变成制茶能手

镇春松是咸安人,出生在咸安区马桥镇一户贫苦人家。1980年,不满20岁的镇春松为了减轻家庭负担,到咸宁浮山茶场务工。

当时,她被分配在制茶车间,专门负责给制茶的师傅烧火添柴。以前从未见过茶叶,更没有喝过茶的她,对车间淡淡的茶香充满了好奇,萌发了学习做茶的想法。

平日里,她一边烧火,一边偷偷观察制茶师傅的炒茶手法,什么温度下锅、怎样翻抖、如何揉捻……每一个流程、每一个动作,她都熟记于心,并在脑海中循环播放了无数遍。

半年后,镇春松从茶场的一名烧火工变成了制茶工。在茶叶生产旺季,她常常通宵达旦地忙碌在炒锅前。可她从不喊累,她一心想着把茶叶做得更好。正是因为这份勤奋与坚持,每次茶场组织制茶比赛,十几名制茶工里她都是得分最高的那几位。

勤劳、善良的镇春松吸引了制茶车间主任陈大明的注意。陈大明也是制茶专家,他在学习引进红碎茶加工技术并见证了咸宁市浮山茶厂首批红碎茶出口创汇,领导并创制了“浮泉茶”、“剑春茶”等一批享誉国内外的名茶。很快,因茶结缘的两人,携手走进了婚姻的殿堂。

开拓,她和丈夫一起创办茶场

90年代初,在市场经济的冲击下,镇春松夫妻俩开始为自己的前途担忧。

1993年,他们做出了一个大胆的决定:创办自己的茶场。于是,他们将老家生产队中荒置的30余亩山地平整出来,栽上茶树。每天早上天没亮镇春松就扛着柴刀和锄头上山,直到太阳下山了还舍不得回家。砍平灌木、挖刨树根、整地抽槽……勤劳的她把茶园当作自己的孩子一样,

细心的呵护着。

严谨、认真、肯吃苦是镇春松的工作态度。茶场创办初期,每年新茶出来的时候是生产任务最重的时候。加工制作好茶叶必须要以品质取胜。为了保持茶叶的品质,镇春松凡事亲力亲为,她曾经三天不眠不休,坚持在生产一线加工制作茶叶,双手烫出的水泡一层又一层。当她把自己亲自制作的茶叶拿到市场上去卖时,看到顾

客对自己的茶叶赞不绝口,她顿时感觉自己所有的辛苦付出都是值得的。

随后,桂泉茶场注册了自己的茶叶商标“鄂南桂泉”,这款茶叶在咸宁颇负盛名,回头客遍布全国各地。

2017年5月5日,在咸宁市首届茶产业职业技能大赛总决赛上,镇春松与来自全市茶行业的40余名制茶工同台竞技。她凭借过硬实力,勇夺制茶组冠军。

坚守,她传承技艺用匠心做好茶

经历了30多年的手工制茶,镇春松的手变得有些粗糙,但这双手对温度和软硬度非常敏感,茶叶的一丁点变化她都能准确地做出判断,也正是这双手打造出了咸宁赫赫有名的“桂泉龙井”。

采茶辛苦,做茶更辛苦。镇春松说,每年开春,天一放晴她就上山采摘鲜叶。制作一斤绿茶通常需要好几万个芽头,达标的鲜叶非常少,她通常是满茶园边找边摘。做茶时,她弯着腰在200多℃高温的炒锅前一坐就是一整天,手上的水泡一层叠着

一层的,这个水泡还没好,那个水泡又起来了,看着就让人心疼。

由于纯手工制茶既费时又费力,产量很难与机器制茶相比,经济效益也比较低,现在大部分茶厂都改成机器制茶或半机器制茶。镇春松认为,手工制茶更好地保持了茶叶原有的天然风味,品质要比机器制茶高很多,这门技艺一定要继续传承下去。而且,手工制茶与机器制茶是相通的,只有会手工制茶的人才能更好的操作机器,做出品质突出的茶叶。

镇春松把手工制茶的手艺传授

给儿子陈功。陈功对手工制茶很感兴趣,在母亲的指导下,也学着做了不少手工绿茶。

“好茶自己会说话,它通过自己的颜色、体型、香气来表达自己的感情。”镇春松说,手工制茶是个既辛苦又细致的活儿,每种工艺、每个环节都不能疏忽。这一道道繁琐考究的工序,不仅是岁月沉淀下来的精华,更是制茶人的一份坚守。

如今,镇春松又在研究如何制作名优红茶,让消费者喝到优质的好茶是她的心愿,也是她一生奋斗的目标。

【链接】

镇春松,曾获得“咸宁市技术能手”、2017年咸宁市首届茶产业

职业技能大赛“制茶比赛冠军”、“杰出桂香农匠”、“咸宁五一劳动

奖章”称号。茶场生产的“桂泉龙井”、“桂泉松针”畅销省内外。