

百年坦洋工夫“玩”出新花样

□ 兰强 张文奎

走进百年传统古村社口坦洋,除了往日茶农茶山采茶、工厂茶师制茶的常景外,还多了奶茶师傅调制奶茶、研学中心里孩子们认真学茶艺的新景。

党的二十大为乡村振兴描绘美好蓝图,2023年中央一号文件又为乡村振兴提供了“实操手册”。因茶而兴的坦洋村以党的二十大和中央一号文件精神为指引,通过茶科技提升,茶文化赋能,茶产品创新,谋划茶产业的新发展。

还未入室,便闻到浓浓的奶茶香,与传统奶茶不同,这股奶茶香里还夹杂着“烤地瓜”的香气,而这股香气就是传统坦洋工夫红茶特有的。“茶叶要发展,关键还是产品,我们要不断适应新市场,跑上新赛道,开发年轻人的消费市场,实现新式茶饮的年轻化,才能让整个产业链做起来。”社口镇镇长陆绪说。

为了让坦洋工夫也跑上年轻人快消市场的新赛道,社口镇多方联系考察奶茶制作工艺,鼓励茶企将百年传统红茶和现代工艺融合,碰撞出了坦洋工夫奶茶新产品,成功入驻在全国门店超5000家“茶百道”红茶奶茶的细分消费领域,打开全国消费市场。

除了和著名茶饮品牌合作,“遇见坦洋”奶茶品牌也即将入驻,“过程也经历过很多次失败,很多种方案,不断的研

发,我们选用金牡丹,老枞这两款茶叶调配的,茶叶的比例,焖茶的时间都精心考量,和其他奶茶比,我们更加突出茶香而不是奶味。”奶茶调配师陈香雪说。

单一产品要实现加成效应,还需融入整个茶产业发展业态中。对此,社口镇深度挖掘茶文化,精心打造茶文化研学旅游品牌,推进茶旅融合发展。

坦洋村依托独特的茶旅研学资源优势,主推非物质文化遗产、知青文化、制茶体验、劳动教育等丰富内涵,着力打造全市九万多名中小学生的研学基地。目前,茶场是福建农林大学、宁德职业学院学生实训基地,已举办数场研学活动,吸引众多游客、学子前来体验茶文化,成为研学和劳动教育的“网红打卡点”。

去年,坦洋村被评为福安市及宁德市中小学生研学实践教育基地。结合坦洋研学教育基地的实际情况,将闲置的坦洋小学盘活利用,改造成坦洋茶业综合培训中心。

福安一中学生李柳臻说:“通过研学,我们体验了坦洋的这种茶叶文化,然后我们还体验了采茶这种生活,我感觉这是非常有价值的,希望学校能多组织一些这样的活动,让我们丰富课余的生活。”

茶旅融合,研学带来了人流、客流,也带来了现金流。“客人来,吃住肯定要



“坦洋工夫”奶茶

李郁 摄

的。我最多一天赚了1000多元。我们村现在在很多像我这样年纪的,就不用出去打工了,家门口就能就业增收。”村民许淑珍说。

“我们进一步丰富茶旅融合发展业态,制作‘坦洋工夫’福茶系列纪念品、茶叶帆布包,香囊等。同时,提升游客服务中心,引进‘遇见坦洋’新式茶饮,售卖新研发的茶饮、茶冻、茶点等。结合9月开机拍摄的长篇小说《坦洋风云》改编的电视剧,计划设置永久性的电影拍摄场景,转化为打卡点等。”陆绪说。

眼下,坦洋村建起了电商直播间、茶业技术培训中心等,茶产业园、茶文化主

题公园也纳入规划。村里的茶叶文旅商店将开门营业。在全面推进乡村振兴的道路上,坦洋村不仅自身壮大茶产业,还带动周边23个村庄组团发展。

“坦洋村具有独特的自然生态和人文历史的资源优势。近年来,我们坚持‘村、人、茶、文、旅’五位一体有机结合,共同发展。目前,‘红茶工坊’即将建成,妈祖庙、施氏老宅等历史建筑的修缮保护工作也在有序进行。发挥坦洋历史文化特色,打造‘坦洋人家’,进一步弘扬好坦洋茶文化,带动茶旅经济发展,助推乡村振兴。”坦洋村党支部书记李青青告诉记者。

穆阳“兴”旺线面质优 万缕“银线”织就富裕图

□ 潘月容

小小一捆线面,煮熟后会在汤里“无限繁殖”?近期,社交平台上掀起一阵挑战热潮,挑战者们需在线面“吸干”汤前将面吃完。

线面真的会“无限繁殖”吗?对于这个说法,来自穆阳镇苏堤村的陈华兴不这么认为。“传统方法制作的线面可能存在吸水性太高、产生‘无限繁殖’的情况,但经改良的穆阳线面经得起‘考验’。”

陈华兴是好穆阳线面专业合作社理事长、穆阳线面制作技艺非遗传承人,从小对线面制作技艺耳濡目染。10月31日,记者应邀前往穆阳镇苏堤村好穆阳线面厂一探究竟。

传承传统工序 售卖线面忙

线面是闽东传统主食。在闽东部分县市,坐月子、过生日、庆春节等大日子,线面都是必备的食品。穆阳线面又称太平面、长寿面,因细如针线、营养丰富而闻名,至今已有680多年的生产历史。穆阳线面的发源

地苏堤村,现有1500多户5600多人,其中1200多户3600多人直接参与了线面生产、加工、包装等全产业链。

凌晨一点,好穆阳线面厂内的灯光早已亮起,和面、打块、搓条、上竹……工人们正“偷”着时间,赶在天亮前完成一道道工序。

“做线面,最好的晾晒时间在早晨9点到12点前,我们通常凌晨12点左右就开工,在9点前完成拉面的前期准备。”陈华兴一边拉面一边介绍道,只见其一拉一甩就将线面拉至八九米长,根根分明,无一断裂。

陈华兴的祖辈皆从事线面生产,上个世纪八十年代,陈华兴开始接触线面销售,而后转为线面制作加销售,从业已有30多年。

“线面制作看似简单,其实是个技术活,对气候、湿度、原料、工序等都有要求。”陈华兴告诉记者,线面制作关键在于优质的原材料和代代传承的工序。在苏堤村,家家户户都会制作线面,也因线面上上了自

给自足的生活。但在早期,手工制作线面时整个流程下来,需要12个小时左右,且受到天气影响,线面的产量和规模与如今相差甚远。

“以前都是手工制作线面,没有包装,保质期也不长。因交通不便,制出的面就在穆阳镇或福安市区售卖。”陈华兴说,早些时候,他为了将自家的线面售卖出去,骑着电动三轮车一个村一个村跑,一个县一个县售卖,最远将线面卖到了寿宁、周宁等山区。那时,他不仅卖自己制的面,也将其他村民的面带上一同售卖。

“从1983年到2006年,基本天没亮就出门了,天黑后才回家,赚的都是‘辛苦钱’。”陈华兴感叹道。那时,他就发觉通过零售卖面不是长久之计,简陋包装的线面也不易存放。2006年,陈华兴创办恒盛线面包装有限公司,成功解决了村里的面因无包装销量上不去的问题。

创办合作社 村民过上好日子

2010年起,在当地党委政府的支持下,陈华兴带动100多户村民共同创办了华盛、好穆阳线面专业合作社,购置设备、建设专业化厂房,又投资4000多万元建设工场。苏堤村拥有了首个700多平方米的钢结构玻璃晾晒线面厂房、1.5万多平方米的线面标准化厂房和培训基地。合作社内4条现代化生产线有序运转,采用标准化、规范化生产,是福建省首家通过线面生产SC认证的企业,吸收周边200多名村民前来就业,实现多班次轮转、全天候生产。

“机械化产房建立后,在和面和上竹两个步骤上代替了百分之七十的人工,省时省力,还能让制出的线面更劲道、圆度更好。”陈华兴告诉记者,网上关于线面“无限繁殖”的说法,问题主要出在和面这道工序上,用传统配方和机械加工搭配制作的穆阳线面不易软烂,不会出现这个问题。

“厂子办起来后,不少其他村的村民

也想来学习,学成后就留在厂里工作。只要他们想学,我愿意毫无保留地教他们。”秉持着做大做强穆阳线面产业、带领大家共同致富的初衷,陈华兴每月定期开展免费培训,教大家线面的制作步骤、面团加水量等细节以及包装、售卖方面的注意事项。

近年来,好穆阳线面专业合作社整合资源,推进线面产品品种多元化发展和精深加工。2022年,陈华兴和成员们研发出新产品——五彩线面,深受消费者的喜爱。合作社采取“线上+线下”组合营销的方式,借助大型商超、农贸市场、苏堤农村淘宝、微商等平台销售线面产品,逐步扩大销售半径。2022年合作社实现产值1700多万元,2023年有望突破4000万元。

“线面生产不仅是养家糊口的手艺,更是我发家致富的金钥匙。”好穆阳线面专业合作社社员陈华庭说,自从线面厂办起来后,他靠做线面盖起新房子,过上了好日子。

黄新平原是苏堤村贫困户,在村两委扶持下,他来到线面厂学习,精心钻研线面制作工艺;通过加工线面经济条件逐渐转好,一家人也住上了新盖的房屋。

当前,穆阳镇立足政企合作,全力整合资源,努力打造集线面生产加工、观光体验、文化传承、产品寄售为一体的全闭环式穆阳线面观光体验工场。穆阳线面通过现代化、品牌化、规范化的运作,年产值连续三年破一个亿。目前共有5家合作社,460户人家从事线面制作生产,从业群众3000多人,解决了20多户贫困户就业问题。

“镇里已与福建农林大学食品学院、福建省美丽乡村促进会、福建冠生集团等单位建立合作伙伴关系,发力速食装线面、风味线面等产品开发。”穆阳镇党委副书记陈瑞说,接下来,镇里还将持续加大穆阳线面产业培植力度,全力打造乡村振兴示范产业。



线面晾晒

李郁 摄