

杨晶晶：闽东茶界一朵美丽的“茉莉花”

□ 黄锦国 李广

在岩湖坂，徜徉在茶香飘逸的茶王街上，那一块块流光溢彩而又古意盎然的茶行招牌目不暇接。终于，我们在廊亭东侧找到了心仪已久的“茗春馨香”茶号。步入店内，只见一位三十出头的女子正在埋头整理茶礼盒，她便是我们要寻访的店主杨晶晶。



家学有渊源，传之于艾轩

入座后，杨晶晶一边忙着烧水洗杯泡茶，一边娓娓地讲述起她与茶的不解情缘。

从小她就跟着奶奶、爸爸采茶，茶园、茶厂是她小时候的游乐场。长大后，以茶为缘、以花为媒，嫁入一个制茶世家，成为这一家族的第三代制茶人。

杨晶晶夫家在坂中，其先生的外公黄成周，生于二十世纪三十年代，是新中国培养的第一代茶师，先后担任过福安县制茶所制茶师、福安茶厂茶师、坂中茶叶站站长，有着一手过硬的制茶技艺。

其公公陈灿光师承黄老先生，于二十世纪八十年代初就开始学习制茶并供职于坂中茶叶站，后因国营茶厂改制，于1996年成立茗春茶厂（2002年更名为福安市茗春馨香茶叶有限公司）开始了他传奇式的制茶生涯。制作的茉莉花茶不仅于2002年、

2003年、2004年连续三年蝉联“茶王”称号，还先后获得中国绿色食品、国际名茶金奖、福建省优质茶、福建省名茶等近百项荣誉。

其中，2002年获奖的100克“茉莉茶王”经过多轮竞拍，被北京吴裕泰茶业公司以6.6万元天价拍得，谱写了至今无人超越的辉煌。从此，该公司生产的茉莉花系列产品得到百年老字号“吴裕泰”公司的认可，还成为该公司茉莉花茶的指定供应商。

杨晶晶大学攻读外语外贸专业，原就职于国内一家著名企业，但出于对家庭对茶叶深沉的爱，她义无反顾地辞去高薪职位，返乡协助打理茶叶生意，出任福安市茗春馨香茶叶有限公司总经理。她于2014年开始学习茶艺，2018年正式跟随公公陈灿光系统学习制茶。



闻道有先后，术业有专攻

杨晶晶学习特别用功，特别执着，经常不顾风吹日晒深入茶园，了解不同季节不同品种茶叶生长情况及茶叶的品质；也不怕酷暑高温深入茶厂，了解茉莉花茶制坯、伺花、窨花、散通、起花、烘焙、均堆、装箱等制作工艺，掌握温度、湿度、时间长度与茶叶品质的微妙关系。功夫不负有心人，她先后获得了高级制茶师、高

级评茶员、高级茶艺师的资质，成为一名名副其实的制茶人。

一次茶事活动后，更加坚定了她做花茶的决心和信念。那年的冬天，她到北京参加茶展，因为气候干燥，导致鼻腔毛细血管破裂，流起了鼻血。情急之下，她给自己泡了一杯即将参展的茉莉花茶。饮用之后，竟然不再流鼻血了。从中，她感受到茉莉花茶的神奇，认识到北方人爱喝茉莉花茶的真正缘由。她与茉莉花茶结缘，希望把茉莉花茶做到行业最好！

她深知要制作出高质量的茉莉花茶，除了有好茶坯外，还要有高品质的茉莉花，因此她四处取经，反复实验，最终利用福建茉莉花原始品种和新品种嫁接培育出多瓣高香品种茉莉花。茶吸花香，花增茶味，生产的茉莉花茶既有花的鲜灵清香，又有茶的绵口清甜；既做到杯盏留香，口齿生香，又做到清甜爽口，生津润喉，总是胜人一筹。

她勤于学习，善于观察与思考，处理好守常与求变的关系，在传承的基础上大胆实验探索。不知经过多少日夜的苦战，经历多少次失败，遭受多少回挫折，花费多少资金，报废多少茶坯与茉莉花，终于突破了红茶湿度把控关和白茶选坯关，创新了花茶制作工艺，以坦洋工夫茶、白毫

银针为坯研发出“坦洋工夫茉莉红”“茉莉白茶”新品种。

2021年，杨晶晶与公公联手制作的茉莉花茶代表北京吴裕泰茶叶股份有限公司参加全国茉莉花茶加工制作精英赛荣获二等奖。

“功崇惟志，业广惟勤”，一个个新产品的研发，一份份荣誉的获得，总要以无数次的坚持与付出为前提。用杨晶晶的话来说：“制茶是很辛苦的，只有用生养孩子的情感和智慧，才能做出一杯好茶！”

一枝独秀不是春，百花齐放春满园。“大家好才是真的好。”杨晶晶说出她内心的发展理念，她的公司与穆云乡5个贫困村和6个产业薄弱村建立茶园基地战略伙伴关系，提供种苗、技术、资金，还与茶农签订保底收购合同，帮助茶农增产增收，促进乡村振兴，也为公司赢得优质而稳定的茶叶来源。公司还投资建设茶庄园，把特色产业“景区化”，变茶园为“游园”，变风景为“钱景”，走“以茶带旅，以旅促茶”之路，推进茶旅融合发展。

目前，公司有4处厂房，建立茶叶基地3260亩，每年产值上亿元，从2003年起连续20多年被评为福安市农业纳税大户、福建省农业产业化龙头企业。



南岩村 陈寅春 摄

“新村民”从台北来：接妈妈到南岩过年

□ 中新社 吕巧琴

坚持“修旧如旧、应保尽保”，更要保护开发与活化利用相结合。

三年多的时间里，福人号召文创团队相继打造了10余个项目，不仅保护和活化利用了传统建筑，又丰富了旅游业态，让一度成为“空壳村”的南岩实现蜕变与新生。

听村里人说，近三年来，入住南岩村的“新村民”、返乡的创业人员有100多人，年均游客接待量达到10万多人次。

2023年中秋节前夕，陈柏菁将年过八旬的老母亲接到南岩村。他说，除了想让母亲亲眼看看自己在大陆逐梦的成果，也为了圆母亲的一个心愿。

原来，陈柏菁的母亲6岁时随父母离开大陆到台湾，一别就是70多年，一直想回大陆看看。“少小离家老大回，乡音无改鬓毛衰。”陈柏菁这样形容母亲的心境，“70余年的时光过得很快，但好在人亲土亲。”

今年是妈妈回大陆过第一个春节，陈柏菁说，年夜饭计划做两三道台湾小炒，再准备一些食材吃火锅。“两岸同根同源，所以过年习俗差不多，都有放鞭炮、走亲戚等，但大陆的年味相比台湾会浓厚很多。”

“大陆是我梦想启航的地方。”“登陆”六年有余，从只身一人到有了一个18人文创团队，陈柏菁感言，“在这里，天地广阔，大有作为”。

南岩村已被列为2024年度闽台乡建乡创合作样板村。陈柏菁表示，希望新的一年将南岩村打造成“爆款”，让更多人返乡创业，吸引更多游客前来游玩；也希望未来能有更多乡建乡创合作“开花结果”，促进两岸融合发展。

“准备接妈妈来大陆一起过年，还邀请了很多台湾亲戚过来游玩，感受南岩村浓厚的过年氛围。”春节临近，陈柏菁选择继续留下过年。

南岩村位于潭头镇，是陈柏菁入驻开展乡建乡创合作的一个古村落。这个春节，将是他第三次在南岩村过年。

陈柏菁告诉中新社记者，春节期间计划举办小型围炉煮茶活动，在奶茶铺增加一些喜庆的新春元素，“捣腾”一些新饮品和台湾零食，吸引游客。

随着乡村文创奶茶铺、南北台货铺、轻食共享空间、长廊阁楼涵洞水吧、重机车俱乐部、背包客文化驿站等项目一一落地，南岩村现已成了周边十里八村的“网红”打卡地。

“我现在把家安在了南岩，一个月有二十多天待在村里，算是南岩村的‘新村民’了。”来自台北的陈柏菁，有着导演、教师、音乐人、乡建乡创导师等多重身份，是南岩村民眼中的“斜杠大叔”。

2018年，陈柏菁“登陆”逐梦，“希望把我在台湾做文创的经验带到这里，因地制宜，助力大陆乡村振兴”。初到福建平潭，他创立福人号召文创团队，以两岸青年文创交流为主轴，开设文创工坊，搭建乡村音乐文化广场，组

建乡村民宿群，把福人号召文创基地打造成当地“网红”打卡点。

次年，陈柏菁带福人号召文创团队考察南岩村。依山而建的南岩村，有着700多年的历史，被誉为“闽东明清建筑博物馆”。站在村口望去，40多座形态各异的明清建筑错落有致，吸引了他。2020年开始，他和他的团队驻村开展陪护式乡建乡创服务。

如何让南岩村的“乡土风”中增添“文艺范”？陈柏菁从一家奶茶铺入手。村中一座老旧危房，经过重新规划设计，摇身一变成了村中的“网红打卡店”——福人号召文创奶茶铺，经营古村驿站招牌奶茶、桂圆红枣茶以及拿铁、美式冲泡咖啡等各种饮品。

“奶茶铺在旧楼原有基础上，不破坏本身结构进行翻新加固，给人一种原汁原味的古早奶茶铺既视感。”陈柏菁说。

登上奶茶铺的二楼，南岩村的人文与自然风光尽收眼底。从上海远道而来的游客郑先生说，穿行在古村落瓦房之间，走走停停拍拍，很是惬意；在奶茶铺点一杯奶茶或咖啡，还能远离城市的喧嚣，享受一个静谧的下午。

在陈柏菁看来，南岩村的乡建乡创，不能急，更不能太过于保守；既要

“每天花几元钱就能在食堂吃饱、吃好，这可比自己在家煮饭省事多了，建设孝老食堂真是为老年人做了一件大实事。”随着上白石镇白石社区孝老食堂开张，社区居民郭大妈成了这里的常客，吃完饭还能和伙伴们唠唠嗑，让她直呼生活幸福感越来越强。

记者在白石社区孝老食堂内看到，农家小白菜、红烧肉、卤蛋、山药炒木耳、咸带鱼……一道道热气腾腾的菜肴从食堂端出，群众依次选择自己喜欢的菜品，脸上洋溢着幸福的笑容。“菜肴选择主要根据老人的饮食习惯和需求进行荤素搭配，在保证健康的情况下，我们尽可能丰富选择。”白石社区孝老食堂负责人郭振寿介绍。

据了解，白石社区孝老食堂是上白石镇搭建的公益性社区食堂，以“政府搭台、村委承办、群众互助、个人自愿、梯度收费、社会参与”模式运行，主要为镇内孤寡、独居、高龄、失独等特殊老年群体提供一日两餐，实现老年人“家门口”就餐。“为把服务做细，我们依托新时代文明实践（所、站），组织党员志愿者为行动不便的老年人开展上门送餐服务，并与老年人拉家常，进一步了解他们的所期所盼。”上白石镇党委宣传委员郑金发说。

在白石社区孝老食堂内，还配有电视，设有菜品意见收集处，运营机制、食品安全监管等制度纷纷上墙。“孝老食堂是我们对农村养老互助模式的一次探索，更是一个补齐民生短板弱项的惠民举措。我们将以开展主题教育为契机，以孝老食堂运营为抓手，不断提高农村养老服务广度和深度，让群众切实感受到主题教育带来的变化。”上白石镇党委书记刘丹华说。

上白石：暖胃又暖心 孝老食堂守护晚年幸福

□ 陈雅芳