

福建技能大师风采

福建省职业技能鉴定指导中心 协办

创新传承 做更优秀的“匠心茶人”

——记国家一级评茶师、武夷山市擎天岩茶厂厂长余盛良

人物介绍

余盛良,武夷山市擎天岩茶厂厂长,2003年在第三届武夷山市“状元杯”民间斗茶赛中荣获“品种状元”称号,并先后被评为国家一级评茶师、国家一级茶叶加工技师、全国十佳匠心茶人、福建省首批制茶高级工程师。

范仲淹的《和章岷从事斗茶歌》曾写道:“胜若登仙不可攀,输同降将无穷耻。”余盛良说,斗茶嘛,这一点都不夸张,赢了的人好像当了神仙一样,输了的人简直颜面无存。

作为武夷山市擎天岩茶厂厂长和余家第六代继承人,余盛良习茶十余载,得中“茶状元”之后,他认为自己比之前上了一个高度,如果再降下来,自己就会崩溃、颓废。

也许,对余盛良来说,“状元”或只是一个起点,它就像黑暗中变幻不定的微弱星光,而他正不知疲倦地奋力追赶。

钻研创新

做名副其实的“茶状元”

同村里许多孩子一样,余盛良继承了自家茶产业,那时起他就立志:“我要做出最好的岩茶。”和父辈们一起种茶、制茶、卖茶,他学得最勤、做得最实、进步最快。闲暇时间,余盛良就抱着武夷山人文历史、茶文化和茶叶生产与制作的相关书籍啃读。遇到不懂的、难懂的,他就去找资历深厚的茶老师问个明白。

“要从事茶业,练好内功绝对有必要。”余盛良坦言道,一直坚守的初衷便是想保持“茶状元”的地位不变,不仅仅只停留在坚守,更要突破。为了创新升级,他开始专心研究茶叶生产的气候、土壤、肥料、制作工艺等,他说对这些要素层层把关之后才能把一泡茶做出好品质。

2003年,余盛良的品种岩茶在第三届武夷山市“状元杯”民间斗茶赛中荣获“品种状元”称号,他也成了当届响当当的“茶状元”,一时间远近闻名。

如今,余盛良已经从“茶状元”的角色转换为高级工程师和评茶师,先后被评为国家一级评茶师、国家一级茶叶加工技师、全国十佳匠心茶人、福建省首批制茶高级工程师。

武夷山涉茶产业有500多家,被评为十佳匠心茶人实属不易。从“茶状元”一路走来,余盛良不断地摸索、不断地前进,制茶技术已小有成绩,但他说自己还不能止步于此,还要进一步研究和升级。

每年,余盛良都为茶农、茶艺培训人员、大学生等开办各种讲座、培训,经常带领大学生学习采茶、制茶。“人们对茶寄托的、要求的,需要通过恰当的人来实现。从习茶到悟茶,从技到艺,最终到道——这就是我想要告诉学生的。”对茶的爱惜

与善意,延续在余盛良的生活中。

精益求精

守护纯正的武夷岩茶

如今,天心岩茶村的茶就是品质的保障。余盛良认为这得益于优越的自然环境。除了天然有机的生长环境之外,繁茂的植被提供了茶树生长适宜的潮湿度。同时,武夷山独特的丹霞地貌为茶树的生长营造良好的环境,所以武夷岩茶独具奇异之香。

制成岩茶除了要保证原产地之外,还需具备岩茶独特的制作工艺。在提升茶叶品质的路上,余盛良总结出了“有机耕作十八法”,让武夷茶的传统经验性种植技艺有了新的规范性。他举例道,茶山翻土深度、每亩实施的有机肥数量、客土的数量等都有准确的定量规定,这改变了传统的经验式耕作法。虽然每亩的人工、材料等成本有所上升,但是优质的茶叶和稳定的产量给了余盛良更多惊喜。

“中国的茶业发展还处在初级阶段,大众才刚刚开始接受喝茶,在茶叶的选择上也没有太多的常识。”余盛良说,“等大家都具备品鉴茶的能力以后,都懂喝茶了,就可以从茶的各方面品质综合估出价格,那时候品质将是试金石,不过现在还有点遥远。”

2013年,公司推出的高端茶品牌——“心头肉”肉桂在全国各大城市的销售点取得了不俗业绩,且价格达到每斤数万元。余盛良感触颇深:“在品质的基础上,由文化的翅膀把高端品牌提升到了新境界,为擎天岩这个老字号带来新的活力。”

余盛良说,文化是需要体验的,制茶过程是一场辛苦的“文化苦旅”,品茶过程是一场喜悦的“回甘之旅”,唯有经历,才可烙下文化的印记。

匠人精神

始于传承存于经典

在余盛良书房的案头上,有一个镌刻着曾祖父余培信名字的瓷制秤砣,那是100多年前,曾祖父开办擎天岩茶厂时留下来的。每每摩挲着青花萦绕的老秤砣,余盛良总感到一种脉动在激荡着他的百年老字号梦想。

瓷秤砣,它凝聚了清代余氏茶商的一番心思。秤砣不大,可压百斤,正好是一把茶叶重量的标准值。

为什么要用瓷做呢?“这瓷易碎,用它做秤砣,时常受到磕碰,就时常警示我们做生意要小心,权衡公平,别砸坏了自家名声!”余盛良如此解读。

道观石秤砣、光绪瓷秤砣和文革茶叶罐——这是余盛良的三件“传家宝”。“所谓的‘传家宝’并不是价值连城,但是为什么要一代一代的传下来。”余盛良解释说,“因为它象征着茶叶世家的匠人精神,上面附着先辈对传承人的沉甸甸的希望。不忘初心、代代相传。”

余盛良称自己是新的“茶二代”。自1982年分产到户,余盛良在父亲制茶经验的基础上,通过融入理论知识,进一步提高

了制茶水平。他说,“先辈已经有了很丰富的制茶经验,如果能总结经验并在其基础上创新升级的话,似乎很容易成为所谓的‘制茶大师’,但那并不是我所追求的,对我来说,能做好‘匠心茶人’则足以。”

“传承绝不是站在巨人的肩膀上就可以等到了。”这是余盛良经常教导后辈的一句话。他认为现在是人才辈出的年代,除了传承人,布衣也开始研究如何把茶做精,所以大师也并不是谁都可以当的,要在上一辈的基础上学得更精、更透才行。

余盛良说:“现在的传承不仅仅是操作经验和研究成果,还要有深厚的理论依

据,这样才能激发后人做更好的茶,成为更优秀的匠心茶人。”

从远近闻名的“茶状元”到追求极致的制茶大师,与品质博弈的余盛良绝对不会躲在光环遮蔽的阴影下,他要擎起光环,磊立于天地之间。

如今,余盛良的儿子余韵涵已学习制茶多年。回忆起那年春季,父子俩第一次携手熬夜制出第一桶好茶时的情景,余盛良颇为欣慰。做茶要有岩韵,做人要有涵养——这个他为儿子取名时设定的含义正在实现,擎天岩茶厂的百年老字号图景,也在这个制茶世家的下一个接力棒前清晰起来。

(通讯员 吕晓艺)

科技特派员风采

吴辉木是泉州市泉港区远近闻名的种茶、制茶专家。开垦荒山、发展茶园、潜心研究,13000多个日日夜夜只为做好一件事——制茶。作为泉州市高层次人才、福建省省级科技特派员,吴辉木充分发挥示范引领作用,采取“合作社+基地+贫困茶农”的模式,吸纳周边茶农通过培训加入合作社,带动更多茶农脱贫增收。

以“匠心”制茶 助力脱贫攻坚

——记泉州市高层次人才、福建省省级科技特派员吴辉木

坚守本业,只为传承家乡茶艺

车沿着蜿蜒的山路来到泉州市涂岭镇涂岭村的一处山坡,一片绿油油的茶园便呈现眼前,与别的茶园不一样,这里的茶树成片生长,中间没有田坎。“我们这里属于红土壤,含水率较低,这样种植能减少水分挥发,更有利于茶树生产。”茶园的主人吴辉木介绍说,涂岭的红土壤呈微酸性,出产的茶叶口感清醇,历来就有种茶树的传统。

说起与茶结缘的故事,吴辉木像述说自己的孩子一样充满深情。

1981年,吴辉木考取宁德农校,进入茶叶专业学习。18岁那年,他被分配到泉州市惠安县农业局下属的茶果示范场担任技术员,后来成为助理农艺师。1998年,他再次进入福建农业大学茶学系学习,并有幸成为全国茉莉花茶新工艺创造者、制茶学泰斗郑乃辉的得意门生。1999年,吴辉木获得福建省人事厅确认的茶农茶艺师资格。当时的茶果示范场是泉州市最高标准的茶园,在吴辉木和同事们的共同努力下,曾经创造出亩产700千克茶叶的好成绩。

后来,茶果示范场进行改制,吴辉木走上独自创业的道路。1999年,他承包一片荒山,开辟茶园。茶园栽种的茶叶品种,吴辉木认定的是泉港区的特产之一——“涂岭红”红茶,这是一种独具闽南特色的红茶。而“涂岭红”的制作工艺历史悠久,《惠安县志》和《惠安农业志》等书籍均有记载。150多年来,由于生产力落后,加工设备简陋,茶叶质量不稳定,加上一些其他历史因素影响,致使“涂岭红”工艺几乎失传。因为工艺未能很好地传承和及时改进,“涂岭红”明显落后于时代发展的步伐。特别是改革开放以来,全国发展茶产业方兴未艾,而“涂岭红”红茶却几乎被淹没于茶叶的海洋之中。幸运的是,“涂岭红”的血脉终究未断,吴辉木凭借自己茶叶科班出身的优势,全身心地投入到“涂岭红”工艺的改进和发明创造之中。

然而,21世纪之初,激烈的市场竞争环境、低端粗放的生产加工还是让涂岭茶叶失去了市场,“最贵的时候一斤才30

元,随着劳动力成本的不断上升,许多茶农陷入困境。”

在众多茶农纷纷转行的时候,吴辉木却选择了坚守。“我只喜欢研究种茶,相信涂岭茶一定会受到市场欢迎。”凭借这股韧劲,吴辉木开始专注于改良制茶工艺,潜心提升红茶品质。经过反复摸索,他终于研究出一套完整的涂岭红茶加工工艺,并成功申报了国家发明专利。2013年,吴辉木红茶制作技艺被列为“泉州市第四批非物质文化遗产保护名录项目”。如今,吴辉木已注册了“涂岭红”商标,并推出6个系列产品,受到市场认可。

一颗匠心,打造高端茶叶品牌

创新路上,吴辉木一直没有停下脚步,他在保护原有传统工艺的基础上,用30%的茶园来进行科学试验,完成有机绿色产品开发,将“涂岭红”红茶从初加工向高端红茶加工转变,并向高品质、极品红茶推进,生产出一系列独具特色的个性茶叶产品,创立一系列红茶品牌。

吴辉木介绍说,他的“涂岭红”茶园不洒农药和除草剂,实现真正无农药残留。当年,在开辟茶场时,吴辉木就有意识地选择涂岭内山竺林寺旁边的一处山地,这里有适合优质茶叶生长的红黄色土壤,所产茶叶易形成鲜美、香浓品质的特征;在茶场的外围四周,有安溪、陈田和泗洲等水库环绕,水汽充足,年降水量也充足,而且都集中于茶树生长季节;森林覆盖率高,土壤酸碱度为pH5.5—6.5显微酸性;大雾山、笔架山和观音山山麓形成的小气候,日夜温差大,适宜红茶采制。在此基础上,吴辉木的茶园保持原生态耕作,大力抓田头管理,确保不洒农药,控制茶叶种植的源头。经中国农科院农产品检测检测无公害标准农药13项,均显示未测出值,证明该红茶是安全、健康、天然的饮品。

而“涂岭红”红茶从初加工向高端红茶加工转变这一路,吴辉木走了10年。吴辉木将能做乌龙茶的品种全部拿来实验,制作高端红茶,由此创新推出20多个花色品种,譬如“吴辉木牌金毫”,独创跨茶类品系如雨露、宝石红,满足不同口

感类型消费者的需求;创建了“涂岭红”“雨石涂岭红”“吴辉木”“秀贞红”“玉笏朝天红”等国家工商局注册商标,发明了一套完整的“一种涂岭辉红的加工工艺”,获得国家发明专利授权。此外,他还不断探索,使同一品种制造的“涂岭红”红茶具有不同的风味与品格,如甜、醇、浓、稠、厚、香、韵。

不忘初心,带领茶农增收致富

作为科技特派员,吴辉木积极向茶农推广先进制茶技艺,带领茶农增收致富。随着涂岭红茶名气的提升,市场价逐步走高,茶农平均增加收益20%。按照涂岭镇每年30万斤的茶叶产量,每斤茶叶售价平均提升50元的保守计算,茶农每年增加收入达1500万元。

“在涂岭,种茶只是农民的副业,大家都是在收割完水稻后才去采摘茶叶,往往错过最佳采摘期,制作出来的红茶枝叶粗大,品质低端。”为了转变茶农的观念和生产方式,在泉港区委人才办、区科技局的支持下,吴辉木组织“涂岭红茶制作技艺”技术培训班,免费为茶农提供茶叶的采收、加工、茶园管理等专题培训,已培训学员176名。

不仅如此,吴辉木还经常奔走于附近村落传授技艺,让茶农掌握科学种茶和制茶的本领,已有300多名茶农直接受益。从茶树的選擇到叶芽的采摘,从日光萎凋、摊凉到揉捻、发酵、炒干等流程,吴辉木根据日常的走访了解总结出一套茶农常见的问题,让授课更加有的放矢。依托涂岭红茶叶专业合作社,他发起成立涂岭红茶协会,定期组织茶农开展技术培训和交流活动,扩大涂岭红茶的知名度,促进行业转型升级。此外,吴辉木的茶园还直接带动附近11个自然村的500多名村民就业,一个采茶季下来,村民平均增加收入5000至6000元。

一个人、一座山、一辈子、一壶茶。吴辉木坚守“守正笃实,久久为功”的平和心态,硬是从传统涂岭茶制作工艺的“老干”上创新制造出名贵的“新芽”,令人回味,余香悠长。

(通讯员 林小宇 庄海洋)



余盛良(左)传授制茶技艺

解析英国脱欧后对中国留学生的影响

英国当地时间12月24日,英国首相约翰逊宣布,英国已完成脱欧,将于2021年1月1日起实现全面的政治和经济独立。脱欧的决议,对于广大留英的学生而言,有着千丝万缕的联系。英国脱欧终于成功,这对中国留学生究竟会造成哪些影响?

1.申请难度相对降低

过去,欧盟学生往往是以和英国本土学生相同的学费进入英国读书的。而脱欧后,欧盟各国学生将被列为国际学生,不再享有“特权”,这意味着欧盟学生在申请英国大学上将受到限制,需要支付与国际学生同等的学费,并且毕业后想找工作也没那么方便了。这在无形中,就会阻挡许多欧盟学生申请英国高校的步代,可能会选择前往其他欧盟国家的大学就读。英国本土学生又不会突然变多,那欧盟学生减少了,英国大学的招生空缺自然

是由留学生补上。

2.留英就业机会更多了

2019年10月10日,英政府正式宣布恢复PSW签证(PSW签证,全称为Post-Study Work Visa,有效期为2年。获得PSW签证的国际学生,在毕业后将有两年的时间在英国找工作或开展商业活动)。毋庸置疑,该签证的恢复会大大增加留学生在英国就业的几率,至少从时间上来说如此。而脱欧又从另一角度,为广大国际留学生提升了这一机率。

英国目前有大约13万欧盟留学生,一旦英国脱欧,来英留学的欧盟国家学生的数量可能会减少,如此一来,竞争者减少,给其他地方学生的位置可能就更多了。

此外,近些年随着中英关系越来越紧密,越来越多的中国企业来到英国投资并寻求合作,这也给意向留英工作的同学提供了一定的可能。

3.更安全便捷的生活环境

之前英国就因为禁枪和禁止难民入境一直属于最安全的留学国家,脱欧后英国对自己的管控可以更好,不受其他欧盟国家政策的干扰,能够为留学生提供更安全的生活环境。

4.更公平的移民政策

在尚未脱欧前,欧盟每个国家的公民都能无差别自由进出英国,占据每年的净移民配额,英国政府无奈只能把高技能人才和一部分留学生挡在门外。不过,在英

国脱欧之后,欧盟公民就不能享受英国的这些移民福利了。英国首相约翰逊主张,新的移民计划将聚焦具备高技能的青年。

5.更灵活的签证政策

在最新修订的移民政策法案中,工作签证、访问签证、学生签证等多种签证类别的政策都有了新调整。

通过以上几点来看,脱欧之后的英国将变得更加开放,欧盟、非欧盟的国际学生一视同仁,而且英国下定决心要在全球范围内引进优秀人才,朝着“精英化”的路线发展,因此,英国脱欧对于中国留学生来讲,绝对算得上是一件好事。

今年英国的各项政策明显惠及留学生:汇率下降、签证放宽、学期缩短……从

整体趋势来看,留学英国的“性价比”会越来越。相信明年会有更多的学生申请英国留学。此时不申请,更待何时?

福建省海外人才中心是中国海峡人才市场直属的事业法人机构,是全国首批承办自费出国留学合法中介服务机构的之一(教外综资认字[2000]59号)。福建省海外人才中心已与美国、加拿大、英国、法国、澳大利亚、新西兰、新加坡等国家和港澳地区院校建立了密切的合作关系,向有意出国深造的莘莘学子提供热情、周到、超值的个性化服务。

更多的留学资讯,欢迎垂询福建省海外人才中心。
联系地址:福州市东大路36号福建人才大厦六层601室
咨询顾问:刘老师
电话:0591-87383105 18659161572
QQ:747426269