

经济亮点



▲茶农在城关乡上坊村天龙茶园采摘。
▼茶艺师考证人员在茶园现场培训。



一片绿叶“炒”出千万产业链

●明溪记者站 王翠萍 林铭水 通讯员 罗文斌 罗福辉 文/图

党建引领 激活发展红色引擎

在城关乡上坊村天龙茶园,茶山新农人罗清招每天都要通过查看设备数据监测茶叶生长情况。“现在在家务工每月有3000元左右收入,还能照顾家里的老人孩子,这在以前想都不敢想。”

明溪县天龙茶业有限公司拥有茶园600亩,是一家集茶叶种植、生产、加工和销售于一体的茶叶生产加工企业,种植本山、毛蟹、肉桂、丹桂、黄金桂等

优良品种。产品除销往国内市场外,还出口美国、日本、欧盟、东南亚等国家和地区。

近年来,城关乡积极探索“党组织+龙头企业+合作社+农户”发展模式,联合明溪县天龙茶业有限公司,将城关乡上坊村600余亩闲置土地,建成集生态农业、科普研学、休闲旅游于一体的复合型园区,实现传统茶山的现代化转型,走出一条“以茶促旅、以旅兴农”的

特色发展之路。

明溪县种茶史可追溯至清代。位于枫溪乡的华山村,海拔530米,据《三明茶志》记载,其云雾茶始于清乾隆年间,曾年产万斤远销闽粤。据《明溪县志》记载,“茶种是清代从崇安引进,最盛期年产万斤以上,远销长汀、上杭、崇安、广东等地。”到20世纪70年代末,因疏于管理,200余亩茶园逐渐退化为野茶,却意外保留了原生态种质资源。

2011年,枫溪野生茶被列入“福建省茶树优异种质资源保护工程”。2022年,枫溪乡以“跨村联建”模式破题,成立枫溪茶产业联盟党总支,整合华山、邓家等4个村的1000余亩生态茶园串珠成链,由联合党总支牵头,以福建省韵扬野生茶叶有限公司为核心,联合狮子峰茶叶合作社等4家农民专业合作社,组建“企业+合作社”产业联合体。

科技赋能 全链条提质的智慧密码

作为明溪县茶产业东片区核心企业,天龙茶业构建起从种植到加工的全链条标准化体系。企业严格遵循GAP标准和出口茶叶技术规范,通过基地GAP认证,推广生态茶叶和清洁化生产技术。杀虫灯的广泛应用、“产品身份证”制度的严格执行,以及全程可追溯的质量管控,

让产品获得福建省出口检验检疫局认可,成为国际市场的“放心茶”,年出口创汇达300万美元(约2100万元人民币)。

此外,明溪县气象局还投入9万余元建设茶园小气候监测站,除传统6要素外,新增气压、地温、土壤水分等4项监测,精准预警霜冻、干旱等灾害,为茶

园管理提供科学依据,提升农业气象服务智慧化水平。

科技赋能是品质提升的关键。在枫溪乡,当地邀请省、市科技特派员全程指导茶树培育、制茶,并在茶厂建设和华山野茶品牌打造等方面给予政策支持,推动野茶加工从手工小作坊迈向标

准化生产。

此外,狮子峰合作社还邀请武夷山等地制茶师傅授课,改进制茶工艺,坚持采摘“两叶一芯”,运用萎凋新设备,优化脱水流程,让茶汤口感更佳。同时,与深圳陌上农产品有限公司合作,进行技术、市场开发。

茶旅融合 解锁“茶叶+”多元价值

明溪当地茶企也着力延伸茶产业链价值,让传统农业焕发新生机。天龙茶业发挥龙头效应,依托省级巾帼示范基地,培训30余名留守妇女掌握茶艺技能,开展创业观摩超千人次,“宝妈经济”成为乡村发展新亮点。带动周边1300户农户参与茶产业,实现村集体年增收3.4万元,户均年增收超2万元。

如今,城关乡上坊村的茶旅融合绘就多彩图景:智慧茶园蜕变为文旅地

标,仿宋点茶体验馆里茶香与古韵交织;星空灯光秀点亮茶园夜晚,成为网红打卡胜地;“茶香篆影”等主题活动吸引2600余人次参与,带动民宿、餐饮收入持续增长,形成“采茶一制茶一品茶一购茶”全链条体验。

“过去野茶散落山间无人问津,如今通过联盟统一管理、统一品牌,加上智能设备提升茶品质,我们的‘狮峰乌石’红茶茶青价格从每公斤16元涨到

36元。”狮子峰茶叶合作社负责人余光新说,通过探索“集体+分红”“基地+务工”等模式,推动形成“联村开发、片区推进”的茶产业格局。

乡村振兴,产业先行。枫溪乡聚焦“订单茶叶”模式稳固销路,同步推进茶叶加工、展厅、观光、研学等茶文化综合体建设。目前,全乡干茶年产量达0.5万公斤,产值超700万元,带动30余户村民户均年增收超1万元,茶产业正成

为村民口中的“金叶子”。

值得一提的是,韵扬公司的茶叶2021年获得国家有机认证,目前茶青提供给国内各地制茶企业做岩茶、红茶及乌龙茶,并行销欧盟各国,在日、韩也有不错反响;枫溪华山野茶凭借卓越品质,荣获第27届上海国际茶文化旅游博览会全国名优茶(红茶类)金奖,让“枫溪野茶”品牌声名远扬,持续激活振兴新动能。

经济随笔

藏在“沙县小吃第一村”的创业密码

●陆永建

提起沙县,我已记不清去过多少次了,但每次都是来去匆匆,因此印象模糊,仅依稀记得一群朋友吆喝着品尝沙县各种小吃和大碗喝酒,沙县小吃的精致和品种的丰富让我惊叹。十多年后的乙巳初夏,我去三明美术馆参加一场书画活动,在书友的建议下,抽空赴夏茂镇探寻久负盛名的“沙县小吃第一村”——俞邦村。

汽车在俞邦村口停下。一簇郁郁葱葱的千年古樟矗立在眼前,树旁沿石阶而上是一座古宅,黑瓦白墙上的“一门三进士”红色大字格外醒目,吕辉木镇长告诉我:“这是宋代户部尚书俞肇的读书处。”远眺,俞邦地形丘陵,北为农田,南为山林,一条清澈的小溪贯穿其中,过沙溪入闽江。这里物产丰富,毗邻顺昌、将乐、明溪,曾是商贸集散地。景色宜人,环境和谐,是全国绿色生态村。沿着村民聚居地的主干道一直散步到小溪旁的木栈道,我倚着栏杆望着岸边一排排井然有序的楼房却不见几个人影,我想,难道全村人都到外地务工去了?在村民俗馆我找到了答案:全村外

出经营沙县小吃人数670余人,占全村人口60%,占全村劳动力人口88%,小吃门店遍布全国20多个省、30多个大中城市,还走出国门,在美国、新加坡、马来西亚、菲律宾、缅甸等国家都有门店。去年9月,我在加拿大温哥华探亲期间还专程驱车数十公里,慕名到一家沙县小吃店,花了17加币(12.95+小费4.05),要了一份“拌面+扁肉”套餐,诚然不是“原汁原味”的沙县小吃,也算解了解馋。

晚餐,服务员端上了第一道菜——蒸饺,外形柳叶花纹,馅料美生鲜,大小如鼠,俗称“老鼠饺”。蒸饺由俞邦人首创,是沙县人出外经营的主打特色品种。其皮还用冷水调制,是传统蒸饺类品种皮坯采用热水或温水制法的一个突破。

店老板告诉我们:沙县小吃有米类、面点类、豆类 and 牛类4个系列共240多个品种。今晚以牛类为主兼顾其他。我接过一本厚厚的《菜单》,不看不知道,一看吓一跳,原来牛系列就有五六十道菜,还细分为“金牛宴”“牛上路”和“牛下路”。我看得眼花缭乱,无从下手

点菜,来回看了两三遍后,挑选了几道从未听说的牛类菜肴,如牛角膜、牛蘑菇、牛肚边。同行友人也选择了他们早有耳闻的菜,如众所周知的牛鞭等。

须臾之间,一盘热气腾腾的牛角膜就上桌了,这是“牛上路”中最珍贵的一道菜,主要食材是牛角的内膜,辅材有香菇等,一头牛两只角,其内膜仅炒一盘,所以物以稀为贵。轻轻地夹了一片牛角膜仔细观察:色泽透明,呈翡翠色,入口脆嫩似木耳,鲜美可口略带清香,果然名不虚传。接着几道特色菜肴接踵而至,一道菜的余温未散,下一道的热气已扑面而来,桌上始终弥漫着滚烫的烟火气……最后,服务员又给每位客人端来一小碗豆腐丸。我家浦城也产豆腐丸,但从配料到制作及外观形状都截然不同,浦城的豆腐丸是豆腐包肉,呈橄榄形。而俞邦的豆腐丸内容更丰富,程序更复杂,的口感更饱满。其做法是:将豆腐搅烂与剁烂的瘦肉、油渣、香菇、虾肉、鸭蛋、姜、味精、食盐等混合拌匀,再用汤匙一

粒一粒舀入沸水里煮,见浮即捞起盛在冷水中,然后用料汤调煮。餐后,大家都赞不绝口。

我问:“沙县小吃知名度这么高,是不是古代这里的商品经济就很发达?”“不是,沙县小吃是改革开放的产物,俞邦村民靠‘扁肉、面条’闯天下。就像盖小吃的大厦,他们‘把扁肉当砖头,面条当钢筋’,起早摸黑,薄利多销,齐心协力,硬生生地创出了一个全国著名品牌。”老板说,“还有夏茂镇自古以来家家户户都高度重视教育,如这里的‘七夕’就别具一格,其他地方是过‘情人节’,这里是给孩子过‘读书节’。”

据《夏茂镇志》载,夏茂每年七月初一至初七,家长都要择日为新入学的孩子“做七夕”。是日,外婆家要送给孩子的衣服、鞋子、雨伞、算盘、笔墨纸砚,以及各种寓意深长的食品:糖塔(白糖制成的塔,“状元拜朝”之意)、豆腐干(谐音“兜福”,又与“多福”读音相近)、西瓜、梨、花生、爆米花等。家长要设酒席答谢。初七这一天,孩子必须起早念书。

因此,这里人才辈出,古代有“一门三进士”,现代有空军司令张廷发将军和著名经济学家邓子基教授。又因夏茂镇的小吃常与节庆、礼仪绑定,其制作与食用过程传递着“家庭协作”“美好祝福”“文化认同”等观念,便在一代代夏茂人中形成了“文化传承”的默契。

回到宾馆,我翻阅了《夏茂镇志》等有关小吃方面的资料,了解到最早出现“沙县风味小吃”的记载是1986年,沙县小吃“无中生有”创新几十年,其制作工艺就被国务院列入第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录。为什么沙县小吃能在这么短的时间内一跃成为风靡全国的著名小吃?我想,主要是改革开放的好政策,和三明人无中生有、敢为人先的创新精神,以及物美价廉、充满人间烟火的产品。

沙县小吃融合全国各地美食精华,分布全球数十个国家和地区,为人们提供了便捷又美味的饮食选择。无论是忙碌的工作日,还是闲暇时光,都能轻松享受到一顿满意的美食,在全国美食中有着不可替代的重要地位,俨然已是“国民小吃”。无论你身处都市还是街角巷尾,它都能给你带来一抹温暖和满满的幸福感。沙县小吃似是一位质朴的行者,穿梭于城市与乡村,将那独特的味道,平价的实惠,传递给每一位匆忙的食客,成为平凡日子里最可信赖的慰藉,在烟火人间,书写着属于沙县的美食传奇。