

一个“外行”的海岛茶业突围记： 五雷山上十年耕耘，匠心传承茶香四溢

□记者 姚舜妤 文/摄

3月19日下午，记者走进位于定海干礁镇新建社区的五雷制茶车间时，张忠达正对着电脑屏幕眉头紧锁，视频电话那头是浙江农林大学茶学专业的专家，两人正在探讨一个让他焦虑了多年的问题——普陀佛茶的制茶设备更新。挂断电话，他语气里透着无奈：“这么多年，如果大家设备不更新，还要依靠几口电锅，我们舟山的茶产业就很难兴盛。”

这位五雷禅茶茶叶专业合作社的负责人，今年53岁，杭州人，在舟山种茶制茶已整整十年。当初对茶一窍不通的“外行”重新打理一片荒废的茶园，到如今管理着六七百亩茶山，张忠达的故事，不仅是一个跨界者的十年坚守，更是舟山海岛茶产业在现代化浪潮中寻求突围的一个缩影。

茶园结缘： 一片荒山与十年坚守

张忠达与舟山的缘分始于2008年。彼时，舟山跨海大桥还未通车，他在杭州工作，因帮朋友的公司做点事，来到了舟山。“帮帮忙，帮来帮去，把自己帮在了这里。”他笑着说。

真正让他留下来的，是五雷山上那片荒废的茶园。那是集体所有的茶园，因多年无人经营，茶树已在灌木与藤蔓的围困中半隐半现。一次偶然上山，他被那里的风景吸引，“看看觉得风景真不错”，便签下了承包合同。那年是2016年，他正式开始了自己的“茶农”生涯。

问题是，那时的张忠达是个彻头彻尾的“外行”。“我原来是做中央空调的，跟茶完全不搭界。只是因为老家在杭州西湖一带，所以一直喜欢茶。”张忠达坦言。

不懂工艺，就到处求学。舟山本地懂茶的人不多，他们找到了黄芳焕老师——一位曾在供销社工作、毕业于原浙江农业大学茶学专业的专家，老人家如今年过八旬，手把手教了他们好几年。之后，张忠达又跑到省内外各个绿茶产区，到处学经验。“前四五年，都是糊里糊涂的，到第五年开始有点样子。”他说。

起初，他做茶并非为了生计。“我做有机茶，是因为自己公司的股东们觉得喝着放心，送送朋友也开心，不是为了做生意。”张忠达说。早期的九十亩茶山，茶叶做出来，内部股东以及朋友们分一分，压力不大。但随着茶园规模逐渐扩大，兼并了周边一些荒废的茶园，面积扩大到六七百亩，茶叶产量上来了，压力也随之而来。张忠达逐渐意识到，光靠“喜欢喝”三个字，撑不起一片产业。

海岛种茶： 与天时、地利的博弈

在舟山种茶，有得天独厚的优势，也有绕不开的难题。“海岛气候最大的好处是温度平稳。不像杭州，每年春天茶叶长得最好的时候，要么一个倒春寒，要么来一个高温，对茶就不友好了；还有一个就是我们舟山空气好，大部分的茶山都有一定海拔，如果能够实现生态、有机管理，那也是长期福祉。”而舟山从三月到五月，温度变化平缓，采茶周期长了好几倍，“这样高品质茶叶的出产周期也长了不少。”他解释道。

但劣势同样明显。五雷山的茶园不成片，散落在森林里，一块一块的。“管理成本高，病虫害倒是因为海岛风大减少了——茶叶的主要害虫茶小绿叶蝉怕风。但人得爬山，上上下下，也很累。”

干旱也是一大考验。舟山夏季少雨，“山上没水，补不了，只能看着茶树减产。”他打了个比方，假如雨水充足时，茶树枝条一年能长一米，干旱时就只能长五十厘米，这直接决定了来年的芽头数量。

品种的选择上，张忠达的茶园里有鸠坑、龙井四十三、中农系列等多个品种。其中，龙井四十三相对“娇气”，病虫害多些，而鸠坑这样的老品种则皮实得多。他特别提到一种早生品种——“嘉茗一号”，也就是俗称的乌牛早。所以每年春天，它总是最



早冒芽。

打理茶园，一年四季不得闲。春季采茶制茶，之后是修剪、施肥、松土、除草。如果要有机茶，那就不能打农药，不能用化肥，除草全靠人工。“我们一年四季都在山上，除草、施肥，哪样都不能省。”他说，夏天少雨时，只能眼巴巴看着茶树受旱，产量打折扣。好在舟山鲜有冻害，茶树耐寒通常能到零下8摄氏度，在舟山基本能扛得住。

产业突围： 在传统与现代之间寻找平衡点

普陀佛茶，是舟山的一张文化名片，也是张忠达心头最纠结的事。这种茶的特点是“弯曲紧结，毫毛显现”，但正是这个“毫毛显现”的标准要求，成了机械化的最大障碍。“毫毛一炒就掉了，要保留它，就只能靠手工。”他指着车间里那几口电炒锅说，“这是几百年前的工艺，到现在用的还是那个锅，只是从烧柴换成了用电。”

产量数据最能说明问题。张忠达说，上

世纪七十年代末八十年代初，舟山茶叶最高峰时年产六千担（约三百吨），那是出口换汇的杭炒青，靠机械工艺生产。如今，普陀佛茶的年产量做不到三四十吨。“工艺没变，产能就上不去。”张忠达分析道，不是不想改，是不敢丢。“普陀佛茶这四个字是文化，是传承。但也不能老是踩在前人的脚印里，得找个平衡点。”

这个平衡点，他找了五六年。一方面，他坚持保留传统工艺，做非遗传承；另一方面，他尝试另辟蹊径。去年，他注册了“五雷山”商标，计划打造“海岛茶”这个新品类，“五雷制茶厂”也基本实现了工业化生产。“我们做自己的海岛茶，弯钩紧致也好，扁平光滑也好，重新定标准，把市场打开。”

突破也在于新品类的拓展。张忠达牵头和股东们在普陀区新建了一个工厂，专做抹茶，设备正在安装，预计今年5月底投产。“抹茶的生产，采摘、制作、打碎，全程机械化。”他说，“传统要有，但产业要活，就得两手抓。我们计划打造欧标级别的抹茶生产工厂，抹茶产量大，成本低，年轻人喜欢，市场不愁。”除了抹茶，衍生产品的开发也在他的规划中。茶点、抹茶糕点等已设计完成，部分已上市。线上渠道的售卖也计划在明年全面铺开。“普陀佛茶的品牌，要推到全国去，海苔香的海岛有机抹茶，也要推到全球去。”

如今，张忠达依然在杭州和舟山之间来回跑，茶园的事，他亲力亲为。“种茶很辛苦，在海岛种茶更辛苦，成本更高。”能坚持下来，靠的是热爱，他自嘲道：“说得实在点，孩子大学毕业了，工作也稳定了，我总得找个事情做。做茶这件事正好我喜欢，至少现在把五雷山这个品牌打出去了，又延伸了产业链。”

十年时间，从一片荒山到六七百亩茶园；从外行到内行，张忠达的茶业深耕之路，还在继续。他最大的心愿，是在保有普陀佛茶制作非遗技艺的同时，把舟山海岛茶的加工环节机械化，把成本降下来，把产量提上去。“这是政府、企业需要共同努力的事。舟山九千余亩茶山，荒掉可惜。”说完这些，张忠达又凑到电脑前，屏幕上显示的是CAD绘图软件，新工厂的布局图密密麻麻，过几天，他还要飞一趟贵州的基地。

走出车间大门，抬眼茶山正绿，正是春茶采摘时。