

她在桃花岛上用十七年坚守书写“茶香人生”

□记者 张曦 林家豪

眼下，桃花岛的茶山叠翠流绿，嫩芽吐露芬芳，绘出一幅生机盎然的海岛采茶画卷。在这幅画卷背后，藏着一位退休老人十七载的守茶初心。她就是舟山大立有机食品有限公司总经理徐华娅。

从退休“小白”到种茶行家

走进桃花岛茶园，一垄垄茶树顺着山势绵延铺开。志愿者们穿梭在翠绿的茶垄间，指尖轻快舞动，一片片鲜嫩的芽叶落入竹篓。“用两个手肚子掐住茶芽提采，不能用手指甲掐，手指甲掐了有物理伤痕，炒出来的茶叶尾巴是黑的。”徐华娅一边示范一边讲解。

2009年5月，刚退休的徐华娅登上桃花岛。彼时她对茶叶种植、制作一窍不通，却被岛上天然的生态环境所吸引，从此开启了退休后的有机茶之路。她接下前任经营者于2000年创立的有机茶事业，守护着分布在岛上山地丘陵的780亩有机茶园，坚持行走在有机农业的路上。茶树以群体种为主，在浙江地区发芽最晚，但正因这份慢生长，积累了更为醇厚的风味。

“桃花岛至今没有一家污染的企业，非常干净，非常适合做有机农业。”徐华娅说，“它还有一个很好的物理屏障，四面环海。简单说就是干净，空气也非常新鲜，鸟语茶香。”

拥抱机械化，不忘手工传承

采摘完毕的鲜叶，随即被送往制茶车间，开启从“鲜叶”到“佳茗”的蜕变。杀青是制作绿茶的关键工序。几年前，徐华娅主动寻求机械化突破，引入全自动杀青设备，不仅实现了匀速精准的杀青，保证茶叶品质，也大大减轻了工人的劳动强度。

徐华娅说：“我们要拥抱机械化，解放劳动力，减轻劳动强度。另外用这个机器非常匀速，上料可以调整。”



公司总经理 徐华娅

新区面孔



扫一扫 看视频

尽管有机器协助，在炒青环节，徐华娅仍坚持手工。“第一次炒茶还记忆犹新，烫出了水泡。因为锅的温度在，但当时工艺没掌握，不小心就碰到锅底了。师傅会教你在什么情况下把茶叶拉起来，慢慢就熟能生巧了。”

每年开锅炒制新茶前，她会将洗净的铁锅用去年的老茶反复擦拭、炒制，让锅子有了茶香，新茶也更有滋味。“我做一季最多25天到1个月，绿茶做完了，这个机器就‘睡觉’了。这一锅新开，我用老茶炒过了，就是对后面的茶品负责。”她说。

创新品类，打造本土红茶

桃花岛上的普陀佛茶逐渐有了名气，徐华娅便萌生了拓展品类的想法。她走访发现，当时舟山市场上大多是福建、云南的红茶，几乎没有本土红茶。于是，她特意请来杭州的师傅，将九曲红梅的制作工艺带到桃花岛。

“群体种是老底子的品种，适合做红茶。红茶从萎凋开始，时间更长，摸得很柔软后再去揉捻，揉的时候要出一点点茶渍，太干不行，太早也不行。”徐华娅说，“做茶

很辛苦，想做好就得半夜起来。”

“桃花红”只是起步。从去年开始，茶山上混种的几棵大福鼎茶树也成了她“实验”的对象。“大福鼎芽叶比较大，毛毛比较长，以前放弃是因为做龙井不漂亮，做佛茶也不漂亮。去年做了六两甘茯茶，品质非常好。”她坦言，“不试你怎么知道？失败不敢说是成功之母，起码是垫脚石。”

采茶季不仅孕育出佳茗，也带动了周边农户增收致富。制茶女工夏爱苏说：“以前认识徐总，后来她叫我们过来帮她做，一天有200多块。”

经过十七年悉心经营，徐华娅的大立有机茶已成为桃花岛上农特产品的“金名片”。为了让这份茶香走得更远，市市场监督管理局普陀分局桃花所主动靠前服务，为企业的生产许可证延续提供精准帮扶。副所长叶岩古表示：“我们聚焦实际困难，及时对接分局生产流通科，进行提前帮扶指导，为日后许可通过打下基础。希望帮助他们这个产品冲出桃花、冲出舟山，冲向全国各地。”

从退休“小白”到有机茶“掌门人”，徐华娅用十七年的坚守，在桃花岛上书写了一段“茶香人生”。

与粮食结缘，以杨梅致富，他在乡村铺就共富路

□记者 吴娜娜 范家乐

在舟山市和粒市场管理有限公司的米斗文化展厅里，陈列着王国亮十年来从各地搜集来的米斗、农耕器具及老式计量物件。因祖辈、父辈世代深耕粮食行业，他对粮食有着特殊的情怀。“做粮食贸易会有一个信仰，就是应该去做这件事情，保障价格稳定，让居民吃到更新鲜更优质的大米。”王国亮说。

建基地、建市场 筑起海岛粮油“压舱石”

让群众吃上新鲜优质大米，王国亮建基地、建市场，不断筑起海岛粮油的“压舱石”。展厅里一束来自五常的稻穗，是王国亮2017年亲手割下的。从那时起，五常大米进舟山实现了源头直供。20年间，他在吉林松原、辽宁盘锦建立了4000亩优质水稻基地，年产大米约2000吨。2015年，他又成立了舟山市和粒粮油批发市场，结束了舟山无专业米市的历史。

作为我市粮食安全产业链供应链党建联建协调机制成员单位的负责人，王国亮在2020年疫情期间，排除万难，平价调入大米2000吨、面粉500吨、食用油200吨，全力保障市场供应。“当时有些路上走了十多天的也有，这个焦虑不用说了，差不多隔个十分钟跟工厂打电话，了解出货情况、司机在路上情况。”王国亮回忆道，“当货进来的时候，是加价销售还是平价销售，这就是考验我们粮食人的初心了。宁可自己稍微吃亏一点，也要在特殊时期保证平



有限公司总经理 王国亮

差不多隔个十分钟跟工厂打电话



扫一扫 看视频

价供应。经销商来了看到仓库有粮食，心里也不慌了。”

投身杨梅深加工 为果农铺就增收路

作为土生土长的定海白泉皋泄人，王国亮又将目光投向了晚稻杨梅的产业化探索——建杨梅食品厂，投资300万元筹建加工厂，开发杨梅酒、杨梅糕点。“有人问我干嘛去折腾杨梅？作为一个党员，总要有份责任感。”王国亮说。

隔行如隔山，他脱产外出学习，虚心请教。在今年3月的全国春季糕点比赛中，一款倾注了他心血的杨梅糕产品荣获金奖。眼下，加工厂进入设备安装调试阶段，投产后年加工产能有50余吨，可通过整

树评估收购、低等级果预订收购等方式为农户兜底，让种植户对收成信心大增。

定海区白泉镇皋泄村村民王富华说：“现在有固定的杨梅收购点，对我们来说是好事。”

接下来，王国亮将依托“皋泄洩乡”品牌，推动杨梅产业从“单一种植”向“加工+文旅+研学”转型，带领村民就近增收、共同富裕。

“我的‘根’是粮食，整个农业是‘本’。”王国亮说，“这边的技术都是无偿免费输出的。我们给本村想要创业的人提供免费的生产设备，让出去的人能够回村来，一起为村里的发展致富努力。”

从守护“米袋子”到振兴“果盘子”，王国亮用二十余年的实干与担当，绘就了一份稳粮兴果的共富答卷。