

学制茶工艺→牢记工序→做出口碑→带动父老乡亲脱贫致富



五指山

五指山苗家阿妹 让“绿叶”蝶变“金叶”

“茶青摘取是有讲究的，捏住茶青的根部，双手稍微用力一点力向上提，茶叶就采摘出来了。”五指山市水满乡新村村的村民钟斐秋背着竹篓，一边教着茶叶采摘的技巧，一边用手轻快地在茶树上跳动，转眼间就把一颗茶树上的茶青采完了。

当清晨的阳光照射在水满乡新村村什巾岭茶园，钟斐秋就要在茶园里无数次重复这样的动作，直至竹篓里装满茶叶。

采访钟斐秋，是中海油驻新村村第一书记陈亮引荐的。当时陈亮一边骑着电动车一边介绍“斐秋是我们村脱贫致富的代表，又在2023年评为五指山红茶匠人，你们来找她不会错的。”

（南国都市报记者余育桑/文 吴兴财/图）



钟斐秋和村民在新村村的茶园里采摘茶青。

燥的过程不断的完善，每一次尝试后，她都会轻轻抿一口茶汤，细细品味其中的味道和香气，直到满意为止。

这个尝试的过程历时了半年，终于有一天，钟斐秋邀请庄大文和真吾乡茶厂的师傅品茶，经过品鉴后，钟斐秋制作的五指山大叶茶终于出师。至此，钟斐秋成为一个合格的手作茶工匠。她的茶叶也取名为“祥蓝迷”，在苗族的语言中为“真爱你”的意思，这个名字的寓意是对帮助过她的人表示深深的感谢，也欢迎每一个来五指山的人。

生产的成品茶品质好，口感独特，经过中海油和相关的支持，钟斐秋的手工茶口碑一传十，十传百，她的茶叶也远销在岛外各个地区。游客在她家品尝后不仅会买两包作为手信带回去，还找她拿联系方式，提前预约购买下次做的鲜茶。

“手工茶十分考究做茶人的工艺，也十分耗时耗力，因此也十分珍贵。”钟斐秋说。

带动父老乡亲一起脱贫致富

夕阳的余晖洒在蜿蜒的村道上，村民忙着将采摘的茶叶进行加工，茶厂的师傅也赶去村里收购鲜茶。“萎凋要经过一晚上的时间，甚至更长，这是为了让茶叶脱水达到理想的柔软度。”钟斐秋把今天采摘的茶叶，铺平在用竹子做的簸箕上，并用手划拉着簸箕让茶叶之间留有缝隙，准备开始萎凋。

“以前制茶工艺不成熟只能做几十斤茶，现在制茶工艺成熟后可以做四、五百斤茶叶。”钟斐秋说，为了打开茶叶的销路，不仅学会了在社交平台上直播，还时不时在网上分享关于茶叶的动态。随着找她买茶的人越来越多，茶叶有时候还供不应求。

如今，随着钟斐秋做茶的名气越来越大，不仅靠着茶叶实现致富，她还以“鸿雁”的作用积极带动村民发展茶产业。不仅自己采茶、做茶，还和村里人收茶，然后年底根据收益进行分红。

钟斐秋说，她始终不会忘却这些年来在村里获得大家的支持与鼓励。茶园里有很多棵茶树种在一起才能采摘更多的茶叶，通过茶叶致富的背后同样少不了父老乡亲的相互帮衬，现在能通过茶叶创收了，她也希望能帮助到村里的每一个人。

单打独斗难以成就大业，唯有携手并进，方能共赴辉煌。

“今年在争取注册营业执照和公司名，到时营业执照回来后，就可以和周边的茶农成立了茶叶合作社，通过公司+农户的策略，共同打造具有地方特色的茶叶品牌。”谈到未来的日子，钟斐秋激动地说，将继续在这片充满希望的茶园里耕耘、奋斗，为五指山大叶茶的传承与发展贡献自己的力量。

如今，五指山的茶叶在当地政府“小而美，小而精”的定位下，也成了当地的经济发展和乡村振兴的重要产业之一。

苗家姑娘与大叶茶的不解之缘

“来到水满乡就要先喝五指山的大叶茶。”钟斐秋见到有人来找她，热情地招呼大家进屋，利索地在茶桌上泡了一壶茶。

“大叶茶一般三泡，三泡后味道会随着茶水颜色而变淡。”钟斐秋介绍道，大叶茶因品质独特，茶多酚低，氨基酸较高，导致茶叶的苦涩味低，需要把控水的温度和浸泡的时间。

谈起茶叶的时候，钟斐秋滔滔不绝。说起用茶叶致富的时候，她的思绪也飘回到之前住在铁皮房里奋斗的那段时光。

“那个时候我们家还住在新村村最高的山坡上，在搭建的铁皮房里，要喝水的话还要挑着水桶到村里接水。”钟斐秋想到过去，思绪万千。

她说，新村村是苗族村寨，这里的苗族同胞家家户户都种着茶，自小就在茶园里喝着茶叶，闻着茶香长大，对大叶茶有深厚的情感。茶园里生长的茶叶品质优异，但是在那个时候，村里人并未掌握现代科学的制茶工艺，只是简单地将茶叶在水里煮沸后饮用，并且茶叶的售价在市场并不高。

“以前为了维持生计，就去酒店打工，当服务员，到了2005年，村里修了路，当时的人常说‘山里要致富，那得先有路’。”钟斐秋说村里修了路，逐

渐开始有游客、商人来到村里购买灵芝、蜂蜜、茶叶等土特产。这时的她一边在酒店工作，一边有样学样地卖土特产来维持生计。

2016年，在政府和中海油的帮扶下，新村村陆续改造人居条件，钟斐秋家的铁皮房被认定为危房，也在改造范围内。经过一年，房子盖好后，一家子也搬到小洋房里。

也就在这一年，钟斐秋在家里拿着一个大铁锅在炒茶，路过的游客看到一个妇女拿着锅炒着叶子，十分不解，便上前询问，也正是这一问开启了茶叶往后的“致富密码”。

“当时我在家里拿着铁锅炒茶，在那里炒着，有个来旅游的人看到，我就向他介绍五指山的茶叶，出于好奇，那人就把茶叶买回去了。”钟斐秋绘声绘色地说着当时的情景，虽然生活拮据，但是做着和茶叶有关的事情总会让她的生活变得生动而有趣。

村里改造之后，开始有越来越多的人来村里感受苗家的风情，钟斐秋也在自家的一楼客厅里搭台卖起手工茶，正式做起了茶叶的生意。

做好茶让茶叶销往远方

“虽然从小跟着母亲做茶，但是做茶的手艺粗犷，做出来的茶叶总能闻到一股柴火味，覆盖住了茶叶发酵时的香

气。”钟斐秋说，在卖茶的时候，有一位行家指出售卖的成品茶缺乏对品质的把控，导致生产的茶叶品质并不高。

这时钟斐秋意识到即使好山好水好茶，这个“好”不仅是茶的生长环境好，还要制茶的工艺好。那要如何用好工艺做好茶呢？幸运总是眷顾努力的人，在2018年的时候海南真吾乡茶厂的负责人庄大文准备将茶厂落户到水满乡，期间庄大文在水满乡品鉴茶叶，也购买过钟斐秋的茶。后来在五指山市政府组织的一场就业培训中，钟斐秋便与他相识，重新学起制茶工艺。

“当时为了学习制茶工艺，就虚心向庄总请教，庄总也毫不吝啬的指导茶叶制作工艺流程要注意的细节。”钟斐秋说，为了找到自己做茶不足之处，就去茶厂学习，跟着做茶师傅，从头做到尾，将做茶的工艺流程牢牢记在心里。

钟斐秋说道，她用手制作的成品茶，因为是开放式炒茶，柴火产生的烟在这个过程中就会一点一点融到茶叶里，破坏茶叶原有的香气。经过指导，要保留茶叶天然的味道就要把茶叶和烟隔绝开来。对此，钟斐秋在院子里新建一间专门做茶的小房子，将炒茶的灶台做成半封闭式，用燃气代替柴火。

当时的钟斐秋主要的加工工艺为红茶，为了让茶的味道和口感达到可以售卖的标准，要在茶叶萎凋、揉捻、发酵、干