

湖南安化：独具匠心做好茶

刘刚贵 李小芳 周 倩

“茶山上，好风光，采茶人儿满山岗……”清明时节，在中国黑茶之乡——湖南安化境内，到处弥漫着一股茶香，活跃着采茶人身影。“采摘清明茶，一定要‘一叶一蕊’。在茶垄间，背着竹篓的采茶师信手一捻，一抹嫩绿便跃然手上。

“黑茶产量连续10年全国第一，今年目标实现茶叶加工量7.2万吨，综合产值150亿元。”日前，安化县茶业协会发布消息，2016年，安化县聚力推动茶企、茶业创新发展和转型升级，提升生产标准，严格落实清洁化、标准化要求。全县茶园面积增加到31万亩，全年完成茶叶加工6.5万吨，茶产业综合产值达125亿元，税收突破2亿元。

质量之魂，存于匠心。培育精益求精的“工匠精神”，厚植工匠文化，恪尽职业操守，崇尚精益求精，有助于打造更多享誉世界的“中国品牌”，推动中国经济发展进入“质量时代”。

“工匠精神”是保障产品质量、推进技术与产业发展的根本。对传承千年的黑茶技艺而言，每一个环节都被注入了一代代制茶“匠人”追求卓越的“工匠精神”。在产业与技术飞速迭代的今天，如何更好地弘扬与传承“工匠精神”？地处黑茶之乡的黑茶产业领军企业湖南华莱生物科技有限公司，以其8年的创业经历，书写着黑茶产业从业者践行“工匠精神”的故事。



注重质量之本，用心传承



“千两茶的制作，基本全部都由人工完成，每一个环节都要细致，不然就做出不出优质的千两茶。”在安化，传承数百年的“千两茶”制作技艺一直坚持采用人工手法。今年43岁的蒋元初便是华莱“千两茶”制作的“老师傅”。在他手里，“千两茶”制作工艺从最开始的谋生手段，变成传承一生的技艺。

“千两茶制作流程主要是回篓、贴粽叶、试称、蒸箱、灌篓、缩口、踩制、锤敲、冷却、捆篓、晾晒、回篓一定要匀称，贴粽叶一定要贴平整，试称就一定要标准，锤敲一定要保证千两茶外观的直、匀、圆……”在华莱千两茶制作车间，蒋元初正向学徒传授要领：“千两茶工艺是国家级非物质文化遗产，在产品的生产制作上一直都是精益求精。始终按着要求来、按着传下来的手艺来，就是一笔宝贵的财富。”

在平常生产中，从种植、生产到包装以及产品销售，华莱的管理者们对每一个环节都有着极高的标准和要求。创业以来，湖南华莱即推行绿色环保、有机高效、生态自然的种植模式，从根源上杜绝化肥、抵制农药，从根本上保证安化黑茶的高贵品质。在华莱的生产车间里，处处都是生产的规范、要求。华莱不断引进顶端的高科技生产工艺

和数字化智能管理模式，利用精密、优良的专业设备，在无菌的环境中，生产优质的安化黑茶。

“抓质量、创品牌是华莱最主要、最重要的工作，我们的黑茶从种植到采摘，再到深加工、产品输出，每项工作都纳入规范化、制度化、精细化管理，形成了有效的网络覆盖全过程。华莱在狠抓产品质量和实施品牌战略的道路上，一定要把创民族品牌、加强质量管理和提高产品质量结合起来，在满足市场需求的同时，为广大消费者提供真正优质的黑茶产品。”华莱董事长陈社强在创业之初，便把对制茶技艺的尊重放在了公司经营的首位。

湖南华莱投资近15亿元，在安化县冷市镇、江南镇分别建成华莱冷市黑茶产业园、华莱万隆黑茶产业园、GMP黑茶深加工生产车间、湖南华莱茶叶茶厂、万亩有机黑茶种植基地、中国安化黑茶种苗繁育中心等多个高标准、高规格的黑茶种植生产基地，以此打造集种苗繁育、种植、科研、加工、销售于一体的完备产业体系。截至目前，华莱已实现了年加工生产黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、千两茶、天尖茶等5万吨的生产能力，既保证了安化黑茶纯粹的品质，满足了市场需求，同时又为安化黑茶产业的稳步发展打下了坚实的基础。

注重创新之力，用心创造

“我们有责任、有义务将安化黑茶推广至全世界，将黑茶文化传播并发扬光大。我们不仅要保留优秀的传统制作技艺，保护好珍贵的国家非物质文化遗产，更要以先进的理念、创新的精神、科技的力量，进一步将黑茶产业做大做强！”在传承技艺的同时，华莱同样将创新的理念融入到产业的经营中。

“传统技术上的黑茶确实确实有很多地方值得我们去继承和发扬，但是一定要记得去挖掘产品的价值。”今年67岁的谢晓见是华莱技术顾问，挖掘和研究黑茶的价值已成为他的乐趣。

“未来，黑茶技术发展的趋势应该是，让黑茶中发酵产生的金花和沫茶成为一体，让每一粒茶上都有几颗金花，这样才符合市场需求。”他说。

谢晓见表示，现代人的理念是快捷方便，但传统千两茶在这一点上却无法满足需求，而通过与现代工艺结合生产的散装天尖茶更适合市场。“现在，除了生产传统黑茶的饼和沱，公司将制作过程中产生的沫制作成了袋泡茶。这充分利用了资源，也适合当前社会快速发展的节奏。我们尽量做到市场需要什么产品，我们就能生产什么产品。”他说。

为了保持高频率的技术创新和产品创新，华莱先后投入巨额资金引进先进技术和设备，与湖南农业大学等行业顶尖科研机构建立了合作关系，自发投建高标准、高规格的GMP黑茶生产车间，以此改进黑茶生产工艺，提高黑茶产品的科技含量和附加值。其中，“华莱健”速溶黑茶因其突出的品质和创新的工艺，被专业人士称赞为“行

业的改革之作”，一举开启了中国黑茶迈向保健、安全的消费时代新篇章。

现阶段，华莱已有60余款产



品广泛流通。在产品测试中心，另有黑茶牙膏、黑茶沐浴露等多款黑茶深加工产品正在测试生产。湖南华莱充分发挥“国家教育部茶学重点实验室技术示范基地”和“湖南农业大学茶学博士工作站”的功能价值，全力为安化黑茶迈向国际舞台做出积极贡献。

注重企业之根，用心行动

“做产品，要有一颗赤诚的匠心，要精雕细琢、打造优势品牌；做管理，要有一颗虔诚的匠心，勤于思、敏于行，不放过每一个细节；做企业，要有一颗热忱的匠心，始终坚守情怀之温度，用心、用诚。”快速发展的华莱，成为中国黑茶“工匠精神”的践行者、传承者、发扬者。

拾匠心、塑匠魂，华莱的匠人及管理者们不仅仅追求职业技能的完美和极致。企业成长的8年间，华莱用沉甸甸的数据诠释着黑茶巨匠们的爱国之心、爱岗之心。

自2009年运营安化黑茶至今，华莱已先后累计捐资社会公益事业逾亿元，累计上缴国家利税超过6亿元，安置长期就业人数3500

人，涉及土地流转的农民、茶农及茶业生产相关人员9.67万人，为推动安化黑茶产业快速发展及落实国家“精准扶贫”工作作出了突出贡献。

华莱的管理者表示，将始终肩负“发展黑茶产业，铸造民族品牌”的企业使命，紧密围绕“坚持为广大消费者和黑茶爱好者提供优质产品的理念不会改变，坚持为广大经销商提供良好发展平台的理念不会改变，坚持在安化投资黑茶产业和永续经营黑茶的理念不会改变”的3个“不改变方针”，精于工、匠于心、品于行，真正将安化黑茶打造成国际品牌，将安化黑茶产业的影响扩展至世界的每一个角落。

