
满山茶香沁江南

——记汪月霞和她的“水木年华”

刘俊逸 姜瑾华

从跳出“农门”入商海经营服装，到回归茶园扛重担操持家业，她实现了“农二代”的华丽转身；从建合作社谋发展服务乡邻，到引新技术做抹茶全省首家，她书写着“新农人”的时代奋斗。汪月霞，镇江市水木年华现代农业科技有限公司负责人、丹徒区茗缘茶叶专业合作社社长，江苏省乡土人才“三带”新秀、镇江市首届“十佳”新型职业农民。茶树丛中她清瘦的身影和淡雅的妆容仿佛是位前来游玩的都市丽人，而娴熟的作业手法和品茗论道的头头是道又体现着她的辛勤耕耘和专业水准。身为当地知名种茶大户和高级评茶员的她冲开一杯香茶，笑意盈盈又信心满满地说：“我国制茶行业正在多元化道路上蓬勃发展，而我，一直在路上！”

从“品茶人”到“种茶人”

汪月霞出生于1976年，她的父亲是镇江市第一批种茶人。十里长山脚下，她嚼着茶叶、品着茶香长大。虽是“农二代”，性格外向又爱漂亮的她起初却从未想过在农村发展事业。高中毕业后，她做过前台、会计，后来又在江浙一带倒腾服装。她敢闯敢拼，有眼光，善交际，生意红红火火。2000年左右，年事渐高的父亲深感干活越来越吃力，担心欣欣向荣的茶园经营后继无人，开始劝说汪月霞回乡接班，她一再拒绝。其实，她的内心却波澜起伏，“小时候，茶中飘散出来的兰花香，是我最爱的味道；长大了，我也不爱喝其他的饮料，口渴的时候总想端起那一杯自家产的绿茶。”割舍不下这份潜移默化中沁入心脾的情怀，也不忍看到父亲焦急的神情，终于在2002年，她毅然将服装生意转手后回家，从零开始，一点点向父亲学习种茶、制茶工艺，并开始帮助父亲管理茶园。管着管着，情怀变成了一份沉甸甸的责任。父亲逐渐退居二线负责制茶，茶园的整体生产管理由汪月霞一肩挑起。

当时，由于父亲的诚信经营，茶园销路尚可，口碑也不错，但茶树种植模式还很原始，种植数量和品种有限，没有形成规模效益。“丹徒茶农原来种的都是茶叶老品种，从安徽的茶场捡来果子、育成茶树。知名度一般，也卖不出好价钱。”见过世面的汪月霞敏锐地感到些许隐忧：“就像服装行业不断有新面料、新设计、新款式一样，传统的茶叶行业也要引进新技术、新品种、新模式。大家都爱喝新茶，茶园也要推陈出新，才能可持续、高质量发展！”经过潜心学习和四处调研，她与父亲商议后决定发展鸡粪养茶、茶鸡共养模式，同时加快扩大种植规模。迎风雪战严寒，抗烈日湿衣衫，虽然感叹着“比卖衣服难多了”，但“女汉子”咬牙坚持了下来。3个养鸡大棚陆续建成，最高时候养了3万多只鸡，茶园经济效益大大提高。生态绿色种养殖模式首战告捷，全家人都很高兴，汪月霞也满心欢喜。满山茶香四溢，令人心旷神怡，都道“品茶勿忘种茶人”，她第一次体会到“谁知杯中茶，片片皆辛苦”的艰辛与骄傲。

从“当家人”到“领头人”

谁曾想，天有不测风云。就在乡邻们纷纷夸赞汪家闺女年轻有为之际，2008年，一场突如其来的暴风雪给她的茶园带来“灭顶之灾”，不仅压塌了养鸡大棚，还掀翻了用来给鸡取暖的炉子，引发了大火。当时在茶园里守夜的2名工人第一时间向附近的村民求助，100多个村民深夜赶到山上冒着大雪将火扑灭。上万只鸡或压死或烧死，经济损失惨重，种养殖模式完全中断。一筹莫展的她欲哭无泪，全家人陷入了前所未有的困境。就在这时，多年追随着父亲在茶园打工的几位村民主动表示延后领取工资，随后，附近4个村的300多名乡亲纷纷伸出了援手，送来了温暖。大伙儿前来帮忙修葺大棚，并且排队踊跃捐款，鼓励汪

月霞振作起来。令她永远不能忘怀的是，一位老奶奶颤颤巍巍地掏出布口袋，将五百块钱塞在她手中。热泪盈眶的她将每一笔捐款都仔细记录了下来。众人拾柴火焰高。在大家的帮助下，汪月霞挺过了资金链断裂的难关，逐步恢复了生产。随着经验的积累，茶园的效益越来越好了。

“滴水之恩当涌泉相报。”2009年，受市场波动等因素影响，当地零星分散的茶园几乎都赔了本。2010年，汪月霞决定成立镇江市丹徒区茗缘茶叶专业合作社，带领乡亲们共同致富。一呼百应，112户农户积极加入合作社。汪月霞彻底告别父亲的茶叶“统货甩卖”批发思路，创建“水月雨”茶叶品牌，走上品牌营销之路。合作社免费向农户们提供茶苗和技术支持，开始“生产六统一，抱团闯市场”，并逐步建立和完善了二次返利机制，在年终结算后，从利润中拿出45%，给合作社成员按照出资比例和产品收购数额返利。2013年，汪月霞新承包330亩荒山，引进白芽奇兰、黄金芽等名贵茶树品种，生产高端定制茶，市场走俏。2016年，在原有合作社的基础上成立镇江市水木年华现代农业科技有限公司，建设地方特色的茶田风光景观、文化长廊，配套建设休闲采摘、科普观赏等休闲农业设施。她的“水月雨”牌茶叶陆续摘得中国国际茶叶博览会特等奖、第九届国际鼎承茶王赛特别金奖、江苏省第十三届“陆羽杯”名特茶一等奖。在她的带动下，越来越多的农户由传统农业转入高效农业，村民人均年收入由2000元提升到11000元，共同迈上了致富路。



从“传承人”到“创作人”

江苏是茶叶种植主要省份之一，但江苏茶企大部分只做一季春茶，夏秋茶做出来“连本都不够”。茶厂往往春季开工，另外三季只能倒贴成本打理茶园，茶农这些时候也只能外出打工。在考取高级评茶员资格后，汪月霞就一心想解决这个行业难题。2015年，一次偶然的机会，她在一位旅日华侨那接触到日本抹茶，一尝之下，感到十分不错。回去之后，一个念头便在她脑海中挥之不去：有没有可能用夏秋茶制作抹茶？“一开始，我用球形模制作抹茶，由于温度过高，茶叶中氨基酸、茶多酚等营养成分流失较多，制作出的抹茶口感还行，但营养价值打了折扣，这和我初衷完全不一样。”汪月霞说，虽然勉强制成，但她还是想打造出一款既有好口感，又能保留茶叶本身绝大多数营养成分的优质抹茶。

有目标就有动力。随着对制作技艺的不断摸索，球形模的生产方式被石磨工艺取代。“这种类似石磨的工艺，制作时温度只有 40℃，能够很好地保留茶叶营养成分。”为了解决夏秋茶叶的苦涩味，她与南昌大学付桂明教授进行深度合作，采用现代生物酶解等技术，经过反复尝试，终于打造出了一种全新的夏秋抹茶产品。“现在，产品只在老客户中小范围尝试，通过不断的反馈，为后期的口感、包装的定型做进一步的试验。”由于抹茶已属于食品级范畴，为了生产更高标准的抹茶，汪月霞多次外出学习考察后，决定打造无菌生产车间。“一开始我准备整套引进日本设备，但设备加上无菌车间建设费用，至少需要 3000 万元。”如此大的投入让她有些踌躇。她费力找到多家茶叶机械生产企业，通过不断试制作，终于找到了替代设备，把成本压缩了近一半。“抹茶用途十分广泛，可以制成醒酒丸、提神片，可以制成冰红茶、冰绿茶，还可作为食品添加剂，制成抹茶薯片、抹茶酸奶等。”如今，她的抹茶产品主要作为原料提供给相关食品生产加工企业，供不应求。为了更好地开发应用抹茶，她已经在研究如何进行小袋化包装，打算把自己最爱的“抹茶+酸奶”营养搭配推广到大众消费市场上。

后记

从 2002 到 2020, 18 年弹指一挥间。经过不懈的奋斗，汪月霞由一名只会喝茶却不懂茶的女孩，蜕变为拥有 8 项授权专利的女企业家。当年的三间老茶房发展为如今集生产、加工、销售、体验于一体的 8000 多平米综合性茶叶基地、镇江市农业产业化龙头企业。“当年支撑我坚持下来的是茶园的情怀和父亲的期待，如今推动我继续下去的是智造的匠心和农业的未来！”漫步茶田的她筹划着七彩茶园观光园的休闲茶旅项目，誓要把梦想一个个变成现实。

多年“水木年华”的青春挥洒，汪月霞已经成为镇江市“绿领新农人”的杰出代表，带动着农村经济生产组织方式、产销对接手段不断变革，在农业增效、农民增收方面发挥了积极作用，日渐成为乡村振兴的“领头雁”。问她“作为女性农业企业家，是否付出更多？”她抿嘴浅笑，续上一杯香茶，只淡然而坚毅地说：“清茶胜酒暗沉香，柔而有益。巾帼不让须眉，撸起袖子加油干。希望新型农业经营主体中能看到越来越多的女性身影！乡村振兴中能涌现越来越多的女性力量！”