

# 梅相贞和他的茶叶事业



在大同镇镇源村的村头，矗立着一座恢宏崭新的黛色厂房，那就是建德市峰鼎茶业有限公司的新厂房。虽进入加工淡季，可空气中仍然弥漫着茶香。两年前，那里还是一块荒地，拔地而起的新厂房，印证了公司发展，主人更是创造了近年来建德茶业发展的成功案列。

峰鼎茶业的法人代表梅相贞，今年 50 岁，十一年前曾在北京、山东一带从事建筑业，原本想在建筑领域弄出名堂，可 2005 年冬老母亲不慎摔伤的突变把他召回。2006 年春茶季节临近，年迈老父常常凝视着家中一台不久前买来的龙井机发呆，梅相贞看在眼里，愁在心里。经过几天思忖，准备自己动手试试炒茶，也可帮老父亲实现炒茶赚钱的愿望。可是家里只有一台茶机，看看其它农户，都是好几台在运转，而自家只一台恐难炒出好茶，他于是又奔赴新昌买来一台辉干机在家里开炒。那时的梅相贞一无技术，二无销路。学技术到邻近地方，东看看西看看，回来后自己琢磨。炒出的龙井茶，凌晨 2 点必须运到离家十多公里远的集市上去卖。就这样，开始几年每年也赚个五六万元。到了 2007 年，随着加工数量扩大，卖茶又成大问题，梅相贞只好另找出路。于是，炒出的茶运到千岛湖茶叶市场、杭州转塘茶叶市场、松阳茶叶市场等地销售。但都没赚到钱，一是卖价低，二是由于当初的龙井机质量不稳，动不动出故障，赚到的一点钱基本上用到买新茶机里去了。

2011 年冬，经过一位好友的引荐，梅相贞与一家国内著名的高端品牌茶叶公司联系上。12 月，该公司派出团队实地考察证峰鼎茶业的基地与加工场所。商洽定下合作第一步，先供茶青。对方告知，如要与

他们合作，茶青原料必须过“三关”：一是原料要安全，不可有农残、重金属超标；二是要优质，要求原料取自高山茶园，并且是施用有机肥的高山茶园；三是要匀齐，采摘的茶青质量必须是不带蒂头、鳞片、鱼叶，且要长短匀称，不得夹带杂质。梅相贞认为，自有高山茶园 300 多亩，具备高山优质原料的生态优势与春茶早发优势，但先前的粗放采茶必须摒弃。于是，这年的春茶到来之际，精选一批熟练的采茶工，并予高薪激励。凡是采摘不达标，一律辞掉。当 2012 年春季第一批茶青送



达对方加工场，查验后完全符合公司的原料要求。这年春茶，峰鼎茶业给那家公司提供了数批次的茶青，批批合格。到了春茶末期，达到对方公司的高标准的原料质量要求，梅相贞心里也有了做好茶的原料规格的标准。

经过 2012 年的茶青合作，梅相贞夫妇暗暗下决心，既然我能提供好原料，那自己能否做出符合该公司要求的产品呢？观摩了那家公司加工场的高水准的加工过程后，梅相贞认为，该公司高品质不仅取料严把关，还需要手工炒茶高手炒制。这下又为难了：自己虽炒茶多年，但都是用机器炒，从没手工炒过。到哪去寻找手工炒茶高手？他想到西湖区龙坞的一位葛姓朋友，请他来指导从就近村里遴选出来的手工炒茶人员，并从中选拔出 4 人，专门定向炒制杭州那家公司风格的产品。当第一批茶交给该公司时，对方对产品的外形与色泽基本满意，但尚需改进“身骨、香型”，要求“身骨重实不轻飘，清香郁长不高火”。

那年市里举办龙井茶炒制技术培训，请来了国家农科院茶叶研究所的茶叶加工专家邓余良，给全市茶叶企业培训龙井茶加工技术，培训一结束梅相贞夫妇立马将专家请到厂里，请他传授相应改进技术。经过多批次的反复调试，解决了龙井茶身骨和香型的问题。这年春茶，峰鼎茶业一边继续给该那家公司供茶青，一边提供了

400 多公斤的成品茶货源，产品终于打入要求十分严格的那家知名公司，2013 年的成功为后来的吸引该公司前来下订单奠定了基础。

经过两年的磨合，杭州那家公司做出决定，要与梅相贞的峰鼎茶业建立长期合作关系，他们认为，一是峰鼎茶业所处生态环境较好，符合出产绿色茶品的生态要求，二是原料资源丰富，可批量供货；三是对峰鼎茶业产品两年的测试均达标，并且，峰鼎茶业的茶品在那家公司十余个定点生产网点产品质量排名前茅。为此那家公司决定给予峰鼎茶业下达订单，并派出手工炒制大师前来峰鼎茶业监制。这机遇使梅相贞夫妇大喜过望，大订单来了，最大难题解决了。

但梅相贞又发愁了：一愁加工场所，要新建厂房，需报批设施用地，时间跨度长，赶不上要求；二愁高水平的手工炒制熟练工，就近的炒茶小师傅，手工技术水准偏低，很难达到那家公司的质量要求。后来经过与村里商量，临时租用原村里用于养蚕的房子，作为加工用房。同时四处筹资资金，淘汰全部旧机械，换上全新龙井茶加工机组，增添了手工炒茶的电炒锅、风选机。手工炒茶师傅怎办？早先听说童家有一批人在杭州西湖区一带及遂昌等地炒了好多年，不妨到童家去寻访。20 位师傅到公司后，发现与杭州那家公司的产品风格有落差，恰好那家公司派来监制的员工是位大名鼎鼎的龙井茶手工炒制大师，从茶青下锅到做形、飘筛、拼配等的每道工序，出手不凡。经过四年的传授，

梅相贞请来的这批师傅的手工炒茶技艺显著提升，2015 年参加全市手工龙井茶炒制大赛，峰鼎茶业获得一等奖。更重要的是，杭州那家公司十分满意峰鼎茶业提供的产品，从原先限量供货到后来的不限量供货，而且每年还替杭州那公司的其他网点运来的茶青代加工。这又大大增添的梅相贞夫妇的信心，决定要做大产业。

2016 年春，一座占地 4000 多平方米的新厂房拔地而起，厂内配置了手工炒制流水线、龙井茶智能化炒制流水线、产品检验检测室。2016 年底，建德峰鼎茶场正式更名为建德市峰鼎茶业有限公司，与中国农业科学院茶叶研究所签订了《一种新型机制龙井茶的加工方法》发明专利实施许可合同，使全机械化生产龙井茶具有手工龙井茶身骨重实的特点，又具有色泽鲜亮、香气馥郁的品质。2017 年春茶前，梅相贞又增添了色选机、微波提香机等重大装备。春茶前，又有一家大型上市公司慕名而来——看中了峰鼎茶业的产品特色，并签订了 4000 多公斤的产品购销合同。

十一年间，峰鼎茶业从业内无名的茶叶小作坊到初具现代化的恢宏茶厂，从一台茶机到现代化茶叶加工流水线，从加工技术粗浅到技术独到与精湛，从茶叶愁销到畅销，梅相贞夫妇的坚韧、执著、刻苦、超越，终于修成正果，自 2016 年以来，到峰鼎茶业来观摩或学习的人已络绎不绝。（文 / 张友炯 图 / 渺月）

