



茶人宋光华： 爱一业 终一生

茶为国饮。1200多年前，茶圣陆羽所著《茶经》第一次对茶人品德行为进行规范：“为饮最宜精行俭德之人”。“精行俭德”成了茶人的“标签”，茶道有了“品茶品味品人生”的丰富内涵。

宋光华，就是地道的茶人——他出生越地茶业世家，长期扎根基层一线，为茶事业耕耘不息，对茶叶栽培、初制、精制、出口等全产业链、各工种了如指掌，参与、见证了宁波茶叶发展的如歌岁月，被评为“国家一级评茶师”。3月30日，中国茶叶流通协会公布的第五批“国茶工匠·制茶大师”名单中，他名列其中，这是宁波茶人首次入选“中国制茶大师”之列。



宋光华采茶制茶

爱一业终一生

在采访中，宋光华多次提到一个词“洋泾浜”，“现在茶市里‘洋泾浜’的人和事较多，对之我很反感。”宋光华直抒胸臆。

在老宋看来，“洋泾浜”，有“半桶水”“土洋混杂”之意。现在喜欢喝茶的人很多，但懂茶的不多，被误导的消费者也不少。面对一些似是而非甚至恶意炒作的喝茶理论，宋光华总是想方设法去引导、纠正，他开设的茶文化讲堂也着实吸引了甬城不少爱茶人士。

老宋说，当下对于“茶人”的称呼过于轻率，但凡种茶、制茶、卖茶、爱茶人士皆为茶人。而事实上，他认可的“茶人”，是从事茶事业发展、爱茶懂茶并为之奉献的有识之士。

“爱一业，终一生”是宋光华的追求。经过长达40多年茶人生活，宋光华说，他最钟爱茶叶技术工作。每当他来到茶山、加工车间忙碌时，“整个心就会静下来，心无旁骛地掌控制茶的每一道环节，工夫和火候到位了，才能制作好茶”。

一位熟悉宋光华的茶界人士说，遇到茶企有技术方面的难题，痛点请教他，老宋总会毫无保留地予以指导，热心帮助。

当年那个茶山里长大的孩子，如今已两鬓斑白。“我的心愿是继续传承祖先技艺，为茶企茶人服务。”已步入花甲之年的宋光华感慨地说。宁波、浙江有得天独厚的条件，全国“国字号”茶叶机构11个，其中9个在浙江。浙江也是国内最大产茶省份之一，拥有西湖龙井、安吉白茶等中国名茶和众多浙江名茶。他真心希望能与广大茶人一起，发扬光大茶事业，进一步打响甬茶、浙茶品牌。

针对喝茶，宋光华给读者的建议是：一年当中，春、夏、秋三季，建议喝绿茶、老白茶、黄茶为宜，冬季可适当喝些红茶或其他类茶。

记者 周晖/文 被采访者供图

宁波茶业的如歌岁月

“宁波有优质的茶叶基地，一方水土养一方人。但要制好茶，需要天时、地利、人和，缺一不可。”宋光华说。

上世纪70年代，宁波的传统茶叶制作由人工逐步向机械化、自动化等转型。宋光华全程参与1975—1977年农业部中国茶叶研究所的重点科技星火项目“平炒青（珠茶）初制连续化、自动化、流水线的安装和试制工作”，历任茶场副场长兼初精制茶厂厂长。

1987年，为适应宁波外向型经济的需要，宁波市从11个县（市）区中选拔从事出口茶叶技术人才，宋光华从众多候选人中脱颖而出，担任宁波出口茶叶拼配厂厂长，任职期间累计出口珠茶5500吨，合格率在90%以上。新世纪后，茶叶企业改制后，宋光华先后在宁波的二号桥、金钟、鼓楼等组建四家茶叶流通市场，并致力于宁波名优特茶的推进，指导30多家茶企先后取得国家级评比金银奖数十项。

长期担任宁波市茶叶流通协会副会长兼秘书长的宋光华说，经过30多年的努力，宁波本地茶的品质已经处于国内领先水平。望海茶、瀑布仙茗、奉化曲毫等是中茶杯、中绿杯等全国性赛事金奖台上的常客，再加上宁波的饮茶氛围日益浓厚，消费水平也不错，拥有比较好的天时、地利、人和，正迎来发展的好时机。

2019年至今，宋光华以宁波茶业专家的身份，帮扶黔西南州的茶叶生产加工，助推“黔货出山”。“贵州这两年我去了六趟，一是技术帮扶，二是消费帮扶。”宋光华说，贵州绿茶原料好，但他发现当地工艺简单，细节处理不到位，导致茶的品质不够理想。

他告诉记者，云贵高原紫外线强、湿度大，茶叶呈深绿色。在制茶过程中他现身说法，对杀青、理条、回潮、整形等环节上给予技术帮扶，使贵州晴隆茶厂的茶品有了明显的提升——茶叶色泽鲜活，条索紧结，香气持久，价格也随品质提升而上涨。此外，他还发挥宁波、浙江的行业协会资源，帮助贞丰县茶企带货，让黔茶香飘远方。



出身茶业世家

宋光华，1958年生人，今年63岁。记者面前的宋光华，个头中等，说话中气足，跟他长期练习太极拳有关。

“我祖籍绍兴，长在杭州茶叶试验场，工作在奉化茶场，发展在宁波”，宋光华说起他的人生路，笑言“血液里流淌的全是茶水”——祖辈世代以茶为业，而他为茶一直耕耘至今。

出自茶业世家的宋光华祖籍绍兴平水宋家店。绍兴平水是一个以茶闻名的小镇，平水的“日铸茶”，早在唐代即被誉为“仙茗”。及至南宋，平水日铸岭一带，被钦点为朝廷的“御茶湾”。自清至民国200多年里，平水一直是举足轻重的“绿茶中心”。

新中国建立后，原绍兴茶厂厂长宋茂林、嵊县三界茶厂副厂长宋济泉、新昌茶厂厂长宋孟荣、奉化茶场副场长宋荣林，这四人当时被誉为浙江茶界“四宋”，“四宋”均出自平水王化。宋光华的父亲宋荣林便是浙江茶界的“四宋”之一。母亲张银花，曾在二十世纪五十年代是国营绍兴茶厂“七朵金花”制茶能手之一，后随丈夫宋荣林援建国营奉化茶场，为茶场培养了一大批制茶操作能手，并总结出了炒制平水珠茶“十大手法”。

“制茶如今看起来是蛮风光的事，但当年是一种很苦力的生计”，宋光华回忆说，少年时代他是闻着茶香长大的，利用假期学会双手采茶，动作飞快，如鸡啄米一般，一天能采10—20公斤鲜叶。从18岁起，他来到奉化从事茶叶生产加工工作，在一线当工人，接触茶叶生产加工技术工作长达12年，虚心向老师傅学习茶叶“种、采、制”技术。在祖辈的熏陶下，加上自身的勤勉，逐渐练就了一身过硬的功夫。



茶园春色 记者 胡龙召 摄