

宋兵： 让深山茶有“现代范儿”

通讯员 陈力 邱淑



宋兵

“碧波荡漾一抹香，书影摇曳醉未尝。轻啜半盏甘若露，俯首叹赏韶光长。”撕开一袋茶粉倒进杯中，用热水轻轻一冲，无须复杂的泡制，便可得到一杯浓郁的茶汤，汤色澄净无残渣，口感甘醇鲜爽，方便时尚的“现代范儿”改变了传统饮茶的经验方式。而让很多人没想到的是，这杯茶叶的原料和创造饮茶新体验的人，都来自位于大山深处的平利县兴隆镇。

说起这杯茶，不得不提起宋兵。1978年出生于平利县兴隆镇的宋兵，1996年考入西北农林科技大学食品学院。2000年毕业后，他先后在多家企业工作，掌握了基本的食品工艺流程和成本、质量控制技巧，荣获“陕西省劳动模范”等荣誉。可尽管在外打拼得很成功，宋兵的心头始终萦绕着对故土的眷恋，无数次午夜梦回，他的脑海中，总会浮现出家乡的一草一木、青青的茶山、潺潺的流水，让他的故园情怀与日俱增、愈发浓烈。

因为心头对家乡的挂牵，2014年，宋兵毅然决然地从企业辞职，带着自己多年积累的经验回到家乡，回到家乡创业。基于自己的食品专业背景，宋兵经过大量的调查研究，发现家乡的夏秋两季茶叶利用率不高，心头不免觉得可惜。“这是巨大的浪费！这么好的茶叶，这么优质的资源，得想个办法变废为宝。”另辟蹊径的宋兵，针对夏秋两季茶多酚含量高的特点，同时基于茶叶深加工对原材料外形要求低，以及茶粉、茶多酚等广泛应用于食品工业添加剂、饮料、保健品、化妆品等消费领域的现实条件，看到了夏秋茶的广阔前景，率先进军夏秋茶深加工领域。

眨眼间，时间来到了2016年，在宋兵的努力下，安康市圣泰生物科技有限公司注册成立，宋兵积极联合西北大学等高校，开始实施富硒速溶茶产业项目。通过攻关茶粉制备、茶粉风味保持、有机态硒分离等技术，他逐步解决了安康富硒茶利用率低、附加值低、产业规模小、品牌影响力不强等问题。

据宋兵介绍，茯茶是一种中国传统的茶叶，常被当作药用，与普通茶叶不同的是，茯茶具有天然的富硒特质，对人体健康非常有益。富硒茯茶粉的制作过程十分特殊，不仅具有传统茯茶的香味和口感，茯茶的天然富硒性质也被完整地保留下来。除了饮用，富硒茯茶粉还可以用于烘焙、烹饪等多种途径。例如在蛋糕、饼干、面包等烘焙食品的制作中，添加一点富硒茯茶粉，便能为

食物本身增添风味，其营养价值也会更高。同时，富硒茯茶粉还可以用来制作各种饮品，例如茯茶拿铁、茯茶红枣汤等。

从创业维艰，在发展的过程中，宋兵难免会有分身乏术之时，就在此时，他遇到了吴宗军，两个人“一拍即合”。穷人孩子早当家，为了改变家境，1988年出生于兴隆镇的吴宗军，先后外出在河北、贵州、广东等地打拼，干过销售，进过外企，做过快餐。得知宋兵的公司需要大量原料时，吴宗军毅然决定返乡创业与宋兵展开合作，成立平利县圣泰农业工贸有限公司。在两人的努力下，公司建立了初加工生产线，现拥有基地1800亩，带动兴隆镇发展茶园6000余亩，每年收购县内广佛、西河、大贵等镇的夏秋茶鲜叶近300吨。

经过多年发展，如今，安康市圣泰生物科技有限责任公司已成长为国家“高新技术企业”，省市级重点“农业产业化龙头企业”，安康市科技型“小巨人”企业，拥有“圣泰”富硒名优茶、“茜小施”系列富硒速溶茶粉、高纯度茶多酚及儿茶素系列产品，主打“微生态富硒冷萃技术”的营养健康组合茶饮。就在公司的各项业务都步入正轨、企业发展蒸蒸日上之时，又一个好消息传来，为企业进一步壮大奠定了坚实的基础。2019年5月，圣泰公司拿到出口牌照，产品销售渠道再次拓宽，开发出的多个产品先后销往东南亚、中东和中亚的10余个国家和地区。由于打通了外贸渠道，漂洋过海的富硒茶饮产品很快便赢得了海外友人的青睐与喜爱。2022年4月，圣泰公司获得迪拜世博会“中国茶叶出口企业”金奖。宋兵个人也先后荣获安康市返乡创业优秀企业家、安康市民营经济运行先进工作者等荣誉称号，主持省、市级重点产业开发与科技项目5项，获得陕西省科学技术二等奖1项，授权国家实用新型发明专利11项。一项项殊荣印证着宋兵当年的选择，让他在创业兴业的路上更添奔头与信心。

2023年年初，第一届陕西省秦创原博士后创新创业大赛对获奖项目举行了颁奖仪式，由圣泰生物科技有限公司和西北大学联合申报的项目“有伙同享”——创新性茯茶深加工产业链项目在大赛中荣获优胜奖。项目由西北大学食品学院院长岳田利教授和宋兵合作，长期立足于陕西夏秋茶资源转化利用率不足和茶叶产品消费端创新性较弱的产业瓶颈问题，采用精深加工、综合加工和循环加工的科技赋能形式，从供给侧延长茶叶产业链，提升茶叶产业资源的附加值。同时在消费端充分探索和挖掘消费者对于新式茶饮的消费诉求，从健康、口味和便捷消费形式等方面，丰富茯茶产品矩阵在消费端的竞争力。

让深山茶拥有“现代范儿”，“养在深闺有人识”并阔步走向世界，是宋兵初心不变和不懈奋斗的见证。望着自己一手打造出的满山青翠，宋兵的眼底尽是期许，一杯好茶，饱含着他对于家乡的无限眷恋，对桑梓的深情厚谊，让家乡山水和父老乡亲因茶而富、笑颜尽展。

蔡忠军亦是赞不绝口。

自驻村以来，龙显浩坚持每天留出时间走田间、进猪棚、看羊圈、入农户，只要是村民的事，需要“搭把手”的，龙显浩都有求必应。村民朱德志为了让一家人过好日子，几年前在家中办起了一个小规模养猪场，女儿一直在外务工，后来一向强壮的女婿因为身体原因无法从事高强度工作，养猪场的担子全部落到了朱德志的身上，看着几十头猪，他开始犯愁，但想着要尽自己所能帮儿女渡过难关，他便坚持每天一边管理养猪场，一边地做农活补贴家用。为切实开展帮扶，龙显浩积极衔接，争取适用政策。同时，自己摇身一变成了“销售员”，通过发朋友圈、微信群转发、上门推介等多种方式，向自己的亲朋好友、单位同事广泛推荐朱德志家的猪肉，帮助解决销售难题，赢得了村民的认可。“龙书记，我真不知道该怎么感谢你。”拉着龙显浩的手，朱德志的眼中泛着晶莹的泪光。

好产业、好日子、好服务……百好千好，归于一好，那就是父老乡亲们的称赞叫“好”。“别看龙书记年纪小，为我们办的实事可不少，大事小事我们都愿意听他的。”百好河村百姓们你一句我一句的感谢，正是对这样一位脚踏泥土与群众亲密相处，沉下心来真抓实干的年轻干部最真诚的认可。在龙显浩眼中，作为驻村第一书记，要时刻把群众最关心、最直接、最现实的问题挂在心上，敞开心扉、以诚相见、推心置腹，和群众打成一片、情同一家。群众的喜事，共同欢庆，群众的难事，感同身受。虽然工作过程可能是辛酸的、曲折的，但群众的点赞叫好，就是对自己最大的肯定与褒奖。

如今，龙显浩早已将自己当作半个百好河村人看待，难得的假日时光，他返回城里，心中也总是牵挂着村里的父老乡亲。“前两天听李叔说降压药快吃完了，我得找医院买了带上去。”“孙大妈前两天给的资料要盖章子，抽空赶紧办了去，别让老人家等急了。”思绪放空的短暂时刻，脑子里有关村民的事总是不自觉地冒出来，提醒着龙显浩，群众对他怀着一份赤诚的信任与期许。岁末隆冬，气温骤降，周一一大早，天刚蒙蒙亮，龙显浩就迎着纷扬的雪絮，踏上了回村之路。得知他要入户的村民也早早地烧好热茶，等候他们的龙书记为自己答疑解惑，撑起新一年的好日子。



龙显浩

龙显浩： 帮扶有真招 「百好」归「一好」

通讯员 王婵

梁敏： 糯粽蒸出甜日子

通讯员 熊彬彬 李梦瑶



梁敏



豆沙粽子



我在老城有家店



煎糍粑

雪白绵软的糯米被包裹在清新、植物香气浓郁的粽叶里，不仅是一种备受老百姓喜爱的小吃，更是中国人对健康平安的美好希冀和向往。

在汉滨区老城五星社区鼓楼西街，有一家从1986年就做起的小店，从最开始挑着扁担沿街售卖到后来开店，凭借着甘甜回香的味道、公道价格、热情的服务，在老城居民中间口碑相传，老字号“马家粽子”也成为老城美食体系中的重要一员。

走进店铺，便能看见热情精干的老板娘梁敏忙里忙外。“别看一个小小的粽子，做起来工序可不少。”老板娘笑呵呵地介绍着。精选当地的竹笋叶、清水浸泡后上火煮软、沥干后手工逐一将笋叶铺平备用，再将红豆煮熟搓成丸状冷冻，糯米也要提前浸泡四个小时以上……待到这些流程全部准备完成后，才能用竹叶将其包成三角锥体，再用笋皮裁成长条捆绑结实，上锅蒸煮。

自从开了粽子店，梁敏已经习惯了每天早上五点半就起床干活，几乎全年无休。在接手做粽子这8年时间里，虽然辛苦，但一分耕耘一分收获，回报也是实实在在的，对梁敏来说，做粽子不仅是为了谋生，更是一份事业的继承，更是对父母手艺的认可和传承。“做小生意不容易，都是赚的毛毛钱，但是再辛苦的事情也要有人去做，听到顾客的好评，看到他们吃得开心，好像就没有那么累，感觉再辛苦也值得，慢慢坚持下来也就习惯了。”

每到端午佳节，鼓楼西街的粽子供不应求，很多慕名而来的外地游客都到这里尝鲜。“今年咱们老城街道办的端午集市主场就在鼓楼西街，主角就是粽子，好多外地游客来，我都给咱本地人说先紧着远道而来的客人先购买，在我们心里，先让人认可安康，再是安康美食。”梁敏热情地说道。

本地人常吃的粽子主要以豆沙、燕麦仁、纯糯米为主，人气单品豆沙粽子工艺最为复杂，挑选红豆煮熟、手动去皮、按压脱水、搓成丸状、冷冻定型，最后才能包进粽子里上锅，以保证雪白的糯米不被红染料染红。为了适应时代的更新和食客的需求，“马家粽子”又推出了夹沙糕、绿豆糕等新品，不仅让美味再次升级，也赢得了食客的青睐。“手工粽子上粽子糖稀，甜香软糯，令人回味无穷。糯米、豆沙、芝麻的完美碰撞，成就了手工粽子的醇香爽口。”游客张女士吃完粽子，不免竖起大拇指真心地夸赞。而除了粽子外，在铁锅里，烤的外脆里糯的糍粑也是让许多人心心念念的美味。

寒冬来临，在老城，坐在停在时光轴上的老房子门口，吃上一口甜糯的粽子，人暖除了食物的清甜，熙攘的岁月也值得怀念，诚如粽子店门口经年不散的水蒸气，当白雾泛起，人们就知道，新鲜热腾的粽子就要出锅了。