

邱建红带动 9600 户茶农致富,人均年收入超过 1.6 万元 坚守“富民茶道”34 年

技术攻关让他有了把握

邱建红第一次接触到茶还是在他童年时期,因为父亲邱光学从外地带来的茶缓解了母亲风湿性心脏病疼痛。那时利川的茶还很稀有,父亲带回的一点茶,全部用来缓解母亲的病痛。从那时候起,邱建红心里就立下了一个愿望,希望利川可以有自己的茶园,有自己的茶产品,山村百姓可以兴茶致富。

1997 年,邱建红联合志同道合者创办了飞强茶业有限公司(现已更名为利川市星斗山红茶有限公司),从事精加工外销茶叶。20 多年过去,尽管风风雨雨,一路兜兜转转;但是他从未放弃,不断提升自己的制茶技艺。

2008 年金融危机席卷全球,利川茶经济也受到不小冲击,胆大敢闯的邱建红深知变则兴、不变则衰的道理,他说服公司股东,开始转向高端茶品研发之路。2009 年,他们从 10 多个品种中选定本地优良茶种“冷后浑”进行技术攻关,访名师下田野查文献亲实验。经过 1000 多个日夜的探索,他们终于对“冷后浑”的生物学特性及其栽培环境有了全面掌握,千百次的鲜叶加工实验也让他们对这一小片叶子有了最地道的把握。

获评全国五一劳动奖章

每年的春茶采摘期,是邱建红最忙碌的日子,大部分时间他都扎根在车间和基地,红茶的芽茶上有很多细毫,在车间他身上总是沾满了白毫,一直看到汤色金黄明亮、香气浓郁扑鼻,滋味醇厚的“冷后浑”产品定型后,他才会松口气。

因为长期制茶,邱建红的手臂要比普通人的粗壮,“别小看一片茶叶,要用上腕力、臂力、腰力、眼力、嗅觉,还要忍受高温带来的炙烤,一干就是十几个小时,常常胳膊肿痛。”邱建红笑着说,尽管

6 月的湖北利川,空气中透着夏日的热意。在利川星斗山旗舰店,坚守茶“道”34 年的邱建红,在一张长条形茶桌前,为访客介绍“利川红”。

说起“利川红”,邱建红不无感慨地说:“从 2012 年‘冷后浑’的成功研发,到 2018 年的国事用茶,‘利川红’的成名之路看似只走了 6 年,但我却坚守了 34 年”。



网络图片

研发、制茶之路很辛苦,但他乐此不疲。

正是 34 年如一日的持续精进,才使“冷后浑”有了走出深闺的机会,成为国事用茶和第七届军人运动会的指定用茶。

2019 年,55 岁的邱建红获评全国

五一劳动奖章,巧合的是,他父亲邱光学同样也是 55 岁时获评全国五一劳动奖章。邱建红感慨地说:“有人说是‘利川红’成就了我,也有人说是我成就了‘利川红’。其实我认为,是父亲成就了我对茶事业的热爱。任何一件事,你只

有用十分的热情去对待,它必定会给你十二分的回报。”他从北京领奖回到利川后,带着获奖证书来到父亲墓前,将喜讯与父亲分享。

带动群众致富增收

1964 年出生的邱建红,已经快到耳顺之年,他直言:“我还要做两件事,一件是带徒弟,另一件是打造利川的茶旅融合基地。”

说起自己几个徒弟,邱建红的话匣子就被打开了,“我的这些徒弟都能够独当一面了,都是个顶个的制茶师!”有人获得“利川红”制茶大赛第一名,有人获得茶王大赛金奖,还有的被评为 2023 年恩施州最美产业工人候选人、利川市五一劳动奖章。

为延伸茶产业链,拓宽以茶叶为中心的产业发展,2019 年初,邱建红主导在文斗镇堰塘村拓展了 2200 亩利川红高山茶叶种植基地,他深入到田间地头,将茶叶种植生产这本致富经带给新茶农,从整地、栽植、薅草到采摘、鲜叶回收,他手把手地教,几乎所有的茶园中都留下了他忙碌的身影。

目前茶园移栽绿化树近万株,已建成一条长 6.5 千米的茶区观光公路,茶区农户的特色农居改造已经完成大半。在星斗山下,曾经偏僻落后的毛坝镇兰田村、文斗镇堰塘村,在邱建红的带领下如今摇身一变成了品质高、可观赏的茶产业示范园区。目前,茶产业新秀文斗镇,郁江一线串珠连接沿岸 13 个村,种植茶叶 2.5 万亩,茶叶已成为群众致富增收的“绿色银行”。

据介绍,邱建红已累计带动 9600 户茶农发家致富,覆盖 5000 余户脱贫户,茶农年人均收入达到了 1.6 万元以上。筑梦茶叶的邱建红,正朝着梦想实现昂首阔步前行。(邹明强 李庆华 覃蔚)

珍爱你我生命 河塘切勿靠近

珍爱生命
预防溺水

预防溺水事故发生 确保学生暑期安全

市场信息报
MARKET INFORMATION

“讲文明·树新风”公益广告