

年销售额超400万元

她跨界种蓝莓，带着村民一起富

“兰姐，今年蓝莓甜度比去年高咧！”近日，在位于杭州市富阳区新登镇马弓村的杭州东腾生态农业开发有限公司蓝莓基地里，游客李女士带着孩子边采摘边高兴地说，“从市区开车1小时就到，既能亲近自然，又能吃到时令水果，我们已连续5年来这里摘蓝莓了。”

基地负责人夏芝兰正指导工人分拣鲜果，阳光穿过枝叶洒在她沾满泥土的裤脚上，勾勒出现代“新农人”的生动剪影。

返乡创业：从“跨界者”蜕变“土专家”

“2011年看电视，听到‘乡村振兴’四个字时，我心里像被撞了一下。当时我就在想，农村那么多的山地，一定能长出‘金果子’来。”夏芝兰坐在基地管理房里回忆，手中的搪瓷杯飘出淡淡茶香。

说干就干，这位曾承包多所学校食堂的“女强人”，放弃年入数十万元的稳定生意，回到老家新登镇马弓村，流转260亩荒山种蓝莓，在亲友不解的目光中开启了“农业之旅”。“有的亲戚说我疯了，放着好日子不过来喂蚊子。”夏芝兰说。

2013年夏天，持续40天的高温炙烤，夏芝兰的第一批蓝莓苗，由于缺乏水利设施，“全军覆没”，投入的十多万元打了水漂。“那时候山上只剩下光秃秃的苗床，心都痛死了。”

关键时刻，新登镇农技人员带着土壤检测设备找上门，富阳区农业农村局送来滴灌设施建设补贴，让她重拾信心：“还好坚持下来了，要是放弃了，先前的努力真成‘笑话’了。”

夏芝兰掏出随身携带的笔记本，泛黄的纸页上记满蓝莓生长周期、土壤PH值调控等数据。

为了提高蓝莓种植技术，夏芝兰参加省内外培训20多次，硬是把自己从一个连锄头都拿不稳的门外汉，炼成能独立完成品种改良的“土专家”。“农业是‘慢功夫’，得沉下心来学。”夏芝兰说。

2014年，基地蓝莓首次投产，亩产达750公斤，果肉饱满、果粉厚密，上市即售罄。



生态密码：泥土里的“绿色智慧”

“你看这泥土，抓一把能攥出油来。”夏芝兰随手抓起一把黑土展示，指尖上沾着松针碎屑。

为改良土壤的酸性，她拒绝使用硫磺，转而收集周边松树林的落叶，配合生猪养殖产生的有机肥，形成生态循环链。同时，她在蓝莓基地放养了5000羽鸡，让其承担“除草队”角色，

人工拔除的杂草又成为饲料，实现全生态种植。

“花青素含量比普通蓝莓高30%。”说起自家产品，夏芝兰双眼放光。经检测，“蓝芝岚”蓝莓维生素C含量达9.7毫克/100克，远超国家标准。

这份坚持换来市场认可，每到采

摘季，基地日均接待游客200余人次，电商订单覆盖长三角地区，年销售额突破400万元。

“这里的蓝莓有一股淡淡的‘松木香’。”游客王先生边拍照边说，“带孩子来体验采摘，既能科普农业知识，又能吃到‘会呼吸的水果’，比去游乐园更有意义。”

共富答卷：从“单打独斗”到“抱团发展”

“兰姐给我家分了5亩试验田，每年光蓝莓就能卖2万多元。”村民周师傅擦着额头上的汗水，熟练地将鲜果装入印有“蓝芝岚”商标的礼盒。

目前，基地常年雇了20余名村民，人均年增收3万元左右，还带动30余户农户发展种养结合模式。

“一人富不算富。”夏芝兰翻出手机里的“技术帮扶群”，近百名农户每天在群里交流种植心得。她免费提供种苗和技术指导，还帮助农户销售蓝莓，使得蓝莓溢价率提升20%以上。2023年，基地获评“杭州市级农业龙头企业”，成为新登镇“农旅融合”示范

样板。

站在海拔120米的山岗上，夏芝兰望着漫山遍野的蓝莓树感慨地说：“当年别人说我‘异想天开’，现在荒山真的变成了‘花果山’。”微风掠过，蓝莓叶沙沙作响，远处传来游客的欢声笑语，这或许就是乡村振兴最生动的注脚。

展望未来：从“花果山”升级为“生态圈”

谈及未来规划，夏芝兰目光坚定地说：“荒山变‘金山’只是第一步，我们要让土地‘长’出更多可能。”

她说，基地将启动两大升级计划：与省农科院合作，引育蓝莓、甜柿、桑葚等新品种，预计2027年实现多元化采摘；依托山林资源拓展农旅业态，打造“蓝莓科普研学基地”，增设露营营

地、亲子农耕体验区，并推出“采摘+烧烤+星空观测”周末微度假套餐，目标是年接待游客突破5万人次。

“农业要‘接二连三’才有奔头。我们不仅要种好蓝莓，同时也要搞好二产加工和三产服务。”夏芝兰透露，基地还计划筹备建设小型深加工车间，开发蓝莓原浆、桑葚果干等产品，

通过“种植—采摘—加工—体验”全链条运营，带动合作农户年均增收再提升20%。

傍晚时分，山风送来阵阵果香，劳作一天的夏芝兰与工人们聚在一起，讨论着今年的收成和下一步种植计划，一步一脚印，实践着她心中共富的最美图景。 高远 周诗楠 鄢林强

春茶采摘结束后，茶人们忙碌的脚步终于可以放缓些。绍兴柯桥老茶人黄柏松，今年59岁，做了近40年茶，他的人生与茶交织，他的身上既承载着千年茶脉的温度，也肩负着日铸茶制作技艺传承与创新的使命。

一叶传承 氤氲两代茶香

每到三月，在御茶湾茶园里，当青翠欲滴的茶芽刚挤满梢头，距离不远的王化村东塘头自然村，绍兴日铸茶业有限公司的车间里已经开始炒茶、制茶，茶厂里四处弥漫着茶香。

这时也是黄柏松最忙碌的时候，几乎每天都围在制茶设备旁，杀青、揉捻、炒制等繁杂的制茶流程成了他的日常。不同于其他茶企采用自动化工艺，日铸茶厂仍然坚持古法工艺做茶，比如杀青的时候用的是柴火而不是电锅，热气裹着浓郁的茶香在厂区内升腾。做茶几十年来，黄柏松早就积累了许多“铁杆”茶迷。每到春茶上市季，他的电话就时不时地响起，都是老客户来订购新茶的。

黄柏松和茶叶结缘，要追溯到上世纪80年代。当时，黄柏松的父亲黄东富与供销社的工作人员一起摸索着恢复日铸茶生产，创办了王化茶厂。1992年下半年，黄柏松进入茶厂，从父亲那里接过担子传承日铸茶制茶技艺。进厂后，黄柏松积极下车间，观察一线工人制茶的操作要领，并勤加练习，两年下来，他基本掌握了当时出口茶的制作要领。

2000年，王化茶厂关停，但黄柏松还是坚持收茶、做茶，到嵊州、上虞、萧山等地跑业务。到2003年，黄柏松有了创办茶厂的念头，于是在王化村重办茶厂。“当时还是以做出口茶为主，日铸茶作为名优茶量少价高，总体销量不大。”黄柏松说。

一以贯之 深耕“日铸”品牌

2009年，黄柏松成立了绍兴日铸茶业有限公司，公司转型专攻平水日铸茶，是柯桥范围内最早恢复生产日铸茶的企业之一。第二年，黄柏松将父亲创造的“平水日铸茶”商标交给柯桥区茶叶产业协会使用，转为公用商标。“茶厂真正稳定下来是在2011年，这一年‘平水日铸’被确定为名茶区域公共品牌并且加以宣传推介，日铸茶逐渐走进更多人的视野。”黄柏松说。

2013年，黄柏松在小舜江村、王化村等地流转了100多亩茶园，开始进行茶园精细化管理，从源头把控日铸茶的品质。黄柏松对御茶湾的这片茶园尤其上心，这里的古老茶树出产的茶叶香气、味道、汤色等各方面都尤为醇厚，在他眼中，这里不仅是平水日铸茶的起源地，更是文化底蕴所在。

这些年来，黄柏松的努力颇有收获，企业推出的茶叶先后获得上海国际文化旅游节“中国名优茶”金奖、中国义乌国际森林产品博览会优质奖等荣誉，黄柏松本人也被评为绍兴市非物质文化遗产平水日铸茶制作技艺传承人，日铸茶厂被授为非遗文化传承基地。

传承不是一个人的孤勇，而是一群人的奔赴。而今，越来越多的新茶人也加入其中，为平水日铸茶注入新的活力。

一位茶人的「守艺」岁月