

2月4日凌晨4点,25岁的张涛被闹铃吵醒,他看了看身边的妻子和两岁大的女儿都还在熟睡,便蹑手蹑脚地穿好衣服出门上班。来自河南濮阳的张涛是一名在济南打工的面食工。每天,他要在夜色中骑行十多里赶到单位,一辆叮当响的自行车是他的忠实伙伴。

早上5点,张涛还骑行在路上,43岁的店主韩学凤就已经赶到店里。打扫卫生、换好工装、将总店配送的物资搬进门。四年前,她和丈夫两人从国棉四厂下岗,如今她已是一家包子铺的店主,手下有四女一男5位员工。

“早上和上午包包子,下午两点后包饺子。”韩学凤说。换好干净整齐的工装、戴上口罩帽子后,六人开始了一天的忙碌。他们至少要包3000个包子和几十斤水饺。

55岁的刘云丽是擀皮工,每天包子皮和饺子皮大都在她手下完成。她告诉记者,前两天来店里订购水饺的特别多,她的手腕都会累得发酸,每次回家都觉得自己撑不住了,但一觉醒来还是接着干。

聊着天,刘云丽手下的活却一点都不含糊。右手拿着擀面杖,左手则提着面剂子在擀面杖下来回转动,椭圆形的面皮周围薄中间厚,连大小竟也都差不多。

下午2点,店主韩学凤招呼伙计们坐下休息,而她自己没休息几分钟就拿起面盆和起面来。和面只能用凉水,温水热水和面擀出来的饺子皮会发干还萎缩,包起来很费劲。忙活一阵,韩学凤的手就冻得发紫了。和好面,大家围坐在一起包水饺。在45岁的延庆红手底下,一个个面团被均匀地揪下来,再细心地逐一用手压过定型后,再给旁边的工友擀皮。不一会儿的工夫就包了两大盘。

42岁的董光爱埋头包水饺,一个个漂亮的“麦穗水饺”摆到案板上。以前为了哄孩子多吃水饺,她在都家都包这种。“现在孩子都会自己做了,而且做得不比我差。”董光爱很自豪地告诉记者,女儿已经上初二了,学习成绩不错,将来肯定要上大学。

一天要包多少水饺?店主韩学凤算了算,一天得包五六十斤,一斤60个算,也得3500多个,一个三口之家半年也吃不完。

下午5点,当太阳落山,街上的车辆打起了车灯,忙活了一天,工人们终于可以下班了。

包水饺的手上功夫

文/本报见习记者 王兴飞 片/本报记者 王鸿光



▲几秒钟就包好一个水饺。



◀拌水饺馅,配料也很讲究。



◀大家分工合作,干活都很麻利。

治茶以德 兴茶以义



“发展黑茶产业,铸造民族品牌”——短短12个字,却一语道破真谛,这就是湖南华莱生物科技有限公司的企业使命所在。

入驻安化黑茶产业短短三年,他们就实现了企业的全面转型和升级,发展成一家集黑茶种植、研发、生产、销售及

黑茶文化传播于一体的现代化综合型企业,形成了以“华莱健”品牌为核心的产品格局,黑茶产品多达50余款,年生产各类安化黑茶二万吨,并一举成为“益阳市农业产业化龙头企业”,“湖南省著名商标”,“2012年度中国茶叶电子商务十强企业”,“2012年度中国茶叶行业百强企业”。

成功的奥秘,究竟在哪里?

异军突起,凭的是责任

“安化种茶的茶农约30万之众,因为黑茶多年的沉寂,这些茶农的生活还很清苦,很多茶园因经营困难,当时我就问自己,黑茶到底能不能救?如果救好了,是不是能造福乡亲,带动茶农增收、走上致富路,报效家乡父老呢?”这一番思考,是华莱董事长陈社理返乡创业,加强黑茶产业的原因为所在,也正是这样的决策,才有了“发展黑茶产业,铸造民族品牌”企业使命和决心。

2009年,湖南华莱生物科技有限公司进军黑茶产业,将公司总部从湖南首府长沙迁至安化大山深处的冷市镇,将企业发展战略调整到发展安化黑茶产业上来,并创建了自己的品牌——“华莱健”系列安化黑茶。

业精于勤。短短三年的时间,华莱人用自己的努力收获一次次的成功。近万亩有机化观光种植黑茶种植基地,一望无际,让人心生欢喜。华莱冷市黑茶产业园、叶子村黑茶基地、水龙茶场等多个生产种植基地,如一道亮丽的风景,屹立在茶乡安化。截至目前,华莱已形成了以“华莱健”品牌为核心的产品格局,黑茶产品多达50余款,年生产各类安化黑茶两万吨,并于2012年先后获得“益阳市农业产业化龙头企业”、“湖南省著名商标”、“2012年度中国茶叶行业百强企业”。

叶行业百强企业”等荣誉称号。

怎样才能在严峻的竞争中脱颖而出?华莱总裁陈社行微笑着答到,“要做就做最好的黑茶”。

“要做就做最好的黑茶”,这是华莱打造黑茶产业后一直秉承的企业宗旨。华莱总裁陈社行常说,“产品质量是企业的生命”。在华莱的生产车间,我们也看到了这样的标牌。华莱人记住了这句话,并始终以此为核心,将安化黑茶的质量管理抓在企业品牌发展的高度和核心来抓。

为了确保产品质量,华莱人从根源就开始抓起,选择生态的种植环境,规范种植基地建设,实行黑茶种植的有机化。近两年,华莱斥资近亿元,在安化县江南镇选址空气清新、水质纯净、土壤未受污染、具有良好生态环境的地方,建设了万亩高标准生态茶园种植基地。在种植过程中,华莱严把“健康、安全关口”,是减肥肥,抵制农药,采取有机化种植的方法,有效杜绝“农残”问题,从源头上保证产品质量。

把握了源头关,还有更重要的生产制作关。华莱从一开始就采用规范化、标准化的生产制作方法,来确保黑茶产品的质量。从每一片茶叶的采摘,到茶产品的制作成型包装,华莱均做到了严格的清洁化作业,做到了无灰尘、无杂质、无影响黑茶品质的其他菌类。在产品制作上,华莱在有效汲取传统的手工制作精华部分的基础上,引进高端生产设备,利用精良、优良的专业设备,制造优质、健康的茶。这样一来,传统手工制作存在的形态、品质差烦等问题一举得到解决。

近年来,黑茶在茶市中有越来越向高端产品发展的趋势。华莱清醒地看到了这一趋势,并早已瞄准高端市场,加强科研力量,研发生产高端黑茶产品。2010年开始,华莱就与国内最富盛名的黑茶研究专家及团队签订了长期战略合作协议,陆续研发生产多款高科技速溶茶、袋泡茶等产品。其中,速溶茶更是突破传统观念,率先将黑茶研制成可以直接用水冲泡的速溶茶饮料,成为黑茶产业的创新改革之作。

弘扬茶道,靠的是实力

“成为弘扬中国茶道文化和最具创新魅力的全球领军企业”,这是华莱的企业愿景。能有这样的愿景,是因为强大的实力已让未来充满期待。

从2009年开肆万古茶园,到推出“华莱健”黑茶品牌,抢占先机将电子商务与黑茶文化结合,首创电子商务黑茶销售系统,与全国市场的茶商及消费者在销售和服务等日常工作方面进行无缝协作,再到2011年启动“安化黑茶千店万铺”代理加盟商户计划,华莱仅短短三年的时



华莱荣誉证书

间,就将“华莱健”安化黑茶传遍大江南北;在全国成功开设省代理、市代理、黑茶馆、黑茶铺180多家,年销售额上亿元。华莱的确有底气做中国茶道文化的弘扬者。

“华莱将继续加快步伐,建设自有茶园20000亩,投资1.5亿元,建设总面积达30000平米的黑茶生产厂房、黑茶保健品生产厂房、黑茶饮料生产厂房及黑茶存储仓库,并进一步规范管理,强化管理,狠抓产品质量,在维护和推广安化黑茶品牌形象的基础上,为托起安化黑茶产业的美好未来贡献力量。”华莱董事长陈社理真诚地说,期待中充满了坚定。

凭借企业团队的稳步发展、富有韧性的持续性投入以及各种资本运营方式,华莱进一步做大做强已是有了坚实的基础,华莱的发展,值得我们期待!

地址:湖南省安化县冷市镇华莱黑茶产业园
网址: <http://www.chinahualai.com>

邮箱: hunanhualei@126.com

咨询电话: 0737-7321399