



龙涓举溪罗氏18座茶楼的传奇

揭开了举溪罗氏到广东、台湾等地进行茶叶经营贸易的尘封往事

最近几年,安溪县龙涓乡举溪村罗氏迎来了广东、台湾两拨寻根问祖的客人,也由此揭开了一段尘封多年的往事:清朝至上世纪中叶,举溪罗氏到广东、台湾等地开办茶楼,进行茶叶经营贸易,较著名的就有18座。

这些茶楼老板每年都会挑一担银子回举溪老家,并在老家“起大厝”,大厝的名字与其经营的茶楼名字相同,当地曾有闻名内外的一涵漳、二美香、三金吉、四合隆等古厝。为了藏银,当时还建了铁支厝;为了收购茶叶,建有棋盘厝;为了防匪患,则建有土楼。如今,这些古建筑虽基本无存,然其旧址遗迹仍在默默地述说着那段辉煌的传奇。

□融媒体记者 谢伟端 通讯员 陈彤重 文/图

两趟寻亲揭开举溪罗氏赴粤台开茶楼之迷雾

历史上,龙涓举溪罗氏到广东、台湾经营18家茶楼的故事,发生在清朝至上世纪中叶。随着岁月流逝,这些故事渐渐淹没在历史的长河中。不过,前几年,随着广东、台湾两拨客人到举溪寻根问祖,这段传奇才又一次走进人们的视野。

2009年,在广东一机关单位上班的罗先生与妹妹,几经周折后通过安溪茶商来到龙涓举溪认祖。这位罗先生的先人早年就从举溪移居广东,到他这里已是第五代。尽管先祖已离开安溪很久,但在之前填写自己学习和工作经历时,他的籍籍地一栏都写“福建安溪”。“福建安溪”这四个字一直让他魂牵梦绕,后来几经打听,他认识了安溪金谷一位姓罗的茶商。他把先祖的字辈与该茶商族谱的字辈做了对比,发现他并非金谷罗氏的分支。热心的金谷茶商帮他找到和其先祖字辈对得上的安溪罗氏分支——龙涓举溪罗氏。

于是,2009年,罗先生马不停蹄地来到举溪。在这里,他大致确认是举溪罗氏的后人,但为保险起见,他收集了当地的资料,寄给远在越南等海外的其他兄弟姐妹一起确认。据推测,这位罗先生的先祖很可能是从举溪到广东开茶楼的茶商。

另一拨客人罗鼎钧来自台湾。2023年,在泉州市委港澳办、安溪县委台港澳办以及安溪县委台办的热情帮助下,他终于有机会回到念兹在兹的祖籍地安溪寻根。据了解,2014年,罗鼎钧考上清华大学公共管理学院。在清华大学期间,罗鼎钧经常参加两岸交流。每年海峡论坛召开,他都会赶到福建,与两岸青年代表齐聚一堂。如今,罗鼎钧不仅娶了沈阳姑娘当老婆,还在厦门参加工作。工作期间,他多次以“台湾青年”的身份接受新华社、中新网、学习强国等媒体平台的专访。在专访中,他回顾了先祖从举溪赴台的经历。

他的祖先在100多年前的清朝道光年间离开家乡安溪,渡过台湾海峡来到台北的大稻埕,自此在台北开枝散叶,到他是第六代。他永远记得抵台的第一代先祖墓碑上写着的“清溪”二字。“清溪”就是今日的安溪。

罗鼎钧详细向记者回忆起举溪寻根的经历。来安溪前,罗鼎钧的叔叔曾告诉他,他们祖先来自安溪一个叫“举西”的地方,但是他查阅很多资料,却都没有找到“举西”这个地名。后来才了解到“西”和“溪”在闽南语中发音接近,叔公口中的“举西”,原来就是龙涓乡的举溪。来到举溪村,他又对照罗氏族谱,发现他台湾先祖的字辈排序和举溪罗氏的一样,从而确认了他的根就在举溪。罗鼎钧的先祖到了台湾是否经营茶楼,目前已不可考,“但是台北的大稻埕是台湾历史上很著名的茶叶交易市场,先祖住在这里,或从事与茶叶相关的业务。”罗鼎钧说。



土楼现存一块“梅芳楼”石牌坊



土楼牌匾上写着建造时间“清乾隆癸亥年册月”



棋盘厝遗址



涵漳古厝旧址

举溪古厝等遗迹见证罗氏茶商往日辉煌

广东、台湾两拨客人的先祖,因为赴粤、台的时间较早,如何经营茶楼,已不可考。但正是因为这两次寻亲,举溪罗氏到两地开设茶楼的故事,又重新受到关注。今年,曾在安溪县广电局上班,现已退休的罗耀焜试图从零星的史料和遗址中,收集罗氏18座茶楼的传奇故事。

近日,记者在安溪见到罗耀焜。他拿出族谱和一大沓史料,向记者娓娓道来。据介绍,在安溪县龙涓乡举溪村,曾流传着广东18条洋船和每逢春节就有18担白银子厝的故事。“清朝和民国时期,举溪罗氏有大量子弟赴广东、台湾开茶楼,最鼎盛时期是在清朝。”罗耀焜说,当时经营得比较好的有内义源、外义源、涵漳、美香、金吉、合隆、美玉、露芽、义芽、春芽、崇安等18家茶楼,其余经营一般的茶馆更是不计其数。“我爷爷就在民国期间到台湾大稻埕经营一家名叫‘南华’的茶馆,只不过生意做得并不好,没赚到多少钱。”而赚到大钱的那18家茶楼老板,每年都会挑一担白银回到举溪。闽南人有了钱就热衷于回家盖房,这些衣锦还乡的大老板们纷纷在举溪老家“起大厝”,“更有趣的是,他们在老家

盖的房,取名与其所经营的茶楼名字一致。”因此,举溪就出现曾闻名内外的一涵漳、二美香、三金吉、四合隆等古厝。这些古厝建筑技术相当高超,全仿京都建筑风格,如涵漳厝雕刻六角形青石为宅墙体。

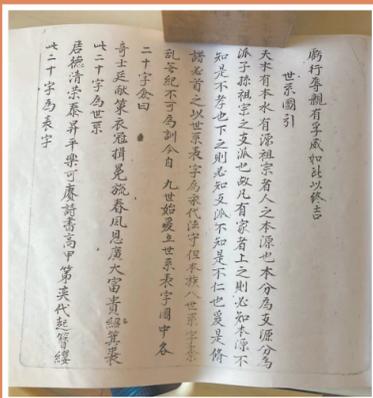
“举溪村地处穷乡僻壤,如果没有外面的白银流入,是不可能盖古大厝、修土楼的。”但每年那么多白银流入,防盗也是问题,茶楼老板们于是在当地修建了铁支厝。该厝里面有天井,天井用铁支作网盖着,墙体用长8尺、宽1.2尺的花岗岩石板砌至屋檐下。“很多人的钱都放在铁支厝里,那里也相当于钱库或银行。”当地的棋盘厝也是一幢很特殊的建筑,主要起交易、交流和娱乐作用,“当时龙涓主要产梅占和本山,每到茶季,茶农就带着茶叶来到棋盘厝,而远在广东、台湾开茶楼的举溪茶商们也纷纷回来收购茶叶。”随着家族产业不断做大,为了防土匪,茶楼老板们又于清乾隆癸亥年腊月合资修建了名为“梅芳楼”的土楼。除此之外,当地还流传着广东18条洋船的故事,讲的是茶楼老板们购置了18条洋船,“但据我判断,这个传闻没有留下任何证据,可信度不高。”

可惜的是,上述名古厝和土楼大多毁于1918年的一次军阀混战中。当年,援闽粤军总司令陈炯明进驻漳州。没过多久,陈炯明派粤军入安溪。粤军途经龙涓举溪丽卿(内坑),观其社址豪富,进行烧、杀、抢,社中妇孺老少反击无力,古厝惨遭破坏,至今未能修复。举溪罗氏居住地现在还流传一句话:“有内坑厝就没有内坑富,有内坑富就没有内坑厝。”

如今,上述名古厝和土楼仅剩一些残垣断壁。土楼现存一块“梅芳楼”石牌坊;涵漳厝现存少许建材,金吉厝现存护厝一座。由于古厝遭毁,在广东、台湾经营茶叶的茶楼老板回乡次数渐少,其后人部分留在当地发展,部分散居到世界各地。他们的商业传奇也渐渐被后人遗忘。但不管曾经的辉煌如何,正如台湾青年罗鼎钧所说的:“在安溪,我和罗氏宗亲们畅聊时完全没有陌生感,就像从来没有分开过的亲人一样自然和亲切。‘回家了’的感觉无比强烈地激荡着我的心,让我的心里充满激动和感动,仿佛与罗氏的祖先、历代族亲们站在一起。我深深感受到,我们台湾同胞的根就在祖国大陆,而我自己的根就在安溪。”



铁支厝遗址



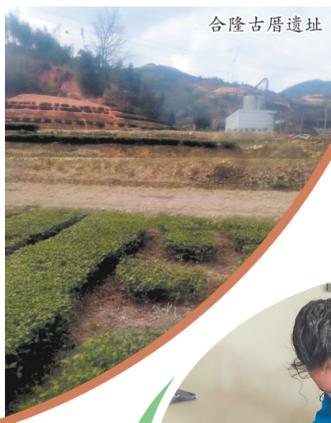
罗氏族谱上记载了20个字辈(最左侧),到广东和台湾营生的罗氏后人,通过对照字辈,寻根问祖。



美香古厝遗址



金吉古厝遗址



合隆古厝遗址



茶乡女子齐聚赛场、同台竞技。



选手在观察焙茶火候

茶乡巾帼首秀乌龙茶烘焙

让女性人才奔跑在茶乡高质量发展赛道

“谁说女子不如男,这给了我们女同胞们一个展示自己的平台!”伴着比赛现场的阵阵茶香,来自安溪桃舟乡的选手王女士欣喜说道。近日,安溪县女性人才乌龙茶烘焙技能竞赛在佳友机械工厂顺利举办,来自全县各镇的38位茶乡女子齐聚赛场、同台竞技。

“搭平台,打擂台,有才你就来!”安溪县妇联主席林艺娟表示,人才是第一资源,而女性人才是妇女发展的重要力量。如何凝聚推动安溪茶产业高质量发展的巾帼力量,具有重要意义。

焙一把香茗 高手过招 招招精彩

“这次比赛通知发布不到半小时,就有20多位女性人才报名,反响十分热烈!”安溪县委组织部人才股股长陈伟铭介绍,距离正式开赛还有1个多小时,就有不少参赛选手到竞赛现场等候。

此次竞赛全程采用密码评审,参赛选手现场随机抽取编号,由组委会提供每人每份同一批次的1.5公斤净茶,在规定的8小时内使用由佳友机械提供的统一规格的烘焙机械,施展个人烘焙

技艺全程独立完成。比赛主要考验选手们对茶性的熟悉程度、对焙茶火候的掌握以及对茶叶发酵程度的控制。

伴着阵阵茶香,参赛选手们发扬工匠精神,时刻关注烘焙机中茶样的情况,现场提供评审桌方便及时调整。同时,要求参赛选手认真做好烘焙时间、温度变化、取样情况等记录。经过近8个小时的角逐,参赛选手逐一提交烘焙加工的茶叶成品,由组委会取样登记、统一封存。

沏一泡好茶 品味人生 入口回甘

“今天的参赛选手令人惊喜,烘焙出来的茶叶水准都非常高!”担任评委的安溪铁观音大师王清海赞赏道。

冲泡、闻香、品韵……现场随机从安溪茶叶质量评审专家库中抽取专家评委,秉持科学、公正、客观的态度,评委们通过揭盖闻香、分辨汤色、品评茶汤、察看叶底等对参赛茶样进行综合评定。经过2个小时的评审,共评出一等奖1名、二等奖2名、三等奖3名及优秀奖若干名。

“95后”茶学女硕士汤榕津拔得本次比赛头筹,这是她首次参加全县性的茶事比赛。“自从大学与茶叶结缘以来,已有近10年,因铁观音,慕名来安溪工作、与安溪结缘,希望日后有机会能为安溪茶产业发展出一份绵薄之力。”在她眼里,作为闽南人,从小就在喝乌龙茶的氛围中长大,大家喜欢喝茶,更喜欢在喝茶的过程中交流情感,这让她对茶叶有着特殊的情感。

在评委的点评下,选手们争先恐后地品味其他选手烘焙的作品。大家纷纷表示,这是一次难得的机会,为茶业从业人员搭建起一个交流、竞技、学习、提高的专业平台,不仅能检验自身技术水平,还能同其他优秀女性茶师傅交流分享制茶技艺,不断提升制茶能力。

据了解,近年来,安溪县委重视女性人才队伍建设,切实做好发现、培养、服务、凝聚女性人才工作,通过树立女性人才先进典型、不断创新女性人才培养机制、搭建人才学习交流平等平台,营造了良好的女性人才成长环境,推动全县女性人才在各行各业绽放光彩。

□通讯员 尤宁 融媒体记者 谢伟端 文/图



大家通过揭盖闻香、分辨汤色、品评茶汤、察看叶底等对参赛茶样进行综合评定