

日前在印尼举办的世界闽南文化节上,传承人携当家茶品亮相,茶企积极参与,安溪茶在国际舞台上大放异彩

# 观音铁韵慰乡愁 悠悠茶香凝侨情

日前举办的2024(印尼)世界闽南文化节上,国家级非遗乌龙茶制作技艺(铁观音制作技艺)省级传承人陈两固、市级传承人林水田携自己的茶品到现场进行铁观音品鉴宣传,赢得侨胞们的一片赞誉。他们带去的当家茶品,被当地的孔子学院永久收藏。

记者了解到,此次活动是安溪茶产业积极走向世界的缩影。近年来,安溪县委政府与企业不断将目光投向广阔的国际市场,“观音出海”正呈现出蓬勃发展的态势。

融媒体记者 谢伟端/文 受访者/供图

## 林水田：“侨胞盛赞，这是‘家乡的气息和小时候的味道’！”

据国家级非遗乌龙茶制作技艺(铁观音制作技艺)市级传承人林水田介绍,此次被选中参加这一重大活动,有多重原因。一方面,福建省安溪幔陀茶业有限公司作为福建老字号企业,自林燕愈(号幔陀)创茶号以来已传承十代人,历经200多年,有深厚的历史底蕴。他本人作为非遗传承人,常年坚守安溪铁观音传统制作工艺。另一方面,此次一同被选中的还有中国制茶大师、福建省非遗项目乌龙茶制作技艺(铁观音制作技艺)传承人陈两固。他们二人分别代表着安溪铁观音主产区的“南线”和“北线”。

林水田带去现场的是一款采用传统工艺制作的安溪铁观音。活动现场,热闹非凡。两场活动,每场都吸引了数千侨胞前来参加。他们从四面八方赶来,只为了能在异国他乡品尝到那一口熟悉的家乡味道。林水田则忙碌地穿梭在人群中,为侨胞们泡茶。林水田回忆起侨胞们品饮安溪铁观音的场景,“这是来自家乡的气息”“小时候的味道”,他感慨万千。有些老华侨更是对此款茶爱不释手,续杯七八次仍意犹未尽。他们的眼神中充满了感动和回忆,仿佛回到了遥远的故乡,回到了那片熟悉的茶山。

林水田告诉记者,很久以前,他的族人就来到印尼经营乌龙茶。他们将安溪的乌龙茶介绍给当地的人们,让更多的人了解和爱上了这种独特的饮品。随着时间的推移,安溪铁观音在印尼逐渐站稳了脚跟,成为当地茶叶市场的重要力量。印尼侨胞很多之前都喝过安溪铁观音,对安溪铁观音文化非常认可。这种认可,不仅仅是对茶叶品质的赞赏,更是对家乡文化的一种眷恋和传承。

在活动现场,还有一位特殊的客人——台湾的老作家陈益源。他被林水田带来的饱含情谊的茶深深感动。陈益源诚挚地邀请林水田到台湾去交流,分享铁观音制作技艺和茶文化。他认为,这种交流可以促进两岸的融合发展,让更多的人了解和喜欢上中华传统文化。同时,陈益源也表达了自己想到安溪茶山走走的愿望。

中国制茶大师、国家级非遗乌龙茶制作技艺(铁观音制作技艺)省级传承人陈两固带去的两款茶叶,各具特色。一款是野实,野生生长于野外自然环境之中,冲泡之后,茶汤金黄明亮,滋味醇厚回甘,带有一种独特的山野气息。侨胞们品尝时,都不禁发出赞叹声,他们被这款从未喝过的好茶深深吸引。一位

女老华侨,在印尼做老师,祖籍南安,已是第三代移民。她在品完茶后,被其独特的口感和韵味所折服。当场花30万印尼盾(约139元人民币)买了一泡,说要带给印尼的亲友们品尝。陈两固被这位老华侨的热情所感动,又送给她两泡。另一款是市场主流的清香型安溪铁观音。这款茶以其鲜爽的口感和浓郁的香气,赢得了侨胞们的喜爱。侨胞们品尝后纷纷赞叹:“从来没有喝过这么鲜爽的茶!”陈两固在现场忙碌地为侨胞们泡茶,然而,无论他动作多么迅速,都来不及满足侨胞们对这两款好茶的渴望。

据陈两固介绍,活动现场,侨胞们围坐在他的周围,一边品尝着美味的铁观音,一边与陈两固交流着。许多侨胞在品茶后,还与陈两固合影留念,索要他的签名。他们向陈两固讲述着他们先祖到印

尼创业的经历,以及现在的生活状况。这些故事充满了艰辛与奋斗,也充满了对故乡的思念和眷恋。在交流中,陈两固感受到了侨胞们的亲切与热情。

陈两固说,在印尼,还有一些国内去做生意的老板。他们虽然身处异国他乡,但对家乡味道的铁观音依然情有独钟。他们纷纷加陈两固微信,希望能够随时了解和品尝到正宗的安溪铁观音。陈两固认为,这个活动对安溪铁观音在国外是一个很好的宣传。通过这次活动,让更多的人了解了安溪铁观音的独特魅力。

据了解,在印尼期间,陈两固捐赠的乌龙茶野实和林水田捐赠的安溪铁观音“同源”茶叶,同泉州市的工艺美术大师共10件作品,被捐赠给印尼阿拉扎大学孔子学院永久保存。

## 陈两固：在品茶交流中感受侨胞故土情深



林水田请台湾老作家陈益源品鉴茶叶



侨胞品饮慰藉乡情的安溪铁观音

陈两固与台湾作家一起品茶交流

女教师侨胞(左一)现场买茶

## “观音出海”安溪茶在海外绽放

记者获悉,近年来,安溪县委政府与企业不断将目光投向广阔的国际市场。铁观音走向海外,逐渐成为众多安溪茶企的新追求,同时也带动了茶乡的振兴。

今年7月,以“茶和天下 共享非遗”为主题的茶文化交流活动在新加坡和马来西亚举办。此次活动由中国茶叶流通协会会长王庆带队,旨在全方位展示中国茶的非遗风采,大力推动中国茶文化在全球范围内的传播。福建省中闽华源茶业有限公司是参与茶企之一。活动上,同时荣获“全球重要农业文化遗产”与“人类非物质文化遗产”双重殊荣的安溪铁观音大放异彩,以其独有的“观音韵”征服众人。金黄明亮的汤色、高雅悠长的香气、醇厚甘鲜的滋味,深深打动了国际友人的心,他们纷纷对中国茶文化表示由衷的喜悦。这无疑是中国茶文化在国际舞台上的一次重大成功推广,也是安溪铁观音这一非遗瑰宝在全球范围内的华丽绽放。

今年8月,福建省代表团前往日本进行访问,八马茶业受邀作为优秀茶企代表随行,参加由省府主办、省文化

和旅游厅承办的“清新福建”(冲绳)文化旅游推介等活动,并同步举办“非遗八马·世界共享”高端中国茶全球品鉴会第114站活动。活动现场,八马高端中国茶全球推广首席大使姜雨桐通过精湛的茶艺表演,向海外友人展示中国茶文化的韵味与魅力,彰显了中国丰富的茶文化遗产与非遗技艺,海外友人品鉴好茶后纷纷点赞。据了解,近年来,该茶企接受邀亮相联合国总部、联合国粮农组织总部、中国驻美大使馆,向世界展示中国非遗茶文化的魅力,传递“茶和天下”的美好愿景。截至目前,该茶企已为30个国家,80座城市,192国宾客带去了传承千百年的非遗茶香,有效促进了中外文化经济的交流合作,搭建起中外人民沟通的桥梁。

这些茶企积极开拓国际市场,拓宽合作领域,是安溪茶产业蓬勃发展、积极走向世界的缩影。安溪县产茶至今已有1000多年的历史。茶香远播海外,早在宋元时期,随着泉州港的兴起,安溪茶就作为重要的出口商品走向世界,遍及东南亚、西非、北非等国家和地区。近年来,安溪县抢抓共建“一带一路”机遇,大批茶企纷纷走出国门,把营销网

点开到法国、德国、美国、加拿大、新加坡、马来西亚等国家和地区。

众多茶企“走出去”,安溪铁观音品牌“组合拳”保驾护航。安溪人一步,在46个国家注册了“安溪铁观音”商标。政府以整体品牌在海外注册,并出台一系列扶持政策,在协助企业获得海外食品绿色认证、鼓励茶企赴海外设分支机构等多个方面为企业助力。质量安全是茶业永续发展的生命线。近年来,安溪先后组织全县近千茶企,培训美国USDA、欧盟BCS等最新认证知识,强化产品质量。此外,该县还注重铁观音茶文化推广,鼓励企业将茶文化元素融入销售过程。

与此同时,近年来,安溪县委、县政府通过中法文化论坛、“闽茶海丝行”及安溪主导的“中国茶·丝路行”等活动,展示茶文化、打造茶品牌、引领茶消费,用茶的视角和语言讲述中国好故事,传播中国好声音。

业内人士表示,随着高质量共建“一带一路”的推进,安溪铁观音将延续丝绸之路文化的历史情缘,依托千年的茶文化积淀形成的文化自信,成为全球爱茶人心中的“中国符号”。



陈两固(右四)和林水田(右五)与泉州的工艺美术大师在系列活动中合影留念



茶事

## 安溪打造全球茶树种质资源圃

本报讯(通讯员黄梁山 融媒体记者谢伟端)走进福建农林大学安溪校区后山的茶树种质资源圃,一畦畦茶树错落有致,这就是该校新建的全球茶树种质资源圃。

记者了解到,茶树种质资源圃原本位于该校校区扩容工程项目三期2栋学生宿舍楼规划地,面积20多亩。随着校区的发展和扩容工程的推进,茶树种质资源圃迁移到校区后山,已初步完成项目规划,项目占地70亩,拟收集和保存以闽南、台湾等地优异茶树资源为特色的全球茶树种质资源3000份以上。

“新建资源圃面积扩大、功能齐全,为更多茶树品种的收集和保存提供充足的空间,将与万人校区相配套,为教学和科研工作提供重要支撑。”福建农林大学安溪校区

相关负责人表示,将逐步建设成为数字化、国家级兼具教学科研、社会服务、山地运动、休闲文旅、宣传推广等多功能的茶树种质资源圃。

“目前,已建成10亩茶园,收集种植茶树种质20份,已投入作为茶叶现代化生产实践和教学使用。”该负责人介绍,茶树种质资源圃应用现代科学技术手段,开展现代生态茶树种质资源圃建设、福建地方优异茶树种质资源挖掘保存、性状研究鉴定、选育创新,研究开发“绿肥套种—绿色防控—特殊栽培手段”茶树良种配套链式技术体系,高效低碳茶光互补茶园技术;建立“减药减肥、固碳增汇”型立体茶园,发挥茶园减排固碳潜力,实现优良品种与先进技术深度融合。

## 第三期安溪乌龙茶大讲堂举办

本报讯(通讯员黄梁山 融媒体记者谢伟端)“茶园管理是一个系统性的工作,从茶园到茶杯,每个环节都要抓好。”近日,第三期安溪乌龙茶大讲堂在安溪铁观音两岸斗茶交流平台举办,来自祥华乡的茶农老张听了之后深受启发,表示将学以致用,高效、科学管理自家茶园,为茶叶增产增收打下坚实基础。

据悉,此次安溪乌龙茶大讲堂邀请中茶技术委员会副主任委员、正高级工程师陈志雄和厦门墨赞茶业有限公司创始人、县茶促会副会长吴煜铭作为主讲嘉宾。陈志雄作《科技兴茶,提高茶叶核心竞争力,助力乡村振兴》主题讲座,从茶园管理走

向生态化、规模化、机械化、标准化、智能化、国际化,在打造茶园管理的核心竞争力方面作深入具体的阐述;同时建议茶企要建立具备一定技术门槛的产品标准,打造核心优势。

新茶饮蓬勃发展,为茶产业带来了新一轮发展机遇。吴煜铭作《新茶饮市场给茶产业带来的变革和机遇》主题讲座,结合自身的创业发展经历,生动地介绍新茶饮市场的蓬勃发展以及给传统茶产业带来的挑战和机遇。他提出“以传统的工艺制茶,以创新的形式表达”的理念,既传承传统制茶工艺的精髓,又融入现代创新元素,为茶产业的发展注入新的

活力。活动期间,与会人员热情高涨,积极与主讲嘉宾进行问答互动。随后,大家还在两岸斗茶平台举行茶叶品鉴交流活动,共同品味安溪乌龙茶的醇厚韵味,分享彼此的见解与感悟。

据悉,安溪乌龙茶大讲堂由安溪茶促会创办,旨在更好地宣传贯彻乌龙茶国家标准,增强茶叶从业人员的专业知识,加强业界的实践交流,讲好安溪茶故事,取长补短为茶企的守正创新提供服务平台,同时积极组织茶企、两岸斗茶获奖企业等进行交流学习,增进合作,为安溪茶产业高质量发展贡献力量。