

# 生活周刊

宗元中国  
海丝泉州

19版 刺桐文脉·最闽南/  
刺桐文脉铸忠魂 传承  
千年映古今  
20版 温陵志/  
弘一大师惠安劝和留佳话

21版 养生/霜降时节多保暖少受寒 22版 食疗/食膳调理助好眠 23版 品味/奔赴秋意浓烈的“漂亮饭” 24版 创意/泉州鞋服成伴手礼新宠

## 十月安溪 茶香四溢

安溪秋茶呈现量增、质优、价升、销畅的良好态势,传统市场稳固,电商和新茶饮市场发展迅猛



▲铁观音嫩芽

▲9月底到10月中旬,正是安溪铁观音秋茶集中采制上市的黄金时节,图为茶农采茶忙。

本报讯(通讯员谢景欣 王灿玲 刘伯怡 融媒体记者谢伟端 文/图)眼下正是安溪铁观音集中采制上市的黄金时节。从目前情况看,安溪秋茶产销两旺,从合作社到家庭农场,再到企业,处处彰显着生机与活力。

近日,记者跟随安溪县政府主要负责人到感德调研今年秋茶产销情况。在安溪感德镇石门村淳正茶叶专业合作社,社员们正忙着进行秋茶的采制。该合作社共有社员120名,茶园面积1800多亩。截至目前,合作社已生产秋茶2万多斤。该合作社负责人吴政山介绍,今年不少外地茶商闻香而来,秋茶整体销售情况还不错。在吴光研家庭农场,一袋袋标注有采摘时间、茶

青来源、茶树树龄等信息的毛茶整齐摆放着,这些信息确保每一泡茶茶叶的质量可控、源头可追溯。据介绍,农场成立以来,细化责任分工,统一指导茶农进行茶园管理、加工制作,并高价包销,茶农的茶叶质量明显提高,收入也随之增加了不少。而在瑞泰茶业有限公司,调研组了解到,该公司拥有高山铁观音生态茶园数百亩,在全国一、二线城市设有50多家门店连锁店和多家国际机场专营店,年销售额达1亿多元。

据安溪县委农业农村局副局长分析,今年安溪秋茶呈现出量增、质优、价升、销畅的繁荣态势。

在产量方面,秋茶集中采制上市时间因

乡镇海拔不同而有所差异。从9月25日左右虎邱镇低海拔地区率先开始,到10月1日左右祥华、龙涓等海拔较高乡镇启动,整个秋茶集中采制上市期持续到10月12日左右。今年秋茶总产量约2.2万吨,占全年总产量的35%左右,相比去年有小幅增长。

价格和市场销售情况同样令人欣喜。随着安溪品牌兴茶计划的深入推进,安溪铁观音的知名度和美誉度不断提高,吸引了众多茶商前来采购。在主产乡镇,茶商云集,交易活跃。茶农实现了日产自销,毛茶价格普遍在50元/斤—200元/斤之间,感德、祥华等产茶村部分高端茶售价甚至高达1000元/斤。对于茶商来说,高档茶供

不应求,呈现出“一茶难求”的火爆场面,而中低档茶在直播电商、出口和新茶饮等市场的带动下,也保持着良好的销售态势。

在品牌拓展和产业链完善方面,安溪县多年来在茶产业发展上的持续努力取得了显著成效。传统市场根基稳固,县内外拥有庞大的营销队伍,人数达30万之多,在全国分布着6万多家茶店,形成了强大的“买全国、卖全国”“买全茶、卖全茶”的供应链体系,为安溪铁观音的全国销售提供了坚实的渠道保障。同时,今年秋茶季将举办近40场各类茶事活动,如茶王赛、斗茶赛和品鉴会等,这些活动通过重奖茶王和茶农,有效激励了茶叶品质的提升和茶农收

入的增加。电商市场发展迅猛,2023年县域茶叶电商销售收入超百亿元,占据全国茶叶电商近四分之一的市场份额。今年截至8月底,全县茶叶电商销售额已达63.08亿元,同比增长35.8%。为进一步推动电商销售,在秋茶上市黄金时期,安溪策划举办了茶瓷产业融合直播系列活动,并在国庆、“双十一”“双十二”等重要节日,组织电商企业在各大电商主流平台开展线上促销活动,全力打造安溪秋茶的线上销售热潮。此外,在新茶饮赛道上,安溪秋茶也凭借其高香气和醇厚滋味,受到了众多新茶饮品牌的青睐。

(相关报道见第十八版)



□本期执行:融媒体记者 张君琳

## 在丝路寻香之旅中探寻食材奥秘



徐龙,人民大会堂西餐厨师长、全国技术能手、中国烹饪大师、国家级评委。作品《丝路食谱》获得素有“美食美酒类图书奥斯卡奖”之称的第29届世界美食美酒图书大奖赛“丝绸之路”专项入围提名名单。

这是我第一次来到世界遗产城市泉州,但是多年来在对饮食文化的研究中,我早已从书籍和资料上知道这座城市。泉州是宋元时期“东方第一大港”,还是古代海上丝绸之路起点,文化底蕴深厚,是我心心念念想来的一座城市。

几千年来,丝绸之路一直把我国与世界紧密相连,饮食文化亦是如此。我特别喜欢香料,于是我花了十多年的时间,踏上了丝路寻香之旅,探索不同食材的奥秘。

我很早就喜欢用孜然调味,真正见到孜然植株是在瑞士。那是我第一次看见孜然植株。孜然是边开花边结果,每朵花会有两粒果实,成熟时便飘散出香气。

为了寻找香料丁香,我曾先后到香料丁香的原产地和主产地实地考察。2013年夏季,在丁香原产地印尼,当地的华人朋友带我寻找丁香,找了很久都没有发现丁香的踪迹,但我们都没有放弃。终于在当天下午,我们到达一个村口,顺着一位小伙子指引的方向,见到了我期待已久的丁香树,真是“踏破铁鞋无觅处,得来全不费功夫”。

2014年,我第一次去摩洛哥,在一家著名餐厅里品尝当地美食。最后的果盘中,橙肉上散落着褐色粉末,不知是什么,品尝过

后发现是桂皮粉。橙肉的果香与桂皮粉在口腔中碰撞出奇妙的感觉,再配上清凉的薄荷,冰凉交汇,口感极佳。

寻香之旅不仅让我找到了香料的源头,也感受到了中西方在食材运用上的差异。比如在中餐里,习惯把桂皮随意掰成碎块状,一般是与葱、姜、蒜及花椒、八角等香料一起,添加在烧、炖、卤、烩、扒等较长时间,以调制咸味为主的鱼或肉类菜品中,通过其香气有效地扩散及渗透到食材中,达到为香料去腥赋香的作用。而西方人则把它研磨成粉末,添加在烘烤的各种糕饼、水果蜜饯等甜品中,或者为红茶、巧克力、可可、咖啡等热饮增添风味。

小麦发源于西亚美索不达米亚,在4000—5000年前,几乎同时向东西方传播。在东方,小麦遇到了水,通过蒸、煮的方式成为国人餐桌主食以及各种面食;而在西方,小麦则遇到火,成为馒头或各种烤面包。

作为一名厨师,天天和食材打交道,只有真正了解、理解和尊重食材,才能充分运用食材、展现食材特性,带给食客舌尖上的享受。

藕也称莲藕,是荷花的水下根茎,荷花起源于印度,后传至我国。我国自古就有食

藕的习俗。藕的品种很多,分质地生脆和粉糯两大类,但无论什么品种,在没有完全成熟之前其口感都是脆的。脆藕即使成熟了,也仍是脆的;粉糯成熟之后只有通过炖煮才会变得粉糯,用其他的烹饪方式也可以做出脆的口感来。

大蒜原产于亚洲中部,汉代时引入我国。刚入厨时,我经常做法式蒜蓉面包,每天要剥一大盆蒜,洗净后放在搅拌机里粉碎成蒜蓉,再与半软的黄油混合,放在冰箱冷藏。用时把黄油蒜蓉均匀地涂抹在面包片上,烤成微黄色时,迷人的蒜香也随之散发出来。有一次由于没有提前软化黄油,我急中生智地把黄油全部加热溶化后,直接兑入蒜蓉,没等凉透,就入了冰箱。第二天发现蒜蓉变成了绿色,味道也变了。从此我便格外小心。

原产于东南亚的香料八角在我国已经有上千年的历史,它具有独特的香气,这种香气需要稍长时间的水解加热才能缓慢释放出来,通常用于动物性食材,有去腥、解腻和赋香的作用。即使在烹饪某些素食时,只要加入一粒八角,即能体现如荤菜般浓郁的芳香。

萝卜、茄子、洋葱、大蒜、黄瓜等蔬菜,杨桃、草莓、西瓜、石榴、无花果等水果,胡椒、肉桂、丁香等都是通过丝绸之路传入中国。千百

年来,国人在持续不断地接受外来食材的过程中,也是与外来文化的相互碰撞、融合。以中国人对食物的特殊理解、情感和智慧,将它们恰如其分地吸收和融入日常饮食之中,自然而然形成了独特的、有本地地域特色的美食。在滋养了中华文化自信的同时,更驱动了中国烹饪和饮食文明的发展,对我国民众的饮食结构、生活方式、心理性格、思想行为和菜系的形成都产生了重要影响,而这种影响在今天依然保持着鲜活的生命力。

当前泉州正在争创世界美食之都,作为海上丝绸之路的起点城市,这里有很多从丝路运来的食材,比如咖喱、胡椒、花生、马铃薯、番鸭等。泉州可以通过呈现这些远道而来的食材融入当地百姓生活的泉州故事,以及打造一些有名的菜品和餐厅,以美食为桥梁,展示更多泉州与丝绸之路的故事,让更多人了解和欣赏到泉州独有的饮食文化。

徐龙