

百茶汇聚 百戏争鸣

安溪举办“百茶共茗·茶都有戏”2024百茶百戏文化周暨百茶高质量发展交流活动,推动“茶+戏曲”跨界破圈

近日,“百茶共茗·茶都有戏”2024百茶百戏文化周开幕式暨百茶高质量发展交流活动在安溪举办。活动以茶为媒、以戏会友,共同探讨茶文化与戏曲文化融合发展新路径,推动“茶+戏曲”跨界破圈,让茶文化更加多姿多彩、更加可感可及,为茶产业高质量发展注入更加强劲的文化动能。

□通讯员 吴圣超 李艳伟 黄东华 融媒体记者 谢伟端 文/图

百茶百戏共绽魅力

安溪县委书记吴毓舟在致辞中介绍,安溪是中国乌龙茶(名茶)之乡、铁观音的发源地,也是千年古县、文化大县。茶是安溪的“金饭碗”,从一业到百业、一茶到百茶,安溪茶产业链条不断延长拓展,安溪铁观音以1440.42亿元的品牌价值,连续九年位列中国茶叶类区域品牌价值第一;戏是安溪的“活化石”,《凤冠梦》《玉珠串》等高甲戏既登大雅之堂、又进寻常街巷,带给人们欢笑的同时也展现戏曲的魅力,安溪高甲戏先后获得“五

个一工程”奖、“文华奖”等多个重量级奖项,安溪茶文化主题情景剧《铁观音》以茶讲人、以茶入戏,再现茶文化的源远流长、茶故事的精彩动人。

茶有百茶,戏有百戏,茶戏相伴,一路生花。茶和戏都是非遗项目、国粹经典,一杯茶展现人间百味,一部戏演绎百态人生,和而不同、各美其美,彰显的是文化自信、传播的是人文精神,必将有力助推中华文化传下去、活起来、走出去。透过百茶百戏,可以感受业态的多元共生。百茶自带市场、百戏自带流量,各大茶类多元发展、多链协同,一业兴就会带来百业旺。各大剧种尽显戏韵、尽展风采,一戏红就会引来万人赞;透过百茶百戏,可以体验生活的诗意栖居。喝茶品岁月,听戏慢时光,一杯茶、一部戏便能让生活慢下来、心灵静下来,暂忘世事纷扰、安顿疲惫身心。

此次百茶百戏文化周暨百茶高质量发展交流活动,是一次百茶汇聚、百戏争鸣的交流会、展示会,有各级领导、各界专家的鼎力支持,有各大产区、各大剧种的倾情参与,为百茶百戏融合发展提供更多新思路、带来更多新可能,集智聚力,共同推动百茶百戏强强联合、跨界融合,更好地走向世界、发扬光大。



在泉州,古早味的烧肉粽如一曲老歌传唱于市井,直抵人心。竹叶裹着糯米、五花肉、香菇和虾米,咸香交融,仿佛历史长河中的一抹波光,带着竹叶的清香穿梭于齿间,“粽情粽意”勾起多少乡愁与怀旧。肉粽早已超越了端午的节日限定,成为人们日常的味觉记忆。让人难以割舍的美食,深植于文化的土壤里,蕴藏在时光的流转中。

(融媒体记者洪志雄/绘 庄建平 蔡绍坤 张君琳/文)



安溪“双铁”技艺 闪耀全省职业技能大赛

本报讯(通讯员杜杜莹 融媒体记者谢伟端)近日,福建省第一届职业技能大赛在晋江开幕。作为大赛的主赛区竞技项目,由安溪茶业职业技术学校承办的茶艺师项目同时火热开赛,吸引47位茶艺高手齐聚一堂,同场竞技。

在茶艺师项目比赛现场,选手们在志愿者的协助下,精心布置好茶桌,营造出宁静而雅致的氛围。他们不仅展示高超的茶艺技能,还通过讲述茶的故事,将茶文化的精髓传递给在场的每一个人。

据悉,大赛以“匠心福建 技能未来”为主题,赛程为期3天,采用集中分散结合、多地协同推进的方式办赛,共设66个竞赛项目,主赛区21个、分赛区45个。作为主赛区竞技项目,茶艺师项目包含规定茶艺演示、茶叶品质鉴别、茶汤质量比拼、自创茶艺演示、识茶认茶、点茶技法等六个竞赛模块。

在地方特色馆,安溪县展出一系列造型独特、工艺精湛的藤铁工艺艺术品和茶界“双世遗”安溪铁观音。展位上,工作人员娴熟地冲泡安溪铁观音,为来往观众奉上一杯杯香茗;而在另一侧,匠人们现场演示竹编工艺,观众纷纷上前体验。

据悉,地方特色馆由泉州市下辖的13个县(市、区)共同搭建,主要展示具有地方特色的技能项目,展现当地的工艺技术和传统技艺,有37个展示项目、约200件展品以及15个展演项目,不仅是一个展示泉州传统工艺的窗口,更是一个文化与创新交融的平台。

“一叶五金五银” 亮相广州农交会

本报讯(通讯员章艺涵 融媒体记者谢伟端)近日,第二十一届中国国际农产品交易会在广州市举行。此次农交会,安溪县八马茶业、魏荫名茶、罗岩茶业等18家企业,携带茶叶、金线莲、山茶油、柿饼等35种“一叶五金五银”当季农特产品,分别在安溪馆、福建地标馆、福建精品馆展示展出。

现场,安溪馆以独特的闽南建筑风格和丰富的特色产品精彩亮相,成为交易会上的焦点区域之一。摇青互动体验区、农特产品品鉴区、茶饮品鉴区、茶艺表演体验区……众多体验推介环节中,古韵悠长的音乐伴随着馥郁芬芳的茶香,以及富有东方神韵的闽式功夫茶艺,吸引诸多爱茶人士驻足观看、品饮,这也让安溪展馆成为此次农交会的闪光点。

“通过现场体验,让我深刻领略到清香、浓香、陈香不同香型铁观音产品的不同特色,以及安溪茶叶的独特魅力。”广州客商苏先生表示,铁观音冲泡后,兰花香瞬间在空气中弥漫开来,入口回甘,音韵悠长,不愧有“七泡余香”之美誉。

展会期间,参展领导、嘉宾现场察看参展农产品执行“一码一证一标”(国家追溯码、承诺达标合格证、国家农产品标识)落实情况,对安溪县在农产品质量安全、产品追溯、品质提升、品牌发展等方面的成就给予高度肯定。

品牌建设,质量先行。近年来,安溪县始终坚持“源头管控、标准生产、产品严检、批批赋码”的农产品质量安全全程管控模式,确保每一批产品都符合质量安全标准。同时,安溪县紧紧围绕做好“土特产”文章,培育“三品一标”(绿色食品、有机食品、国家地理标志农产品、全国名特优新农产品)认证产品116个、认证面积71万亩,不断培育发展壮大农业品牌,持续推动现代农业高质量发展。

全省评茶师在安溪竞技

本报讯(通讯员陈泉森 黄东华 融媒体记者谢伟端)近日,福建省“工助振兴·共富共美”评茶师行业职工技能竞赛在安溪溪禾山铁观音文化园举行,来自全省9个设区市的58名评茶师齐聚一堂,同台比拼评茶技艺。

竞赛项目为全能赛,采取理论考试和技能实操的方式进行,涵盖茶形辨识、香味排序、品质审定等5个项目,对绿茶、红茶、乌龙茶等6大茶样和再加工茶样进行综合品评。经过2天的激烈比拼,最终评选出一等奖1名、二等奖2名、三等奖3名以及优胜奖9名。

据悉,此次职业技能竞赛由福建省总工会主办,泉州市总工会、市人社局承办,安溪县总工会、县人社局协办。

茶艺表演

“百茶百戏”推介官授牌仪式

“百茶百戏”推介官授牌仪式

百茶百戏盛事举办

新华社品牌工作办公室执行主任、中国经济信息社党委书记、董事长潘海平在致辞中说,茶叶是中华民族文化的经典,源于自然,源于人文,一半是物质,一半是精神;登庙堂之高、解黎民之渴,丰富世界也温暖人心。今天的安溪,古老的茶文化在“三茶”统筹的发展理念下,焕发新的生机。在这里茶产业、茶文化深度融合,达到梦寐以求的高度,这里茶叶托起一个百强县,向世界递出一张名片。戏曲作为中华民族文化的另一个瑰宝,同样璀璨夺目、熠熠生辉。一曲唱腔,一袭华服,一颦一笑,一招一式,方寸舞台演绎人生百态,尝尽悲欢离合,传承民族记忆。

潘海平表示,茶与戏曲的相遇,相得益彰,体现人们对美好生活的向往和追求,体现中华文化博大精深、韵味悠长。文化根植于心灵,绽放于场景,此次百茶百戏文化周活动,意在搭建文化交流的桥梁,以茶为媒,以戏会友,通过好茶好戏,共同推动中华优秀传统文化创造性转化和创新性发展。

泉州市副市长苏耿聪,福建省文联党组成员、副主席、书记处书记曾章团,中国茶叶流通协会会长、全国茶叶标准化技术委员会主任委员王庆,第二十届中央候补委员、茶学专家、中国工程院院士刘仲华,中国人民大学历史系教授、百家讲坛主讲人毛佩琦等领导、嘉宾分别致辞,阐述此次活动对推动茶文化、戏曲文化传承发展的重要意义,盛赞安溪茶文化的深厚底蕴与百茶产业的蓬勃生机,希望安溪通过“茶+戏曲”的跨界融合与创新,持续做好“三茶”统筹文章,不断推动茶产

业创新性高质量发展。

随后,活动举行“新华社快看茶频道”发布及中华茶文化全球短视频征集活动启动仪式、《茶产业带动乡村振兴的优秀案例》授牌仪式、“国茶人物·制茶大师”证书颁发仪式、“国茶人物·制茶能手”证书颁发仪式、首届“中国茶都杯”安溪茶包装设计大赛颁奖仪式、2024年安溪秋季铁观音茶叶气候品质认证授牌活动、茶叶产销对接签约仪式、“百

戏曲表演

中国茶叶流通协会 “国茶人物·制茶能手”



“国茶人物·制茶能手”证书颁发仪式