

安溪,千年茶乡,香飘世界。时间长 河中,茶企发展是安溪茶史的重要组 成。日前,记者获得三则百年茶企高建 发茶业的重要资料,揭示了高建发茶业 百年发展历程中的关键节点。这些资料 包括1994版《安溪县志》对高建发茶庄 在新加坡开设茶庄的早期情况记载, 1945年一份陈情揭示高建发国内商号 受战时困境的影响,以及该茶行同年在 新加坡茶叶评奖中摘得桂冠的历史。这 些资料如同拼图,为我们勾画出高建发 茶业的传奇历程。

□融媒体记者 谢伟端 通讯员 陈彤熏/文 受访者/供图

高建发茶业:南洋茶缘的百年传奇 高建发系列茶叶商标 (民国时期)







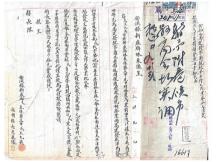


高建发铁罗汉

高建发状元红

高建发白毛猴 ▲老商标见证高建发茶业发展历史





抗战后,高建发在安溪的工厂经营困 难,申请政府豁免征税的报告。



《安溪县志》中有关高建发茶行在新加坡 获奖的记载

早期发展

高建发商号的故事始于清光绪三十四年(1908),由安 溪虎邱的高标奇之子高榜龙、高金榜共同创立,初期主要 经营安溪茶叶的种植、制作与贩卖。高标奇尤善制茶,他的 儿子们继承了他的茶业事业。

民国初年,闽南地区局势动荡,匪患频发,民众生活艰 难,家族生意也陷入困境。不过,"侨销茶"的兴起为家族带 来了新的机遇。为了延续家族生意并开拓海外市场,高榜 龙做出了一个重大决定——将商号迁往厦门。民国初年, 他在厦门轮渡附近的美人居(美人宫)开设了"高建发茶 庄",作为出口中转货栈。"这里靠近码头,是一个仓库兼销 售点。厦门原来是渔村,自五口通商后,此地成为茶叶周转 的重要场所。"高建发厂长陈春介绍说,从安溪运来的茶叶 先在此储存,每周有船时再周转运输出去。厦门独特的地 理位置为高建发茶业的拓展提供了极大帮助。

与此同时,高榜龙派遣弟弟高金榜远赴新加坡,开拓 家族海外零售市场。这一举措,开启了高建发茶业与海上 丝绸之路的不解之缘。到了1918年,高金榜之子高云平在 新加坡克罗士街创办了家族海外贸易分行——高建发茶

此时的新加坡正是华侨的商业重镇,华人们通过这 里进行货物运输和贸易往来。高云平初到新加坡,第一站 是牛车水。牛车水在新加坡不仅是一个旅游景点,更承载 着众多华人的记忆,早期华人华工在此进行货物运输和 贸易往来。高云平在此落脚后,先进行市场调研,逐步打 开通路。他开设的茶庄主要售卖安溪茶以及来自中国的 一些物品,像碗、衣服等,茶叶种类繁多,包括普洱等。在 新加坡站稳脚跟后,茶庄配备了烘焙机、筛选机等设备, 对可能因运输受潮的茶叶进行再加工和精致包装,确保

彼时,安溪山重水复,交通落后,货物运输十分不便, 茶叶的采收和外运面临着重重困难。高建发茶庄在安溪产 地完成茶叶采收、制作后,需要用木箱精心打包,再用布袋 或麻袋包裹,绑在牛车上。茶叶从安溪出发,先雇牛帮沿着 45公里的山间小道前行。这条小道蜿蜒曲折,途中要翻越 层岩叠嶂、山势险要的龙门东岭峰,或经过大坪乡,才能抵 达当时的同安县城。到达同安县城后,再雇小船将茶叶运 至位于厦门的货栈。最后,茶叶从厦门漂洋过海,运往新加 坡的销售门店。随着海外生意的发展,牛队逐渐壮大,每到 产茶季节,山岭古道间牛车吱嘎,连成一条条蜿蜒白线,场 面蔚然壮观,时人谓之"牛帮"。

"高建发'牛帮'运茶从20世纪初就开始,抗战之前最 为常见,从安溪虎邱运送茶叶到厦门,路途艰辛且耗时较 长,要经过人工挖掘的石头路,类似茶马古道,不过

这里主要靠牛运输或是肩挑背扛。总共大概需要两

也得在路上,有时还需在某个村的驿站 停留,第二天再继续赶路。"陈春说。 对于这段历史,1994版《安溪县志》 记载:安溪人在新加坡最早开办茶庄的 是清光绪三十一年(1905)。后

天时间,如果遇上阴雨天气更难,晚上

来又有不少人陆续开办,其 中经营40年以上的 茶庄有颜惠芸的源崇 美茶庄、白心正的白 三春茶庄、高云平的 高建发茶庄、林本道 的林和泰茶庄、张瑞 金的张馨泰茶庄等。 到1927年,安溪人创 办的茶庄共有16家。

高建发百年纸包产品 茶 事

抗战时期 艰难求存始终支持抗日

1937年,日本发动全面侵华战争,1938年,厦门 陷落。在这种局势下,高建发第三代传人高铭化(高 榜龙子孙)被迫关闭了厦门的货栈,并将茶叶的出口 基地转移至香港。1939年,新加坡爱国华人举行"抵 制日货"行动。作为茶行业的代表性企业,高建发茶 行积极响应,随之开始专营销售"国茶",并坚决"抵 制台湾茶"(当时台湾是日本的殖民地)。为了满足新 加坡华侨的饮茶需求,高铭化在安溪将茶庄扩大经 营规模,并逐渐发展壮大。到1939年,茶庄已经发展 成为三家加工厂。茶庄的产品不仅在新加坡本地销 售,还通过马来西亚的分销点,将产品分销至新马泰

▶高建发在新加坡

的门店,从开设到现在

一直保留着

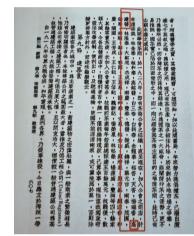
然而,1942年,日本占领新加坡,大批爱国茶商 纷纷关闭茶行或缩减经营规模,试图抵制日本的侵 略统治。在这种情况下,高建发在安溪的三家加工 厂出口大幅减少,经营状况陷入困境,最终逐渐关 闭。创刊于新加坡的《星洲日报》对这段历史有这样 的记载:"此间华侨茶商,于一九二八年,即有茶商 公会之组织,直至现在,加入公会之商店,有源崇 美,林金泰……高建发等四十余家,其余零卖茶商, 未加入公会者甚多。抗战前茶业每年营业总额达五 百余万元, 抗战后, 数额大减, 今各批发商店中, 能 获利者百中无一,仅能维持现状,已算幸事,现惟望 我国政府设法改善统制,便利出口,及疏通运输,使 国茶能源源南来,或可冀挽回于万一,否则除变更

营业方针外,前途殊难乐观。' 记者在采访中收集到一份民国三十四年(1945) 安溪县新康乡林东保呈给陈县长的陈情,文件主要 内容是:安溪县田赋粮食管理处科以高建发在安溪 的商号15000元的税赋,但太平洋战争后,交通断 绝,高建发国内的商号停止运营,故申请豁免。

日本投降后,随着国际形势的变化,高建发茶庄 逐渐恢复了对新加坡的出口业务。当时,制茶技艺精 湛的王联丹被邀请担任制茶师傅。1994版《安溪县 志》记载,民国三十四年,高建发茶行经销的"泰山峰 牌"铁观音,在新加坡茶叶评奖活动中,获金牌一枚、 金笔一对。



反映"牛帮"文化的包装



《星洲日报》中有关高建发等 茶行的记载

百年传承

1948年前后,国内政局复杂,国际市场的 需求发生变化。大批新加坡茶商开始转而经营 台湾茶。而高建发茶行继续坚守,经营福建茶 叶。国内的高建发茶人也于1953年重新在厦门 设立分行。直到1956年公私合营时,该分行被 撤销。此后,国内的高建发茶人有的进入国有茶 叶公司继续从事茶叶贸易,有的则返回安溪,从 事茶叶的种植与生产。

20世纪七十年代末到八十年代初,国内可 以通过寄邮包的方式运输茶叶到南洋,尽管每 人每次的邮寄重量有限制,但这为高建发茶业 提供了与海外保持联系的渠道。"那时的重量限 制,每人每次大约一公斤,高建发第四代传人高 清良通过收集村里人的身份证寄茶叶,以此与 海外保持联系。"陈春回忆说。

随着改革开放的深入,高建发茶业迎来了 新的发展机遇。在高建发第五代传人高碰来的 带领下,企业再次焕发光芒。如今,高建发茶业 已有精制加工厂3座、初加工厂2座,员工百余 人, 联农管控茶叶基地20多个总计3万多亩, 年产茶叶3000多吨。

与此同时,留在新加坡的高建发茶业族人 众多,他们在不同领域发展,部分后代仍从事 茶叶相关业务,只不过经营方式和渠道出现了 变化。但是包装却一以贯之。"茶庄早期的包装 因当时条件所限比较传统,虽然后来时代变 迁,但新加坡市场仍保留了一定的传统风格包 装。"公司旗下经营的"鸡球"牌铁观音和"玉 女"牌铁观音,在新加坡、马来西亚、泰国一带 名播千里,深受东南亚消费者喜爱。今天,高建 发铁观音已成为当地人们生活的必需品,在新 加坡客来敬茶、喝高建发铁观音是当地人必不 可少的传统民俗。

安溪铁观音品鉴会走进中山市

本报讯 日前,"观音荟萃 湾区共茗"安溪秋季 铁观音大型品鉴会及大咖网红直播活动在广东省中 山市举行。

冬日暖阳,茶香四溢。品鉴会现场提供清香型、 浓香型、陈香型获奖茶样,特别是2024年秋季原产 地传统工艺铁观音茶王赛的金奖茶样,成为茶友们

其间,安溪县委常委、宣传部部长吴振法走访调 研中山市各大茶叶市场,并向中山市南区祥云发茶 行、中山市东区益品源茶业、中山市南祥东香茗等茶 企颁发安溪铁观音体验店证书。

本次活动由安溪县茶业发展促进会、安溪县茶 业发展中心主办,安溪广东中山茶业发展促进会承 办,中山市茶叶商会、安溪县祥华乡党委协办。通过 品鉴会、茶艺表演、大师讲茶等系列活动,主办方持 续推广和宣传安溪铁观音产品,让更多爱茶人士体 验到安溪铁观音的独特韵味。

中山市是国家历史文化名城、伟大革命先驱孙 中山先生的故里。孙中山先生一生爱茶,倡导"茶为 国饮"。1922年,安溪芦田镇杨汉烈赠送孙中山先生 五箱茶叶作为礼物,孙中山先生特意复函,表达谢 意,从此安溪乌龙茶与孙中山先生结下不解之缘。百 年沧桑,百年传承,中山市与安溪两地往来日益密 切,一大批安溪人到中山经商置业,将家乡好茶带至 中山,让观音铁韵香飘珠江两岸。

(李艳伟 谢伟端)

首届"助农杯"安溪铁观音茶王赛圆满落幕



本报讯 日前,首届乡村振兴 "助农杯"安溪铁观音清香型茶王赛 在安溪县金谷镇举办。

比赛当天上午,数位资深茶叶 专业评委齐聚金谷,专业审评拉开 帷幕。评委们全神贯注地对参赛茶 叶进行全方位、多维度的评价。从茶 叶外形的条索、色泽,到干茶香气, 再到冲泡后的汤色、滋味以及叶底 的完整度与色泽,他们精准地"诊 断"每一款茶叶的品质。

下午,颁奖仪式与茶叶品鉴活 动接连举行。获奖选手们满怀激动 与自豪,依次登上领奖台,台下掌声

雷动。随后,专业茶艺表演团队登 场,带来一场视觉与听觉的双重盛 宴。身着传统服饰的表演者,伴随着 古典悠扬的音乐,娴熟优雅地展示 铁观音的冲泡技艺,一招一式尽显 茶文化底蕴。现场还精心设置了茶 叶品鉴区,游客们轻抿香茗;互动问 答环节更是将气氛推向高潮。大家 踊跃参与,在欢声笑语中进一步领 略茶文化的博大精深。

(谢伟端 文/图)