

亮相上海合作组织媒体智库峰会、伦敦工艺周中国国家馆“下午茶”活动

安溪茶叙频现国际高端舞台

从上海合作组织媒体智库峰会到伦敦工艺周中国国家馆“下午茶”活动，安溪以茶为媒介，在国际舞台上不断书写新篇章。这两次对外活动，不仅展示了安溪铁观音的卓越品质和深厚文化底蕴，更为安溪茶产业的国际化发展开辟了新道路。通过文化交流，安溪铁观音走进了更多国际友人的视野，让世界感受到中国茶文化的独特魅力；通过经贸合作，安溪茶产业不断拓展海外市场，实现产业升级与发展。

□融媒体记者 谢伟端 通讯员 冯硕人 陈明熙 陈思羽/文 受访者/供图

上合组织媒体智库峰会的悠悠茶香

7月23日至27日，以“弘扬‘上海精神’，共建美好家园”为主题的上海合作组织媒体智库峰会在河南郑州举行。安溪县组织八马茶业、日春茶业、魏荫名茶、吴光研茶业等当地知名品牌茶企参会，安溪县委常委、宣传部部长、县茶管委副主任吴振法带队，在峰会上全方位展示安溪茶文化与茶品牌的独特魅力。

安溪铁观音作为论坛指定用茶，一亮相便吸引了众多目光。在7月24日举行的“大使茶座”文化交流圆桌对话这一重要活动上，安溪县茶业管理委员会办公室主任陈志明带来了“安溪铁观音——一片神奇的东方树叶”专题分享。他用生动的讲述，带领与会嘉宾穿越时空，领略安溪茶叶的古韵今生。安溪，作为“万里茶道”起点福建的重要产茶地，自古以来，其茶叶就沿着这条古老商道源源不断地销往俄罗斯、中亚及欧洲各国。安溪茶不仅是贸易往来的重要商品，更是中外文化交融的象征。时至今日，安溪与俄罗斯及中亚等上海合作组织成员国的茶叶经贸往来依旧紧密，每年出口至俄罗斯的安溪乌龙茶约3000吨，并以此为中心，将茶香辐射至中亚各国。

活动现场，来自安溪县的茶艺师们身着典雅服饰，在悠扬的中国古乐伴奏下，为各国大使和嘉宾表演了精彩的安溪铁观音茶艺。她们手法娴熟，一招一式尽显优雅。随着热水注入，悠悠茶香瞬间弥漫全场，令中外宾客沉醉其中。铁观音独特的“兰花香、观音韵”，源于其复杂的种植和制作过程。云雾缭绕、昼夜温差大的山地丘陵为铁观音提供了绝佳的生长环境，而历经10道工序的“半发酵”制作工艺，则是成就其独特风味的关键所在。此外，安溪铁观音药食同源，具有保健疗效，深受海内外茶爱好者的喜爱。

近年来，安溪始终致力于打造“安溪铁观音”国际名片，深入贯彻“三茶”统筹发展理念，不断推进茶产业链的延伸与拓展。2024年，全县茶园面积稳定在60万亩，茶叶总产量达6.2万吨，茶产业综合产值飙升至416亿元，还获评全国“三茶”统筹发展县域、百茶贸易之都、茶业践行新质生产力县域、全国产业重点县域等多项荣誉。安溪铁观音品牌价值也一路攀升，已高达1443.07亿元，连续十年位居全国茶叶类地理标志区域品牌榜首，更是荣获全球重要农业文化遗产和人类非物质文化遗产“双世遗”称号，成为中国茶叶走向世界的代表。

陈志明在分享中特别提到，安溪铁观音茶文化蕴含着“和而不同”的中华传统智慧。作为国礼茶与国宾茶，它多次在国际重大外交场合亮相，助力中外文化交流。

吴振法表示，未来，安溪将紧紧围绕铁观音“双世遗”品牌，加大对农业文化遗产的保护力度，推动制茶技艺传承与标准共建，深化与上合组织成员国的文化交流与经贸合作。同时，充分利用“百茶贸易之都”和“中国茶叶电商第一县”的优势，积极拓展跨境电商新路径，构建线上线下相结合的多元贸易体系，推动中国与上合组织成员国实现更深入的文化互鉴与协同发展。



上海合作组织媒体智库峰会上嘉宾们品鉴安溪茶



上海合作组织媒体智库峰会上的古筝表演



国际茶叶委员会主席伊恩·吉布斯曾到过安溪，对铁观音赞不绝口。



伦敦工艺周中国国家馆“下午茶”活动上，英国客人、安溪茶人一起与茶品合影留念。



通过安溪茶叶产品了解中国文化



品茶相会，推动文明互鉴。

伦敦上演安溪铁观音“下午茶”

时间回溯到稍早的5月13日，一场以“安溪铁观音：一片神奇的东方树叶”为主题，旨在传播中国茶文化，促进中英茶叶贸易与文化交流的伦敦工艺周中国国家馆“下午茶”活动，在中国驻英大使馆新馆举行。

活动现场高朋满座，知名茶叶公司代表、中英新闻媒体记者、出版界、艺术界人士以及茶文化爱好者纷纷到场，共同见证这场茶文化盛宴。在活动前的伦敦工艺周新闻吹风会上，安溪县委副书记刘永强通过视频向中英媒体记者介绍了安溪县的县情和安溪茶业发展情况。他表示，在伦敦这座融合深厚文化与现代活力的城市里，以茶相会，必将碰撞出文明互鉴的动人乐章。

安溪县委常委、统战部副部长，县茶业管理委员会常务副主任肖印章率领安溪代表团参加当天活动，八马、兴溪、魏荫和两固等4家当地知名茶叶企业，以及中国非物质文化遗产代表作项目代表性传承人魏月德等，为伦敦各界朋友带来了一场精彩的文化盛宴。

与会嘉宾和英国市民一同品饮了安溪铁观音，感受其独特香韵，探索中国茶的艺术世界，体验中国茶文化的神奇魅力与深厚底蕴。现场，安溪代表团举办了安溪铁观音茶文化专题讲座，详细介绍了安溪铁观音的历史渊源、种植技术、制作工艺以及文化内涵；展示了由安溪人发明的中国乌龙茶制作技艺，让英国朋友们近距离领略中国传统技艺的魅力；表演了安溪茶艺，优雅的茶

艺表演如同一场视觉与嗅觉的双重享受，让现场嘉宾对中国茶文化有了更直观的感受。

值得一提的是，此次活动中，安溪与英国后浪出版公司携手，在全球首发以表现安溪铁观音制作工艺为题材的英文版茶绘本《老虎，别怕》，发布双方合作的首届“后浪全球插画奖”，并公布首届赛事主题“Time For Tea(茶之时)”。这一创新举措，为安溪茶文化的传播开辟了新的途径，以绘本艺术为载体，让更多国外友人了解安溪和安溪铁观音。

中国驻英大使馆文化处公使衔参赞李立言在活动中介绍，茶是连接中国与世界的重要纽带。17世纪中叶，福建茶叶远渡重洋来到英国，成为英国人生活中不可或缺的一部分，英国下午茶文化也由此诞生并逐渐成为英国文化的重要标识。他希望通过此次活动，让更多英国朋友了解中国茶文化，爱上安溪铁观音这片神奇的东方树叶，同时期待中英两国在茶文化、艺术、商贸等领域开展更深入的交流与合作。

国际茶叶委员会主席伊恩·吉布斯在接受媒体采访时表示，他曾去过安溪，品尝过铁观音，对其赞不绝口。他认为，安溪铁观音茶文化被联合国列入全球重要农业文化遗产和人类非物质文化遗产，是世界茶产业发展史上重要的里程碑。

在英期间，安溪代表团还与国际茶叶委员会、英国中国投资者协会、英国后浪出版公司等进行了广泛而深入的交流，并就安溪铁观音茶文化在英国的宣传推广、茶叶贸易达成合作协议。此外，由安溪县与临江市艺术中心联合打造的中国茶文化安溪铁观音英国推广中心，在伦敦泰晤士河畔，“伦敦眼”下，与大本钟隔河相望的临江宴艺术中心揭牌成立。英国中国投资者协会负责人夏彬介绍，该推广中心的成立搭建起了中英茶文化交流的桥梁，不仅有助于中国茶文化在英国的传播，让英国市民便利地领略中国茶文化的博大精深，还将进一步推动双方建立合作机制，助力安溪开拓英国市场。



专业敬业 讲好精彩茶乡

“导游讲得真精彩，没想到湖头小吃背后还有这么多有趣的故事。”近日，一位喜爱安溪铁观音的外地青年重游安溪时不禁赞叹。这样的由衷好评，正是安溪导游队伍专业素养与服务能力提升的生动缩影——他们用深入浅出的讲解传递文化魅力，以热情周到的服务赢得游客口碑，让每一段安溪之旅都成为值得回味的文化体验。

当前，世遗泉州和安溪“三铁三世遗”文旅经济持续火热，安溪积极提升导游队伍水平，以“选、育、用”三字经为核心，开启旅游服务品质提升新篇章。在选才方面，安溪以赛为引，广纳贤才。该县文体旅游局每年举办全县导游大赛，打破行业界限，吸引了景区专职讲解员、文博场所工作者、乡村旅游从业者，甚至教师、党政机关人员、铁观音茶艺非遗传承人等各界人士踊跃参与。大赛精心

设置景点讲解、文化知识问答、应急事件处理等多个环节，全方位考察选手能力。一批业务精湛、表达出色的优秀人才脱颖而出，为导游队伍注入新鲜血液。获奖选手还被该县文体旅游局纳入文旅人才库。在育才方面，安溪坚持理论与实践并重。一方面，邀请行业专家、资深导游开展专题讲座，内容涵盖导游服务规范、职业道德、安溪县情文化、讲解技巧提升、旅游法规、安全急救等知识，为导游人员筑牢知识根基；另一方面，组织实地演练，安排学员深入各景区景点进行现场讲解实践，由经验丰富的导师现场指导点评，及时纠正问题。今年“中国旅游日”期间，在福建农林大学安溪校区成功举办“茶香安导 美好旅程”安溪县导游、讲解员誓师大会、服务技能培训暨文明旅游宣传引导活动。在用才方面，安溪建立了完

善的奖励机制。安溪导游（讲解员）培训和比赛活动的赛事组织方每年可获10万元奖励，参赛选手可获丰厚奖金；专职导游团队接单服务超50场且无违法违规行为，每场补助200元，最高可领5万元奖励金。一系列举措，让导游人才引得进、留得住、干得好。

如今，在“三字经”的持续发力下，安溪导游队伍不断壮大，焕然一新、专业敬业，在茶文旅融合发展大会、国际民间艺术节等重大活动中表现亮眼，以优质服务赢得游客好评，游客满意度大幅提升，为安溪旅游高质量发展注入新动力。

□通讯员 王伟 融媒体记者 谢伟端