

从济世善举中萌芽,以陈年铁观音除疫病,赴台斗茶力压倭寇 安溪老茶庄三百余载传奇

安溪老茶庄藏着丰富生动的历史故事。在该县虎邱镇有个活生堂茶庄,始于一位叫林兴福的医者悬壶济世的善举。独特的“活生佛跳香”工艺、陈年铁观音的奇妙发现、在茶王赛上斗倭寇……长达三百多年的传奇在这个茶庄上演。

近日,记者通过对族谱、牌匾、产权证明等实物史料的深入挖掘,揭开这个安溪老茶庄的历史面貌。
□融媒体记者 谢伟端 通讯员 陈思羽 文/图



“活生”牌匾留存至今

1 茶庄牌匾记录悬壶济世善举

活生堂的历史可追溯至清康熙八年(1669),其起源与安溪虎邱镇湖坑村的林氏家族紧密相连。

近日,记者来到虎邱采访。当地现年91岁的许秀花、82岁的林乌玖、74岁的林东海从小就听祖辈讲述活生堂的故事。据介绍,活生堂的创始人林兴福出生于明朝末年,字礼贤,号兴福居士。他自幼聪明,三岁能识字,五岁就入私塾读书,每天诵读上千字的文章。二十岁左右,已经熟读诸子百家,尤其擅长研究老子、庄子学说,对于佛学也很精通,当时的人都对称赞不已。那时,百姓生活艰苦,生病没钱医治。林兴福把一切都看在眼里。他遍求名医,最后拜师山西名医傅青主,九年如一日勤学苦练,终于得到师傅真传,遵师命在家乡开设医馆行医。林兴福本是茶农出身,对茶学有极大的兴趣和研究,就在旁边又开了一家茶庄。茶庄选在清溪城西新康里

(今安溪虎邱),位于蓝溪河畔,遥靠古寺洪恩岩。

林兴福为人仁爱、道德高尚,看到乡邻生活艰苦,遇到病人都尽量少收医药费用。

1644年,北方有疾病横行。很多人为躲避疾病迁徙到了南方。然而,疾病随之而来,医药相当紧缺,高明的医生也不多,林兴福带着子女、学生,四处查访,一边寻找发病缘由,一边救治病人。遇到非常困难的病人时,他都赠送医药,不取分毫,人们感其恩德,纷纷加入这个队伍,医生出力,商人出钱,各种药材短时间内就送到了病发地区。几个月下来,疾病得到了控制。

1669年,林兴福六

十大寿。乡亲们为感激他的恩德,纪念他的功绩,共同出资打造一个金字牌匾,题字“活生”,作为寿礼。这块牌匾至今保留在林氏后人手中。牌匾采用楠木材质,漆金工艺保存完好,上书“活生”两个大字,是活生堂茶庄起源的核心物证。其复制品也被保存在泉州市商标馆。



“活生堂”老店所在的街巷曾是虎邱的繁华地带



虎邱林氏族谱



与活生堂后裔有姻亲关系的王西到台湾参加斗茶赛获得的奖牌

3 赴台斗茶力压倭寇

清末时期,中国社会面临着内忧外患的困境,战乱频繁,动荡不安,给各行各业都带来了巨大的冲击,茶业也未能幸免。活生堂在这一时期同样面临着严峻的挑战。

当时,倭寇入侵台湾。倭寇在台湾摆下斗茶擂台,企图借此打压中国的茶文化。民间虽不乏茶道高人,但数场比试下来,皆以失败告终。此时,活生堂的林养力挺身而出。林养力深知活生茶道与日本茶道的差异,他坚信活生茶道以“清、正、和、雅、香”为尚,注重务实和养生,完全可以取胜。

林养力带着活生堂的茶叶,毅然前往台湾参加斗茶。在斗茶过程中,他展现出了高超的技艺和深厚的茶文化底蕴。从备茶、备器,到取火、候汤、焙(xié)盏、点茶,每一个动作都娴熟流畅,一气呵成。他的手法如行云流水,看得观众如痴如醉。茶汤滋味轻醍醐,香气盖兰芷,充分展示了活生茶

的独特魅力。最终,林养力凭借精湛的技艺和卓越的茶品,战胜了日本茶道高手,赢得了众人的欢呼和赞誉。这场胜利不仅为中国茶道争得了荣誉,也让活生堂的名声远扬。此后,林养力回到故乡,在活生堂叩谢先人,表达对祖先传下绝艺的感激之情。

活生堂力压日本茶道一事被广为流传。安溪商人王笋在台北经营天馨茶庄,于当年秋季组织铁观音茶王大赛。安溪西坪尧阳人民王西经营前记名茶茶庄,以字号万寿桃品牌铁观音选送茶样参赛,获得茶王。据介绍,王西与活生堂后裔有姻亲关系,参赛茶样很可能产自活生堂的茶园。如今,其曾孙女也嫁给了裕园茶业负责人、活生堂传人林扬闻。

据虎邱当地文史资料记载,活生堂第四代传承人林江龙将裕园活生店铺设立在安溪虎邱镇湖坑村芒果树边上的小巷内,目前旧店尚在。林氏后人林茂安、林扬闻秉承祖德祖业,于2002年创建裕园品牌,并在2010年1月18日取得百年活生、裕园活生两个字号的商标证。

茶事

大学生醉心茶文化研学

本报讯(通讯员廖晓娟 融媒体记者谢伟端)《地理标志产品质量要求 安溪铁观音》国家标准(GB/T 19598-2025)将于9月1日起正式实施。为进一步做好新国家标准宣传贯彻培训工作,近日,安溪县委《地理标志产品质量要求 安溪铁观音》国家标准宣传贯彻培训会。

培训会上,三位行业权威专家结合自身研究领域与实践经验,为参会人员带来干货满满的的专题讲座。省茶产业标准化技术委员会副主任孙威江围绕茶叶

质量安全相关标准、茶树病虫害绿色防控、茶园草害绿色防控及注意事项展开讲解;福建农林大学安溪茶学院教授高水练做《茶叶理化指标的科学与应用要领》主题讲座,从理化指标的选择依据、成分形成、应用要领三个方面,深入剖析安溪铁观音加工中的化学变化机理;国家茶叶质量检验检测中心主任张雪波则从新国标修订的背景、意义、内容、重点四个方面,对《地理标志产品质量要求 安溪铁观音》国家标准进行全方位解读。

据悉,此次培训会吸引安溪铁观音地理标志专用标志使用企业、涉茶教学培训单位从业人员、安溪铁观音大师、安溪铁观音国家标准宣传贯彻培训队全体成员,国家茶叶质量检验检测中心(福建)、国家茶叶检测重点实验室工作人员,以及茶叶电商企业、茶叶包装企业代表等近300人参与,旨在通过对新国家标准相关条款进行全面解读,确保茶叶生产经营主体及涉茶人员能够准确理解和掌握新国家标准相关内容,并在生产经营活动中贯彻落实。

本报讯(通讯员陈颖 融媒体记者谢伟端)近日,安溪第四期大学生茶文化研学活动举行。34名参与“扬帆计划”的大学生及准大学生,在为期5天的沉浸式学习中,探寻千年茶脉,体验制茶技艺,感悟茶文化魅力,立志成为安溪铁观音的青春代言人。

本次活动由安溪县委团县委主办,县青少年宫、县文化馆和县茶文化艺术中心联合承办。研学中,学员们走进大宝峰茶庄园和安溪铁观音集团,登茶山、识茶树、闻茶香、品佳茗,深度体验安溪铁观音的独特品质及其传统制作工艺。丰富的课程体系将专题讲座与实践体验相结合,除了核心的安溪茶文化知识,还特别开设仿宋点茶、新式茶饮制作、

中医草药辨识等创新体验课程。

“这一次的茶文化研学之旅,令我印象最深刻的是学习铁观音的冲泡技巧。在亲身实践过程中,真切感受到了水温、手法对茶汤品质产生的影响。”闽南师范大学学生、研学班学员林佳莹说,作为安溪人,希望自己能通过研学进一步了解家乡深厚的茶文化。

“举办研学班,初衷是让准大学生、返乡大学生在品鉴与交流中领略到茶文化的独特韵味。之后,他们还能将这份茶文化的魅力传递到全国各大高校,进行广泛传播。”安溪县青少年宫主任黄建福告诉记者,近年来,研学班还得到安溪茶叶领域内许多专家学者、资深茶人的支持与帮助。