

拥有全国首个“茶生态医院”,首创茶叶气候品质认证体系,茶梗茶碎片可制成环保吸管,“从茶园到茶杯”全链条可溯源——

安溪“四链融合”激发茶产业多元活力

核心提示

清晨的薄雾轻笼安溪茶山,露珠从翠绿的茶叶叶片上滚落,折射出微光。茶农指尖轻捻,嫩芽便落入竹篓,茶林相拥、绿意绵延的生态画卷在闽南山间铺展。在这片孕育铁观音的土地上,安溪“四链融合”实践,正让“绿水青山”与“金山银山”实现双向奔赴。作为农业农村部第三批农业绿色发展典型案例,安溪“四链融合”体系不仅重塑了茶产业发展模式,更成为政府引领、茶农参与、企业协同的共生共荣典范。

□融媒体记者 谢伟端 文/图



安溪茶产业链发展迅猛,图为新式茶饮大赛。



茶叶集中加工

生态链筑基:守好茶山“根”与“魂”

“生态是茶山的‘根’,也是茶叶品质的‘魂’。”安溪县委领导在谈及“四链融合”初衷时坦言,安溪茶产业既是百姓的“致富叶”,更是生态的“守护者”,而“生态链”正是这一体系的根基。为筑牢生态根基,安溪率先推进“退茶还林”工程,对海拔低于250米、坡度超过25度的不适宜茶园,分批次实施生态修复,3.2万亩茶山重新披上“绿装”,乡土树种与茶树交错生长,构建起“茶—林—草”立体生态系统。

“以前高坡上的茶园,一下大雨就怕水土流失,茶叶也长得参差不齐。退茶还林后,山上的树多了,雨水能留住了,山下的茶园病虫害都少了,茶叶品相一年比一年好。”种茶十余年的安溪感德茶农老李,亲历了生态修复带来的变化。

若说“退茶还林”是生态修复的“宏观工程”,那么全国首个“茶生态医院”便是守护茶园健康的“微观管家”。在安溪

一茶园里,“茶生态医院”技术团队背着检测包穿梭林间,手持土壤检测仪插入土中,屏幕上有机质含量、酸碱度等数据实时跳动。“我们既要为土壤‘把脉问诊’,更要给出‘治病良方’。”安溪县委农业农村局农技人员、“茶生态医院”成员小林介绍,团队一方面推行测土配方、循环农业等技术,减少化肥使用、提升土壤有机质;另一方面推广茶树留高70厘米种植、梯壁留草覆盖率90%以上、套种绿肥作物等模式,让每一寸茶园回归生态平衡。

截至目前,“茶生态医院”的土壤改良服务已覆盖安溪45万亩茶园,年均解决100多个技术难题,茶园生物多样性指数提升40%。曾经的“单一茶园”,如今变成了鸟类栖息、昆虫共生的“生态绿洲”,为茶叶品质筑牢了第一道防线。



茶农精心管理生态茶园

监管链守护:筑牢品质“生命线”

走进安溪祥华一家农资店,茶农老张拿起一包农药,熟练地用手机扫描包装上的二维码,屏幕瞬间显示出生产厂家、批次、使用说明、溯源轨迹等信息。“以前买农资总担心买到假的、禁用的,现在扫码就能查得明明白白,用着放心。”老张的安心,源于安溪构建的“从茶园到茶杯”全链条监管体系。

“品质是茶叶的‘生命线’,监管则是品质的‘守护者’。”安溪县委农业农村局农产品质量安全监管股负责人表示,安溪的监管体系聚焦三个核心环节,实现源头、过程、结果全闭环管控。在源头管控上,全县286家农资店全部接入“安溪县农资监管与物流追溯平台”,315种农资实行“一

物一码、全程溯源”,从根本上杜绝禁用农药流入市场;在过程约束上,安溪建立12万户茶农诚信档案,将质量安全表现与信贷、补贴、项目支持直接挂钩,2024年已为诚信茶农发放低息贷款3.5亿元,激励机制引导茶农守好品质关;在结果检测上,依托2个国家级茶叶检测重点实验室,安溪每年检测茶叶样本5000份以上,合格率始终保持在99.8%以上。

严苛的监管不仅让消费者买到“放心茶”,更让安溪茶叶的品牌口碑持续攀升。2024年,安溪茶叶出口量同比增长12%,连续18年100%通过输入国官方检测,“安溪铁观音”的金字招牌愈发闪亮。

产业链裂变:让一片茶叶“全值利用”

在福建茶里功夫供应链科技有限公司的生产车间,机器轰鸣中,以往被当作废料丢弃的茶梗、茶碎片,正被送入粉碎机,加工成粉末后压制成环保吸管。工人拿起一根刚下线的吸管,仔细检查硬度与平整度,这样的环保吸管,如今已远销国内外。

“我们从2018年开始研发‘茶质—茶纤维’技术,就是想让茶产业废弃物‘变废为宝’。”该公司负责人张先生介绍,通过技术创新,茶梗、茶碎片不仅能制成环保吸管,还能加工成茶具、包装材料等产品,全产业链资源利用率超90%。“这不仅解决了茶产业废弃物处理难题,还为安溪茶产业开辟了‘不止卖茶叶’的新赛道,现在已有更多企业加入产业链延伸的队伍,形成‘一业兴、多业旺’的格局。”

安溪的产业链延伸,远不

止于废弃物利用。在茶多酚提取实验室,科研人员将茶叶样本放入萃取设备,电脑屏幕上茶多酚纯度数据不断刷新;在零碳示范茶园,技术人员铺设生物质炭土壤改良层,无人机盘旋喷洒微藻肥,茶园上空的光伏板与翠绿茶树相映成趣,构成“农光互补”的新图景。

“我们一方面推进茶叶精深加工,引入生物提取技术,开发茶多酚、茶氨酸等功能性产品,2024年精深加工产值已突破10亿元;另一方面构建茶园低碳发展体系,实施生物质炭改良土壤、微藻肥替代化肥等五项技术,建成全省首个‘铁观音碳中和生态示范茶园’。”安溪县委农业农村局产业发展股有关

负责人王先生介绍,目前安溪已建成零碳示范茶园5个,带动周边2000亩茶园实现低碳种植,茶产业单位产值能耗下降15%。

“以前茶梗、碎茶只能丢了,现在能卖钱,我们的收入也跟着增加了。”茶农陈阿姨笑着说,产业链的延伸让她实实在在地享受到了发展红利。



安溪铁观音直播专场

价值链赋能:让生态优势变经济优势

在安溪高建发茶业的生产车间,印有“气候品质认证‘特优’级”的茶叶包装正从生产线上下线。“自从获得‘特优’级认证,我们的茶叶溢价率提升了25%,消费者更认可,订单也多了不少。”该企业有关负责人陈春坦言,气候品质认证为茶叶注入了“生态价值”,让好品质有了“科学背书”。

为将生态优势转化为经济优势,安溪首创茶叶气候品质认证体系,在全县布设71个自动气象监测点,实时采集温度、湿度、光照、降水等数据,通过科学模型评估茶叶生长的气候条件,划分“特优”“优良”“合格”三个等级。“这不仅是对茶叶生态品质的认可,更打响了安溪铁观音的‘生态品牌’,让我们在高端市场更有话语权。”安溪县委农业农村局市场推广部门负责人表示。

除了赋予茶叶“生态标签”,安溪还构建了线上线下融合的销售体系,让茶叶“卖得好、卖得远”。在线下,依托安溪中国茶都、茶博汇等平台,打造“买全国、卖全国”的茶叶供应链;在线上,搭建“中国茶都直播基地”,培育专业主播团

队,让安溪茶叶通过直播间走向全国。2024年,安溪全县加工销售茶叶30万吨,茶叶包装销售额达70亿元,占全国三分之一,茶叶电商销售额超百亿元、占全国25%，“安溪茶叶”的市场版图持续扩大。

从生态链筑基到监管链守护,从产业链裂变到价值链赋能,安溪以“四链协同”的实践,走出了一条农业绿色发展的新路径。“‘四链融合’的核心,是实现生态效益、经济效益、社会效益的统一,让茶农在守护绿水青山中收获实实在在的‘金山银山’。”安溪县委农业农村局王小鹏表示,下一步,将重点推进三项工作:一是扩大生态茶园、零碳茶园建设规模,计划到2026年实现生态茶园覆盖率80%以上,建成零碳示范茶园20个;二是推动茶文旅深度融合,打造10条茶生态旅游线路,培育5家省级以上休闲农业示范点;三是加快产业链数字化转型,建设“安溪茶叶大数据平台”,实现从种植到销售的全流程智慧管理。



安溪首创茶叶气候品质认证体系,在全县布设71个自动气象监测点。



茶事

体验“三铁”魅力 传播茶乡文化

近日,安溪一场融合“三铁”文化体验与助学帮扶的活动温情启幕——由安溪县委人才办、县总工会主办的2025年金秋助学茶话会暨职工子女“三铁游”研学活动,让学子在铁观音、藤铁、冶铁的文化魅力中厚植家乡情怀。

探索“三铁”底蕴 担当“工韵文化推介官”

活动当日,在安溪县委总工会派出的志愿先锋服务队成员的引导下,一批职工子女学子,开启“三铁”文化探索之旅,并接受邀约,助力推介茶乡工韵文化。

在首站茶文化体验点,安溪铁观音大师名匠交流协会现场,会长李金登、常务副会长陈朝金向大家详细讲解安溪铁观音的历史渊源、制作工艺及文化内涵。“乌龙茶铁观音制作技艺复杂精湛,是咱们先辈茶人工匠精神智慧的结晶,位列茶界‘双世遗’,可谓实至名归。”李金登介绍。

在藤铁工艺馆,陈清河劳模和工匠人才创新工作室,大家认真参观各类藤铁工艺品。“我父亲和一帮乡亲用竹藤编,带动着编出一个富民产业。”该工作室负责人陈红萍讲述父亲陈清河的奋斗故事,让学子们深切感受到藤铁的匠心精神。

来到安溪博物馆冶铁展区后,学子们跟随博物馆讲解员的生动讲解,浏览了丰富的文物展品,追溯安溪冶铁文化的历史变迁。“作为泉州22个世遗点之一,安溪青阳冶铁遗址是宋元时期泉州冶铁手工业的珍贵见证!”

沉浸式的“三铁三世遗”文化体验,让职工子女深刻感受到家乡深厚的工韵文化底蕴。茶话会现场,安溪县委总工会为学子代表颁发“安溪县工韵文化推介官”证书,鼓励他们成为家乡文化的传播者。

“通过实地游历研学,让职工子女学子们,汲取茶乡工匠精神力量,增强大家对家乡历史文化的认同感与自豪感,在今后求学路上,把家乡工韵文化推广出去,

影响更广泛人群。”安溪县委总工会党组书记、常务副主席李小明说。

展现“三会”温情 护航“职二代”健康成长

“‘三铁’交融工韵情,‘三会’联动学子心!借助活动,让大家感受茶乡工韵魅力、收获多重关爱,希望大家不负韶华,做刻苦学习、不懈奋斗的安溪‘少年家’!”金秋助学茶话会现场,安溪县委常委、组织部部长、县总工会主席邱志民勉励职工子女学子。

随后,安溪“茶小宣”青年理论宣讲先锋队队员谢楠结合自身经历,讲述青年一代如何以实际行动传播茶乡文化、助力家乡发展,引发强烈共鸣。

与会嘉宾安溪茶企代表、电商企业代表接过话头,边分享创业就业故事,边邀约学子弘扬工匠精神,深挖茶乡文化富矿。“咱们安溪茶文化,就是一笔用之不竭的财富,期待一起来共推共富。”安溪青商



职工子女沉浸式体验“三铁三世遗”文化

会副会长郑莲英说。学子纷纷应约的同时,更有部分代表走上台,讲述环卫工、货车司机、网约车司机、快递员、外卖员新就业群体的就业故事,多彩述说“我身边的工韵精神”。

茶话会上,安溪青商会、县铁观音

大师名匠交流协会、县家居工艺商会等爱心单位联手为学子送上“微心愿”和人才礼包,切实纾解求学路上的实际困难。与会领导同时为受助学生代表发放助学金。

□通讯员 陈艺娜 黄东华 融媒体记者 谢伟端 文/图