

茶韵与匠心深度交融,长春济南两场特色活动掀起品茗热潮——

北上双城 共品安溪铁观音

为让东北朋友品安溪铁观音茶韵,让齐鲁乡亲识好茶,安溪铁观音精准发力,北上以茶会友。长春一汽会场敬匠心,济南茶城现场惠民生,专业品鉴搭配文化展演,深度解读茶氨酸的健康功效,缕缕闽南茶香飘遍北方的街头巷尾。

□通讯员 廖晓娟 郭雪萍 记者 谢伟端 文/图

国车遇国茶 匠心敬初心

为进一步弘扬大国工匠精神,推广中华茶文化,22日,“驾享国车 品鉴国茶”安溪铁观音茶文化主题活动在吉林省长春市举办。来自中国第一汽车集团有限公司所属23家公司的劳模、工程师、部分优秀员工代表及各界嘉宾齐聚一堂,共赴工业文明与农业文明的跨界之约。吉林省工信厅一级巡视员、吉林省企业联合会常务副会长张毅,海峡两岸茶业交流协会副会长杨志英,长春市委统战部副部长、工商联党组书记任宏雷,中国一汽集团工会副主席姬小明,吉林省闽商总会会长郑国全,安溪县委副书记、县茶业管理委员会主任叶睿葆等参加活动。

张毅表示,此次活动是民族汽车工业第一品牌与中国茶叶第一品牌的一次交流对话、合作共赢,希望双方在品牌共创、市场共享、文化共传等方面拓展更大的空间、探索更多的可能,并以此此次活动为新起点,让“国车+国茶”的跨界营销模式结出硕果,为两地产业升级注入新动能。

安溪县委副书记、县茶业管理委员会主任叶睿葆表示,安溪铁观音是大自然赋予人类的礼物,因其得天独厚的生长环境和传统精湛的制作技艺,富含各种营养成分,具有特殊保健功效,深受广大消费者的喜爱。此次在

一汽集团举办茶事活动,旨在依托一汽的平台,通过吉林的“窗口”,让更多东北朋友进一步认识安溪、了解安溪,进一步解安溪铁观音、爱上安溪铁观音,促进安溪与吉林两地的产业协作、文化交流。

杨志英高度肯定了“国车+国茶”品牌跨界营销模式。他认为,该活动是农耕文明与工业文明的生动对话,安溪铁观音以匠人捧出“绿水青山”的馈赠,中国一汽以科技驶向“强国复兴”的未来,彰显了民族品牌携手走向世界的坚定决心。

活动期间还进行安溪铁观音制茶技艺展示,举行安溪铁观音体验店证书颁发仪式、2025年秋季安溪铁观音茶王赛颁奖仪式等一系列活动。

活动现场,近200张品茗桌整齐排列,一汽员工、茶叶爱好者以及各界嘉宾等近2000名代表围坐桌前,一边欣赏茶艺表演与茶艺表演,一边循着“闻香、观形、察色、尝味”的品茗之道,感受铁观音的醇厚韵味,沉醉于茶韵与匠心交织的文化盛宴中。

为了让现场宾客深入了解“一片叶子的价值”,福建农林大学安溪茶学院(数字经济学院)院长郭玉琼现场作《安溪铁观音:健康瑰宝,韵传天下》主题分享,详解其富含的茶氨酸、儿茶素等营养成分及减肥消脂、延缓衰老

等多重健康功效,展现这一传统名茶的独特价值。安溪铁观音制茶大师现场展示“做青”与“包揉”两大核心工艺,生动演绎“香气是揉出来的、外形是揉出来的”制茶奥秘。

2023年,安溪县与中国一汽联合举办“茶敬匠心精神 共铸民族品牌”品茗文艺晚会,引发热烈反响。此次举办的“驾享国车 品鉴国茶”安溪铁观音茶文化主题活动,是两大民族品牌的再度携手,以“一杯香茗喜相逢”的美好寓意,搭建起匠心对话、品牌交流的平台,进一步深化跨领域的文化认同与情感联结。



济南活动现场万人品茗

万人品香茗 茶韵润齐鲁

茶香绕泉城,雅韵润齐鲁。11月16日,2025山东济南名泉名茶秋季安溪铁观音万人品鉴推介会在济南广友茶城启幕。活动以品鉴、讲座、展演等多元形式,让安溪铁观音的兰花香韵浸润泉城,为巩固并繁荣山东茶叶市场注入新活力。

初冬日暖,茶烟袅袅。广友茶城内,上百张茶桌整齐排布,盖碗轻扬,安溪铁观音特有的兰花香迅速弥漫开来。闻讯而来的济南茶友们围坐桌前,执杯细啜,在“闻香、观形、尝味”间感受观音韵的醇厚绵长,不时与茶商交流品鉴心得,现场一派热闹景象。“这茶入口甘醇,回甘明显,不愧是国茶名品。”茶友姚家河的赞叹道出了众多参与者的心声。

品鉴会现场,中华全国供销合作总社杭州茶叶研究所研究员苏小琴带来《共叙安溪铁观音》主题讲座,用翔实的科研数据为茶友们解闷好茶密码。从安溪茶园的土壤特性、生态种植管理,到传统工艺与现代技术结合的制作流程,她系统介绍了安溪铁观音的质量安全管控体系,让在场茶友对“一片叶子”的品质保障有了更直观的认识。“专家讲得专业又易懂,喝起来更放心了。”听完讲座的茶友李女士说道。

除了专业品鉴与知识分享,精彩纷呈的文艺展演更添茶韵雅趣。安溪铁观音茶艺表演行云流水,举手投足间尽显茶道精

髓;悠扬的民乐合奏与刚劲的武术展演相映成趣,书法诗朗诵则将茶与传统文化巧妙融合,赢得现场阵阵掌声,让茶友们在品茗之余尽享文化盛宴。

在品鉴推介会举办期间,安溪县委副书记洪天阳带领考察组专程走访安溪山东茶业发展促进会及济南本地多家安溪籍茶企茶商,实地调研市场动态,共商发展大计。考察组先后走进广友茶城、济南市第一茶市等核心茶叶交易区,与茶商深入交流经营状况、销售数据及客户反馈,重点梳理安溪铁观音在山东市场的推广难点与发展机遇。

“要立足家乡产地优势,精准对接山东消费需求。”考察组对在鲁安溪茶商提出期望,鼓励大家主动学习茶产业新知识,提升品牌辨识度,同时发挥抱团优势,共享资源、共解难题。考察组强调,安溪山东茶业发展促进会要当好桥梁纽带,借助各类推介活动拓宽销售渠道,让更多山东茶友喝到来自原产地的正宗的安溪铁观音。

活动中,洪天阳一行还为浮村池铁观音、山东东南茶业、瑞壶香茗茶庄三家茶企颁发“安溪铁观音体验店”牌匾。据了解,安溪山东茶业发展促进会自成立以来,持续深耕两地茶业交流,此次推介会与市场走访相结合的模式,既搭建了茶文化传播平台,更精准对接市场需求,为安溪铁观音在齐鲁大地的持续深耕奠定了坚实基础。



在长春的活动中,福建农林大学安溪茶学院(数字经济学院)院长郭玉琼作《安溪铁观音:健康瑰宝,韵传天下》主题分享。



精彩表演让茶友在品茗之余尽享文化盛宴



长春活动上,2025年秋季安溪铁观音茶王赛颁奖仪式举行。

茶事

倾资兴学惠桑梓 “学在茶乡”结硕果

本报讯(融媒体记者谢伟端)冬日暖阳铺洒校园,猎猎旌旗映照初心。日前,安溪培文中学内掌声如潮、情谊涌动,纪念施金城先生诞辰100周年暨培文中学建校40周年高质量发展大会举行。

当日上午9时30分,培风书院启用揭牌与学生公寓楼落成剪彩仪式举行。10时整,建校40周年高质量发展大会正式拉开帷幕。该校校长施金城先生长女施镁镁登台致辞,深情讲述其父倾资兴学的感人历程:“父亲一生勤俭度日,却将毕生心力都倾注

在教育事业上。从培文师范的艰难初创,到如今培文系列学校的枝繁叶茂,每一砖一瓦都印着他奔波的身影,每一间教室的灯火都映照过他坚定的面容。”随后,大会举行授牌仪式,向长期以来倾情支持学校发展的捐赠者代表颁发荣誉牌匾。

安溪县委副书记刘永强高度颂扬了施金城先生“倾资办学、惠泽桑梓”的情怀。他表示,施先生一生克勤克俭,却倾尽心力创办培文系列学校,其无私精神至今激励着茶乡儿女。40年来,培文中学始终坚守“育人为本”

初心,办学成果丰硕,已成为安溪教育的亮丽名片。他希望学校以建校40周年为新起点,赓续施金城先生的办学精神,紧扣“五育并举”要求,以校训为魂、理念为基、特色为翼,持续提升教育质量,为打造“学在茶乡”品牌、推动安溪教育高质量发展贡献力量。

据悉,培文中学前身是安溪培文师范,1985年由被誉为“安溪的陈嘉庚”的侨亲施金城先生捐资创办。40年来,学校历经变迁与发展,从最初的梦想萌芽到如今的桃李满园,已为社会培养了数万名优秀人才。

铁观音专属茶具将有生产标准

本报讯(通讯员章艺涵 融媒体记者谢伟端)日前,《安溪铁观音冲泡与品鉴陶瓷茶具》团体标准项目,经福建省标准化服务行业协会研究同意批准立项。这一成果标志着安溪铁观音专属陶瓷茶具将迈入标准化生产新阶段,为茶具产业规范发展、质量升级提供支撑,更将助力安溪延伸茶产业链条,激活产业发展新动能。

据悉,《安溪铁观音冲泡与品鉴陶瓷茶具》团体标准由安溪藤铁工艺创新发展研究院牵头申报。该团体标准的制定紧

扣安溪铁观音的品类特性与品鉴需求,旨在破解当前茶具市场“适配性不强、品质参差不齐”等问题,为企业提供清晰的生产技术依据与质量评价标准,推动打造一批契合茶友需求的高品质铁观音专用陶瓷茶具。

团体标准作为市场自主制定、共同遵守的规范性文件,是国家标准体系的重要组成部分。“此次标准立项不仅是茶具产业发展的契机,更是安溪铁观音品牌文化输出的重要载体。”安溪藤铁工艺创新发展

研究院相关负责人表示,标准实施后,将进一步构建“茶+器具+空间”的茶文化生活方式体系,打造可复制、可推广的茶文化消费场景模式,为全国茶产区提供示范参考,同时激发茶具市场新的消费潜力与商业机会。

值得一提的是,安溪藤铁工艺创新发展研究院由安溪县委、县政府与迪特国家工业设计中心联合打造,是安溪推动产业升级的重要平台,于2024年被福建省工业和信息化厅认定为省级工业设计研究院。

福柑飘香三坊七巷

本报讯(融媒体记者谢伟端)近日,“柑香四海 福见未来”——2025安溪“福柑环游记·走进福州”暨“青耘福建”直播助农系列活动,在福州三坊七巷历史文化街区南后街举办。该活动以福柑为媒,串联起安溪与福州的地缘情谊和发展共鸣。

活动现场,“称心芦意”主题市集内人头攒动、暖意融融。千份福柑福礼免费派送点燃了当地市民的参与热情,“福柑环游记”通关文牒打卡活动妙趣横生,“福利大转盘”互动现场更是笑声不断。安溪美食专区则成为全场焦点,相府家宴菜模展示区精致还原了安溪传统宴席;美食品鉴区里,茶冻的清甜、芋包的软糯、炒米粉的鲜香与湖头小吃的醇厚,将“从茶园到餐桌”的安溪特色诠释得淋漓尽致,让榕城市民直观品味到茶乡风味的烟火温情。

除了互动环节,现场举办的系列重磅活动更彰显出此次活动的多元价值。在2025年福田乡“泉天成杯”芦柑王大赛颁奖仪式上,经过果实大小、色泽亮度、口感风味等多维度严苛评审,最终诞生的金奖获得者将两万元奖金收入囊

中。“在榕福田籍人才之家”授牌仪式同步举行,为凝聚在榕福田籍人才搭建起“资源共享、互帮互助”的坚实平台,让浓厚乡情成为助推安溪高质量发展的重要纽带。而系列产销合作签约仪式则更具实质意义,标志着安溪林下经济成果与福前芦柑正式深耕拓展福州市场,为乡村振兴注入源源不断的新动能。

文化展演环节同样精彩纷呈。安溪茶文化艺术中心带来的舞蹈《望春风》《绣茶香》轮番登场,悠扬旋律搭配灵动舞姿,将茶乡的温婉韵味展现得恰到好处;“福满枝头 柑甜五洲”亲子融合秀更是创意十足,巧妙融合福州软木画、油纸伞与安溪竹藤编等非遗元素,成为闽地文化交融共生的生动写照。

“福州以‘福’为名,安溪以‘福’为魂,福田芦柑以‘福’为品,三‘福’共鸣谱写乡村振兴新篇章。”活动相关负责人表示,安溪与福州地缘相近、人缘相亲,商贸往来与民间互动由来已久。此次安溪“福柑环游记”走进福州,绝非单一产业的简单推介,而是“农业+文旅+美食”融合资源的集中亮相,更是两地深化合作的全新起点。