

安溪举办首届“苏龙杯”乌龙茶老茶邀请赛,茶企助力老茶产品开发 “老铁”产业再添新活力

12月18日,首届“苏龙杯”乌龙茶老茶邀请赛暨福建安溪岐山魏荫名茶有限公司40周年活动在安溪举行。

茶界泰斗、行业领袖、四方宾朋齐聚,共品岁月沉香,共话产业未来。茶乡安溪立足铁观音新国标落地的重要契机,以一场高规格老茶邀请赛为支点,联动本土茶企成立40周年庆典,为陈香型铁观音产业发展注入全新活力。

融媒体记者 谢伟端 通讯员 黄如莹 黄东华 文/图

“老铁”成为赛事主角 新国标开辟新赛道

安溪铁观音独具“一茶三香”特色,其中陈香型铁观音(俗称“老铁”)以其沉香凝韵、醇和回甘深受茶友珍爱。活动现场,举行首届“苏龙杯”乌龙茶老茶邀请赛获奖者颁奖仪式。此次赛事共评选出金奖1名、银奖2名、铜奖3名以及优质奖数十名。金奖获得者谢春茹分享了她的感悟,其获奖茶品为1992年的老茶。她表示:“从茶园管理、初制工艺到精加工与储存,每一步都需要极致用心。这份荣誉是鼓励,更是鞭策,未来将继续深耕茶事,做好每一泡茶。”

“论道乌龙”主题研讨中迸发思想火花。中国农业科学院农业经济与发展研究所研究员李先德,省文史研究馆馆员、省老科协常务副会长杨江帆,茶叶审评专家、老茶文化研究学者黄财标等五位茶叶行业专家,从科技赋能、市场拓展、老茶健康价值等维度展开深度对话。“老茶经由时间转化,衍生出诸多有益健康的成分,在调节代谢、肠道健康及降糖降脂等方面功效显著。”黄财标表示。

活动现场,还举行“匠心四十载·智启新未来”签约仪式、“三茶”统筹发展实践示范基地授牌仪式、出师仪式。

据安溪县委副书记洪天阳介绍,随着安溪铁观音新国标于9月正式实施,陈香型产品类别获明确界定,为产业开辟了赛道。此次以“老铁”为支点举办乌龙茶老茶赛事,既是对乌龙茶创始者苏龙的礼敬,又是对新国标陈香型安溪铁观音的宣传,更是发掘乌龙茶老茶市场的创新尝试。

“我们希望能让更多年轻人爱喝铁观音,让爱喝铁观音的人更健康、更年轻。”洪天阳表示,安溪将以此次活动为契机,进一步加强对乌龙茶老茶,尤其是陈香型铁观音的宣传推广,深挖其健康功效和价值,持续撬动老茶市场。期待更多茶企像魏荫一样,守匠心、勇创新,希望茶界同仁与安溪同行,深耕行业,共享机遇。

非遗传承人深情坚守 知名茶企开启新程

作为扎根安溪的茶企代表,福建安溪岐山魏荫名茶有限公司40年来坚守“根脉传承、百年品质”的初心,从乡镇茶厂稳步成长为全国茶行业标杆企业,始终专注于守护、打造地道的安溪铁观音。

公司董事长、国家级非物质文化遗产乌龙茶制作技艺(铁观音制作技艺)代表性传承人魏月德对记者谈及企业四十年发展历程与行业现状,字里行间满是对传承的坚守与对产业的担当。魏荫名茶四十年风雨兼程,历经起落。最艰难时,魏月德变卖全部家产收回股份,保住茶

厂。企业能挺过难关,既得益于他的果断决策,也离不开员工的全力支持。感恩,是魏荫名茶最重视的企业文化,不仅对员工满怀感激之情,也对客户怀有深厚情感。此次活动现场,除了泉州本地的客户,还有来自厦门、漳州、汕头、深圳、香港、澳门等地的百余名老客户齐聚一堂。其中,不乏合作三四十年的老友。为回馈老客户、老员工的支持,魏月德准备了70斤好茶用于抽奖,“正是他们的支持,才让企业走到了今天”。

如今,魏荫名茶正打造集体验、品茶、购买、旅游于一体的铁观音文化园,将其建成茶店综合体,吸引各个茶厂的优质茶叶来此寄卖、宣传,为消费者提供一站式

购茶服务。同时,提供老茶鉴赏服务,普及存茶知识,帮助消费者避免因存放不当影响茶叶品质。“魏荫是茶的家,欢迎爱茶人前来品鉴纯正老茶、‘老铁’与传统茶。这里的茶叶覆盖不同价位、年份与等级,可供对比选择。企业不应只靠广告造势,更应当全凭货真价实赢得客户,这才是企业的生命力所在。”

魏月德表示,乌龙茶铁观音的核心价值不仅是茶本身,更在于背后的技艺、文化与传承。作为非遗传承人,他的首要任务是坚持让非遗“在保护中发展,在发展中保护”,扎实做好传承。“做茶需守根本,家族几代人专注铁观音制作,无论行业行情如

何起伏,我们都坚持打造有感情、有健康、有营养的茶,继续深耕传承,保障茶农收益,推动铁观音产业稳健发展。让茶农、茶商、爱茶人都能受益。”

在魏月德看来,铁观音从业者众多,要做大做强这个产业,必须建立完整的标准体系,而非依赖样品或单一卖点。唯有让消费者认可、信赖安溪铁观音,才能筑牢产业发展根基。他表示,魏荫名茶将为推进标准化老茶与新茶审评方法制定尽一分力,并积极开展拼配、加工等相关培训,助力从业者掌握核心技艺。他也期待,安溪茶企通过举办、参加茶王赛、邀请赛等活动,推动茶叶初制、精制、拼配加工领域的交流。

茶香融三产 振兴惠万家

祥华乡“三茶”统筹引领乡村振兴

冬日暖阳映照下的泉州清源山老君岩广场上,茶香与文气交相辉映。12月18日,“承清源文脉 启清隐茶香”——祥华乡2025秋季安溪铁观音茶文化节颁奖典礼暨农文旅推介会在此举行,这场盛会既是祥华茶产业发展成果的集中展示,更是世遗泉州与安溪铁观音两大文化IP的深度融合,是祥华乡“三茶”统筹实践写下生动剪影。

活动助力 展茶文化魅力 促农文旅融合

安溪县委常委、宣传部部长吴振法在致辞中指出,安溪铁观音古时便沿海上丝绸之路香飘四海,如今已超越饮品范畴,升华为承载匠心传承、生态理念与文化基因的精神符号。此次活动以茶为媒,让祥华铁观音的“观音韵”与世遗泉州的“宋元风”深度融合。活动现场,为祥华乡2025秋季安溪铁观音茶文化节总决赛获奖者颁奖,吴堡艺、陈永贵、张素婷、詹福来等茶人收获证书与奖牌。“我为祥华铁观音茶文旅代言”短视频创作“十佳案例”创作者同步受表彰,他们用新媒体力量传播祥华茶文化魅力。

更令人瞩目的是,“安溪祥华铁观音清源山茶文化交流驿站”揭牌,为祥华铁观音在世遗核心区搭建了常设展示窗口。签约环节中,福建清源山旅游投资有限公司与安溪文旅集团签订战略合作协议,联合茶企研发主题伴手礼;龙头茶企与源头合作社、农场签约构建完整产业链。文旅推介与农特产品首发仪式同步开展,祥华铁观音、



“承清源文脉 启清隐茶香”——祥华乡2025秋季安溪铁观音茶文化节颁奖典礼暨农文旅推介会在清源山老君岩广场举办

白糯米、山药等优质农产以品牌化姿态亮相,配套的展销区吸引了众多游客驻足品鉴,让这场茶香之旅成为农文旅融合的鲜活范本。

活动的成功举办,是祥华乡今年深耕“三茶”统筹发展的生动缩影。祥华乡通过匠心筑基、强链赋能、文旅融合,走出了一条具有祥华特色的乡村振兴之路。

匠心筑基 守牢品质底线 厚植产业根基

近年来,祥华乡始终将品质作为茶产

业的生命线,以匠心提质筑牢“三茶”统筹发展根基。在祥白点、祥福点、美寨点三个片区同步开展春季茶园生态安全管理现场会,146名制茶大户现场观摩示范茶园,制茶大师分享茶园管护经验,市场监管部门以案释法,农办解读禁限用农药名录,从源头强化茶农生态意识与制茶技艺。

常态化开展多部门联合执法,深入茶园、快递点及农资店开展禁限用农药拉网式排查,以“零容忍”态度守牢茶叶质量安全底线。校地合作焕发古韵新声,联合安溪茶学院举办“古法承香·高校论韵”研讨品鉴会,近200名学者、大师共探山场茶发展

路径,组织中青年茶人深造提升,推动中度发酵铁观音特色发展。同时,通过茶叶初制加工场所星级评定,15家优质场所脱颖而出,19家加工设施用地获批,推动生产标准化、规模化发展。

强链赋能 创新业态融合 激活发展动能

祥华乡以强链、补链、延链为抓手,推动茶产业全链条升级。抢抓新茶饮风口,盘活闲置校舍引进基茶、帮利等企业,建设茶文旅融合综合体。农夫山泉、康师傅等知名企业向该乡采购原料茶超2000吨,有效拓展茶企销路。总投资6亿元的亿枝春新茶茶饮项目落地,投产后预计年产能超2000吨,年缴税收超500万元。

科技增添发展活力,无人机运输茶青,让3公里路程的耗时从40分钟缩减至5分钟;推广使用锂电手持采茶机;小微权力公开群实现用工精准匹配。跨界融合拓展空间,祥华乡与德化龙津镇达成“茶瓷融合”共识,规划“茶园探访一制茶体验一瓷艺创作”线路,计划推出茶瓷文创产品。总投资1.2亿元无人机项目签约落地,成果将应用于茶园监测、鲜叶运输、低空观光等多场景,预计年营业收入不低于1600万元。

赛事体系成为产业发展引擎,创新“茶王赛、擂台赛、斗茶赛”分层模式,2025年春茶季赛事频出硕果,形成“祥大师”人才梯队,8人入选泉州市高层次人才。通过异地茶促会采购、线上直播推广、现场品鉴成交等方式,累计带动茶叶订单超3000万

元,茶农詹华勇、詹金龙等通过赛事实现技艺与收入双提升。

振兴奋进 茶兴带动“五兴”绘就共富画卷

茶产业的蓬勃发展,正带动祥华乡五大振兴全面推进。产业振兴成效显著,亿枝春新茶饮、生态循环产业园等重点项目落地,预计年产值超2000万元,“全国乡村特色产业产值超10亿元镇”的底蕴持续夯实。

人才振兴活力迸发,干部挂钩茶农机制让参赛获奖率达60%,青年茶人、返乡创业者成为产业骨干,共有3500余名茶农通过赛事提升技艺。

文化振兴焕发新机,敬茶仪式、诗词朗诵、茶艺表演等活动传承千年茶韵,短视频传播量破亿次;“谁不说咱家乡好”主题征文、学子分享等活动,让茶香与书香交融。生态振兴底色鲜明,绿色种植、无人机植保让茶园生态持续优化,佛耳山、抱紫尖等山水资源与茶产业深度融合,第三届佛耳山杜鹃花季吸引上千名游客。

组织振兴保障有力,构建“主要领导亲自抓、分管领导具体抓、全乡上下合力抓”的招商格局,“一把手”走访企业100余次,促成总投资11亿元的茶相关项目签约;招商专班、服务专班高效运转,解决企业发展难题19个,基层组织凝聚力显著增强。

如今的祥华乡,茶农人均涉茶收入稳步增长,乡村面貌日新月异,一幅产业兴旺、人才集聚、文化繁荣、生态优美、组织有力的全面振兴画卷正徐徐展开。

融媒体记者 谢伟端