

安溪茶人以匠心深耕铁观音产业 一叶初心铸茗香

核心提示

春节临近,年味渐浓。作为走亲访友的传统礼品,茶叶正迎来消费旺季。在安溪这片盛产铁观音的沃土地上,活跃着一群坚守初心的茶人,他们数十年如一日专注于铁观音的种植、制作与推广,以“一生只做一件事”的执着,描绘着铁观音产业蓬勃发展的生动图景。

□融媒体记者 谢伟端 通讯员 王珏/文 受访者/供图

择一事,终一生 专心专职深耕

在茶叶市场品类繁多、跨界风潮涌动的当下,安溪一些茶人却坚定地选择深耕铁观音品类,将全部精力投入到这一领域的钻研与打磨中,以专注筑牢品质根基,赢得了市场的广泛认可。

感德品苑负责人吴望东自年少便倾心铁观音。在市场迭代的十几年里,他也曾走访各大城市茶城,与同行交流多品类发展模式,最终发现盲目拓展品类只会造成库存堆积、增加仓储成本。这份认知让他拒绝为逐利而拓展其他品类,“离开了安溪铁观音便一无是处”成为他坚守“专卖”初心的注脚。今年,各地顾客纷纷反馈,许多茶店陈列杂乱、专业优势不明,而深耕领域二十余载的感德品苑,已成为茶客心中“专职”的代名词。也正因这份专注,感德品苑在追求品质提升、成本上升的情况下,即便取消折扣促销,销量仍呈明显增长态势。

中国制茶大师吴光研同样坚守铁观音单一品类。他明确表示:“我只做铁观音,因为我要确保每一片茶叶都能实现从茶园到茶杯的全程可控。”面对市场诱惑,他始终不为所动,坚持所有产品均源自自有流转茶园,由专业团队按照统一标准制作而成。这种专注让他能够集中精力优化从茶园管理到制作工艺的每一个环节,制定标准化流程,并将其复制到20多个生产点,确保每一批茶叶都安全、优质且稳定。如今,吴光研已拥有3家直营店和100多家加盟专柜店,其产品凭借稳定的品质赢得了不同消费群体的青睐。

国家级非物质文化遗产乌龙茶(铁观音)制作技艺代表性传承人魏月德,更是将四十余载光阴悉数倾注于铁观音的传承与发展。他自小承袭家传技艺,14岁便开山种茶,成年后钻研技艺,从未涉足其他品类。为守护正统铁观音母树的世代传承,他于2000年设立安溪铁观音茶叶提纯研究所,2003年牵头承担福建省科技厅重点科技项目,推进铁观音品种提纯与优质综合科技推广。这种对铁观音的极致专注,让他成为铁观音技艺传承的核心人物。

同样坚守传统铁观音产业的还有德峰茶庄园。在中国制茶大师、乌龙茶制作技艺(铁观音制作技艺)省级代表性传承人王辉荣的带领下,德峰茶庄园延续制茶世家的脉络,始终专注于铁观音的种植与传统制作,鲜叶采摘至烘焙各道工序均遵循传统方法,不盲目跟风拓展其他茶类,凭借对铁观音品类的深耕,在新春消费旺季实现销量稳步提升。

这些茶人用实际行动证明,专注是品质的保障,只有心无旁骛,才能将产品做到极致,在竞争激烈的市场中站稳脚跟。



吴望东(左一)指导农民管理茶园



吴光研在做茶



英国女导游访问茶创安溪专注铁观音生产的茶庄园



魏月德(左一)
带徒传授铁观音制作技艺



德峰安溪铁观音一茶三香品鉴交流分享

守初心,琢细节 精益求精淬炼

如果说专注是安溪茶人发展的根基,那么匠心便是他们赢得市场的核心竞争力。安溪茶人将匠心融入了从茶园到成品检验的每一个细节。

吴望东深知做茶没有捷径,唯有专注才能让每一道工序恰到好处,不偏不倚便是至高境界。做青是铁观音制作的核心阶段,直接决定茶叶的香韵与品质,在“渐摇渐香”的过程中,他要求精准把控力度与时间,让鲜叶中的芳香物质与氨基酸充分扩散至叶片,为“香甘活韵”筑牢物质基础。这种日复一日对细节的较真,让感德品苑的铁观音形成了独特的品质风格,凭实打实的品质,在竞争激烈的茶

市中脱颖而出,实现老客复购、新客慕名而来的良性循环。

吴光研对品质的追求同样极致,他将安全视为茶叶的首要前提,而安全的根基始于土壤。他坚持对流转而来的茶园先进行土壤重金属等指标检测,只有土壤符合健康理化标准,才会投入高标准管理。在茶园管理中,他推行生态管理与有机管理相结合,筑牢茶叶品质的基础。在制作环节,他带领团队制定了一套涵盖除草、深耕、病虫害防治、修剪、采茶、制茶等各环节的标准化流程,确保每一个步骤都有据可依。

魏月德的匠心体现在对铁观音技艺的极致钻研与系统传承上。他耗时两年六个月撰写《铁观音秘笈》,以闽南方言歌谣形式,全面解码铁观音种植、制作、品饮等技艺精髓。此外,他还出版《铁观音的前世今生》《魏月德与铁观音》等多部著作,免费赠阅传播。在带徒授艺

方面,他秉持“内严外宽”原则,设立严苛出师标准,确保技艺传承的纯粹性,其创办的安溪乌龙茶铁观音非遗制作技艺研习所已免费培训超3000人次,让非遗技艺薪火相传。

德峰茶庄园的茶人则坚守传统制作工艺,鲜叶采摘至烘焙各道工序均遵循传统方法。近期,在厦门市茶叶学会主办的“首届三十年老茶人乌龙茶作品发布会”上,王辉荣携三款产品参展,创新采用2000毫升大容量刻度杯,以1:80茶水比冲泡,通过品鉴交流、摇青技巧示范等环节,充分展示了传统铁观音的品质特点。这种对传统工艺的坚守与展示,让消费者感受到了铁观音的独特魅力,也让德峰茶庄园在活动结束后销量显著增长,北京门店订单同比增长40%,厦门、莆田、安溪门店礼盒装销量占比达六成。

这些茶人用数十年如一日的坚守与深耕,诠释了匠心的内涵。他们沉下心来打磨工艺、提升品质,让铁观音承载着匠心温度。

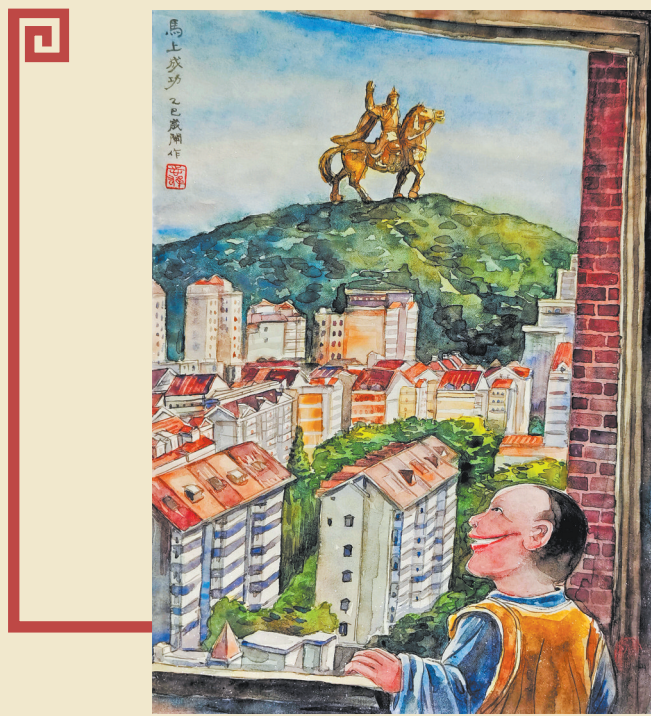
添新意,拓新局 创新模式出彩

在坚守专注与匠人的基础上,安溪茶人并未固步自封,而是积极拥抱时代变化,以创新为翼,在销售模式、产业布局与文化传播等方面不断探索,让传统产业焕发生机。

在销售模式创新方面,各大茶企纷纷打通线上线下渠道,拓展市场覆盖面。感德品苑凭借过硬的品质,通过口碑传播形成了良性循环。德峰茶庄园则优化推广及销售模式,通过与主播、IP合作开展直播带货,实时展示铁观音制作工艺与茶园生态环境,在新春消费旺季吸引了众多消费者选购。吴光研茶业构建了“公司+农民”的利益联合体模式,通过流转农户的茶园,给予农户固定的土地租金,同时吸纳农户成为产业工人,按工作量支付工钱。这种模式不仅让零散的茶园得到了集中化、标准化管理,改善了生态环境,更让农户实现了在家门口稳定增收,且具备灵活复制的潜力,未来可辐射更多农户,实现了企业与农户的双赢。

在产业布局方面,安溪茶人不仅深耕本土,还积极拓展国内外市场,让铁观音走向更广阔的舞台。感德品苑的老顾客主要集中在福州、厦门、泉州等省内城市,随着口碑的传播,其影响力不断扩大。德峰茶庄园除本土外,还在北京、上海、厦门、莆田等城市设有经营网点,同时吸引欧洲、日本、澳大利亚、韩国等地茶友到访。去年10月,德峰老铁作随安溪县政府推广团前往欧洲,在海外引发较大关注。

这些创新实践既坚守了品质初心,又顺应了市场趋势。安溪铁观音在保持传统韵味的时候,正不断适应新时代需求,实现产业的持续升级与发展。



日子总是在马不停蹄中流转。推窗远眺,大坪山上的郑成功雕像正勒马俯瞰这满城生机。在马年新春到来之际,呼应了“马到成功”的好彩头。晨曦像金箔一样铺在大地上,海风掠过古城,低声吟唱着闽南千年的记忆。新年的马蹄声踩在闽南人“爱拼敢赢”的脉搏上,应和着古城的脚步:一脚踏着海丝的厚重,一脚跨进未来的从容。

(融媒体记者洪志雄/绘 庄建平 蔡绍坤 谢伟端/文)



扫描泉州通
二维码,欣赏更多精彩作品。

安溪多措施并举推进文旅人才培育 锻造“会讲故事”的文旅精兵

“以前带团心里会发虚,现在讲起茶史如数家珍!”一位参训导游的由衷感慨,真切展现了安溪文旅人才培育工作带来的喜人蜕变。当文化的深厚底蕴亟待传递,当游客的满心期待需要回应,安溪以持续且系统的人才锻造之路,回应着时代发展与民生需求的双重召唤。

“茶香安导”人才品牌如同一条鲜明主线,串联起安溪县文旅局的系列培育举措。既要让从业者拥有娓娓道来的文化传播“软实力”,也要筑牢规范经营的“硬根基”,基于这样的考量,当地聚焦导游、讲解员核心群体,以双轨并行的方式实现全方位赋能,为文旅行业注入强劲活力,更让文化在生动讲解中焕发生机,让服务在细节打磨中传递温暖。

□融媒体记者 谢伟端/文 受访者/供图

磨炼“茶香安导”真功夫

去年5月19日“中国旅游日”当天,“茶香安导·美好旅程”全县誓师大会举行。260余名从业者庄严宣誓,重温“诚信为本、文化为魂”的行业初心,点燃了投身文旅事业的热忱。紧随其后的技能培训,将县情文化、讲解技巧融入鲜活课堂,让优质服务不再是抽象概念,而是成为可感知、可学习的实操指南。

针对行业经营中的痛点难点,去年7月8日的旅行社规范经营专题培训精准发力。培训以真实案例为参照,深入剖析合同签订、保险办理、档案管理关键环节的风险点,不仅明确了经营中的“红线”禁区,更细致指明了合规经营的实践路径,让规范运营的理念逐渐内化为全体从业者的自觉共识。

去年8月25日,“茶香安导·匠心旅程”专题班汇聚各方专家智慧,课程涵盖讲解基础、茶学研究、涉外服务等多个领域,助力导游实现从单纯“带路者”到深度“文化传播者”的转型跨越。深耕之下必有收获,在2025年泉州市导游服务技能大赛中,安溪选手凭借扎实功底斩获普通话组一等奖、英语组优胜奖,用亮眼成绩印证了培育工作的显著成效。

解码古厝历史声音

安溪的文化底蕴,一半藏于清雅茶香,一半凝于古厝砖石。为了让这些沉默的文化瑰宝“开口说话”,去年10月31日,一场别开生面的“古建课堂”在“名相故里”湖头镇开课。

文博专家从《中华人民共和国文物保护法》切入,解读文物活化利用的独到智慧;建筑学者系统拆解闽南古建的营造密码。理论讲授与实地探访有机结合,斑驳的墙垣、精美的雕花仿佛被赋予了生命。一位学员感慨道:“第一次如此清晰地触摸到家乡文化的肌理。”导游们也纷纷表示:“培训后带团讲解古建筑,心里更有底,游客反馈也大不一样。”

经过一年的深耕不辍,从景区到古厝,从旅行社到民宿,一支“懂文化、会讲解、善服务”的文旅队伍已然成型。获奖导游的心声,正是行业氛围持续向好的生动缩影:“现在带团能明显感觉到游客眼神里的惊叹与思考,这种文化被认同的成就感,是最大的动力。”安溪县文旅局在市级大赛中获评“最佳组织奖”,县内选手斩获省级大赛一等奖,这份沉甸甸的认可,更坚定了当地深耕文旅人才培育的步伐。

奔赴“海丝推荐官”新赛场

凭借扎实的培育底气,安溪从容承接起更光荣的使命。紧随全市“海丝泉州推荐官”活动的部署,安溪赛区选拔赛正紧锣密鼓地推进。20名(组)优秀讲述者将脱颖而出,代表茶乡登上更广阔的展示舞台。

为了让选手们充分展现风采,为期三天的赛前集中淬炼已准备就绪。实战前辈将倾囊相授经验技巧,让每一位“海丝推荐官”都能满载茶乡的万千风采,自信绽放。从破解“茶乡讲解荒”的民生关切,到培育“海丝推荐官”的城市雄心,安溪培育的不仅是专业的导游从业者,更是文化的对话者与传播者。未来,这支文旅精兵将带着对家乡的深情厚谊,让安溪故事跨越山海,在更广阔的天地间传递动人回响。



培训后,文旅精兵带团讲解古建筑,心里更有底。