

以赛事打磨品质,以文旅挖掘潜能,以标准引领未来

多元融合 茶润“泉”城

核心
提示

近日,泉州各县(市、区)以赛事为纽带打磨匠心品质,以文旅为脉络唤醒产业潜能,以标准为根基校准发展方向,让承载千年底蕴的茶叶在传承中焕发新生,在融合中提质增效。从安溪铁观音的匠心坚守到南安乌龙红茶的标准突破,从永春水仙的品牌崛起至跨区域的产业协同,泉州茶产业正以多元姿态迸发活力,勾勒出兼具文化厚度与产业温度的时代画卷。

□融媒体记者 谢伟端/文 受访者/供图



茶庄园以特色体验吸引游客,还在此基础上建成了茶咖文创馆。



铁观音和安溪农产品推介现场



茶文旅活动实现文化传播与产业招商双向赋能



以标护航 厚植产业发展根基

产业高质量发展,离不开标准的规范与支撑。近日,泉州茶产业聚焦标准制定、品质管控与金融赋能,通过省级标准落地、国家级荣誉认证与全链条保障体系搭建,推动产业从“传统制造”向“标准引领”转型。

南安市在乌龙红茶标准制定上实现重大突破。近日,福建省市场监督管理局发布公告,由南安市福建帝峰生态茶业牵头起草的《乌龙红茶加工技术规程》,正式获批为福建省地方标准,将于今年1月24日起实施。该标准历时近一年研制,在南安市委、市政府引导下,由帝峰茶业联合福建省茶叶学会、武夷学院茶与食品学院、福建农林大学园艺学院等权威机构共同编制,由福建省农业农村厅、省茶产业标准化技术委员会归口管理。

该标准整合“轻发酵+高温烘焙”“重摇青+分段发酵”等南安本地特色工艺,统一规范乌龙红茶的原料选择、加工流程、品质管控等关键环节,涵盖萎凋、揉捻、发酵、干燥等十余项核心工艺参数,为全省乌龙红茶产业提供全链条技术指引。据悉,南安现有茶园2万多亩,茶产业链年产值超2亿元。标准实施后,预计可帮助茶企降低约10%的加工损耗,优品率提升15%以上。

南安市茶产业协会相关负责人表示,这是南

安首次牵头制定省级茶业加工技术标准,标志着当地从“传统茶乡”向“标准输出地”稳步迈进,实现从技术积累到标准引领的跨越,让“南安标准”成为福建茶产业高质量发展的新名片。帝峰茶业负责人也表示,将积极推动标准在全省乌龙红茶企业中推广应用,助力茶农增收,为南安打造“一红一绿”茶产品格局、激活福建红茶市场活力注入强劲动力。

安溪县则以国家级荣誉认证与全链条保障体系,为茶产业发展添底气、增信心。近日,农业农村部2025年第三批全国名特优新农产品名录公示,“安溪毛蟹”成功入选。这是安溪继湖头米粉、官桥豆干后新增的又一项国家级农产品荣誉,进一步夯实了本地特色茶品种的产业优势。

除荣誉加持外,安溪还以金融赋能与质量管控双轮驱动,为茶产业保驾护航。安溪金融监管支局积极引导银行保险机构构建“融资+保障”一体化服务体系,精准对接产业发展需求。截至2025年11月末,安溪农商银行已发放“茶庄园贷”26笔,总额2579万元,为茶庄园建设、茶叶加工等环节提供充足资金支持;人保财险为126家铁观音证明商标准用企业投保食品安全责任险,提供2550万元风险保障,从源头筑牢茶叶质量安全防线,让消费者安心品饮、放心选购。



马年将至,街头掀起了一场“寻马热”。开元寺东塔基座的浮雕群,那骑马的石像在历史的风尘里站了千年,依然透着股马力十足的劲头。闽南人寻马,寻的是那股“马力十足”的硬核拼劲。在刺桐花的芬芳里,石马仿佛随时会挣脱束缚,带着马到成功的自信,撞破岁月的沉寂,奔向繁花似锦的未来。

(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。

匠心传承 赛事筑就品质高地

在泉州,茶事赛事早已超越单纯竞技,成为传承技艺、提升品质、打响品牌的重要载体。安溪、永春等地近期接连举办多场高水平茶赛,以赛会友、以赛兴茶,让“好茶香自匠心来”的理念深入人心,让更多优质茶品走出茶园、走向市场,实现茶农增收与产业增效的良性循环。

作为安溪铁观音核心产区,安溪县的茶王赛与“天天赛”已成为产业发展的品质风向标。去年12月10日,由泉州市茶业交流协会主办的“泉州茶”茶王赛落幕。赛事聚焦安溪铁观音清香型、黄金桂浓香型、永春闽南水仙茶条浓香型三大品类,吸引500余份茶样同台竞技。经专家团队严格评审,杨木山摘得铁观音清香型茶王,颜志文斩获黄金桂浓香型茶王,刘贺铭获评闽南水仙茶王。值得一提的是,赛事创新将茶王纳入泉州市第五层次高层次人才范畴,并颁发对应奖金,以荣誉激励守护茶人匠心,助力传统制茶技艺代代相传。

随后,“泉安杯”清香型铁观音斗茶赛举行颁奖仪式,129份参赛茶样历经感官评审与理化检测

双重核验,29份茶品脱颖而出。其中,50克金奖茶王以16万元竞拍成交,既彰显了市场对顶级品质的认可,也印证了泉州茶“优质优价”的价值共识,为产业高质量发展注入信心与动能。

相较于高端茶王赛的巅峰对决,常态化的“天天赛”更似茶农日常切磋技艺的“练兵场”,让品质提升融入生产全程。去年12月18日,祥华乡2025秋季安溪铁观音天王赛颁奖典礼暨文旅推介会,在泉州清源山老君岩广场举行。活动以“承清源文脉 启清源茶香”为主题,将赛事成果与文化传播深度融合,让茶香与文脉交相辉映。现场同步启动祥华乡农特产品首发,清溪媳妇乡村振兴服务站负责人热情推介祥华铁观音、白粿、山药等好物,助力大山特产走出田间、拓宽销路。“安溪祥华铁观音清源山茶文化交流驿站”也于当日揭牌,进一步深化了茶文旅融合成效。

茶旅相融 文脉激活产业新韵

依托“世遗泉州”的深厚文脉与丰富茶资源,泉州各地以场景创新、文化联动、业态升级为抓手,让“一片叶子”串联起历史记忆与乡村振兴,实现从“卖茶叶”到“卖体验、传文化”的转型跨越。南安、安溪等地的茶文旅融合实践亮点频现,为产业发展注入鲜活气息。

近日,南安市眉山乡观山村皇旗尖生态茶庄园内的茶咖文创馆正式对外开放。这座建筑保留百年茶厂的历史风貌,又融入现代休闲元素,成为乡村建设与产业融合的鲜活范例。走进文创馆,原木装修与窗外千亩茶园相映成趣,青石红

砖巧妙融入设计,南洋风情砖点缀其间,传统侨乡韵味与现代茶咖文化自然衔接。“建设中我们始终贴合村庄整体规划,既留住百年茶厂的时光印记,也着力提升游客体验。”项目负责人黄小萍介绍,馆区周边同步建成300米生态步道,扩建200平方米生态停车场并完善绿化亮化,休闲区增设的闽南特色石桌椅,让游客在品茗休憩时深切感受乡村建设的速度。

市级层面的统筹联动,进一步扩大了茶文旅融合的辐射范围。去年12月26日,泉州市农业农村局牵头,联合安溪、永春在广东汕头举办乌龙茶产品鉴赏招商会,以“品铁观音雅韵 赏佛手茶禅香”为主题,全方位展示安溪

铁观音、永春佛手等特色品牌。这场盛会不仅深化闽粤两地茶产业交流,更将泉州茶文旅资源推向更广阔市场,实现文化传播与产业招商双向赋能。活动中,潮汕英歌舞与泉州南音跨界融合,“泉州乌龙茶”公共品牌LOGO重磅发布,茶界专家现场解读泉州乌龙茶的风味品质与健康价值,为活动增添浓厚文化底蕴与专业内涵。47家泉山两地茶企参展,产品涵盖清香型、浓香型、陈香型茶叶及冷泡茶、茶点伴手礼等深加工产品,尽显产业链延伸新趋势。现场还举行重点投资项目签约仪式,总投资达30.7亿元,同时签订6600万元的泉山茶叶产销协议,为两地茶产业合作筑牢根基。

茶韵浸润童心 创意点亮校园

本报讯 (融媒体记者谢伟端)近日,安溪县第十幼儿园开展了一场充满爱与创意的吉祥物征集活动。孩子们的奇思妙想与家长、老师的匠心巧思相互碰撞,一幅幅充满童真的作品,成为校园里一道动人的风景。

活动启动后,全园幼儿、家长、教职工及社会各界人士踊跃参与,每一件投稿作品都凝聚着真挚的情感。在众多作品中,吉祥物“十全全”和“十美美”尤为瞩目。这对以“十全十美”为核心灵感打造的萌趣形象,可谓匠心独运。设计者以安溪特色铁观音茶芽为原型,吉祥物头部的茶叶造型栩栩如生,既凸显安溪深厚的茶文化底蕴,又巧妙隐喻

孩子们恰似鲜嫩的茶芽,稚嫩鲜活、蕴藏无限潜力。其

中,“全”寓意全面滋养、多元成长,“美”寓意美润童心、向美而行。“全全美美”的形象寄托着“让每个孩子都享有全面、优质、美好教育”的初心,象征着园所、家庭、社会三方携手共育的坚定信念。

其他作品也各具亮点。小三班谢俊恺一家创作的“拾拾”,以茶芽为核心造型,张开双臂的姿态传递着喜悦,头顶叶片融合园标三色,服装的叶脉纹理紧扣“自然”与“传承”的课程理念;大四班谢亦宸一家设计的拟人化嫩芽形象,以生机盎然的绿色为主调;还有以向日葵为原型,寓意积极向上的形象,以及色彩明快、传递阳光正能量的“英芽”等,每一幅作品都凝聚着孩子的巧思与热爱。

“这次活动让我们看到了孩子们无限的创造力,也感受到了家园共育的温暖力量。”该园园长谢德真表示。