

全景布局、人才支撑、创新融合,我市茶产业不仅打造全国顶尖原料供应基地,更推动行业全链条升级

泉州新茶饮:从“压舱石”到“领航者”

全景布局 传统茶乡焕发新活力

近日,以“携手梅占·共创全景未来”为主题的安溪梅占全景茶发展活动举行。政府领导、茶企代表、科研专家与茶农们齐聚一堂,探讨茶业发展思路。

作为安溪六大名茶之一,历经200年传承的梅占茶,凭借香气高远、滋味醇厚、适制性强的特点,成为新式茶饮的优质原料。一茶多制,百变可塑,梅占茶能通过不同工艺演绎出乌龙茶、红茶、绿茶、白茶等多种风味,而安溪早已构建从绿色种植、现代化加工到全渠道销售的完整产业体系,为“全景发展”奠定了坚实基础。

安溪梅占全景茶发展研究会会长杨西河认为,可以《安溪梅占茶产业高质量发展行动方案》为指引,推动芦田、龙涓、西坪等六大核心产区协同发展,构建品牌、标准与推广三大体系。在标准建设上,深挖梅占茶的历史文脉与生态优势,联合科研力量建立品质溯源体系,守护其“木质香、火山味、梅占韵”的核心特质;在创新赋能上,聚焦新式茶饮、茶食品、茶文旅等赛道,推动传统茶叶向场景化、年轻化转型。活动当天,津品贡股份有限公司与多个单位签订战略合作协议,涵盖企业孵化、产品研发、人才培养等多个领域,打通了新式茶饮全产业链条。活动现场还展出多款以铁观音、梅占、黄金桂为茶底的新茶饮,凭借独特风味和健康属性,赢得了不少茶饮爱好者的青睐。来自山西的爱茶人王兑金说:“要是以后能方便买到有明确产地标识的梅占系茶饮,我肯定常买。”

据介绍,政策的精准发力,为安溪新式茶饮产业铺就了发展“快车道”。泉州早已敏锐捕捉到新茶饮产业的发展机遇,将其纳入茶产业高质量发展整体规划,打出一套“上下联动、精准施策”的政策组合拳。作为茶产业核心区的安溪率先发力,坚持“稳一强二优三”发展战略,将新茶饮产业作为茶产业转型升级的重要突破口。政策红利的持续释放,催生看得见的变化。在安溪芦田镇,台资企业正统亿科技农业有限公司的基底茶生产基地已正式竣工投产,这座占地3000平方米的现代化厂房拥有4条生产线,投产后续计年加工茶叶可超2500吨,年产值不少于3500万元。该项目从签约到进场仅用10天,刷新了项目落地的“芦田速度”。



福建农林大学学生正在调试新式茶饮

校园搭台 人才与产业双向奔赴

新式茶饮的蓬勃发展,离不开专业人才的坚实支撑。近日,福建农林大学安溪校区人头攒动,2026届毕业生招聘会暨新式茶饮产业链人才节在这里热闹开启。作为该校“周五智联·职等你来”校园求职市集的重要活动,这场招聘会成为连接高校人才与产业需求的桥梁。

活动中,安溪茶学院(数字经济学院)茶业科技系与招茶进宝(厦门)品牌管理有限公司的签约仪式,为产教融合写下生动注脚。双方约定在人才培养、产业合作等方面深度携手,让课堂教学与产业实践精准对接。招聘会现场气氛热烈,52家参会企业带来了675个就业岗位,覆盖新式茶饮、农林科技、智能制造、电商物流等多个热门领域,既有行业龙头、上市公司,也有成长型中小企业和本地重点扶持企业,技术研发、质量控制、运营管理等多元岗位,吸引了1000余名毕业生前来咨询投递。

“这是我们第三次来校招聘,安溪校区的学生专业素养非常好。”一家茶业龙头企业的人事经理李先生一边记录学生信息,一边点赞:“他们在茶叶萃取、配料

搭配上的专业度很高,对新式茶饮研发的实操能力超出预期,沟通和协作意识也很强。”当天,该企业就收到了20多份优质简历,几位对研发岗位感兴趣的学生提出的问题直击核心,成为企业后续重点跟进的对象。

除了核心招聘环节,现场还同步举办了新式茶饮发展与人才培养研讨会、虎邱镇新式茶饮党建联席会,政企校三方代表围绕产业发展趋势与人才需求各抒己见。在同时举行的第八届“华源杯”三产三创商业计划大赛颁奖仪式上,一批将茶专业知识与创新创业相结合的优秀项目亮相,展现了学子们的创新活力。

“这场招聘会不仅帮毕业生找到了对口岗位,也让我们在产教融合的道路上更进一步。”福建农林大学安溪茶学院党委书记黄成茂表示,活动既为企业精准吸纳复合型人才提供了渠道,也促进了学院的办学质量提升。此外,大学生实习实践基地、新茶饮人才培育基地的建设,则让人才培养形成闭环,为产业持续注入懂技术、会经营的专业力量。

当泉州茶山的清香邂逅城市街头的年轻身影,当古老茶韵碰撞现代消费潮流,一场关于新式茶饮的产业创新在泉兴起。从产业链的全景布局,到校园里的人才对接,再到创新模式的跨界融合,泉州以政策为引、以人才为脉、以创新为魂,在新式茶饮赛道上跑出加速度。

□融媒体记者 谢伟端 通讯员 黄梁山 章艺涵 黄东华 文/图(除署名外)



优化传统工艺,保留乌龙茶茶味,让茶与奶、果等辅料更好地融合。



新茶饮立足泉州本地茶叶品种,图为观音米露茶饮。

创新融合 千年茶香拥抱新潮流

新式茶饮的竞争,核心是原料的竞争,更是创新的竞争。作为产茶核心区的安溪不仅打造了全国顶尖的原料供应基地,更在产品、技术等方面不断突破,让千年茶香跟上年轻节奏。

安溪虎邱镇是原料供应的重镇,这里的茶叶年吞吐量超2万吨,产值达7.81亿元。该镇的黄金桂茶叶种植面积达3万余亩,年产量超3000吨,该茶种香气高扬、口感清爽,成为各大新式茶饮企业的首选原料。放眼整个安溪,60万亩茶园中规模化种植比例超48%,生态茶园覆盖率达86.7%,近7年茶叶抽检合格率100%,成为全国新茶饮原料的“压舱石”。

为让原料更适配新茶饮需求,安溪主动与中国农业科学院茶叶研究所开展深度合作。双方联合制定《安溪县工业用原料茶》团体标准,为新茶饮原料立下清晰的品质标尺,解决了以往品质参差不齐的问题。同时,深耕《新式茶饮用原料乌龙茶加工技术》研究,优化传统加工工艺,让乌龙茶既能保留本味,又能更好地与茶饮中的奶、果等辅料融合。原料品质的不断提升,为安溪新式茶饮产业的创新发展奠定了坚实基础。

在产品创新上,泉州新茶饮企业跳出同质化竞争,深挖本土优势,打造出一批兼具闽南特色的爆款产品。安溪本土品牌主打铁观音奶盖茶,选用优质铁观音冲泡茶汤,搭配绵密奶盖,醇厚回甘中带着丝滑,深受消费者喜爱。有的企业则将土笋冻、麻薯等泉州特色小吃融入茶饮,推出特色茶底和奶茶,让每一杯茶饮都成为闽南文化的载体。喜茶、奈雪的茶等全国知名品牌,入驻泉州后也入乡随俗,选用安溪铁观音为原料推出特色产品,实现品牌本地化,让安溪茶叶的香气飘向更广阔的市场。

技术创新为产品品质保驾护航。如今,泉州的新茶饮企业大多引入自动化茶汤萃取设备,精准控制水温、水量和萃取时间,确保每一杯茶汤口感一致;部分企业研发的低温冷泡、冷萃技术,更好地保留了茶叶的香气和营养,契合当代人追求健康的消费需求。科研机构与企业的深度合作,更为产品创新注入持续动力,在茶底保鲜、辅料搭配等方面不断突破,助力企业打造核心竞争力。“中医药+新茶饮”的跨界融合,让安溪新式茶饮在健康化赛道上抢占先机,为消费者带来兼具风味与养生功效的茶饮新选择。

模式与场景的创新,让泉州新茶饮更具吸引力。在产业链层面,泉州形成了“原料供应+加工生产+品牌运营+终端销售”的完整链条,实现“一二三产”深度融合。安溪虎邱等原料基地提供优质茶叶,中游本土品牌崛起发力,下游门店线上线下联动,拓宽销售渠道。

在场景融合上,泉州将新茶饮与文旅产业紧密结合,打造出一批特色打卡地。鲤城古城街巷中,兼具闽南古厝风格与现代美学的新茶饮店随处可见,门店装修融入燕尾脊、红砖等元素,店内摆放传统茶具和茶文化书籍,推出具有城市记忆的特色系列茶饮。越来越多的游客在游览古城之余,热衷于走进茶饮店,喝一杯特色茶饮,感受千年茶香与古城韵味的碰撞。这种“茶饮+文旅”的融合模式,既丰富了旅游产品供给,又传播了茶文化,实现经济效益与社会效益的双赢。



新中式茶饮受到年轻人的喜爱



专业人才为新式茶饮发展提供强力支持



新式茶饮配制比赛现场

网络媒体茶乡采风

本报讯(通讯员廖晓娟 融媒体记者谢伟端)近日,由泉州市委网信办主办、安溪县委宣传部承办的2026年新春走基层暨“风度泉州 活力安溪”网络媒体采风活动走进安溪。近30名主流媒体记者与自媒体达人组成采风团,深入企业车间、产业园区、乡村振兴一线,用镜头捕捉发展脉动,用笔墨讲述基层故事,全方位探寻安溪县产业发展、乡村振兴、文旅融合等领域的生动实践与蓬勃活力。

产业赋能筑根基,传统与现代奏响发展新乐章。作为此次采风活动的首站,恒发家具饰品有限公司的产品展厅让采风

团成员眼前一亮。展厅内,近10万件藤铁家居工艺品错落陈列、琳琅满目,涵盖实用摆件、艺术藏品等多个品类,全方位展现了安溪藤铁家居工艺在传承中创新、在创新中突破的蜕变,印证了现代工艺理念为传统竹藤编织技艺注入的全新活力。

循着茶香,采风团先后走进和平百茶(福建)供应链管理有限公司、大宝峰茶庄园等地,详细探访茶叶电商龙头企业的供应链建设、一站式创业孵化平台运营情况以及新式茶饮发展业态,沉浸式感受安溪“以茶促旅、以旅兴茶”的文旅融合独特魅力。

采风团还前往世界藤铁工艺之都·卿创馆、尚卿镇黄岭村,深度探寻安溪藤铁工艺从竹编到全球家居供应链支柱产业的蜕变历程,详细了解当地生态农业与茶旅融合发展模式。

采风团成员纷纷表示,此行收获颇丰,真切看到了安溪在产业发展、乡村振兴、文旅融合等方面取得的显著成效。未来, will把此次采风的所见所闻、所思所感,转化为有温度、有深度、有力度的新闻作品,通过报纸、网站、短视频等多种传播形式宣传推介安溪,让更多人认识安溪、了解安溪、走进安溪。

