

从一片叶到一座城的产业重塑与价值转化 安溪让双世遗“活”起来

核心提示

2022年,安溪铁观音迎来历史性的高光时刻。这一年5月,“安溪铁观音茶文化系统”被联合国粮农组织正式认定为全球重要农业文化遗产;同年11月,包含铁观音制作技艺在内的“中国传统制茶技艺及其相关习俗”被列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。一年之内连获两项世界级荣誉,安溪铁观音成为茶界名副其实的“双世遗”。

申遗成功是里程碑,更是新起点。几年来,安溪并未止步于荣誉的加冕,而是在保护、传承、传播与发展等多个维度持续发力,用扎实的行动回答着一个时代命题:“如何让这片承载千年智慧的神奇叶子,在新时代焕发更持久的生命力?”

□融媒体记者 谢伟端/文 受访者/图

乘风出海

东方茶韵香飘世界舞台

申遗成功的消息传来,安溪人没有沉浸在喜悦中坐等赞誉,而是主动出击,将“双世遗”的金字招牌转化为国际传播的通行证。

2023年国际茶日期间,安溪铁观音迎来了两场意义非凡的亮相。5月19日,在纽约联合国总部举行的“茶和天下”·雅集文化交流研讨会上,乌龙茶(铁观音)制作技艺非遗传承人魏月德、王文礼等安溪代表,在联合国总部南墙廊道向中国常驻联合国代表大使、联合国官员及20多国常驻联合国代表等百余名嘉宾现场展示安溪铁观音茶艺,介绍制茶技艺。多国大使纷纷通过社交媒体转发活动照片和视频,给予高度评价。

仅三天后,5月22日,在意大利罗马的联合国粮农组织总部,安溪县委常委、统战部部长肖印章从粮农组织总干事屈冬玉手中,郑重接过全球重要农业文化遗产证书。这一瞬间被许多人视为富有历史意味的呼应——2017年的首届中国国际茶叶博览会上,时任农业农村部副部长屈冬玉曾将“中国十大茶叶区域公用品牌”证书颁发给时任安溪县委副书记肖印章。如今,相同的两位颁发者,站在了更高的国际舞台上。

在授证仪式上,屈冬玉特别为安溪铁观音补充发言:“喝了那么多年的铁观音,今天完整地感受到其悠久的历史。”安溪铁观音由此成为唯一获得“颁奖感言”的农业文化遗产项目。

同日在罗马举办的“香约罗马·共享农遗”活动中,安溪代表团向联合国粮农组织赠送了一份精心定制的“双世遗”纪念茶礼。该茶礼将安溪乌龙茶制作工艺烧制在青花瓷罐上,罐身雕刻中国农时二十四节气图,内附书写于宣纸之上的《农遗茶记》。屈冬玉欣然在茶记上题词:“好茶出好味道,好景出好生活。”这份茶礼后来成为联合国粮农组织礼品柜中唯一保存的茶叶礼品。同年年底至2024年初,联合国粮

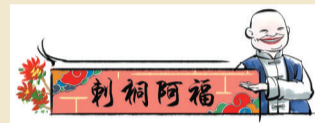
农组织开展礼品筛选,安溪铁观音从全球众多产品中脱颖而出,成为全球唯一入选的产品,每份礼品仅含一泡8.3克茶叶,却承载着千年茶文化的深厚底蕴。

这一年,安溪铁观音还相继走进曼哈顿华尔街华美协进社、华盛顿华人博物馆,让更多海外人士近距离感受中国茶文化的魅力。



开元寺拜庭的老树下,大石龟安然伏地。年深日久,深褐色的石首已被岁月与新福的手掌磨出了光泽。游人穿梭不息,指尖触碰发亮的石脊,似已完成与历史的温情对话。这安然伏地的姿态,无声诉说着刺桐城独有的包容:历经惊涛骇浪的传奇,最终以从容的底气隐入市井,化作生生不息的人间烟火。

(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。

深耕乡土 活态农遗守护千年文脉

走向世界的同时,安溪深知保护与传承才是申遗的核心使命。2022年7月,申遗成功仅两个月后,首届“全球农遗·安溪铁观音茶文化系统保护与发展论坛”便在安溪举行。论坛以“在发掘中保护,在利用中传承”为主题,汇聚了国内外众多农业文化遗产领域的专家学者。

在这次论坛上,安溪明确了突出绿色发展、活态传承、多元融合、创新发展和强农惠农,并发布了涵盖综合性展示、系统性保护、针对性提升和机制性保障四个方面的行动计划。

同年12月,安溪第十八届人民代表大会第二次会议作出《关于进一步加强安溪铁观音茶文化系统保护与发展的决议》,从制度层面为遗产保护提供保障。决议明确要求强化思想认识,加快保护与发展规划落地实施,从生态保护、文化保护、景观保护、产品开发、旅游发展等多个维度系统推进。

在具体行动上,安溪启动了一系列保护项目:开展茶种质资源普查,挂牌保护百年以上古树,建立“铁观音种质资源DNA指纹图谱库”;实施茶山生态提升行动,从县域大生态、茶园小生态、土壤微生态三个层面推进绿色生产;设立遗产保护管理专门机构和专项基金,确保保护工作有章可循、有人负责。

文化传承更需活态传承。2023年6月,在文化和自然遗产日之际,安溪正式启动“茶和天下 共享非遗”2023年安溪铁观音“双世遗”文化旅游活动周。活动期间,原生态茶歌、茶舞、高甲戏等非遗艺术展演轮番登场,婚礼茶俗、待客茶俗、礼佛茶俗、茶王赛等绚丽多彩的安溪茶俗文化得以集中呈现。尤其是铁观音茶俗婚礼中,新郎新娘献茶感恩先贤、共植同心茶、共制纪念茶,让茶文化深刻融入生命礼仪。

同年7月,“探源安溪双世遗 品味铁观音福茶”文旅活动在西坪镇茶禅寺启动。用百年铁观音老树茶精心制作的“一梦益千年”福茶现场拍卖,所得款项全部捐给西坪镇松岩村,用于农遗核心区保护。



惬意品茶



“百茶百戏”活动上的非遗官



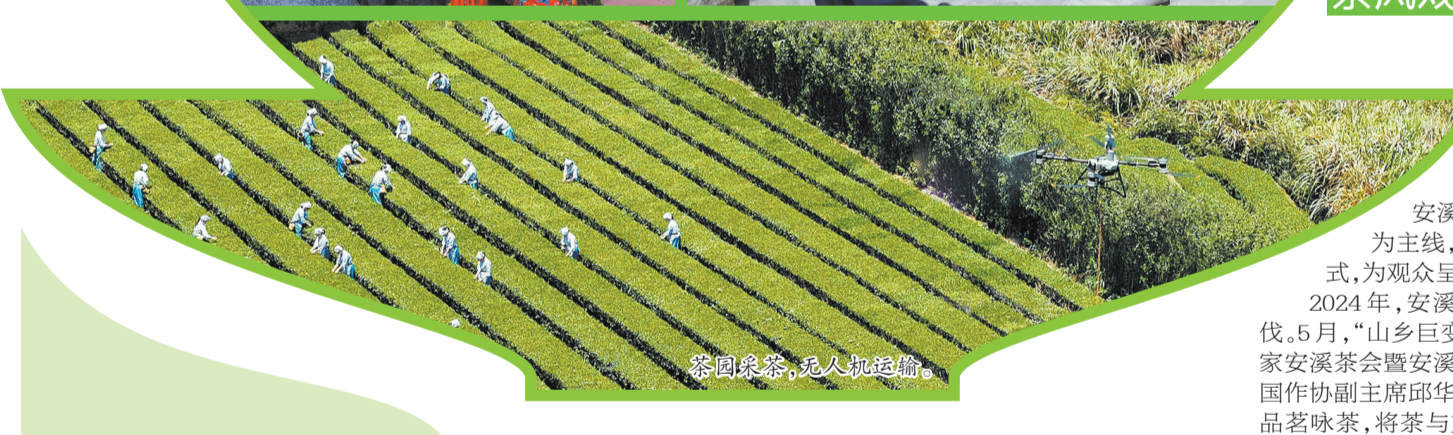
茶艺师展示安溪铁观音



茶婚俗



茶俗之出师仪式



茶园采茶,无人机运输

破圈跨界

茶风戏韵共谱文旅新篇

“双世遗”之后,安溪茶文化的表达方式日益丰富多元。

2023年5月,大型主题系列情景剧《铁观音》在安溪县影剧院首演,该剧以茶文化为主线,融合安溪茶艺、戏曲等艺术形式,为观众呈现了一场视听盛宴。

2024年,安溪的茶文化跨界迈出了更大步伐。5月,“山乡巨变·茶都有福”首届全国文化名家安溪茶会暨安溪铁观音茶文化周活动举行,中国作协副主席邱华栋等全国文化名家齐聚安溪,品鉴咏茶,将茶与文学深度融合。活动期间还举行了《小说选刊》安溪创作基地授牌仪式。

同年12月,“百茶共茗·茶都有戏”2024百茶百戏文化周暨百茶高质量发展交流活动举行,以“茶+戏”跨界融合为亮点,线上线下联动:线上开展戏剧云展演和网络直播带货;线下组织百茶贸易考察交流、“茶乡之旅”采风、大型主题情景剧《铁观音》演出、“全国戏曲名家系列展演”、“百茶百戏奇妙游”等丰富多彩的活动,让“品百茶,赏百戏”成为文化消费新风尚。

从联合国总部的茶艺展示到罗马粮农组织的证书授予,从茶庄园的沉浸式体验到“茶+戏”的跨界创新,从品牌价值的持续攀升到“百茶贸易之都”的产业版图——安溪铁观音的“后申遗时代”,呈现出一幅保护与发展并重、传承与创新共进、本土与国际交融的生动图景。

产业跃升

香韵流芳拓开百茶版图

“双世遗”的荣誉,最终要转化为产业发展的动力和茶农增收的实效。安溪的品牌建设步伐在申遗成功后明显加快。

2023年5月,首届中国(安溪)茶产业高质量发展大会在安溪举行,同步启动“安溪品牌兴茶行动计划”,坚持以文化为引领、以产业为核心、以科技为支撑,旨在系统提升安溪茶产业的品牌影响力和市场竞争力。

同年8月,“安溪品牌兴茶行动计划”之铁观音北京推介会在北京举办。活动在“人生海海铁观音 输赢笑一笑一杯茶”为主题,设置了安溪茶产业专场推介会、安溪名优特产品展区、“一县一桌菜·安溪篇”“千年古邑相府家宴”北京品鉴周三大板块,全面展示安溪茶叶的品质优势和品牌形象。推介会上,安溪名优特产品购销签约金额达2亿元。

根据新华社发布的《2023中国名茶品牌传播力指数报告》,安溪铁观音位列“中国名茶品牌传播力指数”第一名。在“2023大众喜爱的中国茶品牌”评选

中,安溪铁观音再获榜首殊荣。2024年,安溪铁观音再次位居《2024中国茶区域公用品牌TOP50》榜首。2025年,安溪铁观音品牌价值达1443.07亿元,连续十年蝉联中国茶叶类区域品牌价值第一。

品牌价值的提升,与安溪“跳出茶叶做大茶产业”的战略密不可分。依托完善的供应链体系和30万安溪籍营销大军,安溪打造“百茶贸易之都”。目前,全县每年加工、销售六大茶类约30万吨,茶叶电商年销售额超百亿元,约占全国四分之一;茶包装年产量达65亿元,占全国茶叶包装市场份额三分之一;茶机具行业产值达25亿元,茶叶真空包装机等机械占全国市场份额80%。2023年11月,安溪被授予“百茶贸易之都”荣誉称号。

与此同时,安溪持续深化茶庄园业态,目前已建成41座各具特色的茶庄园。“海丝茶源·茶旅圣地”线路入选农业农村部中国美丽乡村旅游精品线路,每年吸引超120万人次前来体验消费,年旅游收入达12亿元。

“双世遗”的守护与发展,离不开科技支撑和人才保障。安溪在这一领域的布局同样扎实。

2021年5月,安溪与福建农林大学安溪茶学院共建全国首家茶生态医院,以“诊疗已病、预防生病”的茶园诊疗模式,精准治理茶园生态问题。全县已打造35万亩高标准生态茶园,生态茶园覆盖率达80%以上。安溪还综合运用声、光、电、生物干扰技术,创立全国首个生物信息对抗与智能虫害防治系统。

在数字化应用方面,安溪发射了“安溪铁观音一号”“安溪铁观音二号”两颗卫星,运用空天遥感技术推动数字茶园建设,对茶园的长势、病虫害情况进行预警和监测。同时,通过“数字茶业”云平台、铁观音数字地标监管平台、县域农资监管与物流追踪平台等一系列智能化平台,提高茶产业信息化水平。

人才传承是安溪尤为重视的环节。该县深入实施茶业人才建设“万、千、百、十”工程:常态化开展“茶业万人培训”,每年培训2万人次以上;每年培育新型职业农民2000人以上;每年培育茶业领军人才100人以上;每年建设技艺传习所10个以上。自2017年起,安溪连续举办四届大师

薪火相传

为“双世遗”注入持久动力

赛,百万重奖制茶大师,选拔出8名安溪铁观音大师和26名安溪铁观音名匠。2025年4月,安溪铁观音大师名匠交流协会成立,通过师带徒等模式培养新一代制茶人才。

截至目前,安溪拥有国家级非遗乌龙茶制作技艺代表性传承人2人、省级9人,中国制茶大师45名。这支匠人队伍正以口传心授的方式,赓续着千年的制茶技艺。



安溪铁观音大师下乡指导茶农

茶舞表演

大批茶叶包装完毕,准备发货。