泉州晚报
□责任编辑:黄雯靓 □美术编辑:陈惠婉 □电话:0595-22500091 传真:0595-22500225 E-mail:zkb@qzwb.com 2026年11月27日 星期五

茶人扎根安溪茶园,守正创新闯出新赛道

茶香深处是吾乡

安溪茶产业从零散家庭作坊迈向现代化全产业链,靠的是一代代茶人扎根茶园、守正创新。退役军人苏强从零起步,用新媒体讲好茶乡故事;制茶人陈春强逆市场潮流回归传统高发酵工艺,守住一杯铁观音的"珍山味";台湾茶商黄梓泰扎根安溪二十余载,把便携小泡袋真空包装模式引入茶乡;茶人曾明基深耕品质管控与标准化生产,把安溪茶送进头部茶饮供应链。

□融媒体记者 谢伟端 通讯员 章艺涵 黄梁山 黄东华 文/图


曾明基通过闻茶香判断茶叶品质

从零起步 把茶山当成"练兵场"

"凭感觉。"被问及为何从千里之外的黑龙江来到安溪,又为何一留就是九年,1993年出生的退役军人苏强答得干脆。2017年5月,退役不久的苏强第一次踏上安溪的土地。茶山叠翠入目,茶香漫溢鼻尖,虽举目无亲,他却生出一种莫名的踏实感,"像回家一样"。

初到安溪,苏强先后尝试过培训、主持等工作,几经摸索,最终与茶结缘,下定决心扎根茶行业。"安溪铁观音闻名遐迩,早就听说茶叶香、甜、韵兼备。但真正站在茶园里,才读懂这杯茶背后,是安溪人深耕不辍的坚守。"苏强说,军营练就了他沉得住气、肯啃硬骨头的性子,安溪这片茶山,恰好成了新的"练兵场"。

跨行入茶,意味着一切从零开始。没有行业经验,就抱着谦逊之心从头学起;分不清毛茶等级,就泡在茶山里反复比对品鉴。凭着一股不服输的韧劲和日复一日的积累,苏强很快完成了从"门外汉"到"懂茶人"的蜕变,不仅能精准辨识铁观音不同香型,更摸透了茶叶市场运营的全链条逻辑。直播间里,他从不只谈价格、卖产品,而是耐心地向茶友讲解铁观音的产地环境、制作工艺、香气类型与冲泡要领。"很多人喝过铁观音,却不一定真正懂铁观音。我想做的,就是让更多人喝明白这杯茶。"镜头前的他,既是茶商,更是安溪茶文化的讲述者。

"坚守本心、严控品质。"这是苏强始终恪守的做茶信条。九年时光,安溪早已从他"落脚的地方"变成了真正的家乡。父母亲友陆续定居于此,他的根也深深扎进了这片土地。立业茶乡,苏强也把善意落到茶乡:初到安溪时,他曾为山区小学募集课外书籍近300本;后来参与发起成立"安溪一点爱"公益组织,聚焦乡村教育、困难帮扶;2023年起结对资助湖头镇一名困难学子,今年高考该学子顺利考入福建师范大学。"因为爱这个地方,所以希望我的家乡更美好。"朴素话语背后,是一位"新安溪人"对"第二故乡"最深情的告白。

守正回归 传统工艺里的"珍山味"

祥华乡珍山村的沙子坑有机茶园海拔近千米,常年云雾缭绕。这片300亩的茶园,是陈春强与妻子詹藤英在2008年亲手开荒建起来的,至今已连续十余年通过绿色食品茶叶标准检测。对陈春强而言,这是他接过父辈制茶事业后,为守住传统安溪铁观音风味亲手打下的原料根基。

陈家扎根珍山村制茶已经历了三代。他的父亲是珍山村铜锣茶场的第一任场长,陈春强与茶的缘分,从12岁就开始了。少年时代的陈春强跟着父亲在茶厂里摸爬滚打。没有现代化温控设备的年代,全靠双手触摸茶青的温度、靠鼻息感知发酵的程度。几十年与茶为伴,他练出了"手判火候、鼻辨发酵"的硬功夫,也把传统铁观音的工艺基因刻进骨子里。

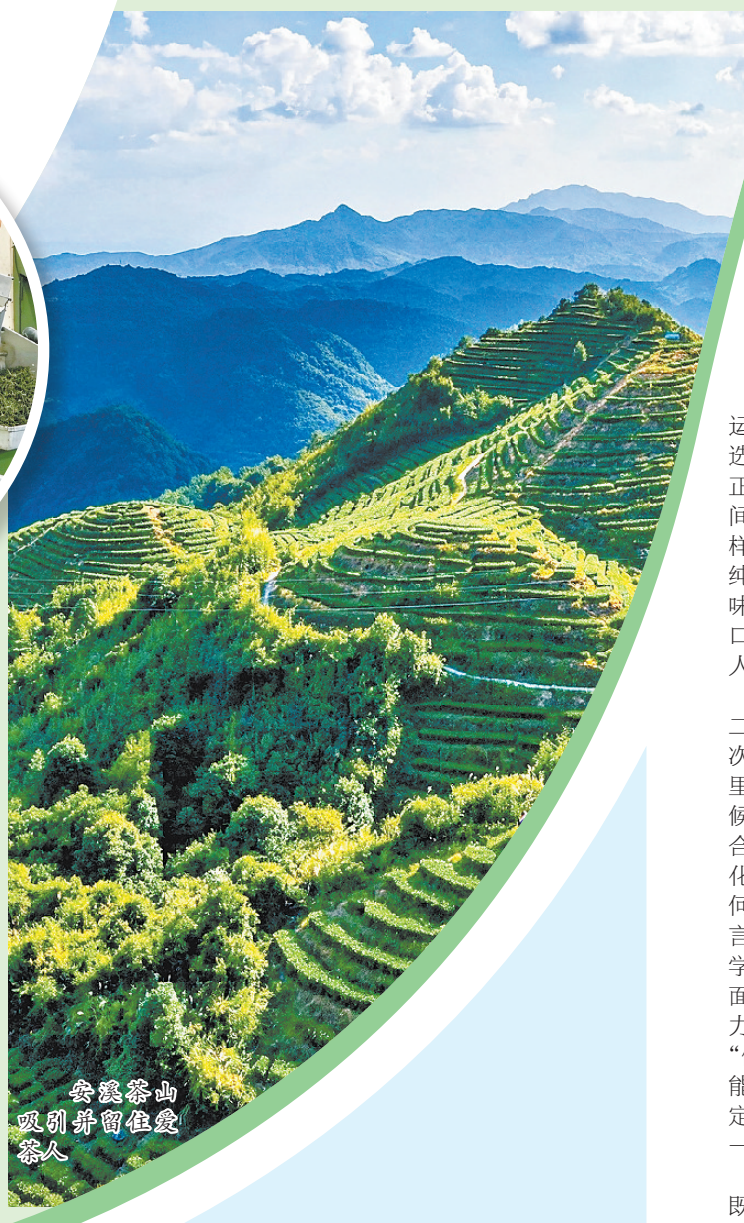
1997年,他正式创办福建珍山茶业有限公司。2007年,他下定决心逆市场潮流而行。"早年的铁观音发酵程度更高,茶汤里的山野香和回甘更足。后来市场流行轻发酵清香型,很多老工艺慢慢少有人做了。"从那一年起,他重拾父辈传下的全流程传统制茶法,坚持做高发酵的传统铁观音,一做就是近二十年。如今,凭借300亩有机铁观音基地、上千平方米标准化加工厂房和十余名资深制茶师组成的专业团队,带着鲜明"珍山味"的传统铁观音,不仅成了老茶客的心头好,更成为多家单位的定制用茶。

在厦门经营茶叶门店期间,陈春强结识不少外地茶商与制茶师傅。同根同源的乌龙茶技艺,让茶人们有着聊不完的话题——从茶山的气候土壤,到做青的轻重快慢,再到焙火的时长把控,越是深入交流,越觉心意相通。频繁的茶叙、深入的技艺切磋中,一个大胆的想法在他心里渐渐成型:能不能把安溪铁观音的厚重山野气韵与高山乌龙的清甜花果香融为一体,做出一款风味融合的茶品?这个想法得到一众茶界友人的热烈响应,大家拿出优质茶样,分享茶园管理经验与做茶诀窍,全程参与风味调试。2025年,"珍之里"正式亮相,冲泡开来,安溪铁观音的醇厚山野气与高山乌龙的清润花果香在茶汤中交融共生,被业内评价为"1+1>2"的融合佳作。各地茶农、茶商往来一下子活跃起来,目前,陈春强已与多家外地茶企建立稳定合作关系。在他看来,守正不是守旧,回归也不是倒退,把根守住,再谈创新,才不会在潮流里迷失方向。


黄梓泰在筛茶末


苏强直播普及茶叶知识


先进的茶叶加工生产线为产业发展注入动力


安溪茶山吸引并留住爱茶人


茶人爱心助学回馈茶乡

链上发力 从茶园到茶杯的标准化

自动化精制生产线匀速运转,毛茶依次经过筛分、风选、拣剔、拼配,缕缕茶香漫过正宝茶业有限公司的生产车间。总经理曾明基捧起一把茶样,鼻尖轻嗅香气。"这批香气纯正、汤色透亮,再做一轮风味测试,务必把好稳定性关口。"他转头叮嘱身旁的技术人员,语气坚定。

曾明基在中国茶都扎根二十年。从台湾到泉州,第一次踏上安溪的土地,他就被这里的禀赋深深打动。土壤、气候、海拔与主要茶区高度契合,铁观音发源地的千年茶文化底蕴更是得天独厚。谈及为何坚守安溪二十年,曾明基坦言,一方面是安溪茶农朴实好学,打交道顺畅舒心;另一方面是安溪铁观音的品牌影响力持续提升,市场空间广阔。"做茶急不来,得慢慢扎根,才能越做越深。"这份朴素而坚定的信念,支撑他在中国茶都一守就是二十载。

扎根安溪这些年,曾明基既是经验的输出者,也是文化的汲取者。他将精细化管理、制茶机械化生产与全链条品质管控的成熟经验引入安溪,推行清洁化生产标准,建立茶叶全程溯源体系,同时带来品牌运营、文创包装等领域的先进理念。与此同时,安溪深厚的传统制茶技艺、丰富的茶树品种资源,以及庞大的市场渠道网络,也让他收获颇丰。如今,正宝茶业已构建起从茶园管理、原料采购、初制加工、精制拼配到深度萃取的完整产业链,实现从茶园种植到杯中茶汤的全流程可控。公司引进先进生产设备,融合传统制茶工艺,走标准化、规模化发展路线,持续加大研发投入,引入萃取专业风味评价体系,不断夯实产品核心竞争力。"每一批茶底都要经过严格的风味测试和稳定性检验,确保消费者拿到的每一份茶,品质始终如一。"曾明基反复强调品质底线。凭借稳定过硬的产品力,企业成为多家头部茶饮品牌的长期核心供应商,并与多家大型企业达成深度合作,在食品饮品领域构建多元稳定的合作网络。

同样见证安溪茶产业蝶变的,还有在中国茶都经营茶业的黄梓泰。走进他的门店,各式茶叶礼盒与特色茶品整齐排布,电话铃声不时响起。黄梓泰有条不紊地与客商核对订单细节。若非提前知晓,旁人很难想象,这位在安溪茶业界深耕多年、熟稔行情的台商,已是一名"老安溪人"。黄梓泰与安溪的茶缘,早在父辈时便已种下。1997年,他的父亲到安溪开拓茶叶生意;1999年,黄梓泰追随父辈脚步,来到安溪协助茶叶收购,自此便常驻茶乡,拓展生意版图。

作为行业先行者,黄梓泰还是最早将小泡袋真空包装模式引入安溪的从业者之一。2001年,他把便携、保鲜的小泡袋真空包装模式带入安溪,专门定制包装供给合作茶商。此后这种包装形式在茶乡逐步普及,深刻重塑了安溪茶叶的包装形态与终端销售方式。扎根安溪二十余载,他也是安溪茶产业腾飞的见证者。"从早年零散的家庭作坊,到如今完备的现代化全产业链,安溪茶产业实现了跨越式蝶变。"黄梓泰由衷感慨。除了经营自身事业,他还长年奔走在茶产业与茶文化交流的一线。"很多外地茶商刚到安溪,对当地政策、市场环境都不熟悉,我们联络处就是要帮他们快速融入、少走弯路。"他常以自身二十多年的扎根经历现身说法,向新来的茶商推介安溪:这里产业配套完善,从原料采购到技术工人,从政策支持到市场辐射,都为外地茶商提供了良好的发展土壤。

茶事

产学研牵手 探索精深加工新路

本报讯(通讯员章艺涵 融媒体记者谢伟端)近日,安溪县科技局邀请同济大学生命科学与技术学院教授、博士生导师李平及其团队来到该县,开展茶产业专题调研,举办科研成果分享暨技术供需对接交流活动,推动高校前沿生物技术成果与安溪县茶产业发展需求精准匹配、深度融合。全县20余家茶叶精深加工企业代表到场参会、对接交流。

成果分享会上,李平教授作《茶氨酸绿色制造与茶多酚功能应用》主题报告。该团队长期深耕茶与食品生物技术研究领域,此次分享围绕团队在茶氨酸绿色生物制造、茶多酚功能研究、茶叶发酵与深加工、茶叶功能性产品开发等方面的代表性科研成果,重点介绍了微生物发酵、酶催化及合成生物学技术在L-茶氨酸生物合成中的应用,以及茶叶提取物和相关功能性产品研发等内容,为安溪县茶企拓展精深加工边界提供全新技术路径。

互动交流环节,参会企业代表结合生产实际,围绕茶叶精深加工、功能性茶产品开发、微生物发酵与加工品质提升等议题与李平团队深入探讨,并就共建产学研合作机制达成初步意向。

活动期间,李平教授团队深入产业一线,先后走访大宝峰有机茶厂、裕园茶基地有限公司、八马茶业有限公司,实地了解企业生产运营、加工工艺、产品研发现状,上门送技术、点对点解难题,协同推动生物制造技术在茶乡落地见效。

下一步,安溪县科技局将持续搭建高水平技术供需对接平台,常态化链接高校优质科研团队与前沿科技成果,精准匹配安溪县茶产业转型升级的现实需求,促进更多高质量科技成果在安溪县落地转化,以科技创新赋能茶产业全链条高质量发展。