



傍晚时分,坦洋村灯光渐起。

品坦洋工夫新式茶饮,观茶行廊桥,体验工夫红茶制作技艺……“五一”前夕,网络文化节暨“网络名人看福建·邂逅宁德”活动在宁德市举办,来自11家中央省市网络媒体的记者与30多位网络名人走进福安市社口镇坦洋村,在老茶乡“邂逅”新茶事。

四月惠风和畅,山间春茶正绿。茶香氤氲的坦洋村涌动着一股热乎劲儿:茶山上,茶农们腰挎竹篓,穿梭于一垄垄茶树间忙着采茶;坦洋工夫制作技艺传习所,前来体验历史名茶制作工序、感受世界非遗之美的人群络绎不绝;村道旁,坦洋村茶叶加工小微园(一期)项目已建设完成,正在进行路面铺设。“这些年,村里茶产业起来了,配套设施完善了,来玩的人越来越多,发展一天比一天红火。”随行的坦洋村村民副主任谢成言感慨道。

循着潺潺流水入村,首先映入眼帘的便是村口矗立的一座碉楼,黄土墙上嵌着一枚偌大的木质样式信封,写着“中国·坦洋”。“在坦洋工夫鼎盛时期,从海外寄往坦洋的信件,无须冠以省、府、县之名,直书‘中国·坦洋’,即可送达收信人手中。”坦洋村民至今依然对此津津乐道。

碉楼一侧便是坦洋村第一个网红打卡点——“遇见坦洋”奶茶店。

未入茶室,先闻茶香。“这股香气是坦洋工夫红茶特有的。”奶茶店主理人陈香雪原本从事餐饮行业,新式茶饮的走红让她萌生了进军该赛道的想法。两年多时间,陈香雪走访了四川、云南等茶产区,利用不同品种茶叶调配奶茶。“我想调配一款茶香与奶味能实现很好平衡的茶饮,但总觉得差点什么。经过不断品尝,最后还是家乡的坦洋工夫红茶让我一‘品’钟情。”经过一个多月反复调配,陈香雪最终选用三款坦洋工夫红茶调配出理想中的奶茶。去年4月,“遇见坦洋”自创奶茶品牌正式推出。

不只是奶茶,在奶茶店内,一款款小巧精致的茶果子也成了游客打卡的必点单品。“茶果子起源于唐代,是茶宴中用以佐茶而食的传统糕点。”陈香雪介绍,“从奶茶到茶果子,再到新研发的啤酒茶,我们希望以一种年轻人喜欢的方式推介坦洋工夫,让他们在品尝‘遇见坦洋’产品过程中,不仅感受到味道的融合与创新,还有独属于坦洋的茶文化魅力,让坦洋工夫更‘年轻化’。”

传统与现代的碰撞,让百年红茶有了新的文化内涵和消费热点。“随着新式茶饮体验需求不断增长,游客更愿意为提升体验支付更多费用。”陈香雪表示,“遇见坦洋”还推出了茶饮制作体验,从视

觉、味觉、嗅觉等各个方面,给消费者带来更加切实可感的体验,也为这座老茶乡再添一抹年轻的色彩。

店前桂树飘香,店后清流如练。“找一个午后,点一份茶食,听流水声、看满山翠绿,何尝不是一件幸事。”正在奶茶店内打卡的游客郑方明说。

走出奶茶店,沿村主干道走百来米,一座古廊桥跃然溪上,衔接起村主干道和对面的成片茶山。“茶季到,千家闹,茶袋铺路当床倒。”倚仗便捷的水运条件,旧时闽北等地的茶叶都运到这里过驳。往村里走,柔和的阳光照亮了灰墙黛瓦、茶行旧址、宗祠廊桥等文化遗迹流淌着时光的气息。“作为坦洋工夫红茶发源地,坦洋村的古迹与红茶发展历史息息相关,也成了村里发展文旅的最大宝藏。”谢成言说。

加温萎凋槽、揉捻机、烘干机……旧时的国营坦洋茶厂变身坦洋工夫茶非遗技艺传习所,游客不仅能在了解坦洋工夫红茶历史,还能在茶山采茶、亲手制茶。

红茶做得好,关键看手艺。“萎凋、揉捻、发酵、干燥,红茶制作技艺相同,但不同地区做出来的口感不一样,差别就在‘工夫’两字。”福安市坦洋茶场场长、坦洋工夫非遗技艺传承人郑明星介绍,坦洋工夫制作工序由初制和精制组成,尤以精制最见“工夫”,抖、筛、撩、扇、漂、簸是精制加工核心工艺,“坦洋工夫制作具有技术性强、工序复杂、费工费时的特点,旧时老一辈制茶人为赶制茶时,几乎都是睡在茶坊内,只为做好一杯茶”。

传承做好茶,不负匠心人。2022年,坦洋工夫茶制作技艺成功入选联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。“只有让非遗‘活’在日常,‘活’在年轻人手中,才能真正进行活态传承。”郑明星告诉记者,坦洋村依托独特的茶旅研

学资源优势,将老厂房、老宿舍、老茶园改造为茶博馆、茶工舍、智慧园等,主推非物质文化遗产、制茶体验、劳动教育等丰富内涵,着力打造当地中小学生的研学基地。“最多的一天,有1300多名学生前来传习所体验坦洋工夫制作技艺。”郑明星介绍,2022年,坦洋村成功入选“春季踏青到茶园”全国茶乡旅游精品线路和福建省中小学劳动教育实践基地,去年,来此研学的中小学生超过1万人次。

“坦洋工夫茶非遗技艺传习所可以说是名副其实的‘网红打卡点’了。”令郑明星欣喜的是,新生代茶人并未因烦琐的坦洋工夫制作工序而却步,反而涌现出越来越多年轻非遗技艺传承人,“看着从小钟爱的传统技艺一代代传下去,就是最大的慰藉”。

在坦洋村深处,一栋沿溪而建的“情意楼”民宿格外醒目。“民宿灰白结合,共有48间客房,旅游旺季还满足不了游客的需求。”谢成言介绍。

在“情意楼”一侧,一栋3层仿古又现代的标准化厂房——坦洋茶叶加工小微园拔地而起,与溪对岸的古民居风格遥相呼应。

据介绍,小微园车间按照茶叶生产标准化建设,符合SC申请条件,各厂区均设有茶叶品鉴室及内部参观通道,集游览、体验品鉴、学习等功能于一体。“小微园可容纳8家企业,目前已有4家企业确定入驻,等路面铺设完,企业便能搬进来生产。”对坦洋茶叶加工小微园开园,坦洋村人充满期待。

引入新业态、传播茶文化、传承茶技艺,以茶促旅、以旅带茶,正在让坦洋村这个古老的茶村焕发全新的生命力。据统计,今年初以来,村里共迎来上万名游客,民宿接待量超过3000人次。

## 白石坂村:桃子抢“鲜”上市 助农增收致富

□ 郭杨贞 秦红丽

春赏桃花夏吃桃,眼下正是各类桃子陆续成熟的季节,福安市白石坂村桃园的桃子也陆续迎来了采摘期。红彤彤的桃子缀满枝头,飘散着沁人心脾的甜香。

“每天都有很多客人慕名来采摘购买,一天大概可以销售500多公斤,预计收入15000元左右。”白石坂村常务副主任蔡飞平介绍。

白石坂村地处福安市东北部,海拔较低,气候较炎热,以茶叶和太子参为主导产业。近年来,该村两委认真贯彻落实乡村振兴战略,流转村里闲置土地,成立了白石坂种植专业合作社,发展白凤桃,依托种植桃子,壮大村集体经济,增加农民收入。

“由于我们村海拔较低,年低温积累量不足,种植的白凤桃少花少果甚至无果,如何提高产量一直困扰着当地农民。”蔡飞平介绍,2021年,省农业科学院茶叶研究所副研究员、省派驻村第一书记陈玉真到白石坂村定点帮扶,了解了这一情况后,立马组织省、市、县多级专家联合会诊,对旧桃园品种改植换种,引进了“金霞早油蟠”等一些低需能量的高优良桃树品种,并采用了避雨设施大棚种植。

经过小面积试种,桃子有了丰收,村民信心足了,干劲也大起来。截至今年1月,白石坂村150亩桃园已全部实现“改头换面”。预计2025年底或2026年,桃园将迎来盛产期,亩产均值保守估计可达4万元,单株挂果量有望突破30公斤。

“抢‘鲜’上市”是白石坂村桃子畅销的一大优势。从5月开始,村民们便纷纷投入忙碌的采摘工作,采摘期将持续到6月中旬。这期间,白石坂的桃

子凭借与福安市面上众多桃子销售期的巧妙错峰,走出了一条独具特色的差异化产业之路,让客户得以提前品尝到鲜美的桃子。谈及去年桃子的热销情况,村民宋喜霞难掩自豪之情,她笑着说:“去年,我的桃子供不应求,有的客户甚至来了三次都买不到。”

如今,白石坂村的桃子产业正式走上了规模发展的轨道,从桃子成熟进入采摘期后,就有客商联系订购,桃子不仅为农户带来了可观的经济效益,更成了全村的“致富果”。

“接下来,白石坂村将规划建设农村电商直播平台,引入互联网经济。”该村党支部书记助理何宇欣表示,希望通过“互联网+”的方式,去打开更大的销售市场,获得更多的销售客源,同时,将大力发展文旅产业,游客可进园自由采摘,体验田园采摘乐趣。



早桃采收,果农脸上乐开了花。

“好漂亮的月亮,妈妈,快帮我拍照……”暮色四合,灯光渐次亮起,罗江街道江滨公园熠熠生辉。伴着习习微风,前来散步、打卡的群众络绎不绝。

“江滨公园真是大变样!”正在拍照的罗江街道居民池雪菊不禁竖起大拇指,她告诉笔者,江滨公园未改造前,灯光较暗,能逛的点很少。经过改造,不仅路亮起来了,还新添置了打卡点。“现在很多隔壁乡镇的群众特意来这里散步、打卡。”池雪菊说。

沿着江滨公园往南走,不经意间抬头,只见树梢上挂满古诗词,行走在字里行间,感受中国独有的浪漫。“这一带靠着赛江,以前是一片荒滩群,居民能休闲的地方很少。”苏志刚说,这几年不仅公园建起来了,还增添了许多新花样,居民在这里摆上一张桌子,喝喝茶、聊聊天,业余生活更丰富多彩了,幸福感满满。

江滨公园的蝶变得得益于罗江街道人居环境品质提升项目的有序推进。据了解,该项目建设主要包括环境整治提升工程一期、二期,廉政文化教育基地配套设施建设项目,罗江街道商贸街提升及周边配套工程,南安村传统村落改善提升工程等。目前,环境整治提升工程一期已经完成,其余各子项目正有序推进,项目建成后将进一步提升罗江街道城乡品质,促进一二三产业融合,有力改善群众的生产生活条件,也为工业园区提供更好的营商环境。

项目落地,居民幸福感原地升级。“家门口就有休闲地,方便多了。”“街道环境好了,停车不再难。”“现在街道不亚于城区。”……家门口的公园、井然有序的街道、统一的沿街店面装饰等系列变化,让不少居民直呼,幸福感直线拉满。

“近年来,我们通过‘1141’基层社会治理工作机制,坚持从‘细’处入手、往‘实’处用力,不断提升人居环境品质提升成效。下一步,我们将深化拓展‘三争’行动,坚持‘1141’基层社会治理工作机制,不断提升基层社会治理效能,让罗江街道人居环境品质提升项目真正落到实处,让群众的获得感、幸福感成色更足,努力打造宜居宜业和美新罗江。”罗江街道党委书记张雅梅表示。

罗江街道·品质提升落地 居民幸福升级

□ 陈雅芳