

# 坦洋工夫：百年茶香 气韵悠扬

□ 陈雅芳 蒲允静

眼下春茶采摘已进入尾声，但茶叶产销依旧繁忙。走进位于社口镇的福建林芝友缘茶业有限公司，车间内机械轰鸣、茶香氤氲；仓库外，新鲜出炉的成品茶正抓紧装车销往上海。

“春茶旺季，每天茶青收购量可达一万公斤，每天出货量有两吨左右。”林芝友缘茶业公司董事长林芝华告诉记者，“销售品类中，花果香型坦洋工夫依旧是今年的热销款，销量占比较往年提高20%~30%。”

80%，这是福安花果香型坦洋工夫茶在全国同类红茶市场所占份额。市场热捧得益于当地茶人将乌龙茶的摇青工艺大胆引入传统红茶制作，并借鉴白茶萎凋的柔和，褪去茶叶中的苦涩，最终成就了清雅天然的水蜜桃韵，入口醇厚回甘，带着独特的桂圆甜感，颠覆了人们对传统红茶风味的认知。

技艺好还要品质好。在福安，不少茶业企业通过改造自动化生产线，实现茶叶生产不落地，产品质量有保障。在林芝友缘茶业车间内，萎凋、揉捻等工序皆由机械完成。“坦洋工夫全流程有十多道工序，过去一个流程下来要十来个人，现在每班三个人操作机器就可以，人工成本降低了不少。”更让林芝华高兴的是，机械助

力，成品茶品质日趋稳定，得到不少客户认可。

一杯好茶离不开一株好苗。从“福云”系列，到“金观音”“金牡丹”等高香型品种，皆来自福建省农业科学院茶叶研究所，这些茶树品种为福安茶人创新所需提供了原料选择空间。在福建省农业科学院茶叶研究所博士、研究员林郑和看来，一个好的品种可以带动一方产业发展，“比如福安近年来兴起的花果香红茶，不仅提升了茶叶品质，还带动了茶农增收。”

省茶科所提供“近水楼台”优势，福安持续强化茶园标准化建设，推动茶园从粗放型管理向生态、绿色、有机转变，同时配套5G智慧茶园、物联网追溯等科技系统，从源头管控锁住茶叶品质。中雄茶（福安）农业有限公司生产基地内，茶叶锄草靠人工、病虫害防治引入“天敌”。“我们一直与省农业科学院合作，管控流程遵循标准化，茶叶挖深沟、深埋有机肥。”公司总经理刘忠雄介绍。

生态种植已不是中雄茶（福安）农业有限公司一家企业的选择。截至目前，福安市已建设生态茶园20多万亩、全国绿色食品（茶叶）原料标准化生产基地12.2万亩、有机茶生

产示范基地近3000亩。

源头把控，品质提升。今年2月，《地理标志产品质量要求——坦洋工夫》国家标准正式发布，将于今年8月1日起施行，为“坦洋工夫”品牌建设、质量提升和市场拓展提供了重要的技术支撑。“新发布的国家标准中，将花果香型坦洋工夫纳入地理标志产品保护范畴，这对提升产品质量，促进产业转型升级有着重要作用。”福安市茶产业发展中心农业技术推广研究员陈林海表示。

更大的政策利好来自于国家层面。今年，工信部等五部门联合印发《茶产业提质升级指导意见》，“坦洋工夫”被纳入“传统优势茶产区培育工程”和“茶产业文化载体重点发展工程”两个国家级名录，同时赋予了“坦洋工夫”高价值茶产区与高价值茶文化“双高”身份，这在福建省是“独一份”。陈林海坦言，这意味着“坦洋工夫”迎来了重大的政策窗口期。

政策利好，如何借势推动品牌重塑，把95.45亿元的“坦洋工夫”品牌价值转化为市场竞争力？多点发力，布局产品生态是途径之一。

瞄准新式茶饮、原叶茶饮料、基底茶等新风口，“遇见坦洋”新式茶饮店负责人陈香雪以

坦洋工夫非遗红茶为基底，调制出奶味与茶味完美融合的奶茶饮品，“我们做的是坦洋工夫红茶衍生品，让更多年轻一代认识坦洋工夫红茶，等到他们都能静下心来喝茶的时候，那购买的第一款茶就是坦洋工夫茶。”

在陈香雪的努力下，“坦洋工夫”红茶衍生品不断“上新”。创新采用啤酒花提香工艺还原啤酒风味的“工夫啤酒茶”，凭借清爽独特的口感，成为年轻人竞相体验的新宠，目前销量已经突破20万听，正逐步实现量产。

“工夫啤酒茶”的热销又间接反哺了一产。“遇见坦洋”所有茶叶来自社口镇。”陈香雪以

“工夫啤酒茶”为例，每年茶叶用料将近2万公斤，价格20多万元，“我们与茶农、茶企形成良性互动，从茶叶采购到生产加工展开紧密合作。”

百年茶香穿越时空，香气依旧不减，产业活力更劲，还跻身中国红茶区域公用品牌十强。“我们始终锚定‘三茶’统筹发展方向，持续推动茶产业从种植加工向品牌打造、场景重构、文化赋能全面升级。以产业龙头为核心、机制创新为动力、品牌重塑为引领，推动茶产业走规模化、标准化、品牌化之路，实现‘中国红茶之都’华丽转身。”福安市茶产业发展中心主任缪少斌表示。



林芝友缘生产车间内，机器替代手工制茶

## “党员七到户”：跑上门的民意探访

□ 陈雅芳 蒲允静

“田书记，真的很感谢您的帮助，不然我们都不知道户口什么时候才能迁回坦洋村。”近日，社口镇坦洋村村民黄胡舜终于领到新户口簿，第一时间向坦洋村省派驻村第一书记田风道谢。

黄胡舜一家六口虽在坦洋村生活，户口却在外地。母亲身体孱弱、姥姥瘫痪在床10余年、一个孩子身患残疾，一家生计全靠黄胡舜打工维持。“我最大的心愿就是把户口迁回坦洋，这样才能继承父亲留下的房子和土地，也让一家人更有归属感。”黄胡舜表示。

在“党员七到户”走访中，田风了解到黄胡舜的难处，将他的诉求记录在民情手册上，并前往当地派出所咨询。

了解了户籍迁移政策后，田风发现黄胡舜符合迁移条件，并进一步了解所需准备的材料，列出清单发给黄胡舜。“胡舜白天要上班，怕他材料准备不完整来回跑冤枉路。”田风放心不下，直接到黄胡舜家中帮着准备，核对完整后才让黄胡舜提交。

申请材料提交至派出所后，田风实时跟进审批进度。“田书记天天帮我盯着这事，不时和我说进展，正是他的帮助，才让户口顺利迁回坦洋村。”提起田风，黄胡舜满是感激。

这是福安推动党员干部下沉一线办实事、暖民心的生动一幕。去年，福安市传承弘扬“四下基层”优良传统，

在全市推广“党员七到户”工作机制，以党员入户推动“政策宣传、思想工作、产业扶持、文明浸润、困难帮扶、矛盾化解、阳光公开”落到实处。同时，党员通过“拉家常、问冷暖”等方式，搜集群众诉求，并将信息按政策帮扶、产业需求、矛盾隐患等分类标注，形成可量化、可追溯的民情数据库，实现民情档案从“模糊印象”向“精准画像”转变。截至目前，已累计建立“一户一档”户情台账1000多份、登记信息1.1万余项。

诉求搜得全还要解得快。党员搜集到的诉求被划分为“红黄蓝”三级，突发困难、重大矛盾等红色事项24小时内响应；政策申请、技术指导等黄色事项3日内对接；文明宣传、日常关怀等蓝色事项按周跟进。党群服务中心、议事长廊等群众活动场所被利用起来，茶话会、夜间恳谈等持续开展，丰富问题解决办法。

在社口镇溪坪村，一座修葺一新的小亭内，液晶电视播放着新闻，村民们坐在长椅上和身着红色马甲的党员聊家常，现场暖意融融。

“村里老人多，平时想聚一起唠唠嗑，交流交流农活，都没个遮风挡雨的地方，尤其天气冷的时候，大伙只能待在家里。”溪坪村村民缪明章说。党员入户走访中，他们提出把村里闲置的候车亭改一改，让村民闲暇时有个好去处。

诉求转化为行动。党员牵头对候车亭进行修缮，加装玻璃门、摆放长椅、安装电视，原先简陋的候车亭焕然一新。“我们还和村民代表一同商量，给亭子起名‘仲坪亭’，寓意邻里和睦、相聚相守。”党员郭寿印语露自豪。

诉求不是一解了之，解决得如何还需有评估体系。福安建立三维评价体系，设置群众满意度、实事办结率、长效机制建设等指标，党员每季度入户回访，将群众反映的待改进事项纳入整改清单，推动诉求从解决向更优解转变。

过去，从福安城区到社口村，群众出行乘坐的是发往晓阳等乡镇的19座中型客车。“这些车不仅老旧，停靠站点车辆班次也少，遇到人多的时候，根本搭不上。”社口村村民叶丽明说。

党员深入调研，形成建议，沟通协调福安市城投集团、福安市公交公司，多方奔走，从福安城区出发，途经秀峰、填头等村子，最终抵达社口村的19路公交车正式投用，让沿线群众出行不再难。

“群众搭乘19路公交车主要是前往闽东医院、汽车南站等地，但公交线路没有这些站点，还是不太方便。”党员入户回访时，群众道出了新的困扰。在党员多方奔走下，今年2月17日，19路公交车调整了运营路线，增设凯兴大厦、闽东医院、汽车南站等5个站点，真正让这条线路开进百姓心中。

本报讯（陈雅芳）晨光熹微，下白石镇行洋村的滩涂上已是一派忙碌。蛭农们顺应潮汐规律，趁着潮水退去抓紧采收海蛭。脚踩软泥，俯身深挖，一只只饱满肥嫩的海蛭从淤泥中掏出，而后初步淘洗、装筐上岸。

行洋村村民高秀凌凌晨1时便忙活开了，到早上7时左右结束采收海蛭。“目前，我们有20多个工人收海蛭，每天收1000公斤左右，收完后直接发往福州、浙江等地。”养殖户余慈清介绍。

行洋村背山面海、滩涂开阔，地处咸淡水交汇区域，水质条件十分适宜海蛭生长。这里出产的海蛭壳薄肉实、鲜甜细嫩，受市场消费者青睐。为做优这一特色产业，近年来当地通过升级改造传统养殖池塘，增设独立饵料腐熟区，推行饵料分区发酵、养殖水体循环利用的养殖模式，稳步提升海蛭养殖效益。

“以前饵料都是直接投放到池塘里，海蛭长得慢、成活率低。”行洋村村委副主任方玉华说，这几年，村里通过对池塘升级改造，专门隔出饵料培育池，饵料在此发酵后投入养殖区，喂完海蛭的水体还能循环利用。“这套养殖办法既节省饵料、保护水质，还不容易滋生病害，海蛭产量提高了10%左右，个头更匀称、品质更好，价格也就高了。”

目前，福安市沿海滩涂海蛭养殖面积达1.4万亩，预计年产量2万多吨，产值超7亿元。生态养殖技术的推广应用，有效降低了海蛭养殖成本，提升海蛭品质，切实带动当地蛭农增收。

## 万亩海蛭正当鲜 生态养殖促增收