

# 产业「破卷」，福安茶不走寻常路

从打造康养区到研发护肤品，再到推出『一桌宴』、开设品牌店等

口 庄严 雷津慧 李广

深冬时节，福安千余亩生态茶园依然层林叠翠。近日，赛岐镇的福建省林鸿茂茶业有限公司的茶基地里，笑语欢声，茶香氤氲。不少游客在周末选择来到这里游玩散心，无论是亲子游、朋友聚会还是公司团建需求，这里都能满足。

福安坦洋工夫始创于1851年，被誉为“闽红三大工夫”之首，其精工匠心的制茶技艺，已被列入联合国教科文组织非物质文化遗产名录。从1915年获巴拿马万国博览会金奖，到2025年进入上合组织天津峰会茶歇区，它的品牌影响力持续攀升。

近年来，福安市立足茶产业特色优势，通过文化融合、跨界创新、场景重构等三维维度，打破行业壁垒，突破传统边界，以此推动地域文化的活态转化，实现从农产品到文化符号、从饮品到生活方式的全面升级。

## 解锁出行新地标

从福安市区出发，仅需半小时车程就可以抵达赛岐镇今年最新打造的“680生态康养区”。这里青山环抱，翠竹掩映，涵盖宝洋、秀洋、桃洋、大象、泰康、郭厝坪共6个村，平均海拔约680米，集研学、康养、休闲于一体，自然和人文资源丰富，茶产业基础优厚。

今年国庆中秋假期，“680生态康养区”接待游客超3万人次。其中，位于郭厝坪村白莲山上的福建省林鸿茂茶业有限公司茶基地成为许多游客必去的打卡点之一。玻璃观景台、错落而建的木屋、搭建好的天幕帐篷，还有秋千、栈道、凉亭……不管站在哪里拍照，都极为“出片”。

据介绍，到了春季，樱花盛开，茶园变景区，嫩绿的茶叶与粉色的樱花相互点缀，茶香与花香相互交织，这里更是美不胜收。今年春节期间，每天都有上千人次到此游览。

结合八卦造型设计的茶品种园，共集结了64种全国优质茶，每种茶都只种1000棵。工作人员可以带领游客进行现场教学、采摘制作，直观地了解不同品种茶之间的区别，并享受自然之美。

“这里白天可以在观景台赏日出日落，和朋友在天幕下品茶、撸串；夜晚可以到木屋的小阳台聊天、数星星，享受难得的惬意。我和朋友都来好几趟了。”游客钟迎笑着说道。

“我们一家人已经从事茶行业几十年。这几年，公司逐渐往茶旅融合的方向发展，让基地实现种植、加工、销售、茶研和观光‘五位一体’，为游客提供全方位的茶文化体验，已有不少外地游客打电话预订民宿。”林鸿茂茶业董事长林坛助介绍，目前，公司已建成绿色

无公害原料茶基地2300亩，成为福建省农业科学院茶叶研究所科技示范基地、福建省农业产业化重点龙头企业。

## 闯入护肤新赛道

在当前化妆品行业，“植物护肤”随着人们对健康安全与成分透明度的日益关注，已成为不可忽视的趋势，原材料纯净、天然成为越来越多消费者的选择。福安一家专注茶产业近30年的企业——福安市艾绿茶业有限公司，捕捉到了茶叶跨越饮品边界、融入护肤领域的机遇。

这来源于公司生物科技总监阮美菊的一个习惯性动作——2020年，她在手上滴了几滴自备的茶树精油后，突然意识到：“既然茶叶本身蕴藏这么多珍贵的活性成分，我们为什么不能做出一款适合中国人肤质的茶基护肤品？”

阮美菊深知，茶叶中富含儿茶素、茶多酚、氨基酸等成分，其抗氧化、修护与舒缓特性非常契合现代护肤需求。

然而，从灵感到产品，他们走了整整3年。

阮美菊带领团队拜访化妆品配方专家，将书房变成临时实验室，桌上堆满来自世界各地的高端护肤品，仔细分析每一款成分，并测试肤感、记录效果。她还邀请不同肤质的朋友组成体验小组，每一轮样品都要经过真实使用的检验——从滋润度到吸收感，从香气到持久度，每一个细节都在反复打磨。

“成分的配比需要精确到毫厘，肤感的调整往往取决于最细微的体验。”阮美菊说。即便产品初步定型，团队仍坚持自用超过一年，以最严格的标准验证其长期稳定性。这份底气，源于艾绿茶业近30年扎实的产业根基。作为一家始终走在茶业创新前沿的企业，艾绿茶业早已凭借自主研发，在茶叶深加工领域闯出一片天地。他们应用新品种与新工艺，先后开发出20余种造型工艺茶，手握9项国家专利，产品不仅风行国内，更远销至美国、欧洲、日韩等地。正是这份对技术创新的持续投入与对市场的前瞻洞察，为其后续的跨界破局埋下了伏笔。

最终问世的“茶富有”系列，每一件产品都延续着茶的灵魂，洁颜蜜贴合肌肤天然酸碱度，精华乳深入肌底对抗氧化，真正实现了从“饮茶养身”到“用茶养肤”的跨越。

“这不是转行，而是茶生命的延续。”艾绿茶业总经理黄荣章这样看待这次跨界。在艾绿茶业看来，茶叶的价值远不止于杯中之物，它所蕴藏的天然力量应当被更充分地释放。将传统茶智慧与现代科技相融合，打造真正适合国人肤质的护肤品，是艾绿茶业的初心，也是对茶文化最富创意的传承。

从茶园到妆台，这场看似跨越的旅程，实则是同一棵茶树上开出的不同“花朵”——都是根植于对自然的尊重、对科技的敬畏，以及对完美的不懈追求。

## 走进年轻人的日常

每当下午五六点的钟声敲响，福安市人民广场旁的“遇见坦洋”便迎来一天中最热闹的时刻。这家将坦洋工夫红茶与新式餐饮巧妙融合的店铺，已成为许多年轻人下班后相约小聚的首选地。

在这里，茶不再只是传统意义上的饮品。



680 生态康养区

它与穆阳水蜜桃、岳秀脐橙、巨峰葡萄相遇，化作一杯杯季节限定的鲜果茶；它与畲族乌米饭、穆阳线面、古法红糖结合，变身富有地方特色的创新茶饮；就连福安电机、坦洋炮楼、福安光饼这些在地元素，也都成为系列甜品的创作灵感。每一款产品，都在讲述着福安的故事，也让百年茶韵以更轻盈的姿态走进年轻人的生活。

“我们今年特别推出了‘坦洋工夫一桌宴’。”店铺创始人陈香雪介绍道，“从工夫老枞无菌流心蛋、红茶果子，到茶香烟熏玻璃脆皮乳鸽、老枞冰淇淋，每一道菜品都融入了坦洋工夫的精髓。我们想打造的，是一个‘可以吃的非遗博物馆’。”她进一步阐释“遇见坦洋”蕴含的三重深意：“遇见”是初次接触的惊喜，“域见”是地域文化的呈现，而“预见”则是对未来茶生活方式的期待。

这份匠心也得到了业界的认可——由陈香雪制作的坦洋工夫红茶果子，刚刚荣获第二届中华糕点国际锦标赛华南赛区地方文旅特色产品金奖。随着宁德万达第三家门店即将在年底开业，她希望让福安物产与坦洋工夫红茶一起，以更年轻的形象走上更广阔的舞台。

几乎与此同时，在宁德老城区人流聚集的金南门，另一家坦洋工夫品牌店也于今年10月崭新亮相。这家店的诞生，背后有着一段政企携手的佳话。

2024年10月，福安市茗春馨香茶叶有限公司总经理杨晶晶在“书记市长益企茶话日”活动中，与市领导面对面交流，市领导鼓励茶企大胆开设品牌店，要求相关部门完善扶持政策，在资金支持上精准发力——这与杨晶晶拓展品牌的想法不谋而合。

茶话会后，福安市茶产业发展中心迅速行动，联合当地财政局、市场监管局、茶业协会等，在深入市场调研摸底并征集广大茶企意向的基础上，制定了《坦洋工夫品牌店补助实施细则》，明确为每家符合要求的新增品牌店提供持续3年合计30万元补助。

“有了政府政策支持，我对门店的未来更有信心了。”杨晶晶表示，她的店铺定位为新式茶馆，既提供传统坦洋工夫茶，也搭配新式茶饮和特色茶点，希望打造一个能够替代咖啡馆的休闲空间——“一桌一壶茶，从早坐到晚”，无论是好友小聚还是静心办公，这里都能提供一方惬意的天地。

“我们已收到30多家到全国各地开设品牌的申请，报名截止了还时不时有人咨询。”福安市茶产业发展中心副主任郑祖辉透露，今年计划在国内开设14家，验收工作正在有序推进中。

从一杯创新茶饮到一桌精致茶宴，从一家网红店铺到一个品牌集群，坦洋工夫正在完成一场跨越百年的年轻化蜕变。



游客品茗



千余亩生态茶园依然层林叠翠