



# 百年祁门红茶：老品牌的新生



星报讯(记者 张亚琴 实习生 程东昕然) 祁门红创制于1875年,祁门红茶为世界三大高香茶之首,中国传统十大名茶中唯一的红茶珍品。2022年,祁门红茶传统制茶技艺及其相关习俗入选人类非物质文化遗产代表作名录,进一步厚植祁红发展根基。近年来,安徽黄山市以文化赋魂、产业赋能、科技助力,统筹做好“三茶”文章,讲好“祁红故事”,让老品牌焕发新生。

## “茶主题+”业态多元化

谈起祁红,世人惊叹于天赐好物,其外形条索紧细,峰苗秀丽,金毫显露,色泽乌润,香气浓郁奇妙,馥郁持久,似

花、似果又似蜜,被国内外茶叶界誉称“祁门香”,是唯一以地域命名香气类型的茶叶。祁门红茶有“王子茶”“茶中英豪”“群芳最”等誉称,一代伟人邓小平曾赞誉“你们祁红世界有名”。2017年,时任外交部长王毅在安徽全球推介会上赞誉其为“镶着金边的女王”。

祁门红茶产业近年来发展情况怎样?记者在黄山采访时看到,以往印象中的老旧茶厂已难寻踪迹,美丽的徽派建筑、光电影像的科技展馆、5G化智能生产线,仿佛让人走进了一个科技世界。

在安徽省祁门红茶发展有限公司(中国祁红科技博览园),记者看到,在徽派经典元素的厂房内,标准化产区拥有国内先进的工夫红茶智能化加工生产线、智能色选、智能分选选配系统和自动包装生产线,具有年产3000吨祁门红茶加工能力,配有标准化祁红茶仓,可为客户提供仓储、配送服务。

祁红博物馆内精彩纷呈:六大展示空间以创新科技为核心,通过实物展现结合全息投影、幻影成像、情境营造等技术手段,为游客营造美妙绝伦的视觉体验,领略魅力中华茶文化之祁红非遗的时代芳华。

此外,茶文化交流中心内设学术报告厅、研学教室、贵宾接待室等,研发中心建有品质检测室、实验室、研修工作室和信息文献室,拥有省部级认定的研究平台3个。徽韵茶香特色街区涵盖名茶品鉴、非遗工坊、非遗传承、大师工作室、休闲体验、特色购物等诸多“茶主题”业态。

公司负责人王昶告诉记者,在长期的生产经营中,公司以绿色生态为生产标准,拥有核心产区优质茶叶生产基地3.6万余亩,其中通过欧盟、美国双标有机认证茶园基地逾5000亩。公司为安徽省非遗习基地及科技创新企业,模范践行传统继承和创新发展的互促并进,且以

非遗大师茶为品质标准,研建了我国首条工夫红茶清洁智能化加工生产线,实现红茶加工技术重大突破,有效促进祁红产业高质量发展。

## “让世界听见祁红的声音”

在黄山市祁门县“祁红故里”平里镇的安徽省祁门红茶产业集团有限公司(简称祁门红茶集团),一条洁净的全自动化生产线引起了记者的关注。公司董事长姜红告诉记者,这条生产线实现从鲜叶到成品茶的全流程不间断作业,它代表了祁门红茶清洁化、自动化、智能化生产迈入一个崭新的时代,同时也是继承了一百多年前“安徽省模范茶场”成立的初衷,即通过改良和创新生产技术让祁门红茶屹立在世界之巅。

成立于2022年6月的祁门红茶集团,其主营业务已不仅仅是茶叶生产,涵盖茶叶种植、生产、加工、销售、科研、茶生态旅游开发和茶文化传播等。

2023年2月14日,由祁门红茶集团自主研发的祁门红茶初、精制一体化、5G智能化生产线首台套设备进场安装调试,3月下旬初制生产线联调试机,精制生产线进场安装调试,4月上旬生产首批春茶,4月中旬初、精制一体化、5G智能化生产线完成联调试机并启动加工生产。

据了解,祁门红茶集团将从种好茶-有机茶基地建设,制好茶-严守产品质量关,说好茶-祁门红茶品牌打造和祁门红茶区域公共品牌宣传,卖好茶-线下、线上同步发力做好市场推广,喝好茶-在黄山、合肥、北京、上海等城市开设品饮店,后期与外企合作在海外开设品饮点,前端密切联系茶农,中端联手茶企,后端服务客户,用打组合拳的形式发力,助力祁红产业高质量发展,让世界听见祁红的声音。

## “砀山酥梨宴”全国大赛“摘金夺银”

12月12日,由中国烹饪协会主办的“2023中国文旅名城餐饮烹饪大赛”在上海裕隆万怡酒店举行。砀山烹饪协会会长宋远华和徐卫利、王新、赵平房等4名厨师参赛。在激烈角逐中,赵平房、徐卫利分别获得个人赛两个金奖,砀山团队获得团体赛银奖。

比赛中,宋远华团队以砀山酥梨为主要原材料,精心制作出酥梨虾球、梨丝卷等多个特色菜品,并组成“砀山酥梨宴”。酥梨宴最鲜明的特色是几乎每道菜肴都以不同分量的酥梨和酥梨制品为原料,选料考究、烹制精美;不仅注重清淡可口,而且营养搭配比较合理。

“新徽菜”讲究将传承经典与创新特色相融合。

“此次我们参赛的10多道作品都是在砀山菜品的基础上,将酥梨文化和黄河故道文化叠加在一起,对食材搭配、烹饪方法、味道层次、菜品名称等进行大胆创新,充分展示酥梨宴在饮食文化方面更高的追求。”砀山烹饪协会会长宋远华说。

砀山团队在全国餐饮烹饪大赛中“摘金夺银”,他们的精湛烹饪技艺和独特的菜品创意,不仅为砀山县餐饮业增添了新的活力,也进一步弘扬了砀山酥梨文化,提升了徽厨技能的知名度。 李艳龙

## 《小说选刊》“包公故里杯·优秀小说奖”颁奖仪式在肥东举行



星报讯(彭红玲 记者 赵汗青 文/图) 12月16日,《小说选刊》“包公故里杯·优秀小说奖”颁奖仪式在安徽肥东隆重举行,同时拉开了“全国文学名家肥东行”的序幕,为肥东县加速创建“中国文学之乡”注入强大的文学力量。

本次大奖获奖作品为2022年1月至2023年12月在《小说选刊》杂志公开出版和发表的小说作品,经遴选,共有9部作品确定为获奖作品,其中肖勤的《海边的向日葵》、杨遥的《理想国》、翔虹的《过节》3部作品获优秀中篇小说奖,南飞雁的《景区》、丁真的《长歧西路》、张戈的《问薛师傅的走掉》3部作品获优秀短篇小说奖,梦野的《老家老哥》、徐向林的《领作》、吴远道的《归去来兮》3部作品获优秀微小说奖。

颁奖仪式上,肥东县还安排了原创黄梅戏《七仙女四赞》、庐剧《包拯审蛋》、原创诗朗诵《我把诗读给你听》等节目,彰显了肥东优美的自然景色、深厚的历史底蕴和强劲的发展势头。当天下午,获奖作家及评委还实地考察包公故里文化园、桥头集镇爱情隧道、撮镇镇先锋社区村作协和撮街,深入了解肥东文化产业发展、文化品牌打造及文学创作情况等。

此次活动还吸引了来自全国的获奖作家和数十位作家、评论家、影视导演以及文化界人士齐聚肥东,共赴文学盛宴。近年来,肥东县委、县政府深入实施“文化强县”发展战略,将文化建设摆在重要位置,将文化发展纳入提升县域综合竞争力的重要一环,连续多年举办“中华经典诵读”“全民文化月”“戏曲进校园”等品牌文化惠民活动。

## 宿州埇桥区:草莓熟了 果农开启“莓”好时光

星报讯(张欣欣 记者 禹志强) 近年来,宿州埇桥区西二铺镇顺势而为,聚焦于打造草莓特色产业,大力调整优化种植结构,持续深化拓展发展模式,让村民通过种植草莓,实现家门口增收致富。

日前,记者来到西二铺镇二铺村草莓采摘园,整齐排列的草莓大棚内正孕育着无限“莓”好生机。室外寒风逼人,棚内温暖如春,精心种植的草莓正处于开花期,小部分已结果。

草莓采摘园负责人汪海庭告诉记者:“由于土壤肥沃,光照充足,草莓口感非常好,能吸引周边群众前来观光采摘。”为了保证草莓的口感,汪海庭不仅选择优良的草莓品种,在管理上也下足了功夫,采用蜜蜂自然授粉的方式,种出的草莓不仅营养丰富,而且粒大饱满、酸甜可口。

随着草莓产业不断发展,汪海庭的草莓种植规模从最初的几个棚发展到如今的23个棚。“棚内的草莓主要是章姬、红颜、淡雪三个品种,这些草莓是今年8月份种的,现在陆续开始上市。”草莓采摘园负责人汪海庭指着草莓向记者说道,“我们这里草莓实现了一年两产,尤其是夏季草莓供不应求。”

“目前,我承包有26亩地,草莓大棚23座,我们草莓主要销往宿州周边城市,年销售额能达到50万元左右。”草莓采摘园负责人汪海庭告诉记者,这几座大棚一年能够提供10多个稳定就业岗位。未来,他将扩大草莓种植规模,打造不同类型的草莓种植大棚、草莓采摘园,延长产业链,带动更多的村民一起增收致富。

## 浓浓饺子香 暖暖冬至情

为丰富社区居民文化生活,营造浓厚的节日氛围,拉近社区与居民之间的距离,同时让辖区特殊老人感受到节日的温暖与祝福,2023年12月18日下午,合肥市庐阳区双岗街道五河路社区居家养老服务站联合五河路社区关工委、妇联、工会开展“浓浓饺子香 暖暖冬至情”节日主题活动。活动当天,工作人员早早地为大家准备好食材及工具。下午,大家齐聚一堂,切菜、剁肉、调馅儿、边包边聊……居民们分工合作,配合默契。作为中国传统的手艺,包饺子不仅是一项技巧,更是一种团结

合作的象征。大家一边聊着家常,一边快乐地包着饺子,其乐融融。人多力量大,一排排胖胖的饺子很快便包好了,一个个皮薄馅大的饺子摆满了桌子,大家边聊家常边欣赏,不时分享包饺子的技巧和心得,交流生活趣事,场面温馨而祥和,充满着“家”的味道和温暖。

活动最后,工作人员将饺子分别送到社区独居、退休老人及行动不便残疾居民家中,为他们送上冬日的祝福与关怀。肢体四级残疾的李大爷激动地说道:“感谢你们的关心,被你们惦记,心里暖暖的!” 齐春燕