

福建省11款紡織創新產品上榜

十大類紡織創新產品

近日，中國紡織工業聯合會公布了“2022年度十大類紡織創新產品”獲選產品及單位名單，8家閩企11款產品上榜。

“2022年度十大類紡織創新產品”集合了來自服裝、家紡、產業用三大終端消費領域的178件獲選產品，從多個維度展示了科技、時尚、綠色的消費新風尚。上榜閩企及產品分別為：狼文化數碼印花系列服飾（七匹狼）、狂潮4代籃球鞋（安踏）、飛騎士兒童專業騎行服（安踏）、踏足跡測評“碳”索商務休閒男裝（勁霸）、多彩純棉一次性內褲（廈門悠派）、氣凝膠棉服（三六一度）、迭代滌綸透幹運動套裝（安踏）、防疫收納包（廈門欣維發實業&廈門當盛新材料）、閃蒸法防護服（廈門當盛新材料）、茶碳文化運動鞋（安踏）、聚乳酸/天絲/莫代爾可降解短袖針織衫（特步），涵蓋時尚創意產品、數字科技產品、消費場景創新產品、舒適功能產品、運動功能產品、安全防護產品、生態環保產品等創新門類。

受工信部消費品工業司委托，中國紡織工業聯合會自2017年以來持續5年開展了“培育和推廣十大類紡織創新產品”專項工作。該項工作以服裝、家紡及產業用終端消費品為主，圍繞時尚創意產品、非遺創新產品、智能科技產品、舒適功能產品、運動功能產品、醫療衛生用功能產品、易護理產品、安全防護產品、健康保健產品和生態環保產品等十大品類開展培育和推廣工作，助力紡織行業實現增品種、提品質、創品牌。（林侃）

味蕾的記憶

我的家鄉在福建東部的平潭島。隨著去島日久，回鄉無多，對家鄉菜肴的念想也越來越多了。

在海峽大橋建成之前，到平潭需要經過一番擺渡，這使得平潭成為一個相當封閉的海島。

封閉意味着與外界的隔離，隔離意味着有更多的特色。這種特色既包括語言，也包括飲食。

在外地較難吃到的平潭菜肴，主要有“咸時”（後取名“時來運轉”）、“調薯粉”（後取名“八珍炒糕”）、“油餅”（後取名“天長地久”）、“蠔餅”、“油餅”等。

“時來運轉”是用薯粉（地瓜澱粉）包着海蠣、蟹肉、包菜、紫菜等食材并在蒸籠里蒸熟的特殊包子。“八珍炒糕”是用薯粉加蟹肉、花生等調制而成的稠糊狀食物。這兩樣都是平潭僅有外地絕無的菜。

“蠔餅”是平潭與福清共有的特色菜肴。它也是用薯粉包海蠣油炸而成的。而“天長地久”則類似于油餃，但配料不盡相同。

所有這些特色菜，幾乎都與地瓜粉有着分不清楚不清的關係，可見地瓜在平潭的重要性。

我在家鄉的日子里，這些菜都是在重大節日里才能吃到。而海蠣餅在平時則有人售賣。小時候，我的同伴們為了吃到海蠣餅，不時會到地里偷地瓜跟賣家交換“蠔餅”。

離開平潭到外地讀書工作之後，每次到平潭，都要不斷重溫家鄉的特色菜肴。

前年我從平潭回廣州，友人在一個曲折小巷里買到許多“油餅”，把我的胃吃成了油鍋。去年路經福清，同學林先生買來20多個

海蠣餅，讓我們在動車上車動嘴也動，從福清一路吃到廣州。

在廣州的平潭老鄉，有時也會從平潭帶來一箱“時來運轉”，或者呼朋喚友共享，或者“私相輸送”分享。

我發現，在外工作年長一些的老鄉，幾乎都像我一樣沉迷于“家鄉的味道”。

所謂家鄉的味道，其實就是小時候想吃得卻被兜間（錢包）隔着、長大後能吃得卻被空間隔着的味道，是在胃里冬眠已久的味道，是根植于味蕾深處被重新喚醒的味道。

小時候食物匱乏，偶爾探訪口腔的美味是如此深深地嵌入味蕾的根部，以至于再大的時光蠻力都無法將其撼動。

如果說貧窮限制了人們的想象力，那麼富裕則限制了人們的感知力。現在，人們已不必在重大節日里才能吃到這些家鄉特色菜肴了，身在家鄉的人可能會因為常吃而失去感知力，但對不常回鄉的人來說，復習童年的食物功課則是對胃口的親切慰問。

而且這不僅是“復習者”的感受。前年夏天，我帶朋友到平潭旅遊時，曾小心翼翼地問他們平潭特色菜肴怎樣。他們的回答都沒有讓我失望。

如今，平潭已成為國際旅遊島，以海島風光聞名的平潭美景已漸為人知，但平潭的美食對外人來說或許還所知不多。現在我要告訴遊客的是，富裕已經釋放了你們對美景的想象力，但不能壓抑你們對美食的感知力。

來吧，在平潭能否看到“藍眼泪”要靠運氣，而能否暢享平潭的美食既不要靠運氣，也不要靠“財氣”——因為它們都好好吃不貴！（何龍）

石獅啓用“愛心食物銀行”

“食物也可存‘銀行’，有需求的市民群眾可自行取用。”近日，石獅“愛心食物銀行”長福分行正式啟動，并向部分環衛工人和困難群眾發放愛心物資和食物包。

據了解，“愛心食物銀行”由石獅市食品行業協會倡議發起，主要通過募捐即將過期的食物，經過統一運輸、分類和儲存，存入“愛心食物銀行”，再到社區站點進行分配處理，捐贈給有需要的人。這種運營模式是在保障食品安全的前提下，將臨期食品等物資捐贈給有需求的群體。目前，當地已有20多家食品企業加入本次愛心物資保障計劃。

石獅市食品行業協會相關負責人介紹說，“愛心食物銀行”主要服務群體為環衛工人、市政園林工人、建築工人、快遞員、送貨員、網約車駕駛員以及低保戶和其他需要幫助的人。服務內容包括公益水站、惜食分享櫃和最美食品包。其中，公益水站主要提供礦泉水和熱茶；惜食分享櫃將捐贈的食品進行統計，統一調配至社區愛心專櫃，有需要的人群可自行領取；最美食品包則通過社區將“愛心食物銀行”的組合愛心物資禮包發放給困難家庭。（王敦寬）

第二屆世界紅茶產品質量推選在福安舉行

日前，由中國茶葉流通協會主辦的第二屆世界紅茶產品質量推選活動在福安舉行。本屆活動共收到國內20個省、自治區和直轄市以及印度、尼泊爾、斯里蘭卡等國家和地區1031家企業選送的1334種紅茶樣品，具體涵蓋20餘個品類，參與數量、覆蓋面、代表性創新高。

本屆推選活動分別在中國福安、印度加爾各答、斯里蘭卡科倫坡三地進行評審，評審委員會成員按幹茶外形和茶葉衝泡後的湯色、香氣、滋味、葉底等方面進行綜合審評，採用百分制打分，然後根據打分結果和評分系數計算各樣茶總分。

紅茶產量和銷量占世界茶葉飲品的80%以上。福安是我國紅茶主產區，現有茶園30萬畝，2021年全市毛茶產量2.81萬噸，毛茶產值19.43億元，綜合產值100億元。（範陳春）

日前，由中國茶葉流通協會主辦的第二屆世界紅茶產品質量推選活動在福安舉行。本屆活動共收到國內20個省、自治區和直轄市以及印度、尼泊爾、斯里蘭卡等國家和地區1031家企業選送的1334種紅茶樣品，具體涵蓋20餘個品類，參與數量、覆蓋面、代表性創新高。

本屆推選活動分別在中國福安、印度加爾各答、斯里蘭卡科倫坡三地進行評審，評審委員會成員按幹茶外形和茶葉衝泡後的湯色、香氣、滋味、葉底等方面進行綜合審評，採用百分制打分，然後根據打分結果和評分系數計算各樣茶總分。

紅茶產量和銷量占世界茶葉飲品的80%以上。福安是我國紅茶主產區，現有茶園30萬畝，2021年全市毛茶產量2.81萬噸，毛茶產值19.43億元，綜合產值100億元。（範陳春）

老街五里盡鄉愁

似乎從有印象起，老街就是破舊的樣子——泛黃而又有些剝落的土牆，被陽光照得發白的木質門窗，因雨水衝刷而變淡的瓦片，坑坑窪窪的路面，鵝卵石鋪就的彎彎曲曲的小巷……當然，還有從老街建起來後就一脈相承、一以貫之的騎樓風格。

這條老街，就是位於永春縣城西北側的五里街。顧名思義，老街因長達五里而得名。

五里老街之所以聞名內外，並不是老街的建築有多麼精美，而是因為這裡曾經是閩南重要的商貿重鎮。當然，這與它所占據的地利有關——從這裡往西北經陸路可抵達德化、大田、尤溪，再遠去可到內陸諸省。往東南沿水路一路直下就是出海口泉州港，更可四通八達，通過海運走向世界各國。當時，永春人很多“下南洋”就是順着這條水路而走出大山的，才成就了僑鄉名號和“無永不閉市”的永春傳奇。可以說，這裡就是水路與陸路交接的地方，也就自然地成為山貨和海貨交換貿易的重要集鎮，並慢慢地形成了五里長街的繁華盛景，衍生出七境十三柱的多元歷史。我猜想，那時，五里街定是摩肩接踵、人聲鼎沸，日夜燈火通明的，特別是在那處叫許港的地方，一定是舟楫繁忙，川流不息，空氣中彌漫着海的腥與山的鮮。

我並不是老街人，但對於老街的印象卻是異常的深刻。這份深刻，最早源于童年時

的一次“走丟”。那是自己第一次去五里街。那次走丟，給我最大的印象就是五里街的繁華。這也是老街給我的第一印象。

不過，老街似乎在我見過之後，竟一年不如一年，慢慢蕭條、沒落、破敗，越來越多的人離開……

此後，老街慢慢淡出人們的視線，祇有老街人在老屋前徘徊、回憶、惆悵。更多的人，談起老街，祇是說着曾經繁華的歷史。當然，那種故鄉的驕傲依然存在。

這些年，因為工作的緣故，跟老街走得比任何時候更近。最初，是以新聞人的眼睛來觀察老街，宣傳老街的歷史，與當地政府和老鄉人一起呼喚關注、修繕、保護老街。再後面，與分管歷史建築保護的同事一起參與到保護修繕工作中，並為老街修繕中的一些創新做法鼓與呼。

韶光不負追夢人。在當地政府和老鄉人，特別是老鄉新時代的不斷努力下，破敗的老街重回過去的容貌，比我最初看見的，更好更明亮。一群年輕的老街人正把一個個復活老街的夢想植入街巷、店鋪。他們想要的不僅是留住老街的鄉愁，喚醒每一位老鄉人對於老街那至情至真至純的心靈記憶，更想重現老街當年的繁華盛景。

沿着石板路，走在重修後的老街里，仿佛又回到了童年！（施由森）

光澤縣司前鄉幹坑紅茶長期以來因“養在深閨”不為人所知。為了助力鄉村振興，近年來，光澤縣引進臺灣鄉建鄉創團隊對幹坑紅茶文化展開文史調查，從茶旅文化入手，開啓了幹坑紅茶的三產融合發展之路——

一樹紅茶牽兩岸 走出“深閨”正當時



遊客在“城市會客廳”看展。

深挖茶文化 打造“城市會客廳”

深秋時節，出身幹坑茶農世家的陳美玲除了打理茶葉的日常銷售外，把更多的精力放在了位於光澤縣城的“GAN KENG 1662 城市會客廳”上。她經常要花一個多小時車程，奔波于光澤縣城與幹坑林場之間，因為這裡即將成為幹坑紅茶走出“深閨”的“第一站”。

光澤縣司前鄉幹坑林場位於華東屋脊武夷山脈核心地帶，是世界紅茶的主要發源地之一。幾百年來，這裡盛產野生紅茶，茶樹生長在海拔700~1500米的高山上，由於常年氣溫低，茶葉一年祇採一季，目前仍保留着傳統的烟熏製作工藝。2008年，僅一山之隔的桐木關紅茶聲名顯

起，而同種同源的幹坑紅茶依舊“養在深閨無人識”。這一年，回到家鄉的陳美玲扛起了管理家族茶企的擔子，希望振興家鄉的紅茶產業。

“城市會客廳”是臺灣鄉建鄉創團隊臺灣見學館團隊規劃設計的一張光澤新“名片”。走進占地800平方米的“城市會客廳”，“GAN KENG 1662”的標識首先映入眼簾，這是臺灣團隊為幹坑紅茶打造的統一品牌，其中的“1662”代表着一個特殊的年份。

“這一年，鄭成功收復了臺灣，自此臺灣成為閩北茶葉輸出歐洲的重要通道。這一年，葡萄牙凱薩琳公主嫁入英國皇室，她帶去的嫁妝中就有閩北的烟熏紅茶，從此帶動紅茶成為歐洲貴族的時尚飲品。”臺灣見學館團隊負責人許俊雄說，在省政協農業和農村委員會、民革福建省委員會的牽線搭橋下，2020年臺灣團隊首次走進幹坑林場時，便確定了開發幹坑紅茶產業鏈的發展方向。

為此，兩岸業者查閱了大量史料，攜手制作了文史手冊，講述幹坑紅茶的前世今生，並將這段故事以“城市會客廳”的形式展現給大眾。在這座新式茶館里，整體建築風格以原木為主，規劃了展示

區、會客區、茶歇區，遊客既可以回溯閩北紅茶傳至歐洲，掀起歐洲飲茶文化的歷史，也可以品嚐來自世界各地的紅茶，尤其是獨特的幹坑烟熏紅茶。

“在幹坑，從事紅茶制作的本地茶農有200多人，除了三家較有規模的茶企外，其餘五六十家基本都是家庭作坊。”司前鄉黨委書記陳晨告訴記者，過去由於沒有統一的品牌，外界對幹坑紅茶并不了解，加上大家各自為政，因此，幹坑紅茶議價能力弱，茶葉價格隨市場波動劇烈。

2021年，由臺灣團隊設計的幹坑紅茶統一品牌正式推出，司前鄉政府授權幹坑三家茶企使用這一品牌。同時，臺灣團隊與陳美玲合作成立了“四季茶旅”文創公司，共同開發“城市會客廳”的新業態。陳美玲告訴記者，這種合作方式讓幹坑紅茶的知名度大大提升，每公斤幹坑紅茶價格已從過去的四五百元上漲至現在的上千元，讓茶農們對幹坑紅茶重拾信心。

延伸茶產業 開發茶旅新業態

趁着國慶假期，光澤自行車協會的10多位驢友從光澤縣城的“城市會客廳”出發，一路北上，騎行了3個多小時到達幹坑後，先去參觀了新建的覺龍制茶觀光工廠，而後穿越林花茫茫的武夷山國家森林綠道，到達“英丙茶捨”，在群山環抱中品一盞幹坑地道的烟熏紅茶，為這趟騎行之旅畫上了完美的句號。

“幹坑位於武夷山國家公園內，過去我們就時常在這里騎行，如今騎行路上多了許多茶元素，不僅讓騎行更有趣，也讓我們加多了對幹坑紅茶的了解。”光澤自行車協會負責人王文杰說。

今年在有關部門的大力支持和臺灣團隊的協助下，幹坑三大茶企之一的“覺龍茶葉”在原先茶廠的基礎上，擴建了制茶所、傳習所、住宿餐飲等

設施；而另一家茶企的負責人吳壽財則打造了“英丙茶捨”，在這裡可以品茗、賞景、爬山、露營，遊客得到科普、手工制作、運動、觀光等多重體驗。截至目前，這條茶旅秘境已吸引遊客6000多人次。

“相比過去單一的採茶、制茶、賣茶，兩岸業者互學互鑒，不僅提高了茶葉附加值，延伸了產業鏈，給企業創造了新的增長點，也為光澤增添了新的旅遊線路，帶來更多的發展機遇。”“覺龍茶葉”負責人肖育平說。

借力茶科技 構建標準化流程

品質決定價值。過去除了沒有統一品牌外，幹坑農戶制茶也沒有統一標準，導致茶葉品質參差不齊。9月27日，兩岸紅茶文化節在光澤縣舉辦，來自兩岸的專家學者、茶業從業者共同為幹坑紅茶的持續發展出謀劃策。

活動現場，海峽兩岸茶業協會發布了光澤紅茶的五項團體標準。這意味着未來幹坑茶企、茶農在生產經營過程中將有標準可依、有規範可循。陳晨表示，今後還會充分考慮消費者的各層次需求，制定更多標準化操作流程，讓幹坑紅茶新業態的發展更加有序、更加規範。

為了助力幹坑紅茶更好發展，臺灣見學館團隊專門成立了茶旅體驗小組、食譜設計小組、建築設計小組、室內設計小組、軟裝設計小組等，協助開發更加豐富的旅遊線路、茶品美食、活動空間。以茶品美食為例，陳美玲與臺灣團隊正嘗試以幹坑紅茶為原料，制作奶茶、果茶、蛋糕等美食，未來這些美食都將在“城市會客廳”一一呈現。

“臺灣見學館團隊已引進50多位臺灣人才，助力幹坑紅茶復興。未來我們將培養當地青年參與茶產業發展，讓這條茶旅融合之路越走越寬廣。”許俊雄說。（吳洪文/圖）