

北纬25°的黄金茶道 安溪铁观音的“双世遗”答卷

北纬25°，这条贯穿世界的“黄金气候带”，在闽南大地上孕育出一片神奇的叶子——安溪铁观音。

凭借这份得天独厚的天然馈赠，安溪不仅坐实了中国乌龙茶(名茶)之乡的美誉，更构建起强大的茶业版图：全县60万亩茶园，生态茶园覆盖率超过80%，年产茶叶6.2万吨，2025年综合产值高达460.5亿元。在这里，这条北纬25°的“黄金茶道”，正持续释放着生态、经济与文化的多重价值。

(融媒体记者吴梅珍)



八马智能茶庄园

天地有灵

北纬25°的自然秘语

北纬25°，自东向西穿越了闽、粤、桂、滇等省份，安溪便是这条黄金纬度带上的“幸运儿”：年平均气温21℃，年降雨量1800毫米，相对湿度80%以上……这一连串写在山水间的“恰好”，使得安溪铁观音一出生就身披光环，赢在了起跑线上。

“老天爷赏饭吃，还赏得很稳定。”县气象局气象台台长李锦梁翻出一沓气象档案。近几年，全县最低温踩在-2℃，最高温探到39℃，年降水量在1300毫米至2000毫米之间浮动——这些看

似波动的数字，恰好都在茶树“舒适区”内。

这份“得天独厚”的背后，是安溪鬼斧神工的地形地貌。“安溪地处戴云山脉南端，是山脉向海洋延伸的过渡段。”县茶管委办主任陈志明介绍，这里海拔从30多米陡升至1600多米，地势西北高、东南低，面朝台湾海峡，河谷纵横交错，形成了无数个天然的“聚雾盆”。

独特的地形，让来自台湾海峡的暖湿气流长驱直入，沿着山坡攀升，与西北而来的冷空气在此交汇。于是，云雾成了茶园的常客，雨水循着规律滋养大地。“降雨充沛，云雾缭绕，让茶树光合作用更充分，这正是‘高山云雾出好茶’的核心奥秘。”陈志明笑着解读。

如果说北纬25°的气候赋予了安溪铁观音灵动的“气韵”，那么脚下的酸性红壤，则奠定了它醇厚的“观音韵”。这里的土壤PH值稳定在4.0至5.5之间，完美契合茶树喜酸的天然天性，宛如大自然为安溪铁观音量身调配的“营养培养基”。

更难得的是，安溪茶园的土壤母质多由火山岩长期风化形成，钾、磷、钙等矿物质和微量元素储量丰富。茶树根系悄然将这些微量元素吸进体内，将其转化为风味的“催化剂”，催生出芳香物质、茶多酚、茶氨酸等核心成分。“安溪铁观音的芳香物质种类非常丰富，这才形成与众不同的‘观音韵’。”陈志明说。

“天”赋灵秀，“地”育精华，而站在这片山水舞台中央的，正

是安溪铁观音本身。

在北纬25°的黄金纬度带上，安溪的茶事已延续千年。历经漫长的自然演变与人工筛选，安溪铁观音从众多茶品种中脱颖而出。传统的“红心歪尾桃”品种，属灌木型植株，叶形椭圆，嫩芽紫红——老茶农口中“紫芽、红心、圆叶、歪尾、手指印”的口诀，正是这片山水对安溪铁观音的精准雕琢。

基因测序也揭开了这份独特的“天赋密码”。“这便是‘种’的力量。”陈志明介绍，安溪铁观音体内含有特殊功能基因，对芳香物质的合成起到关键作用。“国家级良种乌龙茶树共26个，其中11个是安溪铁观音的后代。”

掌心有温

历代人的薪火相传

在安溪，世代相传的不只是茶树，更是那份“看青做青、看天做青”的匠心精神。再好的自然条件，也需要匠人的成全——从一片鲜叶到一杯好茶，中间隔着的是安溪人数百年来代代相传的手艺与坚守。

“安溪铁观音制作

技艺是所有茶类中最复杂、最难的把控、最精细的，它把季节、气候、品种、鲜叶的特性完美融合。”陈志明坦言。

一套完整的安溪铁观音制作流程，需历经三大阶段、十道工序，耗时三十六个小时连续作战：晒青、晾青、摇青、做青、炒青、揉捻、烘焙……每一步都需制茶师傅用手感知温度、用眼丈量色泽、用心拿捏分寸。其中最

磨人的当属做青：摇一摇、晾一晾，再摇一摇，让茶叶在“动静之间”完成发酵，慢慢生出“绿叶红镶边”的独特品相，直至吐出一口浓郁的花果香。

这套工艺无固定标准，全凭师傅的经验与直觉，是一种“只可意会、不可言传”的活态传承。国家级非物质文化遗产乌龙茶(铁观音)制作技艺代表性传承人魏月德，将茶叶的一生总结为：“生在山中、死在锅中、活在杯中、留在心中、记在脑中。”这短短二十字，生动诠释了制茶技艺的精妙，更藏着茶人对这份手艺的敬畏之心。

2022年，安溪铁观音迎来高光时刻——这一年，“安溪铁观音茶类文化系统”被联合国粮农组织认定为全球重要农业文化遗产；同年，安溪铁观音制作技艺作为“中国传统制茶技艺及其相关习俗”的核心组成部分，被列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。一年之内斩获两项世界级遗产认证，安溪铁观音成为茶界名副其实的“双世遗”。

捧着“双世遗”金字招牌，安

溪并未停下脚步：“‘香’约罗马 共享安溪”“世遗泉州·盛世茶叙——八马茶业新品首发暨世遗茶酒对话”等活动相继举办，让茶与酒碰撞、与文旅融合，催生出“世遗+旅游”“世遗+文创”的新业态，让千年茶韵焕发新生。

安溪人深知，招牌再亮，根在人身上；技艺再精，传在人手中。如何让“记在脑中”的匠心火种代代相传？答案，始终落在“人”上。

我县依托福建农林大学泉州安溪校区等院校，持续培育现代茶产业人才；深入实施茶业人才建设“万、千、百、十”工程，开展制茶人才分级分类认定、安溪铁观音制作技艺大赛，推行茶叶非遗技艺师带徒“长青计划”，建立全链条“传帮带”机制，将千年茶脉织密筑牢。

如今，安溪已拥有国家级非遗乌龙茶制作技艺代表性传承人2人、省级9人，中国制茶大师45名、安溪铁观音大师8名。这支匠心队伍，正以手传手、心传心的方式，让安溪铁观音制作技艺的火种一棒接一棒传递下去。



茶人陈两国向外国友人演示安溪铁观音传统冲泡技艺

山河有金

一片叶子的百茶版图

翻开安溪的茶树家谱，你会发现这片土地的慷慨——铁观音、黄金桂、本山、毛蟹、梅占、大叶乌龙……六大名茶各具风骨，各有千秋。它们在北纬25°的山水间扎根、生长，用不同的香气与韵味，共同书写着安溪茶的源远流长。

品类多了，如何发力？市场浪潮中，安溪人看得清醒：既要百花齐放，也要有一张能打出去的王牌。于是，一场“好中选优”的战略抉择就此展开——从众多名茶中确立安溪铁观音为核心，集中资源，把这块金字招牌擦得锃亮。

“从商标注册到用标管理，从品质管控到品牌推广，每一步都稳扎稳打、毫不松懈。”陈志明说。

品牌立起来，推广跟上去。我县持续深化品牌兴茶行动，每年依托商会、茶博会，深入福州、广东、新疆等国内销区，远赴英国、东南亚等海外市场，举办各

类茶事活动近百场次，让安溪铁观音香飘海内外。

一步一个脚印，安溪铁观音登上了国际舞台。从金砖会晤到上合组织峰会，从中非合作论坛到中英、中印、中朝领导人会晤，它以国礼茶、国宾茶的身份，一次次见证大国外交的重要时刻，为中国农产品、民族品牌赢得荣光。

区域公用品牌打响的同时，企业品牌与产品品牌也同步发力。我县专门出台扶持政策，对获得中国驰名商标、福建省著名商标的企业予以奖励；组织企业抱团参展，给予参展补贴；鼓励企业创新研发，打造核心产品。如今，八马、华祥苑、日春等企业品牌享誉市场，赛珍珠、国缤茶等产品成为茶客追捧的“爆款”。

2025年，安溪铁观音品牌价值达1443.07亿元，连续十年蝉联中国茶叶类区域品牌价值榜首，用实力印证了“中国好茶看安溪”的口碑。

牌子再亮，根还在土里。我县深入实施“两留”“两减”“三禁”等茶业基础提升工程，推动

国家茶叶质量检验检测中心等国家级机构落地，连续三年发布《安溪铁观音质量安全白皮书》，目前茶叶出口已连续18年100%通过输入国官方检测，用品质筑牢品牌底气。

2021年5月，安溪迈出创新第一步——与福建农林大学泉州安溪校区共建全国首家茶生态医院，以“诊疗已病、预防生病”的茶园诊疗模式，精准治理茶园生态问题，从源头守住安溪铁观音的品质底线。

不止于此，安溪更将生态治理的视野从单块茶园放大到整个县域，立体构建“土壤微生态、茶园小生态、县域大生态”互补协同的茶园复合生态系统，全县已打造35万亩高标准生态茶园，建立41座铁观音生态茶庄园。

近年来，我县深入践行“三茶”统筹发展理念，坚守“产业生态化、生态产业化”之路，以茶为笔，将绿水青山的“高颜值”转化为金山银山的“高产值”。“绿水青山就是金山银山”实践创新基地的荣誉，见证的不仅是安溪生态的蝶变，更是茶产业的华丽转身。

如今的安溪，更是踩准产业发展节拍，将产业链、创新链、资金链、人才链拧成一股绳，锚定“做百茶、兴百业”目标，全力推进“双百模式”。

目前，我县每年加工、销售的六大茶类茶叶约30万吨，茶叶电商日发货量达16万单，年销售额超百亿元，约占全国25%，被中国茶叶流通协会授予“百茶贸易之都”称号；茶包装年产值达65亿元，通用包装占全国茶叶包装市场份额1/3；茶机具行业产值达25亿元，茶叶真空包装机等机械占全国市场份额80%，形成了“一茶引领、百业共生”的产业格局。

从北纬25°的自然馈赠，到“天地人种”的浑然天成；从代代相传的匠心坚守，到“双世遗”的荣耀加冕；从单一品牌的精耕细作，到“百茶贸易”的产业宏图——安溪铁观音的故事，是自然与人文的共生，是传承与创新的共鸣。这片神奇的叶子，正以独特的“观音韵”，在新时代的“黄金茶道”上，持续释放经济、文化与生态的多元价值，香飘四海、韵味悠长。

财经视界

超3.5亿元市级财政资金活水浇灌

泉州推出强农惠农政策“大礼包”

本报讯 记者从市农业农村局获悉，2026年度泉州将安排市级财政资金3.51亿元，聚焦特色现代农业发展、乡村振兴建设以及衔接推进乡村振兴等方面，推出10大项补助、7项奖补、7项扶持，持续夯实农业农村发展根基，助力乡村全面振兴，切实将农业农村优先发展落到实处。

特色现代农业发展补助资金方面，粮食生产与安全领域获3709万元重点支持，将用于高标准农田建设、耐盐碱水稻种植、粮油作物规模种植等项目，同时强化病虫害防控与农业外来入侵物种监测；特色农业发展、特色畜牧产业发展分别安排2677.1万元、1350万元，助力农业产业强镇、畜禽规模养殖等建设，还对泉州农业融合发展安排100万元专项补助，深化闽台农业合作。此外，资金还覆盖农业科技创新、现代设施农业发展、农业对外合作、农业经营主体培育、农业农村人才队伍建设、农业机械推广与应用推广，以及农业保险与自然灾害救助等领域，形成现代农业发展全链条支撑。

乡村振兴建设方面，聚焦乡村颜值提升与内生动力激发，奖补资金超1.2亿元。其中5000万元专项配套奖补73个省级乡村振兴示范村建设，3000万元用于扶持村集体经济收入低于30万元的薄弱村发展农业产业，另有3000万元支持整镇推进品质提升项目。同时，850万元助力乡村“五个美丽”建设，50万元专项奖补文明乡风、移风易俗及村BA、村跑等“村字号”赛事活动，在完善乡村硬件设施的同时，丰富乡村文化生活，培育文明乡风。

衔接推进乡村振兴方面，4000万元用于“一县一溪一特色”田园风光项目建设贷款贴息、奖补，4000万元扶持高标准农田“连片整治·千亩良田”项目建设和以奖代补，2000万元扶持欠发达非示范创建镇村、联农带农农业新型主体发展特色产业，还安排600万元补齐基础设施短板，30万元扶持农业产业发展、农业对外合作、农业经营主体培育、农业农村人才队伍建设、农业机械推广与应用推广，以及农业保险与自然灾害救助等领域，形成现代农业发展全链条支撑。(泉州晚报)

乡镇动态

校地资源精准对接 助力乡村全面振兴

本报讯 (融媒体记者吴梅珍 通讯员林敏思 陈伟鹏)近日，闽江学院乡村振兴研究院组织专家团队赴龙涓镇，以“地质文化赋能·特色产业兴村”为主题开展专题调研，深入探访当地地质文化传承、特色产业发展及非遗传习利用等实践情况，搭建校地资源对接桥梁，精准助力乡村全面振兴。

调研组首站走进灶坪村地质文化博物馆，通过参观馆内地质标本、图文展板，系统了解当地地质地貌演化历程、矿产资源分布特点及生态保护成效。围绕“地质科普与乡村旅游深度融合”核心议题，专家团队与镇、村负责人深入交流，为博物馆运营与地质文化传播提出专业建议，共同推动地质文化资源活起来、用起来。

随后，调研组走进百香果种植基地，实地考察百香果长势，详细了解品种选育、种植技术、销售渠道及联农带农成效。结合乡村振兴理论和产业发展规律，专家建议延伸产业链，开发百香果干、果酱、果酒等深加工产品，借助电商平台与直播带货拓宽销路，进一步打造龙涓百香果品牌影响力。

在龙涓大厝制作技艺传承点，调研组观摩传统制作流程，感受其蕴含的匠心与文化底蕴。针对

对技艺传承中面临的青年人才匮乏、品牌影响力不足等痛点，专家团队与非传承人面对面探讨，提出搭建青年传承平台、强化品牌策划推广、推动技艺创新升级等建议，助力实现非遗活态传承与经济效益双赢。

调研最后一站，团队走访泉州市红袖酒非遗工坊，实地考察酿造工艺，深入了解历史脉络与产业现状。针对工坊在标准化生产、市场推广与文化IP塑造方面的需求，调研组表示将依托高校智力资源，协助开展技术提升与品牌建设，探索建立“非遗工坊+高校实践基地”合作模式，吸引青年学生参与非遗创新，助推红袖酒文化走出乡村、走向更广阔市场。

此次调研精准对接龙涓镇发展需求，为当地地质资源利用、特色产业提质升级和非遗活态传承等方面“精准把脉”，提供兼具理论高度与实践深度的宝贵建议。该镇镇长林荣富表示，将认真梳理、全面吸纳调研成果，聚焦地质文化与乡村旅游融合、百香果等特色农产品产业链延伸、大厝与红袖酒非遗技艺的品牌化发展等重点方向，深化与高校的常态化合作机制，推动更多智力成果落地转化，以产业兴、文化兴助力乡村全面振兴。

视觉新闻



本报讯 (融媒体记者黄梁山)近日，官桥镇新时代文明实践所联合官桥镇未成年人保护工作站、新溪社区党支部及泉州市海西社工事业发展中心，开展“我们的节日·元宵”系列主题活动，通过“文化+关爱”的暖心模式，让孩子们在动手实践中收获快乐与自信。