



千年茶都 香飘万里

安溪，居山近海，生态环境优越，是中国乌龙茶（名茶）之乡、世界名茶铁观音的发源地。安溪产茶始于唐朝，发展于清朝，兴盛于当代。经过千年传承发展，安溪人将安溪铁观音发展成为举世闻名的茶品牌，安溪茶文化历久弥新，代代传承。

如今，安溪以三茶统筹为指引，持续推动从“一叶”到“百业”的产业突围，构建中国茶产业高质量发展的安溪模式。



铁观音茶园

千年茶乡 匠心传承

安溪产茶历史悠久，自然条件得天独厚，素以制茶工艺精湛、茶叶品质优异、茶文化底蕴深厚著称。据《安溪县志》记载，安溪产茶始于唐末，兴于明清。

上千年来，安溪茶人代代相传，在茶树种植和制作工艺上，有着业界公认的对中国茶三大贡献：明朝成化年间创制“半发酵”乌龙茶制作工艺；清朝雍正年间发现铁观音这一珍稀茶树品种；发明“短穗扦插”茶树无性繁殖技术，让安溪成为全国茶树无性繁殖发源地。

铁观音发源于安溪县，属乌龙茶类，是中国十大名茶之一，已有近300年历史。独特的环境和制作体系使其具有“天然兰花香、醇正观音韵”。在浩瀚的茶故乡中，安溪无疑是幸运的：年平均气温16℃至21℃，年降雨量1800mm，相对湿度80%以上；千米以上的高山近3000座；红壤或沙质红壤，微酸性，pH酸碱度4.5—6.5……这些唯一、不可复制的数据，使得安溪铁观音一出生就身披光环，赢在了起跑线上。安溪也被称为气净、水净、土净的“三净之地”。从1915年至今，在历次的官方和非官方组织的“十大名茶”评比中，安溪铁观音均榜上有名。

晒青、凉青、摇青、杀青、揉捻、初烘、包揉、复烘、复包揉、烘干……经过300年来的传承，在安溪茶农长期制茶实践的积累和优化下，每一泡安溪铁观音历经十道传统工序，36小时连续制作，也造就了安溪铁观音传统制作技艺的严谨和精妙。该技艺被茶业界誉为“最高超、最精湛、最独特的制茶技艺”，也使安溪铁观音具备绿茶的鲜爽、红茶的甘醇、花果的芬芳。

由安溪铁观音衍生出来的生态系统、生产系统、文化系统，蕴含重要农业文化遗产的内核，更是成为中国茶产业的突出代表和符号。2008年6月7日，乌龙茶制作工艺（铁观音制作工艺）被列入第二批国家级非物质文化遗产名录。为保护、传承非遗制茶技艺，安溪县做出了不懈努力。

多年来，安溪深入实施茶业人才

建设“万、千、百、十”工程。数据显示，安溪县现有国家级非遗乌龙茶制作技艺代表性传承人2人、省级7人、市级19人、县级203人。安溪支持鼓励建设大师名匠工作室、非遗传习所、制作技术研究会等，以大师一学徒的“传帮带”机制，将茶人精神和制茶技艺代代传承。此外，安溪还与福建农林大学进行“校地”合作创办茶学院，已培养涉茶人才超3万人。

香飘海丝 世界之茶

在闽南方言中，“茶”发音为“TAY”，而英语中茶的发音为“TEA”，法语中为“THE”，非常相似。据传，英语“TEA”的发音就来自于闽南方言。

安溪茶对世界茶文化的影响，不仅体现在语言迁变上。宋元时期，泉州刺桐港兴起后，安溪是泉州港对外贸易的生产基地之一，安溪的茶叶、瓷器、铁器等走水路从晋江西溪转运泉州港，走向世界。史料记载，宋代与安溪有贸易关系的国家有58个，遍及今东南亚、西亚、北非等地区。

元代，伴随着泉州港的鼎盛，安溪茶叶出口量大增。当时来过泉州的意大利安科纳市犹太商人雅各，在其著名的回忆录《光明之城》中这样写道：“在城里的市场上，可以看到很多好的东西，如大米，形形色色的水果、香草等。还有一种用灌木的小叶子做成的饮料，那种东西在他们中间很受重视，不过尝起来都很苦。”据考证，这是西欧最早有关中国茶的文字记录。

明代，安溪人发明乌龙茶“半发酵”制作技术，安溪茶业步入大发展时期。明嘉靖版《安溪县志》载：“茶，龙涓、崇信出者多”“安溪茶产常乐、崇善等里，货卖甚多”，可见，明代中叶，安溪茶叶生产已遍布县域西部、北部和东部的大部分地区。到了明末清初，安溪茶风靡欧美，安溪所产茶叶80%远销海外。

20世纪初，安溪铁观音成为畅销东南亚的“侨销茶”。侨居东南亚各国的安溪人，积极行销家乡的乌龙茶，倡导饮用家乡的乌龙茶。据统计，2024年，安溪乌龙茶出口到日本、俄罗斯、美国、欧盟等全球65个国家和地区，

年出口近1.2万吨，出口额达9.8亿元。

近年来，安溪铁观音乘着共建“一带一路”的东风，又搭建起一条条通往世界各地的“茶香通道”。早在2015年，就由安溪县政府牵头，组织当地多家茶企到匈牙利、捷克布拉格、意大利米兰参展，铁观音那迷人的兰花香、观音韵令不少外国友人深深叹服，从而深深爱上铁观音。安溪铁观音还在欧盟、俄罗斯、日本等46个国家和地区完成商标注册，成功入选首批“中欧100+100”地理标志产品互认清单，香飘全球。安溪铁观音茶文化系统被联合国粮农组织和教科文组织认定为“全球重要农业文化遗产”“人类非物质文化遗产”，成为茶界“双世遗”，进一步享誉海内外。

百茶之都 一叶兴百业

在安溪，铁观音被誉为“一片神奇的树叶”，有着“一叶富万民”的说法。据统计，2024年，茶产业综合产值达416亿元。安溪铁观音品牌价值达1440.42亿元，连续九年蝉联中国茶叶类区域公用品牌价值第一。

近年来，安溪县深入贯彻落实“三茶”（茶文化、茶产业、茶科技）统筹发展理念，形成完整的茶产业链，实现从“一叶”到“百业”的产业突围。安溪拥有全行业最完善的产业配套体系，是我国最重要的茶叶机械研发、生产、销售中心，茶叶修剪机、烘干机占据全国80%以上的市场份额；全县共有300多家茶叶包装企业，市场份额占全国三分之一，年销售额超50亿元；年供应新茶饮基底茶5万吨以上，占全行业需求的五分之一；茶叶精深加工产业逐步向食品加工、生物医药、日用化工等行业延伸；茶器具、茶空间、茶食品等产业生态日臻完善。

在“以文塑旅、以旅彰文”的发展思路下，安溪敏锐地捕捉到了铁观音中蕴涵的文化属性，坚定不移走“深化茶文旅融合”发展道路，倾力将“铁观音”打造为知名文旅IP。2023年，茶文化·大型主题系列情景剧——《铁观音》出世，社会反响热烈。此外，安溪溪禾山铁观音文化园、铁观音茶膳也因特色民俗风情而在网络上“吸粉众多”，“铁观

音”正在成为茶文旅领域的“头部IP”。

“百茶之都”是安溪近年来着力打造产业向城市名片。安溪紧抓茶产业发展周期性规律，锚定“双百模式”（即“做百茶、兴百业”）发展路径，推动茶产业的永续发展和转型升级。在此目标下，安溪县已成功建立起“买百茶、卖百茶”的销售网络，全县全茶类电商销售额超百亿元，占据全国茶叶电商销售额四分之一，成为全国最大的县域茶叶电商基地，被中国茶叶流通协会授予“百茶贸易之都”称号。

安溪高度重视科技赋能茶产业，在实践中，以高科技力量布局茶园与天空，推动智慧茶园管理，利用卫星从高空对茶园进行大范围监测，为高品质茶叶生产提供助力。截至目前，安溪拥有两个国家级茶叶检验检测中心、两个电子科技园区、三个国字号科技平台。军民融合技术广泛运用到茶领域，创立全国首个生物信息对抗与智能虫害防治系统；天空地一体化数字技术为茶产业保驾护航，成功发射安溪铁观音1号和2号卫星。

用“一叶茶”崛起一座城的安溪，也深知区域协作、产业融合的重要性。为此，安溪通过与德化开展“国潮泉州·安溪德化茶瓷产业融合活动”，深化县域协作，促进县域重点产业链发展，探索山区县域产业协作发展的新模式，推动县域经济社会高质量发展；安溪还与安吉、安化开展2024“三安”茶业发展大会，在“三茶”统筹的引领下，成立“三安”茶业发展联盟，与更多产茶县（市、区）、更多茶企茶人朋友一道，以地域交流互鉴为媒，加强交流、密切合作、并肩奋进，促进各地茶业融合协调发展，以一叶兴百业，全面推进乡村振兴。

从一项古老的非遗技艺，到“一叶带百业”的支柱产业，到打响地方知名度、美誉度的“产业名牌”“文旅名牌”，再到勾勒安溪县未来发展的“城市名片”，安溪铁观音一系列的身份转变，凝结着安溪各界人士集智聚力、携手拼搏的宝贵经验，印证着安溪县在不断思考、不断创新中高歌奋进的精彩历程。面向更广阔的前景，安溪步履不停。未来意味着无限可能，对于安溪来说，春山在望，未来可期。