

国家级良种认证,春秋赛事释放乘数效应,多方合力推动  
千年茶种成产业新名片

## 重识安溪大叶乌龙

金秋十月已过,大叶乌龙的发源地安溪长卿镇依旧茶香萦绕。作为中国首批国家级茶树良种,这一千年茶种借由今年首届大叶乌龙茶王赛的热度逐步走进大众视野,安溪大叶乌龙产业发展协会也已获批成立,古老茶种的历史脉络与独特价值愈发受到关注,迎来发展新机遇。

□融媒体记者 谢伟端 文/图

### 从野生茶树到国家级良种

据中国制茶大师刘敏珍和刘协宗介绍,安溪大叶乌龙的千年历史,始于长卿镇珊屏村同发山。

唐末,该村的村民发现同发山野生茶叶叶片嚼后生津解乏,简单晒制后茶香独特,称其为“同发山野茶”,这便是大叶乌龙的母本源头。

大约在1127年,僧人张道源游历同发山,引种叶片肥厚的野生茶树于寺周培育,作为“佛茶”供僧侣饮用,实现了大叶乌龙从野生到人工种植的关键过渡。相传,绍兴四年(1134),他还曾携茶进京祈雨。大约在1731年,安溪珊屏村茶农将同发山茶苗带至建宁府(今南平市建瓯市)种植,因茶叶叶大、色乌且品质稳定,正式定名为大叶乌龙。咸丰年间(1851—1861),安溪人携茶种东渡台湾,使其成为台湾乌龙茶的重要“母本”。

大叶乌龙虽不为大众熟知,但其在茶种中的地位举足轻重。1984年,国家茶树良种审定委员会将其认定为国家级茶树良种;1985年,

国家农作物品种审定委员会正式授予其国家品种身份(编号GS13011—1985),与铁观音、黄旦、本山、毛蟹、梅占一同位列安溪六大国家级良种名茶。从当地太湖岩石碑的考证结果来看,千年前,安溪便有大叶乌龙生长与茶叶制作的痕迹。早年间,大叶乌龙通过厦门港远销新加坡、马来西亚等地,成为侨胞心中难以忘怀的家乡味道。

2022年,该村获批福建省茶树优异种质资源保护区,并在同发山修立“福建省优质种质资源保护区”石碑。

今年,由长卿镇党委、镇政府主办,泉州市闽粤东方茶业有限公司承办,长卿镇首届大叶乌龙茶王赛暨品鉴会在珊屏村举办,安溪茶业发展促进会会长陈春买、长卿镇党政领导班子及各界嘉宾、茶人齐聚一堂,共襄盛举。茶王赛让原本略显低调的大叶乌龙的口碑与市场关注度显著提升,也让更多人有机会了解这一千年茶种的魅力。

### 市场认可度持续攀升

“我们小时候在乌龙茶香里长大,20世纪80年代,我就跟着家里人做茶了。”刘协宗回忆道,当时大叶乌龙是珊屏村茶叶的主力品类,“那时,我们家一年能制六七十斤大叶乌龙,制作的铁观音还不到20斤。大叶乌龙终端售价更高,是茶农重要的经济来源。”但随着安溪铁观音热潮兴起,多数大叶乌龙茶树被砍伐改种,仅同发山高海拔、石头密布、地势陡峭区域的老茶树得以留存。这些幸存的茶树中,树龄最短的有二三十年,多数为六七十年,部分超百年树龄的古茶树树干粗壮,根系扎入土中两米多深,茶叶自带独特的山野气息。

2013年是刘协宗制售大叶乌龙的重要转折点。此前,他每年仅制几百斤大叶乌龙,多以散茶售卖;2013年后,他与香港一家公司深度合作,对方全部采用其原料开发产品,大叶乌龙年产量从几百斤跃升至一万多斤,如今稳定在两三万斤,产品品类也从一款拓展到七八款,涵盖传统老茶、茶饮原料等,满足不同消费群体的需求。

在市场表现上,大叶乌龙的认可度持续攀升。海外市场,2006年产的老茶在新加坡、菲律宾售价达一斤一万多元,成为老茶客追捧的收藏珍品;国内市场里,北京、上海、福州多家高端

茶馆将其作为特色茶品,著名茶饮品牌用其作为“大师奶茶”茶底,凭借独特风味在茶饮赛道脱颖而出。谈及大叶乌龙的核心魅力,刘协宗认为是“时间赋予的味道”:刚制成时,大叶乌龙带有栀子花香,存放时间越长,越陈越醇。“我仓库里存放的大叶乌龙,即便在夏季的高温天也不用冷藏,还不用每年复烘。喝起来,香味更浓。”他解释道,大叶乌龙兼具饮用与收藏价值,储存只需避光防潮。目前,他已租下300多平方米的仓库,收藏近两万斤老茶,“喝不完,就留给下一代,每片茶叶都承载着历史与文化。”品饮体验上,大叶乌龙的耐泡度极高,一杯能冲20余泡,茶汤醇厚、回甘持久,茶香留存绵长。

在大叶乌龙的制作工艺与茶园管理上,刘协宗认为需要坚持传统之道,工艺以20世纪80年代的技法为核心,融合20世纪70年代的条索形态。“必须中度发酵以上,才能从栀子花香转化为鲜果果香或熟果果香,最后沉淀为药香。发酵不到位会有青花椒味或单纯栀子香,不能达到好茶标准。”茶园管理则坚守自然生态,同发山茶园不施化肥,仅靠人工割草除草,让茶树自然生长,保留土壤与云雾赋予的天然气息,茶园中既有老茶树的天然气息,也有茶籽落地自然生长的新苗,充满原生态生机。



大叶乌龙茶树



“大叶乌龙发源地”石碑矗立在同发山上



茶园管理重在保护自然生态



大叶乌龙是中国首批国家级茶树良种



珊屏小学旧址改造成大叶乌龙综合传承空间

### 多方助力规模化发展

近年来,随着大叶乌龙的价值被广泛认可,大叶乌龙产业发展协会已获批成立,吸引了众多对大叶乌龙有情怀的茶农、茶企负责人及茶文化爱好者加入。该协会通过开展种植技艺交流、制作工艺培训、品牌推广等活动,为大叶乌龙产业搭建起协作平台,助力产业向规范化、规模化方向发展。同时,安溪当地政府也加大扶持力度,除举办大叶乌龙斗茶赛外,还在政策、资金上给予支持,为产业发展营造了良好的外部环境。

中国制茶大师刘敏珍是大叶乌龙传承与发展的重要推动者。她不断挖掘大叶乌龙的历史价值,牵头推进同发山大叶乌龙发源地保护、基础设施建设与产业融合,携手刘协宗等制茶大师,让大叶乌龙重焕生机。大叶乌龙的“寻根认证之路”始于2016年,当时安溪融媒体中心联合刘敏珍团队启动资料收集工作,成员们深入同发山茶园,拍摄图片视频、走访老茶农,系统梳理大叶乌龙从野生到人工培育、从民间饮用到市场流通的历史脉络,为后续“种质资源发源地”认证筑牢基础。2018年,刘敏珍当选安溪第十二届政协委员,此后,每年县两会期间,她都联合农业部门代表联名提案,强调同发山大叶乌龙种质

资源的稀缺性与文化价值。2023年下半年,福建省农业农展协会已获批成立,吸引了众多对大叶乌龙有情怀的茶农、茶企负责人及茶文化爱好者加入。该协会通过开展种植技艺交流、制作工艺培训、品牌推广等活动,为大叶乌龙产业搭建起协作平台,助力产业向规范化、规模化方向发展。同时,安溪当地政府也加大扶持力度,除举办大叶乌龙斗茶赛外,还在政策、资金上给予支持,为产业发展营造了良好的外部环境。

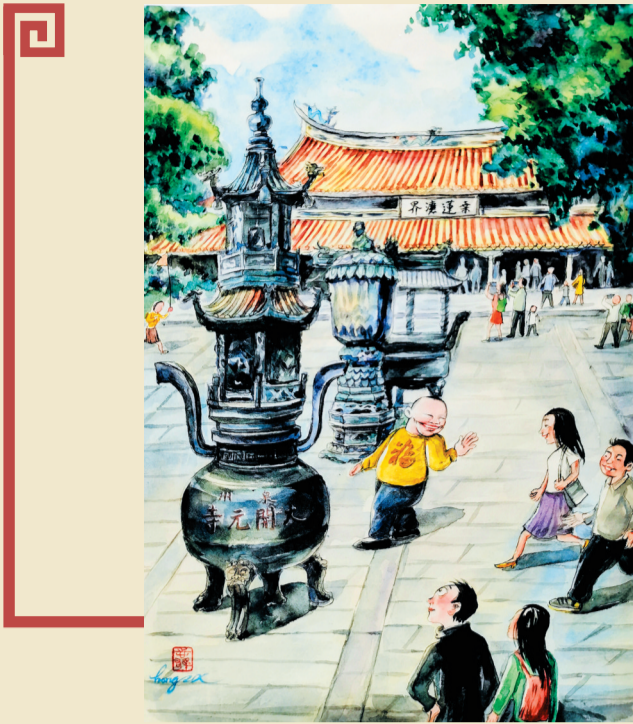
在基础设施建设方面,2016年起,在安溪县委、县政府支持下,县财政局拨款几十万元,修建了近7公里的同发山基耕大道,彻底解决了茶叶运输“最后一公里”的难题;长卿镇政府投入数十万元完善道路配套,对道路进行拓宽硬化并增设防护栏。刘敏珍发动乡贤与珊屏村村民捐款捐物,在道路两侧种植一千多株樱花、桂花。如今的同发山,已成为兼具生态与景观价值的“茶旅秘境”。截至目前,同发山大叶乌龙发源地累计投入资金不低于1000万元,全力支撑产业融合发展布局,乡村振兴大厦的选址已确定,未来将成为产业发展的“中枢”。刘敏珍还带领团队计划围绕同发山的生态优势,规划康养项目、生态旅游线路与特色果园,打造“茶+旅+康养”的融合发展模式。依托大叶乌龙产业,珊屏村获评“福建省一村一品专业村”,越来越多的村民返乡种茶制茶,年轻人也纷纷返乡创业,为产业注入了新鲜血液。

“提到铁观音,大家就知道

来自安溪;我希望未来提到大叶乌龙,所有人都能想到同发山,想到珊屏村。”目前,刘敏珍仍在整理大叶乌龙的历史故事,并在农业部门指导下推进茶园标准化建设,建立严格的流程体系,保障茶叶品质。如今,安溪从事大叶乌龙种植制作的人逐渐增多,虽尚未形成规模,但已有农户每年能生产大叶乌龙1000多斤,产业发展势头良好。当地业内人士透露,珊屏小学旧址两栋共几千平方米的建筑,已改造成大叶乌龙综合传承空间,一楼为合作社培养制茶人才,二楼为文化展示与品鉴区,展示历史资料、制作工具及相关文化产品,并可为在外茶人提供展示平台。



包装上市的大叶乌龙产品



轻风拂檐,榕影铺在拜庭的石阶上。游人络绎不绝,有人徐行,有人驻足拍照,也有人只是靠着柱子,晒一会儿太阳。钟声穿过塔间,缓得像在倾听时间的呼吸。经幢静立,鸽子闲步。古寺听尽晨钟暮鼓,也阅尽沧海桑田,依旧是市民与游人感受古城气韵的所在——在时光深处,与历史同行。

(融媒体记者洪志雄/绘 庄建平 蔡绍坤 谢伟端/文)



## 瓷茶香伴 共融共富

本报讯(通讯员陈泉森 融媒体记者谢伟端)为推动区域协同发展,促进民营经济高质量发展,在去年安溪与德化县联合举办第二个“泉州企业家日”活动的基础上,今年活动进一步扩展,由安溪、德化、永春三县联合,在德化国际陶瓷艺术城、中国茶具城举办主题活动。

座谈会上,安溪、德化、永春三县的企业家代表紧紧围绕“瓷茶香伴·共融共富”的主题,结合宏观形势,立足自身实际,深刻分析当前发展的机遇与挑战,并就强化产业链协同、优化营商环境等提出建设性意见。大家纷纷表示,要充分发挥企业“朋友圈”资源优势,当好“跨界融合的创新者”“资源共享的推动者”“文化赋能的传承者”,积极促进区域间政企交流合作,让“瓷茶香伴·共融共富”的愿景早日结出更丰硕的果实。

立足新时代,区域协同发展已是必然趋势。安溪县委常委、统战部部长肖印章表示,安溪愿与德化、永春一道搭好桥,让安溪的茶业、藤铁工艺与德化的陶瓷、永春的香业等,在创意设计、跨境电商、品牌营销上擦出新的火花;联好网,在面对共同挑战时,能彼此声援,汇聚成更大的力量;创好牌,让“中国茶都”“世界瓷都”“中国香都”三张金名片交相辉映,吸引全球的目光。同时,寄望三个县的企业家以此次聚会为新的起点,不仅做各自领域的“单打冠军”,更要做区域协同发展的“团体冠军”。

## 专家聚泉品鉴闽台香茗

本报讯(通讯员陈昊宇 融媒体记者谢伟端)近日,中国茶叶学会第十届茶叶审评研究学术沙龙在安溪举办,活动将茶叶审评与学术研讨相结合,为茶叶领域深入研究搭建交流平台。

茶叶审评现场茶香四溢,36种样本茶样整齐排列。这些茶样,不仅有安溪铁观音等本地特色茶,还有其他闽台代表性茶品。审评中,专家们通过观形、闻香、品韵,以严谨细致的态度对茶样进行四轮严格品鉴。

除专业审评环节外,活动还同步开展学术研讨交流。业内专家围绕《安溪铁观音》国家标准修订与应用、基于感官组学的茶叶品质特征风味解析及关键贡献成分研究等前沿课题,依次作学术报告并开展深度研讨,为茶产业创新发展建言献策。

本次活动由中国茶叶学会主办,来自全国各地的高校、研究所、检验机构、省市产业协会、茶企代表等150多人参加。

## 铁观音亮相农交会

本报讯(通讯员黄梁山 融媒体记者谢伟端)近日,以“塑强品牌助振兴 提振消费增活力”为主题的第二十二届中国国际农产品交易会开幕。安溪县委组团9家本土优质企业参展,带着安溪铁观音、龙门茭白等特色农产品精彩亮相,凭借鲜明地域特色与过硬品质,成为展会焦点。

展会现场,福建省馆、福建省绿色有机地标馆内的安溪展区客流络绎不绝。清新怡人的茶香弥漫,工作人员现场冲泡的安溪铁观音,尽显“七泡有余香”的独特韵味,吸引了众多参会嘉宾与游客驻足品鉴、咨询洽谈。在福建省精心举办的优质农产品推介活动中,安溪县农业农村局负责人现场推介安溪铁观音、龙门茭白、山格淮山、安溪黄金桂、安溪梅占、福前芦柑、官桥豆干、湖头米粉等全国名特优新产品,系统展现安溪县“土特产”的产业优势与品牌魅力。