

在这座闽南小城， 最传统的茶业正发生最新锐的变化！

新华社记者 项开来 庞梦露 黄景涛

《2025 胡润中国茶业百强县》榜单中，这个“铁观音”发源地位居榜首，全县近两成的地区生产总值来自茶产业，是全国重要的茶叶交易集散地和贸易中心……它是安溪，位于福建东南部的一座县城。

在闽南俗语中，茶叶又叫“茶米”。对安溪人而言，茶叶如同米粮，约八成人口从事与茶有关的产业。这个曾经的福建最大贫困县，正实现富民兴县的蝶变。而传统茶业，也从“看天做青”走向与卫星遥感、大数据、现代光学技术相关。

种茶卖茶靠智能、看数据

秋日的安溪县桃源有机茶场，目之所及绿意浓郁。眼下是秋茶采摘旺季。茶农曾炳南背着竹篓，弯腰穿行在一垄垄茶树间，拇指和食指捏住“一芽三叶”的茶树嫩梢，轻轻一向上提，带着露珠的鲜叶便落入掌心。

安溪人种茶，始于唐宋，兴于明清，盛于当代。“清明发芽谷雨采，春夏秋冬茶不同。摇青揉得手酸软，焙火焙出观音红。”民间采茶调记录着茶农的劳作，流传至今。

得益于独特的制作工艺和深厚的茶文化，2022年，安溪铁观音先后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”和“人类非物质文化遗产”，成为茶界少有的“双世遗”。

如今，在科技赋能下，传统茶叶种植模式正在改变，安溪的茶产业不断向智能化、精准化方向转型。

苍穹之上，“安溪铁观音一号”“安溪铁观音二号”两颗卫星正“俯瞰”全县茶园。在数字福建（安溪）产业园，太空传回的光谱完整显示茶园长势。

泉州中科星桥航天技术有限公司项目经理吴梓安指着屏幕说：“茶园不再需要时时巡看，科技种茶‘数据说了算’，茶农的劳动减轻了，但茶叶管护更及时，品质波动率也变小。”

“安溪茶园中，铁观音种植面积超过六成。”安溪茶业发展中心副主任林清杰说，2025年上半年，安溪茶叶产量达3.1万吨。

相较于茶叶产量，安溪的茶业交易规模更加可观，这个本地年产茶叶6万余吨的山区县，全年茶叶销售总量可达30万吨。

“绿叶红镶边，七泡有余香！来闻一闻尝一尝，正宗安溪产的铁观音喽——”在安溪“中国茶都”交易大厅内，茶农们卖力推销，茶商则精挑细选。

这个交易市场建于2000年，现有1800多个店面、3个茶叶交易大厅和3000多个交易摊位，是全国重要的茶叶交易集散地和贸易中心。

线下热闹，线上也红火。

58岁的茶农刘金龙打理着300亩茶园，他把直播间搬进茶园，向“家人们”讲解“晒青”“摇青”等制茶工艺，在社交媒体吸引10多万名粉丝，年销售额的近一半来自网络。

近年来抓住电子商务、直播带货等风口，安溪实现卖茶“24小时不打烊”。目前，全国每4件茶叶电商产品就有1件从安溪发出；全县茶叶网络零售额超百亿元；电商从业者有7万多人。

以茶叶种植为依托，安溪衍生出了涵盖销售、配

机械、包装、加工等环节的完整产业链。全国三分之一茶叶通用包装来自这里，汇聚了超300家企业，年产值达65亿元。

今年上半年，安溪茶产业综合产值同比增长10.6%。安溪以全国1.2%的茶园面积，生产了全国2%的茶叶，交易了全国近10%的茶叶。

脱贫致富的转型密码

曾一度深陷贫困的安溪，是如何破解财富密码的？靠科技重塑产业，是安溪破局的关键一招。

记者在太宝峰茶庄园的智能化车间看到，茶叶经由输送系统实现“不落地”生产，自动完成晾晒、摇青与发酵。

其实，机器做茶一开始并不被看好。许多经验丰富的老师傅认为，“看天做青”的微妙经验是机器无法替代的。然而，一次生产中的对比让他们的看法发生改变：以往需10人手工摇青至深夜，现仅需2人操作。智能化系统凭借精准可控的参数，彻夜稳定工作，茶叶发酵均匀，品质不逊于人工操作所得。

如今，安溪建起数字福建（安溪）产业园，运用卫星遥感、大数据和现代光学技术，开展病虫害测报、土壤肥力检测、茶叶产量测算等。

凭着刻在骨子里“爱拼才会赢”的信念，安溪人不断开拓市场。

茶商柯云理忘不了，30多年前，他背着茶具、骑着自行车走街串巷推销茶叶，一路向北，闯入以花茶为主流、对工夫茶颇为陌生的东北市场。不熟悉东北结冰后的路面，经常连人带车摔得人仰马翻。挣得“第一桶金”后，他不断完善营销网络，如今已在东北发展上百家门店。

凭着这股精神头，安溪成千上万个“柯云理”成就了业内“无安不成市、无铁不成店”的传奇。如今，全国各地的安溪茶商多达30万人，占据我国茶叶营销渠道的半壁江山。

回望来路，安溪茶产业发展并非一帆风顺，也曾陷入过度开垦、口碑下滑、遭遇其他茶种冲击等风险关口。

2012年前后，市场上出现冒牌铁观音的劣质茶；此外，在高额利润刺激下，也有少部分茶农滥用农药、除草剂等，安溪陷入“假铁观音”和“农残超标”的危机。

对此，安溪采取措施迅速应对，要求茶园执行最严格的管理，禁用除草剂，化学农药购买使用一律登记、追溯等，引导企业绿色种植、严抓质量、塑造品牌，化解品质危机。”安溪县委副书记王小鹏说。“安溪茶业被列为‘头号工程’，设置安溪茶业管理委员会这一专门机构管理、监督和指导当地茶产业发展；与高校共建福建农林大学安溪茶学院，培养茶产业人才……在安溪茶业管理委员会办公室主任陈志明看

来，今天的“茶业第一县”，离不开历届党委政府一棒接着一棒扎实苦干。

如何谱写“茶事”新篇

千县竞茶，市场如沸，安溪不能“躺平”也不敢“躺平”。

劳动力老龄化问题凸显，未来谁来种茶，是当下安溪面临的一个考题。

“我们这辈人最发愁的就是年轻人不愿接手。”年近六旬的茶农陈志鹏说，他的茶园去年引进了智能采茶设备，缓解了采茶工短缺的难题。

探索科技赋能，成为破解困境的新路径。据陈志明介绍，当地正在建立覆盖全县的茶叶大数据平台，推广应用无人机植保、AI制茶等新技术，以实现茶叶生产全过程智能化作业。

科技的力量不仅体现在茶叶的生产环节，还体现在茶叶质量的评审上。今年的茶王赛首次引入理化指标检测，与传统的感官评审相辅相成。

茶王赛评审专家、福建农林大学茶学教授孙威江表示，理化指标检测能够精准反映茶叶内含物质含量，这一举措是安溪铁观音评审体系从经验主义迈向科学量化的重要一步。

传统原叶茶市场渐趋饱和，新茶饮市场成为竞争蓝海。如何在这片蓝海中乘风破浪？紧盯年轻消费群体，推动产业多元焕新发展，是安溪给出的答案。

安溪文旅集团创新推出铁观音精酿啤酒，将麦芽香气与铁观音兰花香融合在一起。这款独具文化特色的跨界饮品，迅速成为年轻人社交聚会的新宠。

“向新茶饮要增长空间，安溪大有可为。”林清杰介绍，安溪计划设立茶产业创新基金，发力新茶饮茶底茶供应链等领域。

与此同时，安溪的茶产业链向二产三产不断延伸。在安溪县韵和机械有限公司的生产车间，记者看到这里不仅生产茶机械，同时还研发出茶洗发水、茶保健品等衍生产品。

借鉴欧洲葡萄酒庄园的发展模式，安溪培育41座茶庄园，集茶种植、生产、营销、文化、旅游、科研于一体。福建农林大学教授高水练认为，安溪应深挖茶文化“富矿”，在全球茶产业竞争中争取更话语权。

赢人才者赢未来。“全县茶产业从业人员需要加快知识更新，以适应新时代、新业态、新消费场景的需要。”林清杰表示，安溪正在扩大培育直播带货电商、茶艺师等群体，力争在新赛道上跑出“加速度”。

勃勃生机的“中国茶都”，正在迈向更广阔的天地。
(新华社福州10月10日电)



在安溪县的“中国茶都”茶叶市场，茶商在市场挑选铁观音毛茶（2024年5月8日摄）。新华社记者 魏培全 摄



在福建八马茶业安溪总工厂的第六代铁观音智能化精制生产线上，一名工人在修整下线的铁观音成品茶（2024年5月8日摄）。新华社记者 魏培全 摄



在安溪西坪镇珠洋村八马红星茶场，工作人员在采摘茶叶（2024年5月9日摄）。新华社记者 魏培全 摄



这是位于安溪县的“中国茶都”茶叶市场（2024年5月8日摄）。新华社记者 魏培全 摄



这是福建八马茶业安溪总工厂的第六代铁观音智能化精制生产线（2024年5月8日摄）。新华社记者 魏培全 摄