

一朵花读懂一座城

茉莉花

茉莉花，木樨科素馨属植物，直立或攀援状灌木。叶片为单叶对生，嫩叶为淡绿色或黄绿色，成熟叶为绿色或深绿色。花多为顶生，少数腋生，聚伞花序，花色洁白，花期5—11月。果为球形，呈紫黑色，茉莉自然结实率极低。

茉莉花香气清新幽雅，不仅是观赏、装饰佳品，还可药用、食用。茉莉花是窰制花茶的主要原料之一，茉莉花浸膏和精油也成为现代香料工业的名贵产品。

资料来源：福建农林大学园艺学院



福州·茉莉花

茉莉花开香满城

本报记者 施钰

赏花

日收炎照沈沈去，
月放凉风冉冉回。
茉莉一如知我意，
并从轩外送香来。
——宋·邹浩《闻茉莉香》

福州的茉莉花又开了。

你看那乌龙江畔，碧空如洗，连峰黛黛，江水激滟，茉莉花田弥望如雪，随风送来阵阵清香。走进花田，洁白娇小的花朵在绿叶丛中绽放，花瓣如绸如缎，在阳光下泛着莹莹的光。

福州的茉莉花，在沿江两岸的沙洲花田里，也在城市绿地的郁郁葱葱里；在汽车后视镜上挂着的香包里，也在街边行人佩戴的鲜花手串里，还在福州人日日啜饮的茶盏里。

2000多年前，茉莉花经海上丝绸之路引种至中国，因福州独特的地理与气候，在这里落地生根。千年岁月间，茉莉花与茶文化在福州交融，孕育出芳香四溢的茉莉花茶，成为福州重要的城市名片。

茉莉花融入城市的记忆里，更绽放在市民的生活中。1985年，经福州市八届人大常委会

会第十二次会议审议通过，茉莉花被确定为福州市花。

福州人对茉莉花有着特殊的感情。

登上福州乌山望湖峰，一方宋代福州太守柯述留下的“天香台”碑刻石壁依然矗立，见证着古代福州人对“天香”茉莉的欣赏。

“茉莉晓迷琼径白，荔枝秋映绮筵红”“团团未利丛，繁香暑中拆”“倩得薰风染绿衣。国香收不起，透冰肌”……古往今来，来过福州的文人墨客曾写下众多赞美茉莉花的诗篇。它的馥郁芬芳、洁白质朴、高雅淡泊为人喜爱，也被彼时闽人称作“人间第一香”。

茉莉花与茶的结合则让福州与茉莉花的缘分更深。宋朝开始，古人尝试以香花制作花茶，福州也逐渐发展出独特而完备的茉莉花茶窰制技艺，也就是将茶坯与茉莉鲜花充分搅拌，让茶坯吸收花香，达到“花茶见茶不见花，茶中却有茉莉香”的效果。

福州山丘连绵，云雾缭绕，利于种植茶树。同时，气候温暖湿润，闽江干流流经处土壤肥沃，茉莉花生长繁盛，香气独特。在清朝咸丰年间，来自北京、天津等地的茶商在福州大量窰制茉莉花茶，销往东北、华北一带，福州成为全国茉莉花茶生产中心和集散地。

到了20世纪八九十年代，福州全城已拥有茉莉花茶加工厂近千家，年产茉莉花茶近8万吨，占全国茉莉花茶产量60%以上。

当时，福州的农民纷纷种植茉莉花。“山塘日日花成市，园客家雪满田”，每逢盛夏，福州就化作了一座花城，花香氤氲，风景醉人。福州的南台岛也因遍植茉莉花被称为琼花玉岛。

茉莉花的香味也镌刻在福州人共同的记忆中。在茶摊凉亭围坐，泡一壶茉莉花茶，听两折评话，聊几句家长里短，好不惬意。或是在温汤澡堂，三五好友泡完澡后歇在竹藤躺椅上，大汗淋漓时品一口鲜爽回甘的茉莉花茶，怎一个舒爽了得！

茶源中华，茉莉西来。福州茉莉花茶正是东西方文化碰撞、交融结出的果实。茶因花更香，花因茶走得远——那一缕幽幽茉莉花香凝结在茶叶之中，不仅为国人所喜爱，更是走向海外，成为知名的“中国春天的味道”。

20世纪60年代，福州茉莉花茶已远销22个国家和地区。20世纪80年代中期至90年代中期，福州茉莉花茶更是远销40多个国家和地区，出口量居全国之冠。

漂洋过海的茉莉花茶给世界带来惊喜，也给漂泊在外的游子捎去一份故乡的味道。福州籍作家冰心在《还乡杂记》中写道：“我所到过的亚、非、欧、美各国都见到苦苦创业的福建侨民，握手之余，情溢言表。在他们家里、店里，吃着福州菜，喝着茉莉花茶，使我觉得作为一个福建人是四海都有家的。”

茉莉，有“莫离”之意，“送君茉莉，请君莫离”，茉莉花象征着难忘故土的不舍情愫，茉莉花茶也寄托着身处海外的福州侨胞无限思乡之情。

“好一朵美丽的茉莉花，芬芳美丽满枝丫，又香又白人人夸。”这一朵美丽的茉莉花，深深融入福州的历史与现在，它象征了福州人所赞叹的质朴、高雅、淡泊、奉献的品格，见证了东西方文化的和合共生，也代表了福州“海纳百川，有容乃大”的城市精神。

炎炎八月，茉莉花开。幽幽花香穿越千年，依旧环抱着美丽的福州城，也涵育着勤劳的福州人。在青山环抱间，在闽江奔腾处，福州将继续书写与茉莉花的动人故事。



品花

福州推动茉莉花茶产业高质量发展

种好一朵花 做好一杯茶

本报记者 施钰

午后时分，福州乌龙江畔花田里的茉莉花渐次成熟，花农采花正忙。用拇指和食指指尖夹住花柄，手指微微用力，花农采下一朵茉莉花装入竹篓。

数公里之外，福建春伦集团有限公司质管部负责人陈楠正在信息化监管平台上，通过视频监控实时查看茉莉花种植园的情况，评估当日茉莉花采摘量。

茉莉吐香时间短暂，采摘的茉莉花当日就要立即送往工厂进行窰制。

茉莉花茶为什么这么香？答案就在窰制工艺里。窰制，就是利用茶坯的吸附性能与鲜花的吐香性能，将经过精制加工的茶坯与经养护筛选后的茉莉花放在一起，经过多次一吐一吸的静置过程，让茶坯充分吸收花香，变成带有茉莉花香的花茶。

在春伦集团的茉莉花茶生产车间内，各条生产线全力开工，分布各处的传感器实时显示车间内的环境温度、二氧化碳浓度和窰制设备内的温度、湿度、氧气含量等数值。

“以往生产靠的是经验和制茶工人的感觉，现在有了量化数控设备，能精准控制茉莉花茶生产各个环节，茶的口感和品质更稳定了。”陈楠介绍，在窰前的茶叶精制工艺中，工厂采集数据构建生产模型，建立了不同茶类在不同初始状态下的精制烘干条件，设定精确的进茶量、烘干温度、运行速率，使产品一次质检通过率从原来的60%左右提高到95%。

福建春伦集团有限公司董事长傅天龙说，公司开发并持续完善茶产业全生命周期管理系统，借助数字化手段实现种植、采摘、生产加工、包装、销售等各个环节的标准化管理，提升生产质效。

质量是产业立身之本。近年来，福州出台多个政策支持茉莉花茶产业发展，明确具体领域和相关举措，多方面支持福州茉莉花茶产业高质量发展。同时，福州积极组织专家完善茉莉花茶标准和生产加工技术规程，指导培训花农、茶农和企业按标准生产加工。

据统计，截至2022年末，福州辖区的茉莉花种植面积达1.8万亩，茉莉花茶年产量约1.79万吨，全产业链产值约70亿元。

“公司今年茉莉花茶销量预计比去年提升15%。政府对茉莉花茶产业的支持力度不断提升，我们有信心，把福州茉莉花茶的招牌擦得更亮。”傅天龙说。

图①：茉莉花茶。 郑帅摄(人民视觉)
图②：福州市帝封江茉莉花基地内，数百亩茉莉花盛开，当地的孩子在花田里体验茉莉花采摘。 陈霖摄(人民视觉)
图③：福州海峡文化艺术中心，茉莉花造型的建筑引人注目。 杨婀娜摄(影像中国)
图④：福州闽江公园，彩绘的茉莉花林荫路别有趣味。 张斌摄(影像中国)
图⑤：福州闽侯县苏洋村茉莉花种植基地，茉莉花盛开。 张文良摄(影像中国)
图⑥：福州春伦生态茉莉花园。 福州日报社供图

本版策划：纪雅林 唐露薇
本版责编：臧春蕾 张伟昊 邓剑洋 崔杨臻
版式设计：沈亦伶

