

锐观察

一叶青 百业生

——福鼎白茶品牌成长记

□□ 农民日报·中国农网记者 孙莹

沐浴着春日的阳光，走在福建省福鼎市广袤的茶山间，眼前是无垠的绿色，耳边是轻柔的山风，鼻尖是淡雅的茶香。清脆的锣声响起，随着一声嘹亮的“开茶咯……”，整个茶山顿时沸腾起来。

这里是福鼎，中国白茶的发源地。2023年全市茶园面积36.2万亩，可采摘面积30.5万亩，茶叶总产量3.2万吨，其中白茶产量2.3万吨，茶产业综合产值150.13亿元。如何把一片叶子的文章做好？我们走进福鼎，探究福鼎白茶的品牌成长之路。

科技加持让质量稳中向优

“永嘉县东三里有白茶山。”陆羽《茶经》中的白茶山即福鼎市南部的太姥山，而太姥山就是福鼎茶树品种的发源地，孕育着“福鼎大白茶”“福鼎大毫茶”等国家级茶树良种。

为什么是福鼎？北纬二十七度，这是白茶的黄金生长地带，依山傍海的福鼎占足了地理优势，海雾、山雾、溪雾、云雾在此汇聚交融，茶树常年笼罩其间，芽叶逐渐成长为制作白茶最理想的原材料，最终成就一杯富含白毫且毫香突出的福鼎白茶。

“我们福鼎多山地和丘陵，本就是滋养好茶的地方。”福鼎市农业农村局局长黄义杰说，为了保证茶青的质量，福鼎从源头把控，用制度护航、科技加持。

质量安全是茶产业发展的生命线。在福鼎的茶园里，物理防治和生物防治等防控措施早已替代了化学农药。“每年我们都会提前一周对全市即将开采的茶园进行大面积的抽检速测。”黄义杰说。不仅如此，福鼎认真落实红黄码管理制度，茶农违规使用除草剂、吡虫啉、吡虫啉、全年禁止交易。违规使用化学农药赋黄码，被赋予黄码的茶农将暂停交易7天，7天后恢复交易但会全年展示黄码，提醒收购人员注意农残风险。

为了更全面、系统地管理，福鼎白茶大数据溯源平台系统自2021年3月10日起正式上线，全市茶青采摘、交易及茶叶生产、销售过程全面纳入。“我们都有自己的茶园信息卡，交易时出示二维码，茶商扫描，所有的信息就都上了系统了。”茶农潘世安边展示信息卡边补充道，“卡就是通行证，没有卡，茶青就交易不了。”

二维码一扫，交易内容精准记录，茶企可以线上即时查看，政府端可以实时管理交易数据内容。“这就是全市茶园茶企的大数据库，也是一套防伪系统，让每一片茶叶有据可循、有据可查，最大限度维护原产地茶农茶企的利益。”大数据中心管理人员方祖潭说，平



新鲜采摘的茶青正在进行萎凋。

朱刚群 摄

台投入使用以来，茶农累计凭卡出售茶青16.45万吨，涉及金额64.72亿元，为433家茶企发放溯源标近1200万枚。

不仅如此，福鼎还注重科研体系和专业队伍建设。加强与高等院校的交流合作，将白茶年份转化鉴定、品质等级鉴定纳入开放课题研究范畴，提高科研项目的实用性和针对性。依托国家数字种植业创新应用基地及福建省数字农业创新应用基地等项目，推动茶产业“天地空”一体化茶园监测系统发展。与此同时，乡镇茶技站、大数据乡镇工作站、福鼎白茶科特派实践站、福鼎白茶专家人才库、中国白茶研究院专家组等专业化服务网络更加完善。

文化赋能让品牌更具内涵

“龙年福鼎·茶和天下”，为期半个月的第十三届福鼎白茶开茶节日前刚刚落下帷幕。以白茶为核心，福鼎不断拓宽外延，精心打造品牌，做深“白茶+”“+白茶”。

“中国白茶交易嘉年华、首届中国茶业百强县域篮球公开赛、福鼎白茶品牌建设大会，还有茶旅、祭典、音乐会等一系列活动。”谈及开茶节，福鼎市茶产业发展中心主任张青碧滔滔不绝，通过系列活动，进一步促进白茶文化与民俗文化、畲族文化等传统文化相融合。

在福鼎，一直流传着尧帝时太姥娘娘用白茶治疗小儿麻疹的故事；畲族提线木偶戏非遗传承人钟昌敢将木偶戏与白茶相结合，创作出独特的木偶泡茶……白茶，早已融入当地人的日常生活，从俗语“茶哥米弟”便可窥见其地位和分量。白茶庄园、白茶博物馆、白茶观光园、白茶文化体验馆……想了解茶文化、

体验制作技艺，这在福鼎不是一件难事。

“和其他茶不同，白茶不炒不揉，萎凋干燥，自然天成。”福鼎白茶传统制作技艺非遗传承人陈祖贝介绍，福鼎白茶制作技艺（白茶类唯一）成功入选联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。“四分靠萎凋、三分靠养茶、三分靠烘焙。”新鲜采摘下来的茶青需第一时间充分摊开，在阳光、轻风的作用下多余的水分被慢慢带走，从而更好地完成萎凋。

“合格的白茶成品，含水量不能超过8.5%，如果长期保存，水分应该控制在5%—6%。”陈祖贝边查看茶青边说。经过阳光的萎凋，茶青需转移到干净整洁的车间里进行养茶，等待下一轮的烘焙。“温度不能太高，低温慢焙，不然会破坏白茶的营养成分，也会影响口感。”全程手工，最大程度保留茶叶的内含物和活性酶，从而成就地道的茶香茶味。

“一年茶，三年药，七年宝。”随着存储时间的推移，白茶内含物也逐渐转化，产生易被人吸收的营养成分。“你看，老寿眉的汤色是琥珀色，可以柔滑挂杯。”陈祖贝托起茶杯展示，“茶汤醇厚绵柔，有专属的陈韵、枣香、药香，回甘强烈，老银针还具有独特的‘毫香蜜韵’。”陈放多年的福鼎白茶，香气和汤色更加迷人。

“接下来，我们要大力冲刺福鼎白茶文化系统申报全球重要农业文化遗产工作，开展‘农业文化遗产里的福鼎白茶’宣传活动，实施‘农遗良品’培育计划，进一步提升福鼎白茶文化影响力。”张青碧说。

产业助力让白茶飘香万里

“世界白茶在中国，中国白茶在福

鼎。”作为海上丝绸之路重要的商品之一，福鼎白茶以其独特的风味远销海外。如今，福建作为“21世纪海上丝绸之路”核心区，福鼎白茶以崭新的姿态再次香飘世界。

福鼎不断加强品牌建设，逐步实施“走出去”战略。据了解，福鼎去年组织近200家茶企参加了16场国内外博览会，并到迪拜、摩洛哥等地参展推介。同时，作为中国茶唯一代表参与中国驻迪拜总领事馆举办的2023迪拜中国周系列活动，并开展福鼎白茶助力极地科考等活动，福鼎白茶的品牌价值进一步提升。

“支持企业通过自身条件，选择合理的模式，开展白茶出口贸易，同时推动跨境电商的发展。”福鼎市人大常委会主任、市茶产业发展领导小组常务副组长蔡梅生表示，要借势“一带一路”国际合作和茶叙外交文化输出，用足、用好政策和新增海关白茶税则号，更好地服务企业拓展多元化国际市场。“今年我们要突出做好品牌化经营，策划好在重点销区宣传营销，扩大福鼎白茶品牌影响力和市场占有率。同时在传统外销基础上融合白茶文化、科技创新，传播健康生活方式，促进新一轮走出去和品牌文化输出。”

“现在越来越爱喝茶了，红茶、绿茶、黑茶都试了一遍，最终选择了白茶。口味淡雅，挺健康的。”以前至少每天一杯咖啡的北京白领周静现在是福鼎白茶爱好者。“忙的时候就容易急躁，喝茶可以让自己静下心来。我查了查，白茶富含茶多糖、茶氨酸等，确实能帮助缓解疲劳。”如今，年轻人更加注重健康，而白茶的保健功效则与之契合。“白茶包容性很强，有时候我还会加点玫瑰花、茉莉花、陈皮等一起冲泡，别有一番滋味。”

冷萃白茶、白茶冰激凌、白茶曲奇……在福鼎的茶馆，以白茶为原料的各类创新茶饮小食琳琅满目，新颖独特。走进商超，白茶护肤品、白茶保健品更是夺人眼球。佳阳“三茶统筹”学习实践基地、中国白茶博物馆、白琳古茶街、江美高标茶园、华熙元白茶小镇……一系列茶旅融合项目正落地生根，串珠成链形成独具特色的茶旅品牌。“白茶+美食”“白茶+旅游”“白茶+电商”等更具活力的新业态新模式正加快推动白茶产业从传统种茶制茶向全产业链发展模式迈进。

“新一年茶产业工作将按照‘以进求稳、稳中求进’的总体要求和福鼎白茶‘3+2’发展方向，扎实推动茶产业全产业链提质增效，努力实现2024年茶产业综合产值165亿元以上，为打造共同富裕福鼎样板做出积极贡献。”蔡梅生表示。

区域风采

湖北举办荆楚粮油“守护品质 提振消费”主题活动

□□ 陈三才
农民日报·中国农网记者 李丽

近日，荆楚粮油“守护品质 提振消费”主题活动日在湖北武汉启动。本次活动由湖北省粮食局、湖北省市场监督管理局指导，湖北省粮食行业协会、湖北省粮食科技与经济学会主办。目前，“荆楚粮油促销季”系列活动已持续开展15场。

作为全国重要的粮油加工大省，近年来，湖北围绕绿色仓储、品种品质品牌、质量追溯、粮机装备、应急保障能力、节粮减损健康消费等“六大提升行动”推动实施新一轮优质粮食工程，打造一批好粮油产品，提升了粮油产业质效。截至目前，湖北已培育133个“荆楚好粮油”产品，其中“中国好粮油”总数达到38个，2022—2023年度“荆楚好粮油”省域公用品牌价值为608.9亿元。

活动现场，以湖北省粮油集团、湖北国宝桥米有限公司等为代表的40余家粮油企业携百余款省内特色优质粮油产

品集中亮相，折扣多多，价格优惠，吸引不少市民驻足参与。“牢记‘荆楚粮油’的责任和义务，凝聚行业力量、企业力量及企业家力量，承担起‘荆楚粮油’产品质量安全的神圣责任，为维护‘荆楚粮油’品牌声誉，构建安全和谐消费环境，推动湖北粮油行业健康高质量发展贡献自己的力量！”启动仪式上，湖北多家优质粮油生产企业代表郑重发布“3.15品质宣言”。

据了解，此次“荆楚粮油促销季”主题活动既是为提振消费、激发市场活力，也是湖北省粮食局落实做实“荆楚粮油+企业产品品牌”（“江汉大米”“湖北菜籽油”）双品牌机制的一项重要举措，致力于以湖北优质粮油等农产品为载体，引导“荆楚好粮油”产品生产企业参与品牌共建共享，扩大湖北粮油产品的知名度和影响力，提升湖北粮食产业竞争力。接下来，“荆楚粮油”还将与湖北省优质粮油企业代表携手并进，继续持续开展进商超、进社区、进机关、进学校、进景区、进高铁等“六进”项目。

新疆兵团八十六团 打出黑麦产业组合拳

□□ 吕夔林 刘惠平

“我是附近居民，刚开张的时候过来吃过这个黑小麦馒头，口感不错，味道也挺好的，非常健康，价格也能接受，现在都是老顾客了。”新疆博乐市市民苏先生口中的这家新疆兵团八十六团黑麦体验馆，经营黑麦挂面、黑麦馒头、黑麦拌面、黑麦饺子等以黑小麦为主原料的系列产品。

“我们黑麦馍馍每天至少出两波，1000个左右，多的时候能达到3000多个。”体验馆馆长彭成介绍，来店里的顾客不仅可以打卡品尝，还可以在馆内体验石磨加工黑麦面粉的全过程。同时，体验馆还推出了真空包装黑麦馒头，线上、线下共同发力，销往新疆乌鲁木齐、石河子，以及武汉、青岛等城市。

不仅如此，在博乐市光明路的八十六团特色农产品展示厅，以黑小麦

江苏省射阳县

射阳大米粒粒香

□□ 农民日报·中国农网记者 孙莹

江苏省盐城市射阳县位于黄海之滨，充足的优质水源，钾含量丰富的滨海盐渍型水稻土，造就了粒粒饱满、香醇绵甜射阳大米。

“我们现在种大米都跟着专家走，不是自己随便种。”一辈子和射阳大米打交道的李方明尝到了科学种植的甜头，“品种怎么选，具体怎么种植、管护，包括后续的收贮、加工包装等，都有要求。对照着执行，大米不仅长得好，收获多，价格还高。”

为了进一步提高射阳大米的标准化管理水平，射阳从稻谷栽培技术、原料储藏技术等几个方面细化制定了相关标准。同时，坚持将选定优良品种和培育专用良种相结合，与江苏省农科院合作建立射阳大米产业研究院、博士工作站，成功研发了鹤香粳1号、2号、3号系列品系，有效提升了射阳大米的品质。

“2019年开始，全面建立了射阳大米质量安全溯源平台，实行统一标识、证码合一‘双码’管理。”射阳县农业农村局相关负责人介绍，所谓“双码”，就是射阳大米品牌二维码和企业追溯码。“品牌二维码记录的是射阳大米的品牌概况，企业追溯码则是企业证照、产品检测结果、合格证、种植加工生产过程等信息。这些都

有专人维护，实时更新。”实施“双码”管理，可以有效防范品质不纯、包装印制混乱、安全保障薄弱、监管消费查询不便等问题，进一步保证了射阳大米的质量安全。

大米种得好，还得种得好。射阳注重多渠道营销，坚持普通大米占市场、中端大米创效益、精品大米打品牌。在全国各大城市建立稻米直营店、联营店，并在电商平台设立官方旗舰店。“每年销往上海的射阳大米达50多万吨，占上海市场的四分之一。”李方明很是骄傲。射阳在稳定巩固江浙沪市场的同时，还积极拓展云贵川等市场，把射阳大米的品牌越打越响。同时，注重一二三产融合发展，研发销售以射阳大米为原料的年糕、粽子、八宝粥、米糠油等特色产品。

文化是品牌向下扎根、向上生长的核心内涵。为展示发展成果，总结品牌建设经验，射阳大米文化馆应运而生。走进文化馆，“品牌化引领、标准化生产、产业化经营、智能化管理、规模化发展”的射阳大米产业发展战略十分醒目。不仅如此，射阳县还编印了《射阳大米》丛书，从地理环境、品质特色、人文历史、品牌建设等方面全面系统地介绍了射阳大米的相关情况。同时，制定了“射阳大米”专题文旅融合发展规划，积极打造农业文化教育基地。



近日，安徽省宿州市埇桥区20多亩埇桥西瓜进入枝蔓整理、人工授粉的关关键期，种植户们抓住有利时机加强管理，力争有个好收成。图为顺河镇马场村，刘洪楼夫妻二人正在整理西瓜枝蔓。 祝家刚 摄

宁夏“西吉好东西”出村进城入驻新百连超

□□ 莫琴
农民日报·中国农网记者 张国凤

“西吉的好东西太多了！”在宁夏银川新百大卖场良田店的展出活动现场，市民李大爷高兴地说。近日，宁夏固原市西吉县与新百集团签署战略合作协议，“西吉好东西”正式入驻新百连超。来自西吉的牛肉、马铃薯、粉条、杂粮、胡麻油、芹菜汁、土蜂蜜等多种“西吉好东西”集中展出，琳琅满目的特色好物令人目不暇接，吸引了众多市民前来参观、选购。

西吉县委副书记、县长马天映表示，

“西吉好东西”正式入驻新百连超，充分借力新百集团大型百货零售企业市场优势和新百连超品牌优势，拓宽“西吉好东西”销售渠道，推动农产品由品质好向卖得好、效益好转变。

一头连着田间地头，一头连着百姓餐桌。西吉县的土特产出村进城，不仅得到了消费者的青睐，也鼓起了农户增收致富的“钱袋子”。

西吉县位于宁夏南部，六盘山西麓，所产粮、肉、果、蔬诸类皆为“西吉好东西”。西吉牛肉味道鲜美、肉质细嫩，富含蛋白质和亚油酸，营养价值极高；马铃薯

种类繁多、品质优良，生产加工的“红军粉”“酸辣粉”筋道光滑、口感一流；芹菜、甘蓝、菜心等高山冷凉蔬菜质地脆嫩、芳香甘甜，“西吉芹菜”“西吉马铃薯”被评为“中国驰名商标”，入选全国名特优新产品目录；小米、胡麻油、荞麦面等小杂粮富含硒、铁等多种微量元素，具有良好的保健功效。“西”字号农产品凭借生态、绿色、无污染的上乘品质，赢得了广大消费者的青睐。

近年来，西吉县全产业链布局发展特色优势产业，培育形成了肉牛、马铃薯、冷凉蔬菜、杂粮（油料）四大产业集群，持续

在品种培优、品质提升、品牌打造和标准化生产上狠下功夫，做好“土特产”文章。截至目前，西吉县在全国省会城市及一二三线城市打造“西吉好东西”销售门店30家，以挂牌“西吉好东西”实体店为销售窗口，推动西吉县特色农产品进一步走出去。

下一步，西吉县将持续打响“西吉好东西”品牌效应，不断做好“土特产”大文章，加快实现由“种得好”向“卖得好”转变。进一步持续深化与新百连超产销对接、交流合作、互利共赢，让越来越多的“西”字号农产品出圈入银、走向全国。

辽宁省北镇市：北镇葡萄四季甜

□□ 张继锋 陆爽

清晨的第一缕阳光透过缥缈的薄雾洒落在山峰上、小溪里，给雄奇的医巫闾山披上一层金色的纱衣。早春的辽宁省北镇市颇有些寒意，沿医巫闾山脚下北镇线公路穿行，是绵延52公里的葡萄经济带。

来到常兴店镇范屯村，北镇市鸿远葡萄生产专业合作社（以下简称“鸿远合作社”）的大棚里生机盎然，一串串晶莹剔透的葡萄挂满藤架，闪烁着珍珠般诱人的光泽。这里有巨峰、香悦、醉金香等十多个葡萄品种，“五一”前后就可以上市销售。据了解，鸿远合作社占地面积1600亩，园区全部采用自

动化滴灌，是当地最大的葡萄合作社，种植的“国山常兴”牌葡萄屡获国家、省、市各项大奖，远销上海、深圳和武汉等地。

北镇葡萄，有300多年的栽培历史，现已形成纵贯医巫闾山脚下南北52公里的葡萄经济带，种植面积15.8万亩，产量23.7万吨，产值16.59亿元。北镇葡萄早中晚熟品种齐全，主要有巨峰、辽峰、巨玫瑰、阳光玫瑰等20多个品种。

北镇市制定了北镇葡萄品牌振兴发展计划，在全国率先探索区域品牌规范有效的管控模式。成立了北镇市葡萄协会，负责管控品牌，以葡萄农庄为载体，坚持统一品牌、统一标准、统一营销、统一服务，从产业链视角全面规划和管理北镇葡

萄的生产与经营。为提升品牌认知度，打造了一系列“一心一意、北镇葡萄”的卡通人物形象、宣传语等识别系统。北镇市全面构建大数据体系，开展新型社会化服务体系，建立“从田间到舌尖”的全程质量安全控制体系，实现葡萄产品绿色生产，保障了品牌品质和产品安全。

北镇现有葡萄恒温冷库4700多座，储藏保鲜18万吨以上，是全国家庭机械恒温冷库最多、贮藏保鲜数量最大的贮藏保鲜基地。贮藏保鲜期从最初60—90天延长到120—180天，葡萄销售由过去的季产季销变为多季错峰销售，实现了一年四季都有葡萄上市销售。

翻开北镇葡萄大事记，记录着北镇葡

萄的发展之路：1988年和1998年先后两次承办全国葡萄学术研讨会；2001年，同辽宁省农科院共同承担了国家“十五”期间攻关项目《无公害葡萄生产关键技术集成与产业化示范》；2012年8月3日，农业部正式批准对“北镇葡萄”实施农产品地理标志登记保护；2017年，入选全国百强区域公用品牌；2018年，成立北镇葡萄品牌研究院；2019年11月，入选中国农业品牌目录；2021年12月，北镇葡萄纳入2021年第三批全国名特优农产品名录。

如今，北镇市已成为东北最大的葡萄生产基地，全国最大的鲜食葡萄县，是闻名全国的中国巨峰葡萄之乡、中国葡萄贮藏保鲜第一县。