

凤凰单枞知识介绍 06：历史渊源

历史渊源据《潮州府志》记载，凤凰单丛茶始于南宋末年，已有 900 多年历史。潮州市保存树龄 200 年以上的古老茶树有 3700 多株，其中一株“宋茶”已有 600 多年的树龄。[3]相传南宋末年（1278 年），宋帝昺（bǐng）南逃到潮州，路经凤凰乌岵山，口渴难忍，侍从识得茶能解渴，便从山上采得新鲜茶叶，让昺帝嚼食，嚼后生津止渴，精神倍爽，赐名为“宋茶”，传后人广为栽种。潮州产茶有史记载最早见于明·嘉靖二十六年（1547 年），《潮州府志》载：饶平县每年须贡“叶茶一百五十斤二两，芽茶一百八十斤三两”。由此可见潮州茶叶至少已有 400 多年的历史。当时的凤凰茶由于品质优异，已经成为朝廷贡品。清·康熙二十五年（1687 年），《饶平县志》载：“侍诏山，在县（时饶平县设三饶镇）西南三十里，四时杂花竞秀，亦名百花山，土人种茶其上，潮郡称侍诏茶”，又记“近于饶中百花、凤凰山多有植之，而其品亦不恶”。清·康熙《潮州府志》也记：“今凤山茶佳，亦云侍诏山茶”。古人种茶，从不修剪，任其自然生长，采茶时则留顶芽以养护茶树，形成满天星散布状态规模不一的片片古茶林和近 2 万株大茶树的资源宝库，这既是潮州市产茶历史的见证，也是选育良种的种质资源库和保持良种优势的物质基础。清同治、光绪年间（1875 年—1908 年），经过长期细心观察和实践，茶农从数万株古茶树中，选育出优异单株并加以分离

培植，实行单株采摘，单株制茶，单株销售，“单丛茶”由此出现。由于发源于潮州凤凰山，历史上称“凤凰单丛茶”。由此可见，“凤凰单丛茶”正式得名，距今已有 170 多年历史。经过这 170 多年的发展，凤凰单丛茶有十大香型，分别为：黄枝香、芝兰香、密兰香、玉兰香、桂花香、杏仁香、肉桂香、夜来香、柚花香、姜花香等。

凤凰单枞知识介绍 07：生产情况

2009 年，潮州市凤凰单丛茶种植面积 12 万亩，年产量 1.5 万吨，总产值近 4 亿元。建成 3 个万亩茶叶生产基地、2 个省级标准化示范区，形成潮安县凤凰镇、饶平县坪溪镇 2 个茶叶专业镇、100 余个茶叶专业村。全市获有机茶生产认证企业 7 家，认证面积 2445 亩，有机茶产量 214.75 吨；取得食品生产许可证(QS)企业 9 家。

2015 年，凤凰镇有茶叶种植面积 6.5 万亩，年产茶叶 300 多万公斤，产值 7 亿元。

凤凰单枞知识介绍 07：产品荣誉

1955 年，在杭州评比会上被推荐为全国 28 个传统名茶之一
1982 年，获商业部优秀产品称号，同年，在长沙技评为全国 30 个历史名茶之一。

1986 年，在福州举办的全国五大茶类 134 个名茶评比中获第一名。

1989 年，农牧渔业部在西安举办的全画名茶评比中被评为全国名茶第一名。

1990 年，被商业部评为全国第一名茶 1991 年，在杭州举办的名茶文化节上被评为“国家文化名茶”，同年，被农业部鉴定为“绿色食品”。

1995 年，在第二届中国茶叶博览会上获金奖 1996 年，在第三届中国茶叶博览会上获金奖。

1997 年 5 月，在第二届“中茶杯”茶叶评比中获特等奖和一等奖。

1997 年 11 月，在首届中国（国际）名茶博览会上荣获金杯奖和金牌奖。

1999 年，蜜兰香单枞茶在省茶叶学会组织举行的名茶评比中取得第一名，并荣获省级名茶称号。

1999 年，九月份桂花香单枞茶荣获 99 中国国际农业博览会名牌产品称号。

1999 年 12 月，乌龙单枞茶系列产品经广东省经济委员会、省名牌产品认定委员会确认为广东省优质产品和省名牌产品。

2001 年，桂花香单枞再次被评为中国国际农业博览会名牌产品。

2002 年，选送参加“中茶杯”评比桂花香单枞获得一等。

2002 年，兰花香单枞获得第四届国际名茶评比金奖。

2002 年，选送的蜜兰香，八仙单枞二项获得广东省第五届名茶质量竞赛金奖。

2003 年，“国宾牌单丛茶”、“南馥牌单丛茶”、“宏伟牌单丛茶”同时被认定为广东省名牌产品（农业类）。

2003 年 11 月，凤凰单丛在广东省首届茶文化研究先进工作者表彰大会暨茶王大赛中荣获单丛茶王奖。

2004 年，“宏伟牌单丛茶”获得“广东省著名商标”称

2004 年 6 月，海峡两岸（福建）优质农产品贸易会中国（福建）茶叶博览会茶王大赛荣获优质奖。

2004 年 11 月，中国茶，广州（国际）采购会暨第三届全国名优茶质量评比大赛荣获玉兰香单丛金奖。

2008 年，凤凰茶区被中国茶叶学会评为中国名茶之乡。

2010 年 04 月 06 日，原国家质检总局批准对“凤凰单丛茶”实施地理标志产品保护。

2020 年 7 月 20 日，凤凰单枞入选中欧地理标志首批保护清单。

凤凰单枞知识介绍 08：地域保护范围

地域保护范围凤凰单丛（枞）茶地理标志产品保护范围为广东省潮州市潮安县凤凰镇、铁铺镇、文祠镇、磷溪镇、官塘镇、登塘镇、赤凤镇、归湖镇、古巷镇、凤塘镇、万峰林场；饶平县浮滨镇、钱东镇、樟溪镇、浮山镇、汤溪镇、三饶镇、联饶镇、新圩镇、新丰镇、饶洋镇、上饶镇、建饶镇、高堂镇、新塘镇、东山镇；湘桥区的意溪镇、桥东街道茶区；枫溪区的云步草岚武、槐山岗茶等 30 个镇、茶区现辖行政区域。

凤凰单枞知识介绍 09：质量技术要求

一、品种

国家级茶树良种凤凰水仙品种中分离、选育出来的品种、品系。

二立地条件

保护区范围内海拔 ≥ 100 米。丘陵地貌。土壤有机质 $\geq 2.0\%$ 。耕作层土壤 pH 值 4.0 至 6.5。

三、栽培管理

1. 苗木选择：无性繁殖方式育苗。插穗为当轮生半木质化枝条。

2. 茶树种植：定植密度每公顷 ≤ 31500 株。

3. 施肥：采用沤熟有机质肥为主，配合适量的化肥，按每采收 100 千克干茶计算，有机质肥施用量 ≥ 500 千克，每年施纯氮 ≤ 15 千克。

4. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家的有关规定，不得污染环境。

四、采摘

1. 采摘时间：春茶采摘最迟不超过 6 月中旬；秋、冬茶采摘在 9 月中旬之后。

2. 采摘方法：三年以上树龄开采。

3. 鲜叶要求：对夹形成 3 至 5 天，采一梢 2 至 4 叶，芽叶完整，匀净。

五、加工工艺。初制、精制工艺共 12 道工序

1. 初制工艺流程：晒青→凉青→做青（浪菜）→杀青（炒茶）→揉捻→干燥 6 道工序。

（1）晒青：晒青失水率控制在 10%至 15%之间。

（2）凉青：萎凋的鲜叶水分得以补充，叶细胞恢复生机，呈紧张状态。

（3）做青：做青是由碰青、摇青和静置 3 个过程往返交替数次进行，次数不低于 4 次。

（4）杀青：高温快速，杀熟、杀透、杀匀。

（5）揉捻：条索成形紧结，叶细胞破碎率 50%至 60%。

（6）干燥：烘焙二次以上，茶胚失水率 90%至 94%。

2. 精制工艺流程：归堆→拣剔筛末→拼堆（分级）→烘焙（提香）→摊凉→包装 6 个环节。

（1）归堆：同香型归堆，翻拌均匀。

（2）拣剔筛末：茶枝、末、黄片 $\leq$ 1.8%。

（3）拼堆：按表 1 等级标准分级拼堆。

（4）烘焙（提香）：烘焙两次以上，含水率 4%至 5%。

（5）摊凉：退热至室温，密封封存。

（6）包装：符合食品卫生标准。六、质量特色。1. 感官特色：具有天然花香、清雅；浓醇、回甘力强；汤色金黄至棕黄。

凤凰单枞知识介绍 10： 质量特色

1. 感官特色： 具有天然花香、清雅；浓醇、回甘力强；汤色金黄至棕黄。

项目 指标	外形	内质	
		香气	滋味
特级	紧结壮直，匀整，褐润有光	天然花香，清高细锐、持久	鲜爽回甘，有鲜明花香
一级	紧结壮直，匀整，褐润	清高花香，持久	浓醇爽口，有明显花香

2. 理化指标： 凤凰单丛（枞）茶水浸出物含量≥30%，茶多酚≥16%。

3. 安全要求： 产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

凤凰单枞知识介绍 10：专用标志使用

使用凤凰单丛（枞）茶地理标志产品保护范围内的生产者，可向广东省潮州市质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经广东省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。凤凰单丛（枞）茶的法定检测机构由广东省质量技术监督局负责指定。

凤凰单枞知识介绍 11：工夫茶艺

凤凰茶产自南粤潮州凤凰镇，独特的潮州“工夫茶”，是“潮人习尚风雅，举措高超”的象征，形成很有特色的潮州茶文化。潮州工夫茶是中国茶艺中最具代表性的一种，它是在唐宋时期就已存在的“散茶”品饮法的基础上发展起来的，属散条形茶瀹（yue）泡法的范畴，是瀹饮法的极致。虽然盛行于闽粤港台地区，但其影响早已遍及中国，远及海外。工夫茶艺如下：

1. 鉴赏香茗：主泡师用茶则从茶仓中取出一壶量的茶叶，置于赏茶盘中，助泡接过赏茶盘，让客人鉴赏干茶，并介绍所用茶的特点。

2. 孟臣淋霖：用沸水浇壶身，其目的在于为壶体加温，即所谓“温壶”。

3. 乌龙入宫：将茶叶用茶匙拨入茶壶，装茶的顺序应是先细再粗后茶梗。

4. 悬壶高冲：向孟臣罐中注水，水满壶口为止。

5. 春风拂面（刮顶淋眉）：少壶盖刮去壶口的泡沫，盖上壶盖，冲去壶顶产泡沫。淋壶可冲淋壶盖和壶身，但不可冲到气孔上，否则水易冲入壶中。淋壶的目的为一为清洗，二为使壶内外皆热，以利于茶香的发挥。

6. 熏洗仙颜：迅速倒出壶中之水，是为洗茶，目的是洗

去茶叶表面的浮尘。

7. 若琛出浴：用第一泡茶水烫杯，又谓“温杯”，转动杯身，如同飞轮旋转，又似飞花欢舞。

8. 玉液回壶：用高冲法再次向壶内注满沸水。

9. 游山玩水：也称运壶，执壶沿茶船运转一圈，滴净壶底的水滴，以免水滴落入杯中，影响茶之圣洁。

10. 关公巡城：循环斟茶，茶壶似巡城之关羽。此番目的是为使杯中茶汤浓淡一致，且低斟是为不使香气过多散失。

11. 韩信点兵：巡城至茶汤将尽时，将壶中所余斟于每一杯中，这些是全壶茶汤中的精华，应一点一滴平均分注，因而戏称韩信点兵。

12. 敬奉香茗：先敬主宾，或以老幼为序。

13. 品香审韵：先闻香，后品茗。品茗时，以拇指与食指扶住杯沿。

14. 玉液回壶：以中指抵住杯底，俗称三龙护鼎。品饮要分三口进行，“三口方知味，三番才动心”，茶汤的鲜醇甘爽，令人回味无穷。

15. 高冲低筛：冲泡第二泡茶，重复第八步动作。

16. 若琛复浴：手法同若琛出浴。

17. 重酌妙香：重复第九、十、十一步动作。

18. 再识醇韵：重复第十三步动作。

19. 三斟流霞：冲泡第三泡茶。铁观音等乌龙茶，内质好，香气浓郁持久，有“七泡有余香”之美称。因是表演，故只冲泡三次，希望能为来宾带来美好的回味。

凤凰单枞知识介绍 13: 凤凰单枞入太空相关报道

2021 年 10 月 16 日，一批凤凰单丛茶茶种搭载神舟十三号载人飞船进入浩瀚太空，历经 183 天回到地面，于 2022 年 4 月 16 日在京开舱取出。据介绍，这是凤凰单丛茶茶种首次参与航天育种工程项目。

2022 年 5 月 21 日，神舟十三号载人飞船搭载的凤凰单丛太空茶种在广东潮州完成种植。