



► 位于浦城县河滨街道宝山村的拥有700年树龄的丹桂古树

浦城丹桂：一缕桂香飘千年

□ 本报记者 张行健 通讯员 邱春静 汪夜印 文摄

桂子月中落，天香云外飘。又是一年丹桂花开，南浦大地，处处飘散着馥郁芬芳的丹桂花香。浦城是“中国丹桂之乡”，这缕氤氲千年的芳香，早已成为浦城儿女记忆中的“乡愁味道”。浦城丹桂，以其花香浓郁、花色艳丽而闻名。作为当地常见的园林绿化和行道树木，丹桂不仅扮靓城镇，其经加工后亦可食，丹桂花茶、木樨茶（又称丹桂茶、桂花蜜）等特色食品应运而生，因其风味独特，寓意吉祥，成为当地待客和馈赠的佳品。近年来，浦城丹桂产业不断创新，早已跳出“只赏花色、只闻花香”的传统模式，从丹桂花茶、木樨茶、丹桂花酸枣糕等丹桂食品加工，到持续推动丹桂文旅产业融合发展，小小丹桂正不断被赋予多元价值，成为带动当地增收致富的“金桂”。

漫步在冬日的浦城，感受着处处弥漫的丹桂花香，这一缕香，仿佛正无声诉说着这个“中国丹桂之乡”千百年来悠悠往事。从江淹的“桂之枝兮刺天”到刘伯温的“桂华相对度千秋”，再到县志中“满城皆香”的记载，丹桂的身影始终摇曳在浦城的历史长卷中。人们寄予丹桂的文化情结也早已融入了诗歌舞蹈，化作了地名和路标。木樨茶等独具特色的产品，也成为浦城人民根植于心中的乡愁记忆和情感寄托。时光流转，丹桂依旧馥郁芬芳，从“卖树苗”到“做产品”，从传承千年的非遗制茶技艺到联动热门爆款的“新茶饮”……浦城人民用智慧和巧思，将转瞬即逝的花香，酿成了舌尖上可触可感的百般滋味，发展成了当地独具特色的富民产业。地方特色产业的发展，其核心就在于对自身特色资源的深度挖掘与守正创新，用科技提升产品附加值，用文化赋能品牌价值，用文旅拓展产业边界。正如浦城丹桂的这一缕芬芳，曾掠过诗人的笔尖，留下千古佳句；曾穿过农人的指缝，凝结成代代相传的技艺；如今，它正成为推动乡村振兴、激活县域经济发展的动力。

记者手记



各类丹桂加工食品

花农在“打桂花”

花农正在筛去丹桂中的枝叶

千年古桂 根脉流芳

浦城丹桂又被称作红木樨，种植历史悠久，文字记载可追溯到南朝。南朝宋元徽二年（474年），江淹被贬为吴兴令，在任期间深爱浦城山水，就曾留下过“桐之叶兮蔽日，桂之枝兮刺天”等咏叹桂花的诗句。宋朝嘉祐二年（1057年），浦城人章衡状元及第，皇帝宋仁宗赵祯作《赐状元章衡诗二首》，其中有诗句“灵鳌振处千山动，丹桂开时万里香”，此“丹桂”指的就是章衡家乡的浦城丹桂。元末明初时，相传隐居在浦城富岭匡山的刘伯温，在《上清词》中留下“天上月，影悠悠，似镜看看又似钩。自是嫦娥甘寂寞，桂华相对度千秋。”的千古名句。清嘉庆《新修浦城县志》特产卷中记载：“木樨，邑有白、黄、红诸色，其逐月花者名月桂。”并称：“上有丹桂甚巨，数百年物也。中秋花开，满城皆香，邑人视之为桂神。”1989年，浦城丹桂开始在全县范围内广泛种植，苗木也开始大量上市，2003年，丹桂被纳入浦城四大商品林基地建设规划。截至2005年，浦城全县已有丹桂苗木基地30多个，全县种植桂花260公顷，苗木300万株，总体资源培育规模超过1300公顷，相继成立木樨园营养食品有限公司、三叶果品厂等丹桂食品加工企业。

2007年1月11日，中国经济林协会正式命名浦城县为“中国丹桂之乡”。生长于临江镇水东村杨柳尖的浦城丹桂，又称九龙桂，树干粗壮，分叉九枝，树体高大，冠幅占地300余平方米，树龄1100余年，以“唐桂”收入《中国桂花集成》，2013年12月被评为福建桂花树王。2010年，浦城丹桂荣获福建省“花王”称号，丹桂产品成为国家地理标志保护产品，丹桂茶制作工艺列入省级非物质文化遗产名录。2022年，“浦城丹桂”被列入福建省特色农产品优势区，并获得国家地理标志证明商标。拥有了国字号“身份证”，“浦城丹桂”品牌影响力显著提升……2025年9月，2024中国地理标志农产品（其他）区域公用品牌声誉TOP100发布，浦城丹桂上榜，位列第十。如今，浦城全县百亩以上连片种植丹桂的（基地）已超过200片，全县注册丹桂（相关产业）公司16家、合作社77家，丹桂广场、丹桂山庄、丹桂一条街等以丹桂命名的地点颇多。浦城人还出品了《丹桂女孩》歌曲，将世代相传的丹桂情结融入诗歌、舞蹈、戏曲、字画、剪纸、摄影等各种文艺作品中，形成当地独特的丹桂文化，也成为浦城一张亮丽的城市名片。

一缕桂香 百味生花

浦城丹桂的花香，带着秋日独有的醇厚与热烈，同时掺杂着草木的清润，浓而不腻，醇而不烈。而这份让人沉醉的芳香，也被一代又一代的浦城人用巧思留存，酿作舌尖上的百般滋味。木樨茶是对丹桂花的甜香气息最纯粹的凝练，其制作工艺是福建省级非物质文化遗产，已传承千年。不同于传统茶的形态，木樨茶在储存状态下更像是“桂花酱”。其制作以当地优质丹桂为原料，采摘时，人们会仔细挑选那些色泽鲜红、香气浓郁的桂花，先过筛去除其中夹杂的沙土，再小心翼翼地用鹅毛挑出其中的残叶残枝、花梗、花蒂及变色、缺瓣花，确保每一朵桂花都干净、完整。再经过烫花、漂洗、糖渍等古法十二道工序制成，整个过程的制作工艺虽然并不复杂，但费时费力，尤为考验制作者的耐心和细心。制成的木樨茶盛放在透明的玻璃罐中，细碎的鲜红花瓣混合着透明的糖浆，色泽诱人。舀一勺入口，不似普通蜂蜜那般甜腻，而是带着丹桂特有的清润甜香，取一两匙在杯中，冲入沸水，原本蜷缩的肥厚花瓣在热水中舒张开来，桂花的清香瞬间四溢，入口尽是桂花香气，沁人心脾，这便是木樨茶最传统的饮用方式。若说木樨茶凸显的是桂香的纯粹，那么丹桂酸枣糕便是多种风味的奇妙碰撞。作为浦城当地的另一种特色美食，当酸枣糕的浓郁果香遇上丹桂的清润甜

香，奇妙的“化学反应”在唇齿间释放。入口的瞬间，酸枣的可口酸甜率先激活味蕾，紧接着，丹桂的甜香散开，温和冲淡了酸味，软糯中带着恰到好处的嚼劲，果味与花香层层递进，不甜腻，不涩口，进而越嚼越香，每一口都是酸甜与清香的完美平衡，让人回味无穷。除了木樨茶、丹桂花茶与丹桂酸枣糕，浦城丹桂还被制成了各式各样的乡愁美味。桂花糕松软香甜，桂花酒酿融入米酒的醇厚和酒香，还有桂花酥、桂花糖……这些浸润着丹桂芬芳的美食代代相传，仿佛凝固了时光和记忆，让这份独有的香气，不仅能闻在鼻尖，更能尝在舌尖，刻在心头，成为浦城最动人的味觉名片。

一园丹桂 富民万家

都是我自己琢磨的，出去看到有什么好看的，就自己研究，目前市场价在3000元左右一个，今年已经卖了快50个。”徐关松说，只有想方设法做产品，才有机会打开销路，让手里的丹桂产生更高的附加值。“木樨茶、丹桂酸枣糕……这些都是我们儿时记忆里的乡愁美食。现在，我们也把这些当地的美味，通过线上线下平台卖到了全国各地。”三叶果品厂负责人叶绍友告诉记者，现在他们每年都要从花农那里收购十多万斤的丹桂鲜花，做成木樨茶、丹桂酸枣糕等丹桂系列产品在各类平台上销售，而在浦城县，像这样把乡愁美味做成乡愁产业的企业，还有不少。浦城，不仅有制作木樨茶的传统，也流传着窰制丹桂花茶的技艺。在当地，不少茶人正传承着这一非遗技艺，将丹桂花香窰制进茶香中，也映射到浦城人日常的茶生活里。“壹叶传奇”品牌创始人张锦波便是其中之一。2023年，张锦波返回家乡，授权成立浦城壹叶传奇茶业有限公司，与丹桂花茶窰制技艺传承人刘强联合组建专业团队着手制作、推广浦城丹桂花茶。走进该企业的生产车间，丹桂的花香和茶香便扑面而来，车间里正赶着花期生产丹桂红茶。丹桂红茶以红茶为茶坯，窰制后兼具红茶的醇厚与丹桂的甜润，汤色金黄，蜜糖香显著，即便是茶汤冷却后依旧能够持久留香。张锦波介绍，除了丹桂红茶，他们还生产丹桂白茶、丹桂乌龙茶等不同品类，在市场上都取得了不错的反响。目前企业正处于起步阶段，从开始生产到去年底，已实现总产量2万来斤。2023年，浦城县“丹桂花茶窰制技艺”还被列入南平市第十批非物质文化遗产代表性项目名录。经过多年培育发展，浦城丹桂产业已初具规模，在食品加工产业不断深化发展的同时，当地还积极发展丹桂观光等新业态，每年丹桂花开浪漫之时，总能吸引不少游客慕名而来，在赏桂、采桂、品桂香的过程中，感受浦城独特的丹桂文化。

都是我自己琢磨的，出去看到有什么好看的，就自己研究，目前市场价在3000元左右一个，今年已经卖了快50个。”徐关松说，只有想方设法做产品，才有机会打开销路，让手里的丹桂产生更高的附加值。“木樨茶、丹桂酸枣糕……这些都是我们儿时记忆里的乡愁美食。现在，我们也把这些当地的美味，通过线上线下平台卖到了全国各地。”三叶果品厂负责人叶绍友告诉记者，现在他们每年都要从花农那里收购十多万斤的丹桂鲜花，做成木樨茶、丹桂酸枣糕等丹桂系列产品在各类平台上销售，而在浦城县，像这样把乡愁美味做成乡愁产业的企业，还有不少。浦城，不仅有制作木樨茶的传统，也流传着窰制丹桂花茶的技艺。在当地，不少茶人正传承着这一非遗技艺，将丹桂花香窰制进茶香中，也映射到浦城人日常的茶生活里。“壹叶传奇”品牌创始人张锦波便是其中之一。2023年，张锦波返回家乡，授权成立浦城壹叶传奇茶业有限公司，与丹桂花茶窰制技艺传承人刘强联合组建专业团队着手制作、推广浦城丹桂花茶。走进该企业的生产车间，丹桂的花香和茶香便扑面而来，车间里正赶着花期生产丹桂红茶。丹桂红茶以红茶为茶坯，窰制后兼具红茶的醇厚与丹桂的甜润，汤色金黄，蜜糖香显著，即便是茶汤冷却后依旧能够持久留香。张锦波介绍，除了丹桂红茶，他们还生产丹桂白茶、丹桂乌龙茶等不同品类，在市场上都取得了不错的反响。目前企业正处于起步阶段，从开始生产到去年底，已实现总产量2万来斤。2023年，浦城县“丹桂花茶窰制技艺”还被列入南平市第十批非物质文化遗产代表性项目名录。经过多年培育发展，浦城丹桂产业已初具规模，在食品加工产业不断深化发展的同时，当地还积极发展丹桂观光等新业态，每年丹桂花开浪漫之时，总能吸引不少游客慕名而来，在赏桂、采桂、品桂香的过程中，感受浦城独特的丹桂文化。