

以茶为媒 文明互鉴

武夷山世界红茶发源地地标生境案例国际示范活动举办

本报讯(张筱惜文/摄)14日至16日,武夷山世界红茶发源地地标生境案例国际示范活动举办。来自孟加拉国、印度尼西亚、老挝、斐济、巴基斯坦、泰国、不丹等十余个国家地区以及国内的50余位政府代表、专家学者齐聚武夷山下,共同探讨茶文化传播、生态保护和产业高质量发展的全球路径。

在为期三天的活动中,与会代表以“地标生境”为核心,聚焦武夷山红茶生境建设,实地走访红茶种植基地,考察案例区水、土壤样品采集示范,进行深度交流研讨,通过经验共享,共同推动“地标生境”保护与联合国“一国一品”倡议深度融合。

“科技创新、文化传承与生态保护的结合,是推动茶产业可持续发展的关键路径。”交流中,中国科学院地理志研究中心主任、研究员宋献方回顾了“正山小种”红茶自明末走向世界,从历史与文明的维度,阐述武夷山在世界茶文化传播史中的开创意义。

在专题报告环节,中国科学院副研究员康蕾、中国科学院研究员刘苏峡、福建农林大学副教授刘兴诏,分别就热带古茶园、北亚热带低中山茶区与武夷山茶地生境建设等案例分享研究成果。

2021年,联合国粮农组织(FAO)发起“一国一品”行动,推动全球特色农产品绿色发展、助力



乡村振兴;同年,中国科学院地理资源所、中国地理学会等单位联合启动“优质地理产品生态环境保护与可持续发展”(简称:地标生境)2021-2030十年行动计划。2022年,中国农业农业部向FAO申报,将茶作为“一国一品”国别项目品类。

2024年,联合国粮农组织与中国科学院地理资源所就“地标生境”方法与科技支持粮农组织“一国一品”倡议实施签署合作备忘录。“中国在推动特色农产品绿色发展、地理标志保护方面的探索与成效显著,期待通过国际合作,进一步加强经验互鉴。”作为联合国粮农组织及亚太区域的代表,“一国一品”专家石川智彦高度评价武夷山的实践。

“地标生境”保护,打通了地理产品从原产地生产、存储、加工到终端消费链条,是“一品”立得住、走得远的核心支撑。武夷山是世界红茶的发源地,也是全球生物多样性保护的典型区域。这里独特的丹霞地貌、温润的气候条件,孕育了不可复制的“地标生境”,为红茶品质筑牢了根基。

近年来,当地以“地标生境”保护为核心,统筹推进“茶文化、茶产业、茶科技”,积极探索“一国一品”倡议的中国实践。

“通过交流互鉴,不仅展示了武夷山的文化厚度与生态价值,让世界更了解武夷山,也有助于为全球地理标志产品保护提供中国样本、武夷方案。”武夷山市政府副市长邱敏表示,多方智慧的汇聚,共享地标生境保护经验,为推动武夷山红茶与全球特色农产品的交流合作搭建了国际桥梁。

据悉,本次活动由武夷山市人民政府指导,福建武夷山三茶集团有限公司主办,中国科学院地理科学与资源研究所、联合国粮农组织支持。面向未来,三茶集团将借助地标生境核心技术,深化“三茶”统筹发展实践,助力武夷山红茶从“产地特色”向“国际标杆”迈进。

秋染武夷茶香浓 经典斗茶正当时

□本报记者 裴礼辉

时已入秋,武夷山间的风裹挟着愈发醇厚的茶香,一年一度的斗茶季如约而至。

继第21届春茶评比赛落下帷幕,第十八届“中国茶乡杯”茶王赛开启收样,“屿见茶王杯”2025斗茶赛鸣锣开赛,2025八马茶业武夷岩茶茶王赛正式启动——一场场茶界盛事接踵而来,预示着接下来的日子里,武夷山将被各式斗茶会的热闹与茶香填满,从金秋一直延续到寒冬。

“斗茶”二字,藏着千年茶文化的鲜活生命力。

它自古便是极具参与感与趣味性的茶事活动,古时又称“茗战”“点茶”,是文人雅士、乡绅茶农以茶会友、较量技艺的雅事。每逢斗茶,参赛者携自家珍藏好茶赴约,取佳泉烹煮,众人轮流品鉴,从茶叶的品种、做工,到烹茶的水质,再到茶汤的色、香、味、形,甚至茶叶的产地典故、斗茶者的独到见解,皆在比拼之列。

彼时,斗茶赢家的茶叶可作为“御茶”进贡,献茶人更会有机会升官晋爵,引得权贵豪门、官员乡绅争相参与,让斗茶之风盛极一时。正如苏轼笔下“争先买宠各出意,今年斗品充官茶”,范仲淹诗中“北苑将期献天子,林下雄豪先斗美”,寥寥数语,便勾勒出古代斗茶的热烈图景。

虽斗茶的起源尚无定论,但北宋建州(今闽北大部)的武夷山、建安(今建瓯),早已留下它的印记。范仲淹的《和章岷从事斗茶歌》,便是最好的佐证,更是中国茶文化史上的传世名篇。

“年年春自东南来,建溪先暖冰微开。溪边奇茗冠天下,武夷仙人从古栽……北苑将期献天子,林下雄豪先斗美”,短短三百余字,将建州采茶的时节景致、斗茶的初衷愿景、茶具的精巧雅致、好茶的甘醇韵味,以及观赛者的投入、胜负者的情态,刻画得入木三分。这首诗,是中华茶文化的瑰宝,更是闽北茶史的荣光。

时代变迁,斗茶也焕发出新的生机。改革开放后,斗茶的形式愈发丰富:名称上,“茶王赛”“斗茶赛”层出不穷;层次上,从省级、地区级到县(市)级、乡(镇)级、村级,再到行业、团体主办,覆盖全面;模式上,从早年以政府主导为主,逐渐转变为企业运营居多。

而当下盛行的现代斗茶,其源头是2001年开启的武夷山市第一届民间斗茶赛。自此之后,这场年度盛会影响力逐年扩大,不仅吸引了福建本地茶人,更有广东、闽南等地的客商远道而来参与学习,为武夷山会展经济注入新活力,更推动了当地茶产业结构升级。

如今的斗茶,早已超越“较量”的本意,成为评比茶叶品质、促进业界交流、推动茶产业高质量发展的重要纽带。

正如武夷岩茶(大红袍)制作技艺代表性传承人刘国英评价“屿见茶王杯”时所说:“这次茶王赛由武夷山与厦门共同承办,是‘山海协作’的典型代表。武夷山是产茶胜地,厦门是销茶重镇,两地合作既能让产区与销区紧密联动,以茶为媒深化茶文旅融合,也能让武夷山茶品牌走得更远,让厦门茶友喝到正宗武夷好茶。”这场赛事,不仅是一场比拼,更是连接产地与市场、茶人与茶友的交流平台。

在武夷山每年不下十场的斗茶活动中,总有几场因高参与度、强感染力,成为众人津津乐道、满心期待的经典。

天心武夷正岩核心村民间斗茶节便是其中之一。为期三天的活动里,专家评审团与大众评审团共同坐镇,对入围决赛的茶样逐一品鉴审核,只为选出最顶尖的“状元茶”。活动现场,200余桌“百家茶席”沿街铺开,天心村村民端出自家精心烹制的好茶,笑迎八方来客。茶友们手持品茶杯,穿梭在茶席之间,细品每一款茶的独特韵味,在氤氲茶香中感受武夷岩茶的深厚底蕴。

这场斗茶之所以能成为经典,关键在于“全民参与”;专业评委执掌评判标尺,送样茶农化身“参赛选手”,数万茶叶爱好者既是观众也是品鉴者,所有人共同见证奖项诞生,让斗茶不再是小众雅事,而是全民共享的茶界盛会。

类似的斗茶,如果主办方在活动中加入武夷茶历史文化讲解,细说茶叶审评要点、解读品种特色,更能增添文化厚度,让茶香韵味增添魅力。

作为乌龙茶和红茶发源地的武夷山,需要更多这样的经典斗茶。经典斗茶能让更多人看见武夷山茶的本真模样,读懂它的品质与韵味,让这份茶香穿越地域,被更多人知晓与喜爱。

作为世界自然与文化遗产地武夷山,需要更多这样的经典斗茶。经典斗茶能成为极具吸引力的旅游IP,吸引四面八方的游客走进武夷山,在品佳茗、观斗茶的同时,感受这里的真山真水,让茶文化与山水风光相融,绽放出更独特的魅力。

秋意渐浓,茶香正盛。愿武夷山的斗茶盛会,能在传承中创新,在热闹中沉淀,孕育出更多经典,让武夷茶香飘向更远的地方,让千年茶文化在新时代焕发更耀眼的光彩。

茶小知

武夷岩茶“高火茶”有饮用价值吗?

经常喝武夷岩茶的朋友,有时候会遇到一些高火的岩茶,品饮后会产生不舒服的感觉。对此,武夷岩茶(大红袍)制作技艺代表性传承人刘宝顺进行了解答。

武夷岩茶“高火茶”是什么?

高火,就是足火以上。高火岩茶焙火温度在140℃—150℃,有的高达160℃,岩茶已经接近碳化。它的干茶色泽呈黑色,焦味明显,茶汤暗,叶底硬挺黑褐,三红七绿不可见。

这种高火岩茶的茶叶活性已经丧失,茶叶的芳香物质挥发,有效成分被碳化,茶叶已经失去本味,基本上没什么饮用价值。

如何形容高火岩茶的“煞口”?

“煞口”是武夷山当地人对于武夷岩茶“茶气足、滋味感强”形容,在口感上能感受到茶叶滋味的刺激性和强劲。茶叶的内质丰厚,工艺到位,焙火适宜,便能激发出这种口感。

而高火岩茶的高火候把茶叶内含成分破坏,滋味欠缺,只剩火味,很多茶友就把这种“火味”误以为“煞口”。

什么样的茶才会焙高火?

一种是“原料缺陷”,茶青质量差、有劣变,青叶在采制之后的运输过程中时间过长,青叶发热,发酸,茶叶出现“涩味”“酸味”“闷味”,这些在前期做青过程中难以处理,只能在后期的焙火提升温度来掩盖。

另一种是“工艺缺陷”,茶叶在萎凋过程中倒青过重,青叶倒死;摇青过重,青叶损伤过度,茶叶积水,茶叶出现“苦涩”“醇味”“死青味”等,以及茶叶在炒青过程中炒过头、炒焦,也会在后期的焙火加高温度。

有人说武夷岩茶真正意义上的炭焙,是把茶叶“焙透”而不是“焙高”?

武夷岩茶的火功一般掌握在足火,其火功要足

要透,而不是高火,重点在焙足、焙透。“焙透”是在足干的基础上,连续长时间的文火慢烘,使茶香熟化,滋味醇度提高,茶汤更清澈,焙透的茶叶也更耐泡耐贮藏。而足火的温度和时间要控制恰当,不能过,一过就是高火,甚至出现病火,碳化,这种焦味明显的茶叶是不建议饮用的。

怎样辨析它是否焙得透、焙得好?

不同火功,焙透的程度不同,基本特征是叶底起蛤蟆背,转色均匀,香气味味的清纯度,清爽。

以足火岩茶“焙透”为例,其叶底已经完成转色,呈暗褐色,叶底起泡点(蛤蟆背),细小而均匀,几乎每一片叶底都起蛤蟆背,叶底舒展性仍在,用手去揉揉有韧度,富有弹性。滋味则更加顺滑、醇厚,回甘快。焙得透的足火岩茶,香气清幽,多表现为熟果香。汤色橙黄明亮,清澈艳丽。

但这还需具体结合不同的品种,不同的火功,这个“透”的程度不一。例如一些高香茶,内含芳香物质有低沸点的,为了留香,只能低温慢焙,火功到位,焙到叶底起轻微的“蛤蟆背”即可。

不同火功的岩茶,从感官上要如何辨别?

武夷岩茶的火功一般为轻火、中火、足火这三种火功程度,不同火功在滋味和香气的表现都不同。

轻火、中轻火的岩茶香气清远,高而幽长,鲜爽;滋味甘爽微带涩,品种特征明显,但韵味稍弱;汤色金黄或橙黄,稍淡;叶底三红七绿,鲜活。适合刚接触岩茶的饮茶者。

中火的岩茶香气浓郁,带花果蜜糖香,杯底香佳;滋味醇厚顺滑,耐泡,岩韵显;汤色橙黄;叶底隐约可见三红七绿,品质耐贮藏。中火岩茶是当前茶叶市场的主流产品。

足火的岩茶香气多表现为果香,杯底香佳;滋味浓厚,耐泡;汤色深橙黄;冲泡后叶底舒展后可见突起泡点,俗称“蛤蟆背”或“起油”,茶叶耐泡耐贮藏。

刚焙火出来的茶有“火味”,该如何辨别?

喝了刚焙的茶,感觉到喉咙卡壳,嗓子不舒服,这便是喉有火气。另外,刚焙出来的茶汤不顺滑,有一种“糙”感,香气和滋味也被火掩盖,喝下能明显感觉到一股火气。

有什么办法能让岩茶退火更快些?

岩茶炭焙之后,进入退火阶段,茶叶进入“后熟作用”,这个过程中茶叶内含物质进入熟化,使茶质丰富了。这个过程是茶叶变化的自然过程,放置阴凉处让它自然转化,自然退火就是最好的。也可以使用铁皮桶陈放茶叶,铁本身导热性好,对岩茶的退火有一定促进作用,以及桶盖有一定透气性,茶叶能够与外界空气交换,促进氧化。

武夷岩茶有“最佳饮用期”的说法,是否跟焙火挂钩?

武夷岩茶种类繁多,级别不同,工艺不同,火功不同,表现的滋味特征都不同,“最佳饮用期”得根据不同品种的不同火功去判定。“最佳饮用期”直接受火功高低的影响,且关系到退火之后的“后熟作用”情况。

如轻火、中轻火的岩茶(这里指焙透的,正常存放条件下的岩茶),火功低,退火时间短,轻火岩茶退火一般在2-3个月,中轻火的4-6个月左右。

中火、足火的岩茶(这里指焙透的,正常存放条件下的岩茶),火功较高,退火时间较长,在它退火阶段(后熟过程)内质成分逐渐转化,待到火气消退,茶叶香气、滋味也就显露,这个时候饮用则是最佳时期。

中火的退火时间约8-10个月,足火的退火时间12个月左右,退火之后饮用,香气馥郁清幽、茶叶滋味醇厚甘爽,这便是一泡茶茶的“最佳饮用期”。

(来源“武夷山茶产业”微信公众号)

善待环境 关爱自然

