



近日,武夷山五个茶树新品种通过国家非主要农作物品种登记——

“乌龙”添“新丁”

□本报记者 裴礼辉 张筱惜 通讯员 林怡然 文/摄

仲秋时节,武夷星茶业有限公司的种质资源圃里,深浅交织的绿意间,每一株茶树都透着蓬勃生机——这里,正是武夷山岩茶科技小院的“育种摇篮”。

本月初,一则来自农业农村部的喜讯,为这片茶山再添暖意:由武夷星与岩茶科技小院联合选育的“瑰福星1号”“瑰福星2号”“金福星3号”“金福星4号”“紫福星1号”五个茶树新品种,成功通过国家非主要农作物品种登记,为乌龙茶家族迎来“新丁”。

作为乌龙茶和红茶的发源地,武夷山拥有丰富的茶树种质资源。大红袍、铁罗汉、白鸡冠、水金龟、半天腰、肉桂等武夷名丛,便来源于当地的群体种。

“这五个新品种,是武夷名丛的‘后代’,更是本土品种的传承与创新。”扬了扬手中的5张《非主要农作物品种登记证书》,武夷星种质资源部经理曹士先难掩喜悦。

“五个新品种,都适制乌龙茶,有迟芽种、中芽种、早芽种。从品质来说,其香气和滋味各具优点,特色鲜明。”

从发芽时间看,早芽、中芽、迟芽种一应俱全,茶企可以根据生产需求,灵活选择种植的品种;从风味特质论,既有清长悠扬的花香、层次丰富的花果香,也有浓厚甘醇、浓醇鲜爽的多元滋味,更有氨基酸含量超过5%的,能为乌龙茶产品注入更多创新可能。

此次获批并非偶然,而是产学研深度合作的另一成果。在农业农村部同期公告的10个登记茶树新品种中,武夷星与岩茶科技小院的合作成果独占5席。

回溯过往,早在2022年3月,“金福星1号”“金福星2号”“天福星1号”三个品种便已拿下国家登记,如今已在武夷山、福州、安溪等地落地生根,长势喜人。

“‘福’字代表高校科研力量的支撑,‘星’字象征企业的产业根基,两者结合,才有了‘福星’系列的诞生。”曹士先道出品种命名的深意。

品种选育的持续突破,离不开长期的资源积累与高效的协作机制。自2003年起,孙威江教授团队便深耕福建茶树种质资源挖掘,与武夷星构建起“市场导向、企业主体、科研支撑”的合作模式。

选育之路,道阻且长。“撒下上千粒种子,最后往往只有不到80株茶苗有继续单株培育的价值。”曹士先的话里,藏着育种的艰辛。

每个品种要“过关”,都得闯过重重考验:科研团队要系统研究其适应性、品质特性、抗病虫性,制定栽培技术规

范;还要通过严苛的DUS测试(特异性、一致性、稳定性测试)与非转基因认证,确保特性鲜明、应用安全。

“病虫害调查时,得一片叶子一片叶子数虫子,半点马虎不得。”武夷山岩茶科技小院院长、福建农林大学茶学博士研究生王涛回忆,正是这份细致,让新品种的抗病虫能力有了可靠保障。

如今,依托武夷星,岩茶科技小院已建成600亩示范基地,其中40亩种质资源圃更是“藏茶万千”。这里收集并保存了国内15个省市及国外的茶树种质资源与育种材料,共计3299份。其中,不仅包含国内外优良品种及武夷山珍稀名丛,还涵盖2918份优异创新种质材料,为茶树种质创新与育种研究工作奠定了坚实基础。

新品种的成功选育,不仅优化了乌龙茶种植的品种结构,推动了茶产业种业创新,更将科研成果转化为实实在在的生产力,为乡村振兴与农业高质量发展注入了“茶动力”。

茶香满溢话品质

建瓯市第十五届“北苑贡茶”茶王赛圆满收官

本报讯(裴礼辉 李雨珊 林静琦)20日,建瓯以一场专业的品质分析会,为第十五届“北苑贡茶”茶王赛画上圆满句号。

对北苑贡茶而言,品质是其穿越千年仍茶香不绝的根基,更是品牌价值历久弥新的核心。近年来,建瓯市持续加码“北苑贡茶”品牌建设,而一年一度的茶王赛正是关键抓手——它不仅为茶企、茶人搭建了技艺交流、精品展示的平台,更以赛事为牵引,引导全行业向“五化”转型:种植端追求品种多样化,茶山管理践行生态化,加工流程严守规范化,产品质量筑牢安全化,市场营销聚焦品牌化,为茶产业高质量发展注入动能。

本届茶王赛共征集了421个参赛茶样,其中矮脚乌龙97个、水仙135个、肉桂122个、品种茶67个。经过专家团队多轮严苛审评,最终评选出3个“茶王”、7个“金奖”、11个“银奖”及43个“优质奖”。

随后召开的品质分析会上,6位审评专家化身“品质导师”,从外观形态、色泽、香气、滋味、汤色到叶底,多维度解析参赛茶叶的分类特点与整体水准,为在场从业者带来一堂专业深入的“品质提升课”。

这场“赛事+分析”的活动,意义远超评选本身。通过专家解读与获奖茶品鉴,茶人茶企既明晰了优质北苑贡茶的标准与方向,更激发了产业创新活力。据悉,建瓯市将以此次活动为新起点,进一步推动行业交流互鉴与务实合作,携手构建开放、共享、共赢的北苑茶产业发展新生态。

十年赛事续新篇

2025年第十届“武夷正岩杯”岩茶茶王赛即将启幕

本报讯(记者 裴礼辉)作为万里茶道起点之一,武夷山市武夷街道即将迎来一场茶界盛会——2025年第十届“武夷正岩杯”岩茶茶王赛,将于10月8日开始收样。

回溯赛事渊源,2016年武夷街道首办武夷岩茶茶王赛,初衷便是为区域茶企、茶农搭建交流桥梁,助力制茶水平提升。如今,赛事已成为推动“三茶统筹”发展的重要载体,不仅能促进武夷茶人技艺切磋、拔高制茶水准,更能持续打响“武夷正岩”核心品牌,为武夷茶产业绿色高质量发展注入动能。

值得一提的是,本届赛事是南平市海峡茶业交流协会青年联合会携手成员茶企连续承办的第七年。自2019年接办赛接力棒以来,茶青联凭借丰富经验不断优化流程、提升品质,成功将“武夷正岩杯”打造成武夷茶产业的标杆赛事。其始终秉持“汇集青年茶人智慧,发挥青年茶人力量”的初心,让赛事成为青年茶人比拼技能、展现风采的舞台,为产业发展贡献青春力量。

本届赛事设置状元、榜眼、探花、进士及优胜奖等多个奖项,并配套奖金激励,旨在以赛促质,进一步激发茶农茶企提升制茶水平的积极性。参赛品类聚焦武夷岩茶经典品类,涵盖大红袍、肉桂、水仙三大主流茶类,确保赛事专业性与代表性。

根据赛程安排,本届赛事收样时间为10月8日至10月15日,10月21日将正式启动评审工作。

“北苑雨前春”

读杨亿茶诗《北苑焙》

□吴斌

杨亿(974-1020),字大年,福建浦城人。淳化三年(992)进士及第,历官翰林学士、户部郎中、知制造等。

宋初景德二年(1005),杨亿与刘筠、钱惟演等人,奉皇命在秘阁(即皇家图书馆)编纂大型历史百科全书《册府元龟》。他们在工作间隙里吟诗唱和,切磋诗艺。时间一久便成了文学小圈子,同时也吸引了朝中的一些其他文人参与了进来。到大中祥符元年(1008),由杨亿牵头将这些诗作编成了《西昆酬唱集》一书。之所以称为《西昆酬唱集》,是因为他们的酬唱活动主要是在秘阁中进行,《山海经》中有“昆仑之西群玉之山是为帝王藏书之府”的传说之故。

《西昆酬唱集》一书,共收杨亿、钱惟演、刘筠等十七人的诗作二百五十首,全为近体律诗。他们以李商隐为宗,讲究声律、文采,追求典雅、华丽。后人称这个诗歌流派为西昆诗派,杨亿无疑是这个诗派的典型代表。

杨亿对养育其成长的故乡闽北有着深深的眷恋之情,对当时风靡朝野的北苑贡茶,相比于他人,又多了一份对故土的思念与珍爱之情。他的《建溪十咏》其二《北苑焙》即是此情此感的真实写照,诗为:

灵芽呈雀舌,北苑雨前春。入贡先诸夏,分甘及近臣。

越瓯犹借渚,蒙顶敢争新。鸿渐茶经在,区区不遇真。

杨亿自注云:“陆羽《茶经》不述建溪,盖未遇真茶也。”

北苑之名起源于五代十国时期的闽国,地点位于福建建州,为建溪流域。因此在茶圣陆羽所处的唐朝,并没有北苑的称呼,而是称此地所产之茶为建茶或建溪茶。

“焙”指焙茶的场地,也即焙茶场之意,因此杨亿的《北苑焙》是一首歌颂北苑焙场与北苑贡茶的诗歌,其大意为:

具有灵性的茶芽呈现出犹如雀舌的模样,这就是北苑谷雨前的春茶。每年入贡早于全国的其他贡茶,能分得如此甘美的北苑贡茶,那只能是皇帝的近臣了。色彩亮丽如越窑的茶瓯尚且要借助北苑贡茶的汤色来增添其晶莹剔透,蒙顶茶哪敢与其在皇上面前争夺新宠。陆羽《茶经》没有记载与歌颂这建溪的北苑之茶,那是他没有遇到真正的好茶——建溪茶罢了。

杨亿在诗中不无骄傲地指出,茶圣陆羽是因为没有遇到真正的好茶——建溪茶,否则一定会在《茶经》中大书特书这建溪茶的。从中我们可以明显的感受到,杨亿将对家乡的热爱之情化成了对北苑贡茶的深深赞美。透过这首工整、华丽的茶诗,我们也能从中感受到北苑贡茶的美好与北苑焙茶技术的出类拔萃。大宋建州的北苑之茶,就是在一大批如同杨亿这般优秀人物的赞美声中而名扬天下的。

陈年岩茶:时光里的醇厚韵味

□王丽萍

时光如梭,一晃眼习茶到现在已经22个年头了。

回想从武夷山旅游职业中专学校茶艺专业毕业,步入茶行业后的那几年。因为喝不出品种与山场的区别,不论毛茶和新焙出的茶全都喝入腹中;每当制茶季开始,我都在茶厂里和大师傅熬夜制茶,我拿着一本笔记本跟在大师傅身后,总有问不完的问题。

那时的我就像一块“海绵”,努力地在吸取一切关于岩茶的知识,现在看来,这些都是我给自己积累的坚实基础。这两年不太能像从前那样喝新茶了,倒是柜子里那些尘封的陈茶成了“续命”的方子。

春去冬来,晨起暮落,四时在紫砂壶里流转,看陈年茶汤在瓷盏里漾开琥珀色的涟漪,恍惚间竟分不清是茶在渡我,还是我在渡茶。

前日开启了一罐2003年的慧苑坑水仙,氧化了的锡罐里飘出股陈年药香,像是推开老药铺的斑驳木门。

指腹轻触着那些蜷缩了二十二春秋的茶条,心里涌动出一股莫名的感动。2003年正是我进入旅职茶艺专业那年。手捧着这款茶好像时光倒流,像是面对着二十二年前的自己,往事一帧一帧地在眼前回放,没有轰轰烈烈故事,也没有大起大落的故事;有欢笑有泪水,有真真切切地体会这人世间的悲欢离合、酸甜苦辣……总之,我所经历的这一切都没有脱离一个主线,那就是茶。我很幸福,因为此生,我就是为茶而来的。此时,阳光透过窗户斜射在茶桌上,水开了。

取来养了多年的老紫砂,这壶早被

茶汤喂出了灵性。热水浇淋的当口,氤氲水雾里似瞧见当年制茶师傅焙火的剪影——那些在炭火边守更的夜晚;青丝里落满茶尘的清晨,此刻都蜷在壶底沉睡的叶片里。南怀瑾先生那句“大红袍便是人间至味”忽地鲜活起来,原来老茶真是活着的时光胶囊。

最爱看沸水吻醒干茶的刹那。头道茶汤总舍不得倒,任其在公道杯里凝成半盏夕阳。琥珀色的流光里浮沉着当年的雨露山岚,某片茶叶上或许还沾着当年采茶工人指尖的温度。二泡开始,水流要细得像清明时节的雨脚,沿着壶壁慢慢流进去。这时若凑近壶嘴,能听见细碎的“滋滋”声,像老茶在絮说着陈年往事。

七冲过后,茶案上早已漫开层层叠叠的茶香。前调是青梅煮酒的酸涩,中调转成深山古刹的檀香,尾调竟透出长白山里的老山参香。最妙是喉头滑过的那缕绸缎感,恍惚间带我回到二十岁时的武夷山。那会儿跟着老师傅学焙茶,满手燎泡也顾不上疼,就为守着一笼茶到天明。

窗外的杨梅树叶寥寥无几,茶台上的老茶却愈发通透。渐渐悟出些道理:所谓老茶冲泡,不过是借一壶活水,与旧时光里的山水草木对谈。那些封存在茶叶里的晨霜夜露、炭火余温,终究要在懂它的人手里,完成最后的绽放与谢幕。

此刻暮色漫进茶室,第七泡的茶汤在盏中泛着金圈。忽然觉得,老茶何尝不是在泡我们这些吃茶人——用二十年的光阴慢慢喂,把急躁泡淡了,把虚火浇灭了,最后留在盏底的,都是时光熬出的真滋味。

善待环境 关爱自然

