

好茶遇好水，武夷出好味

——南平“水+茶”融合走出绿色发展新路

□本报记者 裴礼辉 通讯员 黄杰敏 文/摄

“它能精准适配武夷岩茶的发酵特性，让茶香层次更丰富、回甘更持久，是唤醒并成就好茶风骨的关键。”武夷山瑞泉茶产业有限公司的黄圣辉这样评价。

武夷山其云岩茶有限公司的季素英也表示，使用红袍山泉冲泡黄观音时，其特有的栀子花香释放强度提升了约30%。“这种数据化的风味提升，让我们在向客户推荐时底气十足。”

“从11月16日海峡两岸茶业博览会开幕到现在，我们已经和23家武夷山茶企签订了意向认购协议。”大红袍饮料有限公司相关负责人肖蓓介绍，“我们生产的山泉水与武夷山茶‘同根同源’，均源自武夷山脉核心自然保护区，水质软硬适中，深受本地茶企青睐。”

这些声音，折射出南平在“水+茶”融合方面的扎实进展。

一杯好茶的科学密码：为“泡茶专用水”立规矩

为了把这口好水用好，南平最近做了一件新鲜事——给泡茶专用水定标准。

作为闽江上游的生态屏障，南平是福建唯一拥有“双世遗”和国家公园的城市，全域水质常年保持在Ⅰ-Ⅱ类标准。近年来，南平持续探索将生态优势转化为发展动能，因地制宜发展特色产业，依托优质水资源做强“一瓶水”产业，推动“水+茶”融合不断深入。

好茶离不开好水。在第十七届海峡两岸茶业博览会期间，南平水务集团主办了“小活水·大健康·新境界——南平水产业高质量发展成果发布会”，正式发布《南平地方茶专用泡茶水团体标准》，旗下品牌“红袍山泉”泡茶水也首次亮相，引来众多茶商、茶艺师和爱茶人士品鉴。

该团体标准由中国农业科学院茶叶研究所首席科学家尹军峰牵头，联合南平水务集团等26家单位共同起草。尹军峰指出：“我国茶叶品类丰富、品质差异大，对水质的要求已进入精准细分阶段。”他从2012年开始研究水质对茶汤品质的影响，通过大量实验明确了适合南平地方茶的三个关键水质指标：矿物质总量不宜过高、钙镁离子含量适中、pH值接近中性。

除了大红袍公司，武夷峰山泉、农夫山泉(福建武夷山)等多家企业也已在南平建立泡茶水生产基地。尹军峰认为，该团体标准的制定对推动南平泡茶水与茶产业协同发展具有重要指导意义。

发布会上，南平碳计量中心向大红袍公司颁发了全国首张“泡茶水产品碳足迹证书”与碳足迹标签。南平市副市长魏敦盛表示，这相当于为产品贴上“绿色身份证”，是水产业绿色转型的突破性成果。他指出，团标为“茶与水”深度融合提供了科学依据，既响应“双碳”目标，也打通了生态价值向经济价值转化的路径，为传统水产业注入新质生产力。



▲茶博会上，热闹的品饮现场。

►红袍山泉水受茶友喜爱

当“状元帽”遇上泡茶水：好水如何讲出文化新故事

茶博会上，“红袍山泉”以其独特的状元帽造型和匀称瓶身引人注目。“我们不仅卖水，更希望传递武夷山的生态与文化。”肖蓓表示，公司注重从文化、设计与品牌故事等多维度塑造产品，让消费者感受武夷山的宁静与诗意。“未来还将融合茶文化与现代饮品创新，开发兼具地域特色与情感共鸣的文创饮品及周边。”

此次发布会全面展示了南平水产业在绿色化、标准化与品牌化方面的探索成果，是南平践行绿色低碳发展、推动实体经济高质量发展的生动实践。南平水务集团相关负责人表示：“我们将继续深化水产业转型升级，为构建现代化产业体系 and 生态文明建设贡献更多力量。”

“期待更多企业投身绿色实体经济，共同构建‘生态保护与产业发展共生共荣’的新格局。”魏敦盛表示，

他希望企业在守护优质水资源的同时，强化创新引领，以标准推动产业升级，以技术优化低碳生产，深化“水+茶”融合，带动产业链协同发展。

近年来，依托得天独厚的资源，南平积极布局水产业，编制专项规划，高标准建设水产业园，持续做活“一瓶水”文章。

目前，南平已基本形成“一区、多点”的现代水产业空间布局。位于武夷新区的水产业园占地4600多亩，麻阳溪引调水工程每日可输送27万吨武夷山国家公园原水，吸引多家龙头企业集聚，产业链逐步延伸至温泉康养、功能性饮用水、医疗用水、化妆品等领域。

据统计，南平现有水产业链企业38家，今年1—9月产值超17.5亿元，同比增长13.72%，初步形成饮用水生产、茶饮料加工等水产业集群。

从一口好水到一条产业链，南平正在走出一条“靠水吃水”的新路子。一瓶瓶从武夷山流出的好水，正泡出一杯杯越来越香的“生态茶”。

北京茶客慕“茗”来

□本报记者 林梦琳 严岚

15日晚，在武夷山三姑度假区的流香涧路上演了一场千里寻茶的故事：北京的茶客吉克，再次趁着茶博会来到武夷山寻一款令他念念不忘的好茶。

“这茶，很特别，起伏有致，扣人心弦。”吉克说，武夷岩茶很美妙，层次丰富，回甘悠长。所以三年前，他在北京一家武夷岩茶店与它初遇时，便一饮倾心。可曾经购买的几斤茶即将喝尽，再寻却难觅相同风味。

三年间，他多次询问店主，始终未能寻得同款茶。直到店主告诉他，每年11月16日，武夷山会举办海峡两岸茶博会，“好茶都在那里集聚”。2023年，吉克第一次踏上寻茶之旅。他白日在展馆人潮中穿梭，夜晚叩开街边茶店的门，带着一份近乎固执的期待。

“这里的茶人们都很客气，得知我是来寻茶的，总是热情接待。”吉克说，许多人甚至主动帮他联系茶农，翻阅陈年记录。在流香涧路的“老颜茶”店，他与店主廖信兰结下茶缘，便始于这样的温暖。

2023年的茶博会期间，廖信兰见吉克寻茶心切，主动加了微信，承诺“有线索定当相告”。一来二去，吉克和廖信兰逐渐熟络了起来。今年吉克再访武夷山，第一站便直奔她的店铺，还特意带上仅存的茶样，希望她能品出线索。

“信兰，不好意思，我很小气，恐怕只能给你3g茶样试试，确实是我所剩不多了。”吉克小心翼翼地递给廖信兰一个罐子，廖信兰也知茶样珍贵，仅称了1.9g的茶样投入盖碗中。随着沸水注入，茶香缓缓升腾，廖信兰轻嗅后眉头微动：“这茶有股岩骨花香，还带一丝梅子味，确实少见。”

她细细品味后，沉吟片刻，便翻出了武夷岩茶“四大名丛”之一的“水金龟”给吉克品鉴，“这茶滋味醇厚，回甘持久，岩韵显，你寻的那款茶是否与它相近？”廖信兰轻声问道。吉克凝神吸饮，眼中骤然一亮：“似有三分神似，尤其是喉底的清凉感！”他激动地握住茶杯，仿佛抓到了线索的尾巴。

廖信兰见状微笑道：“水金龟本就稀少，又因近年来产量有限，更难寻得当年风味。而且不同山场、不同技艺、不同的存储都会影响茶的最终呈现，若是要找到完全一致的口感，恐怕不易。但茶之妙处，也正在于每一泡都是当下的相遇，你寻的不只是那款茶，更是当初那一心动的感觉。”

吉克为之一振，一语道破梦中执念。想想自己的寻茶路，他更是被一路的温暖与善意所触动。那些素不相识却倾囊相授的茶人，那些深夜畅谈的茶香时刻，早已让他的寻茶之旅超越了“寻茶”本身。

江志福：

褪下“橄榄绿”披上“茶叶青”

□魏诗琦

在乡村振兴的时代浪潮中，越来越多青年才俊带着理想回归故土，用实干书写家乡发展新篇章。建瓯市小桥镇阳泽村退役军人江志福，脱下戎装归乡野，接过家族三代制茶匠心，以军人的坚韧与创业者的魄力，带领乡亲走出一条“产业兴、百姓富”的乡村振兴路。

江志福曾服役于厦门消防支队，在军营中锤炼出坚韧不拔的意志与敢于担当的品格，服役期间不仅获评“优秀共产党员”“训练标兵”，还荣立三等功。退役后，他怀揣着对家乡的眷恋与对茶文化的热爱，毅然返乡，接过父辈手中的制茶技艺，让青春在绿水青山间扎根。

“我的爷爷江声仁1958年创办制茶厂，一辈子扎根制茶一线；父亲江荣元是武夷山著名制茶师、乌龙茶技艺传承人，五十年如一日钻研‘还原岩茶’的工艺。”江志福坦言，家族三代人对制茶的匠心传承，为他的创业之路奠定了坚实的产业基础。2019年，江志福创立“元北堂”品牌，一方面，严格恪守古法技艺，对自有5000余亩原生态茶园严格遵循“三不采”标准：雨天不采，有露水不采，烈日不采。从采摘、萎凋到文火慢焙的12道工序，每一步都精心把控，只为留住“本味茶”的品质灵魂。另一方面，他大胆引入智能化设备和自动化生产线，推动传统茶产业的技术迭代，并灵活运用“线上媒体宣传、直播带货+线下体验、加盟”的新模式拓展市场。这种在传承中创新、在坚守中突破的实践，正是青年创业者为乡村产业带来的新活力与无限可能。

经过数年的打拼，“元北堂”的产品获得ISO质量管理体系、绿色食品、有机茶、国家地理标志等权威认证，更拿下京张冬奥名优茶金奖等多项荣誉。其旗舰店与加盟网络覆盖全国20个省市及海外多国，目前加盟门店300余家，还成功登陆央视平台，向世界传递中国茶文化。

更令人动容的是，江志福始终坚持“双带双创”工作机制，带头发挥党员的先锋模范作用。他积极发展茶产业链，为50余名退役军人及100余名当地村民提供了种茶、制茶、销茶的就业机会，他用实际行动诠释了“一方水土养一方人”的深刻内涵，展现了青年创业者在家乡热土上实现个人价值与社会价值共赢的生动图景，为乡村振兴贡献了青春智慧和力量。

浅谈岩茶炭焙的重要性

□傅强



炭焙工艺在武夷岩茶中的重要性，不言而喻，无论怎么强调都不为过。它绝不仅仅是制茶过程中的一个简单环节，更应是塑造武夷岩茶独有的岩韵和风骨的核心技艺。它促成了武夷岩茶从“走水茶”向“精制茶”浴火重生的蜕变。

笔者通过查阅大量资料和积累日常炭焙工作经验总结，从以下几个层面来了解焙茶的重要性：

一、炭焙作用

经过萎凋、做青、杀青、揉捻、烘干后初制的武夷岩茶称为“毛茶”。此时的茶带有明显的青草气、苦涩味，香气和滋味都较为粗放、单一，远未达到岩茶“岩骨花香”的标准。经过一段时间的放置，平衡叶与杆之间的水分，软化叶片(挑拣的时候不容易碎)。进一步转化，而后挑拣，风选，再进行走水为下一步炭焙做好充分的准备。

焙火的作用在于：

- 1.去除青味与杂味：通过热能，彻底分解和挥发低沸点的青草气物质及其他杂味，使茶叶的香气变得纯净、沉稳。
- 2.固定与提升香气：在炭火的热力作用下，茶叶发生生化反应，形成武夷岩茶特有的烘焙香、果香、甜香并与茶叶品种本身的香气融合，形成层次丰富、底蕴深厚的“综合香型”。
- 3.转化与醇和滋味：焙火能促使儿茶素发生异构化，析出部分咖啡碱，降低其收敛性和苦涩感；同时一

些粗口、挂口的大分子物质热裂解，形成细腻的小分子物质，这使得茶汤从毛茶的“生涩”变得醇厚、顺滑。

可以说，没有经过炭火洗礼的“走水茶”，就不能称之为真正意义上的“武夷岩茶”。

二、塑造风格

焙茶不是一个固定的模式，而是一个充满艺术性和科学性的动态过程。根据火工力度、火工温度、炭焙时长、炭焙次数的不同，可以塑造出完全不同风格的岩茶。

- 1.轻火：香气高扬，以品种的花香，果香为主，茶汤鲜爽，但滋味相对较薄，岩韵较弱。适合即时品饮，初尝鲜爽，但鲜活度较高，稳定性不强，后期变化大。
- 2.中火：香气沉稳，茶香与火功香协调，茶汤醇厚顺滑，岩韵明显。也是大多数茶友推崇的主流，兼具香气与滋味，又具有较好的稳定性。
- 3.足火：火功香突出，汤色红褐，香气沉于茶汤之中，茶汤极其醇厚、顺滑，岩韵强烈，回味悠长。放置一段时间还能出陈香，也别具风味。

我一直把焙茶师傅比作一位烹饪大师，师傅需要根据茶叶的品种、山场、品质、适焙性等特点，来决定什么时间点、用什么样的“火候”来激发其最大潜力。同样的茶叶，由不同水平的师傅来焙，不同的认知理念，最终品质可能天差地别。因此，焙茶技艺是岩茶制作中技术含量最高、最考验经验，也最富神秘感的环节。

三、茶性升华

炭火焙制，必须要焙熟焙透，它才能为武夷岩茶提供长期存放和后期转化的可能。

- 1.茶性的转变：初制的走水茶，香于表面，茶性属寒，生冷伤胃，多喝容易反胃，炭焙后的茶叶在转熟焙透的同时，茶性也发生转变，从寒性转成温性，变得温和、温润。
 - 2.降低水分，利于保存：充分的焙火能将茶叶含水量降至3%-5%，进一步地钝化部分活性物质，极大延缓茶叶的氧化变质，使其能够长期保存而不返青、变质。
 - 3.促进内在物质转化：在焙火和后期存放过程中，茶叶内部的化学成分仍在缓慢地发生复杂的氧化、聚合等反应。这使得茶汤的刺激性进一步降低，口感更加醇和、绵柔，并逐渐发展出类似老茶特有的药香、陈香、木质香等，滋味也更加饱满圆润。这就是“藏得深红三倍价”的由来。
- 如果说做青是塑造武夷岩茶“血肉”，那么，焙火则是锻造武夷岩茶的“灵魂”。做青奠定了岩茶香气和滋味的基础框架。炭焙去除了粗糙和青涩，提炼出醇厚与韵味。
- 因此，谈论武夷岩茶，若脱离炭焙，便是无本之木、无源之水。它既能决定一泡岩茶当下好喝与否的关键，更能决定其艺术价值、陈放价值与最终品质的核心所在。

构建“大武夷文化旅游圈”

打响“大武夷”文旅品牌

