

武夷山何以成为万里茶道的起点?

□武夷山市万里茶道申遗工作专班

清·星村市场 (摄于1869年)

图片来源:美国盖蒂艺术研究所 (刘斌 提供)

从武夷山脉的云雾茶园到俄罗斯圣彼得堡的欧陆街巷,一条绵延14000公里的万里茶道,串联起中蒙俄三国近400年的文明对话与贸易传奇。作为世界自然与文化双重遗产地,武夷山能成为改变世界饮品格局的茶路起点,并非偶然,而是生态禀赋、工艺革新、量产基础与区位优势多重因素交织的必然结果。

天赋生态:山水滋养的种茶秘境

茶叶品质的根基,在于不可复制的自然环境。武夷山自唐代起便推行“禁樵采”政策,历经千年生态守护,孕育出“地球同纬度最完整、最典型、面积最大的中亚热带森林生态系统”。武夷山脉削弱西伯利亚寒流,截留温暖海洋性气流,形成温暖湿润、四季分明、降水丰富的独特气候,再加上丹霞地貌的矿物质滋养,让这里成为茶树生长的“天然秘境”。

这片被自然与人文双重呵护的土地,不仅跻身首批国家公园、全球生物多样性保护关键区域,更孕育出武夷茶“清和兼骨鲠”的卓越品质。从唐代孙樵笔下的“晚甘侯”,到宋代范仲淹“武夷仙人从古栽”的赞誉,再到清代乾隆皇帝的盛赞,历代文人雅士的推崇,正是对这片生态沃土所产茶叶品质的最佳印证。

南平茶历史源远流长,茶文化底蕴深厚。近年来,南平市全力打造“三茶”(茶文化、茶产业、茶科技)统筹发展先行区,通过科技驱动、创新引领、数字赋能,推动茶产业向“新”而行,绘就高质量发展的时代画卷。目前,全市茶园面积达74.4万亩,茶全产业链产值突破500亿元,较2020年增长47.2%,茶叶收入约占全市42万涉茶农业人口人均可支配收入的三分之一。

科研驱动,赋能产业转型升级

南平市高度重视科技在茶产业发展中的核心作用,积极培育新质生产力。在近期公布的2024年度福建省科学技术奖中,南平两项茶相关科研成果获奖,彰显了其科研实力。

武夷学院叶江华教授团队历经十余年攻关,其成果“乌龙茶种质适制性评价体系与数智化加工关键技术及应用”荣获省科技进步二等奖。该团队建立了规模化乌龙茶种质资源圃,创建了科学的适制性评价体系,明确了优质乌龙茶的关键种质特征,为品种选育奠定了坚实基础。同时,团队深入揭示了乌龙茶风味形成机制,构建了涵盖加工与储藏全链条的技术体系,并研制了国家标准实物样品。最具突破性的是,团队搭建了以“5G+AI+云计算”为核心的工艺智能控制体系,实现了萎凋、做青等关键工序的智能化监控,显著提升了优质乌龙茶加工的精准化与智能化水平。相关技术已在国内百强茶企广泛应用,有力推动了乌龙茶产业的标准化、智能化转型升级。

工艺革新:改写茶史的匠心传承

武夷茶的传奇,离不开代代相传的工艺革新。早在唐宋时期,武夷茶便已成为贡茶,宋元时期龙团凤饼茶风靡朝野;明代发酵技术突破,松萝茶制法传入并改良;清代更是创制出岩茶与红茶,大红袍、铁罗汉、肉桂等名品辈出,让武夷山不仅成为武夷茶核心产地,更是世界乌龙茶和红茶的发源地。

精湛工艺赋予了武夷茶独特的风味与辨识度,使其在海外市场具备核心竞争力。1612年西班牙船队将茶叶引入欧洲后,武夷茶迅速成为“中国趣味”风潮的核心载体,不仅是欧洲社会追捧的高端饮品,更成为象征高雅品位的文化符号,为万里茶道的兴起奠定了品质基础。

量产优势:支撑跨国贸易的茶源根基

万里茶道作为大规模跨国贸易通道,离不开充足的货源支撑。早在茶道开辟前,武夷山的产茶规模已“甲于海内”,例如元代《御茶园记》记载其产量远超北苑贡茶;明代徐渤在《茶考》中写下“环九曲之内,不下数百家,皆以种茶为业,岁所产数十万斤”的盛况。

更重要的是,武夷山并非孤立产茶区,而是形成

了辐射广泛的供应网络。整个闽北茶区作为后备补给,江西广信、闽南安溪、闽西汀州等地的茶叶皆汇聚于此,形成“聚四方之茶”的格局。清代梁章矩在《归田琐记》中记载“浦城的茶转运至武夷加工,而味较胜,价亦略增”,印证了武夷山作为茶叶加工中心的独特价值,为跨国贸易提供了源源不断的优质茶源。

区位枢纽:海禁催生的集散核心

明末清初的“海禁”政策,意外成就了武夷山的枢纽地位。“不许片板出海”的禁令阻断了海上茶路,地处闽茶北运要冲的武夷山,凭借得天独厚的地理位置,成为周边茶叶的集散核心。

这里形成了分工明确的三大茶市:星村承接江西广信、沙县、顺昌、建阳西部等地茶叶;赤石收纳延平、建瓯、建阳中部等茶叶;下梅汇聚政和、松溪、浦城东部、丽宁及闽东的茶叶。

三大茶市互联互通,构建起辐射广泛的集散网络。

各地茶叶在此精制包装,借武夷之名提升身价,

再经“崇安担”肩挑北行,翻越分水关、岭阳关等关口,依托闽赣古驿道开启万里征程。清代星村市场的繁华、古赤石码头的舟楫往来,都是当年枢纽地位的生动见证。

从生态禀赋到工艺革新,从量产基础到区位优势,多重有利因素的叠加,让武夷山成为万里茶道的天然起点。如今,中蒙俄三国联合推进万里茶道申遗工作,这条承载着400多年文明交融的古道,正以跨境旅游合作、文化交流互鉴的新姿态续写传奇。云雾缭绕的武夷茶山依旧茶香氤氲,而那段“关山共越”的茶路故事,早已成为镌刻在亚欧大陆上的文明印记。

南平高质量推进“三茶”统筹发展 让传统茶泡出“新”滋味

□黄杰敏

此外,武夷学院林皓教授团队针对茶产业及相关领域的环保需求,其“智能化工业废水深度处理关键技术及应用”成果获得省科技进步三等奖。该成果在关键材料、核心装备及系统智能调控方面取得突破,实现了工业废水处理的集约高效、绿色低碳与长效稳定,已在多地成功应用,为茶产业乃至更广范围的工业可持续发展提供了重要科技支撑。

创新引领,破局年轻消费市场

面对年轻消费群体的崛起,南平传统茶企主动求变,通过产品形态、消费场景与营销理念的创新,积极开拓新市场。

在第十七届海峡两岸茶业博览会上,众多南平茶企展示了拥抱年轻消费者的新思路。政和云根茶业有限公司推出的“泡朵白云”系列,采用减量化、便捷化的包装设计,将不同茶类制成便于携带、焖泡的产品,简化了传统泡茶的繁复程序,适应了办公室、出行等现代生活场景。

公司还利用微生物发酵技术,开发出符合年轻人口味与健康需求的康普茶系列饮品,凭借高颜值与好口感吸引关注。总经理叶雄英表示,满足年轻群体个性化、健康化的需求是关键。

政和白雪芽茶业有限公司则从风味创新入手。其新产品“荒乐兔”源于对特殊原料和工艺的探索,通过采摘特定生长阶段的茶青,经过独特工艺,最终制成了带有独特奶香味且久泡不涩的茶品。这种对传统风味的创造性发掘,为茶产品带来了新的味觉体验,吸引了众多寻求新奇口感的消费者。

数字赋能,助推全链高质量发展

南平市坚持生态优先,以“文化赋魂、科技赋能”为双翼,大力推进茶园管理的数字化和茶叶生产的智能化,全面提升产业效能与品质稳定性。

在生产线智能化方面,福建瑞和白茶庄园有限公司引入了高端智能化茶叶加工设备,其生产线能够灵活适

在武夷山的茶叶市场上,流传着一句耐人寻味的话:“没有卖不掉的茶,只有没想卖的茶以及舍不得卖的茶。”这句话背后,藏着对茶叶市场、存储哲学与风味演变的深刻理解。

茶叶作为风味多样化的产品,新有新的清鲜,陈有陈的醇厚,本无高下之分,只有适合与否。就像有人偏爱新茶的清香,也有人独钟老茶的温润。甚至有人将陈茶转化出的药香、参香视为“仓储问题”,这实则是口味认知的差异——正如榴莲与臭豆腐,对于不习惯者来说是异味,对于爱好者而言却是难以替代的美味。

大规模存茶需要几个条件:充足的资金、合适的仓储空间,以及持续深耕茶行业的决心。但对大多数茶农来说,囤茶却非易事。每年春茶生产都需要资金周转,厂房也需腾出空间迎接新茶,因此他们往往不得不加快销售,以保障生产的连续性。

有趣的是,有些茶在制作初期未必出色,却能在时光中完成惊艳的蜕变。

以笔者2009年在程墩制作的一批水仙茶为例:同一片茶园,分两天采制。首日晴空万里,茶叶香气高扬却略带涩感;次日阴雨微微,茶香不显但滋味醇滑。当年审评,首日茶被定为特级,次日茶则为一级,品质确有差距。

然而五年后再次对比,两者差距已明显缩小;七年后再试,次日茶的醇滑度反而更胜一筹;到如今,二者陈香皆已饱满,首日茶酸明显,次日茶却口感更醇、更协调,实现了风味的“逆袭”。

这印证了茶叶陈化中的一条规律:只要原料扎实,即使初制时稍有不足,后期仍可能通过自然转化,呈现出越来越好的态势。茶圈常说的“七分茶,三分后熟”,正是这个道理——有些茶看似留有遗憾,实则恰为转化预留了空间。

一位陈茶爱好者曾分享他的观察:“有些茶萎凋、做青都到位,只差最后一步没有做足,当年香气不显,存成陈茶后反而滋味更醇厚。”这恰与笔者的体验不谋而合:真正的优质茶,是能与时间共舞的。

茶叶在仓储中呼吸、转化,在岁月里沉淀、升华。市场的偏见、制作的差异、存储的选择,共同构成了茶与人之间一场关于耐心的对话。无论是茶商还是茶客,若能以更开放的眼光看待陈茶,便能在这一盏历经时光的茶汤中,品出比滋味更深远的意义——那是一种关于等待的艺术,也是一门关于转化的哲学。



瑞泉的岩茶茶窖 (裴礼辉 摄)

以信为本
诚实守信

