

改变世界的中国树叶

□本报记者 裴礼辉 文/摄

近日,农业农村部公示第八批中国重要农业文化遗产候选项目名单。武夷山茶文化系统等11个茶文化系统入选。

武夷山种植和制茶历史已有1200多年。作为“万里茶道”起点,武夷山在长期历史积淀中,形成了独特而丰富的茶俗、茶礼、茶艺文化和茶制作技艺,以及极具地方特色的茶种植管理知识和技术体系。

武夷岩茶被誉为“岩茶之王”。400多年前,从桐木关枝头采下的小种红茶,沿万里茶道和海上丝绸之路之远销欧洲。催生了欧洲风靡至今的下午茶文化;英国文豪拜伦盛赞其为“抚慰人心的饮品”;它还间接推动了印度、斯里兰卡等国红茶产业的兴起,成为连接世界的重要商贸媒介与文化桥梁,推动了东西方文化的交融。

2022年,“中国传统制茶技艺及其相关习俗”成功入选联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录,福建武夷岩茶(大红袍)制作技艺位列其中。2023年,武夷岩茶文化系统入选第七批中国重要农业文化遗产。2025年,“福建武夷岩茶文化系统”入选第三批中国全球重要农业文化遗产预备名单。

从武夷山市农业农村局获悉,此次入选的武夷山茶文化系统以武夷红茶(正山小种)为主体。



桐木关(傅娟摄)

一缕松烟,启程世界:红茶鼻祖的全球足迹

世界红茶的故事,始于十六世纪中后期武夷山桐木村的一场“美丽的意外”。

据传明末兵乱,茶农延误了茶青制作,无奈以当地马尾松急火熏焙,竟意外催生出一种乌润醇厚、带有松烟香的新茶类。

关于其最早的文献记载,可见于清代周亮工的《闽小记》,其中描述的“汤色红赤”与“紫赤色”,正是红茶发酵特征的印证,距今已有四百多年。

这标志着世界上最早的红茶——正山小种,正式诞生。

这一缕松烟,很快飘出了深山,飘向了海洋。

其世界之旅的里程碑被清晰记录:据《清代通史》记载,正山小种于1640年正式输往欧洲。1662年,葡萄牙凯瑟琳公主将其作为珍贵嫁妆带入英国宫廷,东方树叶的醇厚瞬间征服了皇室,直接催生了风靡世界的英式下午茶文化。从此,“Bohea Tea”(武夷茶)成为欧洲上流社会追捧的“软黄金”。



桐木村房前屋后都是茶树

它不仅是商品,更是推动历史的力量。

茶界泰斗张天福先生在《中国红茶》序言中精辟总结道:“17世纪,正山小种红茶从其发源地武夷山桐木关走出国门……乃是中国茶叶走向世界的重要一步。”

当代茶圣吴觉农在《茶经述评》中记载了红茶传播的主要路线:“可能是先由崇安传到江西铅山的河口镇,再由河口镇传到修水,后又传到景德镇,又由景德镇传到安徽的东至,最后才传到祁门。”

它沿着“万里茶道”北上,乘着商船远航,深度嵌入了早期全球化贸易网络,甚至间接影响了北美独立风云。十九世纪,它的影响力从贸易扩展到物种传播。1835年武夷茶种被引入印度,1848年植物学家福钧将制茶技术秘密带出,最终奠定了世界红茶生产的多元格局。

历经近代沧桑,正山小种曾一度式微,至1948年产量仅剩0.15万公斤,但在新中国的晨曦中,这片古老的茶园重获新生。

如今,桐木关核心产区茶园面积已达1.31万亩,年产约2570吨,并获多国有机认证。红茶鼻祖从原点的云雾中再度出发,续写着它的不朽传奇。

山水匠心,灵魂之韵:自然与人文共酿的东方味谱

正山小种的卓尔不群,是桐木关天地精华的凝聚,更是武夷茶人世代智慧与生活哲学的结晶。

其灵魂,首先源于这片被自然眷顾的土地。

核心产区位于武夷山国家级自然保护区,森林覆盖率高达96%,年均雾日120天。云雾滋养,山水环抱,赋予了茶叶纯净的底蕴与独特的“山场气”。茶农们遵循古训,构建“山-水-林-竹-茶”相生相融的立体生态系统,以生物多样性防治病虫害,坚持人工除草、施用有机肥,实现了对青山绿水的永续守护。

其风骨,则由精湛独特的技艺锻造。

从茶青到成品,须历经初制与精制十余道工序。其中,“过红锅”与“松木熏焙”是塑造其灵魂的关键。“过红锅”是指将发酵适度的茶叶投入近200℃的红锅之中,老师傅以双手快速翻炒。这短短几分钟,如画龙点睛,瞬间锁住香气,奠定了醇厚甘甜的“桂圆汤”底韵。而独特的“青楼”木质结构,以及采用马尾松进行的熏焙,则为茶叶注入了标志性的、温暖而深邃的“松烟香”。这道技艺,已于2017年列入福建省非物质文化遗产。

其生命力,更深深融入桐木人的文化血脉。

在这里,茶不止于农事,更是生活与信仰。流传的农谚指导着生产节律;每年立夏的“喊山祭茶”仪式,是人与自然的虔诚对话;从“客来三道茶”的待客之礼,到以茶人饷的“桐木茶鱼煲”,茶香浸润了人生的每一个重要时刻。孩童诵《茶经》,青年赛茶艺,匠心在“三年学徒、五年出师”的古训中传承。

这片树叶,因此成为一幅“天、地、人、茶”和谐共生的文明画卷。

守正创新,时代新章:一片绿叶的乡村振兴之路



生长在桐木村里的菜茶

如今,这片承载着历史的古老树叶,正焕发出驱动乡村振兴的蓬勃活力,在守正与创新中奏响时代强音。产业升级,绿叶子变成“金叶子”。

以“世界红茶发源地”文化IP为引领,茶旅融合深入推进。非遗传习所、生态观光茶园吸引着八方来客,带动当地约70%劳动力就业,户年均茶产业收入显著提升。特别是2005年,在传统技艺基础上创新研发出高端红茶“金骏眉”,一举引爆国内高端红茶消费市场,引领了整个武夷红茶产业的价值飞跃,让中国红茶从依赖外销转向内外市场双轮驱动。

生态与文化,铸就永续发展的根基。

传统的生态智慧被科学阐释与放大,有机种植成为普遍共识,武夷红茶以坚实的生态品质赢得国际认证。同时,“喊山祭茶”等民俗被赋予新的时代内涵,茶文化教育深入校园社区。越来越多青年人才返乡,用

电商直播、文创设计等新潮方式,让古老茶香飘入年轻一代的生活。

2021年春天,习近平总书记考察武夷山时强调,“要统筹做好茶文化、茶产业、茶科技这篇大文章”,为武夷红茶(正山小种)的未来发展指明了方向。

如今,科技赋能正在精细化管理茶叶品质;工艺在坚守松烟香传统的同时,也衍生出更符合现代多元口味的新品。从桐木关的青山翠谷,到国际高端展会的聚光灯下,武夷红茶正作为中国茶文化的杰出代表,自信地走向世界。

从改变历史进程的“软黄金”,到乡村振兴的“绿引擎”,正山小种的故事,是一部人与自然共生的东方智慧之书,是一曲匠人精神穿越时光的赞歌。它的传奇,仍在每一缕氤氲的茶香中延续,见证着中国树叶的世界担当与时代新生。

茶香两岸 青春同在

2026年“武夷之友”台青新春茶会在武夷山举办

本报讯(聂芳磊 吴夏菲)茶香两岸,青春同在。2月1日下午,“闽台青聚 同心品茗”2026年“武夷之友”台青新春茶会在武夷山举办。台湾青年社团成员、在南台青及南平青年代表共30余人齐聚武夷山下,以茶文化为纽带,在茶香氤氲中叙乡情、话合作、迎新春,为两岸融合发展注入青春活力。

本次茶会是深化“武夷之友”青年交流品牌的重要活动,旨在以茶为媒、以文聚友,深化闽台青年情感联结、凝聚文化共识。活动中,台青走进茶树种质资源圃和茶科技展厅,了解武夷岩茶的悠久历史与独特制作技艺,在青年茶人的示范讲解下,闽台青年携手合作,在操作中感受武夷岩茶制作工艺的复杂与精细,体验识茶、采茶、制茶的乐趣,感受茶文化的独特魅力。

茶缘跨越海峡,情谊日久弥坚。这场为期半天的新春茶会,不仅让闽台青年领略了武夷茶文化的深厚底蕴与创新活力,更在互动交流中结下了真挚友谊。正如闽台青年共同创作的春联所言:“茶香连两岸,青春赴新程”,这份跨越海峡的茶香与约定,将伴随马年的蹄声,在两岸融合发展的征程上续写新的篇章。

未来,“武夷之友”将持续搭建闽台青年交流合作平台,策划更多茶文化研学、青年创业对接、非遗传承体验等活动,推动两岸青年在文化传承中增进情感认同,在产业合作中实现共赢,以青春之力为两岸关系和平发展注入持久动力。



工夫茶的两个要义

□叶国盛

工夫茶,本是武夷茶品之一,因其制作精细费工夫而得名,清僧释超全《武夷茶歌》“鼎中笼上炉火温,心闲手敏工夫细”以及朱佩章《朱佩章偶记》“此芽有天然香气,加之工夫,炒做得法,自然与他茶不同”谓之。后形成一种独具特色的饮茶方法,称为工夫茶。它流行于闽南、潮州、台湾、香港、南洋地区,潮州工夫茶艺已是国家级非物质文化遗产项目,并作为中国传统制茶技艺及相关习俗入选人类非遗。清道光《厦门志》记载:“俗好啜茶,器具精小,壶必曰孟公壶,杯必曰若琛杯,茶叶重一两,价有贵至四五番钱者,文火煎之,如啜酒然,以饷客,客必辨其色香味而细啜之,否则相为嗤笑,名曰工夫茶。”此为工夫茶的精炼定义。俞蛟《梦厂杂著》、高继珩《蝶阶外史》、翁辉东《潮州茶经》等文本述其程式,后人演绎工夫茶流程,多法之。

今之工夫茶有不同流派,百花齐放,然它有两个共通的要义,值得一说,可作理解工夫茶的钥匙。

一是,小壶小盏。它是工夫茶所用的器具特点。例如曾任漳州知府的魏荔彤在《闽漳竹枝词》诗自注曰:“闽中品茶,壶盏甚小,名为工夫茶。”以这个特点或标准论,一些未指明饮工夫茶者,可认作为其情景。典型的例子是《随园食单》的作者袁枚游武夷山,“丙午秋,余游武夷到幔亭峰、天游寺诸处,僧道争以茶献。杯小如胡桃,壶小如香橼,每斟无一两,上口不忍遽咽,先嗅其香,再试其味,徐徐咀嚼而体贴之,果然清芬扑鼻,舌有余甘。”这个经历他亦写成《试茶》诗:“道人作色夸茶好,磁壶袖出弹丸小。一杯啜尽一杯添,笑煞饮人如饮鸟。”而选用小壶小盏的原因是什么?清代的郑板说得透彻:“更尝小种茶,须用小壶、小盏。以壶小则香聚,盏小可人唇,香流于齿牙而入肺腑矣。”换个思维说,我尝以酒杯作对比,随着酒精度的提高,杯子的容量随之变小。同理,茶汤滋味的醇厚度越高,茶杯亦转小。观喝茶茶时常用的玻璃杯与饮乌龙茶的品茗杯,二者的大小,一目了然。

二是,知己贵客。其为工夫茶款待的对象。主人亲自沏茶,以示对客人的珍重与情感。清人查奕熙《福州竹枝词》小注云:“闽人手烹新茗以待贵客,谓之工夫茶。”黄锡蕃《闽杂纪》载:“漳泉人惟遇知己,方煮佳茗,器具精良,壶必阳羨名手,杯必成窑淡青,罗列斋中,以为雅玩。”阳羨,即宜兴;成窑,在景德镇。文中所示与“壶必孟臣,杯必若琛”一致。同时,工夫茶法对水、火、茶、器以及手法极为讲究,需长期练习,专注用心,作为主人若是熟手,自然“当仁不让”,翁辉东对此亦指出:“烹茶应客,不论洗涤之微,纳洒之细,全由主人亲自主持,未敢轻易假人。”

连横《茶》:“若深小盏孟臣壶,更有哥盘仔细铺。破得工夫来瀹茗,一杯风味胜醍醐。”哥盘只容纳三四个杯子,一定程度上规定了茶客的人数,亦即古人所说的客以贵为少。茶客围坐品茶,欢言谈笑中透着清雅与温暖,四季轮转,拉近了人与人之间的距离。近年来,中国工夫茶有复兴之势,雅俗共赏,其中蕴含的茶文化要义须深入参透与传扬。

生活有营养

人生更健康

油、盐、糖

禽、肉、鱼、蛋

奶和奶制品

蔬菜和水果

粮食类谷类

中国营养学会提出“4+1营养金字塔”。“4+1”指每日膳食中应当包括“粮、豆类”,“蔬菜、水果”,“奶和奶制品”,“禽、肉、鱼、蛋”四类食物,以这四类食物作为基础,适当增加“盐、油、糖”。

闽北日报(宣)