

武夷团茶:一盏宋茶里的时光倒影

□本报记者 张筱惜 裴礼辉 文/摄

谷雨未至,武夷山的丹霞碧腰间,已氤氲着春茶初醒的芬芳。在东岸村一处茶工坊里,蒸青团茶的清香混着竹木潮气袅袅升起。时光被这气味的牵引,缓缓倒流回七百多年前——1302年,元朝廷敕建的御茶园在九曲溪畔正式设立,武夷山承续北苑贡茶荣光,制作“龙团凤饼”,并在探索中走出一条属于自己的茶路。

一块茶饼的“苏醒”

清晨六时许,天色微明。高伟和宋建国已踏入茶园,指尖轻拈带露茶芽。

他们是武夷团茶制作技艺代表性传承人。“团茶带露采才好,跟岩茶讲究晴天不同。”在岩茶采制时节到来前,两人准备制作一批“小龙团”。

“小龙团”是“龙团凤饼”茶品之一。“龙团凤饼”是中国宋代著名的皇家贡茶,起源于建瓯(古称建州)的北苑御茶园,是古代制茶工艺的巅峰之作。北宋庆历年间,蔡襄改制“小龙团”,一斤二十饼,价值黄金二两,“金可有而茶不易得”。欧阳修曾记,宋仁宗尤为珍惜,八位重臣共赏一饼,宫人“醵金为龙凤花贴其上”,传为奇闻。

1391年,朱元璋“罢造龙团”,武夷团茶逐渐淡出历史。直到二十世纪九十年代,武

夷岩茶(大红袍)制作技艺代表性传承人陈德华率队挖掘整理,寻访民间老艺人,这门古老技艺才开始重新浮现。2021年10月,武夷山团茶制作技艺被列入第九批南平市非物质文化遗产项目名录。

今天的武夷团茶,沿用采、拣、蒸、榨、研、造、过黄等古法工序,成品“香气益清,味久益醇,久存不坏”。

“团茶极考验耐性。蒸茶太生,草气重而涩;太熟则色黄味淡。失之毫厘,谬以千里。”蒸炉上木甑腾起白雾,宋建国双手探入热气,精准把握火候。

“我们做的不仅是茶,还是会呼吸的文物。”高伟将蒸好的茶青榨去茶汁,置于青石茶碾内,注入山泉开始研茶。



高伟正在蒸茶

从“蒸榨研造”到“过黄出色”

工坊里安静得只剩石碾碾过茶芽的沙声。

“为什么要榨?”高伟自问自答,“宋徽宗《大观茶论》里说得明白,要‘膏尽饼白’。茶汁榨得越干,饼面越白净,点茶时泡沫才能‘咬盏’不散。”

研茶需持续捣碾数千次,耗时近六个小时。“把茶泥研得像婴儿肌肤般细腻,饼面才能莹如玉。”据《北苑别录》记载,制作顶级“龙团胜雪”需加十六杯水,每杯必至水干茶熟方可续加。“一天下来,手臂抬不起来是常事。”高伟说。

取出刻着瑞云翔龙纹样的铜制模具,高伟将茶膏均匀填入,压实刮平脱模。茶饼初具雏形,龙纹栩栩如生,昂首欲飞。

最后一道工序“过黄”——将茶饼置于焙笼上

烈火烘焙,过沸水浴,如此反复,再以文火慢焙。掀开焙笼,独特的熟豆香夹杂淡淡花蜜香扑面而来,正是宋代文人笔下“香甘重滑”的味觉前奏。

“真正的宋代龙凤纹模具早已失传。”高伟感慨,“这套模具是几经辗转从老茶人手中复刻而来的,前后花了两年。”

据了解,在具体的技艺细节上,由于宋代文献记载多侧重于品鉴与等级,于操作层面的量化参数着墨寥寥,当下的传承主要依赖于少数文字记载,并在实践中进行复原与推敲。因此,当下对武夷团茶的继承与弘扬,既存在着因理解差异而带来的细微分歧,也正因此种多元的探索,形成了互为印证、互为补充的活力。

午后的阳光照在刚出炉的新茶上。两人小心

翼翼用“黄罗”将茶饼包裹,放入陶瓮中“收灰”退火。“独携天上小团月,来试人间第二泉。”苏轼笔下的“小团月”,如今在武夷山茶人手中重新升起。

是否,武夷团茶制作技艺能像武夷岩茶一样,建立起一套开放、系统的传习体系与行业共识?对此,他们认为:“技艺如果只停留在少数人经验里,生命力终究脆弱。只有将它转化为看得见摸得着的规范,同时包容因茶制宜的灵活性,才能让后人不仅知道宋代人喝过什么,也能在杯中找到属于这个时代的回响。”

蒸雾渐渐散去。那一枚枚刚刚封存的“小龙团”,静静躺在锡罐中,等待在沸水中重新舒展,将一个王朝的风雅斟入今人杯中。



宋建国在挑选、清洗茶芽。

记者手记

一饼茶香里的慢功夫

采访结束时,记者问他们:值吗?数十道工序耗时费力,成品不过寥寥数饼。

宋建国将一枚刚出炉的龙团凤饼碾碎筛入建盏。沸水注入瞬间,白沫翻涌,竟真“咬”在盏壁之上,久久不散。茶汤入口,初觉淡薄,继而绵密甘甜从舌底升起,仿佛千年前的月光落进杯中。

他说:“宋代人把茶饼做得那样精细,榨去茶汁、捣碾万次,图什么?图的就是这份‘慢下来’的功夫。”

高伟在一旁说:“社会快到很少有人愿花

六个小时捣一碗茶泥。但总得有人做这件事,告诉后人,我们曾经把一杯茶,喝到了什么境界。”

真正的传承,不是固守形式,而是在尊重历史的基础上向未来敞开。朱元璋废除龙团,看似终结了一个时代,却为武夷茶打开了更广阔的天地。

九曲溪畔,御茶园静静伫立。它所见证的那段历史,那些改变岩茶命运的关键时刻,已深深镌刻在武夷茶的基因里,无声地提醒着后人:顺应时代、与时俱进,才是文化传承的真谛。



4月15日,武夷山市星村镇黄村木坵生态茶园举行“春山寻春色·沈丹带你来采茶”开山采茶仪式。传统的开山仪式融合祈福文化与祭祀礼仪,生动展现茶文化的历史传承。图为村民、游客与沈丹一同体验春茶采摘。(裴礼辉 邱汝泉 摄)

政和锦屏:

古茶园引茶商 买茶客变身『新村民』

□程若兰 吴建琼 周楠楠 阮倩敏 文/摄

春深日暖,茶韵正浓。在政和县前往岭腰乡锦屏村的路上,可以看到不少正忙于采摘茶青的农人。远离村落的山涧旁,几位深耕制茶行业的“专业游客”,正在茶园主人的带领下拾级而上,谈论古茶树的形态与长势。

“这片山坡向阳,光照足、坡度大,雨水不会淤积,又能让落叶堆积起来,成为滋养茶树的养分。”一番探索后,来自松溪的制茶工艺师朱步泉感慨:“来了古茶园,更能体会到野小白的魅力,这趟来得值!”捧着新采的茶叶,他依依不舍地下了山,准备与同行茶人前往历史悠久的茶盐古道,一探究竟。

锦屏村古称“遂应场”,有“高山野白第一村”的美名。峡谷岩壁之间,生长着众多树龄超百年的古茶树,其所产贡眉(野小白)入口清甜、回味悠长。近年来,像朱步泉一样,因慕名野小白而来锦屏实地考察、收茶的茶人、茶商不在少数。

流转修缮闲置民宅、建设彩虹公路、打造生态茶园……近年来,岭腰乡锦屏村因地制宜建设“翡翠锦屏”景区,巧妙借力古茶树带来的天然“流量”,走出了一条茶文旅融合的发展之路。依托丰富的自然人文资源,“翡翠锦屏”的“流量”持续转化为“留量”,让不少原本每年到访的“买茶客”转变身份成为驻地发展的“新村民”。

此次邀请朱步泉等几位茶人来到锦屏的“立贤小院”主理人夫妇,正是刚在村里安家的老茶客、新村民。

2017年,在厦门从事服装行业的王恩强来到锦屏村寻茶,对这里的自然山水和良好生态“一见钟情”。此后,每到春茶采收旺季,他都会与妻子一同前往锦屏小住,品鉴、收藏各类白茶,再带回厦门与朋友、客户分享。

“一来二去,我们坚定了‘做古茶园守护者’的想法。”2022年,王恩强夫妻俩下定决心,深耕锦屏野小白产业,在村里注册成立“立贤茶叶”茶企,正式从“买茶客”转型为“茶人”。流转茶园、设立生产线、开发新产品……夫妻俩扎根政和,在稳步提升茶叶品质与生产能力的同时,充分运用多年在外经商积累的人脉与经验,积极拓宽锦屏白茶的市场渠道,更将锦屏古村落的景色“搬到”设于厦门的品牌运营中心,让更多人知晓、了解锦屏的山水美景。



探访古茶园

2025年,他们流转了一栋闲置民居,改造为集办公、客商接待、茶旅住宿等功能于一体的“立贤小院”。今年4月初,经过升级改造的立贤小院正式对外开放,王恩强迫不及待地邀请了几位好友前来留宿,并陪着他们到各个山场走走。擅长运营新媒体的妻子王丽娟则带着拍摄团队在村里村外取景,用视频记录、传播锦屏茶文旅发展新貌。

不久前,“云上政和——茶乡四时好风光茶旅线路”入选2026全国100条“茶乡四时好风光”旅游精品经典线路,“高山野白第一村”锦屏正是其中不可或缺的核心节点。“目前,锦屏新的民宿建设项目正如火如荼进行,预计今年内能够投用,让更多游客能够‘走进来、留下来’。”锦屏村驻村第一书记廖思维表示,将以更强的承载力、更完善的服务,为游客提供春季巡山场、夏季寻清凉的特色体验。

省级非遗添动能 茶香氤氲话振兴



4月9日,南平市级白茶制作技艺非遗传承人吴荣标(左)正带领着茶农们穿梭在茶田间,熟练地将枝头鲜嫩的新芽拍下、装篓。“采摘是制茶的第一道关口,直接关系到成茶的等级和品质,必须挑健壮、标准的芽头,残的和病的都不要。”他一边现场示范采摘手法,一边耐心指导身边的茶农。

“萎凋是制作白茶最关键的一步,要根据光照强度和气温高低酌情控制时长,一般需要两到三天。”吴荣标告诉笔者,萎凋之后再经过烘干、保存等系列工序,茶青才能最终变成香醇的白茶成品。

近日,福建省人民政府公布第八批省级非物质文化遗产代表性项目名录,白茶制作技艺(松溪)成功入选扩展项目名录。吴荣标说,此次入选将进一步提升松溪白茶的知名度和影响力,让茶农的发展底气更足了。(王德锋 摄)

沉浸式教学实现课堂产业『零距离』

本报讯(郑慕蓉)日前,武夷学院省级线上线下混合式一流本科课程《神秘的大红袍》师生前往校企共建基地——武夷星茶业有限公司总部,开展沉浸式实践教学。武夷星作为农业产业化国家重点龙头企业,是该校重要的校企合作单位。本次课程由该校教师与企业导师联合带队,带领学生深入茶产业一线,实地感受“三茶”统筹发展的生动实践。

在生态茶园与品种园,武夷岩茶(大红袍)制作技艺市级代表性传承人曹士先为同学们系统讲解了生态茶园建设与茶树品种选育。从大红袍母树传说讲到现代高香品种黄观音,让大家深刻理解了“种质资源是岩茶风味的‘芯片’,切身感受到‘好山好水出好茶’的生态内涵。

走进茶科技馆与智能化车间,同学们回顾了岩茶传统制作工艺,并目睹了传感器、大数据在萎凋、做青等环节的应用。武夷星构建的全产业链标准体系,生动诠释了“科技赋能传统、标准引领未来”的现代茶业发展路径。

在品鉴与创新体验环节,同学们品饮了玉井留香、半天妖等名丛,体悟“岩骨花香”;并通过茶饮料、茶护肤品等深加工产品,拓宽了对茶产业边界的认知,激发了创新思维。

“沉浸式感受了武夷岩茶的传承底蕴与现代产业的革新力量。此次参观不仅领略了岩骨花香的独特魅力,更领悟到传统行业守正创新的重要性,以科技赋能传承,以标准守护品质,方能让武夷茶文化源远流长。”2025级食品安全专业潘佳怡说。