

武夷山:

谷雨喊山 茶和世界

□本报记者 张筱倩 文/摄

“开山喽! 采茶喽!”4月20日,正值二十四节气中的谷雨,嘹亮的喊山声在武夷山御茶园回荡。这一天,武夷岩茶进入全面采摘季,传统的“喊山开茶”民俗,唤醒世界文化与自然双遗产地的春天,也让全球游客感受到中国茶文化的魅力。

谷雨开山,是武夷山茶事活动中最古老而庄重的仪式。始于唐代、盛于宋代的喊山习俗,承载着茶人对风调雨顺、茶叶丰收的朴素祈愿。作为元、明两代贡茶重地,御茶园里200多种珍稀茶树品种新叶萌发,生机盎然。

在今年第四届武夷星大红袍文化节上,来自波兰、新西兰、印度尼西亚、韩国等多个国家的茶文化爱好者与国内游客共同参与春茶开山仪式。众人点香燃烛,宣读祭文,齐声高呼,山鸣谷应——千年茶俗在这一刻鲜活如初。

“大红袍是我的最爱。我从小喝茶,现在也会自己泡工夫茶。”波兰姑娘安念诗已是第二次来到武夷山,她沉醉于武夷茶的醇厚滋味,更痴迷于背后的文化底蕴。韩国茶人金永淑则对肉桂茶情有独钟,“香气高远,茶文化、茶表演、茶空间都发展得很快。”传统与现代交融的茶生活方式,让她赞叹不已。

茶文化的国际传播,正从“一杯茶”走向“一种生活方式”,越来越多的年轻游客成为茶文化消费

的主力军。印度尼西亚留学生薛秀雅感慨:“回到自己的国家,我会把在中国学到的茶文化分享给父母和朋友。”

“茶的生命在于文化。很多国际茶志愿者,目的就是推广中国茶文化,让更多人了解茶。”在现场,中国茶叶流通协会名誉会长何一心表示,茶科技、茶文化、茶产业深度融合,武夷星不仅推出符合年轻人口味的新式茶饮,还将茶元素融入洗发水、沐浴露等日常用品,不断打破传统饮茶边界,让五千年中华文明以更轻盈的方式走向世界。

从观摩开山仪式、体验采茶乐趣,到学习摇青、烘培等非遗制茶技艺,再到品鉴岩茶、感受工夫茶礼仪……武夷山将“采茶、制茶、品茶、赏茶”全链条转化为沉浸式文旅体验,让静态的文化遗产变成可触摸、可参与、可传承的鲜活场景。

数据显示,2025年武夷山茶产业全产业链产值达170亿元,茶产业收入占农民人均纯收入的56%。今年春节假期,武夷山累计接待游客160.4万人次,旅游总花费18.7亿元。茶文旅融合,正成为乡村振兴和文化产业升级的有力引擎。

从御茶园的一声喊,到海外茶友的一杯工夫茶;从千年非遗技艺,到年轻化的茶饮业态——这个春天,武夷山这片承载着自然馈赠与人文匠心的茶叶,正飘香向更远的地方。



中外游客在武夷星公司员工耐心讲解下,体验武夷岩茶(大红袍)制作工艺。

村企携手 红茶更香

本报讯(裴礼辉 徐超)近日,桐木村红茶专业合作社与武夷山芝己茶业正式签署赞助协议,双方将携手举办首届桐木村红茶斗茶赛,以“村企联动,以赛兴业”的实际行动,为武夷山红茶产业提质升级、红茶小镇高标准建设注入新活力。

根据合作安排,此次斗茶赛将由合作社筹组织、企业出资助力,着力为茶农搭建一个切磋技艺、比拼品质、对接市场的优质平台,让一缕缕茶香中飘出更强劲的产业动能。

好茶自己会说话,而斗茶赛就是让好茶被看见的窗口。

“武夷山的红茶历史源远流长,桐木村更是世界红茶的发源地。能在这里举办红茶斗茶赛,我深感荣幸。”武夷山芝己茶业负责人陈耀表示,“我们积极践行‘三茶统筹’发展理念,希望借助

斗茶赛的传播效应,进一步扩大武夷山红茶的影响力,推动红茶产业赋能乡村振兴,实实在在带动乡亲们增收致富。”

村企同心,茶韵悠长。此次签约合作与斗茶赛筹备,正是武夷山探索村企融合发展、激活特色产业活力的一个生动缩影。未来,桐木村将持续深化茶产业资源整合,不断延伸产业链条,厚植红茶文化根脉,奋力绘就一座特色鲜明、产业兴旺的红茶小镇新画卷。

据悉,本届斗茶赛拟于今年11月举办。活动期间,还将同步打造“百家茶席”茶文化沉浸场景,邀四方来客共品桐木韵味,让更多人近距离感受红茶的魅力。这场赛事,不仅是桐木红茶制茶技艺的集中呈现,更承载着深厚的文化底蕴与产业振兴的时代使命。

一年只做一季:茶树不急,人便不急

武夷岩茶的“慢”,从泥土里便开始了。与许多茶区一年采三四茬不同,这里恪守着“一年只做一季春茶”的古训。每年四五月春茶采毕,茶树便歇下,进入长达三个季节的静养。九曲溪畔的丹霞地貌,风化岩屑中矿物质丰富,土层不厚却通透,茶树根须扎进岩缝,在漫长的休养期里一点一滴汲取山场的气息。三季蓄力,一春勃发,这是茶树与土地的古约约定,也是岩茶“岩骨花香”最初的物质基础。如果说“一年只采一季”是岩茶等待的底色,那么品种的丰富与错落,则让这份等待有了自己的节奏与韵律。

武夷山素有“茶树品种王国”之誉。据武夷山市茶产业发展中心统计,全市茶树品种资源超过300份。按春茶达到采摘标准的时间先后,茶农们

将其分为早生种、中生种、晚生种与特晚生种。从四月中旬第一篓青叶下山,到五月中旬最后一批茶青进厂,整个春茶季跨度长达一个多月,像一首铺陈开来的长诗,从容不迫。

早生种四月中旬便可开采,八仙、黄观音、金牡丹等品种以高香鲜爽见长。梅占、毛蟹等中生种四月下旬陆续登场。晚生种才是岩茶的“主力军”,两大当家品种——水仙与肉桂,皆属此列。

此外,当地有性群体种菜茶、大红袍等名丛,以及福建省农业科学院茶叶研究所选育的新品种,共同构成了岩茶风味宽广而细腻的谱系。

品种不同,开采时间不同,退火周期也不同。一泡岩茶从枝头到杯盏,既需顺应天时,也需尊重每一个品种自身的脾性——急不得,也勉强不得。

炭火里的修行:焙出岩骨,等出甘醇

如果说生长与品种铺陈了等待的序曲,那么繁复精深的制作技艺,则为这份等待定下了期限。

当代著名茶学家陈椽生前曾评价:“武夷岩茶的创制技术独一无二,是全世界最先进的技术,无与伦比。”2006年,武夷岩茶(大红袍)制作技艺作为全国唯一制茶技艺,被列入首批国家级非物质文化遗产名录。这份殊荣背后,是一道道至今无法被机器完全取代的手工作序,是制茶师与火、与时间之间无数个不眠之夜的角力与磨合。

从晒青、晾青、做青开始,经初炒、初揉、复炒、复揉、毛火、扬簸、凉索、拣剔,再到足火、吃火、团包、坑火,传统工序多达十余道。每一道都像在茶叶身上轻轻划下一刀,将青草气一点点剥离,将山场味一层层植入。

而精制阶段的炭焙,更被称作岩茶的“灵魂工序”。“炭焙是火与茶的对话。”首批国家级非物质文化遗产武夷岩茶(大红袍)制作技艺代表性传承人刘宝顺向记者解释,炭火的高温促使茶叶中的儿茶素、醛类、醇类氧化分解,与氨基酸结合生成

新的香气物质,赋予岩茶独特的焙火香与深邃的“岩韵”。

然而,刚焙完的茶“火气”正盛,饮之有明显的烟火燥感,此时的茶尚属半成品,不宜即饮,像一块刚出炉的陶器,滚烫而脆弱。

因此,岩茶在出厂前都必须经历一段“退火”过程。“经过适当退火后的武夷岩茶,香气益清,味久益醇,性和不寒,久存不坏,不仅无害,还具有养胃功效。”武夷山市茶叶专家人才库顾问邱长泉说。早在清代,诗人周亮工就在《闽茶曲》中写道:“雨前虽好但嫌新,火候未除莫近唇。藏得深红三倍价,家家卖弄隔年陈。”寥寥四句,道尽了岩茶须陈放再饮的朴素智慧。

福建农林大学孙威江教授团队的研究进一步印证了这一传统:随着贮藏年份增加,茶叶中的茶多酚、儿茶素等苦涩物质含量逐渐下降,没食子酸与茶黄素含量上升,茶汤鲜爽度提升,苦涩感减弱。

时间,成了岩茶最后一道无形的“制茶师”,不声不响,却功力深厚。

慢的智慧:好茶终归值得等待

等待新岩茶褪去烟火气的日子,茶席其实并不寂寞。

闽北这片土地,本就孕育着诸多风格各异的佳茗,可供茶客在期待中细细品味与探索。建阳小白茶芽叶细嫩,毫香清甜,是白茶中的细腻之作;松溪九龙大白茶芽叶肥壮,滋味醇和甘润,自带一股山野的清朗气韵;政和白茶工艺古朴,鲜爽香高,独具闽北白茶的清雅风骨。

这些茶类或清雅,或温润,在等待中丰富茶席,也帮助茶友建立起对闽北茶区更立体的认知。待到新岩茶正式登场,打开茶罐的那一刻,火气已散,花香初绽,那份守候便显得格外郑重而珍贵。

如今,武夷岩茶的产业规模不断扩大,市场热度逐年攀升,但一年一季的生长节律、丰富多元的品种谱系、繁复精深的制作工艺、漫长细致的退火过程,始终是岩茶品质不可逾越的“护城河”。这些看似低效的“慢”,恰恰构筑了岩茶最坚实的壁垒。在快节奏的当下,茶农依然遵循四季轮回,茶

树依然积蓄三季养分,茶叶依然静候时光转化。记者在武夷山的多家茶厂看到,制茶工具摆放整齐划一,地面一尘不染,连簸箕上的茶末都被及时清理干净。

“做茶如做人,急不得,也马虎不得。”武夷岩茶(大红袍)制作技艺代表性传承人刘国英说这话时语气平淡,但眼里有一种不容置疑的郑重。这份执拗的匠心,或许才是岩茶品质最深的底气。

等待一泡岩茶褪去烟火气,何尝不是在提醒匆忙赶路的人们:真正美好的事物,都需要给予时间沉淀。对人如此,对茶亦是如此。

对爱茶之人而言,最动人的时刻,或许不是新茶入手的雀跃,而是将一泡新茶细心封存,静候数月乃至一年,待火气褪尽、香气初绽,再邀三五好友共品的那份从容。当茶汤入口,岩骨花香在舌尖次第展开,那一刻的圆满,便是对等待最好的回报。

好茶,终归值得等待。而在等待的路上,武夷的茶香,从不寂寞。

好茶

值得等待

□本报记者 裴礼辉 文/摄
解码武夷岩茶「慢」哲学



武夷岩茶随着春季开始了

从江苏南京到福建锦屏,七百多公里。李泽军带着行李,也带着一个念头——学做白茶。

时间回到2023年3月的茶季,锦屏山野间,茶树刚刚吐出新绿。“原来做的是IT编程,信息管理的,和茶完全不相关。”出生于1993年的李泽军,毕业于南京理工大学,在2016年开始喝茶、接触茶前,从未想过自己会从事茶相关的工作。他说,茶能改变人的心态,但真正让他下定决心放下键盘、走进茶山的,是锦屏。

2022年冬月,李泽军因为寻找一款茶,在长期从事茶行业的堂姐胡霞的引荐下,首次来到政和锦屏。“这里和我想象中不太一样。”李泽军站在茶山上,脚下的岩石高低参差,眼前的茶树生长姿态“张牙舞爪”,和他之前见过的台地种植的茶完全不同。“原来是这样,我还以为是会很规整的。”他没有失望,反而被这种“不规整”吸引了。他学着当地老茶人,摘了一芽鲜叶尝尝,“麻、甜,很新鲜。”那瞬间,他一下子懂了茶最本真的滋味。

又到一年春茶季,如今在锦屏村里,李泽军常“泡”在堂姐胡霞的制茶工坊里。透明的玻璃房内,氤氲着茶香,用于萎凋的竹筛一个完整地叠放在铁架上。“收青、晒青、并筛、筛选、焙火、提香,每一步都有功夫。”李泽军说,“做出一款大家认可

的茶,是件很有成就感的事。”

但李泽军不是光凭感觉做茶的人,学计算机出身的他,习惯用数据说话。“你不要看它小,很多精确的数据能助力茶品质的提升。”在制茶工坊里,李泽军用温、湿度计等精密仪器测量,并做归类记录,“每年茶的差距在哪里,有数据就有依据了。”在他看来,锦屏当地的老师傅靠手感、靠经验,而自己靠仪器、靠数据,两种制茶方式在他的实践中,不是冲突,而是互补。

在锦屏,李泽军也不是一个人在摸索。这些年来,当地党委政府鼓励年轻人返乡创业,出台了一系列帮扶政策,从场地协调到加工设备支持,从技术培训到品牌推广,还将青年人才驿站设在了他的制茶工坊里,为的就是搭建平台、促进交流,让更多像李泽军这样的年轻人愿意来、留得住、干

得好。

“想做好茶,还是要有师傅带。我是幸运的,在做茶这方面没有走太多弯路,堂姐一路带着我,手把手地教我。”不忙的时候,李泽军跑过武夷山,去过安徽六安、祁门,到过浙江龙井,也观摩学习南京碧螺春的制作。每到一处,他认真了解学习传统工艺,累积自己的制茶经验。同时,他也发挥自己的专业特长,开设了“李公子·茶生活”抖音账号,在线上与全国各地的茶人、茶友交流学习。

“村里还是少了些年轻人,少了些新兴的业态。”李泽军说这话时,语气里带着一丝惋惜,也带着一丝期待。他来了,带着代码键盘之外的另一种热爱。他希望,未来会有更多人跟着来,一同在锦屏这片秀美山水和深厚茶香交织的土地上,种下理想的种子,收获属于自己的风景。



李泽军在做茶

李泽军:在锦屏学做茶的IT青年

□本报记者 吴建琼 程若兰 通讯员 阮倩敏 周楠楠 文/摄

茶人故事