

一片叶子的新“考卷”

——武夷岩茶新国标释放产业升级新信号

□本报记者 裴礼辉

又是一年春茶季。武夷山的茶人们，最近除了忙着采茶、制茶，不少人还会抽空研读一份新文件。

这份文件，是由国家市场监督管理总局和国家标准化委员会联合发布的《地理标志产品质量要求 武夷岩茶》(GB/T 18745—2026)，将于2027年4月1日正式实施。这是武夷岩茶国家标准时隔20年来的首次大修。

仔细对比新旧标准，一个细节颇有意味：名称从“地理标志产品”，变成了“地理标志产品质量要求”。两字之差，重心已从“划定产地”悄然转向“管控品质”。

如果说旧标准更像一张“产地身份证”，那新标准，则是一份沉甸甸的“品质承诺书”。对于这个品牌价值超750亿元的地理标志产品而言，这无疑是一场质量标杆的重塑。



连日来，武夷山市吴三地老枞水仙迎来开采季，山间茶园茶农穿梭。图为茶农占兴旺(右)在做茶萎凋。(裴礼辉 邱汝泉 摄)

从“看手艺”到“看标准”

“做青做到什么程度？”“焙火温度要多高？”过去，这些问题的答案，多半藏在老师傅的指尖与心头，靠的是眼观、手触、口传心授。

新国标首次将核心工艺环节，量化为精确的参数：萎凋温度35℃至39℃，杀青220℃至300℃，做青要达到“三红七绿”的半氧化状态。精制烘焙更是系统划分出轻火、中火、足火三个等级，各自对应着清晰的温度区间和时长。

这意味着，武夷岩茶的传统工艺精髓，从此有了一套可以“查验”的科学依据。既留住了老味道，也让品质的评判不再各说各话。

更有意思的是，新国标还首次将“茶多酚含量≥12.0%”写入了理化指标。这相当于为茶叶品质增设了一道客观的“体检关”，也为市场监管提供了可量化的技术支持。

“大红袍：用多个无性繁殖的武夷岩茶品种的半成品原料，经拼配匀堆等精制工艺加工而成，符合特定品质特征的武夷岩茶。”

“名丛：用无性繁殖的优良茶树单株或单一茶树品种(不包括肉桂和水仙)的茶青加工制作而成……”

“奇种：用有性繁殖的武夷菜茶茶树品种的茶青加工制作而成……”

新国标对青茶、大红袍、名丛、肉桂、水仙和奇种的六个核心技术术语，作了明明白白的界定。

大红袍、水仙、肉桂、奇种四大品类，也各自有特级、一级、二级的精细化感官品质表，从外形到内质，八个维度一一明确。好茶该是什么样，标准说了算。

另一个值得关注的细节是，新国标明确，“保质期由生产者根据产品类型、包装材料和贮存条件等因素自行确定”。这标志着，近年来悄然升温的“陈年岩茶”，终于获得了市场化的制度空间。

“一片叶”撑起的产业升级

标准的迭代，从来不只是纸面上的文字游戏。在武夷山，约12万人从事茶叶生产经营，注册茶企超过3万家。2025年，全市茶全产业链产值达170亿元，武夷岩茶品牌价值高达750.18亿元，稳居地理标志产品区域品牌茶叶类榜首。茶产业收入已占到农民人均纯收入的56%。“一片叶”，是名副其实的富民支柱。

正因如此，新国标的“指挥棒”效应，尤为值得关注。

对头部企业而言，它提供了构建“国标为底线、内控为红线”双重标准体系的技术基准，有望推动行业从过去的“拼产地、讲故事”，真正回归到“比品质、

拼管理”。

对全市数以万计的中小茶企和家庭作坊来说，新标准在带来发展指引的同时，客观上也提出了合规挑战，尤其是茶多酚等新指标的检测需求，将成为下一步必须迈过的门槛。

站在更广阔的视角来看，工业和信息化部等五部门去年联合印发的《茶产业提质升级指导意见(2026—2030年)》，明确提出到2030年全产业链规模达1.5万亿元的目标。新国标的出台，为武夷山茶产业的高质量发展，提供了精准的“技术导航”。

细读新国标，一条清晰的主线贯穿始终：强化地理标志专用标志的规范使用，构建系统化的品质等级体系，规范全链条的工艺管控。

这实质上，是在构筑一个“以标准保品质、以品质护品牌”的良性循环。

对消费者而言，意味着能买到名副其实的好茶；对生产者来说，是有章可循地做好茶；而对武夷岩茶这块金字招牌，则是在新的市场环境下，让底蕴更厚、成色更足。

一份标准文本的更新，折射出的是整个行业发展理念的升级。

目前，新国标全文已在全国标准信息公共服务平台公开。武夷山市场监管部门和行业协会的标准宣贯培训工作，正在陆续展开。

茶香入戏 山水为幕

3万游客在武夷山“醉”了

本报讯(裴礼辉 陈洁 龙晨露)“五一”假期，武夷山大型山水实景演出《印象大红袍》人气爆棚，五天连演17场，吸引超3万人次观众沉浸式感受茶文化的独特魅力。

“太震撼了！”来自安徽的游客杜女士看完演出后难掩激动，“山水实景与茶文化的交融，让我对武夷山有了全新的认识。这个假期很完整，也很有意义。”

恰逢以大红袍为代表的武夷岩茶制作黄金季，清新的茶香随风飘入观众席，与台上演绎的茶文化场景完美交融，让人们在山水之间，身临其境地感受茶香韵味。江苏游客丁志成说：“强烈推荐喜欢茶文化，特别是岩茶的朋友一定要来看看。”

茶香入戏，山水为幕。近年来，武夷山持续推动茶旅深度融合，“白天采茶赏景、晚上观演品茗”正成为越来越多游客的选择。首次观看演出的江苏游客王佳琪感叹：“从精巧的泡茶手法到深厚的茶文化传承，都让我大开眼界。没想到在‘五一’假期，武夷山依然可以让人安安静静地享受这份惬意与美好。”

如今，武夷山茶旅产业与茶产业双向赋能、协同发展。在非遗传茶体验中触摸传统，在实景演出里读懂茶韵，越来越多游客在青山绿水间，解码武夷茶文化的动人故事。茶乡之美、文化之韵，正成为这里最动人的文旅名片。

制茶师周泽有：

世代逐茶，守岩骨花香

□本报记者 黄靓 文/摄

在武夷山的云雾茶香间，有一位生于制茶世家的茶人，承百年薪火、守匠心如初，他就是周氏家族第五代茶人周泽有，手握多项行业殊荣，他始终扎根茶山、沉心做茶，让几代人的制茶初心，在他手中持续生根。

周氏家族与武夷岩茶的缘分，始于1856年。那年，周泽有的高祖父周世诚从江西上饶迁居武夷山桐木村，在考坑的云雾里埋下第一颗茶种，开启了家族近170年的茶业之路。

清光绪年间，周泽有的曾祖父周延相借福州通商口岸的东风，将武夷茶通过水路运往福州、广州十三行，再远销瑞典、印度等地，成了名噪一时的“茶客”；新中国成立前，祖父周芳游在战乱中守着焙火微光，哪怕茶市萧条、运销受阻，也从未放下手中的茶青；新中国成立后，爷爷周茂根永生茶厂，深耕制茶技艺，家族也从茶叶贸易转向了手工制茶。

周泽有生于1977年，在黄村村的茶香里长大，长辈们在茶灶前忙碌的身影，是他童年最深的记忆。爷爷在茶厂里揉捻茶青，父亲在茶山间打理茶园的画面，像种子埋在他心底。彼时他不懂“传承”深意，只循着长辈脚步触摸茶叶、感受茶香，在潜移默化中，与武夷岩茶结下了不解之缘。



周泽有(左)在教客人如何辨别茶叶优劣

16岁那年，周泽有正式踏入茶行业，从学徒做起。他深知制茶需精细与耐心，从茶青采摘开始，每一道工序都容不得半点马虎。他跟着师傅蹲守茶园辨茶青、识山场，在制茶车间里反复练习揉青、揉捻，感受茶叶在手中的变化，把控每一个动作的力度与节奏，在日复一日地打磨中沉淀技艺、锤炼心性。

1993年，周泽有进入武夷山永生茶厂学习，师承武夷岩茶(大红袍)制作技艺代表性传承人游玉琼，系统学习武夷岩茶传统制作技艺。此后，他又跟随专业老师学习茶叶科学知识，深入了解茶树种植、土壤养护、茶叶内含物质转化等专业内容，打破传统制茶仅凭经验的局限，让传统技艺与科学知识相结合。

十余年光阴，周泽有从学徒成长为资深匠人。他远离喧嚣，扎根茶山与制茶车间，坚守武夷岩茶传统制作的核心工艺，坚信岩茶的“岩骨花香”离不开传统工序的打磨，坚持做到“做熟做透”。“做熟做透”，是武夷岩茶传统风味的灵魂，也是周泽有一生做茶的准则。做青要做熟，让茶叶在发酵过程中充分转化，祛除青气，让茶汤更醇。走水要做透，合理降低茶叶含水量，促进物质转化，在保留香气的基础上去掉青气，让茶香更醇。

多年的坚守与深耕，让周泽有在制茶领域收获了累累硕果。他先后获评国家一级评茶师、一级加工技师、制茶高级工程师，入选武夷山专家库人才，更被评为中国制茶大师。

云雾绕茶山，匠心传百年。周泽有的制茶之路，没有惊天动地的传奇，只有日复一日的坚守与热爱。他在武夷山间，守着一方茶山、一套技艺、一份初心，延续周氏家族百年薪火，让武夷岩茶的“岩骨花香”，在时光中愈发醇厚、生生不息。

范锡似银将茗裹：

早期武夷茶的封装

□叶国盛

海棠怯手攀。“莲心笋，即武夷贡茶之一。用的是海棠瓶。

再者，锡罐有大小，小的有一两罐、二两罐等，“瓶小不三寸”(清庞培《途中得武夷遣役送张中丞》)，这与武夷茶等级有关。

奇种之品第在名种之上，故梁章钜于《品茶》里说，奇种为“各寺观所藏，每种不能满一斤，用极小之锡瓶贮之，装在名种大瓶中间。遇贵客名流到山，始出少许，郑重论之。”

锡罐时常有一些装饰，一种是贴纸，故宫博物院藏的武夷贡茶，所用的锡罐上有明黄色封签封口，罐顶有黄色标签，写着“岩顶花香”“小种花香”这样的茶名。

一次在隐云茶会品到一款20世纪50年代泉苑真正的水仙，为双锡罐一组的包装，罐体贴有商标、茶品基本信息等。

另一种，则在锡罐上雕刻了茶名、山场名、诗文等文字，有的则刻有花纹图案，类似紫砂壶中的“花货”，是一种人文气。

曾在中海茶堤博物馆看到一批老锡罐，上有“磊石”“水帘”“宝国”“霞滨”“竹窠”等山场名，也刻有“玉茗著风流”“佳种出彝山”“玉女镜中容”“松间竹里烹”等。

正因为有了锡罐，武夷茶在流转过程中，作为礼物，显得贵重、雅致。

清人彭定求收到友人馈赠的三种上品武夷茶，写道：“箬笥满贮银瓶叠，开缄一一闻幽香。”“范锡似银将茗裹”(清洪亮吉《采茶歌》)银瓶，即锡瓶。曹溶写有《高云客贶武夷茶二瓶》，说：“致我双云乳，吹藜石鼎温。”双云乳，即诗题中的二瓶武夷茶。

锡罐为“茗必武夷”的工夫茶更增添了庄重感，高继珩《工夫茶》：“茶置大锡瓶，友人司之。瓶粘考据一篇，道茶之出处功效，啜之益人者何在。”锡瓶外有关于茶的详细介绍，郑重而体贴。

翁辉东的《潮州茶经》，是工夫茶经典之作，写纳茶，说“一面打开锡罐，倾叶于素纸上，分别粗细”，不一会儿，一盏隽永的武夷茶将让你齿颊留香。



茶叶的封装以避光、防潮、防异味为准则，古人已有认识：“茶恶湿而喜燥，畏寒而喜温，忌蒸郁而喜清凉。”(明许次纾《茶疏》)还认为“茶性淫不拘，食物并贮，即染而真味去，故收藏宜慎。”(清郑杰《武夷茶考略》)

古时藏茶所用的器具不一，“收贵锡瓶，或箬藉，或沙瓮”(明方以智《物理小识》)。其中，锡瓶因其质地纯洁、密封性好等特点，藏茶效果最佳，清人陈元辅在《枕山楼茶略》中写过他的见闻：“予尝登石鼓，游白云洞，其住僧为予言曰：瓦罐所贮之茶，经年则微有湿；若有锡罐贮之，虽十年而气味不改。”极言锡罐贮存茶叶的优点。

清代至民国，不论是贡茶角色的武夷茶，还是茶庄经营的武夷茶，锡罐是重要的封装器具之一。讲究的封装，亦契合了武夷茶的贵重属性。

锡罐，形制不一，有方形、圆形，“闽俗作小瓶贮武夷茶，方圆异式”(清高士奇《武夷茶》)。也有花形者，见李永绍《赐茶纪恩》诗：“中官捧出莲心笋，香溢

GREEN
绿色生活，低碳出行

