

福建首个茶叶非遗英文标准制定启动

本报讯(记者 裴礼辉 张筱惜)当“摇青”“走水”“炭焙”这些武夷岩茶的独有技艺,第一次需要拥有权威的英文“身份证”时,该怎么翻译?

5月15日,《非物质文化遗产 武夷岩茶传统制作技艺》(英文版)制定第一次全体会议在武夷山市召开。作为福建省首个茶叶类非遗技艺外文版标准,这项工作的全面启动,意味着武夷岩茶的传统制茶技艺,将带着规范的国际表达,正式向世界迈出关键一步。

据悉,该标准项目于2026年4月获福建省市场监督管理局批准立项,由武夷山市市场监督管理局(知识产权局)提出,福建省农业农村厅、福建省茶产业标准化技术委员会共同归口管理,武夷学院作为联合起草单位,茶与食品学院叶江华教授牵头主持制定工作。会议由福建省茶产业标准化技术委员会主任刘绍文主持。来自省市县市场监管部门、地方政府、非遗传承人、重点茶企、标准化研究机构及武夷学院的专家学者和行业代表齐聚一堂,围绕标准文本翻译、术语规范、体例格式和推进节奏等关键问题

展开深入研讨,并明确了标准框架、核心内容、任务分工和时间节点。

武夷岩茶(大红袍)传统制作技艺不仅是首批国家级非物质文化遗产,更是已入选人类非物质文化遗产代表作名录的文化瑰宝。随着武夷岩茶出口至俄罗斯、东南亚、欧洲等多个国家和地区,产业国际化步伐持续加快,一个现实问题愈发突出,长期以来,技术术语和工艺表述缺少权威英文标准,国际贸易中常因理解偏差形成壁垒,海外传播时也极易丢失文化内核。制定一套权威的英文标准,既是破除技术壁垒、畅通海外传播渠道的迫切需要,也是原汁原味传承非遗精髓、以茶为媒讲好中国故事的关键之举。

会议的一大焦点,正是武夷岩茶特有制茶术语的翻译难题。对于“摇青”“走水”“炖火”等极具地域文化个性的工艺词汇,直接套用现有英文词汇往往隔靴搔痒,甚至造成误解。经过充分讨论,与会专家达成共识:标准翻译要坚持尊重原著、通顺自然、风格贴合、细节精准;优先采用国际通用

表述;对那些确实找不到对应外文的核心技术术语,可以适度创新,并附上术语表详细注释。总的原则很清晰,兼顾文化属性与海外可读性,兼顾学术严谨性与产业实用性,确保外国人看得懂、业内人用得上。

作为武夷茶产业发展的重要科研与人才支撑单位,武夷学院长期深耕茶学学科建设、非遗保护传承与产业标准化服务,先后牵头或参与了《地理标志产品质量要求 武夷岩茶》等多项国家、地方和团体标准研制,在标准制定、人才培养和科技赋能方面持续发力,为茶产业规范化、高质量发展提供了坚实基础。

据了解,该标准英文版的制定工作将于2027年4月前完成。下一步,武夷学院将联合各参编单位,组建茶学专家与外语专家深度协同的团队,逐字逐句打磨文本,广泛征求海内外意见,精益求精完善标准内容,全力打造一部兼具中国文化内核与国际通行规范的高质量标准文本,为武夷岩茶非遗技艺走向世界、中国茶文化的国际传播提供权威的规范支撑。

武夷山遇蒙古奶 万里茶道润童心

本报讯(记者 张筱惜 通讯员 曹知非 文/摄)5月14日,武夷学院附属小学茶艺教室里,奶香与茶香交织弥漫。一群身着蒙古袍的孩子正兴致勃勃地用武夷茶、青砖茶搭配牛奶,亲手调制属于自己的蒙古奶茶。一堂以“万里茶道”为主题的沉浸式茶艺课,就这样在欢声笑语中展开,让孩子们在品味间触摸千年茶史。

万里茶道是丝绸之路之路后又一条横跨亚欧大陆的国际商贸大动脉,起点正是福建武夷山。茶叶从这里出发,穿行多省,北抵蒙古,再延伸至俄罗斯,成为连接东西方经济文化的重要纽带,书写了中华茶文化走向世界的辉煌历史。

这堂别开生面的茶艺课,由武夷学院郑慕蓉技能大师工作室与武夷学院附属小学联合打造。课堂上,老师以万里茶道的趣味故事为引,用图文并茂、互动问答的形式,把古道的起源、路线与历史意义娓娓道来。

到了动手实践环节,孩子们亲自搭配茶与奶,调制出属于自己的奶茶,还一同品鉴了老师提前准备好的正宗蒙古咸奶茶。“原来茶叶到了草原上就是这个味道!”“我以前只喝过甜奶茶,没想到还有咸的,这个茶是从我们武夷山过去的,特别自豪!”捧着自己调制的奶茶,孩子们兴奋地分享着感受。



老师在指导学生调制蒙古奶茶

助力红茶产业提质升级

世界红茶发源地高质量发展研讨会在武夷山举办

本报讯(记者 裴礼辉 文/摄)国际茶日前夕,一场关乎红茶未来的深度对话在武夷山展开。20日,以“源起武夷·红茶新程”为主题的世界红茶发源地高质量发展研讨会在此举行,政产学研媒各界代表齐聚桐木故里,共探中国红茶品牌升级与产业创新之路。

武夷山桐木村是公认的世界红茶发源地。四百多年前,红茶鼻祖正山小种从这片山林走向世界;而今,以金骏眉为代表的创新红茶,不仅填补了中国高端红茶的空白,更以标准化、品牌化的路径推动产业从“原料供应”向“品牌引领”跃升。作为正山小种传承者与金骏眉创始企业,正山堂等承办单位持续深耕传统工艺创新,构建起标准化的产业体系,为传统红茶转型升级提供了鲜活范本。

本次研讨会由中华茶人联谊会主办,浙江大学茶叶研究所、安徽农业大学、福建农林大学、湖南农业大学、福建省农业科学院、武夷学院等高校院所协办,福建正山堂茶业有限公司、福建武夷山三茶集团有限公司联合承办。研讨会立足武夷山“世界红茶发源地”与“万里茶道起点”双重核心优势,旨在搭建高端协作平台,助力红茶品牌成长和产业高质量发展。

武夷山市领导在致辞中表示,要以文化为根、以科技为翼、以标准为领、以合作为桥,让武夷红茶在提质增效中更好走向世界。同济大学世界红茶小镇项目总规划师杨贵庆、中华茶人联谊会候任理事长王之盈也先后发言,一致肯定武夷山红茶产业的核心地位与发展潜能,强调用标准引领和国际合作打开新空间。

研讨氛围热烈,专家观点精彩纷呈。中国国



新茶饮: 红茶价值放大的核心场景

王岳飞在会上系统梳理武夷红茶的发源脉络与文化价值

际茶文化研究会副会长、浙江大学茶叶研究所所长王岳飞从历史与文化维度,系统梳理武夷红茶的发源脉络与文化价值。福建省茶业协会监事长徐庆生聚焦品牌推广,分享了市场拓展的新思路。中华海外联谊会理事、“万里茶道”商贸文化中心主任乔翔鹏则深入解读武夷红茶的世界贸易与传播历程,为跨境交流合作描绘了新前景。

在全国茶叶标准化技术委员会原秘书长翁昆主持下,与会专家围绕“创新红茶品种筛选与

关键工艺”“创新红茶质量评价与教学体系”两大议题展开深入交流。从优势品种选育、工艺节点调控,到品质审评、标准建设和人才培养,现场建言务实、路径清晰,为创新红茶找准市场定位、捕捉增长机遇提供了智力支撑。

会上,《红茶高质量发展武夷山宣言》正式发布。宣言凝聚各界共识,提出以文化传承、科技创新、标准引领、国际合作为抓手,共同推动世界红茶产业迈向更高质量的新程。

产教融合育匠心 茶韵飘香筑未来

武夷山旅游职业中专深耕茶叶深加工人才培养

本报讯(记者 裴礼辉 通讯员 邱汝泉 文/摄)初夏,武夷山心头肉茶业制茶车间里茶香氤氲,几名年轻人正专注地进行岩茶精制。他们是武夷山旅游职业中专学校的毕业生,如今已成长为独当一面的制茶师。前来走访的学校负责人仔细询问岗位适应情况,师生共话产教融合带来的蜕变。

这一幕,正是该校扎根茶产业、深耕茶叶深加工人才培养的缩影。学校立足武夷山世界乌龙茶和红茶发源地的产业优势,以产教融合为核心,精准对接茶叶深加工领域的人才需求,构建起“校内专业教师+行业技能大师”双导师育人体系,将茶叶制作、精深加工、品牌运营、文化传承等核心能力培养贯穿全过程。

2018年,学校茶叶生产与加工专业入选福建省现代学徒制试点。借此契机,课堂教学与产业实践的壁垒被彻底打破,教学链深度嵌入茶叶深加工全链条。春季茶季,学生走进茶企车间和制茶工坊,全程参与萎凋、摇青、烘焙、精制等实操环节;平日里,依托校企合作平台,他们在导师带领下投入深加工技术研发、产品创新与品牌营销实战,在真场景中掌握真本领,实现学业与产业、技能与岗位的无缝衔接。

多年的深耕换来丰硕成果。一批批毕业生成长为武夷山茶产业的中坚力量,在深加工创新、品牌创立、非遗传承等领域脱颖而出。优秀校友聂霖凭借在校期间习得的深加工技能与经营管理能力,一路成长为知名企业董事长,带领企业在精深加工和品牌打造上不断突破,成为青年领

军人才。在传统文化与深加工融合一线,百年老字号瑶珍号传承人刘水生将学校专业理论与祖传技艺相融合,优化精制流程,既守护岩茶非遗根脉,又推动品质升级。他还以师徒传承方式反哺学校,将精湛手艺倾囊相授给在校学生。

既是校企合作导师又是优秀校友的郑圣林,是产教协同的生动写照。每年春茶季,他带领学徒扎根茶厂,手把手传授手工摇青、看青做青、精制等核心经验,并依托企业提供稳定的实践与就业平台,实现人才共育、产业共赢。

岩霸品牌创始人吴永鹏同样是产教融合的直接受益者。在校期间他通过现代学徒制系统学习全流程制茶技术,毕业后成功创业。如今他反哺母校,开设“岩霸冠名班”,以拜师收徒、全程带教的方式,带领学弟学妹深耕深加工实战,帮助他们完成从学徒到行业骨干的转变。

除此之外,李新、周世辉、黄和磊、赵汉宏等一批青年人才,也依托学校产教融合培养体系,在茶叶深加工、产品研发、市场运营等岗位上发光发热,成为推动武夷山茶产业高质量发展的新生力量。

从课堂到车间,从学徒到匠人,武夷山旅游职业中专学校以现代学徒制为纽带,把育人根系深深扎进产业土壤。学校表示,将持续深化校企合作育人,优化茶专业人才培养体系,培育更多懂技术、善传承、能创新的茶产业人才,助力武夷山茶产业在深加工创新、非遗传承与品牌发展之路上行稳致远。



聂霖良在指导学生摇青

崇安令与武夷茶

□叶国盛

作为地方官的崇安令,负责武夷山的茶政、茶务,诸如视察茶园,监制茶叶生产,验视贡茶等。他们在武夷茶的发展史中扮演不同的角色。

最先要说的是殷应寅,字一生,滕县(今山东滕州)人,顺治七年(1650)知崇安县。正是他“招黄山僧以松萝法制建茶”,即引进松萝炒青制法,后发展“炒焙结合”,为武夷岩茶制作技艺创制的重要一环。而陆廷灿则从文化层面为武夷茶涵养底蕴,他是上海嘉定人,字幔亭,康熙五十六年(1717)任崇安知县,林佶有《武夷种花歌送陆明府扶照之任》,“仙人来自吴淞角,手抱一携携一鹤”一句十分传神。陆廷灿编纂的《续茶经》是清代集大成的茶叶典籍,书中说:“余性嗜茶,承乏崇安,适系武夷产茶之地,值制府满公郑重进献,究悉源流,每以茶事下询,查阅诸书,于武夷之外,每多见闻,因思采录,为续茶经之举。”此书于武夷茶用墨最多,特别辑录了王草堂《茶说》一文,其为考证乌龙茶技艺起源的关键资料。

一些崇安令为主修山志、县志,对茶亦多有考察。康熙四十二年(1703)到任的王梓,徜徉于武夷山水间,与山僧为友,他去虎溪洞访释超庵,

到梧峰与松和尚品茶,写道:“岩茗颇尝知静味,盆花乍识识初春。”(《梧峰访松和尚二首》)他编纂《武夷山志》,写“茶”这一物产,不乏敏锐的观察与思考,特别是对“标奇炫异”、假冒武夷茶者、数百年“宋树茶”等现象,针砭时弊,品评一二。此外,乾隆十年(1732)上任的刘靖在《片刻余闲集》中较为详细地介绍了武夷茶的品类、采制、贸易等情况,具有一定的史料价值。

崇安令与武夷茶更多的联结,是作为一个礼物在他们的交友圈里流动。诸如沈涵《王适庵明府见惠武夷茶漫赋二律寄怀》、朱樟《崇安翟明府寄武夷茶仍用前韵答谢》、孙尔准《崇安令汪树滋惠武夷茶赋长句寄谢》、隆观易《九日仙桥太守出武夷茶是令崇安时所携者》、陈宇《谢崇安令张雪君广埏饷新茶》等诗记录了这一情景。

举其中二诗,稍作解读。一首是清人隆观易写的《九日仙桥太守出武夷茶是令崇安时所携者》,诗题中的仙桥太守,即同治六年至九年(1867—1870)在崇安任县令的喻光容,仙桥是他的字。一日他们同饮武夷茶,作诗道:“倾倒玉川三月,扫除岩蜜十分甜。”他们二人都是湖南宁

乡人。隆观易诗出自他的《采蕙草堂诗集》,诗集即以宁乡的采蕙峰为名。同治中,喻光容官甘肃狄道州,隆观易应招前往,或许这场茶会是在那时发生的。武夷茶,是喻氏当官生涯的痕迹;采蕙峰,是二人共同的怀念。

另一首《谢崇安令张雪君广埏饷新茶》,出自陈宇之手。陈宇,字叔安,江西都阳人,写有《茶博士歌》:“我长水乡惯水厄,茗饮平生欲成癖”,可见是爱茶之人。在致崇安令张广埏诗中表达了他对茶的爱惜:“茶功酒德相循环,日不可无同菽粟。崇安张侯好我甘,手摘灵芽武夷曲。封以箬叶饰以函,珍惜何殊小苍玉。”后张广埏作《闽茶歌寄陈叔安参军宇》诗答复,然对当时茶业兴衰之变,写出了更深的思考,诗中云:“昔年种茶获益多,今时种茶罹害酷。即看人事日萧条,才知天运有往复。”“救时为活活民书,载我一篇闽茶曲。”两首诗,前者收录在陈宇《知白斋诗草》清抄本,后者则见《甬东张氏宗谱》清宣统二年(1910年)听彝堂木活字本。二者对谈,实有某种历史现场感,从中可窥见武夷茶的流转、消费与品饮,是生动的茶文化生活史。

GREEN 绿色生活, 低碳出行

