

父亲一句“茶会带你去很远的地方”，武夷山一对姐妹接力耕耘十余载——

茶路芬芳山海外

□本报记者 裴礼辉

一叶见方寸，一茶现万千。

5月22日至23日，武夷山叁知茶客客厅里，一堂武夷岩茶研学课正在进行。此时，正是毛茶初制逐渐转入精制的阶段，来自台湾、新加坡等地的学员围坐案前，跟随张荟、张颖姐妹俩，从一泡茶“毛茶”入手，品读岩骨花香。

从“逃离”到归来

“18岁之前，我非常讨厌茶。”姐姐张荟的开场坦率得让人莞尔。童年的记忆里，茶不是诗，而是干不完的活。正月里，同龄人在嬉闹，她得上山拔草；暑假时，别的孩子四处游玩，她的三餐之外，除了拣茶还是拣茶。大人们痴迷的醇厚茶汤，在她嘴里远不如一瓶冒着气泡的健力宝来得香甜。

转变发生在2009年。一心想去外面世界的张荟，被父亲一句话拽了回来：“茶会带你去很远的地方。”她考入天福茶学院（现漳州科技职业学院），成为武夷街道天心村早期走出去系统学茶的年轻人之一。妹妹张颖紧随其后，在武夷学院茶学专业毕业后，也进入茶学院，专攻茶叶审评。

学成归来，家中的茶厂已负债累累。姐妹俩没有急着“翻盘”，而是从最不起眼的细节做起：推广小泡茶包装，提升卫生标准，一点一点把粗放的经营模式扳回正轨。

真正的突破来自斗茶赛。姐姐申请进入审评专家组担任“专家组助教”，整整7年，只为在一杯杯茶汤更替中，捕捉行家点评的每一个字眼。妹妹则连续数年攥着一沓沓审评表，在喧嚣的赛场角落，默默记录每一泡茶样的外形、香气与滋味。

从品种茶到水仙、肉桂，她们逐一攻关，屡获大奖。2016年，张家在天心村斗茶赛上一战成名，一家人合力还清债务，完成了从家庭作坊到标准化生产的蜕变。

让手艺“活”起来

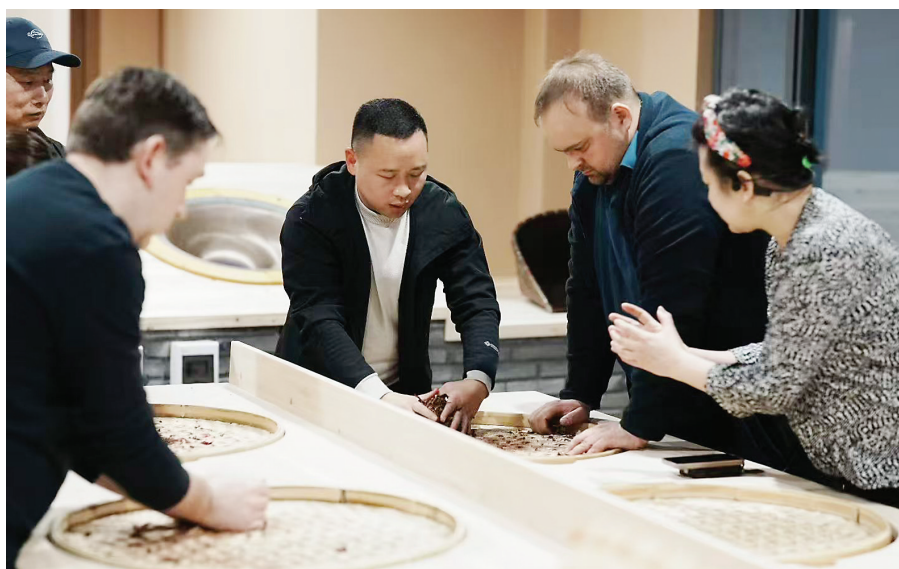
“大家看这根茶梗，在毛茶阶段，它连着叶片，是茶汤甜度的来源之一；可如果拣别不净，后期焙火就会受影响，甚至导致返青。”研学课上，张颖捏起一片毛茶，对着光细细讲解。姐姐接过话头：“毛茶阶段的每一个决定，都关乎它‘后世’能走多远。这取与舍之间的分寸，就是祖辈传下来的手艺密码。”

让手艺“活”起来，不能只闷在车间里。从2022年起，张荟自掏腰包，连续两年举办免费公益茶会，从武夷山的溪畔古亭到海外的文化沙龙，她摆开茶席，邀不同行业的茶友共品。前前后后花去一百多万元，父亲起初觉得她“太疯”。可当一位台湾的茶文化老师慕名而来，跟着她走过山场之后，一口气订下7个研学团时，张荟知道，这条路走通了。

2024年10月，在许多企业收缩投资之际，张荟做出了一个大胆的决定：斥资打造叁知茶客客厅。这个兼具私密性与专业度的空间，很快成为海内外



来自香港等地的茶友，在武夷山了解武夷岩茶名丛。



来自欧美的茶友在武夷山体验武夷岩茶（大红袍）制作技艺

（图片由受访者提供）

资深茶友的“打卡地”。

她敏锐地发现，很多人已不满足于“大师背书”，更想直接和山场主人深入交流，聊“真东西”。张荟便当起了“连接器”，不只卖自家的茶，更带着客人走进一个个山场，看土壤、摸叶片，告诉他们“是怎样的方水土，养出了这口岩韵”。这种透明的分享，赢得了广泛的认可。

茶香飘向山海外

截至目前，这间茶客客厅已接待来自全球35个

国家的茶友。审评碗前，台湾地区和新加坡的学员认真记录、热烈讨论，不同肤色的手捧起同一杯金黄茶汤。一杯中国茶所承载的文化魅力，就这样悄然跨越了地域与代际。

“父亲当年说‘茶会带你去很远的地方’，如今看，他说得真对。”张荟笑道。姐妹俩如今有了更清晰的愿景：“用知识的力量，让世界更喜欢中国茶。”

更长的路正在脚下延伸。她们正计划将研学线路联动景德镇、潮州、云南等各大茶区。“不只是武夷岩茶，我们要让世界看到中国茶的丰富与精彩。”张荟说。一缕茶香，正从武夷山飘向山海之外。

“看见”之后，如何“感受”？

□本报记者 裴礼辉

5月21日，国际茶日，中国非遗馆里茶香氤氲，“岩骨正气和合致远——‘三茶’统筹的南平实践”展览正在进行，观众驻足品茗、体验茶事，在杯盏之间触摸茶文化的温度。这一场景，恰是观察“好物如何出圈”的鲜活窗口：让好东西被看见是起点，但不能让人愿意感受、沉浸体验，才是真功夫。

作为2026年“武夷茶·华夏行”开篇之作，此次展览融汇“三茶”统筹、科技特派员制度、传统文化传承与生态文明四大板块，全景式展示了南平茶产业发展亮点。近年来，“武夷茶·华夏行”从南平出发，走进上海、深圳等城市，一次次将武夷茶旅推向全国视野。从走出去办推介、引进来做体验，到沉浸式文化展演，武夷茶旅二十年的营销实践，呈现出一条值得审视的路径，也折射出当下文旅推广中的一些共性难题。

“走出去”，是让好东西被看见的第一步，但热闹之后更需问长效。从2006年“浪漫武夷·风雅茶韵”品牌创立，进福州、上北京、下广州，到如今“武夷茶·华夏行”开启全国巡礼，主动走出产区、走进销区的做法延续至今。活动所到之处，短时间内确能制造话题、吸引目光。然而，一些推介活动仍难摆脱“推介会开完、展台拆掉、后续无音”的尴尬。一场推介究竟带来

多少渠道落地、多久市场转化？短期热闹若不能沉淀为持续的品牌认知和消费连接，“被看见”就只是一阵风。重推介，更要重深耕，否则“走出去”就容易变成“走过场”。

“引进来”，是让向往变成脚步的关键，但接待能力与体验品质必须同步跟上。海峡两岸茶业博览会永久落户武夷山已十余年，各类采风打卡活动持续引流，前年一场采风活动全网传播量突破7.4亿。流量可观，考验更大。去年茶博会期间，一位上海茶友慕名而来，却发现进入展馆不方便、品茶展位一座难求，期待中的“岩骨花香”品位之旅，变成了疲惫之旅。他的“吐槽”在社交平台引发不少共鸣。当线上宣传拔高期待，实地体验却因服务短板形成落差，流量反而可能透支口碑。“引进来”的能力在增强，“接待得住”的本事是否同步，值得持续警惕。

“沉浸式”，是让文化入心的功夫，最怕流于形式、止于打卡。眼下，从采茶制茶体验到非遗活态展示，从新茶饮馆到公园茶席，“沉浸式”已成文旅标配。武夷山的探索起步较早，也做出不少亮点。但一个普遍隐忧是：当体验日趋同质化，一小时采茶拍照、半小时茶艺表演，游客究竟是触摸到了茶文化的肌理，还是仅仅完成了一次朋友圈九宫格的素材收

集？沉浸而不深入，体验便流于形式。当采茶沦为拍照背景、茶艺变成程式表演，文化的内核便悄然流失。形式有了，内核丢了，便难以真正入心。

这三者，并非孤立存在，而是一条环环相扣的链条。“走出去”是破圈，解决知名度；“引进来”是转化，考验接待力；“沉浸式”是深耕，决定满意度。任何一个环节的短板，都会让前期的努力大打折扣。现实中，一些地方重推介、轻体验，重流量、轻质量，说到底，是对“供需匹配”这一经济规律的理解不到位。把好东西推出去，不能止于让人“知道”，更要让人“感到”——感到品质、感到诚意、感到文化的厚度。

当前，各地文旅市场正在复苏回暖，“把好东西推出去”的意愿空前强烈。武夷茶旅二十年实践表明，让好东西被看见只是起点，让人愿意感受、沉浸体验才是真功。这背后，既考验产品品质的硬功夫，也考验服务细节的真功夫，更考验对文化内涵的敬畏之心。这些，都不是一场推介、一次活动能达成的。唯有久久为功，方能让更多茶香，不仅飘进展厅，更沁入人心。

武夷茶评



在喝茶聊天时，经常会说到茶文化。何谓茶文化？有时觉得明白，有时又感到朦胧；好似近在眼前，又觉得高深莫测。因此，很有必要对这个问题进行学习。

茶，能观、能摸、能品，但茶文化是什么？这就要首先搞清楚文化的含义。按典章上的说法：文化是“指人类社会实践过程中所创造的物质财富和精神财富的总和”，那么茶文化应是贯穿茶叶的全过程。

但是，有人则认为茶文化有“广义”和“狭义”之分。我倾向于“广义”观点。因为不论哪种说法，都离不开茶及其相关因素。如泡茶艺术中的各种冲泡法，就涉及到品种、采制工艺。所以茶文化是茶的物质和精神的反映。它涵盖着茶的历史、生长环境、栽种制作、品质特征、冲泡方法、品饮艺术、流通传播，以及诗词歌赋、传说故事、摩崖石刻、书画楹联、影视歌舞、民俗民情、轶闻旧事等等。其中如茶园、茶树、茶品、茶汤、茶厂、设备、工具、茶具等系物质的；著作、文章、字画、石刻、剧本等系文化的；制作、冲泡、茶艺歌舞表演、传唱等当是非物质文化。后两种都属于精神范畴。

笔者认为，学习了解茶文化主要有以下几个途径：

一是多读书。茶书浩如烟海，不可能全部涉猎，但有几本非读不可。可以细读当代茶圣吴觉农的《茶经述评》，那是吴先生1979年组织一批专业人员经过几年探讨研究而成的，按陆羽《茶经》体例引入原文，并进行校记、注释、译读，关键是每章后面的“述评”不但有各个历史时期茶叶状况，更详细的是评述现代茶起源、分布、采制、制作方法、工具、煮泡器皿、冲泡方式、品饮习俗等等。评述到位、公正、客观、可信，没有为某茶、某茶企争名“竞古”之嫌。

还有一部是1992年陈宗懋院士主编的《中国茶经》，是经过专家审定的，较全面、准确。从中可了解全国各类名茶的产地、制作工艺、茶品特征。

陈彬藩、余悦先生1999年编的《中国茶文化经典》，书中摘编自古以来的茶诗词文献，不失为一部大全之作，可供引用或作索引。

江西省社科院陈文华2006年出版的《中国茶化学》虽然侧重于“狭义”之茶文化，但是研究深入，理论性强，是专业茶文化艺术人员修读的好书。

总之，既要多读书，又要善于选择，对那些“速成”的书要进行辨别。

二是学会品茶。茶虽成国饮，但也是雅俗共赏之品。故有“柴米油盐酱醋茶，琴棋书画诗酒茶”之别。大多数人喝茶为解渴，是生理需要，有茶则可；品赏是有闲有钱人的雅事，讲究场所、茶品、器具，甚至有人还挑剔茶伴；审评是专业人员的工作，很辛苦，必须认真，好茶差茶都得喝，否则怎么辨别、分等？茶艺表演是把茶叶和器皿作为道具，摆弄成可观赏的文艺节目，让人享受。

但是，作为茶文化人员，必须会辨别茶的好差优劣。如今各主要茶类都订有标准，可作参考，喝时可作比照，懂个大概。但是经常喝的茶，则要知其标准，经常泡品、商讨交流，有个基本了解。要学会看干茶、闻香气、鉴汤色、尝汤味、看叶底等。在品饮时，分辨出是否制作到位，或焙火是否恰当，或储存地点是否符合要求，等等。也可进行商讨，以提高品水水平。

泡品上好茶，更要耐心，小口细啜，体验回味。冲泡、品饮的间距要拉长些，让饮者有足够时间体验回甘、生津、香气、滞留感等优点。接连快冲续饮则没有时间去感受，即使是佳品，也难得到美好享受。

三是要掌握茶叶冲泡技艺。这不光是对专门泡茶手而言，对常饮茶者也有必要。首先是器具，什么茶选用什么杯盏有讲究。如今乌龙茶多用白瓷盖杯、公道杯。此种盖便于投茶、冲水、闻盖香、出茶汤、观叶底、倒茶渣、洗刷盖。小白瓷杯便于观茶汤的颜色、嗅香、小口啜品，优雅斯文。

至于二三茶友慢品，也可选用紫砂。独饮时用之，还可供把玩，从容优雅。古人多用小壶小杯，体现风度而今多用盖杯，讲究适用。乌龙茶的冲泡品饮是很讲艺术的，古今均有范例。冲泡绿茶，则多用玻璃杯，或较大白瓷盖，其便于观茶嫩度、动态。行下投、中投、上投茶叶，下投，多为较粗的茶；中投，老嫩居中的茶；上投，用的是细嫩茶，防把茶泡烂。以上三法使用的水温：下投用100摄氏度，中投用85-95摄氏度，上投用80-85摄氏度，但水均要煮开，视温而用，靠泡者掌握。不开之水不可用。

四是潜心于“一叶”。中国茶叶产地广、品类多，不可能做到全面精通。凡做茶者，大多只精于一种茶叶，那种自诩全能者大都是吹牛。如福建主产乌龙茶，一生致力于斯的张天福成绩斐然，总结出“俭清和静”茶文化精神，被尊称为乌龙茶“泰斗”，毕生在武夷岩茶上摸爬，是位既有实践经验，又有科技成果的姚月明，被公认为岩茶“大师”。

要做一名富有理论和实践的茶文化学者也非易事，光靠看茶书、摆弄冲泡，远远不够，还要有实践经验。古人云“纸上得来终觉浅，绝知此事要躬行”，这是千古名言。一位茶文化学者，除了看茶书听讲课后，还要身体力行，经常上山细心观察，适当劳动，亲自制作，品鉴审评，并与人交流切磋。尽力做到，不但知其然，还要知其所以然。

学习茶文化，对习茶很有必要。

学习茶文化的思考

□黄贤庚

