

武夷山的“绿色答卷”

——从一片“绿叶子”到一只“金饭碗”

□本报记者 裴礼辉 文/摄

仲夏,武夷山市黄村村木枋生态茶园,满目苍翠,茶香漫溢。茶农范德兴随手摘下一片新叶,叶片厚实、韧性十足。“生态好了,叶子自己会说话。”他笑着说。

隔壁曹墩村,茶农黄和磊正筹划新一年的茶园管理。他语气笃定:“施有机肥,控产量,虽然亩产少了一半,但茶质跃升,客户认可度高了,安全指标也更有底气。”

这片叶子,近日为武夷山捧回一张含金量十足的“绿色身份证”——2026年第一批全国绿色食品(茶叶)原料供应地。这是中国绿色食品发展中心新规实施后首批认定的供应地之一。

从“万里茶道”起点到国家级绿色食品基地,武夷山凭什么拿下这张入场券?

好生态,“养”出来的底色

绿色食品原料供应地的硬杠杠,首推产地环境。武夷山坐拥国家公园 I 类优质水源,核心产区 5 公里内、主导风向向上风向 20 公里内无工矿与生活垃圾污染,从源头锁住纯净。

但好生态不靠“天赐”,而在“人为”。2021 年,南平在全国率先推出绿色生态茶园建设标准。如今,武夷山 14.8 万亩茶园中,13.26 万亩已建成绿色生态茶园。

茶农杨文春的 300 多亩茶园,在科技特派员、福建农林大学教授廖红团队指导下,冬种油菜固磷钾,夏种大豆固氮,告别农药化肥。“产量降了点,但滋味更醇,价格反而涨了三成多。”他的茶叶成了抢手货。

从“一片茶园”到“一个基地”,规模是基础。武夷山首批在武夷、星村、兴田 3 个乡镇 41 个村划出 3 万亩试点,2024 年 11 月即进入全国绿色食品(茶叶)原料标准化生产基地建设期。

规模之上,是“五统一”的硬约束,统一种源、规程、投入品、田管和收获。全市减肥减药超 30%,绿色种植贯穿全程。更建立完整生产档案和追溯体系,2025 年茶青农残快检 3213 批次,合格率 100%。

一块“国字号”,减负又赋能

这块招牌不光是荣誉,更带来了真金白银的政策红利。

以往,茶企申请绿色食品标识,需全检自有茶园土壤、空气、水源,流程繁、成本高。武夷山市茶产业发展中心相关负责人算了一笔账:“今后,只要原料产自这片国家级基地,仅成品茶检测合格即可用标,省去全套产地背景检测。”

政策惠及所有经营主体,即便茶企自身无基地,只要

兴田生态茶园一景

采购合规原料,同样享受简化申报。这破解了小茶企长期难获绿色认证的痛点。

武夷山富翔茶业董事长余章富感慨:“认证成了进入大型企业、金融机构采购名单的‘硬通货’,新茶饮头部企业也纷纷伸出橄榄枝。”

陶渊明有机茶同样迎来机遇。“国家级认证与岩茶提质升级叠加,极大提升‘武夷山’原产地品牌势能。”企业负责人透露,将借此推进有机茶园改造、绿色防控,并融合茶文旅,发展有机茶庄园经济,实现从卖茶叶到卖健康、卖生活方式的转型。

龙头先行,绿色红利持续释放

一批茶企早已在绿色实践中领跑。岩霸茶业独创“四年轮养法”:第一年深施羊粪,第二年菜籽饼追肥,第三年客土补矿质,第四年全野放休园。“休园不采茶,靠枯枝落叶自然腐殖,让地力回流。”品牌创始人吴永鹏说。

岩霸还与福建省农科院合作,建立疏植留根生态茶园,构建茶、林、草立体生态。2024 年,其肉桂、水仙、大红袍同获绿色食品 A 级认证,认证原料基地超过 200 亩,英文商标已获马德里国际注册,覆盖 55 个主要经济体。

武夷山市茶产业发展中心相关负责人表示,下一步将完善基地长效管理机制,常态化开展绿色技术培训,引导更多茶企用好政策优势,规范标准化生产,持续提升武夷岩茶市场公信力与综合效益。

绿色种植,正转化为实实在在的收益。2025 年,武夷



山茶产业链产值达 170 亿元,税收 2.51 亿元,分别增长 13.3% 和 10%;茶产业收入占全市财政 21.6%,占农民人均纯收入 56%。全市约 12 万人以茶为生,因茶致富。“武夷岩茶”区域品牌价值连续八年位居茶叶类全国第二,国家地理标志产品保护示范区也落户于此。

武夷山用一张绿色答卷证明:好生态就是好品质,好品质就是好效益。这片浸润“岩骨花香”的叶子,以绿色为底、标准为尺,正从丹霞山水间走向更广阔的天地。

好山好水出好茶

闽北七县(市、区)入选全国首批绿色食品(茶叶)原料供应地

本报讯(记者 裴礼辉)中国绿色食品发展中心日前公布 2026 年第一批绿色食品原料供应地名单,南平市所辖建阳、邵武、武夷山、建瓯、光泽、松溪、政和等 7 个县(市、区)入选。这意味着我市产茶重点县实现了国家级绿色食品原料供应地全覆盖,数量位居全省设区市第一。

南平位于闽江之源,是福建的生态屏障,森林覆盖率达 78.89%。此次入选的 7 个县(市、区)均以茶叶为主导产业,覆盖武夷岩茶、政和白茶、建阳小白茶、松溪九龙大白茶等特色品类。截至目前,南平全市茶园面积达 77.2 万亩,已建成绿色生态茶园 58 万余亩。全市累计获得茶叶类绿色食品认证 189 个、有机食品认证 66 个。

好山好水出好茶。近年来,南平市立足生态优势,在全国率先制定绿色生态茶园建设标准,大力推广以“种树、植草、筑路、疏水”为主的绿色生态茶园管护模式。燕子窠生态茶园等模式已入选全国农业绿色发展典型案例。与此同时,智慧茶园建设同步推进,实现了对气象环境、土壤墒情、病虫害发生情况的实时监控。

从“绿色农业”起步,向“有机农业”进发。南平已全面实现“全域创建生态文明建设示范区、全域主要流域水质 II 类以上、全域空气质量保持全国前列、全域创建全国绿色食品原料标准化生产基地”的“四个全域”目标。茶、竹两条全产业链产值双双突破 500 亿元。

今年 4 月,中国绿色食品发展中心在建阳举办绿色食品原料供应地管理培训班,全国 80 余名省级绿色食品工作机构负责人参训。随着《绿色食品原料供应地管理办法(试行)》于 5 月 1 日起正式施行,据悉,下一步,我市将以此次入选为契机,持续做强绿色食品原料供应地建设、做严质量管控、做优品牌体系,全力提升绿色食品原料供给质量。

万里茶道:武夷红茶的岁月长歌

□常言

当第一缕晨曦穿透武夷山,海溪的流水潺潺不息。这水声里,藏着三百多年前的樵歌,也回荡着新时代的风雷。这是一条以茶为魂的世纪动脉,一条用武夷桐木关红茶铺就的万里茶道。它从闽北的崇山峻岭中蜿蜒而出,跨越千山万水,将东方的草木之香,深深镌刻在欧亚大陆的广袤版图之上。

时光回溯至十七世纪末,那是万里茶道破茧成蝶的起点。伴随着俄罗斯市场对茶叶日益增长的渴求,一支支商队如血液般注入了这条新生的脉络。这条万里茶道中有武夷山桐木关茶农的智慧,有晋商茶商的毅力,有百年茶港福州茶庄的接力,更有欧洲市场的青睐,这条茶路打通了南起武夷山、北达圣彼得堡的漫长商道。在下梅村的古码头上,曾经每日有三百艘竹筏穿梭不绝,满载着刚采摘下的鲜嫩茶叶。这些南方嘉木在茶坊里历经揉捻、发酵与烘焙,化作色泽乌润、汤色红艳的红茶与砖茶。它们告别了江南的水乡,沿着崎岖的古驿道北上,穿过汉口的繁华,越过张家口的风沙,最终在恰克图的边贸城里,换回北方的皮毛与西方的奇珍。在这长达 1.3 万公里的跋涉中,驼铃声声替代了水波荡漾,马帮的足迹踏碎了戈壁的荒凉。这不仅是一场关于物质的流转,更是一次文明的盛大巡游。

在这条漫长的道路上,武夷红茶不仅是一种饮品,更是一种文化的使者。它随着商队的行囊,悄然改变了远方民族的生活轨迹。在西伯利亚的茫茫雪原,在蒙古高原的辽阔毡房,茶叶以其解油

腻、助消化的神奇功效,成为了游牧民族“宁可一日无食,不可一日无茶”的生命依托。而在俄罗斯的城镇里,茶饮取代了酒杯,闪烁的火光与沸腾的水雾,烘托出一种全新的温馨与平和。普希金笔下的诗意,莫斯科街头的茶馆,无不诉说着这片东方树叶所蕴含的巨大魔力。它以商贸为纽带,让农耕文明与游牧文明相互交融,让东西方的文学、信仰与生活美学在茶香中碰撞、共生。那些沿途拔地而起的城镇,那些融合了多元风格的建筑,都是这条茶道留给岁月的壮丽史诗。

然而,历史的长河总有起伏。当十九世纪中叶的战火阻断了长江水路,当汽笛声渐渐淹没了悠扬的驼铃,这条曾经熙熙攘攘的万里茶道,一度陷入了沉寂。昔日的繁华被岁月的尘埃掩埋,只留下泛黄的史册和斑驳的墓碑,在风中默默诉说着往日的辉煌。近一百年来武夷山红茶在岁月的沉淀中让人回味着那淡淡的烟熏味。但真正的传奇,从不畏惧时间的冲刷。武夷红茶的根脉早已深植于泥土之中,等待着新时代的春风将其唤醒。

如今,桐木关红茶在二十世纪九十年代重启,那一阵清香重新唤起了人们的味蕾,大江南北都在追寻着这清香的味道。它重新打入欧洲市场,让久违的茶客追捧而来。当“一带一路”的宏伟蓝图在亚欧大陆上徐徐展开,这条沉睡百年的世纪动脉迎来了华丽的蝶变。古老的茶道不再仅仅依赖人力与畜力,而是插上了现代科技的钢铁翅膀。武夷山首班国际货运班列鸣笛启程,“大红袍

号”列车载着新时代的芬芳,沿着现代化的铁路网疾驰向西。曾经需要耗费一年光阴才能完成的旅程,如今只需数日便可抵达中亚乃至欧洲的港口。如今只需数日便可抵达中亚乃至欧洲的港口。那绵延万里的物理距离,被飞速运转的车轮重新丈量;那跨越国界的贸易壁垒,被互利共赢的合作理念彻底打破。

在这场宏大的蝶变中,武夷红茶正以一种更加自信、更加包容的姿态走向世界。它不再仅仅是大宗交易的货物,更是连接人心的文化符号。“红茶的故乡在中国,中国红茶的祖地在武夷山的桐木关”。越来越多的海外友人循着茶香的指引,跨越重洋来到武夷山下,探寻那片神奇树叶的故乡。他们在百年老宅中品味中国茶的醇厚,在制茶工坊里体验揉捻技艺的精妙,在现代的推广中心里感受东方生活美学的魅力。武夷红茶,正在世界的各个角落生根发芽,它不仅丰富着人们的物质生活,更在潜移默化中传递着向善、平和的中国智慧。

从下梅村海溪畔的声声欸乃,到横穿大漠的滚滚车轮;从恰克图边贸市场的喧嚣,到欧洲街头茶馆的静谧。万里茶道,这条由武夷红茶铺就的道路,历经数百年的风雨洗礼,非但没有老去,反而焕发出了前所未有的生机。它是一条流动的历史,是一首永不落幕的长歌。在这片神奇的东方树叶里,浓缩着山川的灵气,承载着岁月的沧桑,更寄托着人类对美好生活的永恒向往。无论时代如何变迁,只要茶香还在,这条跨越万里的友谊之路,便会一直延伸下去,永续传承。



也谈“武夷焙法”

□叶国盛

谈“武夷焙法”的一个主要原因是它之后还有四个字——“实甲天下”,出自清人梁章钜的《归田琐记》“品茶”一文。文中还阐述了武夷茶的品质等第,自低而高总结为香、清、甘、活,而这“活”之茶品一部分得归功于焙茶技艺。正因此出众的工艺,与武夷山毗邻的浦城县将等级高的茶“转运至武夷加焙,而其味较胜,其价亦顿增”。黄锡蕃亦好奇这一现象:“闽中多山,随地产茶,移至武夷焙制即香,此亦不解。”(黄锡蕃《闽茶纪》)

细读王草堂《茶说》,可以看出“武夷焙法”的重要性。《茶说》中言:“阳萎、芥片只蒸不炒,火焙以成。松萝、龙井皆炒而不焙,故其色纯,独武夷炒焙兼施。”清初,武夷山引进了松萝这一炒青法,而为何会炒焙结合,很大的一个原因是:江南绿茶较为鲜嫩可直接炒干,而武夷岩茶属于成熟采摘的鲜叶原料,枝粗叶大,炒青后水分仍很高,需进一步焙火。至民国时期,相关资料、图片

以及遗存所见到的焙窟、焙笼、焙铲、焙刀、披灰刀等焙茶相关设施与工具,其精细程度可见一斑。今调查武夷山景区内的古茶厂,仍有可见大量的焙窟遗存。茶叶专家林馥泉曾绘制武夷山碧石岩茶厂平面图,图上显示有焙窟 30 个,另有专门的炭间。

关于武夷岩茶焙火的机理与作用,前人已有相关研究与论述。总之,焙火除了有效脱水之外,还能进一步发展它的香气与滋味,武夷岩茶因做青、焙火这一关键技艺,品质得到极大的提升。其香与味尤为丰富、有厚度,超越了绿茶清香的维度。茶汤的厚度,亦演绎出小壶小盏的工夫茶冲泡法:“以小则香聚,盖小即可入唇,香流于齿牙而入肺腑矣。”清代文人袁枚游历武夷山,作《试茶》诗,云:“采之有时焙有诀,烹之方有饮有节。”这一“焙诀”,未见阐发;而武夷岩茶专家姚月明的“姚氏焙法”口诀——“整合、化异、提气、促醇”,算是古今呼应了罢。

GREEN
绿色生活,低碳出行

