



王顺明制作的传统茶

走进武夷山琪明茶叶科学研究所,一座静谧茶院,暗香浮动。“所长”王顺明前阵子刚带领徒弟们忙完制茶季,稍作休整便又精神抖擞。

2025年3月,王顺明入选了第六批武夷岩茶制作技艺国家级代表性传承人名单。与武夷岩茶打了半辈子交道,他也说不清是把家经营成了茶科所,还是在茶科所里安了家……



▲王顺明为该国的核心起草人之一

▼茶科所内环境清幽



对话传承人

致敬岩茶 致敬“老己”

——访武夷岩茶制作技艺国家级传承人王顺明

□林水鑫 张侯辰 邱游惠 文/摄

1 老一辈传承人的“严格”

20世纪70年代,王顺明正式投身武夷岩茶行业,拜入武夷岩茶重要奠基人、岩茶泰斗姚月明门下。跟随恩师,他耳濡目染习得精湛制茶技艺,也承袭了其师父严谨务实、甘于奉献的匠人品格。谈及恩师,王顺明满怀敬意,师父传授的制茶思路与实操方法令他受益终身。师徒二人亦师亦友。走出师门后,王顺明历任综合农场厂长、茶叶研究所负责人等职,身份几经更迭,仍坚守制茶一线。跟随王顺明参观研究所的制茶空间,“制茶没有定式。”王顺明说。每个生产半成品仓库每天都有人记录“天时”。“因为晴天、雨天抑或是阴天采摘的茶青含水量不同,需要灵活调整工艺。”王顺明补充道,还会有人详细记录每一批茶叶的具体采摘时间和产量,为后续拼配调整留存详实依据。当天恰逢研究所内有茶叶审评工作。王顺明带我们来到审评室。他神情专注,静心审评条索、色泽、整碎度、汤色、香气、滋味、叶底等。在审评现场,他叮嘱大家:“看茶的时候不要随意交流。”在他看

来,集体审评最忌先入为主,率先发言易干扰他人独立判断。长期审评实践中,他总结出一套品鉴逻辑:干茶声响是品质的重要体现,声音清脆代表条索紧结、内含物质丰富,并将优质岩茶标准总结为“齿颊留香、柔和生津、润泽回喉”。武夷岩茶能从地方名茶走向全国、享誉世界,完善的行业标准是重要支撑。王顺明则是《地理标志产品 武夷岩茶》(GB 18745—2002)国家标准核心起草人之一。该标准自1999年启动编制,2002年正式发布。编制期间,王顺明走访调研,与多位行业专家反复论证、打磨条款。结合市场流通现状,王顺明将原本繁杂的五级茶叶等级精简为四级:大红袍分为特级、一级、二级;水仙、肉桂、奇种分为特级、一级、二级、三级,简化等级划分方便市场流通与消费者选购。“等级划分不应过分捆绑山场概念。因为过度炒作山场不利于产业规模化、国际化发展。”王顺明认为,安全、标准、优质、健康,是从业、制茶的底线。面对“药香”“武夷酸”等市场上层出不穷的概念,他直言,刻意炒作陈茶有“药香”“武夷酸”等是本末倒置,茶叶本真风味才是核心。



王顺明(中)在评茶

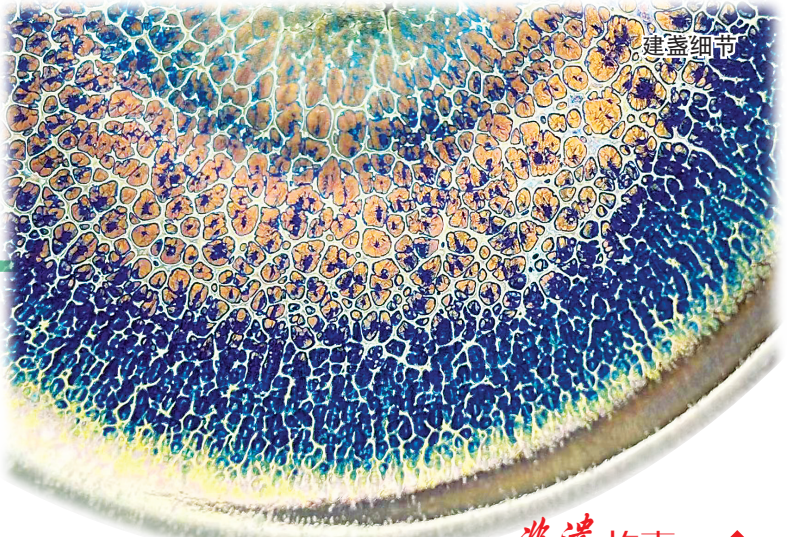
2 不与虚名周旋

与人们对大师的刻板印象不同,王顺明个性鲜明,有些言语表达风趣洒脱还有些“辛辣”。面对茶行业追捧的“大师”称号,他屡次推辞;曾有工作室拟挂牌“王顺明大师工作室”,“我就是一名普通茶人,‘大师’二字太重了。”王顺明回忆,年轻时十分仰慕“大师”。几经世事浮沉,“我与我周旋久,宁做我”。在他眼中,“与其与虚名周旋,不如让茶叶流通起来”,融入大众生活,才能实现茶产业的经济价值,也是最现实的作用。悬挂于他家餐厅的家训仅四字——温饱是福,也正印证了这一务实的理念。“茶产业与茶文化、茶科技相辅相成。”依托“三茶”统筹理念,王顺明觉得茶文化是灵魂,茶产业是

载体,茶科技是生产力,三者缺一不可。对于手工与机械制茶的关系,王顺明坦然地拥抱科技进步推动生产力发展的这一变化:“手工是父亲,机械是儿子。”所有制茶机械原理源自手工,传统手工艺是传承根基,机械与茶科技则是产业做大、走向世界的助力。

早在2013年,王顺明获得全国非遗“薪传奖”,当年全国仅有两位茶人获此奖项。如今他门下弟子、学生超6000人,最大弟子已64岁,最小徒弟出生于2005年。对于“桃李六千”,记者当场有些讶异,追问收徒标准。王顺明两手一摊,毫无架子:“做茶辛苦,愿意投身就是缘分;总不能人家想认你作师父,你不认人家吧?”除却要对岩茶抱有真心热爱之外,王顺明看中人品,学制茶需为人踏实本分、不投机取巧。传艺先传德,王顺明曾告诫徒弟:“非遗头衔是荣誉、是认可、更是责任。匠心不分等级,无论哪一级传承人,都要坚守本心、不能沽名钓誉;与同行更应相互包容、减少内耗。”对于这份处世之道,现场几位慕名而来的拜访者也颇受触动,频频点头。

茶余饭后,跟随王顺明参观研究所。研究所坐落于整片茶园之中,36亩园地错落有致,茶树葱郁鲜活,一派田园风光。闲暇之余,王顺明挥毫泼墨,颐养性情,曾提笔写下《大红袍赋》致敬岩茶:“大红袍,茶之王者也,生于武夷峭壁悬崖之间……品茶即悟道,敬此茶者,更敬茶性。”武夷丹山碧水绵延不绝,岩骨花香岁岁流转。从青葱少年到耄耋老者,王顺明用半个世纪的摸索与坚守,品出人生真味。他认为“温饱是福”,推却“大师”虚名……从这份真性情中,体悟对岩茶的虔诚——致敬岩茶,亦是致敬那个在茶香中愈陈愈真的自己。



建盏细节

非遗故事

指尖上的“建盏舞者”

□本报记者 邱冬勇

暑风徐徐,盛夏悠然。拉坯机飞速旋动,点点泥花翩然飞舞。循着坯体顺时针转动之势,张伟从容调整指尖分寸,专注而笃定。提起“拉坯小王子”张伟,建盏界懂行的匠人都会竖起大拇指。这位1988年出生的“建窑建盏烧制技艺”市级代表性传承人,用十余年时光在旋转的拉坯机上书写着传统与现代交融的匠心故事。当他的指尖触及湿润的陶土,一场关于传承与创新的对话便悄然开启。

独创“一刀不修”的拉坯绝技

走进张伟的“成盏记”工作室,拉坯机飞转的嗡鸣声不绝于耳。只见他双手轻扶陶泥,指节发力间,原本混沌的泥团瞬间挺立成规整的盏坯。“别人拉坯逆时针转,我偏要顺时针。”张伟笑着展示他的独门绝技——源自宋代的“一刀不修”技艺。与传统拉坯后反复修整不同,他的盏内壁完全保留拉坯时的自然纹理,仅在底足处轻旋一刀,盏壁薄厚均匀,细观可见指纹脉络。精湛的技艺,源自勤苦苦练。2010年从德化陶瓷职业技术学院(现泉州工艺美术职业学院)毕业后,他拜福建省陶瓷艺术大师、省级非遗项目建窑建盏烧制技艺代表性传承人许家有为师,一头扎进建盏世界。无论酷热难耐,还是寒气刺骨,他每天沉浸于泥与火的交道中。选料、揉泥、拉坯、修坯、上釉、控温……近20

道工序,潜心钻研,并逐渐得心应手。为掌握顺时针拉坯的力度,他的手指磨出层层厚茧;为追求器型的极致古雅,他反复研究宋代老盏的断面结构。在其他人看来,建盏拉坯是“三分拉七分修”,但张伟却追求“七分拉三分修”。他以艺术品的标准定义建盏,每个作品都凝结着对宋代美学的深刻理解。2016年,他创作的“柴烧兔毫盏”斩获“中艺杯”金奖,评委惊叹其器型“既有宋盏的古朴,又有现代的灵动”。最令人称奇的是他拉制的“迷你”建盏。一套12件的微型茶具,口径仅2厘米,需用指尖捏出拇指大小的泥柱,再以小拇指塑形,全程保持“一刀不修”。这些掌心可握的小盏,釉色流光溢彩,器型精致,被收藏家誉为“掌中乾坤”。

在泥土里种下东方美学

张伟的工作室里,摆满了他从日韩交流带回的陶艺书籍。早年跟随韩国陶艺大师金佑石、朴允珠学习的经历,为他打开了国际视野。“建盏不只是器物,更是文化的载体。”张伟将东方美学融入创作。建盏作品“玄天甲”便是代表作之一:盏形端庄,色彩斑纹,盏内外壁黑釉上散布浓淡不一、大小不等的斑点,质感清晰。光照之下,釉斑会折射出晕状蓝色光斑,似真似幻,令人惊艳之叹。这种变化本是偶然出现、始料未及的,非窑工人力可为,因此,其成品极为罕见。这种对美的敏锐感知,让他的作品频频登上大雅之堂。“油滴盏”被德化陶瓷博物馆收藏,“柴烧油滴盏”入驻周恩来纪念馆,“天音”被烟台缘博物馆永久珍藏。2019年,他的“银油



张伟在修坯

滴束口盏”亮相“中日陶瓷名家精品联展”,日本陶艺家赞叹其“釉色如星空,器型似宋风”。在张伟看来,创新不是颠覆传统,而是让古老技艺“活”在当下。他首创的“宇宙”系列,用相似又不同的器型隐喻“千人千面”的哲学:“每个建盏都是独一无二的存在,就像宇宙中没有相同的星辰。”这种将哲学思考注入器型的创新,让建盏从实用器皿升华为精神符号,他在2020年荣获福建省“金牌工匠”称号。

让建盏成为生活的诗

尽管头顶“福建省工艺美术名艺人”“南平市工艺美术大师”等诸多光环,张伟依然保持着匠人的质朴。每天,他都会亲自揉泥、拉坯,指尖沾满陶土的芬芳。“机器压坯效率高,但手作的温度无法替代。”他坚持每个盏都亲手制作,因为“手作的弧度里藏着匠人的呼吸”。张伟保持着对建盏的赤诚初心。曾有企业开出高价想买断他的“一刀不修”技术,被他婉拒:“建盏是文化遗产,不是流水线产品。”他把更多精力放在传承上,工作室里常能看到他指导徒弟的身影,毫无保留地传授拉坯秘诀。2020年,他正式成为建窑建盏烧制技艺代表性传承人,肩上的责任更重了。如今,张伟的女儿也会在工作室

里捏泥巴玩。看着女儿沾满陶土的小手,他眼中满是温柔:“希望下一代也能感受到泥土的魅力。”在他创办的“成盏记”里,不仅有获奖作品,更有许多实用器——喝茶的盏、插花的瓶、盛物的碗,每一件都带着手作的温度。“建盏不该只摆在博物馆里,它应该走进生活,成为日常的诗。”夏日的阳光透过窗棂洒在工作台上,张伟又开始转动拉坯机。湿润的陶土在他手中逐渐成型,像一朵即将绽放的花。从传统技艺的守护者到创新表达的探索者,这位“拉坯小王子”用指尖的舞蹈,让千年建盏在新时代焕发出新的生机。正如他常说的:“泥土不会说话,但手作的温度会告诉你一切。”(本组图片由受访者提供)

非遗资讯

红纸翻飞间 闽韵传海外

浦城剪纸亮相澳大利亚“清新福建·闽式生活”文旅推介会

本报讯(黄漫燕)近日,国家级非遗项目剪纸(浦城)国家级传承人周冬梅随福建省文旅推介团赴澳大利亚,先后在霍巴特、悉尼参加“清新福建·闽式生活”文旅推介活动,现场展示剪纸技艺,引发当地嘉宾热烈关注。由福建省农业农村厅、省文旅厅、省外办共

同主办的“多彩闽茶 香茗共品”闽茶澳洲行暨“清新福建·闽式生活”文旅推介会在霍巴特举行。正值福建省与塔斯马尼亚州结好45周年,活动现场设非遗展示区,周冬梅以剪刀红纸即兴创作,精美图案吸引了众多嘉宾驻足,部分来宾还亲身体验剪纸过程。