

编者按

福建是中华茶文化发源地之一，这片镶嵌于东海之滨的“东方茶乡”，孕育了红茶、乌龙茶、白茶等，占据了中国茶类的“半壁江山”。在福建东北部的白云山东麓，福安社口镇坦洋村，藏着一款“红”了百年的“茶界顶流”——坦洋工夫。《闽人智慧·宁德系列》特别推出主题策划，邀您一同品鉴这片来自福建的“东方神叶”，感受其中承载的深厚茶文化，领略闽人“敢为天下先”的气魄，聆听茶韵与时代共鸣的传奇故事。

红茶源自中国，盛行世界。福建，正是这片“江湖”的源头活水，这里诞生了红茶鼻祖，还创制了工夫红茶一脉。十九世纪中叶，坦洋工夫从闽东山水间应运而生，香飘世界。

山水孕佳茗，千年茶韵润坦洋

福建福安，坐落在白云山东麓的灵秀之地，地处北纬27°黄金产茶带。“平行秀错，水陆膏腴”，《福宁府志》的赞誉，道尽了福安得天独厚的生态禀赋。依山傍海，云雾缭绕，土壤肥沃、气候温润，为坦洋工夫茶叶赋予了内质丰厚、香气高锐、滋味醇厚的先天基因。

这份大自然的馈赠，在当地人手中化为传世佳茗。

福安制茶史可溯至隋唐。到了宋代，“斗茶”之风鼎盛，茶匙击盏、乳花浮面，成为一方乐事。南宋年间，周牧写下“烹茶汲水盈瓯雪，一味清霜齿颊涵”的诗句，寥寥十四字，勾勒出当时闽人烹茶、品茶的风雅实录。明代长乐才子谢肇淛在《长溪琐语》中留下“环长溪百里，诸山皆产茗，山丁僧俗半衣食焉”的文字记载，字里行间皆是茶业兴盛、民生与茶相依的繁盛图景。

走茶路、做茶事、吃茶饭……千载岁月间，这杯茶，深深融入了这片土地的脉搏，在沸水冲泡间，绽放出新的光彩。

时光流转至清乾隆至咸丰年间，坦洋村“万兴隆”茶行掌柜胡氏，偶得武夷山小种红茶制法，遂萌生革新之意。他以当地坦洋菜茶为料，反复试验萎凋、揉捻、渥红、烘焙之法，历经不断摸索，终制成一款“香气高锐、滋味醇厚、汤色红艳”的红茶。因制茶过程繁复精细、颇费工夫，坦洋诸茶庄公议定名“坦洋工夫”。至此，一个传奇茶品牌就此诞生。消息传开，四方商贾云集坦洋，“万兴隆”“元记”“裕源”等茶行次第开张，长溪之上茶船络绎，开启了“闽红”的世界篇章。

“茶季到，千家闹，茶袋铺路当床倒。街灯十里亮天光，戏班连台唱通宵……”古老的歌谣，至今仍传唱着19世纪中叶坦洋村的繁华景象，更记载着百年不散的醇厚茶香。



福安农垦集团王家茶场内，茶农采茶忙 吴景华 摄

坦洋工夫，

何以从 『中国茶』 到『世界茶』？

□ 郭雅明



▲宁德市福安北门生态茶园入选中国国家地理“中国大美茶山” 张星光 摄

►“坦洋工夫”奶茶走进社口镇坦洋村 李郁 摄



敢为天下先，百年茶路通四海

坦洋工夫的百年走红，既靠品质硬实力，更离不开闽人“敢为天下先”的智慧。作为中国名茶里的“后起之秀”，坦洋工夫以其独特魅力不断创造着自己的“高光时刻”。

清咸丰年间，坦洋茶人凭借赛岐港的水运优势，为坦洋工夫打开通往世界的大门。坦洋因与福州口岸一水相连，得滨海交通之便利，福安和周边各山县的毛青茶汇集坦洋精制成红茶出口。成品茶先用溪船运至赛岐，再从赛岐码头过驳大船运往福州仓山码头，由于红茶主要销往欧美，以赛岐为起点的海上茶路就此形成。当时，以胡、施、王、吴和郭五姓氏等为代表的早期茶商，怀揣着敏锐的商机，将精制的坦洋桂香茶装上茶船，扬帆起航，远销海外市场。同治五年（1866），清政府深知坦洋茶业之盛，特在坦洋设立茶税局（厘金局），福安茶税自此独辟一门，足见其当时在全国茶业中的重要地位。

在这场全球“圈粉”浪潮中，坦洋“元记”茶行掌柜吴庭元堪称传奇人物。这位在坦洋坐拥36间铺面、4座茶山、1家精制茶厂的茶

叶巨商，凭借着过人的胆识与经商智慧，将坦洋工夫推向了更远的世界。

为拓展海外市场，吴庭元在福州开设茶栈，专门接洽洋行和外商。1908年，吴庭元更在香港用自己的画像注册了中英双语“元记”商标，还配上英文防伪广告。这一开拓性举措，让“元记”坦洋工夫在国际市场上声名鹊起，3年便拿下50吨俄罗斯订单，堪称晚清外贸奇迹。

1915年，福安商会茶“坦洋工夫”红茶在巴拿马太平洋万国博览会上惊艳亮相，与贵州茅台酒同台摘金，得到“闽红精品天下高，坦洋工夫列榜首”的美誉。

这一年，经三都澳出口的红茶达7.24万担，创下历史峰值，展现了东方茶的魅力。此后，“坦洋工夫”跻身国际名茶品牌行列，畅销20多个国家。英国《泰晤士报》盛赞：“英商购买华茶，以坦洋出产为最”。欧洲贵族争相将这抹“中国红”纳入下午茶“标配清单”。

从1881年至1936年的50余年间，坦洋村平均每年茶叶出口量达一万余担，成为福安最早出口创汇的农产品，留下了“乌(茶)



▲外国游客在坦洋村口的巴拿马金质奖章前合影 吴景华 摄

换白(银)”的佳话。新中国成立后，坦洋工夫逐步恢复生产，成为我国换取外汇的主要商品，坦洋菜茶还随着技术援外远播马里、阿富汗、肯尼亚等国，在异国他乡生根发芽。周恩来总理在马里接见援外专家林桂铿时赞誉“坦洋工夫，香飘万里”。

如今，坦洋茶企再度走进英国、意大利、俄罗斯、韩国、马来西亚等国，开展茶文化交流与经贸合作，在卡萨布兰卡等地设立坦洋工夫推广中心，续写着茶路通四海的传奇。

新风尚，“可吃的茶文化”让坦洋工夫卸下“老派”标签。社口镇的非遗工坊与茶博物馆，更成为研学胜地，累计吸引6万中小学生前来体验采茶、制茶、品茶，让百年茶香在新生代心中种下传承的种子。

一叶知中国，一茗香天下。如今的福安，拥有500多家茶企、3万多名茶商遍布全球，年出口茶叶4000多吨，茶产业总产值超130亿元，坦洋工夫品牌价值达95.45亿元，位列“2025中国茶区域公用品牌价值TOP50”前列。

一片茶叶，架起友谊桥梁，也让各国人民因茶相交、和而不同。茶汤入杯，茶香四溢，这是专属于福建人的“一杯情深”。

非遗守匠心，潮饮新味续茶缘

“杯里乾坤大，茶中日月长”。坦洋工夫被列为闽红“三大工夫”之首，长红百年。2021年，坦洋工夫茶制作技艺列入第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录；2022年，随着“中国传统制茶技艺及其相关习俗”整体入选人类非物质文化遗产代表作名录。

这套源自十九世纪中叶的古法工艺，每道工序皆藏诀窍，精彩迭出。

当晨雾如纱漫过坦洋茶山，露水滴翠间，茶农就已采摘一芽一叶或一芽二叶的鲜叶，这便是坦洋工夫的“制作起点”。从青翠鲜叶到红韵天成，坦洋工夫

的精髓全在“工夫”二字，其工序复杂而费工费时，制作工序由初制和精制组成，尤以精制最见“功夫”。经吊筛、抖筛、平筛、撩筛、风扇、跳筛、簸扬、拣剔、拼和、焙火十道精制工艺，最终成就乌黑油润、汤色红艳、蜜香回甘的“红衣佳人”。一杯坦洋工夫，是时间与匠心共酿的风味诗篇，更是一代代茶人的智慧结晶。

古法新传，茶韵新生。今天，新一代茶人在非遗传承人的带领下，接续坦洋工夫制作技艺的火种，让非遗茶香焕发新生。坦洋村和福安市区的“遇见坦洋”茶饮空间里，非遗茶香正刮起生活



精制坦洋工夫红茶筛分工艺

供图:林鸿