



福安市“坦洋工夫”杯斗茶赛现场

怎一个“斗”字了得！

——福安市“坦洋工夫”杯斗茶赛回眸

□ 吴庆堂

每当夜幕降临，位于福安市城阳镇岩湖村的“茶王街”，灯光璀璨、茶香飘逸，沿街两旁茶商号的店招让人目不暇接，品茶、论茶、看茶、卖茶的场景随处可见。随意走进一家招牌名为“欢喜茶叶”的门店，热情好客的店主李清春泡上好茶，诚邀品茗、谈茶论道。

“在2021年第十六届斗茶赛上，我们很荣幸获得了花果香型坦洋工夫（福安红）茶王称号。”说起福安每年都要举办的斗茶赛事，作为一家茶企的负责人，同时又是坦洋工夫非遗传承人的李清春侃侃而谈。他说，福安的斗茶习俗由来已久，但最具权威、最具影响力的当属“坦洋工夫”杯斗茶赛，参赛茶企在茶叶种植、管理、采摘、加工等方面相互交流、取长补短，不遗余力地角逐“茶王”称号。

“斗茶”之史话

1972年12月，溪潭镇溪北村后山古墓出土了三件青釉托杯，且都配有茶托，其中一件直口浅腹、由内施釉，另两件口沿外卷、腹呈弧形，当时的省博物馆专家提出“年代似为唐代”的说法，后经再次考古发现同一墓室中的券顶砖刻有“大业三年”四字，从而确认青釉托杯系隋炀帝大业三年（公元607年）的随葬品。

托杯是托和杯之组合，在泡茶、喝茶时能够防止高温烫手，是一种专用的茶具，说明早在1400多年前，福安就有饮茶的习惯。

赛岐镇苏阳村是福安远近闻名的千年古村，被誉为“闽东第一学村”，仅宋朝年间就涌现10多位进士。1986年9月，该村先后出土了一块残缺的兔毫盏和一块兔毫盏瓷片，经省文物考古队鉴定，两件文物都是建窑产的宋代专供斗茶用的“敛口”碗。

斗茶，又叫“斗茗”“茗战”，即比赛茶的好坏之意。宋代饮茶、斗茶之

风盛行，兔毫盏被认定为最适宜斗茶的器皿。那时的苏阳村，文风盛行，人才辈出，且文人阶层群体具有一定的闲暇和财力，自然而然将当时风行的斗茶雅趣引入家乡。

宋知州周牧的诗作《资圣寺》曰：“烹茶汲水盈瓯雪，一味清霜齿颊寒”，而志书记载该寺地处廿一都，即现在的福安市溪潭镇，说明当时福安人讲究茶道，特别喜欢选择高雅或清静之所，三五知己相约围坐，尽享烹茶、饮茶、品茶、斗茶之乐趣。

清朝中后期，福安白云山麓的赖氏红茶，凭借赖家祖传的“五道递进发酵法”横空出世、远近闻名，其鼎盛时期也引领着白云山区域的斗茶氛围：一是山间斗茶，对新制的茶进行品尝评比；二是估客斗茶，也就是茶贩、嗜茶者在茶店里为了招揽生意的斗茶；三是士族斗茶，即秀才雅士及朝廷命官，选择风景怡人之地进行好茶的品鉴活动。据说，赖氏红茶鼻祖赖维顺就是在斗茶中斗出贡茶，被道光帝敕封为“贡茶御史”。

赖家几代珍藏的《斗茶图》台屏，是清光绪年间福州画师沈正镐精心创

作：小溪潺潺的山林野外，有平民、雅士、商贾等12个栩栩如生的人物，温文尔雅、谦虚礼让，各自身旁放着茶炉、茶具和茶叶，生动记录了当年白云山茶人组织斗茶的场景。

斗茶是在品茶的基础上发展起来的，比赛内容包括茶叶的色相与芳香度、茶汤香醇度，茶具的优劣、煮水火候的缓急等等。古时的福安，好茶者常常呼朋邀友，将泡好的茶，盛在小酒杯一样大小的茶盅内，像饮酒那样细细品尝；或各自献出所珍藏的好茶，品鉴交流，比拼优劣。

每年春季，初出的新茶最适合参斗，福安各地茶农经常相约于闹市摆摊制茶、泡茶，让路人品尝评价，决出茶的好坏。据说，作为福安茶叶重镇的社口镇，进入新世纪之后曾经举办过两届斗茶比赛，但规模和影响力不大。

如今，随着富春茶城和“茶王街”的建成投入使用，数百家茶企集中开设铺，福安茶人之间的小规模、自发性斗茶娱乐已成常态。“邀三五同行，各自献出好茶，在店里比拼论茶，既交流了技艺，又增进了感情。”设在富春茶城的“白云山茶业”店主郑国声说。

茶人之“匠心”

从首届斗茶赛只有18家茶企参赛，到近几届都有100多家茶企参与，“坦洋工夫”杯斗茶展示活动早已成为福安茶界每年的盛事以及外界关注的焦点。

“一是切磋技艺，互相交流，展示品牌；二是提高加工工艺水平，特别是经过专家点评，知道工艺欠缺在哪里，然后更加完善；三是营造氛围，让业界和全社会参与，形成竞争和宣传的攻势。”苏峰说，全省的红茶加工技术基本上都是从福安传授出去的，通过历届斗茶比赛，又培养了一大批红茶制作能手，也极大增强了福安茶人的质量意识、创新意识和品牌意识。

要参加斗茶比拼，最重要的是要制作一款自己满意的参赛好茶。为此，选送茶样尤为关键。“每年开春之后，各家茶企就着手准备茶样。”郑祖辉说，正式开赛前，参赛单位要在规定时间内提交茶样，主办方要对所有茶样进行登记、检测、编码，并打乱编号之后进行初赛、复赛和决赛。

制作参赛茶样，首先要有好的原料，其次要掌握坦洋工夫红茶制作技艺，特别是精制过程中的十多道繁杂工序。“工夫茶的工夫就在于精制环节，为了使茶叶的外形特征整齐、均匀，‘三平’‘三抖’两道环节还需要反复进行。”坦洋工夫茶非遗技艺传承人林鸿说，“三平”分为分筛、撩筛、捞筛，“三抖”要有初抖、复抖、紧门，所谓的“工夫”就体现在这里。

“有了好的原料，还要选择好的天气条件，然后沉下心来加工制作。”在谈及茶样制作时，获得第十六届“坦洋工夫”杯斗茶赛花果香型坦洋工夫（福安红）“茶王”奖项的李清春说，他选用的原料是金牡丹，基地的海拔在650米左右，还要精心管理。

“对于真正做茶的人来说，能够拿到好的鲜叶原料，就感觉特别精神、特别兴奋，可以连续两三天不睡觉，直至制作出一款好茶。”李清春坦言。

“现在大家在红茶制作工艺方面相差不大，主要是原料的问题。”郑国声说，斗茶赛也一定程度倒逼着茶企重视茶叶种植基地的选择与管理，才能确保原料品质。

如今，一年一届的“坦洋工夫”杯斗茶赛，已成为展示福安茶叶品牌魅力、传播茶企风采，提升坦洋工夫茶质量，推动产业发展的重要举措。“我们希望通过这样的比赛，在提高世界历史名茶‘坦洋工夫’品牌知名度的同时，进一步服务福安茶产业，引导茶农、茶企种好茶、做好茶，全面提升茶叶品质，促进茶产业转型升级。”郑祖辉表示。

“茶王”之争霸

2005年7月18日，正值盛夏酷暑，位于福安市区龟湖溪畔的山水一林茶室热闹非凡，由福安市政府主办的福安市首届斗茶展示会在这里鸣锣开赛。18家茶叶企业选送53个茶样，通过制茶选手自评、专家点评的方式，角逐绿茶、花茶、乌龙茶、白茶、工艺茶等5个茶种的“茶王”桂冠，由此揭开了一年一度的福安斗茶赛序幕。

“政府搭台、茶企唱戏、专家助力，这种由官方组织、民间参与的斗茶赛方式，福安走在全省的前列。”从2005年的首届斗茶赛，到2023年的第十八届斗茶赛，福建省种植业技术推广总站教授级高级农艺师、福建农林大学硕士生导师、国家一级评茶师苏峰每年都应邀担任评委，全程参与、见证了福安政府层面牵头举办的一年一届斗茶赛事历程。

2006年，福安市委、市政府吹响了恢复打造历史品牌“坦洋工夫”的号角，并推出一系列战略性举措，沉寂多年的“坦洋工夫”重新亮相于公众的视野，并掀起红茶消费热潮。

随着“坦洋工夫”的重新崛起，福安斗茶赛直接冠名“坦洋工夫”杯，并从2010年的第五届斗茶赛开始，只接收

“坦洋工夫”红茶茶样，但不设“茶王”奖项，只设金奖名茶、名茶和优质奖等。2020年第十五届斗茶赛起，重设“茶王”奖项，同时设置特别金奖（或大金奖）、金奖。

近十多年来，福安茶人在继承传统工艺的基础上，不断创新坦洋工夫茶的制作技艺，采用省茶科所研发的金牡丹等高香茶叶品种，创造性地推出花果香型红茶，并在2018年出台的《花果香坦洋工夫》团体标准加持下，得到了市场的认可和消费者的普遍青睐，全国各地茶商贩争相前往福安抢购，福安也因此被中国茶叶流通协会授予“花果香红茶发源地”称号。

从2012年的第七届斗茶赛开始，创新版的坦洋工夫茶登上赛事舞台，分传统型和创新型两个赛道进行角逐。从2021年第十六届斗茶赛起，有了团体标准之后的花果香型坦洋工夫茶，不再沿用“创新型”概念，直接展开传统型坦洋工夫茶和花果香型坦洋

工夫茶两种红茶类型的比拼。

“连续十八届的斗茶赛规则，其实都在不断地修改完善，以确保更加公平、公开、公正的比赛结果，尽所能地让广大茶人心服口服。”福安市茶产业发展中心副主任郑祖辉介绍，最初要求茶企选送的茶样只要小几千克，到2023年第十八届时要求22千克；从2020年的第十五届开始，初赛、决赛全部由省内外专家组进行编码评审，并进行现场直播，接受广大茶人和社会各界的监督。同时，征求多方意见和建议，对参赛茶企业资质要求、参赛茶样来源、获奖茶样市场运作等进行了探讨和提升。



福安市“坦洋工夫”杯斗茶赛初赛