



惊蛰启岁,茶香氤氲。3月6日,2026年福安市茶业工作会议召开,茶企代表、非遗传承人、制茶大师及各界嘉宾齐聚一堂,共话坦洋工夫发展新篇。

会上,重点解读了国家五部委联合印发的《茶产业提质升级指导意见(2026—2030年)》,一批国家、省、市级非遗传承人以及制茶大师、能手、工程师集中授牌、新式茶饮亮相,数字化交易中心等重点涉茶项目签约,让跨山越海、香飘五洲的坦洋工夫,再次成为焦点。

薪火相传 坦洋工夫焕新章

宁德福安一代代“新茶人”用科技和智慧书写新传奇



▲福安北门生态茶园入选中国国家地理“中国大茶山”。(张星光摄)

坦洋工夫的“硬支撑”

如何让百年老字号在新时代焕发新生?福安给出的答案是:标准引领。

近日,经国家市场监督管理总局(国家标准化管理委员会)批准,《地理标志产品质量要求 坦洋工夫》(GB/T 24710—2026)国家标准正式发布,并将于今年8月1日起实施。

“本次国家标准不仅界定了地理标志产品‘坦洋工夫’的术语,规定了产地范围、分类分级与实物标准样等要求,还相应规定和描述了产地环境和相应的检验方法。”福安市茶产业发展中心农业技术推广研究员陈林海表示,本次标准修订重点增加了“花果香型坦洋工夫”相关内容,有效解决了原标准与现今市场实际不匹配的问题。

此次大会上,他代表团队领取了福建省科技进步三等奖。“这是对我们努力的肯定,今后将继续做好产业创新研究,推广更多特异性的高香品种,赋能坦洋工夫的加工端。”陈林海说。

标准之“严”,源于品质之“重”。多年来,福安

充分利用“坦洋工夫”品牌优势和丰富资源,坚持“六化”协同推动茶产业全链条发展:以“茶树良种化”夯实产业根基,累计向全国推广茶苗200亿株以上,被认定为国家区域性茶树良种繁育基地;以“栽培生态化”守护绿水青山,率先探索生态茶园建设,构建茶园绿色生态系统;以“生产标准化”铸就品质典范,构建起完善的标准体系,推进标准化加工园区建设;以“政产学研协同化”凝聚创新合力,组建福安市茶产业专家顾问团,成立福安市三茶研究院,并与高校科研院所深度合作,赋能茶产业全链条。

目前,福安市茶园面积已达30万亩,年产毛茶约2.8万吨,产值约23亿元,茶产业综合产值达138亿元。2025年,坦洋工夫以95.45亿元的品牌价值,上榜“2025中国茶区域公用品牌50强”“中国红茶类区域公用品牌10强”,获“第二届福建品牌价值百强榜”称号并成为上合组织(天津)峰会元首茶歇区指定用茶。



▲外国友人品味坦洋工夫“啤啤茶”。(吴景华摄)

当传统的坦洋工夫遇上年轻的消费群体,会擦出怎样的火花?在福安市人民广场旁,“遇见坦洋”新式餐饮店给出了答案。

这家由返乡创业青年陈香雪创办的店铺,以福安红茶坦洋工夫为基底,开发出与穆阳水蜜桃、岳秀脐橙、巨峰葡萄结合的季节限定鲜果茶,与畲族乌米饭、穆阳线面、古法红糖结合的创新茶

百年茶韵,薪火相传。在福安,一代代“新茶人”正接过历史的接力棒,用科技和智慧书写着新的传奇。

“制茶流程易学,但其中‘度’的灵活掌握全凭经验。”坦洋工夫茶制作技艺非遗传承人郑培明说,“焙干后的毛茶还要经过各项精制工序,每个动作都需要深厚功力。”

郑培明之子郑国作为“茶三代”,是“新茶人”代表之一。毕业于西南农业大学(现西南大学)茶学专业的他,从业20多年,以工程思维解构传统工序,走出了一条不同的路子。

“父亲的制茶技艺是感官经验的巅峰,在此基础上,我尝试引入数据监测,想为传统经验标准找到科学锚点。”在工程师思维和传统制作技艺的碰撞下,萎凋、发酵、拼配等工艺有了更易理解的科学标准,“有了参照,在培训新生代制茶师时,能加速其‘手感’

老味道的“新吃法”

饮。其创新产品“啤啤茶”推出至今销量超20万听。

“起初长辈们并不看好。”陈香雪笑道。如今,这份质疑早已被市场认可取代,她制作的坦洋工夫菓子荣获第二届中华糕点国际锦标赛华南赛区地方文旅特色产品金奖,宁德万达第三家门店即将开业。

新式茶饮的风,同样吹进了

传统茶企的车间。在位于社口镇的福建省红新茶业有限公司的生产车间内,制茶设备轰鸣作响。公司总经理林建鸿指着刚出炉的“丹红新星”介绍:“这款茶以‘金牡丹’为原料,通过高海拔生态管理,减少人工干预,制作过程中加入坦洋工夫传统炭焙工艺,冲泡时蜜韵更浓。”

作为省级龙头企业,红新茶业从未停下探索的脚步。“2022年,我们开始接触新式茶饮,凭借福安花果香型红茶香气足的优势和消费者对健康茶饮日益增长的需求,逐渐在新赛道站稳脚跟。”该公司销售经理罗腊妹说。

标准为基,创新为翼,坦洋工夫正以多元创新打破传统茶饮边界,在年轻化、跨界化的赛道上闯出一片新天地。

新茶人的“接力跑”

与“眼力”的形成。”

人才培养的背后,是福安深耕百年的科教兴茶底蕴。1935年,茶界泰斗张天福在社口创建福建第一所茶叶科研机构 and 第一所茶叶学校,先后培养出“台茶之父”吴振铎、全国茶树育种专家郭吉春、援外专家林桂镗等茶界名人。

如今,宁德职业技术学院接过接力棒,其茶学院建成投用“茶叶职业技能培训与认定中心”,构建起“育人—科研—产教—服务”一体化体系,与企业共建实训基地,实现人才培养与产业需求的无缝对接。

在数字化浪潮中,坦洋工夫的转型步伐坚定。登科红(福建)茶业有限公司总经理杨丽香,是电商领域的先行者。“我们从2019年开始布局电商直播,利用互联网推广福安茶叶和坦洋工夫品牌。”杨丽香介绍,福安是中国红茶之都,坦洋工

夫历史悠久、品质出众,这是线上推广最大的底气。

盛会圆满落幕,春茶正当其时。会场外,茶山又绿,嫩芽待采。从百年前的“国际邮编”香飘四海,到如今的非遗技艺守正创新;从单一的红茶制作,到茶旅融合、新式茶饮、大健康产品并举的全产业链发展,“坦洋工夫”在福安这片沃土上,正以全新的姿态绽放光彩。

“十五五”时期,我们将以产业龙头为核心,以机制创新为动力,聚焦规模化、标准化、品牌化发展方向,培育龙头企业,延伸产业链条,强化科技创新应用,促进茶文旅跨界融合,加快布局重点海外市场,全力重振“坦洋工夫”红茶品牌,让这片“金叶子”再度香飘四海。”福安市委书记黄其山掷地有声地表示。



▲坦洋工夫新式茶饮。(李郁/摄)