



金丝楠木的包装盒,为
空谷幽兰增添一抹神秘。



凤来难隐谷中香

品武夷岩茶 懂制茶匠心

□张俊辰 林水鑫 邱游惠 文/摄

非遗有东西

在武夷山岩上茶科所内,一泡“空谷幽兰”启封。沸水注入盖碗,茶叶从条索状开始舒展。一泡茶里,既存山场与天气的自然,也有制茶人对工艺分寸的把握。武夷岩茶制作技艺非遗代表性传承人刘国英徐徐道出他对岩茶品质、工艺与“个性”的理解。



空谷幽兰茶汤

岩韵从何来



刘国英在茶山(该图由受访者提供)

谈起岩茶,总绕不开一个词——岩韵。许多未喝过岩茶的人早就听过这个概念。“岩韵”好像一个门槛,成了武夷岩茶爱好者的“入门考核”。采访武夷岩茶制作技艺非遗代表性传承人刘国英时,话题很自然地从前这泡茶开始。这茶来自武夷山核心正岩产区,采用手工采摘、手工做青和传统炭焙工艺制作。对于刘国英来说,许多关于茶的理解,往往都藏在眼前的一杯茶里。

第一泡茶汤入口,最先感受到的是辛辣的兰香。“一泡好茶,首先要干净,要清晰。”茶桌旁,刘国英说,有些茶香气很高,却让人喝不出品种特点;有些茶火功很重,把茶本身的特点掩盖了。真正的岩茶,应当没有杂味,没有令人不舒服的气息。同时入喉以后,滋味清晰,让懂茶的人喝出品种特征。要达到这种要求,背后却是一整套严谨的制作技艺。

武夷岩茶向来被认为是中国六大茶类中制作工艺最复杂的茶类之一。历代武夷山茶人在长期实践中不断探索、总结,逐渐形成了一套完整的传统制作体系。对于武夷岩茶来说,品质从来不是单靠某一个环节决定的。刘国英把自己的理解总结成一句话:“影响岩茶品质特点的是品种、山场和工艺,而影响品质高低的则是另外三个要素:天时、地利、人和。”

武夷山的春茶季只有四月中旬至五月中旬。每到这个时候,制茶人最关心的就是天气。

采茶前雨水的多寡直接影响茶青的产量。“去年冬天到今年春季,雨水就偏少,行业内预计今年会遭遇减产。”刘国英举例,但好在采茶季没有雨水,使得今年品质有保障。对于制茶人来说,天气始终是最难掌控的因素。“同样一个山场,同样一个品种,每年做出来的茶都不一样。”刘国英说。它不像工业产品,可以按照统一标准批量生产。每一年的温度、湿度、光照都不同,每天采下来的鲜叶状态也不同。制茶人面对的,从来都不是完全一样的原料。

“人和”能影响品质则是因为精品茶青的标准为中小开面三叶。要保持这一标准,采茶免不了使用点工采茶,也并不以采茶的量计算工资,以免工人过于注重采茶的量导致茶叶品质下降。之后茶青在做青间里,摇青、静置,再摇青、再静置,反复循环……这个过程在晚上持续不断,约十个小时左右。其间是对技术的持续考验。茶青在竹筛里翻动。鲜叶中的水分不断从破损的细胞转移到叶片表面,酶促反应启动,各种芳香物质逐渐形成,原本带着青草气的叶片开始发生变化。花香、果香、蜜香,许多后来出现在茶汤里的味道,都是在这个过程中慢慢形成的。

好茶有个性

第三泡和第四泡茶接连冲出。香气饱满,奶香和果香在舌尖浮现,入口之后,回甘从舌面逐渐蔓延到整个口腔。茶桌上的讨论也越来越深入。刘国英回忆,在2008年时,茶叶成品归堆后,在优中选优的审评过程中,他发现有一款茶香高雅持久,有如幽兰。当年,他将该款茶命名为“空谷幽兰”。



成茶条索

从那以后,“空谷幽兰”逐渐被越来越多茶友熟知。但在刘国英看来,这款茶真正重要的并不是名字,而是它体现出来的一种制茶思路。“每个品种都有自己的个性。”他说。

在武夷岩茶中,不同品种有不同特点。肉桂以辛辣香气见长,水仙滋味醇厚。对于制茶人来说,工艺并不是把所有茶都做成同一种味道,而是尽可能把品种自身最好的特点表现出来。

刘国英说,不少茶叶经过较重焙火后香气很高,但品种之间的差异反而被掩盖了。喝起来都很香,却不容易分辨到底是什么品种。这样的茶不是他追求的方向。因此,多年来他始终把研究

重点放在工艺与品种特征之间的关系上。

话说到这里,第五泡茶已经冲出。刘国英端起茶杯说,一款茶能不能经得起冲泡,也是判断品质的重要依据。他认为,焙火不是简单地增加火香,而是一个重新梳理滋味结构的过程。火功轻重不同,茶叶呈现出来的香气、厚度和层次都会发生变化。火候过轻,容易留下青杂气;火候过重,又可能掩盖品种本身的个性。“前面香不难,后面还有没有东西,比较难。”在他看来,好茶不是靠某一个瞬间取胜,而是能够在整个品饮过程中持续展现层次变化。从第一泡到第八泡,每一阶段都应该有自己的表达。



茶汤透亮

分寸见功夫

茶过七泡之后,前几泡那种高扬的辛辣兰香渐渐收敛下来。茶汤入口,滋味变得柔和,回甘依然清晰。采访进行到这里,一个经常被讨论的话题自然被提起:在机械化程度越来越高的今天,传统手工技艺究竟还有多大意义?

近年来,机械设备不断更新,参与制茶的程度也越来越深,关于“手工”和“机械”的话题也是品茶界经久不衰的话题。在不少消费者认知里,“手工茶”意味着品质更好,“机制茶”则代表着品质一般、价格低廉。对此,刘国英并不同意将机械与手工做简单的二元对立,他说了自己的看法:“手工并非所有工序都要用手工。”他说,过去条件有限,许多工序只能依靠人工完成。现在

有更加先进的设备,解决了很多过去难以解决的问题。例如,做青的过程中,每隔一段时间就需要工人揉捻,而采用机械设备不仅效率更高,品质也更加稳定。烘干的步骤也是如此,若遇上阴雨天,没有足够的日照将茶叶表面的细胞水分带走,将会影响后续制作。机械的参与能使品质更加稳定。

但与此同时,有些环节仍然离不开手工。特别是做青和精制焙火。因为这些工序不仅关系到品质,还关系到茶叶最终呈现出来的个性。机器可以保证标准化,却很难完全替代经验积累形成的判断。“该用手工的用手工,该用机器的用机器。”他说。在他看来,非遗传承并不意味着拒绝现代技术。

无论采用什么方式,最终的结果都要体现在一杯茶上。说到这里,刘国英用了十二个字概括自己对好茶的理解:“轻而不青,淡而不薄,香而不艳。”轻而不青,是指火功轻,却没有青味;淡而不薄,是指茶汤看起来不浓重,却有足够的厚度;香而不艳,则是香气高雅持久,而不是浓烈张扬。

刘国英认为制茶的很多环节,都不是越多越好,也不是越重越好,而是恰到好处。尊重自然,顺应规律,不刻意追求极端,而是在技术上寻找平衡。而要达到恰到好处则需要极致的把控。一杯茶喝到最后,香气、滋味不断变化。或许,品一杯武夷岩茶,本就是一个慢慢理解它的过程。



刘国英向茶农传授茶树种植技术(资料图片)