



铁观音冲泡饮之后，汤色金黄，浓艳清澈，香馥味醇，沁人肺腑

图 视觉中国

神奇土地出香茗

西坪地处安溪，境内以山地为主，群山连绵不断，纵横交错。地势高峻，相对高度大，河谷狭窄，水流湍急。海拔大多数在 500~800 米之间。西坪地势不平，开门见山，低山连绵起伏，分布在溪流两岸，坡度缓和。一年四季分明，年平均气温 18℃，降雨量 2000 毫米，属于亚热带湿润季风气候，夏季高温多雨，冬季暖和少雨。西坪地势高低悬殊显著，地面起伏大，气候垂直变化明显。“一山有四季”“十里不同天”“高一丈，不一样”“隔山不同风，同时不同雨”，就是各地气候差异的生动写照。一年内大部分时间云雾缭绕，为茶树生长提供得天独厚的自然条件，铁观音、本山等名茶就发源于这片神奇的土地。2002 年，经中国特产之乡推荐暨宣传活动组织委员会、组织专家考察，确认西坪镇为“中国铁观音茶发源地”。

关于铁观音的由来，目前主要有两种传说：一是“魏说”。相传，清雍正三年（1725 年）前后，崇信里尧阳乡松林头（今西坪镇松岩村）老茶农魏荫（1703~1775 年），勤于种茶，又信奉观音，每日晨昏必在观音佛前敬献清茶一杯，数十年不辍。一夜，魏荫在熟睡中梦见自己荷锄出门，行至一溪涧边，在石缝中发现一株茶树，枝壮叶茂，芬芳诱人。魏荫好奇生奇怪，正想探身采摘，突然传来一阵狗吠声，把一场好梦惊醒。翌晨，魏荫循梦中途径寻觅，果然在观音庙旁打石坑的石隙间，发现一株如梦中所见茶树，细加观察，叶形椭圆，叶肉肥厚，嫩芽紫红，青翠欲滴，异于他种。他喜出望外，遂将茶树移植在家中的一口破铁鼎里，悉心培育，经数年压枝繁殖，株株茁壮，叶叶油绿。便适时采制，果然茶质特异，香韵非凡，视为家珍，密藏罐中。每逢贵客佳宾临门，冲泡品评，凡饮过此茶的人，均赞不绝口。一天，有位塾师饮了此茶，便惊奇地问：“这是何好茶？”魏荫便把梦中所遇和移植经过，详告塾师，并说此茶是在崖石中发现，崖石威武胜似罗汉，移植后又种在铁鼎中，想称它为铁罗汉。塾师摇头道：“有的罗汉狰狞可怖，好茶岂可俗称。此茶乃观音托梦所获，还是称铁观音才雅！”魏荫听后，连声叫好，这就是“观音托梦说”。

二是“王说”（乾隆赐名）。相传，安溪县崇信里尧阳乡南岩（今西坪镇南岩村）仕人王士让，曾筑书房于南山之麓，名为“南轩”。清乾隆元年（1736 年）春，王与诸友经常会文于南轩，每于夕阳西坠，徘徊于南轩之圃，有一天，他偶然发现层石荒园间有株茶树与众



铁观音冲泡饮之后，汤色金黄，浓艳清澈，香馥味醇，沁人肺腑

图 视觉中国

茶王也是传承人

天下茶势，共分六门：红、绿、青、白、黄、黑茶，第三门青茶，即乌龙茶。乌龙茶为半发酵茶，介于红茶的全发酵与绿茶的不发酵之间，铁观音则是乌龙茶中的极品。

“茶种是基础，环境是关键，制茶的工艺是保证。我们的前辈是执着的，一辈子做茶从来没有得失。茶滋润着心，心中有茶，铁观音因此发挥到极致。”刘秋萍说，“铁观音的香是表现，铁观音的韵是核心，铁观音的焙火到家这就是灵魂，传统工艺制作的铁观音能够把你带入铁香和韵的迷人境界。20 年前，《新民晚报》上刊登的一篇《斗茶》将铁观音带出了西坪大山，我觉得今天也没有任何一篇介绍铁观音的文章能够超过她。”

茶王也是传承人

走进西坪的茶村，漫天吸香。

村里听不到什么声音，一路过去，家家户户的场院里，都见到茶农在忙，做茶、选茶。铁观音独有的那份兰花清香，如影随形。

养成一品铁观音好茶，不仅要茶树品质，更要讲究一个“做”字。乌龙铁观音作为半发酵型清茶，“酵”与“不酵”之间的掌握得恰到好处，那份如醉如痴的独特清香，才会淋漓尽致地“吊”出来。

做乌龙好茶，要日以继夜……让青茶“死去活来，活来死去”……这些肉眼看不到的细微破绽，就是乌龙好茶“吸香”和“出香”的“突破口”……从青叶到成茶，都要在一夜间连续做成。

品尝西坪铁观音，还有两句名言，一曰：“谁能寻得‘观音’韵，不愧是个品茶人。”另曰：“劝君更进茶一杯，更是西坪铁观音。”

——摘自《斗茶》

20 年前的那场斗茶大赛中，最终获得



铁观音冲泡饮之后，汤色金黄，浓艳清澈，香馥味醇，沁人肺腑

图 视觉中国

茶王也是传承人

“茶王”头衔的是魏荫的九世孙魏月德。20 年后，已经是国家级非物质文化遗产乌龙茶铁观音制作技艺传承人、安溪铁观音制茶工艺荣誉大师、安溪乌龙茶铁观音非遗技艺传习所负责人的魏月德，在近日将珍藏的 50 克 1997 年安溪铁观音茶王赛茶王进行了慈善拍卖，最终将拍得的 7.1 万元人民币，用在贫困茶农身上，助力西坪镇的精准扶贫事业。

茶王也是传承人

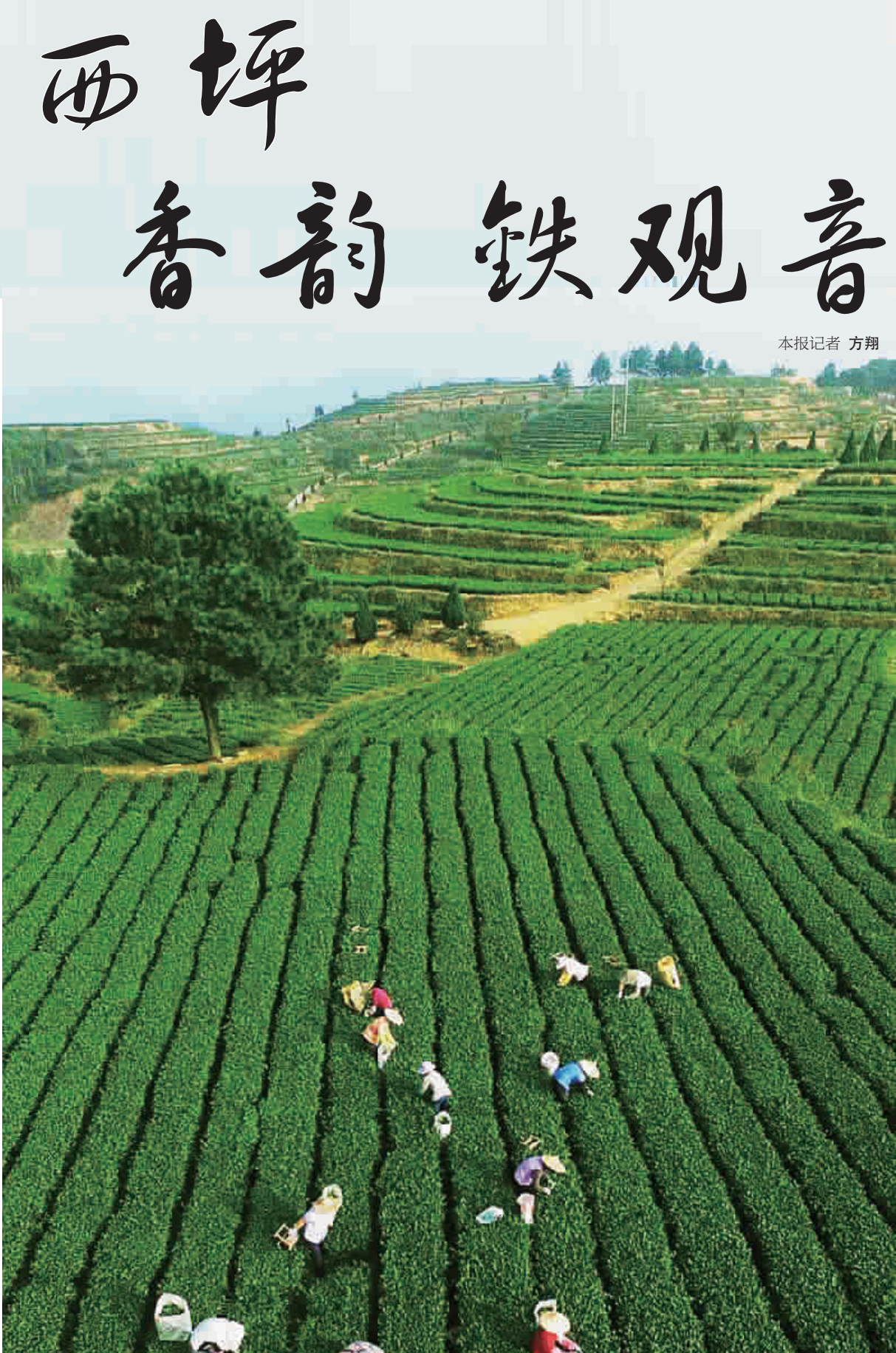
据魏月德介绍，一泡好的铁观音要有好的鲜叶原料作为物质基础，就要有好的纯正品种，科学合理的茶园管理措施。如选择好的茶地，多施有机肥，病虫害防治，尽量采用生物防治，土壤要保持三态平衡（固态、液态、气态），环境力求生态化，树冠管理要重视，芽叶才能均匀，持嫩性好。

“采摘茶青应一芽三叶，防止重压发热流汗，芽头大小要一致，保持新鲜度。”魏月德说，“做青工序最重要，要根据天气、原料状况灵活操作，采用‘看、闻、摸、照’，以便掌握做青过程茶青产生的物理、化学变化程度，即祖传总结的‘看天做青’和‘看青做青’。当做青产生的香味达到要求时，要及时炒青，停止酶性变化。”

为了更好地介绍铁观音的制作过程，魏月德还专门出版了《铁观音秘笈》，他结合自己长期的研究实践，历时两年六个月，由闽南方言整理而成，“铁观音制作技艺是辩证的统一，前后相连，承上启下，环环扣紧，至关重要，缺一不可。即便只是一道工序出现纰漏，失误也将导致功亏一篑，因此先人常说‘识茶难，制茶更难’。只有在实践中不断探索、积累、创新，才能不断提升品质，把祖传技艺不断发扬光大。”

“茶人就是茶心，茶心就是匠心，做茶先做人，不可或缺的是工匠精神。”魏月德说，“安溪铁观音茶叶经历清香型、浓香型，再到如今的传统古早味、重韵重香三个阶段，从轻摇青轻发酵工艺回归重摇青重发酵工艺，这是一个传承与创新的过程，在这一过程中，茶人最需要的就是工匠精神。”

在业内专家看来，经过这些复杂的工艺后，铁观音喝起来才会清爽，没有异味，让人流连忘返。在鉴别时，可以凭“香甘浓爽”这四字要诀：香，是指真正的铁观音有幽幽的兰花香，还有自然的茶叶原香；甘，则是指微甜，绝对没有酸味；浓，是指茶叶的回味悠远；爽，则是指喝完以后水是清的，没有滞留感。如果符合这四个特点，那这就一定是壶正宗的铁观音。



安溪铁观音茶园

图 视觉中国



魏月德在检查凉青工艺中的铁观音茶叶(资料照片)

好茶有了身份证

茶园面积不断扩大，产量急剧增加，供过于求，茶叶市场低迷。与其他茶类一样，全国十大茶类品牌之首的安溪铁观音，同样遭遇“成长的烦恼”。不少人觉得自己喝到的铁观音并没有专家介绍的那么好喝。对此，刘秋萍认为，“所有的茶应该都是好喝的，不好喝只有两个原因，第一是茶农把茶做坏了，第二是茶叶师或者是你本人把茶泡坏。”

2015 年，安溪县委、县政府向国家标准委递交陈香型铁观音标准申请报告。2016 年 1 月 21 日，国家标准委公布“陈香型铁观音国家标准”，批准增补条款，并决定从 2016 年 4 月 26 日起正式实施。陈香型铁观音国家标准规定，陈香型铁观音是以铁观音毛茶为原料，经过拣梗、筛分、拼配、烘焙、贮存五年以上等独特工艺制成的具有陈香品质特征的铁观音产品；并从色泽、香气、滋味等方面对陈香型铁观音各级感官指标进行标准化规定。

2016 年 12 月，“2016 年中国品牌价值评价信息会”在北京举行，继 2015 年荣膺中国茶叶类品牌价值第一位后，安溪铁观音以区域品牌价值 1424.38 亿元再度夺冠。2015 年，在安溪县委、县政府的委托下，湖南农业大学刘仲华教授带领其研究团队，针对存放 6 年到 31 年的陈香型铁观音样品，采用细胞生物学、分子生物学、现代药理学新理论与新技术手段，得出安溪铁观音（陈香型）保健功效研究最新成果研究报告。

事实上，从 1997 年至今的 20 年，安溪的铁观音产业的发展，从当初的单打独斗，发展到现在的合作社模式。目前，安溪已有 10 家初具规模的茶庄园，茶庄园的建设水



安溪铁观音茶园

图 视觉中国



魏月德在检查凉青工艺中的铁观音茶叶(资料照片)

平、发展数量，都位居全省前列，其中德峰茶叶专业合作社还被评为国家农村合作社示范社。

“我们专注于安溪铁观音的地理标志保护，绿色生态种植，采用传统制作技艺，回归天然气候制作，打造不用放冰箱的铁观音。”德峰茶叶专业合作社负责人王辉荣说。

王辉荣出生于安溪西坪盖竹村铁观音制茶世家，世世代代以茶为生，从小就受到安溪铁观音传统技艺文化的熏陶。“每一片茶叶都像是一个生命，每一次喝到的茶也应该是独一无二的。”

“好茶要有三个条件。”王辉荣认为，好原料是基础，好天气是条件，好技术是关键。2009 年，德峰茶叶专业合作社成立后，王辉荣着手做的第一件事就是改造老茶园。王辉荣以自家的 20 多亩老茶园做试点，率先进行改造。“没改造之前，老茶园的茶一斤卖一二十元。改造之后，去年的铁观音秋茶，毛茶最高卖到 1000 多元一斤，平均也有 200 元一斤。效益十分明显。”

改造老茶园的试点很成功，极大提高了社员茶农们的改造信心。但是，另一个问题又出来了：茶农们没有能力支付改造投入的经费，改造初期两年的收入也会受影响，改造后的新茶园的管理费用投入也较高。见此情景，王辉荣想起当年自己作为茶农的不容易，便义无反顾地先给茶农们垫上前期改造的费用，发挥德峰茶叶专业合作社的优势，两年后收回成本，三年见大成效，长期的收益是至少三十年内，茶园不用再改造。之后，西坪镇将这一模式在全镇范围内推广。

由于种种原因，当前市场上对于铁观音的误解很多。现在王辉荣已经养成了一个习

惯，每逢出差，都会随身带着好茶，让各地的茶人亲自感受来自安溪铁观音的滋味，“茶叶无语，品质说话。当消费者喝到真正的好茶后，铁观音也就自然有了好口碑和好市场。”

现在，不少安溪铁观音包装盒上都有“地理标志”。在王辉荣看来，按照安溪铁观音地理标志产品保护标准（GB/T19598-2006《地理标志产品 安溪铁观音》）制作，就是坚持传统。它包括三个基本点：一是要正，红芯歪尾铁观音；二是法要正，生态化种植，精细化管护；三是艺要正，做青工艺按“半发酵”来掌控。敬畏传统，弘扬传统，是安溪铁观音风靡数百年的坚实支点，也是当前巩固市场的坚实支点。

在德峰茶叶专业合作社的茶园，镶嵌着“红心歪尾铁观音”字样的铭牌十分引人关注。红心铁观音来自于铁观音发源地安溪西坪镇，是乌龙茶中最具珍贵的品种。素以“芽壮、心红、叶厚、腹绿、香高、味浓、韵明、水甘”而著称。其外形条索卷曲、壮实、沉重，呈“青蒂绿腹蜻蜓头”，色泽鲜润、砂绿显、红点明，叶带白霜；其内质汤色金黄明亮，滋味醇厚甘鲜，香气馥郁持久，具有特殊的“观音韵”和天然的“兰花香”，素有“绿叶红镶边，七泡有余香”；饮后满口生津、齿颊留香、喉头回甘、沁人肺腑、心旷神怡，真正给人带来一种绝妙的艺术享受。

都说好茶好喝不好栽，对于铁观音这么尊贵的茶树品种更是如此。王辉荣透露，“红心歪尾桃”的成活率很低，即便树龄成长到五六年，还是有可能死掉，而且茶叶产量很低，只有普通铁观音品种的 1/2，“尽管每亩茶园只有 50 斤的产量，但目前市场上最受追捧的铁观音都是从这些区域里采摘的。”

安溪的许多制茶师都有自己的风格，有的茶叶高贵、内敛，有的张狂、大气；铁观音香型也不一样，有兰花香、桂花香、炒米香、果味香、蜜糖香等。现在铁观音的制作主要还是靠制茶师的个人经验，经历的积累程度和水平的高低都影响茶叶品质和香气。

正如安溪茶谚所说：“品茶评茶讲学问，看色闻香比喉韵。”安溪铁观音的香气是世界上所有茶类中最复杂、最高长、最持续的，没有任何茶类可以比拟。消费者的需求千变万化，只有真正用心做茶的企业才会花费时间、财力、物力去研究如何更好满足消费者需求。而在各种香型的背后，折射出的还是铁观音制作中的工匠精神。