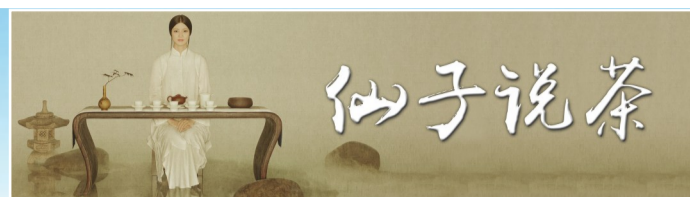




花茶制作工艺已为国家级非遗，图为茶仙子鲍丽丽和福建茉莉花茶窰制工艺传承人陈其忠师傅。



仙子说茶

中国人关于茶的启蒙，大多从茉莉花茶开始。哪怕是不怎么喝茶的家庭，家中也会备一包茉莉花茶，逢年过节，招待亲友时，冲上一壶，是最基本的待客之道。

# 茉莉花茶 倾南城迷北国

## 回望历史

### 秋来 等一杯香片

茶是春茶，采自高山云雾处，带着春来万物复苏的勃勃生机；花是夏花，于炎夏绽放，生命的热度砰然释怀为最浓郁的花香。在某个夏夜，茶与花不期而遇，演绎一场倾城之恋。之后，它们从秋天走来，茶已告别最初的青涩，暗绿显毫，花已无影，将魂魄锁在叶子的纹理间，花茶一体，是倾南

城迷北国的“茉莉香片”。每次喝茉莉花茶，似乎都处在某个心情节点，诸如困顿、烦闷等不良情绪，以及开怀、喜悦等豁亮心情。一杯上好的花茶，带着高扬的茉莉清香，几许甘甜滋味，让坏情绪瞬间消散，整个人变得无比舒展。如果恰逢心情好，花茶可助兴，所谓锦上添花

是也。喝完花茶，好心情就有了传递功能，身处的空间，似乎也变得生机盎然。

所以，每年的秋天，等到茉莉花茶上市，有人会习惯性的收藏一些顶好的茉莉花茶。有了茉莉花茶，便有了“我言秋日胜春朝”的底气，这些茶，会陪伴着人们从秋天走到来年的夏天，芬芳一年四季的轮回。



## 品味茶道

### 泡饮一杯“冰糖甜”

茉莉花茶在京城的风靡，始于一百多年前一场商旅的延误。

或许是因为下了一场大雨，耽搁了茶商赶路，也或许是伙计偷懒，在路上慢慢悠悠打望野眼。总之，在一百多年前，那从南方出发运送绿茶的马车，一个多月后抵达京城时，有一部分茶已经发霉变质了。

在清朝，对北方人而言，茶是奢侈品。产自江南的绿茶，带着春天的第一抹绿意，来到京城后，是格外受喜爱的。为了品尝绿茶的鲜美，达官贵人会不惜重金，购买玉泉山的水冲泡。这么贵的茶，却发霉了，扔掉

## 皇城根儿下第一茶

了可惜，也意味着白跑了这么远的路。茶商绞尽脑汁，终于想出了往里面加茉莉花掩盖霉味的解决方法。没想到，茶性易染，茉莉花的香气被茶叶完全吸附。熏制后的茶，花香动人，茶汤澄黄油亮，原本苦涩的水变得甘甜，这一批茶很快销售一空。老北京的井水，大部分来自于喝起来又苦又涩的苦井。甜井少，像玉泉山的水是贵族消费，一般人买不起，只能将就着喝苦水。用苦水泡茶，结果可想而知。

茉莉花茶的出现，改变了老北京人不喝茶的传统。这是因为，茉莉花中的芳香

物质，能够将茶叶中不溶于水的蛋白质降解成氨基酸，不仅降低了水的苦涩感，还让茶味更加醇厚。渐渐的，北京人喝茉莉花茶喝出了风格，每天早晨洗漱之后，沏上一壶茉莉花茶，喝得背脊发汗，浑身通泰，这才迎着悠闲的步子去吃早点。北京人的一天，就从茉莉花茶开始。

茉莉花茶是皇城根儿下第一茶，上至皇亲国戚，下至贩夫走卒，喝茉莉花茶，是不可或缺的生活方式。春夏秋冬，京城弥漫着茉莉花的香气，一代又一代的北京人在这种熟悉的味道中长大。

花茶讲究的是花与茶的协调，花香要稳，要纯，有鲜灵度。同时，茶香也要跟上，花香鲜灵，茶香醇厚，这才是好花茶。

伏天的茉莉花品质最好，花最香，所以好的花茶一定到秋天才能喝到。

顺应天时就是最好的养生。花茶有凉热不同属性之分，不同的季节要挑选不同的花茶来喝才能达到想要的效果。燥为秋之主气，秋天身体容易受燥邪侵袭，容易口干舌燥、肺火过旺、皮肤干燥，体内毒素容易集聚，进而心神不宁，精神萎靡，初秋季节，除了推荐饮用温和的红茶，还适合喝鲜灵度高的茉莉花茶以润燥排毒、静心凝神，减轻秋天肃杀之气对人体的影响。

在老福州的记忆中，“冰糖甜”是茉莉花茶独有的魅力。传统的冲泡和品饮茉莉花茶大多选用有盖、碗、托的“三才杯”盖碗，茉莉花茶经冲泡静置片刻后，即可提起茶盏，揭开杯盖一侧，用鼻闻香作深呼吸状，顿觉芬芳扑鼻而来。经闻香后，待茶汤稍凉适口时，小口喝入，并将茶汤在口中稍时停留，以口吸气、鼻呼气相配合的动作，使茶汤在舌面上往返流动，充分与味蕾接触，品尝茶叶和香气后再咽下。

当然在生活中，想品得一杯色香味俱佳的茉莉花茶，冲泡可以选用一只盖碗、一只公道杯、几只品茗杯就足以泡好

一泡茉莉花茶茶。器具材质可以选用高温烧制的白瓷，这种白瓷白度高，杯壁薄，杯子杯身可以适当深一些，这样在品味“冰糖甜”之余，还可以享受一番“茉莉清香”。

冲泡时首先用煮沸后静置3至4分钟的水，水温约在90℃，依次温烫盖碗、公道杯和品茗杯；温杯后将茉莉花茶倒入盖碗中，按茶水比约1:20投放，就是1克茶叶20毫升水；放好茶叶后，从7点钟方向沿杯壁定点注入沸水，使水自然形成涡旋，这样做一是为了使茶叶聚集在漩涡中心，方便出汤，二是能使茶汁与水更充分地混合，泡出一杯好茶；水入茶约10秒后，就可以出汤、分茶、饮用了。每一泡茶与水分离干净，“茶汤分离”即可饮用。

## TIPS

### 茉莉花茶冲泡要点

水温：90℃  
茶水比：1比20  
浸泡时间：10秒

(本文大部分摘自茶仙子三大文明丛书之《态度茶人与技艺文明》 资料整理。见习记者 周蓓君)

## 揭秘茶经

### 北纬30° 福建茉莉的奥秘

茉莉花产地从北到南，北京、苏州、福州均有出产。其中，福州地处北纬30°，是茉莉花能过冬的最北边，素有“果有荔枝，花有茉莉，天下未有”的美名。而且福州种植茉莉花的历史悠久，早在西汉，已有大面积种植，有成熟的种植技术。

福州茉莉花具有花期早、花期长、花蕾大、香味浓、产量高等特点。从清朝咸丰年间开始，福州就是茉莉花的重要产地，一直到建国之后，福州都是窰制花茶的中心。

福州的茉莉花花季长，其品质也有季节的区别，伏天的茉莉花品质最好。一到

这个时候，茶厂是最忙的。盛夏时节，气温高，光照时间长，茉莉花长势非常旺盛。这个时候的花不但花型饱满，而且香气也最为浓郁。采下之后，以高档烘青绿茶窰制花茶，花香渗入茶香，两者融为一体，最终成为等级很高的茉莉花茶。

### 一花一叶 无声爱恋

花茶窰制是利用鲜花吐香和茶坯吸香，“一吐一吸”是形成特有品质的过程，也是加工技术需要掌握好的两个方面。花茶窰制的基本原理，就是把鲜花和茶坯拼和，控制在一定条件下，利用鲜花吐香的挥发性和茶坯纳香的吸附性能，来达到茶引花香，增益香味的目的。

窰制花茶，就是把上好鲜花的芳香物质尽可能多的释放到茶叶里去，以降低茶叶的苦涩度，使香气和口感更为鲜灵浓郁。好的茉莉花茶，是融茶叶之鲜醇、鲜花之清香，最关键的环节就是窰制拼和。拼和要依据花量、堆温、堆厚度、时间等综合因素确定花与茶的具体比例和拼合层数，一层茶坯，一层花蕾，等拼和完成，要在堆

面撒一层茶坯做“盖面”，使花蕾不外露，减少花香逸出。

拼和后即进入静置窰花阶段。静置过程中，为散热降温并给鲜花补充氧气，要进行通风。通风是指把茶堆扒开摊晾，翻拌散热之后，再收堆复窰。何时通风，要根据堆温、水份及鲜花的生理状态来确定。等到花已萎缩，颜色微黄，闻不到花香，即可起花。

起花讲究的是迅速，如果不及时起花，在湿热作用下，凋萎的茉莉花会出现闷黄味、酒精味，影响成茶质量。起花后，要保证茶叶中无花蒂、花叶，花渣中无茶叶。茶叶含水量高，要摊薄散热，以防出现水闷味。

从窰制到起花，每一步都不能大意，稍有闪失，成茶的品质就会受到影响。一百

斤茶，约用四五十斤花，全手工不断翻搅拌和，直至次日早上八点起花烘干，如此一轮窰花才算完成，停两天后再第二次窰制。

顶级花茶一般窰几次呢？几次的都有，视级别而定。以前老北京喝茉莉花茶，双窰已经算好茶了，进茶馆，吩咐伙计来一壶“小茉莉双窰”，是相当有面子的事情。建国后，特供中南海的外事用茶，也就是五六窰。

现在最高级别的茉莉花茶要窰制九次，一百斤的茶，需要一个月的时间反复窰制，要五百斤的茉莉花。夜夜守护，不敢有丝毫的懈怠。窰制过程中，鲜花吐香，茶坯吸香，八吐八吸，最终花茶合一。最后一个窰次，加入少量优质的茉莉花，静置六到八个小时，起花后也不经烘焙，即进行匀堆装箱。



陈成忠亲手炮制的茉莉花茶。