

■福州茉莉花茶又稱「香片」，有「在中國的花茶裡，可聞到春天的氣味」之美譽。
香港文匯報記者蘇榕蓉 攝



花茶手作經浮沉 百折不還終留香

致敬·匠人

【記者手記】每一個茉莉花茶製作人在傳承這條路上都走得艱難，漫漫長路，辛苦異常又枯燥至極，往往很多人都會選擇離開，陳成忠卻憑借對福州茉莉花茶的滿腔癡愛，百折不還。

茶中有味是匠心，手工匠人亦有一種既平實又超脫的氣質。在採訪過程中，陳成忠說，「『鮮靈』是茉莉花茶的至高境界，花香新鮮而細緻，在嘴裡是活的而不是僵硬的。」手工茶在一定程度上，反映了一個時代做茶人的思想情感與審美情趣。

茉莉花茶的味道才是榕城最初的味道。我們期望茉莉花茶窰製工藝有更好的傳承和傳播，傳統製作的冰糖味的福州茉莉花茶回歸，不再一茶難求。茶與人，終要回歸本真。

福州茉莉花茶製作傳承人陳成忠 確信手工精度機械難及

「窰得茉莉無上味，列作人間第一香」，茉莉花茶，又稱茉莉香片，作家老舍和梁實秋都曾回憶過「小葉茉莉雙薰」。有50餘年製茶生涯的陳成忠出身福州製茶世家，是陳氏茉莉花茶窰製工藝第三代衣鉢傳人，2018年5月，他正式受頒「第五批國家級非物質文化遺產代表性項目傳承人」中「花茶製作工藝」傳承人證書，成為福州茉莉花茶首位國家級非遺傳承人。經歷過行業浮沉，陳成忠更確信，精度更高的手工茶會有市場。

■香港文匯報記者蘇榕蓉 福州報道



■陳成忠介紹，上好的茉莉花茶只聞花香不見花。 香港文匯報記者黃立新 攝



■一泡地道的福建茉莉花茶不僅僅只是一杯簡單的茶，還是陳氏製茶工藝流傳不衰的體現。 受訪者供圖

從其祖父陳興焰這代起，陳家就開始了製作花茶的歷史。父親陳必務是陳成忠的第一位製茶師傅。「篩的時候不要把裡面的茶葉丟到外邊去了，要旋轉式地走動。」時至今日，陳成忠還清晰地記得父親手把手教他時叮囑他的話。15歲那年，陳成忠接替退休的父親陳必務進入福州茶廠工作，這一幹就是半個世紀，2010年退休後，作為茉莉花茶傳統技藝的傳承人，陳成忠又被福州茶廠返聘直至2016年。憑藉着對福州茉莉花茶的系統認知和悉心鑽研，陳成忠不僅對複雜的茉莉花茶窰製工藝把控自如，還形成了獨特的工藝風格，深受茶界業內人士的好評。

學徒做起 八年領略

「1965年我剛進福州茶廠時分配在第三綜合車間，當時我們4個學徒一天製成香茶逾200擔，製茶的手工傳統工序全部都要學習。」陳成忠告訴香港文匯報記者，他一開始就跟隨着王洛師傅，全面學習花茶的整個窰製工藝，在完整的流程中領悟茶葉管理的靈活性，並且夯實了基礎手工部分。後因其勤奮肯學和對茶葉的敏銳

感受力，陳成忠被茶廠的另一位老師傅林依細看中，在其後長達8年的時間裡，林師傅細心教授陳成忠窰製工藝中每道工藝過程的審評細節。也正是這8年，陳成忠更加深刻地領略到茉莉花茶的神奇魅力。

陳成忠開始學習窰製時，福州茶廠已有半自動窰花設備，但他最感興趣的，還是如何手工窰花，從每一處細節控制花與茶的融合。讓茶坯吸收花香的過程，稱作窰製。要掌握全套的傳統花茶窰製工藝，製出一泡理想的茉莉花茶，需經過多道繁複考究的工序，把含苞待放的茉莉花和茶坯進行多次拌拼窰製，嚴格把關每一道工序審評，耗時百餘天才製成，經過的道路之複雜崎嶇非常人能想像。而在陳成忠看來，這一泡地道的福州茉莉花茶不僅僅只是一杯簡單的茶，還是陳氏製茶工藝流傳不衰的體現。

堅持理念 淡然從容

從基層工人一步步走過來的陳成忠，見證了福州茉莉花茶一個行業的沉浮興衰，這其中的心酸和感慨，他比任何人都更淡然從容。「20世紀



■海外友人觀看福州茉莉花茶傳統手工窰製工藝。受訪者供圖

反覆用心窰花 苛刻選擇茶坯

「要想做出花香乾淨濃郁的高等級茉莉花茶，不僅需要高超的製茶技藝，還要有天賜的好氣候，畢竟福州每年夏天都有好幾次颱風過境的可能性，最重要的是需要我們製茶人用心的對待。」

「窰製過程要全程手工製作，把花小心地拌入茶坯，輕堆在竹匾上。相隔五個小時左右，要翻拌通花，以免茶堆過熱。早上八點，如果濕坯花香明顯，沒有水悶味，就可以起花，將萎縮的花朵全部篩乾淨。然後將茶烘乾，第一輪窰製就完成了。」

窰花、篩花、再窰花，如此反覆，每到花季，陳成忠都要熬夜做茶，因為茉莉花只在晚間開放。「窰花的次數和『看茶做茶』的細節，決定茶味的最終表現。」

「要做好茶，好的茶坯、好的香花原料、好的技術、人的和諧，缺一不可。」為了弄懂什麼才是好的茶坯，陳成忠還學會了一整套的綠茶製作工藝。每年的清明前後，他都會奔走在各個綠茶產區，為一年的茶坯作準備。也因此對於茶坯的要求，陳成忠近乎於苛刻，甚至，如果哪一種茶坯不理想，這一年這種茶乾脆就不做了。

陳成忠不僅是福州茉莉花茶傳統製作工藝的代表性人物，還是國家高級評茶師，先後參與制定了《福建省地方標準茉莉花茶》和《地理標誌產品福州茉莉花茶》標準文本。他多次參加內地及福建省烘青綠茶、茉莉花茶級型標準樣的確認會議，是唯一的手工標準樣製作人。過去四十多年的時間裡，做基層審評、質檢科以及出廠審評這些工作，陳成忠都樂在其中。「我一輩子都在學習，現在還沒到頭。」

伏天宜採摘 口感藏甜韻

「福州茶廠最高峰的時期，一年可製作茉莉花茶15萬擔，當時國家計劃是年13萬擔。」陳成忠笑着回憶道，改革開放前，中國出口的茉莉花茶，95%都產自福州。「當年福州茶廠是非常之牛氣，全國計劃調撥時期福州茶廠為福建省獨家，茶廠也和福建省外貿單位合作，福州茉莉花茶出口到英國等海外地區。」「福州茉莉花茶一直特供中南海，國家領導人喝的茶，那時會做到四、五窰。廠裡的老師傅們，許多來自舊時大茶號，篩花、窰花、烘焙都有獨門技藝。新中國成立至今，福州茉莉花茶一直是中國

的外事禮茶，後來福州茶廠專供中國外交部駐外使館工作人員和外事活動使用的特製茉莉花茶『外事禮茶』，我也參與了窰製。」

「窰製之前，茶坯要先經過攤、塔（分篩）、簸等工序，去除老葉、碎葉，分出長短粗細。然後，將茉莉花茶與茶坯充分攪拌，讓茶吸收花香。聽起來簡單，實際是一項費工費料、非常辛苦的活兒。」陳成忠只取伏天的茉莉製茶——在氣溫高的夏日伏天裡，炎炙午時是採摘的好時間。「只有那時所產的花蕾，才能凝成茉莉花茶獨特的冰糖甜韻。」他搶時間取花香，窰製

茶葉，嚴格要求茶葉和花朵的品質，認真把握過程中每個環節，使所窰製的茉莉花茶鮮靈爽口，只聞花香，不見花瓣。

從陽春三月的茶坯製作到八月伏天茉莉花的採摘，其中漫長的積累與等待，是對製茶人耐心與技藝的磨煉。「福州茉莉花茶傳統手工製作技藝是祖先流傳下來的傳家寶。這種技藝關鍵靠人來掌握，人有精氣神，才能窰製出特別的花香茶香。」對陳成忠而言，他執着一輩子的事，就是延續福州茉莉花茶的榮光與夢想，讓茉莉花茶之味更加鮮靈馥郁。