

浅析建阳水仙白的历史与制作工艺

余德荣, 余雪明

(福建武夷双德茶业有限公司, 福建 南平 354200)

摘要: 水仙茶为全国最早的国家优良茶树品种, 起源于南平市建阳区小湖镇大湖村岩叉山。但是, 何人何时, 如何发现和繁殖水仙茶树等问题都有不同的看法。从现代传统工艺白茶来看, 主要出现在1665年至1772年之间, 特别是随着白茶在南坑的兴起, 使传统工艺白茶走向成熟, 形成了一定的生产经营规模。群体品种原料多样, 水仙品种繁多, 质量过硬, 科学“烘干工艺”等特点, 造就了建阳水仙白特有的风格特色。继承与创新结合, 利用企业、农户生产经营模式、新时代发展理念, 促使建阳水仙白步入快速发展之路。文章主要基于建阳水仙白历史及品种特点, 调查建阳水仙白品质特点及加工工艺, 以期推动相关工作顺利实施。

关键词: 建阳水仙白; 历史与工艺; 现状与发展

中图分类号: TS971

文献标志码: A

建阳, 中国传统白茶发祥地。早在明、清时期, 白茶这个类别就出现于团散茶改造时期。白茶作为我国六大茶类之一, 在生产工艺上有独特之处。既不用“翻炒”也不用“揉捏”, 且茶制好后表面有白毫出现, 故称“白茶”。目前白茶主产区为建阳、福鼎、政和、松溪等地。建阳是传统小白

茶诞生地, 历史悠久。在白茶制作方面, 茶人经过长期生产实践, 取得了不少经验。以大白茶、水仙为原料生产的白牡丹别具风采, 备受消费者青睐。另外南坑茶家于1772-1782年间在菜茶小叶的基础上, 用半阴半凉, 不炒不捏等工艺, 开发成独具特色的白茶。经深入剖析, 该茶与众不同之处是芽

作者简介: 余德荣(1973-), 男, 汉族, 福建南平, 大专, 中级制茶工程师, 研究方向: 建阳白茶的工艺与文化。

艺, 需要全面创新辅导培训工作机制。对此, 首先需要充分结合辅导培训活动和大型传统文化活动。在实际开展保护工作时, 需要高度重视影响广泛的大型活动, 并要有效集中骨干力量, 使其能够深入到基层单位当中, 并运用先培训、后辅导的方法, 在大型活动中有效开展培训工作。其次, 需要有效结合行业汇演、辅导以及培训。对于福鼎白茶制作技艺的专业和业余文艺人才, 需要对其加大重视, 并要有效结合专业人员与社会人员, 充分融合创作和演出, 以此来有效形成合力, 进一步提高非遗保护工作质量。

4.4 加强非物质文化遗产保护队伍建设

在对福鼎白茶制作技艺开展非遗保护工作时, 需要有效组建非物质文化遗产保护队伍, 并由其来有效承办和实施非遗保护措施。对于保护队伍而言, 需要保证其懂业务, 善于管理, 并要具有较强的事业心, 为非遗保护工作开展打好基础。结合实际情况分析, 现如今相关的非遗保护队伍还不够完善, 在保护工作开展时还不够规范。对此, 当地政府部门需要加大重视程度, 并强化保护队伍的建设工作。具体来说, 为了有效打造一支专业的非物质文化遗产保护队伍, 需要合理设立保护中心, 确保其有效发挥行政职能, 并对人员编制加以落实, 保证人员进出渠道的畅通性, 保证专业队伍的稳定性。除此之外, 还可在相关大专院校中筹建非物质文化遗产保护的具体专业, 培养专业人才, 从而使保护人才的来源问题得到有效解决, 全面提高保护队伍的专业素质^[9]。

5 结语

综上所述, 在现阶段的非物质文化遗产保护工作中, 需要对福鼎白茶制作技艺的保护与传承加大重视, 采取科学有效的对策, 合理优化非遗保护工作, 从而使此项制作技艺得到有效传承和发展。

参考文献:

- [1] 雷顺号. “福鼎白茶 中国唯一”建言被文化部采纳[J]. 茶叶通讯, 2019(3): 51-51.
- [2] 吴传惠. 顺茗道岩韵花香白茶的成因初探[J]. 农村经济与科技, 2019(23): 51-52.
- [3] 周宗镠. 福鼎白茶制作工艺及存储技术的应用与发展[J]. 福建茶叶, 2023(8): 35-37.
- [4] 王启兵. 福鼎白茶制作工艺及其影响因素研究[J]. 百科论坛电子杂志, 2023(17): 224-226.
- [5] 王树福. 底蕴茶业. 浅析福鼎白茶制作工艺、存储技术及养生功效[J]. 中国食品, 2018(15): 156.
- [6] 阙玉林. 福鼎白茶绿色栽培技术与关键制作工艺[J]. 农业与技术, 2021(19): 82-85.
- [7] 刘萍萍, 黄蕊, 鹿霖, 等. 乌龙茶适制品种制作新工艺白茶品质对比及生化分析[J]. 茶叶, 2023(3): 157-160.
- [8] 刘建军, 陈猛, 罗影, 等. 春季不同时期绿茶品质化学成分研究[J]. 食品研究与开发, 2022(16): 146-154.
- [9] 乐素娜. 非遗视野下中国茶艺的传习[J]. 农业考古, 2019(5): 58-63.

叶分枝不断，茶叶被白毫包裹，叶片比较纤细。冲饮后，有清爽口香，能达降温、解毒、退烧之功效。

1 建阳白茶产生的历史背景

白茶产生于明末武夷茶区，“百花齐放”粗放式制茶状态下。建阳菜茶制作而成的白茶又称“小白”，为我国特色茶叶之一。白茶茶面覆白毫，呈银白灰绿，汤更明亮。白茶滋味爽口，与广东、香港等地消费习惯相符。白茶经多年改良与开发，渐成福建特有出口茶，为东南亚华侨华人所青睐。建阳水仙白创制于19世中叶，是白茶传统工艺走向成熟、生产经营已达基准之象征^[1]。

北宋时有许多文献对白茶进行了详尽记载，其中《宣和北苑贡茶录》把白茶银针加工技艺融于书中，该书称其为“银线水芽”，广泛用于宋代贡茶制作。“银线水芽”制作时，将采摘下来的芽头完全洗净，用凉水蒸凉后再压成饼。此法亦有茶艺家所谓“龙团胜雪”之说。此后芽茶生产技术才得以发展起来。明代芽苗茶制作工艺更为明晰。《煮泉小品》对芽茶制作工艺作了说明，并提到芽茶制作以火作者为次，生晒者为上，亦更近自然，且断烟火气耳。另外，其后《茶笈》中又提及芽茶之制要晾干，不可揉捻和炒制，与今之白毫银针之制极为类似。

民国时期，水仙茶的价高，因为水仙茶鲜叶的采摘期很短，而农户劳动力不足，鲜叶往往不能全部及时采摘，影响水仙白的产量。因而，茶农想了一个方法“先挑白，后制水仙香”，具体做法是：水仙茶树上长出芽尖嫩叶时就“挑白”，制成水仙白。水仙茶树上叶子粗壮了，就采摘制成“水仙香”，以达到茶叶不粗老在树上的目的。

2 建阳水仙白的特点

2.1 主要特征

水仙白的原料以水仙为主，具有1芽1叶或者1芽2叶。此型干茶茶面灰绿，银芽上覆白发苍苍，无明显香味。滋味鲜纯，汤呈杏黄澄澈。1922年以前，水吉茶农“先采针，后晒水仙白”，创造了水仙白。1955年前后，水仙白多用来调配高级白牡丹，改善茶叶内在品质。

白茶本性淡泊质朴，最初被民间作为去火消炎、治麻疹的良药。白茶是中国茶叶家族中制作最简单也最接近天然的茶类，它不炒不揉，以萎凋为核心制作工艺，极简至纯，余味缭绕。

2.2 味道特点

茶叶呈澄澈翠绿色，清汤色，橙黄色，鲜爽细嫩。色泽以灰绿色、浅黄色为主，芳香中含浅绿色气体，比较淡。汤色杏绿。水仙白以其叶片小巧玲珑，滋味鲜爽，香气纯正等特点受到港、澳同胞及东南亚华侨青睐。有关研究曾试验过十余种不同种类的白茶，结果表明：水仙白茶味清香，由淡嫩向花果香味转化，部分茶甚至向木质、陈香味转化。

福建农林大学叶乃兴教授团队刘芷君、张丹丹等人，根据建阳漳墩茶企提供水仙白茶样本进行研究的成果表明，水仙白主要香气成分有芳樟醇、叶醇、月桂烯、壬醛、苯乙醛等，这些香气成分使得水仙白具有香高持久、沁人心脾的香气特征^[2]。水仙白的香气以“嫩香、清新、

清鲜”为特征，通常用“毫香蜜韵”来描述上等水仙白的香气。白茶如果萎凋过度，会出现类似红茶的发酵气，萎凋不足或火候不够，则有青草气。

2.3 价值功效

水仙白白茶主要具有清热降火、明目、保护肝脏、抗氧化的功效。麻疹患者适当饮用白茶，有辅助治疗效果。水仙白白茶对肝脏有保护作用，饮酒后适当饮用能够促进酒精的代谢，减少对身体的损伤，对视力也有好处。水仙白白茶含有人体必需的活性酶，能够加快脂肪和糖分的分解，帮助调节血糖以及血脂。陈年水仙白还可有效调控肠道微生物种群分布结构，在抑制人体肠道中有害微生物生长的同时，又能促进有益菌的生长繁殖，具有较好的调理肠道的作用，也是民间止泻的良药。水仙白经数年陈化后富含黄酮类化合物，口感柔和、抗炎、抗衰老效果明显。

3 建阳水仙白的加工工艺

建阳水仙白加工工艺包括原料采摘、萎凋、拣剔、匀堆拼配、烘焙、装箱等工序。

3.1 鲜叶的采摘

建阳水仙白以水仙品种为主。国内茶树种质资源高级研究专家认为：拥有性群品种茶树生命力强；茶树的个体特征有明显的区别，生化成分的构成有互补性；成品茶外观不规整，色泽较鲜艳，但是香气与口感比较丰满。采收鲜叶时应确保原料细嫩度度和中性，原料采摘工作应选用饱满一芽二叶，即芽体立挺，两片娇嫩的叶。尤其是高级水仙白要用比较强健的芽头采收，应确保叶片嫩度。

另外，采摘的时间也应该进一步的清楚。早上应该在8点到10点之间，下午应该在3点到5点之间。从原理上讲，摘取新鲜树叶的时间以晴天为宜，下雨天尽量避开。这一过程需要注意新鲜叶片嫩度。若采摘细腻鲜叶虽能一定程度改善茶叶质量，但是茶叶产量会大幅度降低，工作效率低；摘取粗老鲜叶，虽能确保产量，但芽叶内有利化学成分降低，最终使茶产品在色、香、味等方面表现不佳。

3.2 萎凋

萎凋是白茶制作过程中的一个重要环节，它对白茶品质有重要的影响。刚刚采摘下来的茶叶马上就分散开来，放在水筛里晾置使其萎凋。萎凋有两方面作用：一是除去水分（表面问题）；二是生化转化（内质问题），在一定失水条件下，由于茶叶萎凋，自身因素会发生一些生化变化。通常情况下，白茶品质受天气变化直接影响较大。所以，要选择合适的办法解决气候对白茶萎凋造成的影响问题。萎凋可以根据气候、气温、湿度等因素进行灵活调控。鲜叶应及时过筛、通风、厚薄一致、不翻动、尽量不触碰鲜叶，避免碰伤叶片。

白茶萎凋技术包括三种方法：传统青架萎凋、日晒式萎凋、现代设备萎凋。建阳茶农一般采用青架萎凋，即将鲜茶晾制在竹筛中。可选用直径100cm-105cm，孔径3mm-5mm竹筛，完成相应工序。放在筛子上的鲜叶，一次用量应为1kg-1.5kg。开筛动作要敏捷快速，水筛旋转一次成功。筛上青叶均匀摊开，平铺，互不重叠。此后竹筛

要置于通风绿色干燥架上。温度应控制在20℃-25℃之间为宜。茶叶萎凋到一定程度时,将两筛合并。为适应叶片卷边需要,水仙白的叶片筛选有着特殊的要求。鲜叶茶萎凋、水分损失80%左右时应并筛。经验丰富的制茶师傅只要用手背去触碰萎凋的叶片便可知萎凋程度,当叶片有多刺之感,即能并筛,并筛能彻底改造并累积茶叶的成份,还能让叶形匀整、优美。根据气候条件及新鲜叶片的品质,具备条件的生产厂家还可以选择设备萎凋方式^[3]。厂房需装备一体化除湿加热机及萎凋槽。

在萎凋过程中,低沸点的香气物质乙酸乙酯、正戊醇、异戊醇的含量在后期开始下降,在萎凋后期,酶的活性逐渐下降,氨基酸的积累开始增加,可溶性多酚类与氨基酸,以及氨基酸与糖的互相作用,形成和发展了白茶的香气,为白茶香气奠定基础。

3.3 拣剔

拣剔是白茶制作过程中的一个重要环节,其主要工作是将萎凋后的茶叶除去黄叶、红叶、粗糙老叶及杂质等。拣剔时尽量避免断芽或者断叶现象的发生,保证白茶制品的品质。

3.4 匀堆拼配

为确保成品茶品质,茶叶半成品有序堆放,混合工作至关重要。在实践中,一定要根据茶的外形,色泽,嫩度和纯度来挑选茶叶。将规格相近的茶叶混合,按国家有关标准均匀堆放,一般以圆形或方形堆码。

3.5 烘焙、装箱

当前水仙白茶叶烘焙的方法大致可分为以下几类:

(1) 焙笼炭焙; (2) 烘干机电焙。焙笼炭焙由焙笼和炭火烘烤而成,对于水仙白口感的塑造非常关键。焙笼里采用木炭炭烧,不见明火,烘烤温度60℃-90℃左右,低温缓慢烘烤至毛茶无“青气”为止,至此产生一种清新、纯净、清香的香味。实际烘焙的时候要注意烘焙茶一定要做到卫生干净无异味,同时烘烤过程要在通风处和明亮处完成。烘烤过程中温度要适宜。如若太高,香气未必清新,茶叶也未必有足够的新鲜;若不充分,则香味消退,水醇强度下降。

本文在此主要就焙笼炭焙而言。具体而言,首先要将萎凋好的茶叶在焙笼里层层分铺,然后将温度按所需温度控制在60℃-90℃左右,慢慢烤40min到2h直至完全干透。在干燥过程中,火温应控制得当,焙笼里茶叶应轻轻翻面。在烘焙过程去除了芽叶中多余的水分,使白茶干燥适度,适时制止酶促氧化。具有青气和苦涩味的物质在烘焙中进一步转化,形成香气物质。

烘焙好的水仙白应及时装袋,随即封口,避免潮湿。这样利于后期改善水仙白品质,不易折断。总体而言,水仙白与其他茶有着显著差异。实际包装时,茶叶内层要用铝袋装好,外层要用厚纸袋盖好,纸箱外层要用三层包好。这样既方便后期分装,保证其完整度,避免茶叶破裂发生^[4]。

4 白茶新产品及发展

4.1 新工艺白茶

白茶新工艺是将传统白茶工艺再加工,以传统白茶

加工工艺为依托,通过恰当萎凋,发酵,揉捻,高温烘烤加工工艺使得白茶呈现半卷状且深绿微褐,清香四溢,汤色也呈澄澈淡黄,泡茶底色泽微黄、滋味清甜,很受消费者欢迎。在加工技术创新多样性与组合性的基础上,研发满足消费者香气与口味喜好的产品会大大推动内部市场。另外,白茶制作新工艺对于高温烘焙有较高要求,所以最后茶产品还具有一定火攻香气,充分体现白茶制作新工艺的特色。

4.2 多层次地发展建阳白茶

现代科学分析表明,茶树新梢中茶多酚的含量会随着海拔的升高、气温的降低而减少,从而使茶叶的苦涩味减轻。而茶叶中氨基酸和芳香的含量却随着海拔升高、气温的降低而增加,这就为茶叶滋味的鲜爽甘醇提供了基础。有学者也在研究高山茶叶香气的形成机理时指出,山区低温和茶梢生长缓慢是形成高山茶香的主要原因。而茶叶中的芳香物质在加工过程中会发生复杂的化学变化,产生某些鲜花的芬芳,具有独特的风味特征。地处高山区的建阳所拥有的小气候,使茶园保持了较理想的生态平衡。山区茶园中的天然肥源丰富,让土壤保持了良好的理化性状,使茶叶品质更优良。另外,这里人迹罕至,几乎没有空气污染,又让高山茶的生态多了一份保证。

建阳不同的茶叶生产企业之间存在着较强的互补性。在白茶行情看好之时,各茶企打破茶类与地域限制,纷纷加入到白茶制作队伍中来。当前,白茶制造企业通过各种措施处理白茶,不断地研究学习,使白茶在外观上有一定改变。这些企业一入驻,便凭借高投入和高技术含量把握白茶市场契机,给建阳白茶注入鲜活生机。建阳茶人以他们的聪明才智,不断地研究出适合于市场上不同需求消费者的白茶系列产品。

5 结语

建阳水仙白品种特征典型,加工工艺有一定特点。正因为从原料到工艺上都有独到之处,所以建阳白茶无论从干茶外形还是滋味上,都明显区别于其他白茶。建阳区政府为了继承与推广水仙白特殊加工工艺,积极引导茶友开发水仙白制作工艺与制作技艺。当前水仙白受到海内外消费者及广大茶爱好者青睐。建阳白茶公司在今后的发展过程中会不断地深入研究白茶生产工艺,去粗取精,去伪存真,从而为今后建阳白茶业的可持续发展打下坚实的基础。

参考文献:

- [1] 叶飞龙,叶素娟.试分析建阳白茶的品质特征与加工工艺[J].福建茶叶,2020(8):37-38.
- [2] 刘芷君,张丹丹,邱晓红,等.水仙白、建阳贡眉香气成分的GC-MS分析[J].福建茶叶,2017(3):6-8.
- [3] 傅永兴.浅谈建阳水仙白品质特征及制作技艺要点[J].福建茶叶,2019(10):9.
- [4] 尤志明,高香凤,杨如兴,等.白茶的发展现状与技术创新[C]//中国茶叶学会.中国茶叶科技创新与产业发展学术研讨会论文集.中国茶叶科技创新与产业发展学术研讨会论文集,2009:715-720.