



# 雁荡毛峰：昔日宫廷贡茶 一饮仍需三闻

文 / 夏梦帆

世界绿茶看浙江，浙江早茶数温州，温州早茶中又数雁荡毛峰最具传奇色彩。

据《清稗类钞》记载：“温州雁荡崖有猴茶，有猴每至晚春，辄采高山茶叶，以遣山僧，盖僧常于冬时知猴之无所得食，以小袋米投之，猴之遣茶，所以为答也。”

雁荡毛峰在古代被称为“雁茗”，又叫“猴茶”，即猴子在悬崖峭壁上采摘的茶叶，意指在人难以攀登行走的悬崖峭壁上长出的茶叶。雁荡山悬岩似柱，峻峰如锥，正是产好茶的地方。

## 源自 1600 年前的味道

雁荡毛峰相传在晋代由高僧诺讷那传来。据朱谏《雁山志》记载：“浙东多茶品，而雁山者称最。每春清明日采摘芽茶以贡，一旗一枪，曰明茶，谷雨采者曰雨茶，此上品也。”

乐清种植雁荡毛峰已有 1600 多年历史，以及 500 多年的宫廷贡茶历史。明永乐二年（1404），雁茗被列为贡茶，并被列为“雁山五珍”之一，名居“雁茗、香鱼、观音竹、金星草、山乐官鸟”之首。当时，雁茗的年产量仅有 5 公斤，是专属于皇家贵族的享受。

1964年，雁荡茶叶始被定名为“雁荡毛峰”。1986年，雁荡毛峰被列为浙江省省级名茶。2009年，乐清雁荡毛峰制作技艺被列入第三批浙江省非物质文化遗产名录。近年来，先后荣获浙江省十大旅游名茶、浙江省名牌农产品和国家地理标志、“中华文化名茶”等称号。

雁荡毛峰最大的特色在于形与味。形指的是外形秀长紧结，茶质细嫩，色泽翠绿，芽毫隐藏。汤色浅绿明净，香气高雅，滋味甘醇，叶底嫩匀成朵。关于味，雁荡毛峰有“一饮加三闻”之说，即一闻浓香扑鼻，再闻香气芬芳，三闻茶香犹存；滋味头泡浓郁，二泡醇爽，三泡仍有感人茶韵。

### 名山育茗茶

“雁荡毛峰”属于高山云雾茶，故也称“雁荡云雾”，是雁山五珍之一，产于浙江省温州市乐清市境内的雁荡山。明万历《温州府志》记载：“五县俱有茶，乐清雁山龙湫背者为上，白云茶亦称龙湫茗，味绝佳。”龙湫背在中国四大瀑布之一大龙湫瀑布的峰岭侧后，目前位于雁荡山能仁村境内。

雁荡毛峰制作技艺代表性传承人林义春是雁荡能仁村人，从事采茶、制茶已经21年了。据他介绍，能仁村种茶始于东晋，历史悠久，祖祖辈辈皆以茶为生，每逢采茶季，满山上百人采茶，蔚为壮观。

“茶的特性是向阳喜阴，喜欢漫射光，不喜欢直射光，对土壤、水源、气候等都有很严格的要求。生态环境好的地方产出的茶是带有花香的，不然制作出来会有苦味。”林义春说。

雁荡毛峰的产地雁荡山素有“海上名山、寰中绝胜”之誉，山高、雨多、气寒、雾浓，山体是距今1.28亿年的火山爆发形成，因此有着深厚肥沃的火山冲击灰壤，加之常年温暖湿润的气候条件，优越的自然生态条件非常适合茶叶种植。

浙江茶叶产业协会理事、乐清茶叶协会会长

金山发表示，雁荡毛峰是大自然的恩赐，不但要利用好的土质种出好茶，作为农民更要爱惜土地，注意生产管理，保护好当地的生态环境，感恩自然的馈赠。因此在茶树种植、生长期间，茶农杜绝使用化学肥料，采用有机肥。除草季到来的时候，采取人工除草，避免农药影响茶叶品质的同时也保护了雁荡山的生态环境。

“绿水青山就是金山银山，大自然提供了好茶，我们当然也要保护好自然生态。”林义春说。

### 匠心制茶 品茶本味

旧时，雁荡山茶园多为寺院道馆僧道所有，茶叶制作方法密不外传。新中国成立前夕，加工技术已经失传。1964年，乐清县农业局和温州茶厂在雁荡乡能仁村试制了一批名茶，质量好、满披毫毛，定名为“雁荡毛峰”。2007年，时任乐清市茶叶产业协会会长林建乐历时6年制定了雁荡毛峰茶的行业标准，统一了雁荡毛峰的生产标准。

作为雁荡毛峰制作技艺代表性传承人，林义春认为要以工匠之心制茶才不负大自然的馈赠。据他介绍，雁荡毛峰传统的制作工艺分为采摘、摊





青、杀青、揉捻、烘坯、理条提毫、烘焙这七道工序，每一步都十分讲究。

第一步是采摘。明朝诗人章元应有诗云：“雁山春茗味通仙，恰在清明谷雨前。”雁荡毛峰是早茶，采摘要在清明谷雨前后，过了季就不再采摘了。采摘的鲜叶要以一芽一叶为标准，要求细嫩匀净，如果机器采摘的话就会混入杂质，因此一定要手工采茶。手法要用指肚折，不能掐，因为这样会形成掐痕，成品茶冲泡后会出现黑头，影响品相。

第二步是摊青。将采回的鲜叶摊在竹匾上，并经常检查有无发热。一旦发热，应立即进行翻动，一般翻动1-3次。翻叶的动作要轻，以免损伤茶青。而且摊青的场地必须保持阴凉干燥，不能和异味物体放在一起。摊青时长一般为5-8小时，以叶面开始萎缩，叶质由硬变软，叶色由鲜绿转暗绿，香气消失，清香显露为适度。

第三步是杀青。以前是人工锅炒，现在改用滚筒炒制，但具体的温度和时长还是要靠师傅根据茶青的老嫩程度和水分含量进行设定。

之后便到了揉捻这一步。虽然现代制作工艺流程中采取机器揉捻，但高档次的雁荡毛峰仍然采用手工轻揉。用双手推揉，用力要均匀，整个过程要轻重轻相结合。

如今，为了提升茶叶外观，现代制作工艺将传统制作工艺中烘坯、理条提毫这两步改成了做形，并增加了提香这一步。一切都是为了提升茶

叶品质，之前的理条工序让茶叶在高温的理条槽中不断甩打，会导致茶叶变黑不绿，现在工艺提升后的成品茶外形会变得更加细紧、卷曲。

“做完形后要进行烘焙，一共要进行3次干燥，每一次的时长和温度都不同，有着严格的要求。最后一步就是提香，冷却后就能贮存或包装了。”林义春说。雁荡毛峰可以贮藏很久，有“三年不败黄金芽”之誉。

### 雁荡毛峰飘香全国

雁荡山茶的生产真正开始发展起来，是在新中国成立以后。据《乐清农业志》记载：“经过茶叶干部和茶农的相互努力，制作出了被省专家品评认为‘加工工艺独特，外形肥壮翠绿，白毫显露，内质香气浓高，味鲜爽’的雁荡山茶。”

近年来，乐清茶产业的发展步入快车道。乐清市农业农村局数据显示，乐清现有茶园面积2.1万亩，总产量236万余吨，总产值1.55亿元，规模茶企有41家。

乐清市农业农村局公开表示，将围绕做大做强雁荡毛峰的茶叶品牌，研究出新的扶持政策，找准市场切入点，发挥雁荡毛峰的品牌优势，构建从种植、采收、加工、包装、宣传到销售的产业链条，打响雁荡毛峰品牌知名度。

2021年5月21日-25日，以“茶和世界·共享发展”为主题的第四届中国国际茶叶博览会在杭州国际博览中心举行，雁荡毛峰在展览中亮相，获得各方一致好评。

对于林义春来说，接下来除了继续提高雁荡毛峰品质以外，还会推广茶文化，让消费者品茶、购茶的同时感受采茶、制茶的奥秘。另外，还将举办少儿茶艺进校园等活动，加深大众对雁荡毛峰的了解。■