# 談武夷岩茶

文·圖—廖紫均

武夷岩茶自古受到帝王將相、風流雅士的讚賞，皇帝的貢茶即出自此，元明兩朝設立御茶園。在元代時曾統計，天下貢茶中，武夷山的貢茶佔了三分之二，因此精緻的製茶技術長年在此流傳。武夷岩茶的岩骨花香，是許多茶客所津津樂道的，而翻開臺灣早期的茶史，武夷的樹種與做工其實隨著早期移民而進入臺灣，因此現今的包種茶或是烏龍茶，多少仍是武夷岩茶的蛛絲馬跡，對於想追溯臺茶源流的人，有不得不去了解的驅力。

翻閱歷史足跡，武夷岩茶號稱有一千多年的歷史，武夷岩茶最早的記載是在唐代孫樵的書信，將這種產在丹山碧水的茶稱為晚甘侯，晚甘是指入口很久還有香味，侯是尊稱。但是武夷岩茶被普遍認識，其實比較晚，因為早期它常被做為建州北苑貢茶之一進入朝廷。建州茶區非常有名，據說鬥茶源自建州，而武夷岩茶被認為是其中之一隨著北苑茶進貢朝廷。武夷茶是從元代開始單獨成為貢茶，武夷因此揚名天下，與北苑貢茶並稱，只是現今很多人反而不知北苑貢茶，只知道武夷茶。

武夷茶在明清時期在製茶技法上有所突破，有一說是與明代的廢團茶改散茶有關，武夷人發明了揉曬、發酵、焙火等工藝，與過去的綠茶不同，因為顏色鮮潤、湯色明亮、滋味濃烈而被稱為紅茶，尤以桐木關最為有名，甚至是明清時期銷售歐洲最重主要的茶。明末清初隨著製茶技術的革新，透過做菁工藝，讓生茶部分發酵，葉緣變紅再加上高溫殺菁，而有烏龍茶類的出現，這個介於綠茶與紅茶之間的製茶技術，之後在福建、廣東一帶流行，爾後傳到臺灣，這三地現今被認為是世界的烏龍茶品飲圈。

圖1 武夷山一角

圖2 山區小塊畸零地成為茶園

圖3 武夷茶的焙火

武夷岩茶的樹種相傳超過千種，其中的大紅袍被列為四大名欉、遠近馳名，有茶中之王稱呼。大紅袍的特色是早春發芽，通樹艷紅似火袍而得名，目前生長在武夷山九龍窠高岩峭壁上的6棵，被認為是1927年天心寺方丈所種的母株，這裡日照短晝夜溫差大，岩頂終年有細泉浸潤，因為特殊的自然環境造就其茶質的獨特性。大紅袍有個美麗的傳說：一位進京趕考的秀才途經武夷山生病，因為喝了天心寺方丈的茶而病痊癒，後來考上狀元被招為駙馬。爾後他將同一泡當年方丈贈與的茶，給生病的皇后治病，病癒後皇帝非常高興，前往天心寺御賜大紅袍給那些茶樹，據說被紅袍覆蓋到的茶樹，製作出的茶品質特別好。在臺灣的武夷岩茶，除了大紅袍，肉桂、奇蘭、水仙也都是茶桌上的常客。

武夷山有三十六峰、七十二洞、九十九岩等地形相當複雜，所以不容易大規模的種茶以免造成土質的流失，任何一小片的畸零地或是山間陡峭處，就可以是一小塊的茶園，武夷山的土質多為爛石和礫壤，由於岩層土壤種類多，依地區又有不同的變異，因此可以有千年以上的植茶，但是土質不太受到影響。曾與友人探討臺灣幾個老茶區的土質酸化問題，包含北部茶區的貓空，甚至鄰近的新北的茶園、凍頂烏龍茶區等，都被認為有這樣的現象，被歸咎於臺灣的山坡地容易開墾。

也因為武夷的複雜地質，是造就其岩骨花香的岩韻重要來源，不同的地貌造就不同岩韻，因此茶所種的地點被認為決定岩茶的高下，所以岩茶裡簡略的分為，正岩、半岩、洲岩、外山茶。而正岩區又分為名岩和正岩，前者就是指三坑兩澗的慧苑坑、牛欄坑等5處，而風景區內其他的茶園，例如天心岩、竹窠、燕子窠等處其岩谷陡崖，土壤通透性能好，所產的茶品質高，味醇厚，岩韻也很顯著。半岩是在風景區的周邊，低海拔的青獅岩、獅子口以及九曲溪一帶。洲茶則是公路兩邊所產的茶葉，洲茶無岩韻，有花果香，滋味較薄。而外山茶則脫離了武夷產區，但是以武夷的技法製茶，而被稱為外山茶。這幾個類別在價格上有很明顯的區隔，品起來也有很大的落差。

筆者於今年3月前往武夷時，牛欄坑著名的肉桂，以號稱牛頭地點的價位最高，每泡換算成臺幣要價不斐，但那是在產區的價格，據聞這個品質在臺北永康街，價位更是翻倍，而且不見得有這樣的品質。只是這泡茶帶回臺灣後，茶友表示幾年前的牛肉(牛欄坑的肉桂)，做工似乎比現在好。由於臺灣重視山場(岩茶所產的地點)，連帶影響中國的消費者也跟著重視，所以家裡的茶園正好坐落在好位子的茶農，發現茶價不斷的翻倍，不願意將好茶菁給幾位著名的製茶師製茶，寧可自己做，形成現今的武夷茶品質似乎沒有比20年前好的情況。牛欄坑的牛頭，縱使在這樣的條件，泡出來的茶湯，內有的茶質豐富，感覺上像是喝粥，帶有膠質的黏稠感。

圖4 生長在九龍窠高岩峭壁上的六棵大紅袍

圖5 牛欄坑的肉桂

連橫曾經在《茗談》中寫道：「茶必武夷、壺必孟臣、杯必若琛，三者為品茶之要，非此不足自豪，且不足待客。」點出了武夷岩茶在品茶時的地位。其實清代的袁枚原本只喝江南的龍井茶，以為福建茶濃而難以下嚥，但是當他到武夷一遊，方丈和尚請他喝到武夷茶，以為清芬撲鼻、舌有餘甘、讚不絕口。細細的品嘗與緩緩的下嚥，是品武夷的基本。但是這個功夫茶的泡法，以及武夷茶搭配的功夫茶具，其實與明末不少遺族為了躲避殺害逃至武夷山區有關。山區寺院多，寺院也種茶，而功夫茶的泡茶法在這樣的因緣下被發展與推廣。

現今臺灣茶的製作，有採用條索狀者，尤其以北部的茶區更為常見，很多人解釋為那是家傳的製茶技術，殊不知臺灣最初以條索為主，因為這個製茶技術來自武夷。而臺灣著名的凍頂烏龍，其實原本也是從武夷引進製茶技術與樹種，爾後才引進包布的半球型技法，再加上後來因為製茶工具的發展，而有球狀茶的盛況。所以早期的臺灣製茶，其實受到閩北的影響甚鉅。現今臺灣不論中部或是北部，都還是有茶農聲稱製作的臺茶為武夷，理由是茶樹種為來自武夷，而製茶技術沿襲以往。

如果喜歡茶，沒有品過武夷的岩韻，不能稱為懂茶。而武夷的岩韻又是來自茶樹所生長的特殊地點所獨有，因此名岩的稀有，是許多茶客所爭相追逐的。筆者今年春天走訪一趟武夷，帶回幾個樹種與地點的茶樣，熱水一沖，一股優香瀰漫開來，有的似花香，有的似青地衣夾蜜桃香，有的是更難以形容的香氣與韻味，輕輕一啜，滋味很醇，彷彿武夷四季的景致都收攝在茶湯中。

廉政宣導：杜絕貪腐，攜手聯署；廉能政府，你我共譜。廉政檢舉專線0800-286-586。