



T8

雅致生活

責任編輯 林濤 宋君
美術編輯 謝都

二〇一四年十一月二十三日 星期日

大紅袍的前世今生

趙大炎漫談岩茶舊事



趙大炎

趙大炎先曾擔任崇安縣（現武夷山市）委書記，改制後的岩茶總公司經理，主持武夷山茶葉工作多年，母樹大紅袍無性繁殖正是通過他們這一代茶人集體研製成功並推向市場的。

青年茶人董樂隨香港黃錦枝先生到武夷山學習訪問，有緣向趙大炎先生求教，趙先生談起「大紅袍」的來歷，母樹大紅袍與無性繁殖大紅袍的區別、武夷山岩茶每年真實產量、現狀以及大紅袍的拼配技術等精彩內容。 青茶

時令美饌

鴿子入餡 香氣襲人

俗話說「一鵲勝九雞」，是冬天進補的好食材。乳鴿的吃法大多是紅燒或清燉，近年鴿子專食店在港、粵等地逐漸風行，不少餐廳推出冬日乳鴿煲系列，各有特色，香氣襲人。

乳鴿煲中，「鮑魚燜鴿」很惹味。乳鴿肉質幼嫩，比雞肉更易吸收鮑魚的鮮味，嫩滑度更佳。由於乳鴿味道清淡，用秘製醬和湯底來燜製，更添鮮味。而秘製醬料，以沙茶醬為主，再用白貝等海鮮煮成海鮮水，加醬同炒，濃縮成店家特有的清燉醬。秘製湯底，是用老雞、白貝、鮮蝦以及烤香後磨碎的大地魚粉等配料慢火煲製而成，熬到最後，雞肉會變得很酥化，湯汁濃稠。把湯汁和清燉醬混合，便能生燜乳鴿了。

說到滋補，非經典菜——藥膳鴿湯莫屬。在煲湯時，除了鴿骨外，另加入了老雞和新鮮豬骨，並且要熬煮4小時。

藥膳乳鴿煲溫補

大廚選用筒骨、扇骨和脊骨三種新鮮豬骨，其中筒骨和脊骨出肉味，扇骨取肉香。為了增加湯底溫補之效，大廚還加入了紅棗、當歸等藥材。這個鍋底上桌後，要把它煮上5分鐘，讓兩隻6兩半重的乳鴿徹底熟透。品藥膳乳鴿煲時，先吃鴿肉後喝湯，再加原味鴿湯下火鍋涮料，滋味無窮。

胡椒鴿暖胃

「砂窩胡椒鴿」是香氣最足的菜式，用新鮮宰殺的7兩鴿，唯有新鮮鴿子，吃起來汁水才豐富。

為了最大限度地讓鴿肉入味，大廚還會用鴿湯滴水把它浸至六成熱，再放入砂煲內，和自家炒香的海南白胡椒同燜。那煲鴿湯滴水，需先用鴿骨熬出底湯，加入豆蔻、白芷等藥材煲成，而白芷的香氣，正好能補充乳鴿香氣單薄的缺點。



砂窩胡椒鴿

大紅袍是武夷岩茶之王，極為稀有，堪稱國寶。大紅袍原指天心岩九龍壁上留存的4棵茶樹，稱為正本。1981年武夷山漲洪水，崩下來2棵，栽培成活就變成了現在的6棵。上世紀80年代中期曾經做過一次台刈更新。趙大炎說，第一排四棵樹實際上是三個品種，1994年經福建省農科院專家們鑒定，從茶葉形、葉脈、邊緣的鋸齒深淺、茶子裏面有幾孔等分析得出三個品種，實際上都是名叢，但它的香型口感基本一致，所以統一命名為「大紅袍」。

九龍壁上的茶樹是否真的母樹大紅袍？質疑的聲音一直存在。其中流傳最廣的說法是：九龍壁上茶樹是名叢「奇丹」，而非「大紅袍」，不過是人們以訛傳訛，以假做真，石壁上「大紅袍」三字是天心寺僧人所刻，用以轉移遊人視線。這種說法與著名茶人張天福老人所說一致。

對此趙老的回應是：傳說真正的大紅袍還在九龍窠內，但誰也說不清，誰也沒看見過。可以肯定的是，現存的「母樹大紅袍」所產，是武夷山最好的茶。而石壁上「大紅袍」三字是1932年崇安縣縣長吳先所提。

「大紅袍」名揚四海，每年慕名參觀母樹的遊客絡繹不絕，但春茶採摘後形象太差。時任福建省委書記盧展工下令今後不准再採。2007年10月10日，武夷山市政府將最後一次採摘的母樹大紅袍20克贈送國家博物館珍藏。

趙老透露，母樹「大紅袍」並沒有就此真的成為歷史，為了母樹健康生長，每年還會修剪，一年做的成品茶約500克，由茶葉局做好交到市裏……至於然後的事情，就留給大家想象了。

「大紅袍」拼配有講究

大紅袍如此珍貴，為了讓更多人品嚐到大紅袍神韻，武夷山人一直努力嘗試繁殖更多的茶樹。在20世紀80年代初，無性繁殖成功，最初小量推向市場即遭到不斷非議，認為大紅袍怎麼能成為商品呢？大紅袍在武夷山茶人心中地位神聖，用來做生意賺錢簡直不可思議。

1992年武夷山茶葉體制改革，成立岩茶總公司，趙大炎擔任總經理。1993年，由6棵母樹無性繁殖的大紅袍正式推向市場，使之成為商品，1995年之後，「大紅袍」其實已經是武夷山優秀岩茶的一個代號，超出了無性繁殖樹種的範疇，是多個優秀品種的組合。回想當年的情形，趙先生頗感欣慰，如果沒有當年武夷山茶人的智慧與勇氣，就不會有大紅袍今天的輝煌。

在製成過程中講究拼配，是「大紅袍」的特色之一。在趙老眼裏，拼配是門科學，不是膚淺的搭配。實際上武夷山茶人自1901年開始，就根據市場需要進行拼配，那時的統一名稱叫武夷岩茶。

而今「大紅袍」拼配，有的取其水、有的取其香，必須是武夷山最好山場的原料，力爭儘量接近母樹口感。

趙大炎回憶，90年代中期開始大規模推廣時，他用武夷山優質山場原料搞了一套拼配大紅袍，大體是肉桂佔55%~60%，10%用高香型名叢，如金觀音、奇種；其次用水仙，最後一道是加一點上一兩年留下的陳茶調色。趙大炎分析，真正好的肉桂，香型會轉換，開杯是奶油香，中間是水蜜桃香，喝到最後是桂皮香，是高香型的；而用水仙則取其水，水潤滑，帶有蘭花香，口感好。如此製作出來的茶，香氣、滋味在某種意義上已經超過「大紅袍」母本的棕葉、微帶桂花的香型。

母樹大紅袍香氣更悠長

1999年，經過福建省科委8個專家鑒定，一致認為「無性繁殖的大紅袍保持了母本的優良特性，在武夷山特定的生態環境下，可以推廣。茶樹繁育分為有性系和無性系兩種。有性系是把茶子種在土壤生長，無性繁殖是通過扦插等方式栽培。無性繁殖所產生的個體能保持良種回

行走的筷子

品味初冬的滋味

初冬，旅途中嚐過的一道道特別的地方冬菜，勾起我們出遊的慾望，也成為冬天裏人們舌尖上和旅途的最大期盼。配上美景，成為初冬最好的「滋味」。

南粵蓮藕湯

盛產於廣州南沙的「新墾蓮藕」，上世紀80年代已聞名粵港澳、遠銷東南亞，甚至是銷往美國、日本等地。南沙蓮藕很粉嫩，當地人喜歡煲湯，是煲湯的好食材。新墾蓮藕入口鬆化、甜度適中、烹調款式多樣，特別是當地推出了富有地方特色的蓮藕全宴，有綠豆老鴿蓮藕湯、荷塘飄香雞、私房蓮藕煲、香煎藕餅、特色爆炒藕尖、荷塘蓮藕五秀、巧手煎蓮藕丸、特色釀蓮藕等10道菜色，讓你一飽口福。

在南沙，最著名的要數百萬葵園和南沙濕地。11月到南沙，你能在南沙濕地邂逅到不少的候鳥「精靈」。你可以乘船進入紅樹林，看鸕鶿掠水而飛；也可在海景長廊觀海景，在海景園品咖啡、登塔遠眺。

湖北乾豆角燒肉

對於湖北人來說，到了冬天，乾豆角絕對是餐桌上一道不可或



蓮藕煲

缺的家常菜，也是武漢最地道的冬日美食。湖北人喜愛吃乾豆角，認為乾豆角比新鮮豆角更加鮮香，尤其是在經過了去筋、泡發、暴曬等一系列烹製手法後，乾豆角的營養也被最大限度地發揮。

此時的武漢，雖沒有飄雪，但初冬之景已然風姿卓悅。隨著冬天的來臨，地處武漢市黃陂區的雲霧山被一層層的薄霧籠罩，別有一番意境。而武漢周邊數目繁多的溫泉，又能讓你樂不思蜀。

吉林酸菜

東北人，對酸菜有著獨特的熱情。東北人喜歡吃酸菜，似乎沒有了酸菜，冬天也就不完整。東北酸菜美食中，常見的酸白菜、酸菜餃子、酸菜汆白肉、酸菜火鍋……每一種都能讓人胃口大開。

冬天去吉林旅遊，人們都想去感受那別處沒有的寒冷和景色。此時，或許別的地方冬意還不夠濃，但吉林絕對已經華麗入冬，滑雪、霧凇、泡湯，任何一個都能讓你大呼過癮。而在吉林最不能錯過的，還有聲勢浩大的冬捕。作為東北地區的傳統，冬捕在神聖中帶著幾分神秘色彩，充滿原始北方漁獵文化氣息，非常熱鬧。



天心岩九龍壁上的6棵母樹「大紅袍」。

茶人時光

景邁山古茶園 喝普洱品蘭香

景邁山古茶園位於雲南瀾滄縣，係當地布朗族、傣族先民所馴化、栽培。明代起，景邁山所產的茶葉便是皇室貢品了。

景邁普洱茶蘭香十分明顯，甚至僅嗅茶餅就能聞到十分明顯的香味，並且極為耐泡，杯底留香，所以極受茶友們的歡迎。

曼松古茶園 明清貢茶

位於象明鄉的曼松皇家古茶園共有3片，即曼松的王子山、背陰山，還有一處是靠近曼臘的一個傣族寨子茶園。據說明代時，地方官員到京城上貢，選遍六大莽山各寨之茶，最後發現曼松茶色香味俱全，且用開水沖泡後在水中「亭亭玉立，站立不倒」，於是便使馱馬送到朝中。明憲宗品過此茶讚不絕口，當即確定該茶為朝廷專用「貢茶」。

到了清朝，曼松貢茶步入輝煌。每年二月，茶葉萌芽時，曼松頭人受命採辦貢茶。採辦期間，所有商人不得入山。自此，曼松茶園正式成為「皇家茶園」。朝廷要求「年解貢茶100擔」，各路官員垂涎，命共出300擔。清末，倚邦戰火連連，加上這樣的負荷超載，曼松茶農只能把大多數茶樹砍掉、燒掉，就此逃離，再也沒有回曼松。曾經的曼松皇家貢茶園逐漸衰落，據當地人說，曼松超過一百年的古茶樹不超過70棵，產量極少。

曼松普洱茶甜似蜂蜜，口感佳、茶氣足，據說只要喝上一點點，身上就開始發暖出汗。

解放後，政府組織在曼松茶園栽種了1萬多畝的曼松茶，漸漸的，曼松茶園才重新繁榮起來。

迷帝古茶園 皇帝都著迷

新撫鎮原來是茶馬古道從寧洱經過關到鎮沅與景東的必經之地，藏區的馬幫每年都要經過這裡來馱茶葉。而這裏也產貢茶，起先稱作米地茶，後因皇帝著迷，所以更名為迷帝茶。

迷帝古茶園位於界牌村米地，共300畝，保存完好，被當地人稱為「皇家古茶園」。至清朝乾隆年間，米地茶作為貢茶進貢北京，皇帝賜旨「瑞貢京師」。自此，米地茶真正成為清廷貢茶，歲歲進貢，直到咸豐年間因戰亂衰敗。

迷帝古茶園主要分布在米地、破木、會余三處。最老的茶園在米地，海拔1300米，有500年左右的古茶園300餘畝，破木有30畝，會余有50畝。但從清朝算起已經被砍了四五回。

圍繞古茶園，周邊開始種植茶樹。據說迷帝普洱茶苦味明顯，但是先苦後甘、清冽爽口，茶香又帶有少許蘭香，令人著迷。



景邁山古茶園

那些皇帝青睞的貢茶園（三）