

探“店”话非遗

之十六

编辑曾龙晖/版式设计钟涛/校对莫明丽

2023年5月12日 星期五

◀ 上接02版



◀ 工作人员正在制作桂花茶。(李依宸供图)



↑探“店”山水道茶坊。

一段爱情开启桂花茶传承的缘分

李依宸并非土生土长的桂林人，自幼生长于博白凤山圣女岭下的她从小学会了采茶，还跟着外公学习制茶。但是，那时她也没想到未来会与茶有那么深入的“交流”。

李依宸因到桂林上大学被这方秀美的山水吸引而留下来，在工作过程中与丈夫相识、相知、相恋走入了婚姻，也就是这份爱情，让她接触到桂花茶，也爱上了桂花茶，慢慢开始接触茶道，醉心中国的茶文化。

“我制作桂花茶的手艺就是跟家公学的。家中的祖辈在19世纪末便掌握了桂林桂花茶的制作技艺，家公做桂花茶做得特别好，是家族里桂花茶制作技艺的传承人。”李依宸说，虽然以前没想过从事茶叶相关的工作，但也许是一种缘分，让从小接触茶的她认识到有桂花茶家传的老公。

为了能更好地传承这项技艺，李依宸在婚后辞去了稳定的工作，专心地传承桂花茶。“人生能从己所好是所幸之事。”李依宸说，“既然这样，那就做点自己喜欢的事情，回归茶路吧。”

李依宸向记者介绍了桂花茶的制作方法，按照其家公所传授的传统做法，制作是采用窨制，这是制作花茶的一种工艺，鲜花吐香、茶叶吸香，最终融合的过程。做好的桂花茶保留了窨制过的桂花干于茶中。“桂花的花香并非气质型的花香，而是属于体质型的花香，在窨制过程中，桂花从鲜花到干花，呼吸间完成香气的吐放仍有余香，所以传统做法会保留花干在茶里，但被吸附过香气的鲜桂花成干后容易产生苦味。”

为了在做好桂花茶的同时，又能除去桂花成干后

产生的苦味，李依宸先后到浙江大学、中国茶叶研究所进行茶叶知识的系统学习，调整自己的知识架构，经过在茶路上不断摸索，创新了桂花茶的制作工艺——独创剔花再熏香。

如今桂林桂花茶的制作工艺流程多达20多道，在制作时茶与鲜桂花要经过两到三次的窨制，每次窨制都要剔除变干的桂花，在完成全部窨制过程后，再使用冻干技术干燥过的桂花干拌入熏香，“这样能提高花香的鲜灵度和滋味的甜爽度，更容易充分保留桂花的香气，与茶叶融为一体，提升桂林桂花茶的品质。”

解决了窨制后的鲜花影响泡饮时的茶味和口感这一问题后，为了做好桂花茶，李依宸在原家传所用的临桂五通茶基础上，不断探寻更多的好茶坯。“在历史上，龙胜的龙脊茶和兴安的六峒茶都曾是贡茶，这也足以说明我们是有很多好茶的，为了保证桂花茶中的茶能有好品质，我在桂林很多地方进行了考察，最后，选择龙脊的茶树。”李依宸说，“生长在自然环境中的茶树，比人工种植的茶树更具有养生功能，龙脊得天独厚的自然生长环境，为桂林桂花茶的制作提供了资源优势和质量基础。”

自2013年以来，李依宸在龙脊对传统茶园进行改造，保护性圈养古树茶5000多株，建立茶叶粗制所2个，标准厂房1座，茶文化传播中心1个，使制作技艺得到发扬光大，桂花茶的品质有了极大的提升。

上世纪80年代末、90年代初，随着改革开放和桂林旅游的快速发展，桂花茶可以说是当时最热销的旅游伴手礼之一。桂花茶在当时也是桂林出口的重要农产品之一，桂北农场还收到过一面全州县外贸局送来的锦旗，上面写着“桂花茶香飘海外，首创出口誉全球”。

然而，随着市场逐步拓展，以牺牲品质换取低价、抢夺市场的现象开始泛起。由此带来的品牌影响和产业冲击，让不少从业者唏嘘不已。再加上近年来欧盟及其他一些发达国家不断提高农产品进口准入标准，对桂花茶的出口也构成了不小的影响。

“好山好水育好茶，在以前，桂林桂花茶已经完成了从0到1，有过辉煌的历史，但是，如今桂花茶却沉寂了，我作为传承人，我想出份力，让桂花茶能再次发光。”李依宸说。

每年的清明到“五一”前后，李依宸是最忙的，因为她会在茶叶采摘

现场，时刻关注茶叶的品质，用好茶叶做好茶。而到了秋季桂花盛开的时节，她不仅要收集好的金桂花，也开始了每年桂花茶的制作，因为桂花开花时间比较短暂，为确保桂花的鲜灵之气能很好融入茶骨，通宵达旦便成了她的常态。

在桂花茶制作上，李依宸对每道流程都要求精准严谨，既要保留桂花茶的传统，也要通过标准化厂房的建设进行标准化生产，因为“只有做好桂花茶的品质，才是桂花茶能再度辉煌的基础”。

与此同时，李依宸也开始借助网络平台让更多的人对桂花茶有一个认识、再度认识的过程。在她看来，桂林桂花茶需要开拓市场，需要多渠道、多形式进行宣传。“我正在龙脊打造一个基地，届时也会考虑通过直播的方式来宣传桂花茶。”李依宸表示，她还计划推出精品桂花茶，让高品质的桂花茶满足不同爱茶之人的需求。



↑各种包装的桂花茶。

■发展

李依宸一直以来致力于桂林桂花茶的继承和发扬光大，为了让更多的人了解桂花茶的制作技艺，她在广西师范大学、桂林航天工业学院等高校开展茶叶选修课教学，致力于桂花茶的传承与传播，培养了一大批能够继续传承和发扬桂林桂花茶制作技艺的队伍。

她积极参与推动桂林茶叶产业的发展，致力于桂花茶技艺的探索，以极具感染力的创作手法创作了“问茶桂林，寄情山水”的系列作品，推广桂花茶文化，并指导学生参加全国性的茶赛事，多次荣获各种奖项。

桂花茶是桂林文化、风土人情的特殊载体，是传统茶艺的结晶，桂花茶的保护和传承，不仅要保留其独一无二的文化特性，更要使其代代传承，为此，李依宸还积极培育桂林桂花茶制作技艺第六代传承人。

为了更好地推广桂林桂花茶制作技艺，带领久负盛名的桂林桂花茶重拾昔日的辉煌，桂林桂花茶的非遗保护单位桂林山水道茶业有限责任公司在龙脊推进集桂花茶交流、研究、展览和休闲、茶文化传播培训的现代化茶业项目建设，进行整合开发、建设高标准的康健旅游茶文化长廊和体验园，该项目建设完成后将成为桂林桂花茶交流、研究、品鉴、培训基地和旅游胜地。

记者谭熙 文/摄