

閩南方言

詠
觀
音
妙
笈

月
德
題

魏月德 著



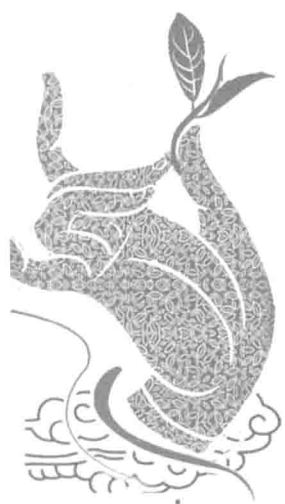
人
民
教
育
出
版
社

閩南方言

鐵觀音秘笈

魏月德 著

人民出版社



责任编辑 陈鹏鸣

图书在版编目(CIP)数据

铁观音秘笈 / 魏月德 著. — 北京: 人民出版社, 2010. 12

ISBN: 978-7-01-009451-9

铁观音秘笈

I. 铁… II. 魏… III. 茶—文化—安溪县 IV. TS971
中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 223700 号

书 名	铁观音秘笈
拼 音	TIEGUNYIN MIJI
作 者	魏月德
出版发行	人民出版社
地 址	北京朝阳门内大街166号 100706
印 刷	环球印刷(北京)有限公司
经 销	新华书店
开 本	710 mm×1000 mm 1/16
字 数	180千字
印 张	10
版 次	2010年12月第1版
印 次	2010年12月第1次印刷
定 价	28.00元
网 址	http://www.peoplepress.net
邮购地址	北京市朝阳门内大街166号人民东方图书销售中心 100706
邮购电话	010-65250042 65289539

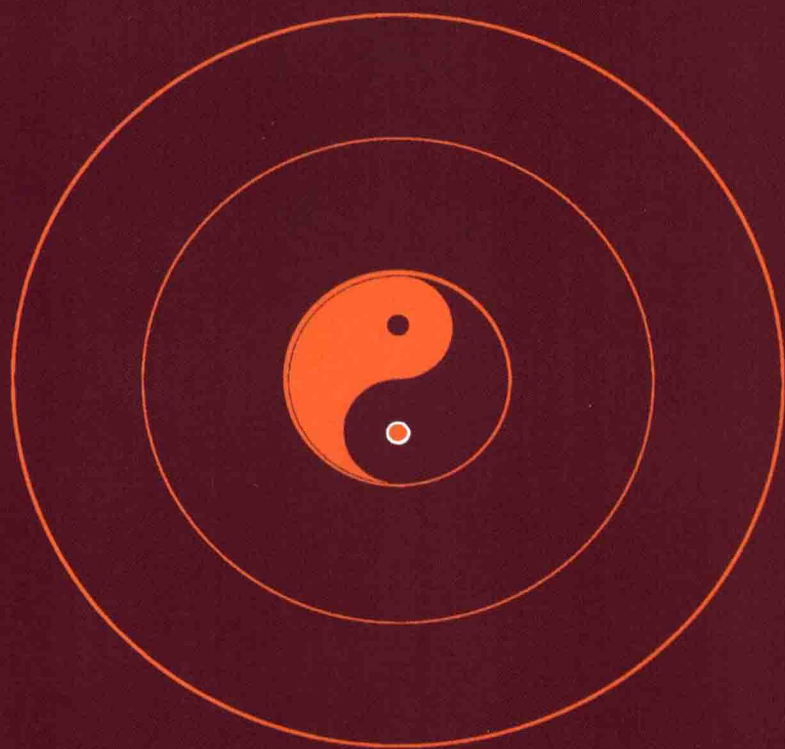


托梦观音菩萨



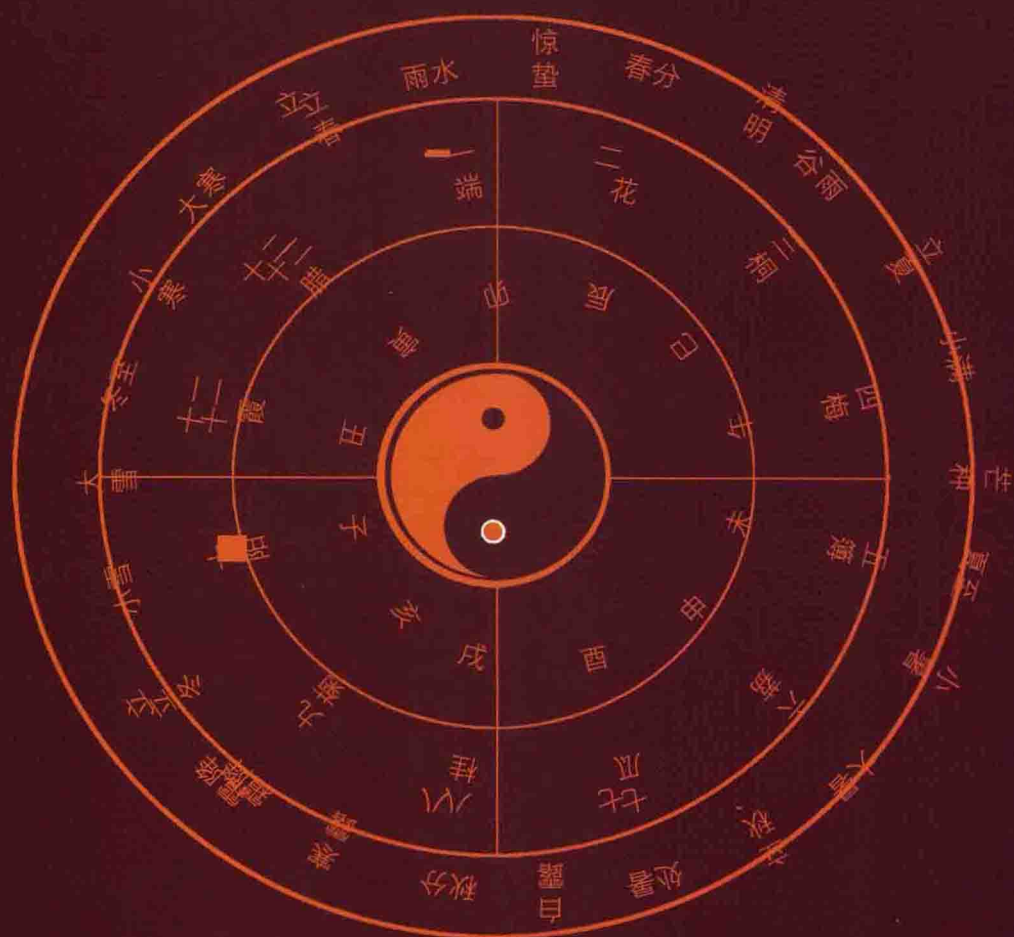
明朝陈鸣远提梁壶（传家宝）

乾
坤



铁观音茶
阴阳结合
人地合天
香甘活韵

月令

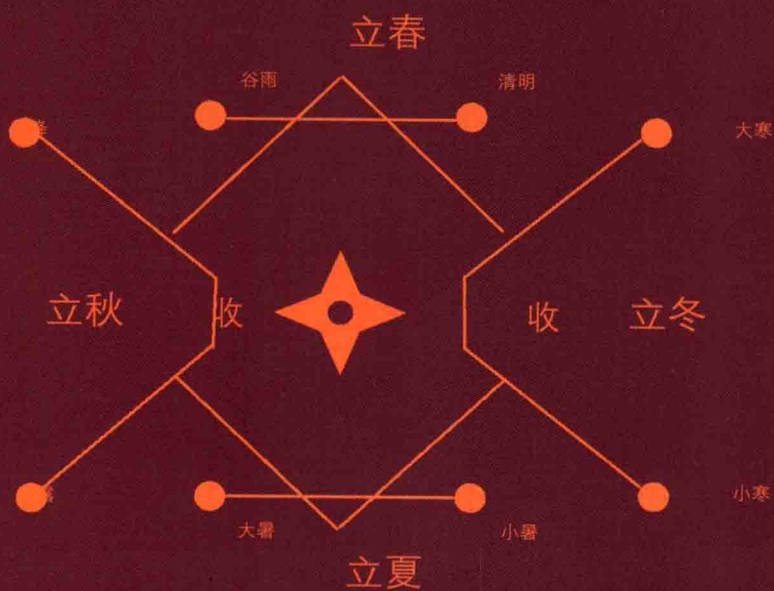


二十四节气

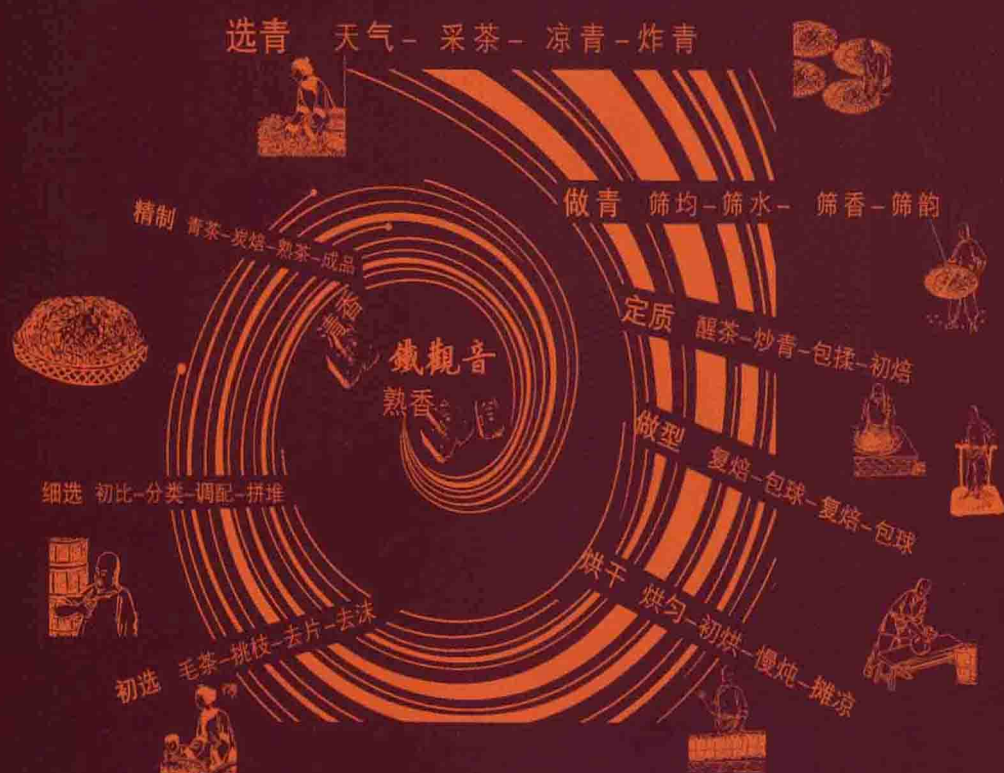
种茶季节



采茶季节



□传身教铁观音制炒工艺流程图





采青



晒青



摇青



筛青



炒青



揉捻



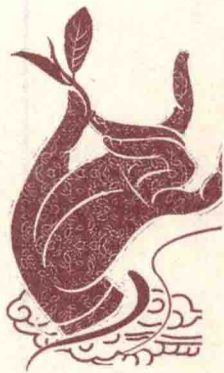
烘焙



包揉



前言



安溪铁观音是大自然对安溪人的馈赠，也是千百年来安溪茶农勤劳和智慧的结晶。作为中国十大名茶之一，安溪铁观音以其丰富的营养保健价值、艺术价值越来越受世人的喜爱，同时，其精美绝伦的神奇制作技艺、深厚的文化底蕴，已成功列入国家非物质文化遗产保护名录，并代表中国乌龙茶，申报世界级非物质文化遗产。

生于铁观音世家，作为安溪铁观音始祖魏荫的第九代嫡传，我自幼便在父辈的悉心指导下刻苦学习祖传制茶技艺，与铁观音结下了不解之缘。如今从事铁观音种植、生产、制作、加工、销售等工作已20多年，在长期实践中，我积累了大量经验，对铁观音的研究也在不断加深。2008年，我有幸被国家文化部确定为国家级乌龙茶（铁观音）传统制作技艺代表性传承人，这既是对我的一种鼓励，也是一种鞭策，更使我觉得有义务去做更多事情以促进铁观音的发展。

为了让铁观音传统制作技艺更好的传承和造福千秋万代，多年来，在县委县政府领导的大力支持下，我先后投巨资建设魏荫铁观音文化园和茶史馆，修缮和保护铁观音发源地，设立铁观音制作技艺传习所，并陆续出版《魏荫与铁观音》、《魏荫铁观音探源》等著作，以口传身教的方式，长期致力于铁观音的工艺发展和文化传播。

2007年开始，我深感安溪铁观音生产制作技艺作为一门精深的学问，对其传承和长久保护已经刻不容缓。为了让更多的人了解安溪铁观音，我开始整理挖掘祖传铁观音制作秘诀，并结合自己多年的制茶实践，以闽南语歌谣的形式，从历史、文化、制作、工艺、品牌经营等角度，写成《铁观音秘笈》一书，全方位介绍安溪铁观音知识，并集中展现安溪茶人在茶叶生产实践中的精神和智慧。

安溪铁观音是「天、地、人」的有机结合，与其他茶相比，其制作工艺更为复杂，更加强调人在其中发挥的关键作用。好茶来之不易，因此更需要经过不断地学习和实践来加深对这门技艺的了解。

学茶虚心，做茶用心，卖茶诚心，品茶静心。通过《铁观音秘笈》，让大家更好地了解铁观音，热爱铁观音，更充分地体会安溪铁观音的神奇韵味，并将古老的铁观音技艺和文化发扬光大，这才是本书出版的最大意义。

作者

2010年10月4日

序一

欣闻月德的《铁观音秘笈》经过近三年的准备，即将出版，这是一件可喜可贺之事。作为一个百岁茶人，特此表示祝贺！

月德出生在铁观音世家，不仅是安溪铁观音茶始祖魏荫的第九代嫡亲传人，也是国家级非物质文化遗产铁观音制作技艺的代表性传承人。

认识月德已有20年了，因茶结缘，算是忘年交。1990年，我在安溪了解铁观音的生产情况，月德闻知后，就从几十公里的西坪老家赶到县城来拜访我。那时，月德很年轻，给人的感觉很淳朴。见面以后，月德就主动联系，经常询问我有关茶业方面的问题。

月德虽然是土生土长的茶农，对文化却很重视。1992年，经济上不宽裕的月德，就准备与人一起举办茶王赛，提高茶农茶叶制作水平，并到福州邀请我担任评委。赛期临近时，合作人却突然变卦。月德义无反顾，面对资金短缺的困难，他冒着风险，贷款独自承办茶王赛，并获得圆满成功。这件事让我很感动，也对月德有了进一步认识。此后，月德又多次独自举办茶王赛，我都远道来安溪，担任评委。茶王赛的成功举办，引起极大轰动，成为宣传安溪茶文化的有效形式。

看天做青是乌龙茶制作的薄弱点。1997—1999年，我又在月德的茶叶加工厂继续进行茶叶雨天做青的课题研究，探索采用空调调控恒温，改变乌龙茶看天吃饭的老大难问题。经过多年的探索，课题研究取得显著成效，这其中，也倾注了月德大量的心血。

每年制茶季节，我都住在安溪数十天。期间，在研究茶叶做青课题中，我也一直研究铁观音的纯种、纯工艺、纯质量的『三纯』问题，思考如何保护好安溪铁观音母树。月德对保护铁观音母树遗址的热心和奉献精神，让人印象深刻。『铁观音发源地一定要保护好，铁观音母树一定要保护好』，每次见到月德，



我都要反复交代这些话。为此，我还专门为月德题写《魏荫铁观音发源地》、《铁观音研究所》、《铁观音世家》等条幅，鼓励他传承茶文化。2009年，设立在安溪龙涓的张天福有机茶基地开工，就是月德在西坪松岩村铁观音母树园里培育的。

月德是一个有抱负的人。改革开放之初，他就大胆走出大山，率先到广东推广安溪铁观音。从创办茶叶加工厂，到创办颇具规模的魏荫名茶公司，能有今天的发展成就，实属不易。20年来，我就像是看着孩子长大那样，一步一步看着月德的企业长大的，我为他的事业发展而高兴。

2008年12月，月德投巨资创建的魏荫铁观音文化园竣工开园，已是百岁高龄的我，特地提前三天，从福州赶来安溪，参加《北大茶文化之旅安溪铁观音探源》暨魏荫铁观音文化园开业庆典，这是我最高兴的一天，月德为弘扬安溪茶文化作出了积极的贡献。

作为安溪铁观音传统制作技艺的国家级传承人，月德不忘他的社会责任。几年来，他斥巨资建设茶文化园，设立安溪铁观音传统技艺传习所，并以各种方式宣传安溪茶文化。长期的茶叶生产实践，月德既有祖传的制茶经验，又有自己丰富的茶叶种植、加工、制作体验。安溪铁观音传统制作技艺，是十分精湛独特的文化遗产。为了让更多的人学习掌握铁观音制作技艺，月德在繁忙的商务中，亲自编写这本书，用闽南歌谣的形式，对铁观音的渊源传说，铁观音的栽培、制作、品评、泡饮，甚至铁观音的销售、茶文化的推广等，做了较为系统的整理，本书内涵丰富，立足于自然，源起于乡土，通俗易懂，让人对铁观音有了深入的了解，极具阅读和收藏价值。

最后，衷心祝愿安溪铁观音香飘四海，祝愿《铁观音秘笈》在传播安溪茶文化中发挥更大的作用。

百岁茶人 茶界泰斗

张天福
2010.5.18



序二

福建省农科院郑乃辉女士日前转来安溪魏荫名茶有限公司董事长魏月德先生的书稿《铁观音秘笈》，让我得空看看。

得秘笈而愿示人是美德，《铁观音秘笈》是作者对流传近三百年的铁观音生产技术和文化的传承和光大。用『精、雅、美、俗』四个字大抵能概括这部书的特点。区区百十页篇幅，但内容丰富，从铁观音的起源和变迁娓娓道来，内容涵盖了种植技术、加工方法、品饮艺术、营销和文化，不可谓不精；全书采用繁体字竖行印刷，着色庄重、古朴典雅；著者用心良苦，大抵深谙现代人不大爱读书的毛病，书中绘制了大量的插图，甚至连环画，图文并茂、装帧精美，让人不忍释手；通篇采用七字一句的顺口溜、农谚和歌谣的形式，读来朗朗上口、通俗易懂，实在是民俗和茶俗的荟萃。如果说当下纷繁庞杂的各类茶学著作是齐放的百花，那么这部《铁观音秘笈》则是带着泥土气息的奇葩，清新而不失芬芳。

铁观音对于爱茶的人来说，应该不太陌生。青茶（乌龙茶）起源于福建安溪，创制于清雍正年间（1725-1735年）。20世纪70年代，随着日本兴起『乌龙茶热』，乌龙茶迅速风靡全球。福建乌龙茶不仅生产历史悠久、产量高，而且品质好，尤以安溪铁观音和武夷岩茶闻名于海内外。铁观音综合了绿茶和红茶的制法特点，其品质风味既有红茶的浓鲜味，又有绿茶的花果香，风味独特的铁观音，加上闽南式的功夫茶具，幽雅的古典音乐，三五好友静坐品茗，正是爱茶人追求的绝佳氛围。事实上，随着茶叶科技的发展和学术交流的增加，茶叶加工技术也在潜移默化中缓慢变迁。以铁观音来说，传统的铁观音工艺非常讲

