

乾和祥茉莉花茶融萃技艺：

拼得晋韵满盏香

一缕茉莉茶香，陪伴太原经历了百年风雨变迁；一项非遗技艺，抚慰了太原人的唇齿肺腑；一间老字号茶庄，陪伴人们走过一个又一个春夏秋冬。

创立于1918年的乾和祥茶庄，是全国仅存的8家茶零售行业的中华老字号之一，也是我省唯一经营茶叶的中华老字号。凭借传承的精湛制茶技艺，2013年乾和祥茉莉花茶融萃技艺入选省级非物质文化遗产代表性项目名录。

巧配精调百年功

8月11日，走进乾和祥茶庄的评茶室，阵阵茶香扑鼻而来。雅致的评茶台上，七八只竹制茶盘有序排列，盘内盛放的是茉莉花茶。茶中留存的茉莉花干被轻轻夹除，茶盘反复摇动，茶叶顺着茶盘边缘滑落杯中。

“这是在为茶样感官审评作准备，茉莉花茶融萃技艺的基础和关键就在于此。”乾和祥茶庄经理张俐丽说。

当茉莉花茶与沸水在杯中相遇，蕴藏于叶片之中的香分子被激活，在茶室内肆意飞扬。在这幽幽香气之中，闻香、观汤、尝味一气呵成，茶样孰高孰低，张俐丽已了然于心。

紧接着，按照审评结果，茶盘被再次排序。茶样按照同比例拼配在一起形成拼配小样，冲泡、闻香、观汤、尝味……审评环节循环往复，直至那最为熟悉的一缕茶香从茶汤中溢出。

很快，一张手写的“方子”递到保管员眼前。就像“抓药”一样，品种、克数都要照着“方子”来。茶叶被一层层铺开，双手伸进堆积的茶叶底部，将不同品种的茉莉花茶一同向上托起，茶叶从底部上升，再从指缝间滑落……同样的动作不停地重复，直至所有茉莉花茶均匀地融合在一起，形成拼配大样。

取来大样再次冲泡，不同口味的花茶充分融合。“我们把这样的拼配称为融萃。你尝尝，就是这个味儿，这就是几代老太原人迷恋的花茶味道。”张俐丽说。

这份独特的味道得来不易，背后是对百年传统拼配工艺的坚守。

“茶叶拼配的关键类似于做饭时对‘火候’的把控，最讲究的便是配比和调制。每种茶叶不多不少，必须做到‘刚刚好’，只有这样才能保持口味始终稳定如一。”张俐丽说，茶叶的产区不同，品质、口味各有特色。老字号乾和祥创立百余年来，拼配茉莉花茶的味道始终如一，这就是融萃技艺最为讲究的地方。



国外游学团学生品尝乾和祥茉莉花茶



乾和祥茉莉花茶香气四溢

张俐丽正在进行茶样感官审评

一脉匠心入芳茗

茉莉花茶融萃技艺是老字号乾和祥的“绝活”，这样的技艺有一套成熟的流程，根据山西及华北地区水质偏碱的特点，将产地不同、等级相当的成品茉莉花茶，以独特的方式拼配、萃香，制成专属北方人口感的茉莉花茶。

2014年，张俐丽成为乾和祥茉莉花茶融萃技艺省级非遗代表性传承人。“我们讲的融萃就是拼配。很多人对茉莉花茶拼配的认识不足，认为把等级和品质不同的茶搅合在一起就可以了。实际上，拼配绝非简单的拼凑。”张俐丽说，乾和祥的花茶在拼配时非常严谨，注重拼配比例，“调味儿、调口儿”具体怎么调，用多少茶来调，这都是“独门秘方”。将各产区的花茶按一定比例合理地拼配，可以扬长避短，融合出香气独具的“晋味道茶”，这也是乾和祥茉莉花茶的魅力所在。

回忆起第一次接触茉莉花茶的拼配，张俐丽说：“1979年，我刚到太原市果品茶叶副食总公司工作不久。当年的审评流程没有现在划分得这么细致，拼配出来的茶只有两三种。现在，茶叶感官审评有了国家标准，拼配茶的品类更丰富了。和茶叶打交道40多年，茶庄的很多事情都变了，但茶味儿没有变，老顾客的口味儿没有变，这份传承下来的技艺也没有变。”

经拼配而成的乾和祥茉莉花茶，在外形上，条索紧细，锋苗显露；滋味上，鲜醇爽口，回味无穷；汤色上，黄绿明亮，晶莹剔透。香气，则浓郁醇厚，虽经“五泡”，余香犹盛。这种茶香“大俗大雅”，上得了厅堂餐宴，下得了市井茶馆，可摆上整套茶具，细细品尝，也能日常随手泡一杯，只要喝过一次就会念念不忘。

记忆档案

乾和祥茉莉花茶融萃技艺以感官审评为主，花茶的斗形包装为纯手工操作，这种口传身授、手手相传的传承方式，保留着我国北方茉莉花茶特有的加工技艺和包装特色，具有较高的历史文化和社会价值，也形成乾和祥茶庄专属的、适合山西人口感的“晋味道茶”。

自1918年建店至今，乾和祥的茶香始终如一。由于茶树的种植条件和品种不断变化，乾和祥茉莉花茶的拼配也在不断学习中改进，保持了稳定的口感。从多年来茶叶售价保持不变，到“做良心产业”的经营理念，乾和祥早已成为山西茶文化的一张亮丽名片。



古艺新传馆中藏

在钟楼街乾和祥茶庄后院，有一处晋派院落，这里便是乾和祥茶庄类博物馆。隔离了门外的车水马龙，店内散淡平和，古朴素雅，浓郁的茉莉花香肆意飘散。

类博物馆传承了“要卖茶，三分雅”的店训，馆内中式传统的装修风格，上书“茶”字的红灯笼，雅致的木质桌椅，都透着古色古香的雅韵。在这里，不仅可以参观陈列展品，还可以坐下来一品茶香。

走进馆内，首先看到的是乾和祥首任大掌柜王雨生先生的塑像，旁边是乾和祥茉莉花茶融萃技艺的传承谱系，茶桶、茶秤、茶壶等老物件是乾和祥走过百年岁月的“时光印记”。

馆内陈列的物品一部分是由茶庄保存下来的，一部分是张俐丽购买或征集的。“在首任大掌柜的运筹下，乾和祥制出了适合太原人口味的茉莉花茶，这种特殊的制茶技艺是乾和祥历久弥新的灵魂所在。类博物馆是依据老掌柜传下来的品牌理念打造的，现在已经成了展示乾和祥老字号品牌文化的窗口。”张俐丽说，太原人钟爱乾和祥茉莉花茶的口味，几十年的老顾客大有人在，这是非遗融入生活的最好印证。

现在，乾和祥门前多了不少年轻消费者的身影。店里推出了三元一杯、两元续杯的“杯杯茶”，大受欢迎，这是老字号挖掘需求、开拓市场的创新之举。

历经百年沧桑，乾和祥三个字仍闪闪发光，传承至今。“茉莉花茶融萃技艺需要花一生精力去潜心钻研，向更多人展示，这既是情感所在，更是传承人的使命。”说话间，张俐丽沏上一壶茉莉花茶，凑近一闻，沁人心脾。喝上一口，茶的醇厚带着花的甘甜，仿佛置身细雨朦胧的春天，但又不乏初夏的亮丽清爽，两个季节在唇齿间奇妙相遇……

记者 王勇

(图片由受访者提供)