



将此树的嫩叶采回家中，以丝线串联，经过摇青，香气扑鼻，做出来的茶叶果然与众不同。

经过压苗繁殖，移种铁鼎，魏荫发现此茶树外形色紧结，色泽如铁、沉重似铁，又种于铁鼎之中，受观音点化，为感恩观音，此茶遂命名为铁观音。魏荫还有个规矩，铁观音茶苗只送不卖，嫁女儿必嫁2枧，送朋友也是2枧，慢慢地，铁观音茶苗遍布安溪甚至全国各地，如今，茶产业已经是安溪龙头支柱产业，很多茶农因茶脱贫，因茶致富。生长于铁观音制茶世家的魏月德，自然也不例外。

魏月德13岁开始学茶，学茶是很苦的，但他说父母亲很有方法：

“小孩子爱吃糖，我喜欢吃糖，爸爸告诉我，采茶就给我一颗糖吃，摇茶就给我做点心吃，学完一道道工序还会被表扬……日日与茶作伴，又教我念茶歌：一摇均，二摇水，三摇香，四摇韵，口传身教，饮茶，闻茶，就这么吃着、喝着、品着，自己就爱上了这个茶，就离不开了，苦也就无从谈起了。”魏月德教儿子、

孙子制茶，也是这个“吃糖果”方法，“现在年轻人注重健身，做茶很耗体力啊，权当健身了。”

老茶人的传统手工技艺，多以家族为渠道传承，魏月德不希望铁观音制作技艺只能为一个家族传承，他花了15年时间口传身受，用文字编制《铁观音秘笈》，把祖辈留下来的技艺，和自己半辈子摸索出来的经验，都写到了这本书里，传给世人，展示给世界。他不怕铁观音泛滥，因为不是所有铁观音，都是安溪铁观音。“以前有外国人、日本人来学乌龙茶技术，但他们是学不到的，因为一泡好的铁观音，永远离不开安溪的土壤、空气、水分。”

更何况，做茶不只有理论，更要有长久的经验积累。比如摇茶，怎么摇能让其兰花香散发得最为浓郁？比如制茶时要懂得“要看天做青，看青做青”，意思就是要考虑天气和气温，天时地利人和，缺一不可。铁观音讲究兰花香、观音韵。能摇出兰花香的茶人很多，但能炒出观音韵的大师就难得了，有时候

上图：魏月德采茶中。

天气特殊情况，就连魏月德自己也无法保证，每次都能有这样神韵。如此天人合一之茶，也就不难理解有人愿意花18万元，只为买到魏月德的这500克极品铁观音。

铁观音闻名于后世，魏荫感恩观音，每日供奉清茶三杯，日日不曾间断，传到魏月德这

一代，依然如此。“你看，中国传统制茶技艺及其相关习俗非遗成功，不仅有制茶技艺，更有相关习俗，做人当有感恩之心，所以每日敬茶给观音、神农，都是十分重要的礼仪。”魏月德说，铁观音是有信仰的茶，安溪每年到制茶时节，头一件事，就是要举行开茶典礼：迎茶祖、上贡品、上香敬茶后，由魏月德和茶人代表们共同鸣锣、喊山开茶，感恩上苍的恩赐，祈愿一年好收成。

已过花甲的魏月德到现在还记得父亲说的，制茶要守住“三心”，学茶的时候要专心，做茶的时候要用心，卖茶的时候要有良心。如今他心头最重要的一桩事，就是传承。

“教过的徒弟有数千个，但能达到一定水平的，只有数十个。”

不做茶的时候，魏月德喜欢在山间、在茶园散步，他认为对茶就要像看花看草看树，跟山水茶，时空交流，“茶太深奥了，它需要用灵活、灵感和灵魂去契合，制茶，你能感受到茶人合一，就有了另一个境界”。