

明代以来西湖龙井成为名茶的原因探析

程雅倩 彭光华

摘要:西湖龙井作为中国十大名茶之一,享誉中外,明中期以后才始有文献记载。西湖龙井品质优良,采用炒青工艺,强调保持茶的原色原味,与明代以来茶饮简约化的趋势相符。本文将具体从自然、工艺、文化以及社会发展等原因来探析明清以来西湖龙井成为名茶的原因。

关键词:西湖龙井;自然;工艺;社会

中图分类号:K248 文献标识码:A 文章编号:1006-2335(2016)05-0254-05

唐宋以来茶事开始兴盛,茶很快就成为人们日常生活的一部分。茶饮盛行,茶叶种类多样,名茶荟萃。明清以来“西湖龙井”渐渐居上,其水清色绿,有中和之气,品质极佳,又产量稀少,为人所尊贵,形成“茶虽有之,但皆不及龙井,茶虽有之,但以龙井贵”的态势。明代田汝成在《西湖游览志》中曾提到过虽然西湖南北诸山及诸邻县城都产茶,但龙井又驰誉也。^{[1](P371)}屠隆在《茶说》中也称龙井虽然不过数十亩,但另外的茶却都比不上^{[1](P133)}。名茶虽多,西湖龙井却能够独占鳌头,这与西湖龙井的优良品质,独特的炒青工艺,杭州当地的茶禅文化,以及明清以来崇尚自然的饮茶风气等因素都是分不开的。

一、自然原因

(一)自然环境适合茶叶种植,茶种优良

从环境的角度来说,杭州有着适合茶叶生产得天独厚的自然条件。在地理条件上,杭州地貌以山地和丘陵为主,西北部和西南部系浙西中山地丘陵区,全市山地丘陵面积大约占66%。^{[2](P20-21)}土壤以红壤和水稻土为主,红壤主要分布于丘陵区,呈酸性反应,宜种茶树果树,其地理位置也处于世

界公认的茶树生长“黄金线”——北纬28度—32度之间。^{[2](P21-22)}在气候上,杭州处于亚热带季风区,四季分明,气候温暖湿润,日照充足,雨量充沛,得天独厚的环境优势适宜种植灌木型中小叶种茶树。史籍中对杭州产茶也多有赞誉:唐代《太平广宇记·江南东道篇》记载杭州的山多高峻,且山上多美石泉水名茶;明代徐献忠在《吴兴掌故集·物产制》中提到两浙茶产佳;清代杨秉杞撰写的《杨氏杂录·茗花》提到“浙产茶最盛,杭州诸山所产尤多”^{[1](P68P295P419)}。而“西湖龙井”所在的西湖产茶区更是公认的名茶产地,自唐宋以来就是各种优质茶叶的主要产区,在唐代,此地的名茶有天竺茶、灵隐茶,宋代此地有宝云茶、香林茶、白云茶。^[3]明清则龙井居上,各类文献中多提到龙井,天竺、宝云、香林、白云则渐渐不再提及。

杭州产茶最早记载于唐代,茶圣“陆羽”的《茶经》记载了天竺寺、灵隐寺一带所产的山茶。而到了宋代,杭州产茶已见于经传,比如香林茶、白云茶。北宋时期,辨才法师从天竺法喜寺退居龙泓山寿圣院,并在龙泓山狮子峰上栽种茶叶,种植出了被后世称为“龙井”的山茶。因此,可以

程雅倩,女,中国农业大学马克思主义学院科技史硕士研究生,研究方向为科技哲学与科技史;彭光华,女,中国农业大学马克思主义学院科技史副教授,研究方向为科技哲学与科技史。

推测,西湖龙井的茶种极有可能是辩才法师从天竺寺带来的,而天竺灵隐一带的茶自唐代就为人所称道,品种优良品质佳,很有可能狮子峰的地理环境更适合这一品种,因此也就栽种出了后世大名鼎鼎的西湖龙井。

(二)“西湖龙井”品质上乘

龙井茶高三四尺,枝叶繁茂,秋末冬初,叶老开花如梅,五瓣,淡绿色可观。龙井茶叶扁直,细仪如芒,茶色碧绿明亮,茶香淡雅,滋味甘爽,芽叶细嫩成朵。明代田艺蘅《煮泉小品》一文中写道杭州武林地区的茶叶乃龙鸿山所产为最,其地产茶为南山北绝品,钱塘天竺灵隐者为下品。白云、香林、宝云虽好,不如龙泓的清馥隽永。明代高濂也在《四时幽赏录》中写道:“两山之茶,以龙井为佳。”清陈撰《撰玉几山房听雨焉》记载“两山产茶极多,龙井则色香青郁,无上品矣。”清代袁枚《随园食单》一文中提到:“杭州山茶处处皆清,不过以龙井为最耳,每还乡人家,见管坟人家送一杯茶,水清茶绿,富贵人家不能吃者也。”^{[1](P128P300P366P383)}

可见明清两代的品茶之人对龙井的品质均赞誉有加,不管是杭州本地的宝林、白云、香林,还是外地的六安、罗介,均不如龙井的清雅馥郁。龙井茶无论是在茶味上,还是在茶色上,都清新自然,深得那个时代品茶人的欢心。

(三)西湖龙井有“中和之气”

西湖龙井没有一般茶叶多带的寒气,反而带有一股中和之气。中国人讲究养生,讲究天人合一,“西湖龙井”的中和之气符合中国古代一直强调的“和”文化,换一个角度讲,龙井也是符合养生之道的。明代冯梦祯《快雪堂漫录》在品茶一章中曾经提到与友人一起到老龙井山买茶,山民数十家各出茶,而友人依次品尝后,皆以为贗品,说真龙井者甘香而不冽,稍冽者为诸山贗品^{[1](P311)}。“冽”即寒凉的意思,说明龙井没有那种普通茶叶所带的寒凉之气,性温和。清代张沁在《滇南新语》中也说道:“六安茶,一旗一枪,色莹碧,与龙井同。但仍不如杭州龙井,香气太过浓烈,让人觉得不适,性又极寒,味又苦,没有龙井那种淡雅的口味和中和之气。”^{[1](P349)}

清代陆次云在《湖壖杂记》中也提到采于谷

雨前的龙井佳,啜饮淡然,似乎无味,但饮过后却感受到一股太和之气^{[1](P349)}。他认为龙井的味道是一种没有味道的味道,但却是极致的味道,对人益处不浅,因而可以治疗疾病,其珍贵如此,不可多得。古人认为,龙井的太和之气,无味之味,益人不浅,竟能达到治疗疾病的功效。且不说龙井能寮疾是否真假,但是龙井温和,与其他茶叶相比较不伤人精气神则是肯定的。

古代有文献记载:“而著茶饮序,释滞消雍,一日之利暂佳,瘠气侵精,终身之害斯大,获益则归功茶力,貽患则不谓茶。岂非福近易知,害遂难见。”宋代黄庭坚《茶赋》也提到,寒中脊气,没有比茶更重的。^[1]可见茶为人所诟病的就是寒性太重,久喝伤身,而西湖龙井恰恰没有一般茶叶所带的寒性,反而很温和,不损害身体。

二、工艺原因——龙井制作工艺优良

(一)独特的炒青工艺

从宋代开始,浙江地区的草茶就为人称道,在制茶工艺方面更有其独特之处,其绿茶的炒青制法更是一绝。“诸名茶多用炒”,其工艺可谓炉火纯青。《王草堂茶说》中记载松罗龙井,皆炒而不焙,故其色纯,独武夷炒焙兼施,烹出之时,半青半红,青者乃炒。^{[1](P365)}武夷茶会先烘焙,然后选取茶色为青者进行炒焙。而龙井则省略掉了烘焙这一步骤,直接炒青,保留了其原汁原色,这也是龙井茶水清色绿,保持茶之真色真味的一个重要原因。宁波人罗凜在其《茶解》中对浙江地区炒茶工艺有更详尽的论述,他提出“炒茶锅宜热”的观点。“凡炒止可一握,候铛微炙手,置茶铛中札札有声,急手炒匀;出之箕上,薄摊用扇扇冷,略加揉按;再略炒,入文火挡焙干,色如翡翠;若出铛不扇,不免变色。茶叶新鲜,膏液具足,初用武火急炒,以发其香,然火亦不宜太烈。最忌炒制半干,茶炒熟后,必须揉掇,揉掇则脂膏溶液等。”《茶解》认为优质的炒青宜高温,然火亦不能太烈,且在炒制的时候要直接炒干,不宜在竹笼中慢火焙制,认为会影响其品质,十分注重火候及手法的调整。而龙井则秉承了这一原则。炒青的优点在于能够充分发挥茶叶的原香原味,且降低了制茶成本,相比较蒸青而言更容易掌握。朱自

振先生认为有些工艺和技术要求即便放到现在仍是制作各种名茶所遵循的规范。^[4]浙江人发明掌握的炒青绿茶是中国茶叶史上一项重要发明,对茶叶的发展起到了很大的作用。^[5]

(二)力求保证茶叶真色真味的炒制工序

手工炒制龙井分两道锅,青锅和辉锅。青锅就是利用高温,通过不断变换炒制手法,使青草气挥发,茶的色泽和形状基本成形,茶的含水量由原先的75%左右降低到25%—30%。然后摊开来放约一个小时,再进行辉锅定型。辉锅时的锅温较低,通过抓、推、扣、磨、压等动作,进一步使西湖龙井茶定型,达到扁平光滑的目的。^[6]炒制西湖龙井一共有十种手法,分别是抖—搭—拓—捺—甩—抓—推—扣—磨—压,每个动作相互穿插进行,时间、火候都要恰到好处,才能炒出品质上佳的龙井。一抖:主要是为了挥发掉茶叶中的草气和水分,保证其色泽青绿不发黄;二搭:其目的是使茶叶形成宽、扁特征;三拓:手贴茶叶,茶叶贴锅,将茶叶从锅底沿锅壁带上,便于翻斗;四甩:需要一定的技巧和力道,将茶叶成弧形高抛出去,使茶叶有序落到锅底,顺势排列,主要用于青锅;五捺:目的是为了使其叶片光滑;六抓:手中的茶叶互相交换,同时进一步整理;而另外的推、扣、磨、压四个动作,则都是为了使龙井茶叶更加光滑、扁平,茶叶条索均匀、紧直。炒制龙井茶的十种手法和各种手势,是根据龙井茶的特点变化和配合的,一般说来,青锅和辉锅,从下锅到起锅,要根据炒制情况随时变换手法,穿插运用。而手法变了,手势也得变化。要炒好一锅上好的西湖龙井,手法与手势要相互配合,锅温、投叶量要随时调整,对体力和技术有较高的要求,其工艺更是在2009年就被评为中国非物质文化遗产。龙井茶作为浙江地区的名茶之首,茶的品质虽好,然而制茶工艺也是为其加分的重要因素,明代高濂在其《遵生八笺》中也提到六安茶,认为品亦精,但不善炒,不能发香而味苦也。六安茶品质亦好,然炒法不精^{[1](P300)},故不如龙井,所以龙井的珍贵不单单是茶叶自身的原因,其炒青工艺进一步提升了茶叶的品质,而即便如此“山中也仅有一二家,炒法甚精”,龙井之贵也合乎情理了。

三、社会原因

(一)明清茶文化变革

明清以来,散茶、绿茶逐渐成为主流。首先,由于消费人群的扩大,茶叶也走进了寻常百姓家,而团茶、饼茶本来就是专为王公贵族生产,工序繁杂,劳财劳力。因此,面对逐渐平民化的消费者,散茶制作简便,产量更高,价钱也更低,自然更受欢迎。其次,明清与唐宋相比,追求茶饮的简约化,在茶叶的采集和品饮过程中,更强调其自然之味和自然之美。明清的品茶人主张烹饮茶叶的过程中应该遵循其自然之性^[7],曾经尊贵无比的龙凤团茶则被一些品茶人认为其杂以诸香,饰以金彩,却夺去了茶的真味,而简单的散茶、叶茶却成为茶饮的主流。明徐献忠在《吴兴掌故集》就提到现在茶品与唐代有所不同,绝无用团者。^{[1](P295)}部分饮茶之人说得更明白:“茶有自身的味道和颜色,若是用各种花果杂之,则夺其味也。饮用佳茶,去果方觉清绝,杂之则无辨矣。”这表明,明清文人力求闻到茶的真香,尝到茶的真味,观赏到茶的自然色泽。因此,人们大都反对在制造和烹煮茶时掺杂香料和珍果等物,认为只有清饮才能最大限度地保留茶叶的自然本色与真味。

龙井正是在这种茶道文化下脱颖而出,结合上文所述,龙井的颜色、味道都十分清新自然,有中和之气,让人感受到与自然的融合。清代沈初提到上贡的龙井新茶微微有香,而未能辨其味也。清代诗人陆次云也认为家乡的龙井滋味淡雅,似乎无味,但饮过之后,觉得有一种“太和”之气,于是,他得出了“此无味之味,乃至味也”的结论。从这个角度上来说,绿散茶的特质是十分迎合明清时期的茶道文化的,明清时期的其他名茶,如罗芥、虎邱、天池、松萝、龙井、天目、武夷、六安等也都为绿散茶类,这些名茶的特性与当时的饮茶之风是相符的。而浙江地区的绿散茶更是独具一格,欧阳修就在《归田录》中说到,腊茶出于福建,草茶盛于两浙,^{[1](P235)}这里的草茶指的就是指绿散茶。

(二)杭州为南宋都城,饮茶风俗尤甚

宋朝茶事之盛可谓达到了极致,可谓前世后

世皆不能及也。而临安作为南宋的都城,对茶叶的追捧也可想而知。南宋吴自牧《梦粱录》专记都城临安(杭州)的风俗掌故,其中就记载有:“人家每日不可壕者,柴、米、油、盆、酒、酱、醋、茶。”^[8]其中,茶已经成为人们日常生活中与柴米油盐相当的生活必需品。临江城更是茶肆遍地,且集市上也多设茶铺,《梦粱录》记载“夜市于大街有车担设浮铺,点茶汤以便游观之人。”^[8]无论是都城大街,还是街头小巷,茶肆、茶铺、茶担均十分普及。而宋时临安又是皇宫贵族、文士僧人的聚居地,对茶事的追捧及对茶叶的消费更是其他地方所不能及也,茶叶已经完全融入当地居民的生活当中去了。因此,明清时候的杭州继承了南宋临安的饮茶风俗,本地对茶叶的嗜好也刺激了当地茶叶的生产发展,西湖龙井又被普遍认为是杭州地区的最佳茶叶,自然更得人们的追捧。

(三)杭州茶禅文化氛围浓厚

西湖龙井的兴盛与杭州当地佛寺的兴盛也关系密切,杭州是中国茶禅文化的重要发源地之一,自古就有“东南佛国”^[9]之称,而西湖周边更是佛寺林立,香火旺盛,寺塔之盛为南方诸国之首。唐宋时期杭州地区的名茶无一不是寺院茶,如唐代的天竺茶、灵隐茶,宋代的白云茶、宝云茶、垂云茶等。

寺院茶品质讲究,龙井茶最初亦是寺院茶。龙井茶是宋代辨才法师在狮子峰栽种所得,后人称之为“龙井茶祖”。北宋秦少游对此也有所提及,在其《游龙井记》一文中,他提到辨才法师元静,自天竺谢讲事,退休于此山之寿圣院,在其拜访时指辨才法师指龙井曰:“此泉之德至矣,美如西湖,壮如浙江,受天地之中,资阴阳之和,泽于万物。”

可见,龙井茶的起源与僧人有关,龙井泉被德高望重的僧人赋予了“德”的意味,而作为附近所产的龙井茶则被赋予了更多的文化价值。杭州佛教的兴盛也带来茶叶的兴盛,龙井的发展与其禅文化的发展息息相关。

(四)西湖龙井产量极少,物以稀为贵

龙井产量极少,常有贗品冒充,只有一小部分人能够有机会品尝到,物以稀为贵,龙井的珍

稀自然更提高了它的地位。明屠隆撰《茶说》,文中提到龙井茶产地不过数十亩,此外别的茶都比不上。明代高濂《遵生八笺》写道:附近假充,犹之可也。至于北山西溪,惧充龙井。即杭人识龙井茶味者亦少,以乱真多耳。杭州,当以天池龙井之最,外此天竺灵隐,为龙井之次。清代陈淏子《花镜》中提到,“虎丘龙井,又为吴下第一,惜不多产。”^{[1](P301,P350)}龙井的产地不过只有数十亩,而又由于其扬名在外,对龙井的需求远远大于供给,因此龙井产茶区附近的人会用假的龙井冒充真龙井,除了龙泓山所产的龙井,周边北山、西溪等地所产的茶叶也被用来冒充龙井。而即使是杭州当地人,也很少有人能够辨识龙井茶的味道,可见龙井产量之少,本地人士也少有机会品尝,富贵人家也不一定能够得到机会一尝一二。清代袁枚《随园食单》一文中提到:“龙井茶,杭州山茶处处皆清,不过以龙井为最耳,每还乡人家杭,见管坟人家送一杯茶,水清茶绿,富贵人家不能吃者也。”^{[1](P383)}稀少的产量使得龙井更是价高难求,也进一步增加了其尊贵程度。明代许次纾也在《茶疏》中写道:“吴淞人极贵吾乡龙井,肯以重价。”清代沈初《龙井新茶》记载进贡的谷雨前的龙井新茶在颁赐时,人只得少许。清翟灏在《湖山便览》也提到过龙井茶每岁所产,不过数斤。^{[1](P148,P386,P378)}可见即使到了清代,龙井茶的产量每年仍然只有数斤,足以说明龙井的珍贵。

(五)统治者的重视

清代乾隆对龙井茶赞誉有加,在其六下江南的过程中,三次去观看了西湖龙井,这也使得龙井茶更加声名远扬。乾隆十六年,乾隆第一次南巡杭州时便去观看了龙井茶的采摘和炒制,作《坐龙井上烹茶偶成》一诗,诗中写道:“龙井新茶龙井泉,一家风味称烹煎。”乾隆二十七年乾隆又再次畅游龙井,并且上老龙井品茶,后乾隆三十年又再上龙井游玩,并写了《再游龙井作》一诗。另外,嘉庆杭州府志中还有乾隆追忆龙井寺的诗两首,一是《雨前茶》:记得西湖龙井谷,筠筐老幼采忙时。二是《烹龙井茶》:我曾游西湖,寻幽至龙井。乾隆游览龙井寺后,题“过溪亭”、“翠峰阁”、“一片云”、“龙泓涧”、“方圆庵”、“风篁岭”、“神运

石”、“涤心沼”等“龙井八景”，龙井因此也更加名声显赫。^[10]

四、结语

西湖龙井享誉中外，不仅是在国内被人们所推崇，更是中国茶叶对外的代表和骄傲。西湖龙井的前身极有可能为天竺灵隐一带的寺院茶，品种优良，色香味俱佳，更带有中和之气，不损人。西湖龙井的优良品质，独特的炒青工艺，杭州的自然地理与文化优势，明代以来茶饮风俗的改变，统治者的重视等等多方面的因素都使得西湖龙井自问世以来名气日增，益加珍贵。新中国成立以来，西湖龙井更是在种植技术、炒制技术上多方面进行了改良，极大地开拓了中外市场，取得了长足的发展。

[参考文献]

[1]陈祖槩,朱自振.中国茶叶历史资料选辑[M].北京:农业出版社,1981.

[2]朱家骥.杭州茶史[M].杭州:杭州出版社,2013.

[3](宋)潜说友.咸淳临安志[M].杭州:浙江古籍出版社,2012.

[4]朱自振.中国茶叶历史概略[J].农业考古,1994,(4).

[5]徐国青.明朝时期浙江茶文化研究[D].中国农业科学院硕士学位论文,2009.

[6]王卓再.龙井茶的手工炒制技术[J].中国茶叶,2001,(1).

[7]胡长春.明清时期中国茶文化的变革与发展[J].农业考古,2012,(5).

[8]陈云飞.略论唐宋时期西湖茶禅文化的历史地位[J].茶叶,2009,(2).

[9](南宋)吴自牧.梦梁录[M].西安:三秦出版社,2004.

[10]政协杭州市西湖区委员会.龙井问茶—西湖龙井茶事录[M].杭州:杭州出版社,2006.

责任编辑:李丽娜



西湖龙井