

品味这片叶子的香

龙井问茶: 杭州的春天尽在此杯

本报记者 陶悦清 杭州日报记者 钱伟锋

如今,杭州西湖龙井茶已经进入开采期,翁家山村、龙井村的采茶工,一大早就上山忙乎了。西湖群山间的茶园里,又热闹了起来。

春尝一口鲜,西湖龙井是很多人追捧的“春日限定”。如同西湖一般,龙井茶也是杭州最具文化辨识度的名片之一。

独步天下的龙井茶,以“色绿、香郁、味甘、形美”著称。一片片青绿的茶叶,不仅是茶农勤劳致富的依靠,更是经过西湖山水温润的历史文化,是千百年来一代代杭州人的烟火人间。

今天,我们随着这杯春日清香,一起来细品。



龙井村全景。图据CFP

这片叶子的香 让人闻得见西湖山水

清代美食大家袁枚在《随园食单》里说:“杭州山茶,处处皆清,不过以龙井为最耳。”《钱塘县志》中也写道:“茶出龙井者,作豆花香,色清味甘,与他山异。”

西湖龙井是“上过户口”的。龙井茶之中,又以被评为中国十大名茶之首的西湖龙井为最贵。在杭州,西湖龙井一级产区,包括“狮、龙、云、虎、梅”五大字号。西湖龙井产区东起虎跑、茅家埠,西至杨府庙、龙门坎、何家村,南起社井、浮山,北至老东岳、金鱼井,共168平方公里。

一壶新茶,承一湖春色。西湖龙井产区属西湖的外围地带,茶区北高南低,向东一揽西湖水汽,云蒸霞蔚里,“雾芽吸尽香龙脂”。伫立西湖畔极目远眺,三面云山更兼南北两高峰,武林群峰环抱,为细嫩的茶芽挡住寒流侵袭。江南初春,绵绵群山雨意浓,使得茶树茶性涵养到极致。

龙井茶是自然与人文共生交融的产物。与西湖龙井茶文化相关的名泉有龙井泉、虎跑、玉泉等,名寺有灵隐寺、韬光寺、法净寺等,相关的文化景观更是不计其数。明代文人高濂在《四时幽赏录》中提到:“西湖之泉,以虎跑为最。两山之茶,以龙井为佳。”虎跑泉配龙井茶,是大自然馈赠

给杭州的珍品。

不尽西湖美,一品龙井香。看着蜿蜒的山、高低的树,听着叮咚的泉,品着西湖龙井,心境悠然。难怪有人说:“喝一杯西湖龙井,等于是把西湖山水喝到了肚子里。”

不过,喝这一杯“西湖山水”,可是有“成本”的。尤其清明前后,是西湖龙井最抢手的时节,也是最贵的时候。春茶上市的时候,几千元一斤实属常见,如顶级狮峰龙井等手工炒制的群体种龙井茶,最贵的两三元一斤都有。

汪曾祺先生就曾“望茶兴叹”:“龙井真是好茶!只是太贵了。一杯茶,一块大洋,比吃一顿饭还贵。”

这片叶子的香 让人品得出匠心淬炼

去年,包括西湖龙井制作技艺在内的“中国传统制茶技艺及其相关习俗”入选联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。

西湖龙井的采摘堪比“绣花”。乾隆皇帝说的“火前嫩,火后老,唯有骑火品最好”,这“骑火”指的是采茶时限,即清明前后几天。明《嘉靖通志》中写道:“取其一旗一枪,尤为珍品第。”一公斤特级西湖龙井采摘的鲜叶,需要8-10万个芽梢。

此外,采茶还要做到“三要”“五不要”,“三要”是指晴天采、标准采、提手采,“五不要”就是不带

柄蒂、不带鳞片、不带鱼叶、不带碎片和不带雨水叶。

再说炒茶。这项古老的技艺,是在明代成熟的。清明谷雨时节,身在龙井村,时不时就能循着茶香找到正在劳作的手工炒茶人。从枝头叶到杯中茶,炒茶技艺至关重要,堪称一绝。

明洪武年间,朱元璋下诏罢团饼,改贡叶茶,“惟采芽茶以进”,让此前只在民间流行的叶茶,成了皇家用茶。这一变化,让原本复杂繁琐的喝茶方式变得更平民化,同时也对炒茶技术提出了更高的要求,催生了许多创新突破。比如,现代炒茶中的“炒青”环节,就是起源于明代。

外行人看热闹,惊叹老师傅们“抖、带、挤、甩、挺、拓、扣、抓、压、磨”的动作行云流水;内行看门道,炒制的时长、温度、力度,要根据茶叶的大小、含水量、饱满度随时调整变化。

手工炒制看似简单,实则一举一动皆是手上功夫,没有几十年的磨练,难以登堂入室。就说在炒茶过程中,炒茶师不能佩戴手套,要直接用手感受茶叶温度湿度的变化。

从历史的脉络中可以看到,手工炒制技艺从来没有脱离茶乡人的生产生活。比如,“80后”的翁家山村人孙斌,已从事炒茶12年,直至今天,他仍然在不断摸索、感受自己炒茶动作上的“感觉”。因为茶叶炒制绝不是端坐在炒炉前摆出几种动作,而是要把自己对于茶叶的认知与手上的技术融为一体。

为了保证西湖龙井的产量,标准与效率兼备的机械制茶近年来占据了主流,炒叶产量一度占总产量的95%。不可否认,标准化生产给龙井茶带来了产业的兴旺,但这不妨碍手工炒制出来的西湖龙井,始终是市场上的抢手货。因为大家都认可一件事:手工炒制技艺是西湖龙井的根基。

这片叶子的香 让人读得出文化的绵长回响

西湖龙井茶如此风靡,不仅是因为制作技艺的匠心独具,更源于深厚的历史文化。它带着诗篇文章的书香,带着风雅生活的情趣,带着百姓日常的烟火气,穿越千年仍清香醉人。

唐代陆羽的《茶经》记载,“钱

塘灵隐、天竺二寺产茶”。此时的西湖龙井,还只是雏形,在以煮茶为主的唐宋,并不出名。随着明代制茶技艺的革新,龙井茶逐渐声名远扬,成为了生活在这里的人们的小骄傲。

叶绍翁、林和靖等人的诗文中,都出现过龙井茶。苏东坡在杭州时,就是龙井的常客,喝茶吟诗会客,日子过得有滋有味,他和辩才和尚问茶的故事,成为了一段佳话。在明代陈眉公的《试茶》诗中,还能读到“龙井源头问子瞻”的诗句。连《红楼梦》里,黛玉喝的也是龙井,可见西湖龙井在文人墨客心中的地位。

龙井村牌坊上,有一副对联:“问山得路宜晴后,汲水烹茶正雨前”,出自乾隆皇帝的诗,讲究的是喝龙井茶的时间得刚刚好。杭州九溪十八涧的林海亭的楹联“小住为佳,且吃了赵州茶去;曰归可缓,试同歌陌上花来”,讲的是喝茶之道与生活之道的融合。

高洁清雅,自然和谐,饮一杯西湖龙井,不仅是满足口腹之欲,更是一种生活情趣。喝茶人的风雅乐趣一直在浙江人的血脉中延续。郁达夫就很喜欢“由清波门坐船至赤山埠,翻石屋岭,出满觉陇……上翁家山,在老龙井旁喝茶三碗,买龙井茶叶、桑芽等两元,只一小包而已”。

龙井,是茶名,也是地名。以茶为业,世代居住的村民,为西湖龙井续写着新的故事。前两年上映的浙产电影《龙井》,就以龙井村为背景,讲述了三段因龙井茶而结缘的爱情故事,此为“龙井新说”;越来越多“90后”茶二代回归,他们的眼光跳出了7000余亩的核心产区,而是寻找到破圈的路径。比如,把村里一处老库房变成了地中海风格的餐厅,把茶田山色变成年轻人打卡拍照的背景……

这也难怪说,西湖龙井的“根”“魂”“芯”,均在文化。春天里的一片叶子,不论在何时,都引发无限遐想。俗语说,柴米油盐酱醋茶。喝茶,是人们生活中不可或缺的部分。看着载浮载沉的龙井茶,生活仿佛也变得简单明快起来。正所谓“且将新火试新茶,诗酒趁年华”,春茶与春天,都不容错过。

本文刊载于3月30日

“浙江宣传”微信公众号