

□ 陈鼎

杭州，三月。春日的阳光洒在一排排茶树上，也洒在郑顺高的草帽上。郑顺高行走在修剪齐整的茶树间，一只手扶着腰上系着的竹背篓，另一只手在面前的茶树上游走。那手是粗糙的，却也是灵巧的，每一次扫过茶树顶端都能完好无损地摘下一片鲜叶。郑顺高一边将鲜叶放进竹背篓里，一边憨笑着说，采茶的时间久了都能练出来。他从16岁就开始采茶，到今年刚好采了60年。

除了采茶，郑顺高也炒茶，炒好了便拿到市场上去卖。郑顺高说当天采下来的茶一定要当天炒出来。他每天早上6点起床去采茶，回来后炒茶，一直到晚上6点，这样的作息会持续到4月初。虽然忙碌，但郑顺高是自豪的，他抓起一把竹背篓里的鲜叶说：这可是好东西。郑顺高手中外形扁平挺秀、色泽青翠的茶芽经炒制便是闻名于世的西湖龙井，而那缕悠悠的茶香，更是已然飘了千载。

### 香自老龙井

茶在远古时期便已经被利用。相传，神农尝百草进而发现了茶的药用价值。中国茶文化的形成在魏晋南北朝时期，那时，饮茶的主要人群是上层贵族，他们把饮茶视为一种高雅的精神享受。到了唐代，茶事开始兴盛，出现了专供朝廷的贡茶，而茶圣陆羽所著《茶经》的问世，更是将茶文化带向了新的高度，使品茶成了艺术。

宋代是茶饮逐渐向奢华转变的时期，区别于唐代的煎煮法，宋人饮茶更加复杂。他们首先将团茶饼置于火上烘烤，以除去水分，接着将茶放入茶臼中捣成粉末状，最后将茶粉放入茶碗中，用沸水冲点，同时用茶筴搅拌，使茶粉与水充分交融，这便是宋代的点茶法。这种饮茶之法由于富有趣味，甚至还发展出了斗茶，以茶汤的色泽与质地论胜负。

明代时，明太祖朱元璋认为团茶的制作工艺过于繁复，有害民力，而斗茶之风也无益于社会。于是，在明洪武二十四年（公元1391年），朱元璋废止了贡团茶，改贡散茶，而点茶法也转变为了以沸水冲泡的泡茶法。自此，茶叶的生产技术与饮用方式均发生了根本性的变革。茶叶的生产工艺得到了简化，自然降低了成本，产量也得到了提升，能够消费茶饮的群体渐渐扩大，茶饮文化也从此迅速普及开来。

说起龙井茶的故事，便要提到一眼前名叫老龙井的泉水。这眼泉水早在三国时期便已被发现，其古称龙泓，与杭州玉泉、虎跑合称西湖三大名泉。老龙井的泉池为圆形，四周被岩石围绕，一股清泉自岩石缝隙中潺潺而出，汇聚成一池碧色的泉水，明末清初的文学家张岱曾记之曰：一泓寒碧，清冽异常。（《西湖梦寻》）

老龙井之名源于一个传说。相传很久以前，在老龙井深不可测的泉水之中栖息着一条老蛟龙，蛟龙时常出水为害百姓，成了当地的一大祸患。人们也因此称这眼泉水为老龙井。

后来北宋时一位名叫辩才的高僧退居于此，传说他在老龙井旁摆下法坛祭拜龙神，同时燃烛焚香，施佛法以降服水中蛟龙。施法之后，老龙井泉水表面上竟出现了五彩光晕，还泛起了层层水波纹，辩才后又让石匠雕刻出一个石龙头，安置于老龙井的出水口，使得泉水由龙口流出，意为水从龙出。而从此那条老蛟龙的性情似乎也变得温顺，深居老龙井中，不再现身。

虽是传说，但故事中的那位佛法高深的辩才法师却是真实存在的。辩才



①龙井茶园  
②樊生华在炒茶  
③老龙井

公元1011年（1091年），俗姓徐，名无象，法名元净，於潜县（今临安於潜镇）人。传说在他出生时，有位外乡人刚好路过，他指着无象家的房子说：此处有佳气郁郁上腾，当生奇男子。无象呱呱坠地之时，人们发现在他的左肩上长着一块肉隆起，其形状宛若袈裟缘，八十一天后隆起才消失。无象的伯祖父认定这是大德妙相，无象乃宿世沙门，不应夺其所愿。于是在无象十岁时，父母便把他送到了西晋寺出家为僧。

无象天资聪颖，智慧过人，又勤奋好学，博闻强识，常怀登堂说法度人之志。十八岁那年，无象决定离开西晋寺，游方修行，于是他来到杭州上天竺寺，师从多位高僧法师。有了名师的指引，辩才的佛法造诣更是不断精进，最终闻名四方。在无象二十五岁那年，宋仁宗赵祯赞其德行，特赐紫衣袈裟，并赐法号辩才，辩才后成了上天竺寺的第三代住持。

辩才喜好结交才德之士，他与苏轼的交游更是广为流传的一段佳话。而也正因与苏轼交往颇深，故在苏轼的政敌吕惠卿掌握政权之时，辩才遂被别有用心之人驱逐到了下天竺。然而受挫的辩才却不以为意，坦然面对。后来，在众多僧人、信徒以及朝廷中人的请愿下，辩才重新回到了上天竺寺担任住持。

宋元丰二年（公元1079年），已近古稀之年的辩才决定归隐。他对众僧徒说：吾虽未尝争也，不幸而立于争地。久居而不去，使人以己是非彼，非沙门也。天竺之南山，山深而木茂，泉甘而石峻。汝舍我，我将老于此。（《杭州龙井院讷斋记》）说完便策杖

而往。僧众与信徒知其心意已决，于是就为辩才在一山之隔的狮峰山下寻得了一处名为寿圣院的院落供其居住。狮峰山便是那眼老龙井的所在之处，辩才法师降服蛟龙 的传说正是源自于此，而狮峰山除了孕育了传说，还孕育了好茶。

不妨先来看看杭州的地理条件，杭州以山地和丘陵为主要地貌，二者面积大约占全市的65.6%。杭州的土壤以水稻土和红壤为主，其中红壤主要分布于丘陵陵区。红壤呈酸性，十分适宜果树与茶树的种植。在气候方面，杭州地处亚热带季风区，温暖湿润，雨量充沛，光照充足，四季分明。可以说，杭州自古拥有着适合种植和生产茶叶的优越自然条件。

关于杭州出产茶叶的最早文字记载出自《茶经》。《茶经 八之出》云：钱塘生天竺、灵隐二寺。唐代时，杭州西湖的茶业种植多聚集于灵隐寺和天竺寺一带，那时寺中的僧众在寺院附近辟山种茶，茶叶大多是自种自采，自制自用，此外也用以招待香客。后来慢慢地，茶礼逐渐从佛礼渗透到了世俗社会的日常礼节之中，中国茶文化也逐渐拥有了新的生命和内涵，并得到普及与传承。

到了宋代，灵隐寺和天竺寺依然是西湖的主要产区，当时，上天竺香林洞出产的香林茶，葛岭宝云山出产的白云茶 以及上天竺白云峰出产的白云茶 均被人们广为称道。其中，白云茶 便是辩才法师于上天竺寺担任住持时，寺中僧人种植使用的品种。北宋隐逸诗人林逋曾作《尝茶次寄越僧灵皎》描绘白云茶 曰：白云峰下两枪新，

腻绿长鲜谷雨春。静试恰如湖上雪，对尝兼忆剡中人。瓶悬金粉师应有，筋点琼花我自巡。清话几时搔首后，愿与松色劝三巡。

辩才退居到了老龙井所在，同时也将上天竺寺的白云茶 带到了过去，并和其他僧徒弟子一起在狮峰山麓栽种茶树，出产的茶叶也仅用于满足寺院的需求。明代诗人冯梦祯所作《龙井寺复先朝贻田记》中记载：（老龙井）泉石幽奇，迥绝人境，盖辩才老人退院。所辟山顶，产茶特佳。相传盛时曾居千众。少游、东坡先后访辩才于此。辩才所种之茶正是龙井茶的前身，而一段名茶传奇也由此开始。

元代时，龙井一带出产的茶开始出现在文人墨客的诗词中。最早以诗文赞颂龙井茶的人是虞集，在其所作《游龙井》中，他如此描写龙井茶：但见瓢中清，翠影落群岫。煎煎黄金芽，不取谷雨后。同来二三子，三咽不忍漱。诗中用 翠影 黄金芽 比喻龙井茶出产的茶的形态，同时又以一句 不取谷雨后 表明了此茶采摘时间在谷雨之前。三咽不忍漱 则明白地表达了诗人饮茶后口中留香。

明代万历年间《钱塘县志》中记载：茶出老龙井者，作豆花香，色青味甘，与他山异。到了明代，龙井地区所产茶已逐渐成了商品茶，并被列为名茶，名声远播，而从大量文人雅士描绘龙井茶的文字中便可看出其不凡的魅力。明代文学家屠隆在游览龙井、品尝过龙井茶后写下《龙井茶歌》赞美其曰：令人对此清心魄，一漱如饮甘露液。 摘来片片通灵窍，嚼处冷冷齿击牙。 其还在所著《茶说》中如此评价龙井茶：龙井，不过十数亩，外此有茶，皆似不及。大抵天开龙泓泉，山灵特生佳茗，以副之耳。明代文学家田汝成亦在《西湖游览志》中写道：老龙井有水一泓，寒碧异常，混泥从薄间。其地产茶，为两山绝品，郡志称宝云、香林、白云诸茶，乃在灵竺、葛岭之间，未若龙井之清馥隽永也。

清代时，种植与生产龙井茶的区域已然遍布西湖周边山地，龙井茶的知名度进一步扩大，对于龙井茶的赞誉更是不乏。清代诗人陆次云便对龙井茶进行了细腻入微的品鉴，其记之曰：嚼之淡然，似乎无味，饮过后，觉有一种太和之气，弥沦于齿颊之间，此无味之味，及至味也。为益于人不浅，故能疗疾，其贵如珍，不可多得。（《湖壖杂记》）

### 十八棵御茶

龙井茶于清代名声大噪，有一人功不可没，他便是乾隆皇帝。

清乾隆二十七年（公元1762年）三月的某一天，清明未至，细雨接连下了数日。此时天空已然放晴，惠风和畅，阳光正好。狮峰山下，一队打着旌旗的人马浩荡而来，而被众人簇拥其间的，正是年逾半百却英姿不减的爱新觉罗弘历。龙井茶是乾隆皇帝的心爱之物，每年都会进贡到皇宫中，然而在乾隆十六年（公元1751年）和乾隆二十二年（公元1757年）的两次南巡中，乾隆皇帝都没能到达龙井茶产区。这是乾隆皇帝的第三次南巡，这一次，他终于愿望得偿，来到了心心念念的龙井茶的发源地，老龙井。

乾隆皇帝所见到的，是遍布山岭的雨水打得愈发翠绿的茶树。在茶树间，背着竹篓的茶农正忙着采摘鲜嫩的新芽。乾隆皇帝于是翻身下马，走进世外桃源般的景色中，他接过献上的新茶，只见杯中悬着几片龙井青叶，那泡

茶的水也正取自老龙井泉，一茶一泉，般配得不可方物。饮下一口，齿齿间宛如吹过一缕春风，茶香悠然，沁润心脾。乾隆皇帝驻足赏景，一边品茶一边享用茶点，渐渐诗意涌来，即兴写下七言律诗《坐龙井上烹茶偶成》：

龙井新茶龙井泉，一家风味称烹煎。身穿自焙石上茗，时节焙成谷雨前。何必风团御茗，聊因雀舌润心莲。呼之欲出辩才在，笑我依然文字禅。

好茶需用好水冲泡，乾隆皇帝在诗的开头便称赞以龙井泉水烹煎的龙井茶独具风味。接着印证了陆羽在《茶经》中对于茶生长环境评价：上者生烂石，中者生砾壤，下者生黄土。 其认为茶树适宜生长于烂石、砾壤中，也就是风化较为完全的土质肥沃的土壤之中。时节焙成谷雨前则点明了品质优秀 的龙井茶制作的时间。而形如麻雀舌头的龙井青叶也令乾隆皇帝感慨，既有如此好茶，人们又何必再去夸赞 龙团 和 凤饼（北宋时于建安北苑制造的皇家专用的贡茶）呢？在诗的结尾处，乾隆皇帝道出了 龙井茶 的鼻祖 辩才法师。禅宗有 不立文字，直指人心，见性成佛 的说法，主张禅在心中，心即为佛，乾隆又是舞文弄墨，喜好到处题词刻石，作诗立文之人。于是乾隆皇帝便联想到如若辩才法师在，定会笑他又作起了诗，弄起了文字禅。乾隆皇帝由茶引诗，又以心与古人对话，茶趣尽兴，实在妙也。

在老龙井，除了品茗赋诗，乾隆皇帝还学着茶农采起茶来。他见狮峰山下胡公庙前的十八棵茶树正茂，于是便亲自去采摘新鲜的龙井嫩芽，谁知这时有人来报，称皇太后患病，请皇帝回宫。乾隆知晓后，下意识将手中刚刚采下的茶芽揣在了衣服里，匆忙启程回京。乾隆皇帝回宫后得知太后的病无大碍，便与尚在病中的太后说起南巡途中的见闻，其间，太后总是问到阵阵清香，乾隆皇帝这才想起身上的龙井茶芽。茶芽虽已被风干压扁，但香气依然浓郁。乾隆皇帝于是命人炮制供太后品尝，太后饮过，顿觉身心舒畅，病也很快痊愈了。乾隆皇帝见此情形，立即传旨，将狮峰山下胡公庙前的十八棵茶树封为御茶，年年岁岁采摘新茶，专门进贡太后。这便是老龙井 十八棵御茶 的来历。而也正是从这次开始，龙井成了乾隆皇帝在杭州的必去之地。

清乾隆三十年（公元1765年），乾隆皇帝第四次南巡，再次来到龙井，品尝春茶，回忆往事。临别时写下诗作《再游龙井作》：

清眸重听龙井泉，明将归轡启华旃。问山得路宜晴后，汲水烹茶正雨前。入目光景真迅尔，向人花木似依然。斯诚佳矣予无梦，天姥那希李谪仙。乾隆皇帝共六下江南，四次游龙井，次次流连忘返。他痴迷龙井茶，也痴迷茶文化，那缕清幽的茶香久久地飘荡在他的心底，再也没有消散。时光荏苒，那年乾隆皇帝采摘过的十八棵御茶树虽历经风雨，但依然枝繁叶茂，郁郁葱葱。樊生华说，在这些年轻人身上，他可以看到传承的希望。为了让更多人了解西湖龙井炒制的过程，樊生华也会在网络上进行直播，我会解释炒茶过程是怎样的，让大家看到好的西湖龙井是怎么做出来的。

### 我是守艺人

如今，根据国家标准《地理标志产品 龙井茶》文件，龙井茶产区被分为西湖、钱塘、越州三大产区，其中西湖产区内所产龙井茶为西湖龙井茶，其他两个产区所产茶则统称为龙井茶。目前，西湖龙井一级和二级保护区内的茶种主要有群体种与龙井43这两种。龙井群体种是龙井茶最初的品种，未经过人工的



④老龙井十八棵御茶园  
⑤北宋茶碾  
⑥西湖龙井茶鲜叶  
⑦西湖龙井茶  
⑧辩才亭



扫码看非遗传承人怎样炒茶



干预，通过自然过程进行繁育。龙井群体种仅生长在西湖产区，产量有限，十八棵御茶 便属于此品种。群体种为有性繁殖，因此即使生长在同一片茶园里的群体种，其植株和叶片的形态也会有所不同。龙井43则是中国农业科学院茶叶研究所于1960年从龙井群体种中选育出来的无性系品种，后被审定为国家品种。龙井43茶树较矮，外观均匀。与出芽率较低的群体种相比，龙井43具有育芽能力强的特点，出芽早，一般3月中下旬便可以进行大面积采摘。群体种的采摘时间则较晚，一般在清明前10天左右。

经过冲泡的龙井群体种与龙井43也各有特色。群体种冲泡出的茶叶较为卷曲，而龙井43冲泡后茶叶挺拔、修长，颜色明丽，观赏性更强。在口感上，龙井43几乎无涩味，香气为豆花香，茶汤杂质少，比较容易为大部分人接受。群体种除了具有豆花香，还带有花果香。饮下后，清香中略带几分苦涩，口感浓郁而丰富。除了风味出众，西湖龙井茶还含有较多的茶多酚、维生素C等营养物质。

如此好茶，自然要配以制茶的好手艺。高档的西湖龙井茶需要炒茶人用双手在一口内壁光滑的特制铁锅中不断变换手法炒制而成，其中就包括了抖、搭、甩、抓、捺、推、扣、磨、压、拓 十大手法。2008年，绿茶制作技艺（西湖龙井）列入国家级非物质文化遗产名录。而有了好手艺，则需要有人将其代代相传。

樊生华把采茶工刚刚采摘回来的西湖龙井茶鲜叶均匀地放在摊放架上，最近几天有雨，他说等叶片再干一些就可以炒茶了。樊生华回到桌前向茶杯里续了些水，翠绿的茶叶被水冲得旋转、四散，他继续讲起自己的故事。

脚下的这片土地，位于杭州市西湖区龙坞镇桐坞村，处在西湖龙井茶基地的保护区内。樊生华的祖辈世代代生活在这里，和村里的其他人一样，他以做茶为生。樊生华从小看着大人们采茶、炒茶，听大人们讲述关于茶的一切。终于，在他14岁那年，这做茶的手艺传到了他这里。樊生华的悟性好，炒出的第一把茶就受到了大人门的赞许，他们夸他的手法好，炒出的茶叶很漂亮。这份赞许激励樊生华炒出了第二把、第三把茶。学成易，学精难，他于是坐在炒锅前一边炒，一边琢磨着怎样才能把茶炒得更好。慢慢地，他的技艺不断精进，炒出来的茶也愈发优质、出色。就这样，樊生华从一个炒茶学徒成长为炒茶大师，同时从一个14岁的少年变成了一位60岁的老人。

下午一点，樊生华准备炒茶了。他用手摸着炒茶锅光滑的内壁，等待炒锅达到合适的温度。那是一双令人印象深刻的手，厚实、粗糙，布满深色的老茧。不用问，这双手是炒出来的。樊生华说，炒锅的温度可以达到150-200摄氏度，炒茶的时间久了，手会被灼伤，这是免不了的，想要炒好茶，这个苦头都要吃的。樊生华将上午晾晒好的西湖龙井鲜叶倒进炒锅，开始炒茶的第一道工序，杀青。只见他按住锅底的鲜叶，稍稍推挤，然后贴着锅侧壁一把抓起，最后抖动手腕，让鲜叶重新落回锅里。一套动作，连贯娴熟，如此反复，茶叶于炒锅中起落翻腾，阵阵茶香扑鼻而来。

樊生华说，炒茶要求控制力度，手上不能重了，也不能轻了，手感很重要。他比喻，炒茶就像打太极拳，要柔中带刚，刚柔并济，这样才能炒出色、香、味、形都合格的茶。樊生华还说，炒茶一定要静下心来，集中思想，炒得时间久也要坐得住。为了把当天采下来的茶全部做完 杀青，以保证茶叶的品质和鲜爽，从下午1点到第二天凌晨1点，樊生华便会在这样独自坐在炒锅前专心炒茶，而在每年茶期里茶量最大的那两到三天，他甚至一直炒到天亮，陪伴他的，是茶叶反复落回炒锅中的啾啾声。

2009年，樊生华被评定为浙江省非物质文化遗产 西湖龙井采摘和制作技艺 代表性传承人。他说，这个身份带给他的更多是责任。事实上，樊生华对目前的西湖龙井产业是有所担忧的，他认为，问题主要出在西湖龙井的机械化生产上。樊生华说，机械炒制的龙井茶和手工炒制的相差巨大。手工炒制的茶内在品质没有被破坏，营养价值更高，口感也更浓郁，可以泡很多泡，而机械做出来的茶质量低，味道清淡，一机械两到三泡便失去了味道。手工炒出来的西湖龙井才是真正的西湖龙井，机器不仅无法代替手工，还会严重伤害西湖龙井这个招牌。

手工炒制是樊生华所坚持的做茶原则，与此同时，他也从未停止努力将这门古老而传统的技艺传承下去。樊生华也在带徒弟，他教给徒弟们手艺，把自己的经验倾囊相授，他希望他们每一个人的都能成为出类拔萃的炒茶人。樊生华还受邀定期为在校生讲授西湖龙井采摘和制作技艺，并带着学生们来到他的家中进行实际操作。樊生华说，在这些年轻人身上，他可以看到传承的希望。为了让更多人了解西湖龙井炒制的过程，樊生华也会在网络上进行直播，我会解释炒茶过程是怎样的，让大家看到好的西湖龙井是怎么做出来的。

樊生华说自己就是一位守艺人，西湖龙井的产区就这么大，想要传承就要守好这块茶园，守好这门手艺。我现在身体还不错，就想多教出来几个徒弟，多炒茶，炒到我再也炒不动为止。

（本版图片除署名外均由陈鼎摄）