

# 茶人

TEA

# 茶语



茶人的四季  
总与茶香氤氲  
不可分割  
茶人的话语  
总与茶香悠远  
不舍不离

雷伟 著

春 生  
夏 长  
秋 收  
冬 藏

# 茶人茶语



茶人的四季  
总与茶香氤氲  
不可分割  
茶人的话语  
总与茶香悠远  
不舍不离

---

苗伟 著



## 图书在版编目 (CIP) 数据

茶人茶语/苗伟著. —重庆:重庆出版社,  
2015.4

ISBN 978-7-229-09666-3

I. ①茶… II. ①苗… III. ①茶叶—文化—中国  
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第069477号

## 茶人茶语

CHAREN CHAYU

苗伟 著

---

出版人: 罗小卫

策 划: 重庆千卷文化传播有限责任公司

责任编辑: 吴向阳 谢雨洁

责任校对: 李小君

装帧设计:  周 娟 钟 琛 刘 玲



重庆出版集团  
重庆出版社 出版

重庆市南岸区南滨路162号1幢 邮政编码: 400061 <http://www.cqph.com>

重庆普天印务有限公司印刷

重庆出版集团图书发行有限公司发行

E-MAIL: [fxchu@cqph.com](mailto:fxchu@cqph.com) 邮购电话: 023-61520646

全国新华书店经销

---

开本: 787mm×1092mm 1/16 印张: 13.25 字数: 170千

2015年6月第1版 2015年6月第1次印刷

ISBN 978-7-229-09666-3

定价: 49.00元

---

如有印装质量问题, 请向本集团图书发行有限公司调换: 023-61520678

---

版权所有 侵权必究

8138861



目 录

Contents

春 生 …… 1

竹间行复采茶时 …… 3

高山云雾出好茶 …… 17

踏遍青山茶竹香 …… 27

妙手制春茶 …… 39

春茶自造始开尝 …… 49

夏 长 …… 61

三十年观茶事浮沉 …… 62

满堂茶肆香 …… 92

纱窗绮幔暗闻香 …… 120

## Contents

### 秋收 …… 129

武夷高处是蓬莱 …… 130

岂怜高韵说红茶 …… 146

静夜闲庭品素陶 …… 157

### 冬藏 …… 169

茶韵花香皆入道 …… 170

竹间风吹煮茗香 …… 186

人间有味是清欢 …… 191

### 后记 …… 205







# 春

# 生

2014年2月4日立春

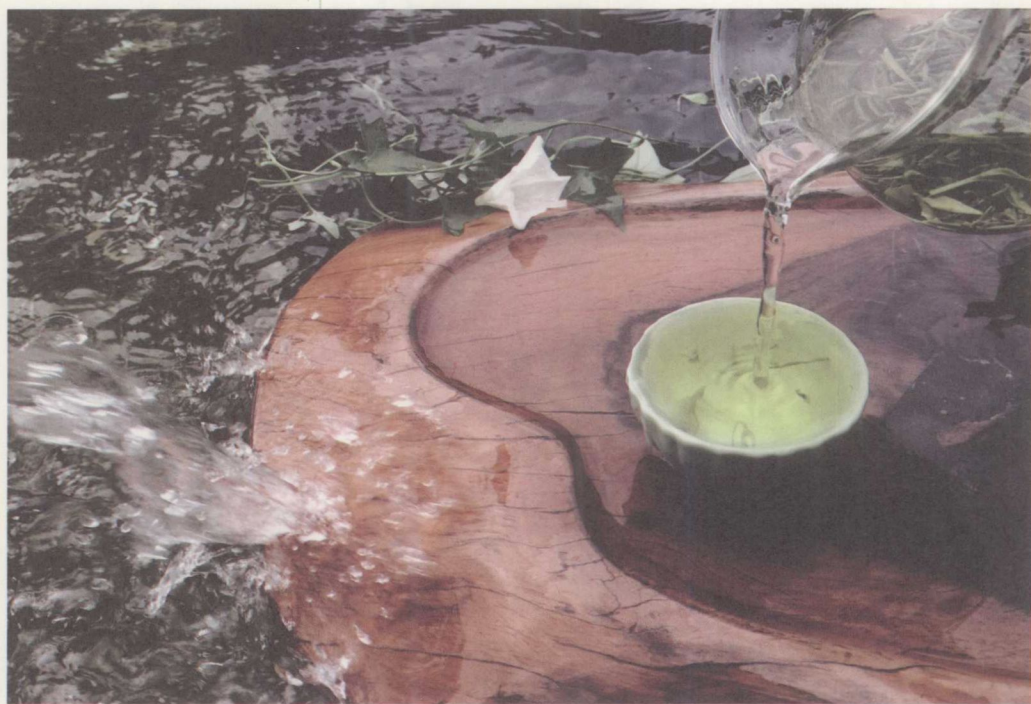
『阳和起蛰，品物皆春』。春立于自然，只是一个四季的  
轮回始点，立于心田，当可皮囊虽将倒而不老。



2014年4月2日，农历三月初三，曲水流觞上巳节。

提到曲水流觞，便想起王羲之，想起《兰亭序》，想起文人拥衾围坐一觞一咏。1600多年了，洒笑山林的魏晋名士早已淹没于时光尘埃，但风流雅事的韵味却依然继承了下来。

这一夜，苗品记永川秀芽春茶上市活动在琴音飘渺、茶香悠悠中熏醉了重庆天地剧场，虽无魏晋名士以酒会友、诗词唱和的旷达萧散，但学者于丹的现场聊茶与一场清远雅致的茶艺表演，让现场观众体验到了“简单生活，自得清静”的苗品记茶文化内涵。



## 竹间行复采茶时

时间回溯到 20 多天前的 3 月 9 日，农历二月初九。在中国的广袤土地上，秉承了万年历史的农耕活动，已随着南北地域的渐变，开始了“春种”的繁忙。

清晨 7 点，东方的天际刚刚开始扯出一丝丝、一缕缕溢彩的朝云，重庆城还未脱下一身绮丽的灯光霓裳时，成渝高速路上已经是车来车往。越野车平稳地驶向永川。这，是永川秀芽春茶开采的时节。

茶叶，作为中国历史悠久的产物，在数千年的演化中，已经发展出近千品种。但按照出产季节的分类，乃是古已有之并延续至今的方式。春夏秋冬，四季之中都有各自的滋味。比如夏季，天气炎热、万物丰茂，此时采摘的茶叶滋味张扬，许多红茶碎茶便在此时生产，更加上花果繁茂，花茶也在此时登场；再比如秋季，气候温和，白露初起，此时的茶叶滋味平和，初有内敛之感，铁观音、粤梅香等秋茶便以此而闻名。

但若以季节划分，如今的茶人茶客们，更看重的



手采法

手采法是中国传统的茶叶采摘法，其特点是：采摘精细，批次多，采期长，产量高，质量好，适于高档茶，特别是名茶的采摘。因此，尽管手采法工效低、费工大，但在可预见的将来，仍有其积极的意义。手采的基本方法分为以下三种：



1. 打顶采摘法亦称“打头采摘法”。待新梢展叶5~6片叶子以上或新梢即将停止生长时,采去一芽二三叶,留下基部三四片以上大叶。一般每轮新梢采摘一二次。采摘要领是采高养低,采顶留侧,以促进分枝,培养树冠。这是一种以养为主的采摘方法,一般宜在一二足龄永川秀芽和更新复壮永川秀芽(更新后一二年)上采用。



是春茶。春季温度适中,雨水充沛,此时采摘的茶叶,茶芽肥硕、色泽翠绿、叶质柔软、白毫显露、香气浓郁。中国绿茶中的顶级名茶,大多在此时采摘制作,比如西湖龙井、洞庭碧螺春、黄山毛峰、信阳毛尖等。

而要是把春季划分到更细微的日子里,“清明”就在其中凸显而出。最顶级的绿茶,一定要在清明节前采摘,生发中的茶芽,最嫩绿轻柔的时刻在早春。所以“明前茶”,已经成为了茶人们竞相追捧的珍品。

永川秀芽,便在明前采摘。

此时，距离清明还有不到一个月的时间，之前西南地区连绵的低温雨雪，让今年的春茶开采比去年推迟了近一周。以我同茶叶亲近多年的经验看，这并不算什么坏事，相反，充沛的雨量会促进茶叶的生长，增产几乎是肯定的。在此之前的一个多月，几乎每周我都要前往永川的茶园一两次，尽可能掌握今年的茶叶生长态势，以便确定采摘的大致时间。

车到永川城区，天色已经大明。行走如飞的上班族、热气腾腾的早点摊、晨练的老人和形态不一的钢筋水泥……乍一看永川似乎与别的城市没有什么不同，但目光流连之间，街边的茶叶广告和店铺招牌总能跳进眼眸：永川秀芽、乌金吐翠、巴乡贡芽、竹海竹针、渝州毛峰、翡翠秀芽、竹海萌芽……各种品目的茶叶琳琅满目。

这个地处重庆西南的中型城市，近年来在中国的茶叶版图中异军突起。随着数次中国茶叶博览会的举办，越来越多的茶人开始认知“永川秀芽”这个获得了中国地理标志保护的顶级绿茶。而永川这座城市，也逐渐从当年《十面埋伏》里那连绵苍绿的竹海印象，演变为茶香四溢的绿茶之城。

在永川城区，又一春茶厂的总经理张兴才已经等候多时。

2. 留叶采摘法也称“留大叶采摘法”。当新梢长到一芽三四叶或一芽四五叶时，采去一芽二三叶，留下基部一片或二片大叶。留叶采摘法常因留叶数量和留叶季节的不同而又分为留一叶采摘法和留二叶采摘法等多种。这种采摘方法既注意采摘，也注意养树，采养结合，一般视树势状况而分别掌握运用。



3. 留鱼叶采摘法也称“留奶叶采摘法”。当新梢长到一芽一二叶或一芽二三叶时，采下一芽一二叶或一芽二三叶，只把鱼叶留在树上。这是一种以采为主的采摘法，是名茶和一般红、绿茶的基本采摘方法。

张总是苗品记永川秀芽原料的直接负责人。数十年种茶、制茶的经历，在这位中年男子的额头刻下了沧桑的纹路，给了他朴实的性格，却又给了他极为丰富的经验与睿智。一见面，他就直截了当地说了一句话：

“6点钟，新茶已经开采了。”

“好，上茶园！”

永川秀芽的主产地，在距离城区数公里的箕山上。这里最为世人知晓的，便是风光旖旎的“茶山竹海”国家森林公园。在这116平方公里的山地中，2万亩大型茶园与5万亩竹海共生共长，形成了罕见的“茶竹共生”的美妙奇观。

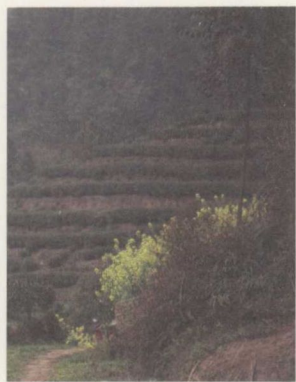
去往茶园的路上风轻云淡，远山、溪流、小桥、人家，无比熟悉的风景，在微寒料峭的春风里，一一映入眼帘。金黄色的油菜花遍布田野山坡，黝黑的田垄上生长着一行行葱葱翠翠的菜蔬，过路的群鸭惊叫着拍打翅膀避让车辆，打开车窗，湿润芬芳的青草气息扑面而来，所有生命在春天里鲁莽拔节，阳光下的画面显得平静而美丽。越野车驶上了迤迤的盘山路，时而穿行在雾霭缭绕的山野间，时而隐没于雨后怒长的翠竹青松下，初春柔弱的阳光倾泻而下，将车窗外凝结的雾水映照出各种炫目的色彩。

关于采茶的最佳时间，其实历代都有变化。陆羽



的《茶经》里有“日有雨不采，晴有云不采”之说。宋代仍沿袭唐时的“凌露采”，赵汝砺的《北苑别录》有言，“采茶之法，须是侵晨。不可见日。侵晨则夜露未晞，茶芽肥润；见日则为阳气所薄，使茶之膏腴内耗，至受水而不鲜明。”晴天采茶固然好，但“凌露采”并无多少科学道理，有露水采茶不仅不方便，且露水叶制茶品质并不好。因此到了明代，不少名茶便开始采用“日出山霁采”了，这是后人认识上的发展。《考盘余事》记载：“若闽广岭南，多瘴疠之气，必待日出山霁，雾障岚气收净，采之可也。”《芥茶笈》中说：“看风日晴和，月露初收，亲自监采入篮。如烈日之下，又防篮





内郁蒸，须伞盖。”时至今日，绝大部分顶级名茶的采摘，是在日出放晴后进行。

车停在了半山腰，从这里到山顶的茶园只有一条简易的土路，必须步行。茶园在远处云雾中若隐若现，清爽怡人的微风不管不顾地奉上一阵阵馥郁的茶香。山不算高，但步行也得二三十分钟。山路在苍翠浓密的树下蜿蜒，叶面上的露珠被行人惊醒，纷纷滚落于地或行人的发梢和肩膀。清脆的鸟鸣伴着露珠垂落的滴答声和行人窸窣的脚步声，在寂静的清晨无比悦耳。

上几个坡，转几道弯，一栋青砖黑瓦的农舍便出现在眼前。农舍前不大的地坝上，搁着一篓篓刚采摘下来的新鲜茶叶，一些动作快、经验丰富的茶农已经采完第一批新茶，坐在那里聚精会神地拣选起来。我疾步上前，用手指捻起茶芽，只见茶株上露水极重，枝头新长出来的芽头含露颤动，最外围的一小片嫩叶羞涩地绽放着。这样半闭半开的芽头与鲜叶，正是制作最顶级苗品记永川秀芽的原料。

喝一碗农家端来的野生蜂蜜水，歇一歇气，我和张兴才走向茶园的更深处。身旁极高处的茶园里，一株株生长于翠竹边的青青茶树，在夏秋冬季的竹香熏陶和山间朦胧雾气的滋润下，探出了一个个青翠欲滴



的尖尖嫩芽。有胆大一点的毫不畏惧那清晨的寒气，带着露珠早早地立于茶枝；也有胆小的总是缩着头不肯显山露水，要等到温暖阳光的召唤才姗姗来迟。

茶园里还有不少的茶农正在忙碌。层叠如云的绿色中，茶农们带着各种颜色的斗笠或草帽，身上的棉衣、羽绒服更是五彩缤纷，如同一块绿毯上镶嵌着各色小花。仔细观察这个山头的茶树，基本上都属于成年期，枝叶茂密、生长旺盛、根系发达，正处于茶叶的高产、稳产时期。

正是由于明前茶的珍贵难得，永川秀芽在采摘手法上自然也必须更加讲究。手工采摘，是保证茶叶品质的前提。在中国的茶叶文化中，采摘的手法也是重要的组成部分。例如西湖龙井就有一个动人说法：最

#### 永川秀芽的手采方式

因永川秀芽树龄、树势和茶类对鲜叶原料嫩度要求不同，具体的手采方式也不同。







好的龙井明前茶，必须是十七八岁未出嫁的少女，在清晨时分，用红红的嘴唇采下，所以名为“女儿红”。这样旖旎的传说到底有几分可信，已无从考证，但对于手工采摘要求的细致与精确，则是一以贯之。

永川秀芽的采摘工艺非常严格，必须精选明前茶叶初展时分，按照“一芽一叶”与“一芽二叶”的标准掐下嫩芽。这些摘下的嫩芽，每一棵中间都是初迸的芽心，茶人们又叫它“莲芯”。在“莲芯”之下，茶叶的嫩度依次而降。所以“一芽一叶”“一芽二叶”自然就是茶树新芽中最鲜嫩的部分。对于这样珍贵的茶叶，茶人们自然也赋予了爱称：“一芽一叶”又叫“旗枪”，“一芽二叶”则名“雀舌”。

行走在田垄间，不时停下来与采茶工聊上几句，看一看刚采摘下来的鲜叶。采茶工大多都是四五十岁的女性，每年这个时节，男人们大多都已外出打工了，她们就成为了采茶工人中的主力军。十多二十年下来，这些妇女早已成为个中巧手，只见她们的手在枝叶间舞动，有时独唱，有时合奏，眼在茶间飞，指在枝上飘，一叶叶细芽装进篓中，几个小时下来便满了、溢了。

也有刚从事采茶的新手，得经过一番培训，在熟练工人的带领下才能正式上工。张兴才采下一棵嫩芽，嫩芽紧靠着一瓣叶子，对身边的采茶工讲：“要看准，嫩叶长到大约1.5厘米采下来最好。”

1. 幼年永川秀芽：主干明显，顶端优势强烈，分枝疏少，树冠尚未定型，系永川秀芽的培养阶段。采摘的目的是促进分枝，培养枝冠，是定型修剪的补充。因此，一般宜采用打顶采摘法或留叶采摘法。经第三次定型修剪后，骨干枝已基本形成，可进行留叶采摘，春、夏季各留二叶采，秋季留一叶采。当永川秀芽树冠已基本形成时，仍需培养扩大，宜采用春留二叶、夏留一叶、秋留鱼叶的采摘方法。





这位朴实的汉子，只有到这个时候才会显得神采飞扬：“最直观的方式就是一看芽头是否饱满，二看一叶的长度是否与食指第二指节差不多，这样用两根手指轻轻把芽尖往上一提，芽尖就轻松在手了。”

之所以如此重视采茶的工作，也是中国茶人延续已久的传统。采、制工艺中，采是茶叶生产的基本。明前短暂，要是等叶子再大些采摘，茶叶品相自然不足。而在这短暂的时间中，采摘的具体手法细节也有许多讲究。例如永川秀芽这样的顶级绿茶，必须是鲜嫩、饱满的芽头或是一芽一叶，不能用指甲掐，也不可用手捏紧茶叶，要求不采对夹叶、不采茷茷茶、不采鳞片，严格按照标准化茶叶生产流程进行采摘。放置背篓中不可紧压，以免芽叶破碎、叶温增高。

