

目摇摇录

一 摇引摇摇言	员
二 摇茶的起源、发展和品类	源
䄂 从生煮羹饮到晒干收藏	源
䄃 从蒸青团茶到龙团凤饼	缘
䄄 从团饼茶到散叶茶,从蒸青到炒青	怨
䄅 从绿茶到其他茶(黄茶、黑茶、红茶、乌龙茶、 白茶)	圆
䄆 从素茶到花茶	苑
三 摇茶的传播与茶文化的确立	员
四 摇历代文人的饮茶生活	圆
五 摇茶的社会文化功能	猿
䄂 清幽隐逸远功名——以茶修身	猿
䄃 何当借寿长生酒,唯恐茶仙不肯容 ——以茶养生	猿
䄄 君子之交淡如水——以茶会友	猿
六 摇交友待客话茶俗	圆
䄂 以茶为媒	圆
䄃 以茶祭祀	圆
䄄 以茶为名	圆
䄅 客来敬茶	圆
䄆 以茶馈赠	圆
七 摇风亭月榭听松涛——茶室的兴起	圆

八摇茶佛一理——茶与佛教	缘
摇 𠄎 茶佛关系溯源	缘
摇 𠄎 茶之禁忌是茶事纳入佛事活动的产物	缘
摇 獠 文人士大夫对茶之禁忌的高蹈	缘
九摇茶事掌故	迥
摇 𠄎 择水类 明代李日华的《运泉约》	远
李德裕辨水如神	缘
李德裕的“水递”	远
乾隆以小银斗测水	迥
摇 𠄎 其他类 化肉为水	迥
蔡襄别茶	远
茶墨之争	远
茶马互市	远
李清照以茶助学	殒
茶丐	殒
茶与鸦片战争	殒
十摇茶与诗歌	殒
摇 𠄎 茶引文人思	殒
摇 𠄎 茶诗的丰富形式	殒
联句摇摇摇摇排律摇摇摇摇其他	
一七体摇摇摇古诗	
回文诗摇摇摇茶词	
竹枝词摇摇摇元曲	
摇 獠 以茶诗抒忧国忧民情怀	愿
十一摇茶与其他文学艺术作品	愿
𠄎 茶与小说、小品文	愿
𠄎 茶与书法、篆刻	缘
獠 茶与戏曲、歌舞	缘

灋 茶与谚语	猿缘
纒 茶与对联	猿苑
十二摇代有所尚的茶具	猿园
十三摇紫砂壶——文人艺术家参与制作的产物	猿苑
十四摇名茶的传说	猿猿
灋 涌溪火青	猿猿
園 西山茶	猿猿
獠 铁观音	猿猿
灋 苏州碧螺春	猿原
纒 大红袍	猿原
迺 惠明茶	猿原
殳 九曲红梅	猿缘
愿 雁荡毛峰	猿远
怨 乌龙茶	猿远
兕 君山银针	猿苑
十五摇茶画简介	猿愿
灋 阎立本的《萧翼赚兰亭图》	猿愿
園 无名氏的《宫乐图》	猿怨
獠 周昉的《调琴啜茗图》	猿园
灋 刘松年的《碾茶图》	猿园
纒 钱选的《卢仝煮茶图》	猿员
迺 唐寅的《事茗图》	猿圆
殳 赵孟頫的《斗茶图》	猿猿
愿 文征明的《惠山茶会图》	猿源
怨 顾炳的《斗茶图》	猿缘
兕 陈洪绶的《停琴啜茗图》	猿缘
员 边寿民的《紫砂壶》	猿远
兕 胡木的《清茗红烛图》	猿苑

员 郢 华岩的《闲听说旧图》	员 愿
员 郢 墓葬茶画	员 愿
十六摇茶著简介.....	员 缘
员 郢 陆羽的《茶经》	员 缘
员 郢 蔡襄的《茶录》	员 愿
员 郢 赵佶的《大观茶论》	员 愿
员 郢 朱权的《茶谱》	员 愿
员 郢 冯正卿的《芥茶笺》	员 猿
员 郢 陆树声的《茶寮记》	员 猿
员 郢 许次纾的《茶疏》	员 缘
十七摇苏轼茶诗赏析.....	员 猿
十八摇茶艺文中的双璧——《叶嘉传》《茶酒论》	员 苑
十九摇茶在日本的传播及茶道的形成.....	员 苑

一、引摇摇言

茶与茶文化,可以说是中国本土文化发展中的特产。从作为物质本体的茶叶,到古朴典雅、款式优美的茶具,景致幽雅的茶楼,以至纯精神享受和消遣的茶诗、茶书、茶画及渗透到国民精神中的种种茶俗茶礼,都是茶文化所涵盖的内容,既包括了茶,又包括了茶饮之人,更包括了茶饮本身的行为及茶人所成就的一系列物质性和精神性的成果。茶文化之所以说是中国文化的特有现象,这主要是指茶文化在中国古代社会文化发展体系中长期占有重要的地位,尤其是中国古代为数众多的文人士大夫对茶与茶文化的倾心与投入,在一定程度上给塑造中国茶文化和茶道(即茶的精神)的内在品性,带来了极大的影响;同时,这种特定的茶文化又对文人士大夫的内在性格与精神产生了不少潜移默化的积极或消极的影响。这相对于世界其他国家古代文化的发展,都是绝无仅有的。

茶虽然被包含在茶文化之中,但在某种意义上来说,茶又是茶文化之源。在中国西南腹地——中国古代巴蜀云贵的崇山峻岭中的亚热带森林,即今天的天府之国四川、多民族聚居的云南和有着奇崛神秘山洞的贵州,是茶树最早生长的地方。正如八世纪中国唐代的一位茶中圣人陆羽在《茶经》中所说:“茶者,南方之嘉木也。一尺、二尺乃至数十尺,其巴山峡川,有两人合抱者。”科学家考证这种双子叶植物在地球上已生存了六七十万年了。中国西南地区是茶树的原产地,至今在云南勐海县南糯山森林里,仍生长着一株三十多米高的野生大茶树。它高大雄伟的身姿让我们揣想这片被房龙称为“以前曾经覆盖着大面积森林”的地区,野生茶树生

长的得天独厚的地理条件。正是有了这神奇的天然茶树,才有后世茶的发现利用,以及茶圣陆羽推出《茶经》,倡导茶道,从此茶道大兴,历朝历代许许多多文人士大夫茶饮生活蔚然成风。而这种茶饮风气的传承与扩大,便构成了中国茶文化之流。

茶文化的本质,即茶文化本身所表现出的那种精神性的价值。要想真正了解中国古代茶文化的“庐山真面目”,就必须认识茶文化的精神价值。中国古代茶文化为什么那么引人瞩目,那么不容忽视,这倒不仅仅是因为在中国历史上出现过许多好茶的文人士大夫及茶典茶事,更主要的是因为这些爱茶的文人雅士将品茗生活精神化、浪漫化、文艺化的实践及品茗成果诸如诗歌、绘画等艺术作品,在精神价值上给社会及文化带来不小的冲击。从消极的方面看,茶文化的勃兴在一定程度上消解了许多文人武士积极进取的斗志。从积极的方面看,也正是茶文化在古代的勃兴,才使得中国古代文化尤其是中国古代审美文化获得特有的发展契机。之所以会产生这两方面的结果,单凭物质因素施加影响,没有精神价值起决定性作用是根本办不到的。这种精神价值正是茶文化的主体人格。茶文化同中国古代审美文化的关系十分密切,品茗的生活实践也特别具有审美艺术的浪漫色彩。品茗生活是中国古代文人士大夫对人生理想实现方式的一种选择。茶文化是文人士大夫创造的,文人士大夫本身也是茶文化的一部分,而他们的人格则成了茶文化的一种精神性象征。马尔库塞认为:“人格是文化理想的承担者”,^①依此逻辑,则文人士大夫的人格之于茶文化,则有可能成为事实上的承担者。

文人士大夫作为茶文化的创造者及实践主体,他们同品茗这种生活实践一起构成了茶文化体系的重要组成部分。而茶文化的精神性及物质性成果则在事实上标识出茶文化的客观实在性。

^① 《审美之维》,马尔库塞著,李小兵译,第100页,三联书店1985年版。

茶文化从本质上说是一种人格追求,文人士大夫,通过从选茗、取水、备器到烹茶、奉茶、品茶以及品茶环境和茶友的选择等一系列活动,实现人格精神的完善。这种人格精神的完善正是通过茶文化的实践活动完成的。费夏先生指出:“观念越高,便含的美越多,观念的最高形式是人格。”^①茶文化的魅力导源于文人士大夫的人格精神。事实的另一面正如马林诺夫斯基所言:“文化可以使人格深深地改变。”^②正是茶文化的兴盛,才使得中国的许多文人士大夫重建或调适了自己的人格。因此,我们要认识茶文化的本质,就必须把握古代文人士大夫是如何通过茶饮实践来塑造人格的。

① 《中国艺术精神》,徐复观著,转引自第 源页。

② 《文化论》第 苑页,费孝通等译,民间文艺出版社 员年。

二、茶的起源、发展和品类

一 从生煮羹饮到晒干收藏

古代中国人最早从发现野生茶树到开始利用茶,是以咀嚼茶树的鲜叶开始的。而传说第一个品尝茶树的鲜叶并发现了它神奇的解毒功能的人就是神农氏。在汉代托名神农而作的药书《神农本草经》中有这样的记载:“神农尝百草之滋味,水泉之甘苦,令民知所避就,当此之时,日遇七十毒,得茶而解。”而神农氏是什么时代的人呢?《庄子·盗跖篇》称:“神农之氏,……只知其母,不知其父。”可见他生活于只知其母,不知其父的母系氏族社会。据考证,茶的发现与利用迄今当有万年左右的时间了。古人最初利用茶的方式是口嚼生食,后来,便以火生煮羹饮,就像今天我们煮菜汤一样。在茶的利用之最早阶段是谈不上什么制茶的。那时人们把它作羹汤来饮用或以茶作菜来食用。《晏子春秋》这本记载春秋时代齐景公的宰相晏婴生平事迹的史书,有一段以茶作餐菜的记载:“婴相齐景公时,食脱粟之饭,炙三弋五卵,茗菜而已。”说晏婴身为国相,饮食节俭,吃糙米饭,几样荤菜之外只有“茗菜而已”。晏婴吃的这种“茗菜”,就是新鲜的不经晒干的茶叶。这种以茶作菜的风俗,就是在现代还有某些地方仍保留着。如云南省基诺族至今还有吃“凉拌茶”的习惯,把采来的新鲜茶叶,揉碎放在碗里,加上少许大蒜、辣椒、盐等配料,再加上泉水拌匀,就成为美味可口的佳肴了。

后来,到了周朝和春秋时代,古人为了长时间保存茶叶以用作

祭品,开始把茶叶晒干,以便随时取用。而将茶叶晒干,用水煮羹的饮茶法,持续了很长时间。晋朝人郭璞为《尔雅》这部古代字典作注时还说,茶叶“可煮作羹饮”,说明晋朝人还采用这种饮茶法。

生煮或晒干到用时再煮羹的羹饮茶,是古代最原始的茶类。生煮和晒干的羹饮茶,严格说来,又有一些区别。采下的鲜茶叶,经过阳光曝晒,内质发生一定变化。在某种意义上说,它又是古代最早的制茶法,使茶便于保藏和运输。

现在的西南、两湖、两广的少数民族还保留着古代遗留下来的吃茶法。如在滇西德宏傣族、景颇族自治州瑞丽县的濮族支系的德昂族人往往吃“水茶”,也就是所谓的“盐腌”茶,将茶树鲜叶晒萎后入于小篓中,撒上盐巴,不日即可取出嚼吃,嚼后把叶渣吐掉。据说,这种吃法既可消渴又可治病。

䄀 从蒸青团茶到龙团凤饼

大约到了三国时代,人们饮用的茶已由生食生煮及晒干收藏后羹饮蔬食一变而为饼茶。三国时期魏·张揖《广雅》就有这样的记载:“荆巴间采茶作饼,成以米膏出之。”人们将采来的茶叶先作成饼,晒干或烘干,饮用时,碾末冲泡,加佐料调和作羹饮。张揖《广雅》的这段记载,是现在我们能见到的有关茶的最早的加工记载。这一时期也正是我国古代茶文化初步形成的阶段。从文献记载来说,汉以前乃至三国的茶史资料十分稀少,我们无法确定这种饼茶的制作是经过怎样的处理方法,采来的茶叶可能经蒸青或略煮“捞青”软化压成饼再晒干或烘干亦未可知。然而在两晋以后随着茶文化与我国各地社会生活和其他文化的进一步相汇融合和相互影响,文人愈来愈多的加入了饮茶的行列,两晋时,不仅出现了《登成都楼》、孙楚《出歌》等吟及茶事诗歌,而且出现了杜育《荈赋》一类专门描述茶的文学作品,由此我们可以说文人与茶结下的不解之缘是从饼茶开始的。西晋时,如《世说新语》任育长至石

头看到的“坐席竟下饮”，杜育《荈赋》“器择陶简，出自东隅，酌之以匏，取式公刘”等描写，明显可见文人“以茶待客”的礼俗，而且对烹茶用水择器已颇为讲究。

到了唐代，人们饮用的饼茶已是用蒸青制茶法加工的。早期的茶饼制作由于采制的茶叶基本上没有经过处理，因此制成的茶饼有着很浓的青草味，为了去掉青草味，经过反复实践研究总结，创造了蒸青制茶法。陆羽《茶经·三之造》记载：“晴采之。蒸之，捣之，拍之，焙之，穿之，封之，茶之干矣。”晴天将茶采摘下来，然后放到甑釜中蒸一下，再将蒸过的茶叶用杵臼捣碎，将茶末拍制成团饼，最后将一个个茶饼穿起来，焙干，封存。经过这样加工，茶去掉了生腥的草味，变得鲜美甘醇了。陆羽按色泽与外形，把这种个体外形多种多样的蒸青团、饼茶分成八种，并说明其优劣。𪛗像胡人的靴子的茶，茶饼面上有许多褶皱。𪛘像野人胸部上和肩胛上的肉的茶，茶饼上有粗条大块。𪛙像浮云出山的茶，饼面上有卷曲的纹路，像山顶浮云卷曲盘屈的样子。𪛚像轻风拂水样子的茶，茶饼表面呈水波纹状。𪛛像制陶者澄清过滤的陶土的茶，饼面十分平滑。𪛜像大雨冲刷流经的新耕过的地，茶饼表面似有雨水冲过的沟痕。以上六种都是高档优质的茶。𪛝像竹笋的外皮的茶，茶饼表面像笋壳，含枝梗，十分坚硬，像有孔的筛子，不容易蒸捣。𪛞像霜打过的老荷叶的茶。茶饼色泽枯干，已经变形凋败。这两种茶是粗老的低档茶。唐代的蒸青饼茶比较大，据《旧唐书·食货志》载：“贞元（公元785—805年）江淮茶为大模一斤至五十两。”

团饼茶的精细制作及大发展是在宋代，史籍中也有“茶兴于唐，盛于宋”的说法。唐宋两代是古代茶叶生产与消费最兴盛的时期，宋代的茶叶生产较之唐代有了更大的发展。唐朝陆羽《茶经》载全国产茶有八个茶区，共辖𪛟多个州，据《宋史·食货志》载，到了南宋时已有𪛠个州，𪛡个县产茶。茶园园户多者岁出

三、五万斤，少者二万斤。全国茶叶年产量约达 缘园多万担。自唐至宋，贡茶兴起，促进了茶的新产品不断涌现。宋代熊蕃的《宣和北苑贡茶录》记载：“采茶北苑，初造研膏，继造腊面。”这种研膏茶、腊面茶据宋代的《北苑贡茶录》、《东溪试茶录》、《品茶要录》和《大观茶论》等书所述，分为京铤四等级，嗣后演变成为各式的龙团、凤饼。在制法工艺上十分讲究，采摘后先经拣选，然后用蒸。蒸是各种饼茶共同的一道工序，但蒸后的工序则有所不同，有的蒸后研而压，有的蒸后压榨而研焙。

《东溪试茶录》载：“择之必精，濯之必洁，蒸之必香，火之必良。”又说：“蒸芽必熟，去膏必尽，蒸芽未熟，则草木气存，去膏未尽，则色浊而味重，受烟则香夺，压黄则味失，此皆茶之病也。”说采茶后挑选不精或没有洗净、蒸研不良都会导致制作好茶的失败，但没有指明加工过程，只说蒸后经研去汁，后用火焙干燥，最后压黄成饼形。而从《品茶要录》和《大观茶论》的记载来看，都强调蒸茶与压黄的技术，它关系到茶的好坏。蒸得过熟或太生都不行，影响色味。压黄（指蒸后经压榨），要使饼茶发黄。在《大观茶论》制茶一条中这样指出：“涤茶唯洁，濯器唯净。蒸压惟宜，研膏惟热，焙火惟良。”可见制饼的工序是：蒸——压黄——研膏——焙火，每一道工序都有严格的技术要求，绝不能有丝毫的含糊。

“龙凤团茶”正是在这样的工序基础上更加精工细作而成的。它使用的是福建北苑的茶叶。福建北苑是古代重要的茶产地之一，所产茶叶质量优异，自南唐大保年间即有贡茶之名。北宋太平兴国初，为了使这里所产的茶区别于民间的茶，特置龙凤模，遣使至北苑，以此为型制团茶。由于龙凤模大小形状有差异，故所制的龙凤饼名称亦有不同，当时北苑的贡茶中有大龙、小龙、大凤、小凤、龙凤胜雪等多种。龙凤团茶由于制法精细，选用的茶品优良，因此，味、香、色均为上乘。欧阳修《归田录》记述：“茶之品莫贵于龙凤，谓之小团，凡二十八片，重一斤，其价值金二两，然金可有，而

茶不可得。宋徽宗赵佶在《大观茶论》中曾称之为“名冠天下”。

宋·赵汝砺撰的《北苑别录》曾很详细地记载了龙凤团茶的制作工艺。龙凤团茶的制作十分麻烦：采—拣—蒸—榨—研—造—过黄，每道工序都有相应的工具与技术，工具与加工技术有着密切的关系。在蒸茶时，将洗净的茶放入甑内蒸焙，去掉草木的气味；榨茶，将茶分先后两次榨去水分，除去苦涩味；研茶，在盆内以杵研茶，加适量的水，研至水干茶热而后已，茶的干热要适当；造茶，将研好的茶膏放入圈制铸中压制成形，铸有方铸、花铸、大龙、小龙等不同的模式；过黄，入铸形成的模茶，要用火焙烤，远次到缘次，火候要适当，火的大小和焙烤次数要按铸的薄厚而定。最后将烤过的团茶在沸水中过汤出色，放置在密封的房间中，用扇急扇，使其成为色彩光亮的团饼茶，经宿一夜，到翌日以不烈火（低温）焙之，称之为养火。

据说龙凤团茶是蔡君谟（即蔡襄）所创，有龙团凤饼之称，继龙凤茶之后，仁宗时蔡君谟又创造出小龙团，自小龙团出，龙凤茶遂为次。大观年间又创制出三色细芽（即御苑玉芽，万寿龙芽，无比寿芽）及试新铸、贡新铸。均为采摘细嫩芽叶进行制造。据《宣和北苑贡茶录》载：在太平兴国初年，北苑贡茶，只造龙凤团茶一种，但由于北苑贡茶争艳斗奇，代有新出，新品一出，前茶即降为凡品，以致宋朝北苑所进，品色最多时竟达四千多种。以宋高宗时的贡茶为例，其时北苑所进，共分十纲：“第一名曰试新；第二名曰贡新；第三名有十六色：龙凤胜雪、白茶、万寿龙芽、御苑玉芽、上林第一、乙夜清供、龙凤英华、玉除清赏、承平雅玩、启沃承恩、云叶、雪英、蜀葵、金钱、玉华、寸金；第四有十二色……；第五有十二色……；已下五纲，皆大小团也。”上述贡茶，都属于紧压的团茶或饼茶，但名目不一，其制法与特点也各不相同。团茶与饼茶的外形丰富多彩，无奇不有，简直像工艺品。因此，南宋的蔡絛在《铁围山丛谈》卷六中说：“茶之尚，盖自唐人始，至本朝为盛。……盖穷极

新出，而无以加矣。”

团饼茶的饮用可称得上是一种艺术，它有着像团饼茶制作一样很复杂的程式，不像我们今天喝茶这样简单方便。唐宋文人皆茶客，他们以浓厚的兴趣投入于茶事活动之中。团饼茶的饮用，需要一整套的工具，如用火炉以烤茶，用茶碾以碎茶，用茶罗以过茶，用茶釜以煎汤，用茶碗来泡茶等等。

獾 从团饼茶到散叶茶摇从蒸青到炒青

唐代制茶虽以团饼茶为主，但也有其他的茶。陆羽的《茶经·六之饮》：“饮有侏茶、散茶、末茶、饼茶者。”其中侏茶即粗茶。说明当时除饼茶外，尚有粗茶、散茶、末茶等非团饼茶，只是饼茶作为贡茶（即宜兴阳羨茶和长兴顾渚茶）最负盛名罢了。如唐代刘禹锡诗句所云：“自傍芳丛摘鹰嘴，斯须炒成满室香。”（《西山兰若试茶歌》《全唐诗》卷三五六）指的就是炒青散茶生产。但从改蒸青团茶为蒸青散茶，保持茶叶原有的香味，再改蒸青散茶为炒青散茶，利用锅炒的干热，发挥茶叶的馥郁美味，到今天我们习见的绿茶，这样一个中国古代制茶工艺的重大改进和生产趋势的转变却经历了宋、元、明三代，约达三四百年的漫长历程。

散茶消除了团饼茶的一个致命的弱点，团饼茶在制作过程中在蒸青后要用冷水冲洗使之冷却，以保持绿色不变，但这样便要两次压榨水分，就必然会榨去茶汁，夺去了茶的真味，降低了茶的质量。散茶的制作则避免了这个缺点。元代王祯在《农书·卷十·百谷谱》中对当时制蒸青叶茶工序有具体的记载：“采讫，以甑微蒸，生熟得所。蒸已，用筐箔薄摊，乘湿揉之，入焙，匀布火，烘令干，勿使焦，编竹为焙，裹蒻覆之，以收火气。茶性畏湿，故宜蒻。收藏者必以蒻笼，剪蒻杂贮之，则久而不湿。宜置顿高处，令常近火为佳。”它的意思是说，采后用甑微蒸，生熟得所，蒸后薄摊在竹筐箔上，乘湿略为揉搓，然后置入焙笼烘干。干后收藏在竹笼中，置于高处，不令受

潮。这种作为唐宋时期为主导性的“蒸青”制茶法至明代已为“炒青”制茶法取代,并逐渐成为占主导性的制茶技术。明代的不少茶书,对炒青散茶的制作都有详细的阐述。如屠隆《茶说》:“茶采时,先自带锅灶入山,别租一室,择茶工之优良者,倍其雇值,戒其搓磨,勿使生硬,勿令过焦,细工炒燥,扇冷方贮藏瓮中。”是在锅中杀青后继续在原有的锅中炒燥的方法。张源《茶录》:“造茶,新采拣去老叶及梗枝碎屑,锅广二尺四寸,将茶一斤半焙之,候锅极热,始下茶急炒,火不可缓。待熟后方退火。”提出绿茶杀青技术应注意之处,要用高温急炒,炒熟方可退火。许次纾《茶疏》还对炒茶的手法、炒茶用的铁锅和炒茶的用薪等均有细致的记述。稍加归纳,明代“炒青”技术高度,大体表现在以下几个方面:一、明代“炒青”已有工序的划分,制茶业中已对“炒青”技术进行了理论性的总结。按明人的记载,明代“炒青”工序有四道:一是“杀青”。“杀青”的技术要点是,“凡炒止可一握,候铛微炙手,置茶铛中,札札有声,急火炒匀”。按此说法,在“杀青”阶段所炒之茶的量只是“一握”(约鲜茶 1 斤左右)不可过多,再者当听到茶叶发出“札札”声之后,才开始“急火炒匀”,此外,对于火候亦有所要求,即“初用武火急炒,以发其香,然火亦不宜太烈”。二是“摊晾”。“杀青”工序结束后,即“出之箕上薄摊,用扇扇冷”。这说明经过“杀青”之后,必须使所炒茶叶迅速冷却,所以不仅要“薄摊”,而且还要“扇冷”。只有这样,才能使茶“色泽如翡翠”,否则就会使茶黑黄,此外,所用原料自然要叶鲜膏足,方可保持茶叶的绿色。三是“揉捻”。炒出之茶叶在“摊晾”时,要略加“揉捻”,其功用,则在于使茶叶“膏脂溶解”。四是“焙干”。此道工序,乃是将揉好的茶叶“再略炒,入文火铛焙干”。按以上的工序及炒制要点,可大致体察明代炒青技术已相当成熟,而这一成熟的制茶技术,当具有普遍性。

由于社会对于炒青散茶的名茶需求日益高涨,这就要求“炒青”茶除制作技术提高之外,其茶叶原料也必须“鲜嫩”,茶人对此

十分讲究。关于“采茶”，明人罗廩《茶解》说，“采茶”须晴昼采，当时焙，否则“色香味俱减”。对于采摘的茶叶，因易萎凋，所以要放在竹筒器中，而不能置于瓷器和漆器中，更“不宜见风日”。及至炒时，对“新采”之茶，要“拣去老叶及枝梗、碎屑”。至于名茶如松萝茶，其制法则更为考究。如在“采茶”时，除采摘茶芽外，还必须对茶芽进行挑拣；“取叶腴津浓者，除筋摘片，断蒂去尖”，然后才可以炒制。

既是炒制茶，对于火候，自然是茶人须加注意的技术要点之一。明人张源《茶录·辨茶》记述炒茶观火候的技术要点，殊值注意。他说：“火烈香清，锅寒伸倦；火猛生焦，柴疏失翠；久延则过熟，早起却还生，熟则犯黄，生则着黑，顺那[揉]则干，逆那[揉]则湿，带白点者无妨，绝焦点者绝佳。”张源的制茶要点有四：一是“火”。就是说在炒茶时，火势要烈，这样才使茶清香，但也不能使火势过猛，因为这易使茶叶焦黑。此外，亦不能用冷锅炒茶，锅冷易使茶叶卷缩。可见对于火候的掌握，乃是炒茶的基本技术，需有长期的经验积累。二是“柴”。这里虽仅记“柴疏失翠”一语，然却说明柴的多少对于保持茶叶的绿色起关键性作用。三是“起茶”的时间。炒制茶叶需要多长时间，那是制茶人根据“火”和“柴”来决定的。火候把握的恰到好处，既不“早起”，又不“延迟”，才能不致过生或过熟。四是“揉茶”的方向。如前所述，茶叶炒制过程中，必须以手“揉茶”，茶叶揉制究竟顺揉还是逆揉，是根据茶叶的状态决定的。可见，明代“炒青”制法技术的理论总结已经系统化，标志着明代“炒青”茶日渐盛行并逐渐取代前朝“蒸青”茶。当然，这种变革与明朝统治正式宣布废团茶兴叶茶有着直接的关系。由于“大小龙团”制作十分考究；“必碾而揉之，压以银板，为大小龙团”，地方有司“恐其后时，尝遣人督之，茶户畏其逼迫，往往纳赂”。朱元璋以为茶户制作龙团“重劳民力”，因此诏命：“罢造龙团，惟采茶芽以进。”（《国朝典汇》卷九五《户部·茶

法》)以福建建宁贡茶而言,按其采摘时间不同,其茶品有探春、先春、次春、紫笋四种。由于朝廷的诏令,散叶茶大力盛行,而自明代炒青绿茶广泛推行以后,炒青绿茶的工艺不断改进,各地生产不少各具特色的炒青绿茶,如常州阳羨、钱塘龙井、绍兴日注、蒙顶石花、福州柏岩、建州武夷、六安瓜片、徽州松萝、嵊县珠茶等,名目繁多,名震遐迩。散叶茶和绿茶的制茶史,反映了制茶经历了从简单到复杂(生煮羹饮到团饼茶),再从复杂到简单(散叶茶和绿茶的出现)。绿茶的产生,是茶类发展史上返朴归真的结果。

灑 从绿茶到其他茶(黄茶、黑茶、 摇 红茶、乌龙茶、白茶)

① 黄茶

黄茶是在绿茶制作过程中由于操作不当而产生的,绿茶是绿汤绿叶,黄茶却是黄汤黄叶。绿茶的基本工艺是杀青、揉捻、干燥,当杀青或炒青温度低,蒸青杀青时间过长,或杀青后未及时揉捻,或揉捻后未及时烘干、炒干,堆积过久,都会使叶子变黄,产生黄汤黄叶。明人许次纾在《茶疏》中说:“顾彼山中不善制法,就于食铛火薪焙炒,未及出釜,业已焦枯,詎堪用哉,兼以竹造巨筍,乘热便贮,虽有绿枝紫笋,辄就萎黄,仅供下食,奚堪品斗?”黄茶可以说是绿茶的变种,是古代制茶史上在无意中创制出的茶类,许次纾对此种茶类嗤之以鼻,而以绿茶为正宗,认为黄茶虽然原料即便是上等的绿枝紫笋,也不能登大雅之堂以供人品赏与斗茶,拿去作下等人的饮用还差不多。但由于人的口味及主观的感受各不相同,偏偏有不少茶人偏爱黄茶,故黄茶也成为茶类中的一个品种,传至今日的莫干黄芽就是著名的黄茶。上等莫干黄芽的品质特点:外形紧细成条,有如莲心,色泽黄嫩油润,芽叶成朵,汤色澄黄而明亮,香气清鲜,滋味醇爽。据清《武康县志》载,莫干山有古塔遗迹,俗称塔山,实莫干山之顶点。寺僧种茶其上,茶吸云雾,其香烈十倍。