

品茶散文选  
厦门大学郑启五著

## 乌龙茶， 抑或绿茶

本人嗜茶如命，自然对有关闽南茶饮的文章特别留心，几年下来也剪辑了长文短论一二十篇。其中半数乃相当精致的散文，且多为熟人所作。我发现不但土生土长的闽南作家对闽南的饮茶风如数家珍，一口一个一百分；就是目光敏锐得近乎挑剔的外省文化人，一旦成为闽南功夫茶的茶客，也无不津津乐道，交口赞誉，把笔成文时，一派十全十美。

毋庸讳言，闽南饮茶风可圈可点之处确比比皆是，在此无须本人赘述。不过闽南茶人对乌龙茶的酷爱程度近乎偏执。我们知道茶的基本类型可细分为绿、青、红、白、黄、黑六种，而实为绿茶、青茶和红茶三足鼎立，青茶即乌龙茶。从表面上看，此种分类法主要与茶汤的色度有关，质地上是制作程序的差异。一般说来，绿茶的工艺流程只需杀青、揉捻和干燥三个步骤，而红茶则为萎凋、揉捻、发酵和干燥四道工序，形成差异的关键在发酵与否：绿茶为不发酵茶，红茶为全发酵茶，而乌龙茶正好介于两者之间，属半发酵茶。从三

种茶冲泡后的叶底观察，发酵在叶表形成的差异显然：绿茶的叶底多为暗绿色，红茶为红褐色，而乌龙茶则叶心呈绿色，叶缘为红色，即“绿叶镶红边”。更重要的是发酵与否直接影响到茶的有效成分，其中对茶叶富含的维生素C和胡萝卜素的影响最为明显，无发酵的绿茶的含量远远高于乌龙茶和红茶。茶有保健和医疗功能，在提神、利尿、防龋齿和抗衰老方面，绿茶、红茶和乌龙茶的功力相当，但研究表明，在明目、降血脂血糖及抑制癌基因方面，绿茶的作用要强于红茶和乌龙茶。我国乌龙茶产区的闽南和台湾的肝癌发病率要比绿茶产区的皖南和浙江高得多，我的两位嗜好乌龙茶的朋友皆患肝癌而英年早逝，我一直怀疑这多少与乌龙茶的防范或制约不够得力有关，当然这仅仅是臆断，还有待科研或抽样调查的证实。但另有最新的研究发现，绿茶漱口，可以预防流感，使得绿茶在保健方面更显风流。

不过，闽南茶人在泡饮功夫茶时之所以一叶障目，对乌龙茶情有独钟，更多的还是从滋味和性味上考虑：乌龙茶滋味浓醇，饮后回甘，口感独特。而绿茶性味

偏冷，滋味偏淡，且带有“臭青味”，喝不来。似乎理由十足，其实这是对绿茶的浅识。绿茶的天地很大，产地几乎遍布华中、华东、华南和西南，光是名品就有上百种之多，不像乌龙茶仅局限于闽粤台三省的部分地区，品种也屈指可数。绿茶的滋味极为丰富，“碧螺春”的花香果味和鲜醇回甘决不亚于特级的“铁观音”，而杭州“梅家坞龙井”色、香、味、形更与极品“黄金桂”难分伯仲。至于所谓“臭青味”，正是茶的原汁原味。说得和善或中性一点，闽南语“臭青味”也可以讲成“草青味”，而茶的行话当为“青辛味”。此味在蒸青绿茶上体现得最为明显。蒸青绿茶是我国唐宋茶业的主导，“寒夜客来茶当酒”，这当酒的宋代蒸青绿茶就是“青辛味”浓郁扑鼻的。到了明清已逐渐为炒青绿茶和烘青绿茶所取代，明朝的《茶疏》称“生茶初摘，香气未透，必借火力，以发其香……”，乾隆皇帝在他的《观采茶作歌》写道：“地炉文火徐徐添，乾釜柔风旋旋炒。漫炒细焙有次第，辛苦工夫殊不少。”诗虽然写得不怎么样，但已把“以火力发茶香”的炒青工序道个明白了。所以时至今

日，“臭青味”已是一味难求。据我所知，目前仅有湖北的“仙人掌茶”和“恩施玉露”尚还延用蒸青工艺杀青。倒是日本茶道的抹茶、煎茶和玉露皆属蒸青绿茶的范畴，日本茶业大都将我国唐宋时期传去的蒸青工艺一直沿袭至今。福建有的茶厂如今所生产的蒸青绿茶完全是应客商的要求，全部用以出口日本的。可见“臭青味”也未必就是真臭，对其的回避或追求完全可以各取所需。

闽南茶人还觉得绿茶性味偏冷，尤其不适应于老年人。但从江浙一带来看，有部分离退休老人的闲适生活被概括成“上午人泡水，下午水泡人”，意指上午泡茶馆，下午泡澡堂，他们泡的都是地道的绿茶，并没有因此而冷坏了胃肠。其实乌龙茶也不是铁板一块的，乌龙茶的毛茶又称“溪茶”，发酵轻，加之烘焙有度，其口味性味与绿茶比较接近，近年来已越发走俏闽南星罗棋布的茶店与茶艺馆。放弃再制茶焦苦的浓香，而追求毛茶原汁原味的清香，已成闽南大众乌龙茶饮的发展走向。尽管一方人爱一方茶似乎是天经地义的事儿，闽

南功夫茶惟乌龙茶为上也不足为怪，但“世上只有乌龙好”的观念则与狭隘的地域意识不无关系。“风物长宜放眼量”，闽南茶人也不妨暂时放下手中的闭塞之壶，端起透亮的玻璃杯，到澄碧的绿茶境界乘”庐山云雾”，游“黄山毛峰”，迎“敬亭绿雪”，品“蒙顶甘露”……青山绿水任你神游。也可以尝试着把绿茶诸君一一迎入功夫茶的红陶壶里，相信无论是”悬壶高冲”、”春风拂面”，还是“韩信点兵”、”关公巡城”，当能体验出一份旧壶新茶的心旷神怡。“萝卜白菜，各有所爱”很有道理，但“萝卜白菜一起爱”更是理直气壮。本茶客倡导乌龙、绿茶两相宜：“有朋自远方来”，自然是”铁观音”、泥精壶、小陶杯，以传统和充满地方风情的功夫茶待客；而独自灯下研读，览阅中外，则泡上一杯云雾绿茶，那芽叶的亭亭玉立，那银毫的漫杯飞舞，瞥上一眼，就已醉了几分……如此愉悦，如此清福，真想与闽南的茶友诸君们共享。来来来，享受乌龙茶，也享受绿茶，在茶的天地里饮遍百泉千湖，品味三山五岳，潇潇洒洒坐拥一个更为丰美的”好茶好人生”！

1 9 9 9 年 3 月

## 无名山茶

”烟酒不分家”一说可谓助纣为虐，使损人又害己的尼古丁和酒精之流有恃无恐。而茶却往往人自一杯，难得交流，令这利国利民的天然饮品划地为牢。如此不合理的品尝之道，造成我在乌龙茶一统天下的闽南泡饮绿茶时，颇有孤芳自赏和顾影自怜的交混之感，殊不知近在咫尺的同仁何君竟也是一位终年与绿茶为伴的同好。

那天从书库出来，隐约中察觉在旧纸的气味中有几缕熟悉的暗香浮动。凭我多年来与绿茶结下的情感，这偶然的一吸竟让我循香而去，觅得那”香”的源头。何君有点吃惊地问道：”你也喝绿茶？”我兴奋得大点其头，那情景有点像老电影中地下党在接头！

相知恨晚！什么”免费烟、大口吸”、”酒逢知己千杯少”等等烟酒用语，一时全在茶杯上自动转换了。以往我买地道绿茶，向来是借出差之机，远征江浙湘皖赣。此回欣然获悉，何君在闽中永泰县的老家自产绿茶这一事关重大的细节：小村后面的大山上有一天然茶园，

丰足的春茗任村民们尽情摘采。何氏家乡茶首先妙在出生好：土生土长，跟雨雾为伴，与农药绝缘。山里人的自留茶向来非清明前的一枪一旗不摘，且用自家铁锅以手铲精心烘焙，春阳春雨袅袅烟炊，香煞了几多红土屋杉木窗……我听得出神，看得真切，品得来劲：此茶外形细嫩卷曲，黄绿相间，白毫若隐若现；头泡最佳，香气清高，汤色明亮，银毫满杯漫舞，滋味鲜醇回甘，令人颊齿俱爽，茶不醉人人自醉。

从此何君探家归来的行包中，便少不了我五斤的重托！无名山茶由于没有名山的提拔，故价廉物美。光此一项，本人年开支至少可节约百余元。不过我绝对不因“无名山茶”而废“名山名茶”，局限了自己的品饮，而是以“无名”为“基本口粮”，进而更加从容地享有八方“名山”，不慌不忙地专注小包装或散装茶，一小盒一小盒地精挑，一大两一大两地细选，基本上杜绝买回一些披着奇峰异岩云雾飘绕之华美外衣的枯枝败叶。我信此茶方，已将“黄山毛峰”、“庐山云雾”、“君山银针”一一慕名品之；“香山翠峰”、“巴山雀舌”、“天柱

剑毫”一一循名觅得，真乃茶乐融融，悠悠自得。然而有名无名一杯茶，滋味各拥，优劣难分，风情万种，高低莫测。茶道如此，人生亦然……

托何君购茶，一发不可收拾。君子之交，美趣其中，但仍意犹未尽，于是心想，何不将人生这段茶缘也付之文字，让天下茶友共品之。

1996年1月1日

## “煎茶”品后

澄碧的汤色，气味仍骚动着新茶刚出锅时的鲜香，口感则掠过适宜的青涩。我不太情愿但又不得不承认这区区“煎茶”不凡的造化。我品出了它悦目润喉舒心的性味，也品出了日本友人真田岩助先生赠茶时脸上浮现的那一丝捉摸不定的表情。

事由是我挑起的：《中国茶文化》新一期收了本人两篇“侃”茶的散文——《将军绿》与《鹰嘴岩下访茶家》。此刊以赠刊代酬，我一下收到了六册精美而厚实的刊物：新绿的基色尽染清朗的封面，三百页码包罗茶之万象，一叠在手，给人以一种沉甸甸的满足。对书我从来不嫌其多，最乐物以致用，以书会友。其中一册回赠给经常送我外国邮票的日本访问学者真田君，既大方又得体！在递交“茶书”的时候，我以文化古国之臣民和茶圣陆羽之后代特有的神气，“顺便”对日本茶道表示不敬——“如此烦杂的程序，未免太造作了吧。”真田君粗通汉语，多少领悟了我之抨击。五天之后，他送给我一个鼓鼓的信封，我扯开一抖，滑出的不是邮票，

却是五包微型小包。包上有醒目的汉字——“煎茶”，紧随其后的是一串拖泥带水的日语“假名”（字母），含义若隐若现。讨教了一位日语翻译，方才明白全文为“袋泡茶”。“煎”字与中文里“煎药”的“煎”无异，但此茶即冲即饮，无需煎过。看来真田君用心良苦，以这方便饮品发出无言的雄辩——“日本并非只有茶道的烦杂。”

我来不及为自己的孤陋寡闻而略感歉意，便细细打量起“煎茶”的包装：铝箔纸密封的小天地，一个萝卜一个坑，“茶衣无缝”！不少糖果在国内已采用这类包装，取代传统的糖果纸，但袋泡茶们却依然故我，缩在小纸袋里安营扎寨。须知茶叶最忌潮，且极易被窜味，“煎茶”冲饮时腾起的鲜香，这一纸铝箔实在功不可没。

东洋的袋泡茶其形状倒与我国国产的大同小异，不外是棉纸袋上扎条棉线；但细一瞧才发现人家的线袋衔接处，有一微型的椭圆形线钉，想必是包装机所为。我以为这钉值得留心，一旦脱落随茶入喉，那得怪罪

嘴把关不严呢，还是厂家设计不周？

袋茶入杯，沸水一注，只见悦目的汤色中显出了新气象：袋茶居然伸展开来，呈三角立状，原来纸袋是一只长条，三折之后成方形，前后两折中饱含茶末，中间一折仅起桥的作用。袋茶遇热水冲击之后，“桥”便架起，拉开前后折的距离，一任水流泡透其间。

在茶的王国中，“煎茶”的地位等而下之，至少名不见经传。从其色香味判断，充其量类似我国的中档绿茶，但其保鲜之妙，极投江浙茶人新春抢新茶的品饮所好，一旦打入中国市场，势必要让千百年来稳坐钓鱼台的龙井、碧螺春们忙乎一阵的。

茶的保健功能，首先在其所含的咖啡碱能兴奋人的中枢神经，进而振奋精神强化思维，提高物质和能量的代谢水平。我们东邻的大和民族在袋泡茶制作的雕虫小技上不甘示弱之点滴，又何尝不是一种令人警醒的咖啡碱呢？！

1996年3月再识“煎茶”

日本学者真田岩助先生送我几包袋泡的东洋“煎茶”

，引发了我的感慨。故草成一文。真田君在东京偶然读及刊有拙文的《新民晚报》，惊喜之余，寄来一信，我日语只知皮毛，识读中颇费猜力，但其间三个偌大的汉字——“谢谢”则确凿无疑。他还托人捎来一盒包装考究的“静冈竹茗堂”。遥想其诚惶诚恐之态，更令我受之有愧。

在日本小有名气的“竹茗堂”极易令国人联想到“同仁堂”，其实它与中成药无关，一个“茗”字，已浅露出专营茶叶的清高之香。墨绿色的长方形纸盒正面，设计呈竖式信笺状，白色的细长笔触，龙飞凤舞地在墨绿的平面斜书出“茶趣”、“茗香”及店名等汉字字样。盒内置有一金属圆罐，罐身严密地贴裹着一层精致的布纹纸，纸上密密地点缀着竹叶青碧的印花。罐腰则贴着一圈半透明的白色膜纸，两个粗黑洒脱的书法——“煎茶”傲立于叶影竹枝之间，落款盖有两枚店家红色的方章。在一个高度商业化的社会里，却在包装上竭尽讲究文化之能事，好一个绝妙的反差！

盒中另夹有一张彩色说明书，洋洋自得地叙说着静

冈茶悠久的历史，炫耀着“竹茗堂”创办自日本江户文化鼎盛的天明元年（1781年），并称在静冈茶的发祥地有一方巨岩，岩壁上刻有江户文化时咏茶的佳章名句。说明书郑重其事地指出我得的这罐茶产自静冈安倍川流域的本山，为优中之优，因为本山乃茶祖圣一禅师的诞生地。辨读至此，我脑海中库存的日本卡通片《一休和尚》的形象突然庄重了起来，那和尚光亮的额头上竟也一下布满了记录沧桑的皱纹，并导引着情不自禁的我一头扎进图书馆蒙尘的角落。

被“竹茗堂”誉为“茶祖”的圣一禅师乃七百余年前的日本和尚，他虽然比中国的茶圣陆羽晚来世间五个余世纪，但仍与中国茶文化结下了不解之缘。

言及中日茶与茶文化的交流，先行者乃荣西禅师，他于南宋乾道4年（1168年）来中国学习佛教禅宗，终日沉浸于中国茶文化的芳泽。他不仅随身带回宋朝的种茶制茶的技艺，且拱手捧回了中国江南茶禅一味的寺院饮茶制度，因而被誉为日本茶业的“中兴之祖”。

继荣西之后，来中国求学的日僧如云，圣一乃其中

之佼佼。他于南宋端平2年（1235年）越海扬帆来到杭州，历经7年，对江浙饮茶习俗体验入微，对“点茶”、“斗茶”了如指掌。他亲自将南宋的茶苗背回日本，经过七百年风雨的洗礼，终于连绵成静冈县内安倍川、大井川、天龙川一带茶园的层层碧翠。“竹茗堂”的“茶祖”一说应源自于此。

拉开茶罐，露出了“煎茶”的贴身包装——铝箔纸袋，袋上标明保鲜期为开袋后60天内，这与一般保鲜日期的标注显然有异。“煎茶”叶片扁薄细瘦，二、三厘米长，形同笔尖，色泽暗绿。我按要求用80度的开水泡40秒，只见茶汤绿润，令人赏心悦目，品饮中略带几分草青味，相形我国的云雾绿茶，香味不及，且难见银毫，但色泽绿的感觉则略胜一筹。静冈茶在每年5月上旬开始采摘，这比我国的清明茶略晚一月，大概是纬度与气候的关系。时下中日绿茶的差异主要在加工工艺上：荣西、圣一学归的是南宋绿茶的蒸青工艺，即以蒸气处理鲜叶的杀青工艺，并由其后辈代代相传至今。走俏“茶道”的抹茶、玉露、煎茶等，概属蒸

青绿茶系列。而我国在明代之后，改蒸青为炒青，明《茶疏》写道：“生茶初摘，香气未透，必借火力以发其香……”乃至我国绿茶如今则多为炒青与烘青，香味皆在蒸青之上。日人饮茶崇尚淡泊，茶道讲究“和、敬、清、寂”，受中国宋代寺院饮茶制度的影响尤深，对茶香并无多求，这大概便是蒸青工艺得以一味在日本沿袭至今的缘由。

蒸气杀青之后，也有一个焙干的过程，这与烘青并无大异。成茶后在口感上蒸青略带草腥，微含返朴归真的意蕴。我个人是极喜的，甚至有点求之不得。

煎茶占日本蒸青绿茶产量的80%以上。“煎茶”泡饮实际上与“煎”无关，但据考，我国在明代之前，茶的煎饮多于冲泡，“煎茶”一词是否源自唐人木炭煎茶之举，或与黄庭坚的《煎茶赋》等等茶叶煮饮的吟哦有关，尚不得而知。

有消息说，友朋自日本来，携带的礼品往往以烟酒居多，如今煎茶亦占一席之地。我欣闻之余，却也有一丝杞人之忧，虽说一衣带水的东邻所产的煎茶，对我