

至臻北苑

□张建安

一

宋时建州建安县北苑里,即今建瓯市东峰镇一带。这里有两座颇具意象的山。一座恰似展翅的凤凰,叫凤凰山;紧邻的一座宛若盘踞的龙,叫龙山。龙凤相拥,仿佛生来就带着皇家的气韵。两山连袂的东北山坳间,自宋时起,便成为宋廷御茶园之中心。

二〇〇六年五月,国务院公布的第六批全国重点文物保护单位中,与御茶相关的有两处:一处是浙江“顾渚贡茶院遗址及摩崖”,另一处,便是福建建瓯的“北苑御焙遗址”,指的就是这里。

今日踏进,平坦而敞开的山坳略显荒凉。但脚下随处可见的残砖碎瓦、瓷片石砾,还有依稀可辨的地基轮廓,让人仿佛能看到当年的景象。御茶堂、星辉馆、贡茶院、御茶亭、御泉亭、库房,以及福建路转运司驻在这里的行衙,那些辉煌的建筑仿佛在眼前矗立起来。龙凤池和池中的红云岛也似乎重现了。至于那眼龙焙泉,它曾用来灌溉洗御茶,也映照过岁月光景,就这样一直流淌着,见证了天荒地老。

这方宋代设置的专司贡茶采造之事的官焙,其规制之宏、役工之众、工序之繁、茶质之优、耗费之巨、影响之深,堪称空前,亦为绝后。是以谈及北苑贡茶,世人常以“极致”“绝无仅有”“登峰造极”相誉。这些字眼本显浓烈,用在别处或觉刺目,唯独冠于北苑之上,竟这般妥帖自然。恰如宋徽宗赵佶在《大观茶论》中所言:“本朝之兴,岁修建溪之贡,龙团凤饼,名冠天下”“故近岁以来,采择之精,制作之工,品第之胜,烹点之妙,莫不皆造其极。”

二

中国茶业,兴于唐,盛于宋。产茶大县建安,其步调与时代同频,甚至走在前列。唐代时,有位处州龙泉人蒋氏,曾就职于建安,因功绩被朝廷先后封为敷泽侯、昭顺显济应灵侯,后又进封平佑公,夫人周氏亦获封佑德夫人。建安百姓感念其德,便在北苑里整源村修建灵源庙供奉,“岁修茶贡,祈祷多验”。这位从唐代建州走出的蒋“茶神”,既是对他有功于建茶的见证,更映照出那时建茶的兴盛图景。盛产茶叶的建安,就这样为日后贡茶的独树一帜,悄悄夯实了根基。

茶叶一物,兼具物质之实与文化之韵。史学家陈寅恪曾言:“华夏民族之文化,历数千年之演进,造极于赵宋之世。”如此看来,北苑贡茶的兴起,恰是生逢其时。而从地理气候来看,建安更是得天独厚。正如宋人宋子安在《东溪试茶录》中所写:“隄首七闽,山川特异,峻极回环,势绝如瓠。其阳多银铜,其阴孕铅铁,厥土赤垆,厥植惟茶。会建而上,群峰益秀,迎抱相向,草木丛生,水多黄金,茶生其间,气殊殊美。”若与唐代湖州顾渚贡茶院相较,建安偏居南方,纬度更低,入春后地气回升迅疾,气候湿润宜人,方能“京师三月尝新茶”成为现实。反观顾渚,每到惊蛰将近,茶芽尚稀,即便茶农起早贪黑遍寻山谷,也常常是“采采不盈掬”,境况不免尴尬。

论及政区归属,北苑贡茶可说是自带“胎里红”的底气。建安,连同元祐四年从建安分出一半地域设置的甌宁,两县县衙都设于建州城内,便是世人所说的“两县附郭”。宋代一级行政区称“路”,每路设四个平行机构,其中转运使司与提举常平司便设于建州,另两司安抚使司与提点刑狱司则驻于福州。由此可见,宋代的建州与福州,实为福建路的“双省会”。况且建州本身,还是地位显赫的节度州。有宋一代,建州的发展达至鼎盛。徐晓望在《福建通史》中写道:“建州城的繁荣,首先是因为它是闽北的政治经济中心”,建州是“东南著名的城市之一”。试想,有这样一座繁华名城相伴,又有路、州、县三级官员同心协力,北苑贡茶之事,想办不好都难。

三

中国贡茶,乃古时地方进献皇室的特制茶叶。自西周迄唐中叶,各地所供皆为土贡。唐大历五年,朝廷于湖州长兴、常州宜兴交界的顾渚山设贡茶院,专造极品紫笋茶上供,官营御茶之制自此始。

贡茶之制,当属御茶。五代十国时,福建属闽。龙启年间,建安东乡里(今建瓯市水源乡)人张廷晖将北苑凤凰山一带三十里茶园献于闽王,此被视作建安御茶院之始。保大三年八月,建州归入南唐。次年春,南唐主李璟罢贡阳羡茶,诏命建州造乳茶,建安北苑遂成南唐御茶园,持续上供二十九载。

宋开宝八年十一月,南唐降宋,建州归入赵宋版图。次年春,登基不久的太宗赵匡胤遣使臣至建州,诏造北苑团茶。自此,全国贡茶中心由唐代顾渚,南移至建安北苑。宋人周绛在《茶苑总录》中赞曰:“天下之茶建为最,建之北苑又为最。”

南唐时,北苑有官焙三十八座。入宋后,其地方圆三十余里,“环北苑近焙,岁取上奇”;徽宗大观以后,岁贡增至三十二座,后又增至三十九座、四十六座。旧籍记载,北苑公私茶焙达一千三百三十六处,斯时建安茶业之兴盛,由此可见一斑。

时光流转至明洪武二十四年,朱元璋以龙凤团茶制作劳民伤财,下令罢造。此后,建安北苑不再设御茶园造团茶,改以散芽代之。

自闽国龙启年间至明洪武二十四年,北苑御茶持续上贡四百五十余年,历时之久,在中国御茶史上绝无仅有。若以贡茶身份计,其延续至清代终结,历时九百七十余年。有学者认为建安贡茶或始于唐代,如此则历时逾千年。无论近千年还是千余年,其存续之久,在中国贡茶史上皆属独一份。

宋代北苑上贡,除限量的龙凤团茶等极品外,蜡茶等普通片茶数量亦颇为可观。据熊蕃《宣和北苑贡茶录》记载,当时岁贡茶“四万七千一百斤有奇”;徽宗大观以后,岁贡增至二十一万六千斤;南宋时则维持在五万斤上下。明清两朝,全国贡茶总量缩减,然建安贡茶占比仍居高不下。《明史·食货志》载,天下贡茶总额仅四千零二十三斤,而建茶达二千三百五十斤;嘉靖十一年,建宁府总贡一千八百五十六斤,其中建安岁办一千三百零八斤。清人查慎行《人海记》记录全国四十八府县贡茶数量,建安县以一千三百六十斤位居县级第一。岁岁年年,各地贡茶经水陆运往京城,若论总量,建安北苑当名列前茅。



- ①建瓯北苑御焙遗址 (资料图片)
- ②建瓯北苑御焙遗址被列为全国重点文保单位 (林水鑫 摄)
- ③产于建瓯市东峰镇的矮脚乌龙。东峰镇正是古代北苑贡茶的核心产区(北苑御茶园所在地)。矮脚乌龙茶树品种历史悠久,部分古茶树树龄达百年以上,被视为北苑贡茶茶树品种的“活化石”之一。(林水鑫 摄)
- ④考古挖掘出的建瓯北苑御泉井 (张俊辰 摄)

四

宋太宗赵匡胤遣使臣赴建州,带去的不只是一道造北苑龙凤团茶的诏令,更有那刻着龙凤纹样的特制榼模。这榼模是皇权的有形延伸,以独一份的专属感,悄然标定了北苑贡茶远超前者的尊崇地位。

待这龙凤新茶入了帝王赐物的名录,因茶质珍稀,产量微薄,渐渐不敷赏赐。至道初年,朝廷再下诏书,增制“石乳”“的乳”“白乳”“京铤”四款新茶,与龙凤茶一同,按品级分赐皇亲与朝臣。这份赏赐素来庄重,即便是宰辅大臣,也难得轻易获赠。受赐的官员,无不如获至宝,满心感念。正如北宋王禹偁在《龙凤茶》诗中所述:“样标龙凤号题新,赐得还因作近臣……爱惜不尝唯恐尽,除将供奉白头茶。”这份荣耀,属于受赐者,也映照了贡茶的荣光,让北苑之名愈发远播。

帝王的偏爱,引得地方官员上行下效,将北苑贡茶之制,绝非凡事。

做个合格的宋代北苑茶人,需将一道道工艺练得纯熟,绝非易事。采茶要趁日出前的清晨,打鼓上山,鸣钲收工,只选肥嫩芽叶,以指甲掐断。唐代采茶只需晴天,远不如这般讲究。采回的茶叶,要细心分拣出小芽、水芽、中芽、紫芽、白合、乌蒂六等,剔除白合、乌蒂与杂叶,确保原料纯粹——这般按等级拣选,是唐茶中从未有过的。拣好的茶芽,要用凤凰山的御泉水清洗,《舆地名胜志》载:“建安县凤凰山,其上有凤凰泉,一名龙焙泉,又名御泉,宋以来造茶取此水灌之。”

洗净的茶芽入甌蒸制,火候最是重要:蒸得不足或过熟,都会坏了茶性,影响茶汤的色与味。蒸后便是北苑贡茶独有的榨茶工序,压去部分内含物,让茶“力厚而甘”,成就“甘香重滑”的口感。经此一步,点

五

茶的焙制视作头等大事。太宗至道年间,丁谓任福建路转运使,亲自督导州吏,立下规制,行事精致严谨,更著《北苑茶录》,让龙凤茶的制作与进贡制度愈发规范。仁宗庆历年间,蔡襄继任此职,在原有茶品之外,创制小龙团茶,开启了北苑贡茶愈发精巧的风气。神宗熙宁年间,朝廷命建州制作密云龙茶,时任转运使贾青不负使命,所制新茶品质更胜小龙团。到了哲宗绍圣年间,密云龙又改称瑞云翔龙,名号与茶质一同流转。

徽宗赵佶更是以北苑为念,亲著《大观茶论》,借皇权之力,将北苑贡茶推至鼎盛。《宣和北苑贡茶

茶时的沫沫才绵密持久,恰是为斗茶量身打造。研茶更费工夫,取那“昼夜酌之而不竭”的御泉水,注入研盆与茶同研,直至水干,是为“一水”。视茶的档次,少则两水,多则十六水,越细越匀,茶质越佳。

研好的茶泥揉匀,放入刻有龙凤纹的模子,压成茶饼。焙茶又称过黄,须用无烟净炭,火势不可过烈,且非一次焙成,依茶饼厚薄,最多要过火十五次。最后包装,五层相裹,极其讲究,还要盖上主事官员的朱红印记,以示郑重。

北苑贡茶按时节分社前、火前、雨前三等,品名多

六

后,还要焙盖,以沸水预热茶盖,既助茶香生发,又能让茶末在汤中久浮不散,为后续的点茶铺垫妥帖。

终于到了点茶环节。先调膏,而后注汤击拂,需反复七次,看茶与水在茶筴的搅动中渐渐相融,浓度得宜。初时珠玑错落,继而云雾渐生,再后来乳点勃发,如凝雪堆积,终至乳雾汹涌,溢盏而凝。此时端起茶盏,啜饮之间,便懂《桐君录》中“茗有饴,饮之宜人”的真意,那是味蕾与心境的双重慰藉。

这便是宋代盛行的点茶之艺,而在此基础上,更衍生出分茶与斗茶的雅趣。分茶是茶汤上的写意,以水为墨,以茶筴为笔,在茶汤表面勾勒出山水草木、花鸟虫鱼,或是灵动文字,巧夺天工,堪比书画之妙。斗茶则多了几分竞技之趣,比的是茶沫之白,啜饮之久,谓之“斗色斗浮”。唐后冯贽在《记事珠》中称其为“茗战”,恰如其分。

七

《大观茶论》、熊蕃《宣和北苑贡茶录》、赵汝砺《北苑别录》、吕惠卿《建安茶用记》、周绛《补茶经》、刘昇《北苑拾遗》、曾伉《茶苑总录》,以及佚名的《北苑修贡记》《北苑煎茶法》,还有章炳文《整源茶录》、罗大经《建茶论》、范逢《龙焙美成茶录》——读尽、领会于心,大抵也便踏入了茶学之门。

这些茶书中,蔡襄《茶录》、赵佶《大观茶论》、吕惠卿《建安茶用记》与佚名《北苑煎茶法》,多专注于建安北苑贡茶的煎点之法;其余十二部,则主要记述北苑贡茶的生产与制作。如此多的茶书聚焦一处茶区,在中外茶文化史上,实属罕见。

录》所载五十余种贡茶中,竟有四十余种是徽宗大观至宣和年间新创。宣和之时,郑可简任福建路转运使,取茶芽中心发丝般的细嫩芽尖,制成“龙园胜雪”,成了宋代贡茶的巅峰之作,此后再无茶品能出其右。

地方官员对贡茶的用心,更藏在细致的规制里。北苑贡茶的严谨,从“喊山”与“拜茶”二事便可窥见。每到惊蛰前三天,凌晨五更,众人便聚于茶山,击鼓呐喊:“茶发芽!茶发芽!”这年复一年的仪式,是开焙采茶前最虔诚的期许。而贡茶启运京城前,地方官员会齐聚建州城东转运使司衙署的修茶堂,举行“拜发贡茶”仪式,以庄重的敬拜,送这份珍饬踏上前往帝都的旅程。

纵观中国贡茶史,能得帝王这般青睐,让官员如此倾心倾力,大抵也只有宋代的北苑贡茶了。

达六十种,极品团茶更是“限量”。起初大凤、凤团茶每年仅贡二斤,后来品名增多质量虽有增加,也不过数十、数百斤,最多时才千斤上下,细色茶与粗色茶每年总贡量亦仅五六千斤。

物以稀为贵,北苑贡茶的精,更在其惊人的耗费。胡仔《苕溪渔隐丛话》记:“每岁糜金共二万余缗,日役千夫,凡两月方能之事。”庄季裕《鸡肋编》亦载,采茶工匠数千,日支工钱七十文,水芽茶一饼曾费五千金,绍兴六年时竟涨至十二千,“岁费常万缗”。欧阳修在《归田录》中叹“金可有,而茶不可得”,正因当时小龙团二十饼值二两黄金;一饼水芽茶的成本,也从五千金涨至近三十千,黄金在它面前,竟也黯然失色。

这般的斤斤计较,只求至精,成就了北苑贡茶的极致品质,令其他贡茶望尘莫及。

蔡襄在《茶录》中细致记载:“建安人斗试,以青白胜黄白”,茶汤注盏四分,“面色鲜白,着盏无水痕为绝佳”,水痕先现者为负,耐久者为胜,胜负之差,曰“一水”“两水”。徽宗《大观茶论》更明确定下标准,以“纯白为真”,青白、灰白、黄白依次次之。建安茶山有种罕见白茶树,因是斗茶上品,竟直接被唤作“斗茶”。由此不难推想,宋代斗茶的标尺,大抵是由建安定下的。

有学者认为,点茶最初源于建安民间斗茶,点茶、斗茶皆发源于此。此说虽待考证,却也合乎情理。当年北苑贡茶名冠天下,建安的点茶、斗茶、分茶之艺,便借着贡茶的声名,传遍朝野,成为宋代茶文化的主流。就像建安所制的建盏,尤其是刻划“供御”“进盏”的兔毫盏,成了皇室贵胄点茶斗茶的首选,茶与器,共同演绎着时代的风华。

回望宋代,茶艺盛兴。点茶的雅致、斗茶的意趣、分茶的精巧,皆是宋代茶文化的极致呈现,而这一切,都与北苑贡茶的推动密不可分。击拂把盏中,那段风雅岁月,依然清晰如昨。

北苑贡茶不仅多见于典籍,亦常入诗文。据《建瓯茶文化经典》粗略统计,历代赞誉北苑茶的名家达二百六十八位,其中官至副宰相以上者三十八位,相关诗词典故更有七百三十四首。从徽宗赵佶的《北苑春》、福建路转运使蔡襄的《北苑十咏》,到宰相王安石的《寄茶和与甫》、李纲的《建溪再得雪乡人以为宜茶》,再到文学家欧阳修的《尝新茶呈俞》、苏轼的《和钱安道寄惠建茶》、辛弃疾的《水龙吟》,以及史学家袁枢的《茶灶》,其数量之丰、名家之众、情感之挚,在中国茶文化史上,可谓空前绝后。

时光流转,物质易逝,再名贵无比的北苑龙团,也早已湮没于岁月。唯有文化得以长存,那些围绕北苑茶的典籍与诗文,让北苑茶的声音穿越时空,流传至今,经久不衰。