



延平贡茶史 跨越上千年

□陈伟群

在中国贡茶的历史版图上,顾渚贡茶院、建安北苑、武夷山御茶园三足鼎立,历来被视为贡茶制度的三大中心。然而,当我们目光投向福建省南平市延平区,一种更为悠长、更为坚韧、更为丰满的贡茶文化底蕴便从历史深处浮现出来。延平贡茶史的价值,在于它是中国贡茶制度史上跨越唐、五代、宋、元、明、清六个时代,历经团饼研膏、散茶芽茶、半发酵乌龙茶三种制茶范式,连续不间断地参与贡茶体系长达千年的茶产区,更在于它以“瓷茶偕行、理学入茶、江海通商”的独特品格,构建了一套涵盖物质文化、思想精神、制度实践与技艺传承的完整贡茶文明体系。

唐代:贡茶史前夜的瓷茶基因奠基

唐代延平属建州,茶叶已入土贡体系。更为深远的意义在于,晚唐五代之际,茶洋窑已在延平始烧。这座位于闽江之畔的窑场,在宋元臻于极盛,其产品以黑釉盏为主,兼烧青白瓷,釉色深沉如漆,毫纹细腻如丝,远销日本、朝鲜与东南亚。茶洋窑是建窑体系中唯一兼具内河与海港运输优势的大型窑场,其兴起使得延平在成为贡茶产区之前,先成为闽北茶器的生产与外运中心。与此同时,蜡面茶制作技术沿闽江传入延平,欧阳修《归田录》“蜡茶出于剑、建”即其确证。从唐代开始,延平便已奠定了“一叶一器、瓷茶同源”的文化基因。

明代:贡茶正选与国家叙事的交汇

洪武二十四年(1391)罢团改散,北苑贡茶体系终结。此后百余年间,武夷山御茶园承担贡茶主责。嘉靖三十六年(1557),武夷御茶园茶树枯衰,延平半岩茶正式接续贡茶职责,标志着福建贡茶史上唯一一次“贡茶权”在不同产区间的正式转移。明初更有两件具有国家叙事意义的大事与此地相关。宣德六年(1431),郑和第七次下西洋前夕,专程赴延平雪山寺铸献铜钟,铭文“祈保西洋往回平安”,现藏中国国家博物馆。延平作为闽江航运枢纽与造船木材产地,是郑和船队的重要补给基地,其江海联运的地理优势由此转化为国家远航的平安寄托。明末清初,郑成功以延平为抗清基地,受封“延平王”,其向海外拓展的海洋贸易思想被后人辑为《延平条陈》,延平贡茶文化所代表的“依江面海”的开放意识与郑成功的海外贸易理念一脉相承,深刻影响了明清之际的东亚海洋贸易格局。

国家博物馆。延平作为闽江航运枢纽与造船木材产地,是郑和船队的重要补给基地,其江海联运的地理优势由此转化为国家远航的平安寄托。明末清初,郑成功以延平为抗清基地,受封“延平王”,其向海外拓展的海洋贸易思想被后人辑为《延平条陈》,延平贡茶文化所代表的“依江面海”的开放意识与郑成功的海外贸易理念一脉相承,深刻影响了明清之际的东亚海洋贸易格局。

宋代:贡茶双璧与理学茶文化的发源地

北宋太平兴国年间,《太平寰宇记》著录南剑州“茶有六般:白乳、金字、蜡面、骨子、山挺、银字”。《宋会要辑稿·食货二九》“茶色号”明确区分建茶与南剑州茶,南剑州独有“山挺”一品。《文献通考》将建、剑二州并列,称“最为精洁,他处不能造”。由此,宋代贡茶体系形成“建茶(北苑贡茶)一剑茶(延平贡茶)”双璧格局。与此同时,茶洋窑黑釉盏大量进入建溪流域茶事活动,为斗茶之风提供了物质载体。而在剑溪之畔的西林院,杨时、罗从彦、李侗、朱熹师徒相承,灶石围炉,煎茶论道,以茶喻理。朱熹“建茶如中庸之为德”的命题,正是从延平千年茶风中提炼出的哲学精髓。延平由此成为理学茶文化“以茶喻理”的精神高地。

清代:千年技艺传承与全球贸易的双重奏

清代延平半岩茶延续贡茶职责,乾隆《福建通志》载“茶各县俱有,出南平半岩者尤佳”。福州开埠后,延平茶深度融入全球贸易网络,俄商在延平创办砖茶厂,砖茶经闽江运至福州出海,远销俄国与东欧。民间半岩茶种植与焙制技艺由茶农世代相传,武夷山脉的花岗岩风化砾质壤土之上,陆羽《茶经》“上者生烂石,中者生砾壤”的古老法则至今仍在延平茶园中践

履。茶俗传承同样未曾中断:开茶节“喊山祭茶”的传统仪式、茶船起运时船帮祭祀齐天大圣与妈祖的信仰习俗,以及遍布闽江沿岸古渡口的“延平茶摊”,共同构成了从茶园到码头、从生产到生活的完整活态茶俗链。清末民国至今,延平茶业持续发展,千年制茶技艺与茶俗传统从未中断,是当代中国茶产区中极为罕见的活态文化遗产。

千年贡茶史的完整性:延平的历史逻辑

纵观中国贡茶制度史,顾渚兴于唐、衰于宋,前后约三百年;北苑盛于南唐至北宋,至明初而终结;武夷始于元大德,然其贡茶身份在嘉靖三十六年(1557)已由延平半岩茶部分替代。唯有延平,从唐代土贡、宋代与北苑并列为双璧、元代窑火与贡茶并行、明代接续武夷承担贡茶正选并融入郑和下西洋与郑成功海洋贸易两大国家叙事、清代贡茶并行且技艺与茶俗传承至今,贡茶史绵延千年而不绝。更为深刻的是,延平贡茶的历史品格超越了单纯的贡茶制度史,涵盖了“瓷茶偕行”的物质文化体系、“以茶喻理”的思

想哲学高度、“江海通商”的海丝贸易维度、“千年不绝”的技艺与茶俗传承链条。如今,延平依然在闽江源头守护着发现世界珍稀的“丹霞兰”所在地的半山古树茶园,三千八百坎盐茶古道、延福门古码头、峡阳土库百幢民居和茶市古建筑群,以及从种植到品饮、从制陶到茶俗、从文献到实物的完整贡茶文化遗产体系。这才是延平这一“千年贡茶故里”的真正底蕴——它是中国贡茶制度史上兼具物质、思想、制度、技艺、民俗、生态六个维度的完整样本,是一座活着的贡茶文明博物馆。(本文仅代表作者个人观点)

武夷岩茶的香,从来不是“加”出来的

□本报记者 裴礼辉 文/摄

一泡好岩茶入口,有人说喝出了兰花香,有人说闻见了桂花香,还有人品到淡淡的蜜桃味。同一泡茶,同一壶水,为什么每个人捕捉到的香都不一样?这些迷人的香气,到底是“加”进去的,还是自己“长”出来的?

一片茶叶,香气从何而来?

先看生长的地方。武夷山,世界文化与自然双遗产地,也是红茶和乌龙茶的发源地。武夷岩茶的诞生,要走过晒青、做青、杀青、揉捻、烘焙等多道工序。2006年,武夷岩茶(大红袍)制作技艺就被列入第一批国家级非物质文化遗产名录。

茶界泰斗张天福老先生曾经把岩茶的香气总结为四种:品种香、地域香、工艺香和气候香。我们杯子里闻到的每一缕香,其实都是这四者混合在一起的“复调”。

品种香,是刻在茶树骨子里的“基因”。武夷山素有“茶树品种王国”之称,有记录在案的茶叶品种多达数百种。不同的茶树品种,天生就带着不同的香味底子,谁也仿冒不了。

地域香,是这片山水给的“风土印记”。武夷山正岩茶区的山脉很特别,谷底遍布红砾岩石,长年累月风化分解,跟落叶、尘埃混合成独特的沃土。茶树长在岩石之间,吸纳岩壑精华,做出来的乌龙茶自然“水浓色润、香高气爽、回甘悠长”。

工艺香,则是制茶师傅用一双手“唤醒”的味道。岩茶香气的成型,关键在“做青”这一步。茶青经过日晒萎凋、反复摇青发酵、静置走水,气味从青草香慢慢转成清香,再变成花香,甚至果香。最后经杀青和烘焙固定下来,这才把品种香和地域香完整地呈现出来。制茶人常说,做青是“折腾”茶青的过程,但也正是这种“九死一生”的磨炼,才换来了最后的惊艳。

岩茶的香,不靠香精

岩茶的香气实在太丰富:花香有兰花、桂花、栀子花;果香有蜜桃、柑橘;还有乳香、板栗香、蜂蜜香。这就难免让人犯嘀咕:这么多香,是不是加了什么东西?



不同品种会有不同的香气

答案很干脆:没有。

武夷岩茶所有的香气物质,都是鲜叶在制作过程中,依靠自身的酶促反应或热化作用,一步步氧化、聚合、分解自然生成的。晒青是诱导香气的起点,做青和炒青是品质成型的关键,烘焙则是韵味最后的打磨与升华。

一泡岩茶的香气,说到底,是品种、山场、工艺合力的结果,是山石、阳光、雨露和一双匠人的手共同托出来的。难怪有人形容,武夷山的茶树是“吃着风化岩土里的矿物,喝着谷风山泉长大的”,天生底子就好,根本不需要外来添加剂。

当然了,市面上确实有极少数“加料”的乱象。但分辨起来并不难:天然岩茶的香气是复合的,一层一层,能融到茶汤里;而香精茶的气味往往单一、冲鼻,闻着浓,喝着寡,飘一下就散了。平时只要认准地理标志保护标识,走正规渠道购买,就没什么可担心的。

同一泡茶,为什么你闻到兰花香,我闻到桂花香?

有意思的是,三五个人围坐喝同一泡茶,常会出现这种情况:有人坚定地认为是兰花香,有人非说是桂花香,还有人只觉得是好闻的花香,说不出具体像什么。

谁都说服不了谁,其实也没必要说服。茶叶的香,不是单一物质在起作用,而是各种芳香成分搭在一起的“合奏”。不同的茶树品种,这些物质的种类大同小异,差别在于配比。正是配比的千变万化,才让岩茶的香味如此多姿多彩。

岩茶的香,骨子里就是“似是而非”的。各人的嗅觉记忆和经验不同,捕捉到的“主角”自然也不一样。如果一个人从不知道栀子花什么味道,就算你告诉他“这泡茶栀子花香很明显”,他也很难感同身受。同一泡茶,复合的香型摆在那儿,每个人感知到的侧重点不同,这恰恰是品饮岩茶最迷人的地方,没有标准答案,只有自己真切的感觉。

古人早就说得好,武夷岩茶“香有真香,有兰香,有清香,有纯香”,品得越多,越能体会个中奥妙。香气是茶的神采,而闻香品香,就是人与茶之间一场安安静静、静悄悄的交谈。

一泡好岩茶,香气“锐则浓长,清则悠远”。那里面有品种的印记,有山场的风土,有制茶人倾注的心力,唯独没有人工添加的取巧。喝懂了岩茶的香,也就读懂了这片叶子从山间到杯里的整趟旅程。



一本茶书经常读

□黄贤庚

收到叶国盛老师赠送的《武夷茶文献辑校》(以下简称《辑校》)已有些时间了。此后我常读常新,写文时也常参考引用,对之倍感亲切,深感此书不虚一本武夷茶古文文献辑校珍本。不敢自个自用,故推荐给喜欢武夷茶文化者分享。

该书装帧平平。但古人云:人不可貌相,我说书不在装帧。其内容之丰富,文辞之靠谱,校正之谨慎,令我感叹。其书洋洋四十多万,厚厚四百多页码,含有“谱录篇”、“文学篇”、“笔记篇”、“地方志篇”、“域外文獻篇”及“附录”是本很全的武夷茶文献;每篇之前加有“整理说明”便于阅读;每文均有标明出处、年代及作者简介,可信度高。

此书对于了解武夷茶史、古人对武夷茶的评论,以及撰文时参考、引用很有裨益。

我在考证武夷岩茶(后归类为乌龙茶)的制作工艺起源时,主要是引用清陆廷灿《续茶经》中的王复礼《茶说》一文,其较详细记载当时(清康熙后期)武夷岩茶的制作方法:“茶采而摊,摊而摊,香气发越即炒,过时不及皆不可。既炒既焙,复拣去其中老叶枝蒂,使之色。”“独武夷炒焙兼施,享出之时半青半红。”一个“摊”即揉青,另一“炒焙兼施”说明的半发酵乌龙茶的独特制法,至今的手工做法大体还是如此。至于其时的茶品特征,王复礼记得比较简单。而几乎与王草堂同时代的朱佩章(名朱绅),游武夷后于康熙五十一年(1712)成书《朱佩章偶记》(《辑校》272页)说得就更清楚了。文曰:“武夷山各峰山石俱产茶,至春分后,日采嫩芽。此茶有天然香气,加之工夫,炒做得法,自然与他茶不同。别处茶叶皆青,惟武夷茶叶青红兼之,叶泡十日不烂,不苦不涩。名类极多,不能悉录。另有《茶谱》载考:今以武夷为茶中第一品,色红如琥珀,烹茗最要得法。”证实了当时所制出的茶的特征“青红相间”即今人所云“绿叶红镶边”是也,进一步佐证了当时的武夷茶就是乌龙茶制法。

早年我在探讨功夫茶泡品艺术时,推测其

“发端于武夷山”,主要是根据袁枚于清乾隆丙午秋(1786)在武夷山寺观喝茶,僧道所用的“杯小如核桃,壶小如香橼”的记载。早年虽然也有《龙溪县志》所载:“近则远购武夷茶,以五月至,至则斗茶,必以大彬之罐,必以若深之杯,必以大壮之炉,扇必以瑄溪之蒲,盏必以长竹之筐。凡烹茗,以水为本,火候佐之……”但不知此志之准确年代,无法确定在袁枚一文之前后,近从《辑校》305页中看到此志编于乾隆二十七年(1762),又从《辑校》读到《闽锁记》274页彭光斗所写一文中读到彭光斗令在龙溪所历:“余罢后,赴省道过龙溪,避后行圃中,遇一野叟,延入旁室,地炉活火,烹茗相待,盏极小,仅供一啜,然甫下咽,即沁透心脾,叩之,乃真武夷也。客闻三载,只领略一次,殊愧此叟多矣。”文中之“地炉活火”“盏极小,仅供一啜”也是功夫泡茶之一。此文所载的《闽锁记》成书于清乾隆三十一年(1766)。以上两文时间比袁枚在武夷山喝茶,分别早了24年和20年,说明功夫茶泡品之艺,盛行于闽南。以前因未见到以上两文的准确时间,加之此两文中所用的茶均系“武夷”所以认为功夫茶艺术源于武夷山,而向闽南传播,此推测欠妥。

《辑校》是本好书,值得阅读、收藏。叶国盛,任教于武夷学院茶与食品学院,主攻茶文化史与茶文献,已编注多部茶著。

善待环境 关爱自然

