

# 揭秘碧螺春沖泡技藝

## 非遺傳人冀茶文化推向世界

「茶以洞庭山之碧螺春為天下第一，古人未知也。」在龔自珍筆下的《戊戌會稽茶》中，碧螺春被這位茶迷讚為茶中之最，而原本有着「嚇煞人香」這種「俗名」的美味，傳得到康熙皇帝喜愛賜名，更成為中國十大名茶之一。「在我看來，若說龍井是茶王，那麼碧螺春就是太后，畢竟先有康熙才有乾隆呀。」非物質文化遺產傳承人、中國製茶大師嚴介龍笑着向記者說道。茶葉作為中國文化的代表符號之一，近年來不斷走出國門得到世界認可，可在嚴介龍看來，中國茶藝的傳承卻需引起更多關注，一些「炒作」與以次充好的現象亦仍待改善，「以碧螺春為例，它的名氣很大，但真正知道沖泡方法的卻很少，我希望讓更多人了解茶文化，不能讓我們的瑰寶文化被忽視、被遺忘。」

採訪：香港文匯報記者 倪夢環  
部分圖片由受訪者提供



嚴介龍炒製碧螺春。

**採茶**



六個採茶姑娘從早上五點起床採摘，再挑選，製茶師傅再花數小時炒製，最後可能整整一天時間才能製作一斤左右乾茶。

**炒茶**



從古法傳承至今，用手掌炒碧螺春最能夠挖掘它的精華，滾燙的茶鍋，精選的茶葉，熱揉成形、搓團顯毫、文火乾燥……最終，滿身披毫的碧螺春呈現完美姿態。

**泡茶**



碧螺春採用上投法沖泡，即先倒開水再投茶。第一泡需用65度左右的熱水，第二泡則是70度，大概五次沖泡之後，碧螺春的鮮香被揮發殆盡，終於了無遺憾。

**品茶**



碧螺春外形捲曲如螺，茶葉碧綠，湯色明亮，回味鮮潤，甘甜爽口。

陽春時節，在蘇州的洞庭山數萬畝的茶園內，數千名製茶師傅正「摩拳擦掌」，隨着他們的巧手製作，外形蜷曲如螺，茶色碧綠的碧螺春便炒製成功，嚴介龍，便是練就「鐵砂掌」功夫中的一員。

與茶葉已經打交道了約40年的他，每天都在茶園、茶廠、茶室間穿梭，從採摘到炒製到沖泡，他從不斷學習研究，但即使對於茶葉的色香味把關頗嚴，如何讓茶客們正確喝到茶的美味，卻讓嚴介龍有些「頭痛」。「是不是每一樣茶都是一樣地喝？肯定不是的。」雖然中國「茶」的傳播早已鋪天蓋地，功夫茶也受到了國內外茶客的喜愛，但沖泡技藝的「遺失」，如今最是讓他煩惱。

揚光大，讓更多人認茶、品茶，了解茶道，才是茶客們可進一步學習的，感受茶葉最好的味道。」2015年，嚴介龍還曾自費製作了第一部關於碧螺春的微電影，冀助宣傳碧螺春知識，「碧螺春這種『冷泡』方法是所有綠茶中唯一的，我希望以後有機會通過多種形式來傳播茶文化、茶知識，不僅讓茶走出國門，還要讓茶的沖泡知識被世界所知，讓更多喜愛愛茶的人真正品嚐到茶的美味。」

### 手掌炒碧螺春最現精華

多年來，嚴介龍致力於茶文化傳播，而在傳承方面，他也沒有放慢腳步。「如今我既有已經出師的徒弟，也有剛剛收下的90後學徒，在之前的一些製茶比賽中，他們也取得了很不錯的成績，我希望更多的年輕人會喜歡茶，深入了解茶文化。」滾燙的茶鍋，精選的茶葉，嚴介龍的雙手在熱浪中穿梭，熱揉成形、搓團顯毫、文火乾燥……最終，外形如鋼，蜷曲成螺，滿身披毫的碧螺春呈現完美姿態。

「如果說泡茶是一個享受的過程，製茶就是真的很艱苦。」嚴介龍告訴記者，從古法傳承至今，用手掌炒碧螺春最能夠挖掘它的精華，「現在很多茶廠過於追求量，一些溫度、翻炒很難做到合適，原本的『鋼絲』可能變成了『毛毛蟲』，這樣的茶葉又怎麼會好喝呢？」正是這艱苦的製茶過程，讓不少人望而卻步，「現在有些年輕人不願意吃苦，覺得太辛苦不願意炒茶，但也有很多80、90後主動前來學習，我也感到很欣慰。」嚴介龍如今帶過的徒弟已有約80人，其中，不少人還在全國炒茶比賽中獲得了優秀稱號，「隨着茶文化傳播得越廣，很多大學生都會主動來拜師學藝，我真的很高興，希望我們的茶文化也越來越『年輕』，得到



更多年輕人喜愛。」

從高價包裝，到各類廣告的狂轟濤炸，到底如何評價一份茶葉的好壞？「其實不管價格高低，自己喜歡的才是最好的。」嚴介龍如是說道。此前，有媒體曾爆料一些茶葉品牌虛假宣傳，市場上五花八門的茶葉更讓消費者們挑花了眼。「首先，很多消費者希望買到便宜的好貨，但是以碧螺春為例，六個採茶姑娘從早上五點起床採摘，再挑選，製茶師傅再花數小時炒製，最後可能整整一天時間才能製作一斤左右乾茶，這樣的話價格怎麼可能太低呢？」而市場上動輒上千的禮盒裝，盒子的費用甚至可能比茶貴。「所以，不是價格高的就是好茶，不應該以價格來衡量茶葉的好壞，一定要自己喜歡。」據公開數據顯示，今年洞庭山碧螺春總產量估計將達到130噸左右，比去年增長20%以上。2018年洞庭山碧螺春產量為107噸。「一般來說，我們的碧螺春還是內銷為主，但是之後我希望世界不僅知道中國綠茶，還知道包括碧螺春、龍井等種類，更知道中國茶的沖泡技藝，真正理解中國茶文化。」未來，嚴介龍表示，或計劃到香港等地進行碧螺春文化宣講，親身傳授碧螺春知識。

### 碧螺春傳說

碧螺春茶已有1,000多年歷史，據悉民間最早是叫洞庭茶，又叫「嚇煞人香」。

相傳，有一尼姑上山遊春，順手摘了幾片茶葉，泡茶後奇香撲鼻，脫口而道「香得嚇煞人」，由此當地人便將此茶叫「嚇煞人香」。

還有民間故事傳，一位名叫「碧螺」的姑娘為救戀人費盡心力找到救命茶身亡（亦有指碧螺姑娘炒手回春以春茶救人），當地村民為紀念她，便將該茶命名為碧螺春。

還有傳，碧螺春在明代時就已有茶名，又有解釋說取其色澤碧綠，蜷曲如螺，春季採製，又採自碧螺峰這些特點，因而命名為碧螺春……

而據清代王彥奎所著《柳南續筆》稱：「洞庭東山碧螺峰石壁產野茶數株，每歲土人持竹筐採歸，以供日用。歷數十年如是，未見其異也。康熙某年，按候以採，而其葉較多，筐不勝貯，因置懷間，茶得熱氣，異香忽發，採茶者爭呼『嚇煞人香』……已卯歲，車駕幸太湖，宋公購此茶以進，上以其名不雅，題之曰碧螺春。」也就是說，康熙皇帝視察時品嚐了這種湯色碧綠、蜷曲如螺的名茶，備加讚賞，但覺得「嚇煞人香」其名不雅，於是題名「碧螺春」。

不少學者也就碧螺春茶名來歷做過很多研究，支持康熙命名這一說法不在少數，據《清史考》記載，康熙多次下蘇州，因此有學者推斷頗有文采的康熙賜名碧螺春完全有可能。不過，無論碧螺春到底名來何處，其歷史悠久，貢茶身份毋庸置疑，早已吸引了眾多粉絲，正如嚴介龍所說：「自己喜歡的，才是最好的。」



採茶姑娘採摘碧螺春。

## 浙茶扎根千里助川農致富

頭戴草帽、身着茶服、手挎茶籃，採茶人點綴在漫山遍野的蔥蘢茶樹之間……在四川旺蒼縣木門鎮三合茶葉基地，摘茶、製茶、茶藝表演吸引了大量村民與遊客觀看。

儘管當地茶文化可追溯到漢唐時期，但旺蒼縣茶葉發達活力卻是這幾年的事。作為東西部扶貧協作對口縣，旺蒼縣與浙江仙居縣合力攻堅，讓仙居黃茶在1,700公里之外扎根。

「黃茶正成為旺蒼縣脫貧致富的『黃金產業』、第一大富民產業。」在旺蒼縣掛職縣委常委、副縣長的仙居縣副縣長滕新生介紹，通過全產業鏈培植，去年旺蒼縣新建黃茶標準化示範基地約6,000畝，今年將再發展6,000畝，預計投產後年產值超過10億元。

一片葉子，富了一方百姓。在千里之外的四川省多個貧困縣，來自浙江的茶樹扎根抽綠，探索着一條幫扶脫貧與互利共贏的東西部農業扶貧協作道路。

「若不是這茶葉，我60好幾的人還能到哪裡去掙個錢嘛！」四川平昌縣岩口鄉山村村民羅品儒說，去年家裡2.5畝茶園鮮葉賣了1.7萬元，他在茶廠當季節工的收入也有一萬多元。

茶葉也是平昌縣的脫貧利器。平昌縣與浙江青田縣協作，建成標準化富硒茶基地25.8萬畝，覆蓋15個鄉鎮94個村、農戶7.2萬戶22.6萬人，惠及貧困村41個貧困戶2.85萬人。

近年來，浙江省農業部門組織多方面力量，全方位推進中西部對口扶貧協作，既包

括茶葉、藥材等特色農業培植，也在品牌宣傳、銷售渠道共享等方面幫扶。企業也在行動。阿里巴巴集團數據顯示，企業「興農計劃」推進一年來，已經推廣至221個「國貧縣」，覆蓋貧困縣人口超過300萬，共孵化農產品品牌超2,500個，並着力提升農村產品的現代種植、品牌包裝、網絡銷售等能力。

「企業深度參與扶貧茶葉項目，既是履行社會責任，也契合企業轉型發展思路。」浙茶集團黨委書記、總經理吳曉介紹，由於成本上升，近年內地茶產業鏈條正在往中西部地區轉移，以前多是收購茶鮮葉，現在包括鮮葉加工、萃取、深加工等，浙茶集團也通過深度參與中西部茶葉扶貧實現轉型發展。

東西部農業扶貧協作，不僅是「先富幫後



四川省旺蒼縣米倉山南麓一帶的茶園裡近百名茶農在採摘黃茶。 中新社

富」的幫扶援助，更是多方共贏的有益探索。對浙江安吉縣而言，目前「安吉白茶」品牌響亮、銷路暢通，但當地山地資源吃緊、茶葉供不應求，拓展山地資源、擴大種植面積，成為白茶產業做大做強的現實需求。安吉縣黃杜村黨總支書記盛阿偉坦言，

通過捐贈白茶實地走訪發現，中西部一些地區種植白茶的地理條件頗為優越，這為白茶產業提升帶來新的發展空間。有關人士指出，相較點對點的幫扶，這種多方參與、各司其職拓展產業的扶貧協作思路能量很大。

文：新華社