

西湖龙井

■ 徐霞

西湖龙井茶位居我国十大名茶之首，产于浙江杭州西湖周围的群山之中。多少年来，杭州不仅以美丽的西湖闻名于世界，也以西湖龙井茶誉满全球。西湖群山产茶已有千百年的历史，在唐代时就享有盛名，但形成扁形的龙井茶，大约还是近百年的事。

西湖龙井茶向以“狮（峰）、龙（井）、云（栖）、虎（跑）、梅（家坞）”排列品第，以狮峰龙井茶为最。西湖龙井外形挺直削尖、扁平俊秀、光滑匀齐、色泽绿中显黄。冲泡后，香气清高持久，香馥若兰；汤色杏绿，清澈明亮，叶底嫩绿，匀齐成朵，芽芽直立，栩栩如生。品饮茶汤，沁人心脾，齿间流芳，回味无穷。

龙井茶名的由来颇为传奇，其得名于龙井泉。龙井泉位于西湖西面的翁家山一带，现为龙井村。龙井泉原名“龙泓”，是一眼有着祥云石雕围栏的泉池。古时有一年大旱，其泉池不涸，古人认为此泉必与海相通，泉池下必有龙。从此龙井的名称不胫而走。“西湖之泉，以虎跑为最，两山之茶，以龙井为佳，虎跑为最。”（明高濂《四时幽赏录》）“龙井茶，虎跑水”，这是闻名中外的旅游胜地杭州西湖的双绝。好茶加好水，为美丽的西湖增添了光彩，苏东坡曾有：“欲把西湖比西子，从来佳茗似佳人”的诗句。

龙井茶现在的扁形特点相传源于清乾隆皇帝。据传乾隆巡游杭州时，乔装打扮来到龙井村狮峰山下的胡公庙前，老和尚献上西湖龙井茶中的珍品——狮峰龙井，请乾隆品饮。乾隆饮后顿感清香阵阵，遂亲自采茶，并在匆忙中将所采之茶放入衣袋带回京城。时间一长，茶芽夹扁了，却备受太后赞赏。乾隆传旨封胡公庙前茶树为御茶，每年炒制成扁形龙井进贡，供太后享用。其实这是一个美丽的传说，一般认为，龙井茶的扁形，是明末清初，受临近的安徽大方茶制作的影响所致。

龙井茶区分布在西湖湖畔的秀山峻岭之上，集中产于狮峰山、梅家坞、翁家山、云栖、虎跑、灵隐等地，这里傍湖依山，气候温和，雨量充沛，常年云雾缭绕，年平均温度16℃，年降水量1500毫米左右，尤其春茶季节，细雨蒙蒙，溪涧常流。加上土壤多为沙质壤土，结构疏松、土质肥沃，茶树根深叶茂，常年莹绿。龙井茶区的茶树品种，芽叶柔嫩而细小，富含氨基酸与多种维生素。优越的自然条件和优良品种，为龙井茶优良品质的形成提供了良好的先天条件。

龙井之西是龙井村，环山产茶，名西湖龙井茶，因具有色翠、香郁、



味醇、形美，赞为“四绝”而著称于世。元代虞集咏茶诗有“烹煎黄金芽，不取谷雨后。同来二三子，三咽不忍漱”，其中奥妙，唯去龙井品茗问茶方可悟出。因此有“龙井问茶”之称。

杭州西湖群山皆产茶。西湖种茶始于何代何人，其说不一。在唐代陆羽所著的《茶经》中，已有杭州天竺、灵隐二寺产茶的记述。至北宋苏东坡知杭州时，对西湖种茶的历史曾有考证，他认为西湖最早的茶树，在灵隐下天竺香林洞一

带，是南朝诗人谢灵运在下天竺翻译佛经时，从天台山带来的。东坡此说和《茶经》之记载正相吻合。如以此说推断，西湖种茶最迟始于南北朝，至今已有 1500 余年的历史。饮茶而讲究茶叶，始于唐代。推崇何处出产之茶，则因年代而不相同。如唐代重阳羨（近江苏宜兴）茶，宋重建州（今福建建瓯）茶，清代则重武夷茶、龙井茶。

可见西湖龙井茶之名重于世比较晚的。

北宋时期，龙井茶区已初具规模，当时灵隐下天竺香林洞产的“香林茶”，上天竺白云峰产的“白云茶”和葛岭宝云山产的“宝云茶”已列为贡品。北宋高僧辩才法师归隐此地，经常与苏东坡等文豪在龙井狮子峰脚下寿圣寺品茗吟诗，苏东坡有“白云峰下两旗新，腻绿长鲜谷雨春”之句赞美龙井茶，在十八棵御茶园中狮子峰山脚的悬岩上仍保存着苏东坡手书“老龙井”的摩岩石刻。





元代，茶叶的质量和品质得到进一步诠释，有爱茶人虞伯生作《游龙井》为证：“徘徊龙井上，云气起晴画。澄公爱客至，取水挹幽窦。坐我詹卜中，余香不闻嗅。但见瓢中清，翠影落碧岫。烹煎黄金芽，不取谷雨后，同来二三子，三咽不忍漱。”可见当时龙井茶已经进行了精细的加工，“明前龙井”、“雨前龙井”等品质等级开始逐渐形成。

明代，龙井茶名声逐渐远播，明嘉靖年间（1522—1566年）的《浙江匾志》记载：“杭郡诸茶，总不及龙井之产，而雨前细芽，取其旗一枪，尤为珍品，所产不多，宜其矜贵也”；田艺蘅（田汝成的父亲）在《煮泉小品》中说：“其上为老龙泓，寒碧倍之，其地产茶，为南北极品。”明万历年（1573—1619）的《杭州府志》有“老龙井，其地产茶，为两山绝品”

之说，《钱塘县志》又记载“茶出龙井者，作豆花香，色清味甘，与他山异”；万历十九年扬州人黄一正编撰的《事物纪原·茶类》所列全国各地名茶97种，龙井排在第21位，由此龙井茶逐渐成为中国名茶；《浙江通志·物产》记载，“其茶作豆花香，色清味甘。”

西湖龙井茶之名始于宋，闻于元，扬于明，盛于清。在这一千多年的历史演变过程，西湖龙井茶从无名到有名，从老百姓饭后的家常饮品到帝王将相的贡品，从汉民族的名茶到走向世界的名品，开始了它的辉煌时期。

如果说在明代西湖龙井茶还介于诸名茶之间的话，到了清代，西湖龙井茶则立于众名茶的前茅了。清代学者郝懿行考“茶之名者，有浙之龙井，江南之芥片，闽之武夷云。”乾隆皇帝六次下江南，四次来到西湖

龙井茶区观看茶叶采制，品茶赋诗。

晚清民国时期，龙井茶树已遍布狮子峰、龙井、灵隐、五云山、虎跑、梅家坞等地，故又分狮、龙、云、虎等几个品类，新中国成立以后，统一称为“西湖龙井”并分“狮峰龙井”、“梅家坞龙井”、“西湖龙井”三大品类。

至于为何同样在西湖诸山，狮峰的龙井会最好呢？清朝的程滄在《龙井访茶记》提出了一个重要的观点：“龙井之山，为青石，水质略咸，含碱颇重。沙壤相杂，而沙三分之一而强。其色鼠褐，产茶最良。迤东迤西，土赤如血，泉虽甘而茶味转劣。故龙井佳茗，意不能越此方里之外，地限之也。”

龙井茶采制技术相当考究。茶农常说：“早采三天是个宝，迟采三天变成草”。明代田艺衡在《煮泉小品》中曾有“烹煎黄金芽，不取谷雨后”之句，说明高级龙井茶向来就强调要早采。每年春天，茶农分四次按档次采摘青叶，“清明”前三天采摘的称“明前茶”。该茶的嫩芽初迸，如同莲心，故又叫“莲心茶”，一斤干茶约须三万六千颗嫩芽方可炒制成，是西湖龙井茶中的珍品。清明后到“谷雨”前采摘的叫“雨前茶”，这时，茶柄上长出一片小叶，形状似旗，茶芽稍长，形状似枪，故又称“旗枪”。“立夏”时采摘的叫“雀舌”。再过一个月采摘的茶，谓之“梗片”。

过去，都采用七星柴灶炒制龙井茶，掌火十分讲究，素有“七分灶火，三分炒”之说。现在，一般采用电锅，既清洁卫生，又容易控制锅温，保证茶叶质量。炒制时，分“青锅”、“焮锅”两个工序，炒制手法很复杂，一般有抖、带、甩、挺、拓、扣、抓、压、磨、挤等十大手法，炒制时，依鲜叶质量高低和锅中茶坯的成型程度，不时地改换手法，因势利炒而成。

为了保护西湖龙井茶，国家质监总局已于2001年实施了原产地产品保护政策。《龙

井茶原产地域保护管理办法》规范了龙井茶的三大产区和称呼：凡西湖区168平方公里范围内产的龙井茶，通称为龙井茶西湖产区。只有这里种植、生产、炒制出来的龙井，可以使用约定俗成的称谓——“西湖龙井”；而除西湖区之外的杭州地区，则是龙井茶的钱塘产区；除去这两块产区之外，所有被列入龙井茶原产地保护范围的地区，称为龙井茶越州产区。西湖区西湖乡行政区域，东至南山村，西至灵隐、梅家坞，南至梵村村，北至新玉泉内的龙井茶基地，为西湖龙井茶基地的一级保护区。

