

为土地紧缺，茶树只能种在各种经济树木下，比如枇杷、杨梅等，所以碧螺春的花果香是内化于茶叶之中。”严介龙介绍。

碧螺春的名字来自于康熙皇帝，据清代金有理《太湖备考》记载，清康熙三十八年（1699）四月，康熙南下巡视至浙江回京，途经苏州城，江苏巡抚宋犖以洞庭吓煞人香进献，康熙饮后大加赞赏，因其茶“清汤碧绿，外形如螺，采制早春”，即兴御笔亲书“碧螺春”，自此碧螺春名扬天下。“茶叶的名字由皇帝钦赐，这在整个茶叶行业，也是独一份的。”严介龙不无骄傲地告诉记者。

严介龙出身碧螺春世家，作为家族第四代传人，他坦承自己也不是生来就爱茶。“做茶很苦的，每年炒茶手上要起好多泡，谁会喜欢吃苦呢？”但毕竟从小跟茶打交道，了解越多，对茶的感情越深刻。“炒着炒着，就爱上了碧螺春。”

碧螺春成茶条索纤细如蜂腿、卷曲成螺、茸毛遍体，其汤色碧绿、清香高雅、入口爽甜、回甘无穷。但碧螺春制作流程繁杂，从鲜叶到干茶全靠一双手控制，是现在茶叶中极少仍保留着传统手工制茶技艺的茶种。在严介龙看来，碧螺春已经超脱了一种茶叶，而是一件艺术品、文化品。“碧螺春的传承，最重要的就是炒制手法的传承——这是茶叶的魂。只有用多年传承下来的传统动作炒制的茶叶，才称得上是洞庭碧螺春。”严介龙告诉记者，过去的茶人往往是口授心传，为了做好传承工作，他将翻、炒、抖、揉、捻总结出一套太极手法。“非遗传承的是什么？就是这一套制茶的手法，这套手法已经成为了文化的一部分。而手法对了，味道

就对了。”

碧螺春的冲泡也是一道不可错过的风景。先煮上一壶清水，温度到八九十摄氏度最为适宜，随后，取出适量碧螺春茶叶，放入水中。是的，大部分茶叶冲泡都是先放茶叶后放水，碧螺春是反其道而行，“碧螺春不需要复杂的冲泡过程，看的就是茶叶在水中舒展的过程，所谓见茶如见人，这个过程是判断茶人水平的关键”。严介龙还向《新民周刊》首次透露了碧螺春制茶的五“中”秘诀，“长在古树中，死在铁锅中，活在茶杯中，留香在口中，记在大脑中”，其中，碧螺春的“死去活来”可谓制茶精髓。“死在铁锅中，就是杀青，目的是为了将茶叶的绿色锁死，让它在茶汤中再次活过来，就像翡翠一样碧绿。”

其实，不只碧螺春如此，一部喝茶史，也是中国文化发展的历史。所谓乱世喝酒，盛世喝茶，只有在从容淡定的时候，人类才会有研究一杯茶滋味的耐心。

兴盛于江南的茶文化

茶者，南方之嘉木也。尽管茶树的

种植最早是在云贵川地区，但茶文化最为兴盛之地，却在江南。刘政权从地理学的角度给出了解释：“明代茶人许次纾在《茶疏》中说，江南地暖，故独宜茶。江南茶区地处北纬30°上下，处于亚热带和温带的过渡地带，降水相对丰沛，植物相对茂盛，区域生态环境优越，因此能孕育西湖龙井、洞庭碧螺春、黄山毛峰等名优绿茶，也让江南茶区的绿茶成为好喝、性价比高的代称。”

如果说江南茶区得天独厚的地理位置，为江南茶文化发展奠定了基础，那么1700多年前的永嘉南渡，则为江南茶文化的崛起拉开了序幕。

江南自魏晋南北朝开始，当时，人们已经有喝茶的习惯；隋唐时期，特别是大运河的开通，钱塘江太湖流域便成了东南物产的集散地，形成了杭州、苏州、南京三大都会，大大促进了茶叶的生产和销售，饮茶之风已经在朝野风靡；而宋代，则是茶文化发展的一个高峰。

宋朝崇文抑武，庞大的士大夫群体都好一个喝茶，北宋时期，喝茶这件事已经十分普及，南宋时杭州城内茶肆大兴，茶礼仪已成体系。

汉魏南北朝时期，煮茶法非常普遍，到了唐朝，改良出了煎茶法，而宋朝，又在此基础上流行起了点茶法。点茶法，即将茶饼碾成粉末状，然后倒入茶碗，再用沸水冲泡，再用工具搅拌均匀。没错，按照茶叶—茶粉—冲泡—成汤的方式，宋人喝茶，就是把茶叶的全部吃下去。

在宋徽宗赵佶心中，绿茶是茶中之精品，他喜欢研究茶叶的方方面面，比如采茶要在日出之前：“撷茶以黎明，见

碧螺春香万里醉。摄影/刘锦黎

