



一叶千年·阳羨茶香①

千年茶香里的历史长卷

□ 吴伟刚

编者按:

宜兴是久负盛名的古茶区和江苏最大的茶叶产区,制茶历史超千年。阳羨茶在唐朝时便被纳为贡茶,从此声名鹊起,受到人们喜爱和赞誉。

千年时光流转,阳羨茶历久弥新。一代又一代的宜兴茶人,以茶为立身之本、生命之魂,他们传承了阳羨茶的文化底蕴,创新了阳羨茶的品质内涵,发扬了阳羨茶的品牌效应。

日前,宜兴以“拜帖”之礼,邀请长兴共赴阳羨生态旅游度假区,参加斗茶品鉴会,续写“一山两贡”的唐代贡茶佳话。值此之际,本报阳羨版策划并推出“一叶千年·阳羨茶香”系列报道,带大家一起品味阳羨茶的千年茶香。

已极为严苛。

清代,阳羨茶虽不再是皇家专属贡品,但民间饮用之风更盛,《宜兴县志》载:“境内茶园逾万亩,岁产茶数十万斤,远销苏杭沪”,宜兴成为江南重要的茶叶产区。

贡道千里: 阳羨茶的皇家旅程

自唐代起,阳羨茶便以“清明前必达京师”的严苛要求,在千里贡道上书写着传奇。从阳羨的茶园到长安(或后世的北京)的宫廷,这段跨越数千里的旅程,不仅是茶叶的运输,更是一套严谨的制度、一场庄重的仪式,藏着古人对“天物”的敬畏与对皇权的尊崇。

阳羨茶的贡品之路,始于清明前的茶园。据唐代李郢《茶山贡焙歌》记载:“使君爱客情无已,客在金台价无比。春风三月贡茶时,尽逐红旌到山里。”这描绘了地方官亲赴茶山监督采摘的场景。茶农们需在“惊蛰后、清明前”的十日内,采摘最鲜嫩的“一芽一叶”,且芽头需“长不逾寸,肥嫩饱满”,凡有虫蛀、破损者,皆不可入选。

采摘后的茶叶需立即送入“贡焙坊”——宜兴当时设有专门的皇家茶厂,由朝廷派茶使监管。在这里,茶叶要经过“三拣三筛”,确保每一片都符合贡品标准。唐代诗人卢仝在《走笔谢孟谏议寄新茶》中写道:“仁风暗结珠琲瑁,先春抽出黄金芽。”正是这一过程的生动写照——经过筛选的茶芽,如珍珠般莹润,如黄金般珍贵。

贡品阳羨茶的制作,是一场与时间的赛跑。从采摘到制成,需在三日内完成,以防茶叶氧化失鲜。其工艺以炒青为主,分杀青、揉捻、烘焙三道核心工序。制成后的茶叶,需装入特制的贡茶盒。唐代用银盒,宋代用锡罐,明清则用锦盒,外层再裹以黄绫,盖上地方官与茶使的双重封印,以示郑重。据《唐会要》记载,每批贡茶需“分等级封装,大盒盛上品,小盒盛次品,各附标签,注明采摘日期、制作人”,以便宫廷查验。

而阳羨茶的贡道,因朝代不同而略有变化,但核心路线始终是“南起阳羨,北抵京师”,全程约四千里。

唐代京师为长安,贡道大致为:阳羨(今宜兴)→润州(今镇江)→扬州→楚州(今淮安)→泗州(今盱眙)→宋州(今商

丘)→汴州(今开封)→洛阳→长安(今西安)。这段路程以水路为主,经大运河至汴州后转陆路,需换乘快马。李郢在《茶山贡焙歌》中写道:“半夜驱夫谁复见,十日王程路四千。到时须及清明宴,吾君可谓纳谏君。”足可见时间之紧迫。

宋代京师为开封,贡道缩短至三千里,仍以大运河为主,“舟船载茶,快马递运”,需在七日内抵达,确保赶上“清明宴”。

明代迁都北京后,贡道改为:阳羨→南京→徐州→德州→通州→北京,全程五千余里,需十二日,除水路外,北方段多为陆路。

当阳羨茶抵达京师后,还需经过一套庄重的呈献仪式。唐代时,由地方官派专人“捧茶入宫”,在大明宫的宣政殿举行献茶礼:献茶人需“免冠赤足,跪呈茶盒”,由内侍接过,转呈皇帝。皇帝会亲自开启一盒,观其形、闻其香,若满意,则“赐茶于朝臣”,共享春茶之鲜。

宋代更显隆重,据《宋史·礼志》记载,阳羨茶抵达后,需先由光禄寺检验品质,再由太常寺安排献茶仪式,文武百官需“着朝服列席”,皇帝“亲执茶盏,赞其‘江南灵物’”,随后分赐群臣,“巨下接茶后需三叩首,谢主隆恩”。这种仪式不仅是对

茶叶的认可,更是对江南物产的重视、对地方官的褒奖。

诗韵茶香: 文人笔下的阳羨情

阳羨茶的千年风华,不仅藏在贡道的风尘里,更留在文人的笔墨间。从唐代的卢仝、李郢,到宋代的苏轼、梅尧臣,再到明清的文徵明、袁枚,无数文人墨客为阳羨茶写诗作文,或赞其味,或咏其史,或寄其意,让这缕茶香浸润了浓浓的书卷气。

唐代是阳羨茶诗文的黄金时代,诗人们或亲历茶山,或品饮贡茶,留下了诸多传世之作。

卢仝的《走笔谢孟谏议寄新茶》堪称阳羨茶的“第一赞歌”。诗中“天子须尝阳羨茶,百草不敢先开花”一句,以夸张的笔法写出阳羨茶的尊贵——连百花都要为它“让道”,不敢先于它绽放,足见其在当时的地位。诗人罢饮阳羨茶,更写下“一碗喉吻润,两碗破孤闷……七碗吃不得也,唯觉两腋习习清风生”,将饮茶的感受从生理到精神层层递进,成为后世“茶诗”的典范。

李郢的《茶山贡焙歌》则聚焦贡茶的制作与运输,“蒸之馥之香胜梅,研膏架动轰如雷”,描绘了蒸茶、研膏时的繁忙场景,“茶成拜表贡天子,万人争啖春山摧”,写出了茶农为赶制贡茶而耗尽心力的状态,字里行间既有对茶叶珍美的赞叹,也藏着对茶农辛劳的体恤。

此外,刘禹锡《西山兰若试茶歌》中“山僧后檐茶数丛,春来映竹抽新茸”,记录了阳羨山区僧人种茶的情景,可见当时阳羨茶已深入文人生活。

而到了宋代,文人爱茶成风,阳羨茶因“清冽甘醇”的特质,成为苏轼、梅尧臣等大家的心头好。

苏轼与阳羨茶的缘分最深。他曾在宜兴买田置业,常“携茶访僧,煮茶论诗”。他在《浣溪沙·细雨斜风作晓寒》中,用“雪沫乳花浮午盏,蓼茸蒿笋试春盘,人间有味是清欢”描绘了春日午后饮阳羨茶、配春菜的闲逸,将饮茶升华为“清欢”的生活哲学。

梅尧臣在《得雷太简自制蒙顶茶》中虽写蒙顶茶,却不忘提及阳羨:“陆羽旧茶经,一意重蒙顶。比来唯建溪,团片敌汤饼。顾渚及阳羨,又复下越茗。”虽有比较,却也承认阳羨茶在当时的地位。

明清文人对阳羨茶的推崇更趋细腻,不仅赞其味,更探其史、论其艺。江南四大才子之一的唐伯虎就咏叹:“清明争插西河柳,谷雨初采阳羨茶。”文徵明也说:“莫道客来无供设,一杯阳羨雨前茶。”其诗句“绢封阳羨月,瓦缶惠山泉”,更是道出对阳羨茶的珍爱之心。明代地理学家徐霞客的游记中记载:“乃取随夫

所摘多灵山顶芽茶,洁釜而焙之,以当吾阳羨茶中茗茄,香色无异也。”清代袁枚也在《随园食单》中专门记载阳羨茶:“茶深碧色,形如雀舌,又如巨米,味较龙井略浓。”

薪火相传: 阳羨茶的今朝新韵

千年的茶香,并未在时光中消散。今日的阳羨茶,既是历史的传承者,也是文化的创新者——它带着唐代贡品的尊贵、宋代文人的诗意,在现代社会焕发新的生机,让“岁月沉香”有了“今朝新韵”的注解。

2023年,“宜兴阳羨茶制作技艺”被列入江苏省非物质文化遗产代表性项目名录,老茶人们正以“师带徒”的方式,守护着这份千年技艺。75岁的蒋顺淮是这项技艺的代表性传承人之一,他从师学制茶40余年,如今仍坚持用传统铁锅杀青、竹匾揉捻、炭火烘焙,“炒茶火候,全靠手摸、眼观、鼻闻——茶叶烫手了,就翻快点;闻到清香了,就转文火”。像蒋顺淮这样的老茶人还有很多,他们定期走进茶园、茶厂,向年轻人传授技艺,确保“杀青的温度、揉捻的力度、烘焙的时长”这些只可意会的门道不被遗忘。

今日的阳羨茶,正以更鲜活的方式讲述历史。比如,我市充分利用阳羨茶、紫砂壶、金沙泉饮茶“三绝”资源优势,开展“行四季茶路,寻紫砂之源;赏名家壶艺,品宜兴红茶”等茶文化活动,积极吸纳文化界、紫砂界、书画界的爱茶人士,共促宜兴茶品牌发展。为充分挖掘宜兴茶文化,更好推动品牌建设,我市不仅建成阳羨茶文化博物馆、阳羨贡茶院等茶文化主题旅游景点,还专门搭建茶文化研究平台——市茶文化促进会,并开办《阳羨茶》刊物。市茶文化促进会创办了茶艺培训学校,聘请专家授课,开展宜兴茶文化的宣传、研究活动。与此同时,在“茶禅四月到宜兴”旅游季活动中,我市开展两岸茶文化交流活动,就宜兴茶文化和发展趋势,及茶、陶、禅文化之间的关系展开研讨和交流。太湖、湖汊、丁蜀、西渚等镇也因地制宜,与省茶文化学会、江苏交通广播网(FM101.1)等机构和媒体合作,举办早春茶开采节、阳羨新茗会等活动,齐聚中外嘉宾,为宜兴茶产业发展出谋划策,谱写茶产业与紫砂、生态旅游等融合发展的新篇章。今年8月2日,市融媒体中心还将推出《一品阳羨茶,唯见宜兴红》主题直播,全方位呈现阳羨茶悠久文化以及种植、制作等环节,助力提升阳羨茶的知名度与影响力。

正如市茶文化促进会会长所言:“阳羨茶的新韵,不是丢掉传统,而是让传统在当代活起来——让每一片茶叶,都记得自己来自哪里;让每一个品茶的人,都能读懂它背后的故事。”

穿越千年,茶香未变。当我们捧起一杯阳羨茶,茶汤里浮动的,不仅是春的鲜爽,更是千年的时光——那是贡道上的马蹄声,是诗人们的笔墨香,是茶农们的汗水,是属于阳羨茶的永不褪色的传奇。