

## 龙井访茶记

清 程澐撰

程澐，字白葭，江苏吴县人，于清末自北京寓居杭州，在西湖建一别墅，名曰“秋心楼”。

龙井以茶名天下，在杭州曰本山。言本地之山，产此佳品，旌之也。然真者极难得，无论市中所称本山，非出自龙井：即至龙井寺，烹自龙井僧，亦未必果为龙井所产之茶也。盖龙井地既隘，山峦重叠，宜茶地更不多。溯最初得名之地，实维狮子峰，距龙井三里之遥，所谓老龙井是也。高皇帝南巡，啜其茗而甘之，上蒙天问，则王氏方园里十八株，荷褒封焉。李敏达《西湖志》称：在胡公庙前，地不满一亩，岁产茶不及一斤，以贡上方。斯乃龙井之冢嫡，厥为无上之品。山僧言：是叶之尖，两面微缺，宛然如意头。叶厚味永，而色不浓。佳水瀹之，淡若无色。而人口香冽，回味极甘。其近狮子峰所产者，逊胡公庙矣，然已非他处可及。今所标龙井茶，即环此三五里山中茶也。辛亥清明后七日，余游龙井之山。时新茶初茁，绽展一旗，爰录采焙之方，并栽择培溉之略。世有卢陆之嗜，宜观斯记。

### 土性

沙砾也、壤土也，于茶地非上之上也。龙井之山，为青石，水质略咸，含碱颇重。沙壤相杂，而沙三之一而强。其色鼠褐，产茶最良。迤东迤南，土赤如血，泉虽甘而茶味转劣。故龙井佳茗，意不能越此方里以外，地限之也。

### 栽植

隔冬采收茶子，贮地窖或壁衣中，无令枯燥虫蛀。入春，锄山地，取向阳坦，不渍水。陆坡，则累石障之，锄深及尺，去其粗砾。旬日后，土略平实，检肥硕之茶子，点播其中科之。相去约四五尺，略施灰肥，春夏锄草。于地之隙，可艺果蔬。苗以茁矣，无须移植。第四年春，方可摘叶。

### 培养

三四年成树，地佳者无待施肥。硗瘠者，略施豆饼汽堆肥，以壅其根。防草之荒，岁一二锄，旱则溉之。

### 采摘

大概清明至谷雨，为头茶。谷雨后，为二茶。立夏小满后，则为大叶颗，以制红茶矣。世所称明前者，实则清明后采。雨前，则谷雨后采。校其名实，宜云明后、雨后也。采茶概用女工，头茶选择，极费工。每人一日，仅得鲜叶四斤。上下采工，一两六文。

### 焙树

叶既摘，当日即焙，俗曰炒，越宿色即变。炒用寻常铁锅，对径约一尺八寸，灶称之。火用松毛，山茅草次之，它柴皆非宜。火力毋过猛，猛则茶色变赭。毋过弱，弱又色黯。炒者坐灶旁以手入锅，徐徐拌之。每拌以手按叶，上至锅口，转掌承之，扬掌抖之，令松。叶从五指间，纷然下锅，复按而承以上。如是展转，无瞬息停。每锅仅炒鲜叶四五两，费时三十分钟。每四两，炒干茶一两。竭终夜之力，一人看火，一人拌炒，仅能制茶七八两耳。

### 烹瀹

烹宜沙瓶，火宜木炭，宜火酒，瀹宜小瓷壶。所容如盖碗者，需茶二钱。少则淡，多则滞。水开成大花乳者，宜取四凉杯挹注之。杀其沸性，乃入壶。假令沸水入壶，急揭盖以宣之。如经四凉杯者，水度乃合。

### 香味

茶秉荷气，惟浙江、安徽为然，而龙井为最。饮可五瀹，瀹则尽斟之，勿留沥焉。一瀹则花叶茎气俱足；再瀹则叶气尽，花气微，茎与莲心之味重矣；三则莲心与莲肉之味矣，后则仅莲肉之味。啜宜静，斟宜小盅。

### 收藏

茶既焙，必贮瓮或匣中。取出窑之块灰，碎击平铺。上藉厚纸，叠茶包于上，要以不泄气为主。

### 产额

龙井岁产上品茶，如明前雨前者，千余斤耳。并粗叶红叶计之，岁额亦止五千斤上下，而名遍全国，远逮欧美，则赖龙井邻近之茶附益之。盖自十八涧至理安，达江头；自翁家山，满觉陇，茶树弥望，皆名龙井。北贯十里松，至栖霞，亦名龙井，然味犹胜他处。杭城所售者，则笕桥各地之产矣。

### 特色

龙井茶之色香味，人力不能仿造，乃出天然，特色一。地处湖山之胜，又近省会，无非常之旱涝，特色二。名既远播，价遂有增而无减，视他地之产，其利五倍，特色三。惟其然也，山巅石隙，悉植茶矣。乃荒山弥望，仅三三五五，偃仰于路隅，无集千百株为一地者。物以罕而见珍，理岂宜然。