

千年宋韵 茶道之源

径山茶和径山茶宴 踏入历史新篇章



◎ 记者 陈蓉 葛家藤 通讯员 阮鑫杰
◎ 图片 杭州径山茶发展有限公司

“我昔尝为径山客，至今诗笔余山色”，这是苏轼赞美径山的诗句。余杭径山多山多雨的温湿环境造就了径山茶这唐宋历史名茶。千百年来，径山茶凭借色泽翠绿、嫩香持久、汤色嫩绿莹亮获得无数名人墨客的喜爱，被奉为“茶圣”的陆羽便是在途经余杭时写下传世名著《茶经》。

近些年，随着中国禅茶文化的影响力不断扩大，径山茶已经走出国门拥抱世界。2022年11月29日，由我国单独申报的“中国传统制茶技艺及其相关习俗”项目正式入选联合国教科文组织新一批人类非物质文化遗产代表作名录。径山茶宴作为其中的重要组成部分，共同荣升人类非遗。

径山茶宴入选非遗之后，径山茶即将迎来历史新篇章。为落实区委区政府关于径山茶高质量发展，打造余杭文化“金名片”、乡村振兴“金钥匙”、共同富裕“金叶子”要求，杭州径山茶发展有限公司于2022年12月29日成立，隶属于杭州余杭文化旅游投资集团有限公司，坐落于杭州市余杭区径山镇。公司以“三茶统筹”为抓手，推进径山茶高质量发展，不断提升品牌价值，提升径山茶科技水平；会同行业协会加强径山茶行业自律管理。

一抹茶香飘千年

径山茶属绿茶，产于浙江省杭州市余杭区西北境内天目山东北峰的径山，是浙江省的十大名茶之一，也是余杭区三大文化的“金名片”。

径山禅茶文化，始于中唐，盛于两宋。径山寺是创建于唐天宝年间的径山万寿禅寺，雄踞江南禅院“五山十刹”之首，号称“东南第一禅院”，一生痴茶的“茶圣”陆羽在此植茶、制茶、研茶，写成了传世名著《茶经》。



直到宋元期间，日僧访径山者相继不断。南宋时期，赴径山拜师的日僧圣一师圆辨回国，“径山茶宴”也随之传入日本，他还将从径山带去的茶籽进行播种，又仿径山茶制作方法生产了日本的“碾茶”，逐渐演化为“日本抹茶道”。茶文化界也有公认，径山茶宴是日本茶道和近现代茶话会共同的起源。

晚清动乱之时，径山寺被毁，径山茶宴渐渐地没落了。新中国成立后，径山茶慢慢地恢复种植。1985年，其被评为全国名茶，之后荣获多项荣誉称号。2002年4月，余杭区举办了首届中国茶文化节，将径山茶推广到全世界。通过多年来不懈努力，径山茶发展迅速，先后获得“浙江省十大名茶”“中国历史文化名茶”“驰名商标”“浙江名牌农产品”“浙江区域名牌产品”等荣誉，2017年成功入驻中国茶叶品牌馆，2018年在第二届中国国际茶业博览会上古钟牌径山茶获得金奖。2019年获得国家农业农村部的农产品地理标志认证。

径山茶的制作是立足之本



径山禅茶文化悠远流长，有着世代径山人人的传承和发展。每年的3月中下旬，谷雨后，径山茶的采摘便开始了，对于特级茶采摘标准是一芽一叶或一芽两叶初展，芽长于叶，芽叶长度2-2.5公分；一级的采摘标准是一芽一叶或二叶初展为主，芽叶长度基本相等，长度为2.5-3公分。径山茶为卷曲形特种绿茶，其加工工艺分为四个步骤，即“杀青→理条→揉捻→烘干”。第一步杀青：当杀青机器温度达到280℃、空气温度90℃的时候就可以进行杀青。杀青前，鲜叶必须经过摊放6-8小时，即青叶散发清香，折梗不断，才可以杀青。杀青叶出锅时，手感摸上去有一点微微的粗糙感，闻上去清香四溢。第二步理条：采用的是传统手工理条，当锅内温度达到180℃时，就可以开始理条。手工理条的关键作用是：挥发掉多余的水分，弥补杀青不足的青味，又可以杀青偏老茶叶进一步回软，这样有利于提高揉捻的质量，又能丰富茶叶的口感。

第三步揉捻：炒制的鲜叶理条后，要经过一个小时的摊凉、回潮，然后进入揉捻。揉捻的要求是轻一重一轻。第四步烘干：烘干分为两步，一是初烘，二是复烘。初烘的温度在100℃-110℃，当茶叶烘至八成干时，下锅进行筛选，然后进行回潮，进入第二步复烘。茶叶的复烘温度在70℃-80℃，烘干时间为一个多小时。中间每隔十分钟翻一遍，烘干状态手捏茶梗呈粉末状，含水量在5%左右。

经过现代茶企的加工，四季都能喝到新鲜的茶叶，也让径山的禅茶文化有着更深的碰撞。随着径山茶的全产业链慢慢完善，这片带着历史沉淀的茶叶会有无限的可能。2022年径山茶品牌价值达到27.34亿元。

径山茶宴复兴宋韵文化

作为我国古代一种独特的茶礼习俗，也是我国古代茶宴的存续和传承。茶宴包含贴茶榜、击茶鼓、恭请入堂、上香礼佛、煎汤点茶等十多道仪式程序。

茶宴一般在径山寺的明月堂举办，主持人一般都是径山寺的现任住持。举办前，要在堂外张挂“茶榜”，在举办之时，阵阵茶鼓声中，僧客入场，全场座席，茶鼓声止，住持慢慢地入场，至佛像前拈香礼佛，行礼；上香后，住持入席首座，僧客随即依次正身端坐。

茶台上，茶头或者行者煎茶煎汤、备盏提汤点茶，并依次奉茶于众人席前。僧客双手取盏，闻香，观色，然后端举胸前，颌首示意，举盏吃茶。期间，主客间评点茶汤，交流心得，以“茶参禅问道”作为茶宴的精髓和核心。结束时，住持起身上香礼佛，主宾之间行礼道别，退堂。主客谢茶，叉手行礼，以表谢茶之礼。整套流程是有根据的，而且禅院对茶礼很重视，赴茶宴吃茶，必须要谢茶。



茶宴又称“径山茶礼”是径山寺接待贵宾时的大堂茶会。那就要有独特的饮茶方式，即宋代点茶。点茶，就是把茶瓶里的沸水注入茶盏。先往茶盏中放入少许的茶末，让茶末和沸水混合变成溶胶一样的茶膏，然后再次茶盏中注入沸水，用筴搅拌。重复1-2次打出浮沫，然后在浮沫上用茶膏写字，即完成“点茶”。

忙碌的社会中，不少人想体验宋代点茶，现在大径山旅游集散中心每个周末都会上演宋代点茶的项目，有兴趣的话可以去参观和尝试。