

□张则桐

从如皋知县到崇安知县

这位走进茶史的县令叫殷应寅，字际元，号一生，滕县(今山东省滕州市)人。他应该是在明朝末年取得贡生资格，明、清易代后，他选择出仕新朝，没有进士身份，只能担任基层和级别较低的职位。顺治三年(1646)，以拔贡任如皋(今江苏如皋市)知县。此时清军正在浙东与鲁王的军队隔着钱塘江对峙，后打败鲁王，一路由浙入闽。当此战事紧张之时，新攻占的如皋成为前方粮草的供应地，县令负责征收物资，任务颇为艰巨。《古滕殷氏族谱》记此事说：“皋故多土寇，公下车摠诫晓谕。宽胁从，安反侧，不数月遂歼其魁。值军兴，供亿百端。宪檄急如星火，邑民率疮痍之余，呻吟未定，用是大戚，公曰：‘吾宁掷一官，岂忍民之重困哉！’悉为恳详，停罢。”殷应寅与相关部门协调，减免如皋的物资供应，减轻了如皋百姓和士绅的负担。他宁愿丢掉官帽也不忍增加百姓的负担，既有仁爱之心，又具担当精神。

顺治七年(1650)，殷应寅调任崇安知县，崇安位于福建北部武夷山下，地处闽、赣交界处，是军事要地。殷应寅在崇安知县任上遭遇的最大危机，是顺治九年(1652)崇安县城被周边山寨的武装力量围困。《古滕殷氏族谱》记述说：“既莅崇任，寇蟠据邻封者四五所，跳梁莫能制。公夙夜防御数年，寇不敢逼。壬辰春，征兵援漳。丁壮皆调发，寇乘虚围城，五日不解。公率先兵民，背城击走之。未几，寇合众大至，围数匝，急攻七昼夜，公冒矢石，率民坚守。公总镇张洪宇以兵援，寇乃退，城赖以完。”顺治九年，远在闽北的崇安奉命征发丁壮去支援固守漳州的清军，此时崇安县城空虚，周围山上啸聚的武装力量乘虚而入，围攻崇安。如果崇安县城被攻破，城内的百姓、财产都将被洗劫。作为县令的殷应寅，带领城内兵民坚守城池，接连两次击破围攻之敌。

后来殷应寅升任京城通政使司经历，虽然官职不大，“而忘身之卑，为民请命”，为崇安百姓申请减少盐引：“兵燹之余，丁户流亡，福盐亦不复行境外，遂倾覆多家。而滕邑彭口河夫，为充东各属代役者，岁费至三四千金，邑民共苦之。及公在通政，会皇帝下诏，求民疾苦，遂奏疏上其事。”崇安百姓为此在冲佑观西建殷公祠。

在京城任职六年后，因父母皆已年迈，殷应寅辞官归里，侍养双亲。他家在微山岛上，晚年过着节俭宁静的生活，86岁时去世。

招募黄山僧人改制武夷茶

元代于成宗大德六年(1302)在武夷山设立御茶园，此后武夷茶成为贡茶而声名远播。明太祖洪武二十四年(1391)，朱元璋诏令停止向宫廷进贡饼茶，改为进贡叶茶。这条诏令彻底改变了中国茶的制造工艺和饮用方式，沈德符在《万历野获编》中称为“遂开千古茗饮之宗”。

罢贡之后，传统的武夷茶很快衰微。清初周亮工《闽茶曲》第二首诗后作者自注说：“前朝不贵闽茶，即贡者，亦只备官中洗濯瓯盏之需。贡使类以价货京师所有者纳之，间有采办，皆剑津、廖地产，非武夷也。黄冠每市山下茶，登山贸之，人莫能辨。”晚明时期的武夷茶，已经沦落到在宫廷内只用来洗涤碗盏，而且名为武夷茶者都不产于武夷山，武夷茶可谓跌到了谷底。

在崇安县令任上，殷应寅应该是了解崇安的历史和物产的。作为一个曾因贡茶而辉煌的闽北古县，面对这种情形，委实有几分尴尬。殷应寅作为崇安知县，除了保境安民，还要兴利除弊、造福百姓，于是，复兴武夷茶就成为他施政的重要内容之一。

明末清初，中国茶正处在一个寻求突破的时期。此时炒青工艺已经成熟，晚明茶人掌握了用铁锅炒茶、制茶的核心技术，江南的虎丘、龙井、松萝等都是炒青绿茶中的



清初顺治年间，一位来自山东滕县的崇安(今福建省武夷山市)县令为了复兴武夷茶，以当时先进的松萝茶制造工艺对武夷茶进行改良，从而促使发明了功夫茶和红茶制造工艺，使武夷茶再度跻身名茶行列，并通过闽南的商船远销欧洲。这是一位偶然走进茶史的县令，他晚年回归故乡微山岛，过着田园生活。我们应该记住微山岛上这位曾经的崇安县令，他改变了中国茶的格局。



经有了影响力。

只不过，这种改制过的“武夷松萝”也没有逃脱当时武夷茶的一个普遍现象。周亮工《闽茶曲》第六首云：“雨前虽好但嫌新，火气难除莫近唇。藏得深红三倍价，家家卖弄隔年陈。”诗后作者注云：“上游山中，类不饮新茶，云火气足以引疾。新茶下，贸陈者急标以示，恐为新累也，价亦三倍。闽茶新下，不亚吴越，久贮则色深红，味亦全变，无足贵者。”可以想见，“武夷松萝”刚做好的成品茶呈绿色，冲泡出来的口感也与正宗松萝茶差不多。但保存一段时间后，成品茶的颜色就变红了，冲泡出来的口感与刚做成时完全不同。虽然武夷山周边茶客不饮新茶，但对于熟悉江南绿茶的人来说，还是不能接受“武夷松萝”这种颜色和口感的变化。

殷应寅主持的这次茶艺改良，迈出了探索武夷功夫茶和红茶制造工艺最关键的一步。松萝茶的制造工艺已经具备一点功夫茶的因素，“武夷松萝”出现的问题，其实质就是武夷山的茶树品种不完全适应松萝茶的制造工艺，这促使武夷山的茶农、茶僧等进一步寻找与武夷山茶树品种最匹配的制造工艺。经过一段时间的摸索和试验，功夫茶和红茶创制成功。在松萝茶制造工艺的基础上，功夫茶和红茶的主要制造过程包括鲜叶萎凋发酵、炒制、揉捻、焙火等工艺。鲜叶全发酵造出红茶，部分发酵造出功夫茶。功夫茶特别重视揉捻和焙火，要反复揉捻和多次焙火。经过这样的工艺制造出来的成品茶香气浓郁，茶汤滋味醇厚，有丰富的层次感。

武夷功夫茶的滋味，清代中期“扬州八怪”之一汪士慎的描绘最为精确，他的《武夷三味》诗前小序说：“此茶苦、涩、甘，命名之意或以此。余有茶癖，此茶仅能二三细瓯，有严肃不可犯之意。”诗云：“初尝香味烈，再啜有余清。烦热胸中遣，凉芳舌上生。严如对廉介，肃若见倾城。记此擎瓯处，藤花落槛轻。”汪士慎嗜茶，精于品鉴，他长期生活在扬州，日常以喝江南绿茶为主。品饮武夷功夫茶后，他把此茶的滋味分成三种境界：初入口，香气浓烈，并有强烈的苦涩味；再品，有清醇之感；然后，喉咙和舌头两侧出现回甘。

茶史演变中的关键一步

在清代，功夫茶和红茶只流行于闽、粤两省，并未得到江南茶客的认可。而在功夫茶和红茶问世不久，就被从漳州月港驶出的商船运往欧洲，武夷山的桐木关红茶得到欧洲皇室的青睐，他们在红茶汤里加入牛奶和糖，发明了下午茶，成为经典的英国人的生活情调。英国人对武夷红茶的消费量不断提高，武夷红茶对外贸易的利润也相当可观。月港所在的漳州当地人发现了这一商机，他们到武夷山种茶、制茶，由此出现了漳芽、漳片的名号。明末清初茶僧释超全(阮旻锡)的《武夷茶歌》说：“近时制法重清漳，漳芽漳片标名异。如梅斯馥兰斯馨，大抵焙时候香气。鼎中笼上炉火温，心闲手敏工夫细。”

漳州茶商制作的武夷茶重视焙火温度和过程的把控，他们制作的漳芽和漳片香气浓郁。释超全《安溪茶歌》里说：“迩来武夷漳人制，紫白二毫粟粒芽。西洋番舶岁来买，王钱不论凭官牙。”这里的“紫白二毫”应为红茶，红茶成品茶中的嫩芽带毛，呈白色，嫩叶呈紫色。

漳州茶商在武夷山制作红茶卖给西洋人，获得了丰厚的利润，引起了安溪茶农的注意。安溪多山，空气湿润，适宜茶树生长，只是当地的茶叶仅在简单加工后售卖，价格便宜，种茶的利润很低。安溪茶农看到漳州茶商的做法，也开始模仿武夷茶的工艺来制作安溪茶叶。通过仿制，安溪茶农赚到了第一桶金。他们不满足于模仿，于是寻找自己的茶树品种和制造工艺，终于在雍正年间创制出铁观音，标志着闽南功夫茶问世。

历史的演进既有必然的趋势，也包含着许多偶然因素，二者构成了生动复杂的景象，中国茶史亦如此。从唐宋的饼茶碾煎到明清的叶茶淹泡，这是中国饮茶演变的必然趋势。饼茶的制造工艺复杂，煎茶的程序也比较繁复，于是追求简洁便成为南宋之后的大趋势，南宋时的民间已经流行叶茶淹泡的饮法。朱元璋的一纸诏令将此趋势提升、推进，一个新的饮茶时代正式拉开序幕。而在明末清初，炒青绿茶的工艺已经成熟，在炒青绿茶的大框架下如何创制中国茶的新品种，如何丰富中国茶的滋味和品饮方式，成为这个时期茶史的主题。

殷应寅作为从北方来的县令，与茶事本无交集，况且他任崇安县令期间，战火未熄，他的主要精力都投入保土安民的事务。而恰恰是这样一位与茶没有关联的县令，在创制武夷功夫茶和红茶的历程中走出了最关键的带有导向性的一步。一位尽职尽责的县令，虽然不太懂制茶，但其思路清晰，并且立即付诸实践。于是，在松萝茶工艺的基础上，武夷山的茶农和茶僧研制出武夷功夫茶和红茶，这成为延续至今的中国茶品类的基本格局。虽然功夫茶和红茶在清代尚没有在国内流行，但随闽南商船流通到欧洲，开辟了另一方天地。

晚年的殷应寅在微山岛耕田课孙，过着宁静的田园生活。夏日炎炎，他坐在树荫下乘凉，树上知了鸣唱，从微山湖吹来湿漉漉的凉风，他应该不会想到，他在中国茶史演变中迈出了关键的一步，改变了中国茶的格局，也开启了中国茶走出国门、改变世界的新开端。

(作者为闽南师范大学文学院教授、茶文化学者)