2021年4月12日/星期一/民生新闻部主编 报眉题字 梁君度/责编 施沛霖/美编 何晓晨/校对 赵丹丹

文/羊城晚报记者 施沛霖 实习生 赖文昕 图/张健青(署名除外)

春茶自造始开尝,色味甘新气芬馥。"宋代诗人李复在《玉泉 寺》一诗中,淋漓尽致地表现了春茶之美:甘醇、鲜爽、茶气馥郁

"茶贵春早",立春过后到4月底,各地茶产区陆续开采,为好茶 之人献上一口春意盎然的新绿。经过一冬的休眠,春茶内质丰富,正 是采摘、品饮的大好时机。过了谷雨,芽叶粗老,风味也大打折扣。

今年清明前,西湖龙井、洞庭碧螺春、安吉白茶、汉中仙毫等名优 绿茶已采下了头春茶芽,捎带着春天的清新气息,来到了广东茶友们 的茶案上、杯盏中。"一饮涤昏寐,再饮清我神,三饮便得道……"春日 和畅的惠风中,细品一杯头春新绿,可谓人生雅事。

绿茶,是一种不发酵茶,以新叶或芽为原料,只经杀青、整形、烘 干等工艺制作而成。因其干茶色泽与茶汤皆以绿色为主,故名绿 茶。绿茶保留了鲜叶中较多的天然物质,含有茶多酚、叶绿素、氨基 酸、维生素等营养成分,自古以来,一直深受爱茶之人喜爱。

绿茶种类繁多,应如何选择与品鉴?"头春"与"头采"、"明前"与 "明后"的概念,你懂了吗? 龙井的产区与品种有何讲究? 本期《名家 话收藏》华南农业大学园艺学院副院长、茶业科学研究所所长曹藩荣 教授,国家一级评茶师张健青,为茶友们一一解读"春绿"品鉴的诸多 门道。

新绿甘馥翠茄

必盲目地追求头采茶。

茶、雨前茶的概念。

种较受茶客追捧?

螺春等都是大热之选。

已渐为广府人所知。

方气温高,春茶采制早,少有提明前

和实惠主义的影响,在消费习惯上对新

上市绿茶热情不高,但近年来随着茶文

化的不断升温和对茶美学、茶健康的认

知提升,尝一口早春新绿的风尚已悄然

而至。龙井茶尤其是西湖龙井、洞庭碧

碧螺春为代表,更有六安瓜片、太平猴

魁、黄山毛峰等中国名优绿茶。绿茶是

世界上最早出现的茶类,在中国也是生

产历史最久、产量最高、品类(种)最多、

最王要的出口茶类。在炒青技术出现

后,绿茶品种就越来越丰富了,千姿百

态的外观,各具特色的香气、滋味,清汤

绿叶,十分诱人。像顾渚紫笋、安吉白

茶、蒙山甘露、竹叶青、都匀毛尖、信阳

毛尖、恩施玉露、汉中仙毫等绿茶品种

大名茶之首,一直深受茶友喜爱。龙

井的产区如何划分? 一二级产区的

茶叶品质和风味是否存在较大区

产品,有西湖龙井、越州龙井和钱塘

龙井三大产区分类。西湖龙井,指产

自杭州市西湖区的龙井茶;钱塘龙

井,指杭州市内除西湖区以外所产的

龙井茶,如淳安、临安、萧山、余杭、富

阳、建德、桐庐、滨江等地;越州龙井,

指杭州市以外浙江省内的龙井茶,如

绍兴、新昌、嵊州、诸暨、上虞、磐安、

东阳、天台等。大家购买龙井茶时,

中一级产区指的是西湖风景名胜区

的区域范围,如狮峰山、龙井村、云

栖、虎跑和梅家坞五大区域为一级产

区里的核心产区;其余为二级产区,

主要分布在龙坞、留下、转塘和周浦

美"四绝著称,好的龙井茶外形扁平、挺

龙井茶素以"色翠、香郁、味甘、形

这些区域,以龙坞产量为最。

西湖龙井产自杭州市西湖区,其

要认真看产品包装上的产地信息。

别?上好的龙井有什么特点?

羊城晚报记者: 龙井作为我国十

曹藩荣: 龙井茶是国家地理标志

绿茶作为不发酵茶,以西湖龙井、

羊城晚报记者:近年哪些绿茶品

张健青:以往,广东人受品茶传统



冲泡名优绿茶以玻璃茶具和白瓷盖碗为佳 图/胡小苏

【受访嘉宾)



博士、教授、博士生导师。 现任华南农业大学园艺学院副 院长、茶业科学研究所所长、 茶学专业主任、茶学学科带头 人。兼任教育部高等学校植物 生产类专业教学指导委员会委 员、中国茶叶学会理事、广东 省茶叶学会副理事长等



国家职业技能鉴定高级考 评员(评茶员)、国家级一级评 茶师、国家级职业技能竞赛裁 判员、华南农业大学园艺学院 双创导师、广东省高级评茶师学 会第一届(现任)理事、广东省收 藏家协会理事、茶文化专委会副 主任、广州栩罱茶室主人

"追春茶",是每年清明前后资深 茶客们的指定动作。

春茶,一般是指越冬后,茶树在 春天里萌发的芽叶采制而成的茶 叶。经过秋冬的休养生息,春茶芽叶 肥壮,色泽翠绿,滋味鲜爽,内质丰 富,香气芬芳。在六大茶类中,没有 比绿茶中的春茶更能让人感受到春 天的那份嫩意了。"明前茶,贵如金", 绿茶中的春茶到底好在哪里?

羊城晚报记者:春茶采摘的时间对 茶叶品质带来什么影响? 应如何看待 头春茶、头采茶、明前茶、雨前茶? 头春 茶是否代表了绿茶的最高品质?

曹藩荣: 采茶注重季节,"早采 三天是宝,晚采三天是草。"但并非所 有茶类都是越早采摘品质越好。

就芽茶类而言,以头春品质最 好。如名优绿茶,以早春的茶芽最为 肥壮,内含成分中氨基酸多而茶多酚

少,制成成品茶香气清鲜,滋味鲜爽, 较晚春采制的品质更佳。 而乌龙茶类例如单枞、铁观音等, 则要待新梢长至较成熟的开面叶时才

达到采摘标准,因此需要晚春采。不同 茶类对于采制茶叶的成熟度要求不同, 所以采摘的时间也会有差异。

头春茶,是指第一批春天采摘的 茶叶,只要是开年的第一次采摘,就 都是头春茶。对于我国的名优茶来 说,头春茶都代表的是最高品质。

头采茶,指的是茶园在开春以后, 对极少量的、已达到采摘标准的芽叶的 第一次采摘。所以说,头采茶属于头春

赏茶篇

茶以春为贵 春贵在其时

张健青:一、二级产区的龙井茶 茶,但又比头春茶的范围小得多。因为 数量极少,用来筛选的范围就很小,所 叶品质和风味是存在较大区别的。 以头采茶被用来试制成的头一波春茶, 在一级产区中,"狮龙云虎梅"的习

品质却不一定是头春里最好的,大可不 惯叫法在行内已合并划分成西湖龙井 (虎跑+零星区)、梅坞龙井(梅家坞+云 明前茶、雨前茶,顾名思义就是 栖)、狮峰龙井(狮峰山+龙井山)。在 清明前采制的茶叶和谷雨前采制的 西湖龙井的特征基础上,再加上芽锋显 茶叶,清明前比谷雨前采制的茶叶更 露、豆花香馥郁持久、汤色嫩绿清澈明 早,明前龙井的品质与价格自然就高 亮、鲜醇爽口回甜、叶底嫩匀成朵等特 点,就是上好的狮峰或梅坞龙井茶了。 于雨前龙井,在北方茶区由于两者品 质差异大,比较注重这个概念,而南

羊城晚报记者:资深茶客常说的 龙井43、龙井群体种各有何特点?

曹藩荣: 龙井43 是中国农业科学 院茶叶研究所从龙井群体中选育出 来的无性系国家级品种,是国家级优 良品种,外形挺秀、扁平光滑、色泽嫩 绿、香郁持久、味甘醇爽口。

群体种是当地土生土长从以前传 承下来的最早的品种,俗称老茶树。 龙井茶最早的品种,保留着最原始的 味道,代表着西湖龙井的传统,一般 来说,群体种采摘的时间较其它品种 要晚一些,大约在清明左右。

两者的区别是品种之间的区别,群 体种是龙井43的前身,而龙井43则是群 体种的改良品,至于群体种好还是龙井 43好,要根据个人的口感喜好来决定。

张健青: 龙井 43 是在群体种紊园 中采用选育法育成的,属于早生品 种,比群体种早约10天左右萌芽、上 市,具有发芽早、耐采摘、品质优等特 点。目前在西湖龙井茶产区除了群 体种外, 龙井43的栽种面积最大, 行 业内之间交流习惯称之为"龙3"。龙 井43的特点是短壮肥厚,春梢芽叶末 端有一点淡红(业内称红屁股),炒出 的成茶外形挺秀、扁平光滑,色泽碧 绿,跟群体种的糙米色(淡黄嫩绿)相 比更加讨喜,一般呈豆花香或清嫩 香,叶底秀丽挺立。

群体种,当地人称之为老茶蓬, 它具有较强的适应能力,具有育芽力 强、密度大、芽叶细小、茸毛较少、叶 色淡绿等特点,这是炒制出扁平光 滑、叶色翠绿中透出嫩黄的龙井茶的 原料基础。群体种的种植面积有限, 是西湖龙井茶的宝贵资源。

老茶蓬发芽晚,需要较高的积 温,颜色近糙米色,茶叶形状大小不 均匀,外观没"龙3"匀齐,香味除了浓 郁的豆花香以外,还带一股悠悠的花 果香,叶底有点儿卷曲。其外形也许 没有"龙3"好看,但内质丰富。

羊城晚报记者:近年很多品种的 绿茶创出了惊人的拍卖价,西湖龙井 的价格也十分坚挺。今年龙井春茶 的价格走势如何?

张健青:今年西湖龙井春茶价格 保守估计有5%-15%以上升幅。

今年初,浙江省出现多处霜冻报

护区连续低温天气,晚发芽的群体种 因积温不够影响了正常发芽生长,成 为茶价上升的因素之一

而克服了倒春寒天气和新冠疫情 的不利影响后,今年龙井茶生产销售整 体好于去年,市场需求旺盛,茶叶质量 好,带动了茶叶价格小幅上涨。

此外,浙江实行了2021龙井品牌 管理体系,启用了2020版"龙井茶证 明商标准用证",严管严规,进一步提 升了龙井茶的品牌价值。

现在茶友买正宗龙井茶,可认准 新版龙井茶地理标志专用标志。

羊城晚报记者:除龙井外,碧螺春 也极受茶友欢迎,碧螺春有什么外观 和口感上的特点? 有茶友认为喝碧螺 春要选本地小叶群体种,它与外来品 种有何形态与口感上的区别?

曹藩荣:碧螺春产自苏州市太湖 的洞庭东山与洞庭西山,是按照碧螺春 炒制方法加工成卷曲呈螺外形的绿 茶。碧螺春采制工艺精细,采摘1芽1 叶的初展芽叶为原料,采回后经拣剔去 杂,再经杀青、揉捻、搓团、炒干而制成, 炒制要点是"手不离茶,茶不离锅,炒中 带揉,连续操作,茸毛不落,卷曲成螺"。

洞庭碧螺春的品质特征是外形条 索纤细, 卷曲成螺, 茸毛披覆, 银绿隐 翠,特别是干茶条索看起来很像蜜蜂 的"毛毛腿",茶毫满披。其口感清香 文雅,浓郁甘醇,鲜爽生津,回味绵长。

碧螺春茶的内质特征是汤色碧绿 鲜艳,香气鲜嫩似兰,滋味鲜爽甜 醇。通常称"一嫩三鲜",嫩是指芽叶 特别细嫩,"三鲜"是指汤色鲜艳,香 气鲜浓,滋味鲜醇。

洞庭碧螺春的茶树品种主要有两 类:东山群体小叶种和小山种,以群 体种为正宗。其中东山群体小叶种 为晚茶,一般要到清明才能开采,是 江苏洞庭山本地的古老特色茶种,当 地茶农也称之为"柳叶条、柴茶"等; 而小山种是后来新培育的早茶,一般 在每年的3月中旬就能采制。

羊城晚报记者:紫笋、汉中仙毫 这些广东茶友相对陌生的绿茶品种 有何特色?

张健青:顾渚紫笋产于浙江省长 兴县顾渚山,是我国著名上品贡茶, "牡丹花笑金钿动,传奏吴兴紫笋 来",描述了唐代紫笋茶进宫时的生 动场面。紫笋干茶外形芽叶相抱似 笋,色泽带紫,故得名。它的外形细 嫩紧结,银毫显露,香气馥郁清长,滋 味甘醇鲜爽,叶底细嫩成朵。

汉中仙毫(午子仙毫)属于陕西 特产,于1984年创制,为国家地理标 志产品。其生长自然条件优越,特征 是干茶条扁挺直、翠绿显毫,汤色黄 绿明亮、清香持久,滋味鲜醇回甘,叶

品茗篇

自古饮茶风雅事 从来佳器配佳茗

古人品茗,须"泉甘器洁天气好",既 要赏"铫煎黄蕊色,碗转曲尘花"的烹茶美 感,也讲究"落尽庭梅三日雨,香风闲对一 瓯茶"的闲适意境。

冲泡、品饮春绿,也自有"法门"。看 嫩叶新芽在水中慢慢舒展、游动、变幻,舞 出独特的"茶舞",已是赏心乐事。及至轻 啜一口,甘甜清香、齿颊留芳,仿佛已将醉 人的春天拥入怀抱了。



冲泡龙井多用下投法

羊城晚报记者:绿茶中的春茶,最佳的 品尝时间是什么?绿茶的冲泡具体有什么 讲究? 不同品种绿茶冲泡时各有什么值得 注意之处?

张健青:入春喝绿茶,以新鲜为佳。一 般来说,春绿储备有半年左右饮用量便 可。名优绿茶的冲泡、品饮需讲究品饮环 境、冲泡用水、绿茶用具。

水质的好坏直接影响着绿茶茶汤的品 质,因此,冲泡名优绿茶的水,最好选用硬 度不大于10,pH值为5.5~7的纯净水、优 质矿泉水。冲泡细嫩名优绿茶,以烧开后 再冷却至约85℃左右沸水为宜,洞庭碧螺 春用80℃沸水为宜。

"工欲善其事,必先利其器",冲泡绿 茶可用的茶具很多,有玻璃茶具、瓷盖碗、 大瓷杯、茶壶等,但冲泡名优绿茶以玻璃 茶具和白瓷盖碗为佳。

明代张源所著的《茶录》一书称:"投 茶有序, 毋失其宜。"名优绿茶冲泡技法可

上投法,指泡茶时先注满水再放入茶 叶。多适用于碧螺春、信阳毛尖、蒙顶甘

露、恩施玉露等细嫩度极好的绿茶。 中投法,指泡茶时水注入三分之一后 再放茶叶,泡片刻后再注满水。适用于黄

山毛峰、庐山云雾、婺源茗眉等细嫩、松展 或紧实的名优绿茶。

下投法,指泡茶时先放入茶叶,再注满 水。适用于西湖龙井、峨眉竹叶青、六安 瓜片、太平猴魁等芽叶肥壮的名优绿茶。

汉中仙毫



☑ 鉴藏有道

美酒专栏作家. 日本酒学讲师,在微 信公众号"饮识分 文/黄山 子"科普酒的知识

日本威士忌新规 会沦为废纸一张吗?

最近10年,日本威士忌的超级 牛市,让人忽略了一个问题:日本 威士忌和苏格兰威士忌,在法律 上,根本不是同一种东西。

在原材料方面,苏威只能用水 与发芽大麦(其中允许添加其他整 粒谷物)为原料,而且必须:在苏格 兰蒸馏厂中完成糖化;利用谷物内 源酶系统转化为可发酵基质;只添 加酵母发酵;严禁水和焦糖色以外 的添加物(还有最少橡木桶桶陈3 年、酒精度40度以上、在苏格兰装 瓶等规定)。

而日本在这方面的规定,宽松 得让人咋舌:A、以发芽谷物(或者 发芽谷物+未发芽谷物)和水为原 料,经过糖化和发酵得到酒醪,再 蒸馏得到烈酒;B、可在A步骤得到 的烈酒中添加食用酒精、香精、色 素和水,只要A步骤中得到的蒸馏 酒在整体混合物的占比大于10%, 此混合物就可称为威士忌(对于桶 陈时间、装瓶地点均没有限制)。

我第一次看到这个规定的时 候,是难以置信的。以严谨和工匠 精神而著称的日本,竟允许在威士 忌中添加食用酒精和香精?这浓 眉大眼的怎么叛变了?

要知道,那些享誉世界的名 酒,从苏格兰威士忌、美国波本威 士忌,到法国的干邑和雅文邑,还 有波尔多和勃艮第的葡萄酒、德国 啤酒,它们的生产工序和法规,都 有一个共同的核心概念——天 然。把品质交给天然的原材料:麦 芽、玉米、谷物、葡萄(法国甚至不 允许人工灌溉葡萄园,种植所需的 水分只能靠下雨),糖化要靠麦芽 自带的酶,蒸馏以后得到的酒液, 其香味和颜色要靠天然的橡木(做 成桶)来赋予,把非天然因素的影 响降到最低。

讽刺的是,日本靠着如此差劲 的标准做出来的威士忌,却比标准 严谨的苏格兰威士忌还红。

尽管像山崎和余市这些头部 的日威品牌,一直声称自家的产品 也是天然发酵、蒸馏、桶陈而来,没 有外来添加物,大部分人也认同。 但是他们并不代表全日本。日威 的现实就是:如果你完全遵守日本 的法律来生产威士忌,那么很可能 生产出一瓶垃圾。

实际上,很多新拿到蒸馏牌照 的日本生产商,早就开始了合乎日 本法规的各种骚操作,比如从苏格 兰、加拿大、爱尔兰等地购买威士 忌原酒,再送到日本装瓶,就以"日 本威士忌"的名义出售,所以有拿 到蒸馏牌照不到5年的酒厂,已经 能推出18年、25年陈的"日本威士 忌"了——而实际上,这种已经算 是比较有底线的,那些更差的,自 然还会在酒体里添加"三精一水"

这种乱象已经影响了日本威 士忌的声誉,这显然是那些头部的 威士忌集团所不能容忍的,因此各 方也一直在寻求解决之道。今年 初,日本洋酒酒造组合发布了《关 于在威士忌酒类中制定标注日本 威士忌的规范》(后文称为"新 规"),里面提到了,一瓶标注为"日 本威士忌"的酒,必须符合如下条

1、原料中必须包含发芽谷物, 也可含有其它谷物,原料中的水必 须来自日本;2、糖化、发酵和蒸馏 必须在日本境内进行,蒸馏得到的 馏出物酒精含量必须低于95%;3、 蒸馏后的馏出物,必须在容量不超 过700升的木桶中、在日本境内熟 成至少3年;4、必须在日本进行装 瓶,装瓶酒精度不低于40度;5、可 以添加普通法生产得到的焦糖色。

应该说,"新规"的提出是日本 威士忌行业的一个巨大进步。如 果一家酒厂能严格按照其规定来 生产,那么最起码能生产出合乎消 费者期待的"日威"。

但值得注意的是,"新规"目前 还只是类似于国内的"行业自律规 范",并没有真正的法律约束力,约 東不了非"日本洋酒酒造组合"会 员公司;而即使对会员单位,也很

难做到真正有效的监控。 但这"新规"最终会沦为废纸一 张吗?那又不见得了,毕竟"日本洋 酒酒造组合"的会员单位里也包含 了像三得利和 NIKKA 这样的日本 威士忌巨头,这些巨头通过合适的 运作把"新规"变成板上钉钉的法 律,也不是一件非常困难的事情。

到了那一天,不论生产者、消 费者还是收藏者,都会对"日威"有 更大的信心。

