

太湖西山碧螺惹人醉 明前碧螺娇嫩味无穷

西山碧螺春名扬天下

众所周知，正宗的洞庭碧螺春一定是苏州西山山出产的，外地包括苏州其他山头出产的那不能被称为是“洞庭碧螺春”。碧螺春原产洞庭西山，因此被称为“洞庭碧螺春”。洞庭碧螺春茶外形条索纤细，茸毛遍布，白毫净附。泡成茶后，色泽绿明亮，味道清香浓郁，饮后有回甜之感。古人赞曰：“铜丝条，螺旋形，浑身毛，花香果味，鲜爽生津”。



为何洞庭西山能出好茶？除了地小叶种茶品种的品外，还有西山岛特有的气候、土壤等自然因素，同时茶、果间作的种植方式亦不可忽视的因素。在这里，西山人将茶与果树间作的种植方法，以果树架为茶树“蔽荫挡风，遮挡秋阳”。

西山岛属北亚热带湿润性季风气候带，加上太湖水体的调节作用，具有四季分明、温暖湿润、降水丰沛、日照充足和无霜期较长的特点。岛上年平均气温 15.9℃，年总降水量 1139 毫米，有利于茶树的生长。



与别的茶不同，洞庭碧螺春采用茶果间作的种植方式。茶树和冰草杏梅柿橘白果石榴等木交种种植，一行行青翠欲滴的茶蓬，像一道道绿色的屏风，一片片浓绿如伞的果树，蔽荫挡风，遮挡秋阳。

茶树果树相间种植，根脉相通，茶吸果香，花带茶味，陶冶着碧螺春花香果味的天然品质。例如同行的小叶种碧螺春，生长在山场、溪流和果林怀抱里，陶冶着黄芽里小叶种碧螺春花香果味的天然品质，妥妥的茶香花为媒。

明前碧螺春回味无穷

早春三月，烟雨江南，于细雨中访洞庭山，采一簇新翠于掌中，碧螺春香充盈而来，由鼻入喉，清婉鲜爽。“碧螺飞



眼太晶莹，新雨吟香云水雨”，喝一杯碧螺春，仿如品尝传说中的江南美女！

一年之计在于春，西山岛上最忙的一季就要开始了，洞庭西山碧螺春马上开采，这个季节来西山，满街都是炒茶香，有多少人已经心驰神往，想象着那一杯味醇形美的碧螺春在手的场景？



很多懂茶的人都讲“明前的春茶贵如油”。春茶由于游离氨基酸、蛋白质等营养成分含量较高，茶叶的香气和滋味都会比较好，是品茶爱好者的“心头好”。

一杯碧螺春茶，洗去旧的一年里，身体内的微污纳垢，越冬后茶树第一次萌发的芽叶采制而成的茶叶。经过春茶茶中的温度，充分的雨露，再加上茶树经过了半年冬季的休养生息，使得春茶芽肥硕，色泽翠绿，叶质柔软，而太湖西山岛碧螺春茶山产碧螺春茶，又是一年春，等待着碧螺春茶上市吧！

中国是茶的故乡，中国人饮茶，据说始于神农时代，少说也有 4700 多年了。直到现在，中国各地可能还有人以茶代礼的风俗。

而明前茶，以形美、色艳、香浓、味醇“四绝”闻名于中外。其香：清香幽雅，扑鼻醒脑，让人心旷神怡；其形：纤细娇嫩，茸毛遍体，楚楚动人；其味：百花果味，回味甘甜，溢口爽喉，催人醒胃；其色：一杯清水，放入此茶，即成绿茶馨水，有悦目称心之感。

品茗碧螺春有益健康



有介绍，茶树经过一冬春的休养，营养积累，养分充足，茶叶内含物往往是最丰富的。气温相对较低，有利于含氮化合物的合成于积累，游离氨基酸、蛋白质等营养成分含量较高，茶叶的香气、滋味也都会较好。所以从某种意义上说，低温或许会使春茶的品质得到提高。春茶季节气温低，病虫害发生比较少，所以春茶一般无农药污染。因此，从茶叶品质、农药残留量等方面分析，春茶都是比较理想的。

而且，饮茶包括碧螺春在内，有以下诸多好处：茶能使人精神振奋，增强思维和记忆能力；茶能消除疲劳，促进新陈代谢，并有维持心脏、血管、肾脏等正常机能的作用；饮茶对预防癌症有很大好处。

茶叶含有不少对人体有益的微量元素。饮茶能明显地抑制癌细胞的生长；饮茶能抑制细胞衰老，使人延年益寿。

茶叶的抗氧化作用是维生素 E 的 18 倍以上。

饮茶有延缓和防止血管内胆固醇沉积形成，防止动脉硬化、高血压和脑血栓；能兴奋中枢神经，增强运动能力；有良好的减肥和美容效果；所含鞣酸能杀灭多种细菌，故能防治口腔炎、咽喉炎等。

茶叶中含有抗癌物质，边看电视边喝茶，能减少电视辐射的危害，并能保护视力，预防老年性白内障。

饮茶还能维持血液的正常酸碱平衡，有助暑降温功效。饮热茶 9 分钟后，皮肤温度下降 1-2 摄氏度，使人感到凉爽和干燥，而饮冷饮后皮肤温度下降不明显。

挑选碧螺春很有讲究

眼看 主要看干茶的外形、色泽和匀净度，干茶的匀净度则反映了茶叶原料品质的一致性，如果不均匀，说明掺杂了其他茶叶、茶末或杂物。

手摸 购买散装干茶，可以用拇指、食指和中指轻捏，感觉茶叶的干燥程度。如果干爽，说明茶叶质量保持良好；反之茶叶则可能已经受潮。此外，手摸还可以感觉茶叶的虚实或者轻飘程度，一般虚实者内含物质丰富和充实，风味更佳。



鼻嗅 干茶也可以闻香气，可以感受茶叶的主体香气，尤其是判断是否有异味，如青沱、霉、酸、烟、焦等异味，就证明茶叶在加工或贮藏过程中已被污染。



正确泡茶方法

用 75-80 度的矿泉水来泡碧螺春！随泡随喝，不要在杯子里把细嫩的碧螺春调用上投法。就是将水倒在杯子里，然后再投茶叶进去。

(本版由陈鹤森 顾东明 陈东兵采集编写)