

碧螺春茶已飘香 西山品茶正当时



一场疫情，猝不及防地打乱了我们的生活。但春天，浅草百花鸟语处，希望仍在跳动着，春笋破土而出，翠绿欲滴的荠菜、金花菜、马兰头也争先恐后地和大家见面。而西山，除此以外，更有“吓煞人香”的碧螺春茶，正在向

人们招手呢。
每到三月，洞庭碧螺春应约而来。苏州西山金庭旅游集团公司董事长蒋浩杰告诉记者，西山岛上，茶农已开始采摘，碧螺春新茶的招牌已打了出来，到处一片茶香！

碧螺春茶扬天下



碧螺春，中国传统名茶，中国十大名茶之一，已有1000多年历史。当地民间最早叫洞庭茶，又叫吓煞人香。相传有一陆上山游春，顺手摘了几片茶叶，泡茶后奇香扑鼻，脱口而道“香得吓煞人”，由此当地人便将此茶叫“吓煞人香”。清代康熙年间，康熙皇帝视察时品尝了这种汤色碧绿、卷曲如螺的名茶，倍加赞赏，但觉得“吓煞人香”其名不雅，遂改名为“碧螺春”。每年春分前后开采，谷雨前后结束，以早分至清明前采摘的茶品质最为名贵。通常采摘茶叶嫩芽，芽长1.6—2.0厘米的茶青，其叶形卷如雀舌，亦称之为“雀舌”，每炒制500克高级碧螺春约需鲜6.8—7.4万颗芽头，历史上曾有500克干茶达到9万颗左右芽头，可见茶叶之幼嫩。采摘功夫之深非同一般。细嫩的茶叶，含有丰富的维生素和茶多酚。

洞庭碧螺春茶外形条索纤细，茸毛密布，白毫隐现，泡成茶后，色绿而透明，味清香郁浓，饮后齿颊留香，古人赞曰：“铜丝条，螺壳形，遍身毛，花香异味，鲜爽生津”。

西山自古种茶、制茶，最早的历史记载见于唐代陆羽的《茶经》。据宋代代表文在《吴郡图经续记》中记载：“洞庭山出真茶，旧人谓为‘茶皇’，其产洞庭山者，与金州鄂州同。近年山僧尤嗜制茶，谓之水月茶，以其为名也，颇为真人所喜。”

为向洞庭西山输出好茶呢？除了这产小叶种茶独特的品质外，还有西山岛特有的气候、土壤等自然因素。同时，茶农因地制宜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植的种植方法，以果间茶为茶树的“遮阳篷”，掩映秋阳。

西山岛属北亚热带季风性湿润气候，加上太湖水体的调节作用，具有四季分明、温暖湿润、降水充沛、日照充足和无霜期较长的特点。岛上年平均气温15.9℃，年均降水量1139毫米，有利于茶叶的生长。

明前春茶贵如油

早春三月，旭日初升，于细雨中访洞庭山，采一捧新芽于手中，碧螺春香沁而来，由鼻入胸，清幽婉转。“碧螺春”之名始，新芽初香宜水陆，唯一种碧螺春，仿如品赏诗中的江南美女！

一年之计在于春，西山岛上最忙的一季开始了，这个季节来自西山，满满的碧螺春茶，有多少人已经心醉神迷，

想象着一杯杯醇香的碧螺春在手的情景！

与别的茶不同，洞庭碧螺春采用茶具制作的种植方式。茶树和桃李杏橙桃梅白黑石榴等六大交错种植，一行行青碧欲滴的茶圃，像一簇簇绿色的精灵，一片片浓荫如伞的果树，葱郁茂盛，掩映秋阳。

茶树果物交错相植，根枝相连，茶以果香，花香茶味，陶冶碧螺春花香异味的天然品质。如黄芽村的小叶种碧螺春，生长在山坡、溪流和果林怀抱里，陶冶着黄芽小叶种碧螺春花香异味的天然品质，妥妥的茶香花韵味。

当绿茶青鲜的碧螺春一投入水中，白色细毫立即浮去，随着茶叶纷纷下沉，并由由伸展，仿佛被烫过，卷曲叶一散，随后，杯底会出现一层碧绿茶色，但上里仍是白水色泽，淡而先味，如果倒去一匙，再冲入开水，茶叶全部舒展，金杯活色似碧螺春，两之清香扑鼻，饮之香根合香，令人回味无穷，精神爽快。



碧螺春因茶形卷曲如螺，色泽碧绿，产于早春而得名。品质独特，如呼吸嫩女孩的羞涩纯纯，如晨曦初照人的淡淡体香，品质独特，别有一番风味韵味。一年的新茶即将到来，你早已憧憬到品尝了碧螺春新茶中真香醇的果香味，回味无穷！

很多懂茶的人都讲“明前春茶贵如油”，春茶由于生长时间短，来自黄芽青芽成分含量较高，茶叶的香气和滋味都会比较好，是品茶爱好者的“心头好”，但明前茶所含的咖啡因、活性生物碱等物质较多，并且刺激性较大，会给部分人造成不适。

一杯碧螺春茶，泡去旧的一年累，身体内的脂肪消耗，越冬后茶时第一次现嫩的茶叶采制而成的茶叶，经过春茶期间的温度，充分的雨露，再加上茶叶经过了半年冬日的休养生息，使得碧螺春芽肥硕，色泽碧绿，叶质柔软，而太湖西山岛独特的气候土壤品质碧螺春茶，又是一年春，等待碧螺春茶上市吧！

春茶究竟好在哪

一是茶叶经过一冬的休养，营养积累，养分充足，茶叶内营养物质是较丰富的。

二是气温相对较暖，有利于茶类化合物的合成积累，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，南方某些地区的明前或早中春茶的品质得到提高。

三是春茶茶芽气温低，由芽萌发比较少，所以春茶一般无农药残留，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。



挑选好茶有讲究

眼看，主要看干茶的形状、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，说明掺杂了其他茶片、茶末或杂物。

手摸，即取数粒干茶，可以用拇指、食指和中指轻轻捻，感觉茶叶的干燥程度，如果干脆，说明茶叶品质保持良好，反之茶叶可能已经受潮。此外，手摸还可以感觉茶叶的置灰或卷曲程度，一般置灰者内含物质丰富和充实，风味更佳。



鼻嗅。干茶也可以闻香气，可以感觉茶叶的主体香气，尤其是判断是否有异味。如青味、霉味、烟味、焦味等，就说明茶叶在加工或贮藏过程中已被污染。

茶汤之色，茶汤之香，茶汤之味，茶汤之韵。只有真材，方得真味。碧螺春百花艳，茶香最风华（本社由陈鹤英、陈东兵、陈东兵共同编辑）