



王卓再

(中国农业科学院茶叶研究所, 310008)

数百年来,杭州西湖龙井茶一直以色绿、香高、味甘、形美的“四绝”著称于世,而这“四绝”中又以“色”(俗称色气)最为重要,因为香气、滋味、形状三者无一不与色气相关。正宗高级西湖龙井茶的色气,干看是亮泽的“金尖绿叶”,湿看(或称开汤看)是明亮的“清汤绿叶”。西湖龙井茶这种色气的形成,与其鲜叶原料和特有的炒制工艺有关。高级龙井茶是选用龙井品种茶树早春的细嫩芽叶为原料,且要求芽长于叶。这种鲜叶原料,其芽为金黄色,叶为黄绿色,通过高超独特的制作工艺,炒制成绿叶包着金芽的,形状扁、平、光、直的(俗称“碗钉形”),具有“金芽绿叶”色气的龙井茶。

但是,近些年来,龙井茶出现色泽枯黄甚至焦黄的弊病比较普遍,这种死黄色的龙井茶,与其说它是新龙井茶,倒不如说它更象陈龙井茶。造成龙井茶色泽发黄的原因,主要是炒茶工艺不当,采用高温快速炒茶之故。利用高火炒成黄色的龙井茶,色泽是呈枯黄色或死黄色,甚至焦黄色,绝无“金尖绿叶”之色和光润之泽;开汤后,必然是呈“黄汤黄叶”,而无“清汤绿叶”之美;其香气,有着较浓的老火香或焦香,毫无西湖龙井茶特有的兰花香或“蛋黄香”,总之,色、香、味上都失去了西湖龙井茶的风格。

西湖龙井茶的特有兰花香或蛋黄香,其形成既与鲜叶原料有关,也与炒制工艺有关。从炒制工艺角度来说,这种香气,只有在炒制中既不能出现红梗红叶,也不能出现焦边爆点的适宜火候条件下才能形成,而采用高温老火炒制成的死黄色的龙井茶,或用低温闷锅炒制成的带有红梗红叶的龙井茶,不是产生老火香(甚至焦香),就是产生水闷气。

当前,在一部分龙井茶地区出现了一种错误的倾向,认为高级龙井茶的色泽就是黄的,甚至认为越黄越好,以致于人为地炒出死黄色的龙井茶来,弄成新龙井茶不像新龙井茶,倒像陈龙井茶一般,失去了龙井茶的

风格,实际上已成为次品。如果将这种次品茶仍打着正宗高档西湖龙井茶的牌子在市场上高价出售,势必会损害西湖龙井茶的声音。

出现这种不良倾向的原因,笔者认为有以下方面:

一是长期以来,人们习惯于把西湖龙井茶的“金芽绿叶”的色泽称为“糙米色”,久而久之,致使今天的很多人只知道龙井茶为“糙米色”,而不知道龙井茶应为“金尖绿叶”的色泽,以致于误解为龙井茶的色泽是“米黄色”或“黄色”,弄巧成拙。

二是大约从60年代后期开始,由于当时龙井茶的原有标准样被“文革”冲击掉了,又未及时建立新的标准样,出现了一段时间龙井茶产销上没有标准样的混乱情况,加之龙井茶又极负盛名,货俏价扬,特别是高档龙井茶,即便是高火次品,也有人抢着要,同样能卖上高价钱,这就促使一部分茶农只顾数量不顾质量的倾向出现,一味追求炒茶工效,采用大锅(指投叶量多)高温快速炒茶,甚至戴手套炒茶(戴手套炒茶,可使手承受得了更高的锅温,而非出于卫生缘故),明知这样做会把茶叶炒黄,有损品质,却不影响茶叶的卖价,于是,这种高温快速炒茶的不良做法便渐渐地在一些地方不推自广,并流传至今。

为使西湖龙井茶的“金尖绿叶”优良特色不被丢失,以维护西湖龙井茶的崇高声誉,笔者认为,当前必须纠正色泽上的误解,屏弃高温快速炒茶的不当做法。在具体炒茶上,还应注意做到以下两点:一是炒青锅时,投叶量切忌过多,锅温不可过低或过高,以不产生红梗红叶或焦边爆点的温度为适宜,这样才能为龙井茶形成“金尖绿叶”和“清汤绿叶”打好基础。二是炒辉锅时,前期锅温不能高,后期可以适当“吃”一点火,但应以手感经受得住为度,不可戴手套高温快炒。一般说来,只要有熟练的龙井茶炒制基本功,炒茶中又掌握了以上两点,是会炒出品质风格符合西湖龙井茶要求的好茶的。