

·寻访中国十大绿茶之四·



碧螺春：太湖孕育的茶仙子

本报记者 田晓明

碧螺春是最鲜嫩的绿茶，这茶出产在太湖最美的地方：苏州市吴中区。

我连续3个春天到苏州吴中区探访碧螺春，前两年是初春，此次当春末，碧螺春的嫩芽和炒青刚刚卖完。茶山上的杨梅开始绽红，枇杷树上挂满青青的果实，果树下的茶田枝叶茂。一位茶农笑吟吟地说：“今年春茶卖得好，这段时间，忙完了春茶，刚好喘口气。等到5月底，杨梅上市，6月中旬，枇杷就成熟，又要忙啦。”

正在茶山踏访时，遇到了吴中区农业局局长刘龙俊。他说：“碧螺春茶应称全名：洞庭山碧螺春。此茶只产于苏州市吴中区的东山和西山，是这里特定的地理位置、气候特征、生长环境和特殊的炒茶工艺，成就了一品佳茗。1998年3月28日，洞庭山碧螺春地理标志证明商标获准注册，这是中国首件地理标志商标。从2002年12月9日起，洞庭山碧螺春实施原产地域保护，制作工艺也列入了国家级非物质文化遗产名录。”

花香沁出碧螺春

喝过碧螺春的人，都说这茶有花果的幽香。前年，当我第一次来到碧螺春原产地时，对此才恍然大悟。

那是初春时节，一到太湖湾中的东山和西山，



美丽的太湖湾

顿觉清风拂面，幽香扑鼻，数不清的蜜蜂从四面八方飞来，云遮雾绕的碧螺春茶山上，星星点点的白色枇杷花下，茶树新芽绽放。天王坞茶果专业合作社经理沈四宝介绍：“枇杷花期长，从去年10月开到今年3月，整个冬天碧螺春都沁在枇杷的花香里。”放眼望去，枇杷、杨梅、柑橘、青梅和石榴等果树，间作于郁郁葱葱的茶田间。

洞庭东西山林深树密、山谷深幽，花果树覆盖率在30%左右，长年云雾缭绕，四季花果飘香，果树冬天为茶树遮挡霜雪，夏天又为细嫩的芽叶遮挡骄阳，长年生长在一起的茶树与果树枝叶相伴，根脉相通，茶吸果香，花窠茶味，碧螺春花香果味的天然香沁由此而来。

得天独厚的地理环境孕育了洞庭山碧螺春超凡脱俗的自然品质，被誉为“茶中仙子”和“天下第一茶”。一位外国诗人如此赞美洞庭山碧螺春：“从清香的碧螺春茶汤里，我看到了中国江南明媚的春色。”

喝碧螺春很优雅，不用像其他茶那样边吹边喝，因为碧螺春茶叶会沉底。对此颇有研究的茶叶专家王梅农认为：这与碧螺春独特的炒制工艺密切相关。在炒制揉捻时，碧螺春茶叶细胞破碎率较高，泡茶时，营养成分浸出率高。因此，碧螺春十分娇贵，只能3至5泡。

碧螺春外形与人们传统观念中茶叶的样子相差太大，不是龙井、毛尖那种翠绿油亮的颜色，而是披满白毫，并且白毫越多品质越好。泡碧螺春要先倒水后放茶叶，随着嫩芽茶叶徐徐沉入杯底，瞬间白云翻滚，雪花飞舞，展开的碧螺春芽叶，仿佛天上的翠云浮动，经过三四分钟，芽叶全部展开，碧玉色的茶汤和翠绿的芽

叶交相辉映，浓浓的茶香夹杂着独特的花果香气扑面而来，仿佛水面一叶小舟上，坐着高绾发髻容貌清秀的年轻女子，婉约不失娇媚，淡然不失尊贵，少了粉饰的雍容，多了天然的淡雅。舟畔一派湖光山色，醉人心脾。这就是碧螺春文化独特的魅力。

康熙钦定“碧螺春”

从前，民间将碧螺春茶称为“仙鹤传种”、“吓煞人香”。清康熙三十八年(公元1699年)，康熙皇帝南巡太湖，当时的江苏巡抚朱轼进献此茶，康熙饮后，龙颜大悦，赞不绝口，但觉茶名不雅，遂以该茶色碧形曲似螺，采于早春为由，钦定茶名“碧螺春”。

历代文人墨客赞誉碧螺春的题咏不胜枚举。清代诗人李慈铭曾做《水调歌头·碧螺春》：“谁摘碧天色？点入小龙团。太湖万顷云水，渲染几经年。应是露华春晓，多少渔娘眉翠，滴向镜台边。采集筠笼去，还道黛螺蚕。龙井洁，武夷润，芥山鲜。瓷瓯银碗同浇，三美一芥兼。时有惠风徐至，赢得嫩香盈抱，绿唾上衣妍。想见蓬壶境，清绕御炉烟。”

此词盛赞碧螺春兼具龙井、武夷、芥山三大好茶之美。其实，洞庭东西山种茶、制茶始于两晋南北朝，已有千年历史。在唐代更已闻名，最早的记载见于《茶经》。陆羽在唐至德二年(公元757年)3月与好友刘长卿一起到太湖西山考察茶事，在水月寺旁的墨佐君坛边采茶品茶。从此，碧螺春茶的前身——水月寺的小青茶被唐宋两代列为贡茶。

清末著名文人龚自珍赞曰：“茶以洞庭山之碧螺春为天下第一”。百年来，洞庭山碧螺春获得过1915年巴拿马万国博览会金奖、南洋劝业会优秀奖等荣誉，1954年日内瓦会议及1971年美国国务卿基辛格访华时，周恩来总理都以碧螺春作为国礼相赠。碧螺春以形美、色艳、香浓、味醇“四绝”名满天下。

精致苏州茶为最

“碧螺春是苏州文化的典型代表，体现了慢、细、柔的苏式生活和追求极致的苏州制作精神。喝一杯碧螺春，可以品出精细苏州。”当第二次探访碧螺春时，吴中区旅游局局长程飞对洞庭山碧螺春的评说，我至今记忆犹新。

碧螺春茶是在天才蒙蒙亮时，开始采摘。采茶时，云彩多一点少一点，太阳光强一点弱一点，细微的天气变化对茶的品质影响就不是一点点。因此，碧螺春从采摘时就极为精细。一个技艺熟练的采茶女一个早晨摘下的青叶，也不过100克左右。炒制500克特级碧螺春，需要7.4万颗芽头，可见这茶之嫩，采摘功夫之深。炒茶时，更要手不离茶、茶不离锅、揉中有炒、炒中有揉，炒揉结合。如此娇嫩的茶芽，在200多摄氏度的高温下炒40分钟，不焦不糊，茶香沁人，真的是慢功出细活。所以，碧螺春只能在苏州的秀山柔水之间。是苏州人的情调造就了碧螺春，是碧螺春影响了苏州人。

明万历二十三年(公元1595年)张源撰写的《茶录》中，对当时洞庭东西山绿茶(炒青)的采摘、炒制有较为详细的记载，张源归纳道：“优劣定乎始锅，清浊系于末火。火烈香清，锅寒神倦；火猛生焦，柴疏失翠；久延则过熟，早起却还生。熟则犯黄，生则着黑。顺则则甘，逆则则涩。带白点者无妨，绝焦点者最胜。”据清代朱璠《洞庭东山物产考》记载：“洞庭山之茶，最著名为碧螺春……茶有明前雨前之名，因摘叶之迟早而分粗细也。采茶以黎明，用指甲掐嫩芽，不以手揉，置筐中复以湿巾，随防其枯焦。回家拣去枝梗，又分嫩尖一叶二叶，或嫩尖连一叶为一旗一枪。随拣随做，做法用净锅入叶约四五两，先用文火，次微旺，两手入锅，急急炒转，以半熟为度，过熟则焦而香气散，不足则香气未透。炒起入瓷盆中，从傍以扇之，否则色黄香减矣。碧螺春有白毛，他茶无之，碧螺春较龙井等为香，然味薄，淪之不过三次，饮之有清凉醒酒解睡之功。”朱璠对洞庭山碧螺春茶从采摘、拣剔、炒制到品饮都作了较为细致的描述。

碧螺春茶就是这样在太湖山水间吐绿，一场春雨一层绿。在春雨缠绵中，绿山、绿水、绿境、绿意、绿态逐渐生动起来，吴中旅游也随着碧螺春的生长而风生水起。游客们白天畅游茶园，看到的是成群的鸡鸭穿梭在茶田间，夜晚的茶园则星光灿烂，一盏盏发出荧光的捕虫灯在扑灭害虫。碧螺春茶在这有机绿色的生态中生长，四周静寂，唯有茶香。好一个入山无处不飞翠，春来碧螺香四飘。

惊险的一跃

如果说，前两次踏访碧螺春是走马观花，今年到吴中访茶则多了许多感慨。茶期已过，花树掩映的街道上，行人稀少，更难得见奔走忙碌的身影。西山岛上的金庭镇胡勇说：“每年茶期，许多茶户连夜炒茶，连续20多天，每天只能休息一两小时，碧螺春抢的就是个春尖茶鲜。”沈四宝说：“当天采下的茶，必须当天炒出。炒制碧螺春需要经过杀青、热揉成团、搓团显毫、文火烘干四个工序，一锅只能炒三两左右。炒茶全靠师傅们多年的经验和敏锐的手感，优秀的炒茶师傅也和名茶一样珍贵。”

茶期时，最让茶农心焦的是炒出的新茶，怕不能趁着鲜嫩卖个好价钱。是喜也碧螺春，忧也碧螺春。

从产品到商品真是惊险的一跃。而在这一跃中，吴中区政府充分发挥引导作用。刘龙俊说：为适应市场发展要求，区政府积极鼓励茶农流转茶园使用权，整合建设高标准中心茶园，统一生产技术，统一管理，并逐步辐射周边茶园，促进茶叶生产从家庭作坊式经营向股份合作等规模化经营转变。在自愿互利的前提下，组建了53个碧螺春茶专业合作社，实施碧螺春茶叶的集约化生产、企业化管理、品牌化销售、市场化运作。为茶产业的长远发展，区里还分别组建了洞庭东、西山碧螺春两个股份合作联社，设立了江苏省首家茶叶博士工作站，建设了江南茶文化博物馆。积极搭建平台，尽茶之真，发茶之善，明茶之美，大力发展茶叶休闲、观光、旅游，用茶的“和、美、清、敬、雅”文化内涵来带动产业发展，实现茶文化与茶产业的有机结合。

吴中区林业局局长李东分析道：“洞庭山碧螺春今年总产鲜茶160吨，产值2.6亿元。总面积控制在3.1万亩，连续10年产量稳定，但销售价格却稳步上升达10倍之多。我们不炒天价茶叶，因为碧螺春只产于太湖东西山的青山绿水间，是绿茶的最鲜嫩的精灵，是世界上独一无二的稀缺资源。所以，我们始终坚持走优质优价的名牌战略。”

茶种是名茶的基础，洞庭山碧螺春茶业协会秘书长季小明介绍：“我们筛选优良品种，推进茶树良种化。制作碧螺春的鲜叶原料，虽然来自洞庭东西山地方群体种，但茶树品种混杂，350多个群体品种有着不同的芽叶特性和物候期特征。2001年起，我们详细调查了东西山2.5万多亩群体种茶园，初步确定洞庭山碧螺春候选优良母本单株，从中选育出洞庭山碧螺春优良茶树单株，努力推进洞庭山碧螺春原产地茶树品种的良种化和标准化。”

茶叶质量的源头在茶园。为提高洞庭山碧螺春茶叶质量，吴中区大力推广有机种植，绿色防控；努力打造洞庭山碧螺春生态茶园，其中苏州西山国家现代农业示范园区正在建设最大的有机茶园。

洞庭山碧螺春的名牌战略让茶农们尝到了甜头，在绿色种植基础上，自觉运用科技创新，拓展碧螺春产业链。新开发出的红茶品牌：照红。产品一出，便赢得了市场。

遥望太湖山水翠，青玉盏中碧螺春。

(本版照片均为资料图片)

碧螺春 要多张个性的“脸”

沈红妮

谷雨节气一过，洞庭山碧螺春茶的手工作业也渐渐告停。然而让业内人士扼腕的是，进入集群规模化发展的洞庭山碧螺春却因为缺乏张扬的个性，而仅仅被当成了单一的农副产品销售，生命力仅仅持续了一个茶季。

从原产地域保护到龙头企业、合作社形成品牌化经营，位列中国十大名茶的洞庭山碧螺春取得了不菲的成绩。然而面对市场新形势，以及金骏眉等新茶脱颖而出，抢夺份额，碧螺春要寻求新的突破。

实施原产地域保护的洞庭山碧螺春，因为产量十分有限，注定了只能是小众消费。又因为工艺的手工作业特性，具有中国茶叶典雅高贵气质的洞庭山碧螺春，能否在标准化基础上，细分市场，打开一条专为消费者个性定制的差异化通道，这正是经营者当前需要破解的难题。

手工制茶最大的特征便是个性，与人的情感、心情都有着密切的联系。而茶叶的产地环境、茶叶本身的生长年限、品种等又决定了茶叶生命如何得以延续……正是这些特征保证了洞庭山碧螺春茶叶特有的品质和韵味，这也正是碧螺春茶叶文化的特有生命力。

因为赋予茶叶特有的个性，东山镇茶农张放每年仅有的100余斤洞庭山碧螺春都被老客户高价订购。同样东山农民“宁”以家庭为单位的个性销售也让高端碧螺春卖得所剩无几。洞庭山碧螺春作为一种非物质文化遗产，积聚了一批民间大师，主打个性牌，让每一锅或者每一杯碧螺春既有技术含量，又有背后文化故事。具备个性碧螺春一定能走出自己的一片天地来。

个性化，让碧螺春转型发展换了一个新角度。更有利于品质保护，更容易对原料进行控制，也必将有利于碧螺春整体产业的持续发展。



每斤7万个芽头的碧螺春

洞庭山碧螺春，具有“条索纤细，卷曲成螺，茸毛遍体，银绿隐翠”之外形及“汤色碧绿，清香高雅、入口爽甜、回味无穷”之内质。以“形美、色美、香浓、味醇”四绝闻名中外，有“一嫩(芽)三鲜(色、香、味)”之称。制作特级洞庭山碧螺春的鲜叶原料为一芽一叶初展芽头，制成500克特级洞庭山碧螺春需嫩芽7万个左右。

如何辨别洞庭山碧螺春茶

一是从茶叶颜色上：原产地洞庭山碧螺春茶园实行茶果间作，茶树接受太阳直射光的照射，茶叶呈鲜艳的翠绿色。

二是从干茶柔软度上：原产地洞庭山碧螺春粗纤维含量少，干茶柔软度好，富有弹性，将茶叶握在手中没有触手感，放开能自然慢慢松开。

三是从茶叶香气上：原产地洞庭山碧螺春具有浓郁的花果香味。

四是从茶叶叶底上：原产地洞庭山碧螺春叶底色泽翠绿、叶形修长小叶，大小基本一致但芽叶不完全一样。



碧螺春茶艺