



翁家山的采茶工人

探访 09 年的第一拨龙井

文 / 本报记者 钟兰 摄 / 姚志伟

第一拨龙井新茶上市了!

虽然开价达到了 3000 元一斤,但是仍然有人愿意为此买单。

翁家山、龙井村、梅家坞……凡是和茶有关的地方,最近都格外火爆。茶山上开始出现头戴草帽全身裹得严严实实的采茶人,而村子里则荡漾着茶的特有的醉人的香气。人们就着这香气,赏花品茶,恣意享受着眼下的美好春光。

3000 元一斤的茶叶抢着买图的就是一个“嫩”

杭州市西湖龙井茶一级保护基地翁家山这几天显得异常繁忙。村里多了不少腰间挂着竹篓头戴斗笠的采茶工人。翁家山村民翁浴春,这几天也趁天气大好,大清早天还没亮,就和工人们赶到自家的茶园里采茶了。一个上午下来,四个人一口气没停歇,也只采了六七斤鲜叶。中午的太阳有如盛夏般那么毒,几个人的脸早已被晒得通红,身上的薄棉褂子,背心里也都湿透了。

翁家山在整个西湖茶园中地势最高,阳光最充足,每一年,西湖龙井总是从这里开始采摘。翁浴春腰间挂着的竹篓里,绿得快要滴出水的鲜叶看上去只有 5 角硬币那么长。翁浴春有点惋惜,“形状还很小,真有点舍不得。但是老客户抢着要,没办法,一天几个电话地催,我也只好先摘点下来给他们尝尝鲜。”

翁浴春说的这些老客,一个是广东人氏张某,一个是本地的个体户老刘。这两个人,总是年还没过完,就开始一天几个电话地打过来,千叮咛万嘱咐,说是这第一批茶叶一定要给他们留着,价钱好商量。

这几天,不少收购茶叶的生意人干脆就住在村子里不走了,谁家炒出了新鲜茶,不管是几斤还是几两,一律收走,有时候连刚采下的青叶也一并买走。生意人出的价钱不错,每斤的收购价达到了 1600 元以上,而这些茶叶只要一站到城里茶叶铺子的柜台上,便摇身卖到 3000 元

一斤,还不带还价的。

按照行业里的人的话讲,这刚出炉的新鲜的第一批西湖龙井,可是比金子还值钱。在茶里面,这可就最嫩最嫩的“黄毛丫头”茶,也是“明前茶”里最珍贵的,图的就是一个“嫩”。泡的时候,根本不能用滚烫的沸水。水温只需要 80 度左右,把茶叶轻轻地往水里一丢,那香气,就氤氲得方圆五里都闻得到啦。

前阵子的连绵阴雨,让茶叶抽芽比往年慢了一点。虽然生意人们成天驻扎在村子里抢着要货,但其实买家和卖家心里都清楚的,这“黄毛丫头茶”,抢是抢不来的,即使有着高昂的收购价,但是其实数量是相当的有限。

连绵阴雨并没有降低茶的香气

记者在翁家山转悠的时候,发现偌大的村子里几乎很少见到有人在家里,村子里显得很安静。村委会主任翁国平说,现在是买的人多,茶叶出来的少。村子里的人这几天都在茶园里忙着呢。

沿着村口的一条小路上山,沿路都能看到忙碌的茶农。一位六十多岁的老伯,双手在茶树上上下飞舞,连和记者说话的时间都没有。

翁国平说,现在村民们每天都要上山看看情况,一小部分长势比较旺盛的鲜叶,就顺手摘掉了。大规模开采还得等到 20 号左右。

都说茶叶是看天吃饭。很多人很关心今年的这场连绵阴雨会不会影响到茶叶的品质,翁

国平说,翁家山的茶园地理位置比较好,都是斜坡,即使是下雨,对茶树影响不大。这几天茶树都抢着抽芽,正好天气也不错,艳阳高照,很适合茶叶的采摘。

上山买茶 最好有熟人介绍

天气这么好,有人便提议去茶山逛逛,一来买点新鲜茶叶,二来沾沾茶园的仙气,净化一下脾肺,顺便尝尝地道的农家菜,蛮好的。

其实有着这种想法的人并不少,尤其是到了周末,开着小车进山的人特别多。不过,也有行家提醒大家,上山买茶,最好还是有熟人帮着介绍一下,别买到了夹心茶。

这位行家说,每年这个时候,总有不少人会去山里买茶,大家都知道明前茶很贵,差不多都要一两千元一斤。但是有的人就会贪便宜,看见有的农户的茶叶只卖几百元,就迫不及待地买,实际上这些茶叶很可能是惨了陈茶的“夹心茶”。

“而且有些人掺茶的技术很高,并不是胡乱拼的,所以一般人用肉眼很难看出来,就算是闻香气什么的也很难辨别。”这位业内人士建议大家,进山买茶叶最好还是找熟人介绍比较稳妥。

另外一位不愿意透露姓名的茶商也想提醒大家,还有一种情况也要注意,就是品的时候给你喝的是明前茶,但是卖给你的却是陈茶,如果鉴别茶叶的技术不高的话,很难察觉。所以,最好的方法就是,买哪种包装的茶叶,就当场从这个包装里拿出茶叶现泡,这样就不容易买到假货。

链接:

怎样才能辨别正宗的西湖龙井?

选购西湖龙井茶时,可通过以下程序进行感官辨别:

一摸:

判别茶叶的干燥程度。随意挑选一片干茶,放在拇指与食指之间用力捻即成粉末,则干燥度足够;若为小碎粒,则干燥度不足,或者茶叶已吸潮。干燥度不足的茶叶,比较难储存,同时香气也不高。

二看:

看干茶是否符合龙井茶的基本特征,包括外形、色泽、匀净度等。

三嗅:

嗅闻干茶香气的高低和香型,并辨别有否烟、焦、酸、馊、霉等劣变气味和各种夹杂的不良气味。

四尝:

当干茶的含水量、外形、色泽、香气均符合要求后,进行开汤审评。取 3 至 4 克龙井茶置于杯碗中,冲入沸水 150 至 200 毫升,5 分钟后先嗅香气,再看汤色,细尝滋味,后评叶底。这个环节更为重要。

龙井茶的泡法

龙井茶外形扁平挺直,大小长短匀齐,像一片片兰花瓣,色泽嫩绿或翠绿,鲜艳有光,香气清高鲜爽,滋味甘甜,有新鲜橄榄的回味。冲泡龙井茶时取一玻璃杯,泡茶时先将 85℃—90℃ 的沸水冲如洗净的茶杯里,然后投入茶叶,稍许,只见朵朵茶芽袅浮起,一旗一枪,交错相映,好比出水芙蓉,俏嫩可人。茶汤碧绿,香气清高,滋味甘醇,实乃茶之神品。



新鲜采下来的龙井

放新茶

用手不断翻炒,温度高达 100 多度

起锅

上个星期采摘的第一批新茶,算是今年最早的茶