

漫话中国黄茶

婺源茶业局 王钟音

“黄茶”是我国六大茶类之一，世界唯中国所独产。产量虽远不及红、绿、青、黑茶类，但其中有部份茶以其形美质优，被视为茶中珍品，在茶叶宝库中占有极重要地位。

黄茶有着与绿茶相似的悠久历史，君山银针南北朝梁武帝时即为贡茶；蒙顶黄芽唐时亦列为贡品。公元825年唐李肇《唐国史补》下卷载有：“剑南有蒙顶石花、洪州有西山之白露、寿州有霍山之黄芽。”说明黄茶当时已是成品茶类之一，而被列入茶谱。十世纪三十年代前后，毛文锡所撰《茶谱》也谈到：“眉州洪雅、昌阆、丹棱，其茶如蒙顶制茶饼法；其散者叶大而黄，味颇甘若，亦片甲、蝉翼之次也。……蜀州普源洞口、横源、味江、青城，其横源雀舌、鸟嘴、麦颗，盖取其嫩芽所造，以其芽似之也。又片甲者，即是早春黄茶，芽叶相抱如片甲也。……南平县狼獾山茶黄黑色，渝人重之，十月采贡。”可知四川一带不少州县和福建南平时已有黄茶生产。北宋时代约公元987年前后，乐史所撰《太平寰宇记》有关黄茶产地的记载亦多援引《茶谱》所言。其在江南西道茶区的叙说中又有“播州土产生黄茶”的记述。说明贵州遵义一带当时也产黄茶。尔后，明代黄一正於1591年辑《事物纪原》也有关於黄茶的记载。其在记述古代造茶茶名中记有“圣杨花、吉祥蕊、石花、石苍压膏、露芽、不压膏芽、井冬芽、谷芽（以上八者出蒙顶）。……黄芽（出霍山）、雪芽（出日铸芽纤白而长）。”明代著述还有陈仁锡纂写的《潜确类书》，古代茶名列举有：“饶池之仙芝、霍山之黄芽、蕲门之黄团、……此皆唐、宋时产茶之地及名也。”故霍山黄芽等茶在唐宋时代已经是很有名的了。

此外清朝之《潇湘听雨录》、《蜀典》、《湖南方物志》等对君山毛尖、早春黄茶、蒙顶黄茶亦多有记述。

从以上各种史料观之，自唐以降，历代都有黄茶生产。一直发展至今日，已成为主要茶类之一，在内销茶叶市场占有一定的重要地位。

黄茶之制造特点及其内在变化

黄茶既非全发酵或半发酵茶，亦非不发酵茶。他只是一种微发酵茶，其品质靠近绿茶。非善鉴者绿茶与黄茶摆在一起往往难以分清。近年来名茶鉴评侧重绿茶，饮茶者动辄必言色翠汤清，叶底匀嫩鲜活。而对黄茶则未予顾及，故不少黄茶产区弃黄而就绿，以求市场。今年偶得“莫干黄芽”，品之则赫然优质绿茶也。

黄茶的制造方法近似绿茶，鲜叶也是先经过高温杀青破坏叶中的酶类。所不同者是在以后的工艺处理中增加摊放或堆积闷黄处理过程。这一过程，也是形成黄茶品质的关键工序。按闷黄方式不同，又有湿坯闷黄与干坯闷黄之别。这两种闷黄方式按照先后次序又可以分为几种不同处理。

湿坯闷黄法有的杀青后即趁热包放或堆积。如蒙顶黄芽，杀青叶出锅即用草纸包好保持55℃左右的温度60~80分钟；沱山毛尖出锅后堆成10~16厘米厚，盖上湿布闷6~8小时。有的放在揉捻之后进行闷黄，如北港毛尖、平阳黄汤、鹿苑茶。将揉过茶叶置竹盘或箕内堆积拍紧，盖以湿布，堆积数十分钟至数小时不等。

干坯闷黄法，一般都在烘焙之后进行，有的闷黄过程要进行两次。如君山银针初烘后用纸包好放置於箱中，经过两昼夜再行复烘，以后还要包放一次。霍山黄芽也要进行两次堆摊，但干度掌握较银针略大。

有的只经一次闷黄。如黄大茶先用猛火烘至七、八成干，再堆成高堆闷5~7天。

茶叶经过堆摊，其内在成分产生了一定变化，而形成黄茶特殊的风味。

叶绿素是一种不稳定的化合物。在湿热的作用下闷蒸的结果叶绿素分子结构产生破坏，引起氧化水解等变化，形成叶绿酸、叶绿醇等物质。据对黄大茶的测定表明。通过初烘损失45.26%，闷堆后积累损失达56.16%，最后足火烘干于积累损失高达60.19%，一般比绿茶多损失20%左右。

多酚类化合物在黄茶制造中,也产生了比绿茶更深刻的变化。制成干茶以后,多酚类物质总含量比鲜叶减少 62.4%。其中含量最多的 L-表没食子儿茶素没食子酸酯损失最大,仅留下 28.79%,其次 L-表儿茶素没食子酸酯和 L-表没食子儿茶素,分别减少 60%与 51.51%。其他儿茶素减少量有的超过一半,有的接近一半。但是在整个变化中水溶性多酚类物质减少极微。说明黄茶多酚类变化,远没有红茶深刻。黄茶由于首先采用高温杀青,酶类遭到破坏,多酚类又易发生更深刻的氧化缩合过程。同时蛋白质物质在高温下凝固,从而产生不溶性结合鞣质的基质——“蛋白质”减少,也避免了多酚类不溶性结合物质的形成。这是水溶性多酚类物质能够较多地被保留下来的原因。

在制造过程中,内含物变化比较显著的还有游离氨基酸,成茶中的含量比鲜叶增加近 71%;挥发性醛类由每百克干样含 1.46 毫克,提高至 7.01 毫克,提高了 4.8 倍。加上多酚类的异构化作用,从而使成茶风味变得浓醇可口。

总之,黄茶由于闷堆的工艺处理,产生了与绿茶不同的变化,而出现了茶叶黄汤、滋味醇厚、香气浓郁的特色。

黄茶要求叶底黄或黄绿;汤色浅黄或杏黄,达到明亮而不晦涩。要做到这一点,就应使闷堆处理控制恰当,若变化不足则黄绿花杂,叶底欠匀;变化过则黄褐发黑,汤液混浊,都是不符合黄茶品质要求的。一般湿坯闷黄,因水份含量高,变化的速度快,时间宜短,处理时间只要几十分钟;干坯闷其变化速度慢,需要处理 2—3 天,有的要 6—7 天才能达到要求。绿茶制造若不及时干燥,摊坯时间过长,也会促使其向黄茶转化。但由于其控制条件不同于黄茶,会给茶叶品质带来不良影响。

黄茶的品类及其特点

黄茶生产数量较少,品类不似绿茶繁多。有采摘较粗大,梗叶相连状若弯钩的黄大茶及广东大叶青茶。有一芽二叶为标准的黄小茶。黄小茶中有条形卷曲的北港毛尖、平阳黄汤,叶沿微卷呈块状的沩山毛尖,弯曲呈环状的鹿苑茶几种。还有以嫩芽和一芽一叶为采摘标准的黄芽茶。如外形雄壮圆直呈针形的君山银针,开头形状扁直的蒙顶黄芽,条形略弯形似雀舌的霍山黄芽和条形弯曲的莫干黄芽等。

各种黄茶在其色、味、形品质方面,环肥燕瘦各具特色。

针形茶——君山银针,是黄茶中最杰出的代表。也是中国名茶林中之出类拔萃者。它出产于湖南岳阳城西洞庭湖的君山岛上。“淡扫明湖玉镜门,丹青画出是君山。”这不光是诗人的灵感和敏感。而确实是湖光山色互相辉映,美景诱人。在这风景如画,气候适宜,土地肥沃的岛上,孕育的君山银针,品质确是上乘,历来为人们所传诵。1763 年江昱所写的《潇湘夜雨录》中有:“近有效江浙焙制者,居然名品,而洞庭君山之毛尖当推第一。”又 1845 年黄本骥撰写的《湖南方物志》也谈到:“巴陵君山产茶嫩绿似莲心,岁以充贡。君山之毛尖当推湘茶第一。”

银针全由肥壮嫩芽所组成。壮实挺直,密披白毫。色泽金黄润亮,有金镶玉之称,香气高浓,滋味爽甜醇厚,虽长久放置不变其味。汤液杏黄明亮。冲泡后,芽头冲向水面而又缓缓下沉,竖立杯底,如群笋出上,如矛尖林立,而且随着冲泡次数,三次都能三起三落,蔚为奇观。早在 1927 年徐珂所写的《梦湘吃语》中就谈到了君山茶这一特殊现象。他写道:“君山庙有茶树十余棵,当发芽时,岳州守派员监守之,防有人盗也。岁以进贡郊天时用之,以其叶上冲也。”

四川名山县蒙山产茶历史最为悠久,是自古至今素负盛名的名茶区。陆羽茶经就有“顾渚、蕲阳、蒙山为上”之说。以后之茶谱等各茶叶文献,无不颂扬蒙山佳茗。如明代钱椿年《茶谱》说“茶之产于天下多矣,若剑南有蒙顶石花,湖州有顾渚紫笋,峡州有碧涧明月,……泸川之纳溪梅岭,之数者,其名皆著。品第之,则石花最上。”明陈师《茶考》也谈到:“雅州蒙茶不易致矣。”这是因蒙顶茶量少质优,购求的人多之故。北宋范镇《东斋记事》中记述:“蜀之产茶凡八处。……然蒙顶为最佳也。”古人颂扬蒙顶茶诗作品颇多,文彦博《谢人惠蒙茶》有句云:“旧谱最称蒙顶味,露芽云液胜醍醐。”历来人们将蒙顶茶视为仙茶。

蒙顶产茶有黄有绿品类很多。然以黄茶——蒙顶黄芽为主。此外蒙顶石花亦属黄茶。

石花茶形状扁直整齐,汤色黄绿,滋味甘爽隽永,香气清新。

蒙顶黄芽取一芽一叶初展鲜叶加工而成。外形也呈扁直,色泽比石花金黄显亮,嫩润多茸毫,味浓醇,甘芳馥郁,汤液黄明。叶底嫩黄匀亮。属极品黄茶之一。

霍山黄芽产皖省霍山县漫水河、金鸡挡、金竹坪等地。鲜叶原料标准与蒙顶黄芽相同,成茶形如雀舌。香气清高,具有愉快的栗子香型。叶底嫩黄显绿,黄绿色的茶汤边沿带有淡黄圈。滋味醇厚。它与蒙顶茶都是历史悠久的黄茶。

北港毛尖产湖南岳阳北港一带。条索紧实卷曲,色泽橙黄,白毫丰满。汤液呈明亮杏黄色,香、味清芳醇厚。耐冲泡,冲泡三、四次香味犹存。

沱山毛尖产于湖南宁乡县西部的大沱山。主峰毗卢峰,矗立云霄,山势巍峨峻拔,终日云雾弥漫。茶芽叶肥大多毫,因制造采用轻揉手法,叶片边缘微卷,略呈块状,条索不似其他茶紧结。叶色黄亮,富油润光泽,叶背布满茶毫。滋味甘醇爽口,汤色橙黄鲜明。因烘焙时采用枫木、松柴慢火烘干,以后还要在干茶上洒水回潮,重复用枫树球、香黄藤徐徐熏焙,使烟味充分为茶叶所吸收。因此品饮时,茶叶带有浓厚悦鼻的枫球、松烟等气味,二泡时更是优美可口。

鹿苑茶产湖北远安县鹿苑一带。工艺处理较为特殊,除闷堆外全在锅内炒干。最后干燥使用较高温度,并用旋转炒动手势炒制,故成茶条索呈环形。又因炒干温度较高,干茶表面有小白点,俗称鱼子泡或蛤蟆点。内质香高持久,滋味醇和甘凉,品质甚佳。公元1214年高似孙《剡录》在茶品中曾提到鹿苑茶。清代一高僧曾有诗赞鹿苑茶:“山精玉液品超群,满碗清香座上熏。不但清心明目好,参禅能伏睡魔军。”

莫干黄芽产浙江德清县莫干山,这是号称清凉世界,中外闻名的避暑胜地。茶树生长在山泉流水、修竹丛林、云雾笼罩、气候良好的环境中,品质特优,香味芳烈爽浓。

平阳黄汤产浙江平阳、瑞安、泰顺等县,平阳所产品质最佳。芽叶细嫩,长短匀齐,色泽微黄。香气清郁,滋味醇爽,品质上乘。

黄大茶产安徽霍山、湖北英山一带,品质以霍山县大坪、金鸡挡所产最好。

大茶于立夏前后采摘一芽四、五叶的芽叶制成。由于原料较老,加工时仅在锅中用竹丝扎成的把子炒揉,未有单独揉捻工序,故外形叶大梗长,呈弯钩状。干茶色泽油润金黄,梗心呈菊花状。冲泡后茶汤显深黄明亮颜色,叶底亦黄。因烘炒采用高温,茶叶有高爽的高火香味,并具耐冲泡的特点。

黄大茶明代即有生产,据许次纾1597年所撰《茶疏》记述了当时霍山县大蜀山茶叶制造的情形。他说:“顾彼山中不善制法,就于食铛火薪焙炒,未及出釜,业已焦枯,诘堪用哉。兼以竹造巨笕乘热便贮,虽有绿枝茶笋,辄就萎黄。此种高温炒制便呈焦黄,实是黄大茶制法。不过他以绿茶的要求来衡量当然就显得不合理了。”

广东大叶青产肇庆、湛江、韶关、佛山一带。采用大叶种茶树鲜叶制成。在制造中除揉捻后有闷黄工序外,鲜叶增加了一个萎凋处理过程。该茶60年代开始外销。

黄茶的销费

黄茶主要是内销,外销数量不多。

君山银针主销北京、天津、长沙等大城市,近年来销售地域不断扩大。在1965年该茶送往来比锡国际博览会展销,深得好评,因此声闻中外,有部份外销。

蒙顶黄芽销行于四川及华北各大城市。

鹿苑茶为湖北名茶,主要销湖北武汉等大城市。

沱山毛尖除了本身的内含成分以外,还具有浓厚的枫球、黄藤、松烟香味。吃了牛羊肉等荤食后,饮上一杯沱山茶,可使油腻尽解,舒畅异常。销我国西北部新疆的昌吉回族自治州和乌鲁木齐市,以及甘肃一带,深受兄弟民族喜爱,被视为珍贵礼茶。湖南长沙等本省的一些市县也十分喜爱。待客时在茶叶中加入炒芝麻豆子等冲饮,最后连茶渣一起嚼细咽下。

(下转 241 页)



武汉坦元忧宫中的“中国茶亭”

(上接 290 页)

平阴黄汤主销北京、天津营口等地。

霍山黄芽除销安徽主要城市以外，上海、南京和山东省的一些城市都有一定销量。

黄大茶是黄茶中产量最多，销售较广，销售历史悠久的一种茶。商品茶用蔑篓包装，篓内衬以笋叶，篓外衬笋壳，每篓重 50 市斤。黄大茶主要销区为山东、山西两省。每年销量有数万担。据十六世纪末寅许次经《茶疏》记载：“天下名山，必产灵草。江南地暖，故独红茶。大江以北，则称六安，然六安乃其郡名，其实产霍山县之大蜀山也。茶生最多，名品亦振。河南、山、陕人皆用之。南方谓其能消垢腻，去积滞，亦其宝爱。”可见早在三百年前就已销往山西、陕西、河南一带。

山东广大农村饮茶习惯颇为深厚，隔一日不饮茶，则感不适，影响工作。人民对茶叶结下不解之缘，无日不可或缺。除胶东地区以外，都不同程度喜欢黄大茶，特别是惠民、莱芜、德州、新泰、邳源、莒县、临朐、益都等县为黄大茶主要销区。

山西也是黄大茶的主销区，销售地域包括晋南地区的安泽、洪赵、长治地区的屯留等县。