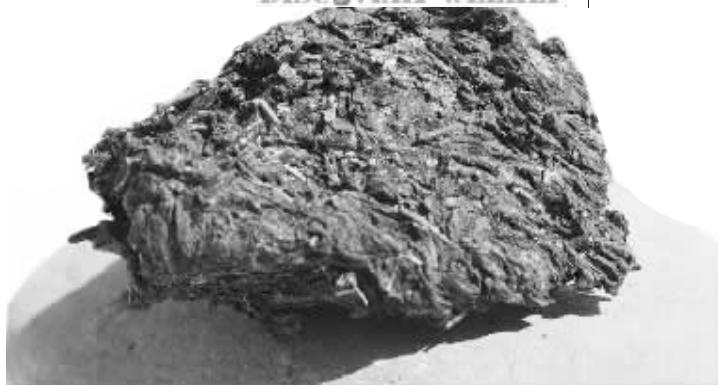


- ◎千金求购黑乎乎的陈年普洱究竟值不值
- ◎存放了几十年的茶叶到底好喝不好喝
- ◎南方人北方人喝茶区别为何由水决定

阳春三月,乍暖还寒,又快到一年新茶上市时节。

中国人对茶叶向来情有独钟,不仅因其与人们日常生活息息相关,还因为茶叶有着深厚的文化传统。近年来,收藏茶叶成了很多人的爱好,特别是流行起了收藏“古董茶”,以茶叶存放越久越好,央视二套的《鉴宝》栏目就曾经展示过产于1953年的价值48万元的黑茶。

于是,茶叶的年龄成了爱茶人士的热议话题,那么,茶叶究竟是否真的越久越好呢?为此,记者采访了南京的一些茶专家,谁知竟一石激起千层浪……



这块黑乎乎的东西就是陈年的黑茶

破解天价古董茶的秘密

黑茶是个什么茶

2004年的时候,央视二套的《鉴宝》栏目曾向观众们展示了这样一件藏品,这是一个长36厘米、宽36厘米、高65厘米的竹篓,竹篓上的字迹已经模糊不清,可以辨认的有,“中国茶叶公司”和“安化第二茶厂”的字样。打开竹篓,里面装的是一块块黑乎乎的东西。最后,《鉴宝》栏目的专家鉴定团给这一篓黑乎乎的东西估了价,48万元人民币!

这竹篓里装的,正是1953年由湖南安化茶厂生产的黑茶。

我们平常只知道有绿茶、红茶,那黑茶究竟是一种什么茶呢?原来,黑茶属后发酵茶,是我国特有的茶类,最早的黑茶是由四川生产的,由绿茶经蒸压而成。由于四川的茶叶要运输到西北地区,当时交通不便,运输困难,必须减少体积,蒸压成团块。在加工成团块的工程中,要经过二十多天的湿坯堆积,所以茶叶的色泽逐渐由绿变黑。成品团块茶叶的色泽为黑褐色,并形成了一种独特风味。后来,湖南、湖北老青茶、云南等地也都生产黑茶。

陈年黑茶到底是宝贝还是垃圾

南京的黑茶爱好者顾先生说,市面上卖的普通黑茶只要几十块钱一斤,但年代越久的价格就越高,因为所有的黑茶都是越陈越好,而且他就曾喝过1953年的价值48万的天价黑茶,味道真的非常独特。

顾先生声称,黑茶越久越好主要是因为很多黑茶里有一种菌,学名是冠突散囊菌,俗称金花菌,在茯砖、青砖、湘尖等黑茶品种中都有,在茶叶发酵时产生,这些菌可以帮助提高茶叶的香味。不过黑茶越久越好不仅仅因为这些菌,还有茶叶本身的因素,比如湘尖中有一种天尖,以前就是天子才有的喝,这种茶叶泡开也是一颗一颗的,非常好看。48万的黑茶就是天尖。顾先生家里也收藏着一些古董黑茶,听顾先生的茶友们说,顾先生现在只喝黑茶,并且经常到全国各地收罗黑茶,这是他的爱好。

但同样是茶叶爱好者的南京铁观音茶会会长施正东先生却有另一种看法,他明确提出,茶叶大多是喝新茶,不管红茶、绿茶、黄茶、白茶还是青茶(即乌龙茶)这些种类,都是以新为贵,黑茶确实是特例,因为黑茶大都是后发酵的,有时刚发醇好的黑茶可能时间还不够,所以买回来后要稍微放一放再喝,但也不是越久越好。比如黑茶中现在比较流行的普洱茶,在确定了所买的普洱茶是100%刚发醇完的茶,这时可以说存放越久越好,但如果超过10年以上,就不敢保证其品质和卫生了。而

现在市场上大部分的普洱茶,连他们这些品茶专家也无法鉴别出具体年代,如果买回来的已经是很陈旧的茶,再去储藏说不定就会变质,所以买普洱茶只能靠商家的诚信了。

其实不仅施正东先生,还有一些茶友对黑茶也存在质疑,南京民间茶组织东坡紫砂杯的成员崔先生就认为黑茶是垃圾茶,他从来不敢喝,因为他对黑茶的制作工艺非常质疑,担心卫生质量问题。

黑茶越陈越贵究竞靠不靠谱

一篓黑茶能够卖到48万的天价,这种价格是怎么判断出来的呢?

记者到南京一家卖黑茶的茶叶店询问,这家店主要卖的是时下流行的普洱茶,是黑茶里的一种,销售员对记者介绍,普洱茶是越陈越贵,她指着货架上的普洱茶饼说,2008年左右产的370克的普洱茶饼约150元左右,而同样重量2006年左右的就要六七百。当记者问为什么普洱茶越陈越好,售茶小姐也没有说出什么原因来,只说业内都这么认为。

咸菜豆腐乳和黑茶的共同奥秘

那么,黑茶究竟是好还是坏呢?为此,记者找到南京农业大学生命科学院的王志伟教授。王志伟一直从事农业微生物的研究,在黑茶与真菌研究领域他已经研究了8年。对于记者的疑问,王志伟没有先回答,而是跟记者讲了关于红茶来历的一个传说——

当年英国商人到东方后,发现东方的茶非常好喝,而且对身体有益,于是就购买了大量茶叶运回国。但海路遥远,运输茶叶的商船往往要在漂泊半年方才到达英国,此期间一直在海上经受着风吹浪打。结果到了英国,商人们发现大部分茶叶已经在运输中“变质”。但是这么多花大价钱买来的茶叶扔了又非常可惜,于是他们就挑选了一些看上去没有完全变坏的留了下来,晒干后重新拿来冲泡,不料发现这些受潮的茶叶竟然风味独特,于是红茶就这么出现了。

王志伟说,不管这个传说真是假,很多茶叶的制作过程确实可能并不如我们想象的那么美好,但最终制作出来的东西却是好的。就比如黑茶里的茯砖,这种茶叶向来以能长出一种叫做“金花”的金黄色“花粉”而为贵,并且“金花”越多、越大,砖茶的品质越好、价格越高,而“金花”实际就是一种霉菌,就是冠突散囊菌,俗称“金花菌”。茯砖的生产其实就和平常老百姓家腌制咸菜、制作豆腐乳等发酵食品是一个道理,就是使茶叶经过微生物的发酵。咸菜的表面

也会出现很多细菌,豆腐乳表面会产生很多霉菌,猛地一想可能让人害怕,但这些霉菌都对人体无害,甚至有益,砖茶中的金花也是如此。

这些金黄的霉菌到底对人体有什么好处呢?

独特茶香从哪里来

王志伟介绍,首先金花菌会使茶产生一种特别的香气,经过他们研究发现,茶叶在为金花菌提供养分的同时,自身也受到金花菌所分泌的各种酶类的作用,产生一些独特的变化,最后形成别具一格的黑茶。茶叶一旦被接种金花菌,其香气特点也发生变化:茶叶香气物质的总量有所减少,但一些低沸点、易挥发的香气显著增加,这些香气化合物正是黑茶

金花菌可以帮人减肥

除了香味以外,王志伟他们还发现金花菌对茶的营养品质也起到增强作用。通过化学分析,他们认为饮用带有金花菌的黑茶会增加某些营养成分,比如维生素A会明显增多。而维生素A为什么会增多,其实答案就在金花菌的颜色里。冠突散囊菌为什么被叫做金花菌,是因为其外表金黄,而金花菌为什么会呈现出黄色呢?是因为里面含有维生素前体,比如β胡萝卜素、叶黄素等黄色色素,一个β胡萝卜素分子加水分解后就会形成两个维生素A分子。因此,不光茶叶里有养分,这些金黄色的菌类也是有营养的,这也是为什么这些“霉菌”金

类相比,它对抗环境的能力比较弱,所以在其他食品中形成不了气候,但茯茶里的环境却给了它们生存的天堂,它们在这里表现得非常勇猛,不仅能在生息不息,还把其他菌群都给压制了下去,所以就长期“霸占”了这么一块地盘。

但是再具体一些的信息,王志伟却不再透露了,“砖茶的加工工艺一般不外传。因此从某种角度来看,茶叶中的砖茶可以和我国名酒如茅台酒、五粮液相媲美。所以,如果有人将黑茶视为垃圾茶肯定是对这种茶不太了解,存有误解。当然,也不否认一些不法商人以次充好破坏了黑茶的名誉,这也和茅台、五粮液等名酒类似。”

搁了50年的茯茶真的好喝吗

在办公室,王志伟还特地泡了一杯茯砖茶给记者品尝,他先泡了一杯存放4年的茯砖,茶泡好后,室内果然很快就充溢着一股浓郁的香味,与红茶、绿茶那略带青涩的香味不同,这种茶的香味特别浓郁,而且隐隐还有种类似中药草的香味。从其外观看,泡好的茶与红茶很接近,记者品尝后感到口感很爽滑,似乎没有茶叶的苦涩感。而后,王志伟又给记者品尝了储藏2年的砖茶,这次的香味就没有刚才的浓郁了,而且口感也不够爽滑。

这是否就意味着,黑茶真的是越久越香呢?

王志伟说,金花的生长和发酵作用其实有一定的周期,一般在长到四五年的时候是最高峰,如果过了这个期限,它的生命力就会下降,一是因为茶叶中的养分已经吸收得差不多了,二是自身的繁殖能力也下降,三是自然风化和干燥胁迫。他们实验室曾见过一块1958年产的1.8公斤的茯砖,当时在全国也就几块,但研究后他们发现这块砖茶的茶叶已经有“崩溃”的迹象,茶叶已变得很脆,虽然里面也找到了“金花”,但数量已经非常少,很难用肉眼找到,而且此时的茶叶已经失去茯砖茶所特有的香味。如果按照茶越陈越好的道理,这种保存半个世纪、外形良好的砖茶应该算是极品了,但是事实上他们没有人敢喝。

王志伟教授说,他自己就喜欢喝黑茶,而且偏爱主销新疆的茯砖和主销藏区的金尖。但是,不管是什么食品,一般都是有保存期限的。葡萄酒也是这样,并不是越陈越好。尽管是干燥保存的茶叶,如果放了50年、100年,你敢喝吗?到时这里面的成分究竟如何变化,还是不是人们常规品饮的茶叶都不一定了。

决定茶叶价值大小的因素

不过王志伟也谈道,茶叶的香味和营养功效不光是单

有菌类来完成,跟茶叶本身好坏、加工工艺,还有泡茶的方法都有着密切的关系。

王志伟说,茶是山茶科茶属植物,分大叶种和小叶种,从树形上又分灌木型和乔木型。茶树的地理环境对茶叶的品质也有着重要影响。一般来说,优质茶叶的生长环境要满足很多条件,如空气湿度高、雾气大、阳光充足的地方,由石灰岩风化所形成的土壤更加适合优质茶树的生长。因此,优质茶叶的原产地保护是有科学根据的。不过黑茶对茶叶的要求没有绿茶那么“幼嫩”,黑茶不管大叶种和小叶种的都可以用,一般黑茶都由大叶种茶树所产,而且对茶叶在什么月份产、产自哪里等要求也不高。

绿茶生产偏向比较幼嫩的芽叶,而黑茶生产则不能用幼嫩的芽叶,需要用成熟的枝叶。这是由于茶叶加工工艺和后期发酵条件所决定的。用幼嫩的芽叶加工的“黑茶”不能形成黑茶独特的品质和风味,也不能充分产生金花。

为什么龙井茶配虎跑泉水更好喝

喝茶之前要先泡茶,而泡茶对茶的品质也很重要,特别是黑茶。黑茶在古代就主要销给藏族、蒙古族、新疆维吾尔族等游牧民族,这实际上和他们的饮食习惯有关。他们主要以肉食为主,因此需要茶来帮助消化、解油腻、顺肠胃、补充膳食营养等。然而这些地区有很多高原,沸水水温难以达到100摄氏度,有的仅达到70摄氏度左右。因此就需要煮茶,通过煮茶使得茶叶中的营养物质和香味充分发散出来。不过在低海拔的地方,比如南京,黑茶可以直接用沸水冲泡,过三五分钟即可饮用。当然,如果有条件,自然也可以慢慢蒸煮来喝。

除了冲泡的方法,喝茶的人都知道,饮茶对水要求也非常讲究。水和茶的品质之间究竟有什么关系呢?王志伟说,南方茶产区的居民主要喝绿茶,而在北方很多人都主要喝茉莉花茶,这是因为饮茶习惯和当地的水质有关。南方的水,水质软,适合冲泡绿茶,而北方的水因为金属离子含量高,也即通常我们所说的水质硬,泡茶时茶叶的香味就不容易出来。因为茶叶中的矿物质很快就跟水中的金属离子结合,香味来不及散发出来,所以喝一般的茶就喝不到香味,必须喝茉莉花茶这种后期加工的重香味的茶才能品尝到茶香。

那么,这是否意味着用蒸馏水来泡茶就香了呢?但是王志伟却说,蒸馏水也不适宜泡茶,完全没有矿物质的水也“钓”不出茶的香味。所以,在南方的茶产区用天然的矿泉水泡茶是最好的,这也是龙井茶为什么要虎跑泉水配的原因。



神秘香气的重要组成部分。

王志伟告诉记者,茶叶散发香味的物质主要来自茶叶的细胞壁中。细胞壁由许多高分子化合物堆积而成的,经过微生物发酵后,细胞壁成分在金花菌分泌的酶类作用下降解为低分子化合物,其中就有一部分是易挥发的香味物质。当开水刺激后,茶叶温度急剧上升,茶叶中那些新生的香味物质会很快散发出来。茶叶中能发出香味的物质是十分复杂的混合物,除了茶叶的清香物质以外,大部分就是在茶叶加工过程中新生的香味物质。这些物质在茶叶中含量大约0.001%—0.03%,除了芳香类化合物以外,还有一些醛、酮、酸类物质也可以发出香味。相反,并不是所有被称作芳香类化合物的物质都能散发香味。咸菜的表面

贵的原因,因为它们本身也是我们需要的养分。

同时,茶叶中的纤维素等各种大分子被金花菌所分泌的酶类降解,生成一些低分子的可食性寡糖类,这些就是减肥消脂、清洁肠道、刺激有益肠道微生物生长繁殖的膳食纤维。黑茶的减肥功能比较突出的原因就在这里。

砖茶可以与茅台酒五粮液媲美

不过,这种金花菌为什么会长到茯砖上呢?王志伟说,这和黑茶的加工工艺有关。他们发现在中国人日常食用的食品和饮品中,这些金花菌很少能够生存,因为金花菌的生存能力不是特别强,繁殖能力也不是特别快,与一些常见的青霉菌等菌