

“你平常喝茶吗？”“我喝呀！”
“都喝些什么茶呀？”“我喜欢喝大红袍、铁观音这样的红茶。”

这样的对话，对于一些喜欢喝茶的朋友来说，并不陌生。不过，在茶叶专家、高级品茶员施正东先生听来，这话却是“犯了个大错”。

“大红袍和铁观音根本就不是红茶！”在施正东先生的画室里，他给记者上起了中国茶叶的科普课。为什么是“科普课”？施正东特别强调：“因为我不是谈茶文化，而是要说清楚茶叶的本质。今天先说说乌龙铁观音。”

□本版主笔 快报记者 白雁

揭秘铁观音茶

铁观音为什么成为乌龙茶中的佼佼者

在大部分人的印象里，茶分为两种，红茶和绿茶，所以自然而然就把颜色看上去相对较深的大红袍、传统制作的铁观音归到红茶一类了。施正东告诉记者，实际上中国的茶叶分为六大种类，即绿茶、红茶、青茶、白茶、黄茶、黑茶。其中，青茶就是指用“半发酵”工艺制作的乌龙茶。

“中国的乌龙茶有大陆乌龙和台湾乌龙之分；而大陆乌龙又有广东乌龙和福建乌龙两大区域。福建省乌龙分为闽南乌龙和闽北乌龙两大系列。闽北乌龙茶是以著名的大红袍为代表的系列茶；闽南乌龙是以茶中骄子铁观音为代表的又一批茶系列。闽南乌龙茶不仅有铁观音、黄金桂、本山、毛蟹、佛手、梅占、大叶乌等名品，还有许许多多近年新研制出的乌龙茶新品种，名目可谓繁多。但在诸多新老品种的闽南乌龙茶中，数百年来惟有铁观音始终居于首要地位，历史地成了众多乌龙茶品种的总代

表。”

施正东三言两语就把大红袍、铁观音与乌龙茶，以及它们和红茶的关系理得一清二楚。

施正东对铁观音情有独钟，他告诉记者，纯种铁观音植株为灌木型植物，树势披展，枝条斜生，叶形椭圆，叶缘齿疏而钝，叶肉肥厚，叶面呈波状隆起略向背面反卷，叶色浓绿光润。正宗的铁观音茶出产在福建省闽南地区安溪境内，为了深刻了解这种茶，施正东数次专程赴安溪，走遍产茶区的24个乡镇，“其中，虎邱、大坪、西坪、龙涓、芦河、长坑、祥华、蓝田、感德、剑斗、福田、桃舟等12个乡镇，因地理位置、海拔、光照、气温、降雨量、土质、湿度、风力、水质等自然因素相对优越，故能够生长、生产出更为优良品质的铁观音茶来。因此，这12个乡镇就被当地政府 and 茶农们称之为内安溪。其余12个乡镇当然也生产乌龙茶，但属于外安溪区域，所产茶叶品质稍逊。”



茶叶专家施正东正在请记者品茶 快报记者 赵杰 摄

极品铁观音茶的数量为何十分稀少

想要领略独特的“观音韵”，对茶叶的制作就有特别的要求。

施正东在安溪考察时发现，好的铁观音茶往往要经过十几道复杂的制作工序，从采摘鲜叶到晒青、晾青、摇青、杀青、捻青、初青、复烘、复包揉、干燥直至毛茶除梗等。制作的过程，通常分为传统的纯手工制作和当今比较流行的机械制作工艺等不同形式，近年用空调机掌控温度并吹冷风的方法普及后，不但稳定了制茶的品质，成品茶的产量也大大提高了。

要加工品质优良的铁观音茶，整个过程必须十分严谨，各种条

件、要求非常高、异常难，时常处于一种可遇不可求，难以捉摸的复杂状态，甚至会出现“有心栽花花不开，无意插柳柳成阴”的意外境况。多年来的实践也反复证明：凡极品铁观音茶，数量都十分稀少。

无论何季节茶，无论哪一批次茶的生产制作中，被专家认定为真正极品的铁观音茶，基本上不会超过3公斤重的分量。而且，免不了还要做十分精心的挑拣和科学的拼配。这么一来，就使得物稀为贵的社会法则，在铁观音的制作加工、销售流通、价格评定等环节中

明显地体现出来了。被专家们冠之以极品“观音王”的茶，时常在茶叶拍卖会上“炒”出数十万元一斤的天价来。

那么，该怎样判断买到的茶叶是不是真的铁观音呢？施正东说，典型意义上的铁观音茶，其外表应是蜻蜓头、蝌蚪尾、蛤蟆皮（指单颗粒铁观音干茶，色彩像绿色迷彩服，有明显色差）。传统手工艺制作出来的铁观音茶，还有绿叶红镶边，三红七绿等色彩和造型，“当然，人们平时常见的大多数是新工艺的‘空调制作茶’。”这样的茶价格就比较低了。



灌木型铁观音茶树

铁观音茶的香气里也藏着营养物质

科学证明，铁观音茶在冲泡过程中挥发出来的复杂神奇的香气，虽被品茗者通俗形象地说成某某花香，或像某某果香，或像奶油蛋糕香等等。但其实，从茶香的本质上来讲，每一种被人们称之为某某香的那种气味，都是两百多种不同香气成分在同一环境和同一时刻同步挥发的综合体现。

“茶汤散发出来的香气，实际上是铁观音茶叶中所含众多不同的芳香物质，以不同的浓度形成的混合物，他们对品茗者的嗅觉神经起了刺激和反馈作用。茶叶中的芳

香物质是由性质不同、含量稀少，且差异悬殊的众多挥发物质组成的。”

可惜的是，人类嗅觉的鉴别能力是十分有限的，任何高明的品茶者都不可能凭借自身的生理条件，能分辨出铁观音中数百种香气中的某一种化合物的气味来。正是这无法超越的难度，形成了铁观音茶的深奥和玄妙。

施正东说，据科研部门测定，在铁观音茶中含有对人体有益的有机化学成分达到500余种，如芳香族、烯类、烷烃、脂肪族醇、醛

类、酮类、酯类、酸类、酚类、吡咯类等化合物。对人体有益的无机元素也有40多种。

而在这500余种有机和无机成分中，有200多种是芳香型物质，亦称“挥发性香气组合（VFC）”。这样也就解释了，铁观音茶为什么在冲泡过程中能够散发出变幻的、浓郁的、难以用语言表达的阵阵香气的原因了。

所以，在品茶时，不要只顾着舌尖和嘴巴享受，也应该让鼻子享受一下，亦称“鼻观”，那种香气里，也蕴含着对人体有益的成分。

品评铁观音茶的“三香五感受”

何为“三香”、“五感受”？记者请教了施正东。施正东说，所谓三香五感受就是铁观音茶区别于其他千百种茶所特有的一种茶“韵”，即人们所说的“观音韵”。

所谓三香是指“花香”“果香”“奶香”。上好的铁观音茶在沸水冲泡作用下，会迅速产生一连串的物理和化学变化。首先，会散发出沁人心脾的兰花香气，紧接着花香气又转换成了水蜜桃似的香气，片刻，此种水果香气又转换成了奶油蛋糕似的气息。这一系列奇妙的香气转换几乎在短短10秒钟左右的时间里便完成了。品茗者手里常常将泡茶用的杯盖快速拿起自己或朋友们的鼻尖前轻微晃动，“贪婪”地嗅着通过杯盖散发出来的茶香，兴奋、愉悦、满足。而这一切变幻又都是在稍纵即逝中展现并完成的，这就是铁观音茶第一道迷人的“景象”。

什么是“五感受”呢？施正东

告诉记者，是指“麻、凉、酸、臭、甜”。所谓品茶或喝茶，除去看茶型、赏汤色、闻香气，就是尝滋味了，即将茶汤（水的浸出物）饮入口腔。

人们都有各自的感官，除嗅觉、触觉、视觉、听觉外，还有味觉，真正会品茗的茶人，在茶道中都是积极调动人的全部感官的，而喝茶最终还要落在味觉感受上。当人们口含茶汤时，高品质的铁观音茶又会让品评者先后产生多种新的感受。首先是饮茶者会感觉舌尖上有轻微的麻；茶汤流至牙根时又能感觉有一丝丝的凉；而且茶汤中还有些许酸馊味；甚至同时又产生出一点点奇特的臭味道；但总体上茶水呈明显的甘甜口感。这一系列微妙的变化充满了神奇。为了便于爱茶好茶的人们了解和理解铁观音品种的茶，故归纳为三香五感受。

品评铁观音茶能喝出“三香五感受”，这是一种境界也是业内的极高水准。

越是“著名”的水泡茶越是不行

当然，再好的铁观音茶也要用与之相匹配的水去冲泡，这一点十分重要。茶叶和沸水融合，必然要发生物理的或化学的变化，由于各种水的酸碱度（pH值）各不相同，再加上水中的多种有机物质和无机元素也各不相同，它们与茶叶中的有机无机成分汇合在一起也就产生各不相同的冲泡结果来。

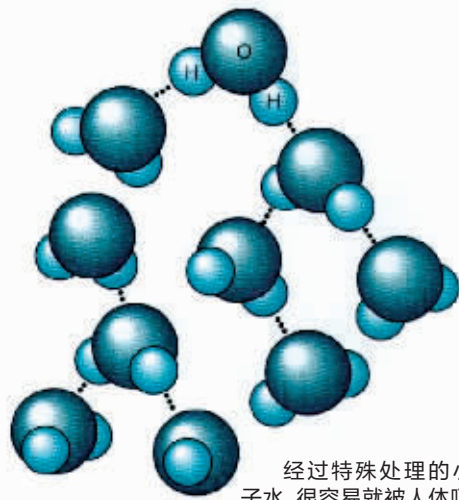
为了研究茶与水的关系问题，施正东几乎遍尝世界各地的水，“中国的、外国的水，甚至用到了俄罗斯伏尔加河的水，还有美国夏威夷的水。除了用各种方法能买到的舶来水外，我还设法去外地采水，用过大渡河和康定河的水，还去贺兰山和六盘山采过水。最远的水是新疆伊犁河水和青藏高原昆仑山以及喜马拉雅山的冰雪水。”

为了让自己的“实验”达到最好的效果，施正东买了许多精密pH值试纸，将各种水与茶叶相互反应后的数据记录下来做比对。比对的结果怎样呢？答案令人吃惊：“事实说明，不管多著名的水，它的人文概念和地理学概念跟茶叶的本质没有一点关系。相反，

越是‘伟大’的水，泡茶越是不行！”

那么，到底用什么水泡铁观音才合适呢？“自然是安溪当地的水啊，你想想，儿子当然是喝妈妈的奶好了，抵过任何高级的奶粉。河水煮河鱼、原汤化原食，就是同一个道理。”

当然，用安溪产地水泡茶，不是每个人都能做到。于是施正东退而求其次，“茶友们如有条件，也不妨一试，用经过3-5次过滤处理的家用自来水泡茶也很不错。若想作进一步改善，可在家用过滤自来水中掺兑二分之一左右的上海雀巢牌地下水煮沸，用这种拼配水冲泡铁观音当会令各品饮者异常满意。这可是一个小秘密哦。”



经过特殊处理的小分子水，很容易被人体吸收

最近施正东又发现了一种十分适合铁观音的水，“是我们南京生产的一种小分子水，它的神奇之处在于，原本紧紧聚集在一起的水分子团通过特殊的仪器被打散了。于是大面团的分子团，变成了面条样的细长条，这样很容易被人体细胞吸收。这种水，能够把铁观音茶叶的香气和口感，充分调动并释放出来，产生极佳的效果。”