

## 雨前洞庭碧螺香

来源：[http://whb.news365.com.cn/lyou/t20060415\\_904363.htm](http://whb.news365.com.cn/lyou/t20060415_904363.htm)

■文/水夫

清明、谷雨之前到苏州，是必去东山或西山的，因为只有这个时候采制的明前、雨前洞庭碧螺春，才真正“吓煞人的香”。过了谷雨，山上的茶叶就只能制作炒青了。

洞庭东山的太湖沿岸，每隔三五公里就有一座休闲茶坊，洞庭西山的农家乐总数已超过200家。东山镇莫厘峰下的尚锦村是碧螺春主要产区之一，有茶园千亩。村里开的古尚锦茶舫就在太湖边，集采茶、拣茶、炒茶、品茶、卖茶于一体，游客来此，还可到茶园参与采茶到制茶的全过程，当会茶农，学一点识茶经验。东山陆巷沙滩山茶舫是太湖边最大的茶舫，可容千名茶客。在这些茶舫，游客们享受着青山绿水，欣赏茶艺表演，品鉴碧螺春茶，观赏太湖风光，优哉游哉。

洞庭(山)碧螺春茶已获得国家原产地域产品保护，吴中区开展了大规模的保护、宣传活动。近两年来，每年清明之前，都要举行碧螺春炒茶能手擂台赛，前年的冠军已为东山槎湾第一茶舫聘去。炒茶能手炒出的茶自然特别受游客青睐。去年开始又增加品牌赛，让游客品茶购茶更有了底。去年，西山碧螺春茶厂第一个获得金奖，厂里的师傅李岳明夺得炒茶冠军。笔者农历春分之前去苏州品茶买茶，自然直奔西山镇，并指名要李师傅亲手炒制的茶。

春分之前采制的碧螺春堪称极品，叫分前茶，数量极少。这种茶6万多个嫩芽才炒制一斤，从山上茶园摘下后，还要一叶一芽仔细挑拣。看李师傅炒茶也是一种享受。李师傅说，炒茶全凭一双手的感觉，杀青时铁锅温度高达150℃，有的炒茶手怕烫戴上手套，但他从来不戴手套。炒茶时没有烧火师傅恰到好处的配合，仍旧炒不出好茶，而配合李师傅烧火的就是他的妻子。

拿起一小撮茶叶，投入80℃的水中，看茶叶全部沉入杯底，慢慢舒展开来，清香也慢慢地弥散开来了。清香中蕴含着一股花果的隐香。这才是真正的碧螺春！