

# 清明时节采春茶 细品“明前”在江南

俗话说，明前茶贵于金。明前茶于清明前采摘、制作，主要品类是绿茶及少量的红茶，主要产于江南茶区。随着清明时节到来，紧锣密鼓的春茶采摘也就此拉开序幕。

## 又到龙井 问茶时

坐标：杭州狮峰山  
种类：明前西湖龙井  
特点：甘爽香郁

西湖龙井，位列中国十大名茶之首。按照采摘时间的不同，西湖龙井最终呈现的味道略有差别，一般首春鲜嫩、明前甘爽、雨前香醇，将春天由浅到浓的滋味依次呈现，尤以明前茶最为人所称道。

明前龙井茶树的品种，是传统保护性品种，俗称“老茶蓬”。而真正的西湖龙井，更有其专属领地，只有杭州西湖群山间西湖龙井原产地保护区产的，才能叫“西湖龙井”，它拥有专属的茶叶品种和炒制工艺，更有独特的形色香味。经营茶叶生意的杜先生认为，真正的好龙井，三分看茶青，七分看炒功。要求只采摘一芽一叶，提手采摘，向上轻提，茶叶折落掌心，芽叶完整匀净，以保证西湖龙井的“色绿，形美，味醇，香郁”四绝。“炒制过程中，抓、抖、搭、拓、捺、推、扣、甩、磨、压十大手法更是步步讲究，要根据鲜叶大小、老嫩程度和锅中茶海的成型程度，灵活变化手法，调节手的力

度。”正因如此，西湖龙井被称为“国茶”和“国礼”。

近期，第一批明前西湖龙井也打上“飞的”到了各地茶庄。一经上市，选购的消费者就络绎不绝。

## 香而不媚 碧螺春

坐标：苏州吴中洞庭山  
种类：明前碧螺春  
特点：白毫隐绿

碧螺春的产地为江苏太湖附近，主产区在苏州吴中洞庭山，其中明前茶的生长期尤为缓慢，每500克的茶叶需要5-6万的茶芽才能够炒制而成，所以更稀少。

明前碧螺春特有的品质一方面源自独特的茶果复合种植的环境，另一方面就在于其特有的炒制方法。“一般来说，采摘下的鲜茶叶最好在当天就炒制完成，才能够保证碧螺春特有的香气不丢，色泽不减。而杀青、炒揉、搓团、烘干，这些工序要在同一锅内一气呵成，每一个步骤都需要不同的温度，最高要达到200℃左右。”

弯曲成螺丝状的每一颗碧螺春茶叶，都经历了轻搓出毫、微火烘干，才能够展现出条索结实、白毫明显、内敛碧绿的特点。杜先生介绍，当年杨贵妃饮用的碧螺春，需少女沐浴更衣后在早春的雾气里完成采摘，保证新鲜的叶片上带有烟雨江南的气息。如今为了达到更高的茶叶产量，茶农们也基本凌晨时分就开始采摘。碧螺春鲜而不艳、香而不媚的独特江南风味广受认可。苏州洞庭山碧螺春茶年产量

在百吨左右，每年在市场上都供不应求。

据悉，今年入春以来，洞庭山碧螺春茶产区气温总体较高，雨水充沛、光照充分，预计产量比去年增产10%左右。

## 茶自峰生 味更圆

坐标：黄山风景区  
种类：明前黄山毛峰  
特点：圆润清嫩

目前黄山毛峰在黄山市全境内都有种植，最主要的产区在黄山风景区、徽州区、歙县、祁门等地，而公认口感最好的毛峰还是富溪、太平洋湖林场等区域的毛峰。与西湖龙井和碧螺春不同，直到上个世纪九十年代，黄山毛峰还几乎没有明前采摘，近些年，由于明前毛峰的观感优雅、香气口感鲜爽纯净，越来越受到追捧。早期春茶往往是一年中绿茶品质最佳的，叶绿素、氨基酸的含量都更高，使得茶叶入口味醇，口感香润嫩滑不可言喻。产自黄山的毛峰明前茶让人有种“泉从石出情宜冽，茶自峰生味更圆”的感觉。

业内人士透露，目前黄山毛峰在采摘、杀青、理条、揉捻等环节上，已经引入智能化生产线。一般鲜叶通过进入滚筒杀青机，再经过机器揉捻、烘干，效率比手工采摘炒制高数倍，品质更稳定。“智能化的流水线操作系统可按照茶叶种类设置每台机器的设备参数，茶叶加工生产更加便捷简单。”一些茶农也因为加入了智能化制茶大军，腰包越来越鼓。

许璟莹



# 舌尖上有最美的记忆

## 生活在上海

“好吃又好看，下次我还想来！”柬埔寨国王诺罗敦·西哈莫尼近日在绿波廊享用了一顿美味的午餐之后，这样评价自己的用餐感受。这让当日掌勺的主厨——绿波廊总经理陆亚明很是欣慰。而在1973年，西哈莫尼国王的父亲西哈努克亲王与妻子在豫园用餐时，陆亚明的父亲陆荀度也曾为其掌勺。



绿波廊总经理陆亚明

## 小点心里有“工匠精神”

眉毛酥、葫芦酥、桂花拉糕、枣泥酥、迷你粽……位于豫园内的绿波廊因其特色上海点心，接待过众多世界政要、国宾名流而享誉海内外。此次为柬埔寨西哈莫尼国王这位特别的客人准备午餐，他并没有全然照搬1973年那份菜单，而是将传统与创新融合在了一起。蟹粉小笼包、素菜包、枣泥酥、眉毛酥、宁波汤圆这5道都是48年前接待西哈努克亲王时制作的点心；葫芦酥、雪梨果、核桃团、顺风叶和锦鲤鱼这5道则是老菜单中没有的。

据陆亚明介绍，其中一道“特殊手工枣泥酥”，是用10个小时将山西马牙枣以“大火烧”、“小火焖”，再由人工去皮去核，之后用3个小时来爆炒，直到枣香浓郁后收汁。

到绿波廊就餐，不少人都会点一道桂花拉糕。当年，美国总统克林顿到访绿波廊，他尝试用筷子夹起这糯米糕，第一次筷子被粘住了，服务员换了一双筷子后，克林顿用筷子一夹又被糕粘住了，最后是服务员夹了拉糕放到了克林顿的盘子内，克林顿用筷子撬着送到了嘴里，可谓是“粘盘粘筷又粘牙”，陆亚明看在眼里，记在了心里，通过原材料配比和工艺的改良，让这款桂花拉糕更便于客人享用，成了绿波廊的名点。

“以匠者之心成悦者之点”，这是陆亚明大师对于“工匠精神”的理解。2016年，陆亚明被评为“上海工匠”。

## 多次接待国家元首

绿波廊的原址是明嘉靖年间潘氏豫园的西楼阁轩厅。1979年12月30日，绿波廊正式开张。如此美妙的名字当然是有特殊寓意的，那便是“春水绿波诗意浓，回廊朱阁景情媚”。从1979年开业至今，绿波廊从最初的20张桌子扩展到现在的三层楼面，经过多次改造，它变得更时尚、更年轻。

1984年刚满16周岁的陆亚明从家乡江苏武进乡间小道一路颠簸来到上海，顶替父亲进入绿波廊，踏上了他的学艺之路。每天面对的是面粉、馅料，这对一个刚离开学校的中学生而言，既不习惯，也不安心。

上班第一天，师傅让他擀烧卖皮子，他擀了半天也擀不像样，垂头丧气地回到宿舍，想起父亲陆荀度时常语重心长地谈起自己如何成为著名苏帮点心大师的经历和闻名于餐饮界的师傅周金华对自己的谆谆教诲，在沉思中，他悟出了“要想学手艺就要苦练”。

当时年仅23岁的陆亚明作为新生代最年轻的点心师，在各级别大赛中脱颖而出，一举囊括中式点心的所有金牌，位列金牌选

手第一位，成为了餐饮界最年轻的高级技师。陆亚明还创造了平均每秒摘2只点心坯子，只只分量一样的奇迹，纪录至今无人打破。

多年来，陆亚明跟随着绿波廊一起成长，陆续接待过伊丽莎白女王、古巴领导人卡斯特罗、美国前总统克林顿等20余批国家元首。就在2014年亚信峰会之际，中国国家主席夫人彭丽媛还陪同外国元首夫人团于豫园内的“绮藻堂”就餐，其菜品由国宾馆虹桥迎宾馆准备，点心则由绿波廊负责。

“有时，来绿波廊吃饭，吃的不仅仅是点心，吃的也是记忆。”陆亚明说。

## “陆派点心”传承创新

为体现绿波廊的含金量，陆亚明努力研发有特色的点心，于是他先后研发了加重鱼翅汤包、蟹黄眉毛酥、瑶柱烧卖、香茜虾茸春卷、鲍鱼雪梨果、鲍鱼元宝酥、蟹黄鱼翅藕酥等三十多款高档、精品创新点心。在35年的厨艺生涯中，由陆亚明创新或改进的点心新品多达五六千种，形成了独树一帜的“陆派点心”。

在2018年第一届进博会欢迎晚宴上，陆亚明亲率厨师团队打磨制作“荷韵套点”，采用三味莲藕酥和鲤鱼饺两部分组成，盘中装饰物是由菠菜汁、火龙果汁调色而成的荷叶和荷花，整体构成了一幅国画，独具匠心。在近8厘米长的莲藕酥中，又分别包入椒盐腰果、枣香蛋黄、陈皮核桃，一口一个味道，惊喜十足。

2019年第二届进博会，陆亚明团队再次创新推出进博套点——“硕果累累”套点，新套点由4款口味各异的点心组成，分别是翡翠核桃、象形柿子果、迷你寿桃、时尚拎包酥。每款点心都有不同的寓意，翡翠核桃寓意“和和美美”，象形柿子果则是“事事如意”的象征，迷你寿桃为每位嘉宾送上“健健康康”祝福，时尚拎包酥则酷似女士手提包。

陆亚明在与中式面点相伴30多年中，始终不忘初心，建立了一套标准化的制作方法，建立了一系列的标准化流程。他这份匠心精神也传承给了绿波廊的一线厨师们。

余佳



## 上海时尚 新建筑

## 上善桥

青浦环城水系公园上善广场的上善桥，取“上善若水”之意，该桥梁连接东大盈港两岸，全桥分为主桥和引桥两部分，造型别致，整座桥像一个人字形，匍匐于水面之上。

孙中钦 摄



## 一周速递

## 中国旅游春暖花开

随着中国疫情防控形势持续平稳向好，中国旅游也迎来了生机勃勃的春天。据中国旅游研究院预测，2021年居民“找回失去的旅行”意愿更强烈，出游意愿将保持在85%以上。携程旅游预计清明节出游或将达1亿人次。马蜂窝“五一”的旅游搜索热度环比上涨130%。去哪儿网显示，“五一”机票预订量已超过2019年同期。全国有近百座城市春季旅游热度涨幅超过50%。在飞猪平台，3月份春季周边游预订量同比涨超400%，夜间赏樱、采茶旅拍和登高许愿成为人们打开春天的新方式。