



当然，对于老杭州来说，**龙井配虎跑泉，是他们生活的一部分。**

也不仅仅拿出了最为著名的龙井茶参与“打包”。浙江有6个国家级非遗项目成为“中国茶”的重要组成部分，分别为：绿茶制作技艺（西湖龙井）、绿茶制作技艺（婺州举岩）、绿茶制作技艺（紫笋茶制作技艺）、绿茶制作技艺（安吉白茶制作技艺），以及庙会（赶茶场）、径山茶宴两项民俗活动。

其中，尽管都是绿茶品类，且同在浙江一省，可有别于西湖龙井的扁茶形态，产于金华北山村一带的婺州举岩，其茶条外形紧直略扁。从汤色来看——龙井绿中带有一点儿黄；而举岩，古来有“碧乳”之称，色泽银白交映；上好龙井似有豆香，而举岩更具有花粉香。举岩的花粉香，又与苏州东山碧螺春之花香不同——举岩之香，暗香浮动似有若无；碧螺春呢，当地传说，古人称“吓煞人香”，自清代康熙南巡到太湖品到此茶，才赐名“碧螺春”。

再看安吉白茶，有白茶之名，这次申遗，算是再次明确了其绿茶之地位。而福建的福鼎白茶这次同样加入“打包”申遗的行列。安吉白茶、福鼎白茶都叫“白茶”，实际上却完全是两种茶。与需要炒制的安吉白茶不同，福鼎白茶，其初制原理和工艺规程主要为萎凋和干燥两道工序。白茶初制工艺流程：鲜叶—萎凋—堆积—干燥—拣剔；精制工艺流程：毛茶—拣剔（手拣）—正茶—匀堆—烘焙—装箱。总体上

看，福鼎白茶的工艺，更接近中国茶史最早期的那些手法。即便如此，福鼎白茶并非躺平在最原始的制茶手段上，如今其制品主要有白毫银针、白牡丹、贡眉、寿眉等等，甚至已经开发出新工艺白茶品类。就福建来说，不仅相对来说制作工艺较绿茶为简单的福鼎白茶参与“中国茶”的“打包”申遗，更有诸如武夷岩茶（大红袍）制作技艺、铁观音制作技艺、福州茉莉花茶窈制工艺、坦洋工夫茶制作技艺、漳平水仙茶制作技艺等参与进来。其中，岩茶以“岩骨花香”令人迷醉，与同是乌龙茶或者说半发酵茶的铁观音相比较，相对来说岩茶更接近全发酵的红茶，可其醇厚之感，特别是岩茶极品大红袍的香气，与各种红茶自然是有很大区别的。至于铁观音——绿叶红镶边，观感与其他乌龙茶都有所不同。

“福建铁观音移植到台湾省，也有上好品种。”著有《中国昆曲地图》一书的刘建春先生来自苏州，他告诉记者：“2004年的时候，采访了到苏州推广昆曲的作家白先勇先生。白先勇赠我一罐台湾铁观音。我虽是苏州人，也挺喜欢我们苏州的碧螺春，可平时自饮，总是在家附近的三万昌买西湖龙井。喝惯了龙井，突然来上一杯铁观音，那香味的感觉，比‘吓煞人香’的碧螺春还香好几倍。”当时，刘建春仍以泡龙井的方式，将铁观音投入玻

璃杯中，用开水冲泡。哪知道这铁观音舒展开来，迅速占据了大半个杯子，绿叶红镶边，尽管颜色不同，却令人想起灿烂的朝霞。后来，刘建春见到更多的身边朋友开始品鉴铁观音。其中有来自海峡对岸的台湾高山铁观音，更多则是大陆这一边的福建铁观音。他也发现许多人添置了茶海，用小壶冲泡，没事也来一番“关公巡城”“凤凰三点头”之类。刘建春甚至自问，自己用玻璃杯泡铁观音的方法是不是错了？

其实不然！记者2021年春前往杭州，在中国农业科学院茶叶研究所采访中国茶叶学会学术交流部主任刘翔时，见到刘翔自饮的，就是一个拿旅行玻璃茶杯泡着的铁观音茶。见他一边回答记者有关龙井茶的相关问题，一边怡然自得地喝着玻璃杯中的铁观音，所有有关铁观音到底该怎么喝的疑问，其实已经解开。而记者也追加一句提问——铁观音到底该怎么喝？刘翔答：“自饮的话，爱怎么喝怎么喝。”说完，他又给我们一行每人一个龙井茶的特质品鉴杯子。记者所观，某牌山泉水烧到接近二沸如涌泉连珠之态时，倾入杯中，茶香四溢，一叶叶绿芽舒展开来，煞是好看。可亦有人制作茶包，或者采用一种可以将茶叶聚拢在一起的旅行式茶杯泡龙井茶，这又如何解释呢？刘翔解释为——无可无不可。因时因地制宜为妙。“水为茶之母。譬如这龙井茶，自然是虎跑泉水配之为上。可龙井行销全国甚至世界各地。譬如我带一包龙井茶跑到巴黎，难道还背着虎跑水吗？事实上在杭州城内，我们泡龙井茶也未必一定采用虎跑水。”刘翔说，“茶圣陆羽说，煮