绿茶为什么旧不如新？

美食

浣滆

鍙戣〃浜庡細2010/05/06 09:56

■ 饭后茶

●一然，中国科学院植物研究所植物学博士

转眼已经到了暮春时节，虽然今年的春天凉了点。但是这丝毫不妨碍茶商们的热情，各种“明前”、“雨前”的春茶已经蜂拥上市。有报道说，“只占茶叶总产量20%的顶级春茶，却占有80%的茶叶市场份额”，泡一壶心仪的春茶，是众多茶客们梦寐以求的事情。这口春茶为何有如此滋味呢？

决定茶叶品质的主要是影响色泽的叶绿素，以及影响口感的茶多酚、氨基酸和一些脂类物质。由于春天的太阳光还不甚强烈，所以新长出的茶树叶芽得“雇佣”更多的叶绿素，来吸收阳光。而作为发育枝条尖端的部位，建设细胞所需的氨基酸和酯类物质都会云集于此，由于温度的影响，这里的细胞建设工作会比较缓慢，因而大量的提供鲜味口感的氨基酸都被积累了下来。当然代谢不紧不慢地进行，也让茶多酚（产生茶叶特殊的苦味）这些次生代谢产物累积在一个适合的水平上，获得平衡的口感。

随着夏日来临，气温升高。茶树生长进入了旺盛时期，临时仓库里的氨基酸储备自然不多，代谢旺盛的叶片中聚集了过多的茶多酚，使得苦味过重。并且在夏天的强烈阳光下，用不着太多的叶绿素，并且为了防止强光破坏叶绿素，茶树还得生产出作为保护剂的花青素，而后者的苦味不会讨舌头喜欢，这样一来，茶叶的色、味都大打折扣。

有研究人员尝试过，为夏日的茶树遮阴蔽日，模拟出春天的生长环境，据说也能大大改善茶叶的口感。

对绿茶来说，越新鲜滋味越好。因为前面提到的那些能影响色泽味道的物质都愿意跟氧气打交道，从而变身为灰暗、怪味的家伙。有实验表明，在常温光照储存条件下，叶绿素会被很快分解，让绿茶变成黄茶杆；氨基酸会被降解，让茶叶鲜味尽失；本来与味道相安无事的脂肪也会降解成小份的、散发怪味的醇、醛、酸，让茶叶的滋味大打折扣。所以，把新采下的绿茶请进低温、避光且隔绝氧气的小环境中，能让它们鲜活的口感保持的时间更长些。

当然，并非所有的茶叶对这番悉心呵护都领情，普洱茶便是如此。倘若你仅仅尝过初制成的普洱，恐怕会对这种茶失望透顶。普洱的精妙之处，就在于其陈年之美。附着在上面的根霉菌会分解淀粉，让茶汤展现出美妙的甜味；酵母菌产生的蛋白质和氨基酸让茶味更为醇厚；而曲霉则会让茶汤染上靓丽的红色。经过这些微生物打扮，普洱茶的美丽才会显现出来。

可以说新鲜热辣的绿茶就像一道爆炒，趁热即食当是最佳；而普洱则更像是一盅老火汤，如想品其真味，需要有点耐心了。