

美味日本茶从茶园开始

毋庸置疑，茶是农作物，和蔬菜，水果一样，要经过培土、施肥、浇灌、修剪等多道工序，才能栽培、收获优质稳定的生叶。要是栽培日本福冈县八女的玉露等名贵茶，为了制作出甘甜的好茶，还要经过“覆盖栽培”这道繁琐的工序，就是在采摘前的一段时间内要将整个茶园遮得严严实实防止日晒。特别是名贵茶在栽培的时候，还要一片一片小心翼翼地亲手采摘。另外，在四季鲜明的日本，茶的收获期是有限的。不同的收获时期，茶的味道也不同。其中像玉露、抹茶和高级煎茶的新芽只能在春天的一个特定时期采摘。

日本独特的“蒸青”工序，映出绿茶美丽的色泽。

刚刚采摘下来的新鲜生叶用蒸汽茶青，可以破坏氧化酵素的活性。这道独特的“蒸青”工序确保了日本茶特有的香味和美丽的色泽。之后，阶段性的揉捻茶叶、一边干燥一边整成细长状。到这一步完成的是“荒茶”（注：荒茶是指初制成的毛茶或茶原料），过去，所有操作都是由熟练的茶叶人亲手完成。机械化当道的现在，机械的原理还是遵循手揉技术。即便现在，日本的精湛技艺和独到匠心还是通过茶叶人们的手被传承下来。

运用熟练技术“精加工”出细腻的香气和醇香的口感

日本茶的最大特点之一就是“荒茶”之后的“精加工”阶段倾注了茶匠的精湛技艺。这道工序中通过筛分、切割对茶叶进行筛选，保证茶叶的形色俱佳。在进行一个独特的“焙火（干燥）”，进一步发挥茶所具有的香气和口味。然后进行拼配。威士忌有威士忌的调酒师，茶也有茶的拼配专家，他们能洞察出各种茶微妙不同的香味口感，然后拼配出理想香味的茶。正是这些细微细致的熟练技术，创造出日本又独到的细腻香味和纯厚口味，是其他茶所无法比拟的。

日本茶独特的纯厚口感，「甘甜」、「涩味」、「苦味」恰到好处地融为一体。甘甜成分是一种“茶氨酸”的氨基酸，涩味成分是“儿茶素”，而苦味成分则是“咖啡因”。日本茶富含可种有效成分，能够减轻压力，改善生活习惯病，有益于现代人的健康。

日本茶作为健康食品而风靡全世界，而日本茶配上日本菜，可谓是绝妙搭配。日本茶能够衬托出日本菜的清淡，吃后满口留香，清凉沁人。无论是在饭前饭后，还是吃饭时，不管在什么时候，让谁都能感受并体会到喝日本茶所带来的乐趣。