

| 本文由小陈茶事原创

| 首发于头条号：小陈茶事

| 作者：村姑陈

《1》

昨天的文章发出后，有一些卖黑乎乎“老白茶”的茶掌柜不接受。

认为，陈化后的老白茶应该呈现咖啡色和黑褐色，理由是，他们卖的老白茶就是咖啡色和黑褐色的。

还臆测出来一些观点，说白茶也会像红茶一样，随着时间的推移，茶黄素(TF)会合成茶红素(TR)和茶褐素(TB)，这样一来，老白茶自然就呈现出咖啡色和褐色了。

这种为了证明自己的结论正确，而四处寻找证据的行为，着实值得敬佩。

然而，错的就是错的，找出再多的依据，也推翻不了它的错误本质。

红茶当中的茶黄素会在贮藏过程中进一步发生氧化聚合反应，生成茶红素和茶褐素。

但并不代表白茶就会这样。

要知道，茶红素和茶褐素，不是茶鲜叶中自带的色素，是在加工过程中经氧化缩合形成的，也就是因茶叶的发酵而生成的。

红茶全发酵（20-80%），白茶微发酵（5-10%），发酵程度简直是天差地别。

列位看官想一想，以白茶如此轻微的发酵，会生成茶红素茶褐素吗？

当然不可能。

红茶的工艺与白茶完全不同，要想借红茶的鸡生白茶的蛋，这简直就是严重违背自然规律的异想天开。

《2》

我们换一个思路来论证吧。

假设老白茶必须是咖啡色、黑褐色的，那么，它的叶片和茶梗当中，就必须要有大量的茶红素和茶褐素，才能呈现出这种色泽。

如果要让一款老白茶叶片细胞中含有茶红素和茶褐素，要怎么做呢？

两个字：发酵。

并且是比较重的发酵、程度比较深的发酵。

上述内容，详见：

- 1、王文杰.茶叶色泽研究概况及其前景[J].福建茶叶,2003,(4):31-32.
- 2、安徽农学院主编.制茶学(第二版)[M].北京:中国农业出版社,1989.

回到老白茶最开始的阶

段，青叶期，那时候大多数采下来的茶青

鲜叶，都是绿色的（有各路采摘白茶茶青的视频为证），也就是说，在鲜叶阶段，茶青细胞当中是不含茶黄素、茶红素和茶褐素的。

刚采下来的茶青鲜叶，含有什么色素呢？

大量的叶绿素、类胡萝卜素、花黄素类、以及花青素。

上述内容，详见《宛晓春.茶叶生物化学(第三版)[M]》.北京:中国农业出版社,2003.

请列位看官注意，此时

，茶青叶片含有的色素当中，是没有茶黄素(TF)、茶红素(TR)和茶褐素(TB)的。

也就是说，白茶天生，是不自带茶黄素(TF)会合成茶红素(TR)和茶褐素(TB)这三种色素的。

那为什么会有人认为，白茶陈化到了老白茶阶段，它的叶片当中就会自动生出茶红素(TR)和茶褐素(TB)，并且叶片呈现出咖褐色来呢？

这种认知是不是很奇怪？

完全没有理论依据来支撑，纯属个别茶掌柜的想象。

茶红素(TR)和茶褐素(TB)，是发酵才能生成的，并且还是比较重的发酵才会生成。

而纵观白茶的发酵过程，哪来的重发酵？

能影

响白茶品

质的工序，只有萎

凋和干燥两道，而这两道，都不会让白茶生成茶红素(TR)和茶褐素(TB)。

所以，这些“老白茶”当中的茶红素(TR)和茶褐素(TB)，是怎么生成的呢？

当然只有一个方法，渥堆，做旧。

别说不知道家里的“老白茶”是怎么变成咖褐色的，也别说白茶陈化后就会变成咖褐色，关于茶红素(TR)和茶褐素(TB)这两种色素的生成，知网的论文没有一百篇也有八十篇。

有账号的人，一查便知。

建议做旧茶掌柜们，去充个值，好好学习一番。

免得说出一些十分幼稚

的话来，被人知晓自己没有认真学习初中生物与化学知识，岂不贻笑大方。

《3》

估计还是会有做旧茶掌柜嘴硬，死扛到底，一口咬定自然陈化后的老白茶就是含有茶红素和茶褐素。

那么，我们把眼光放远一些，看看那些真正含有

茶红素(TR)和茶褐素(TB)的茶，它们的茶红素和茶褐素，是用什么工艺生成的吧。

知道了别的茶类中如何生成茶红素和茶褐素的，那必然也就知道做旧老白茶当中的茶红素和茶褐素，是怎么来的了。

众所周知，六大茶类里，除白茶，绿茶，黄茶之外，红茶、黑茶、青茶中的武夷岩茶，茶叶都呈现出不同程度的咖褐色和青褐色。

这说明，它们的叶片当中都含有大量的茶红素和茶褐素。

那么，它们是依靠何种工艺把茶青当中并不具有的茶红素和茶褐素，做到成品茶当中的呢？

发酵。

武夷岩茶是用摇青这道工序，让叶片与机器、叶片与叶片之间产生摩擦碰撞，叶缘细胞破损实现酶促氧化，生成绿叶红镶边，从而实现发酵，让茶叶细胞中生成茶红素和茶褐素的。

红茶则更加暴力。红茶是利用揉捻，通过强烈细胞破损，实现酶促氧化，从而让叶片当中生出大量的茶红素和茶褐素来。

上述内容，详见《张杰,朱光明,施兆鹏.乌龙茶色泽形成机理的研究[J]》. 福建茶叶,1989,(3):23-39

至于黑茶中的熟普，它的茶红素和茶褐素含量则比武夷岩茶和红茶更高一些。

这些大量茶红素和茶褐素的生成，得益于黑茶独有的渥堆发酵工艺。

在渥堆发酵过程中，多酚类物质氧化程度加深，茶黄素(TF)、茶红素(TR)进一步氧化成为茶褐素(TB)。

上述内容，详见《何国藩,林月婵.普洱茶色素类物质及其在渥堆过程中

的变化[J]》.中国茶叶,1987,(4):6-8.

这里画个重点，那就是
通过渥堆发酵出来的黑茶，它的茶褐素含量，是远远高于茶红素含量的。

总结一下，乌龙茶半发酵，于是它的茶红素和茶褐素的含量相对较轻一些；红茶全发酵，它的茶红素和茶褐素含量略深一些；黑茶渥堆发酵，它的茶褐素含量极高，不但超过了自身含有的茶红素量，还在六大茶类中名列前茅。

是六大茶类里，茶褐素(TB)含量最高的。

《4》

写得有点长，引用的论文有点多。

简单总结一下。

六大茶类里，黑茶的颜色最深最黑，这是因为它的茶褐素含量超级高。

红茶、武夷岩茶的茶红素和茶褐素含量，都很高，故而它们的干茶颜色，呈现出咖褐色和乌褐色。

绿茶不发酵，黄茶轻发酵，故而它们的干茶不红也不黑，呈现着绿色和淡黄色。

那么请问，微发酵的白茶，难道不应该与绿茶黄茶一样，呈现出绿色和淡黄绿色的自然色泽吗？

为何在某些人眼中心中，微发酵的白茶，成为老白茶之后，就要变成像红茶乌龙茶黑茶一样的咖褐色来呢？

除非，这些“老白茶”，在加工的时候，是按红茶黑茶的工艺来加工的！

除非，这些好好的绿色叶子，被渥堆了，被重度发酵了，才会生成咖啡色或者褐色的色泽，生成大量的茶红素和茶褐素。

而渥堆和重度发酵，是白茶的工艺吗？

当然不是。

所以，咖啡色和黑褐色的“老白茶”，是不能算白茶的。

就算是用白茶树上的青叶加工制作的，渥堆了，也不能算。

又白又黑，非驴非马，这是什么茶？

叫它四不像好了。

原创不易，如果您觉得这篇文章对您有帮助，请帮忙点个赞。

关注【小陈茶事】，了解更多白茶，岩茶的知识！

小陈茶事村姑陈，专栏写手，茶行业原创新媒体“小陈茶事”主笔，已出版白茶专著《白茶品鉴手记》，2016年-2020年已经累计撰写超过4000多篇原创文章。