

# 走近传统手工炒茶工艺 品味信阳毛尖色香味美



图为浉河区第六届手工炒茶比赛现场。本报记者 杨长喜 摄

信阳茶公认的发展历史大概是有两千多年,从东周时期就开始种茶,传统的说法盛于唐,兴于宋,信阳茶一直是全国名优茶。宋代大诗人苏东坡曾有“淮南茶,光州上”的赞誉。随着信阳毛尖知名度与需求量日渐提升,大规模的机械化炒茶越来越多的应用到茶叶生产之中,传统手工炒茶日渐式微,但作为一项传统工艺,手工炒茶依然拥有独特的魅力,在炒茶者的手中,一片片翻炒的茶叶给我们演绎着“色”与“味”的独特技艺。

高山云雾出好茶,也出炒茶能手。在信阳市浉河区浉河港乡手工制茶室,记者见到正在忙碌的信阳毛尖炒茶金奖获得者袁德权和袁德君兄弟俩,他们正在对新采摘的鲜叶进行分类精选处理,入锅中进行炒制。手工炒茶的工序主要有杀青、揉捻、抓条、烘干几个步骤,看似简单的工作,却蕴含无穷的智慧。

据袁德权介绍,手工炒茶的第一道工序就是杀青,把那个青气给去掉。杀青这个过程中火不能太大了,这个温度在250度以下。要把它杀均匀,不能把它杀焦了,杀焦了在揉捻的时候,又揉不住了。

手工炒茶以火候取胜,但色、香、形同样需要完美呈现,条形优美,松紧适度、汤水清澈明亮、口感清醇,都要求炒茶师傅高超的手艺。

抓条,是炒茶中相当重要的环节,也是把茶叶,它水分炒干,主要还是把茶叶捋光滑,光圆细直,外形主要靠这个。袁德权介绍,现在机械炒茶一样能炒出光圆细直的条形,甚至在外形上要好于手工炒制

的茶叶。但是作为炒了一辈子茶的老茶人,袁德权对手工茶和机械茶的差别了然于心。

手工炒的茶主要是饱满一些,没有磨碎,机器茶是长时间用机器低温,长时间揉捻,把茶叶外面一层嫩的全部揉碎了。手工炒的都是有标准的,人揉的时间短一些,通过温度高,不会碎,不会浑浊,清澈透明。

袁德权说:“手工炒的茶要比机器茶烧出来大一点,就是外形上大一点,毛峰多一些。口感上也有区别,机器茶呢,它的汤是混汤,手工茶更清澈,看着汤色不混,口感好些。”

既然口感好,为什么手工炒茶却越来越少呢?随着人们生活水平的提高,对生活品质、健康养生等方面更加注重,作为健康饮品的信阳毛尖市场要求量大增。手工炒茶劳动强度大,生产效率低、成本高,茶叶的质量也跟随着制茶师傅的手工艺水平不同,由此导致大规模的机械化生产快速形成,手工炒茶越来越少。

袁德君介绍,他炒茶有二十多年了,十五六岁下了学(就开始炒茶)。一天就炒6至8斤茶叶。机器炒茶就是最少,两个人一天,最低可以炒50斤到60斤。要比人效率提高十倍,所以现在好多人都不愿意人工炒茶了。

对于手工炒茶和机器炒茶价格上的区别,袁德君说,“根据茶叶好坏,价格相差一二百元。”

据介绍,信阳市浉河区有30多万茶农,在过去从事茶叶加工平均可以达到每户有一名能够人工炒茶的人,平均大概在七千多户左右。也就是说,目前在信阳市浉河区手工炒茶师傅只有几千人,真正的炒茶高手少之又少。

信阳市浉河区茶产业发展服务局副局长刘畅说:“发展到目前我们已经有59

万亩茶园,随着规模的扩张,原来一家一户的手工炒茶已经不能满足现在比较大的茶叶规模。随着分工越来越细,现在绝大部分茶农,只负责鲜叶的采摘与销售,一部分种茶大户、炒茶能手、合作社和企业,专门从事茶叶的加工生产。”

尽管如此,信阳人对茶叶的喜爱不曾改变。信阳人爱喝茶、会喝茶,家家户户每天都会泡上一杯茶,十分平常。家住信阳市浉河区浉河港镇的陈兵家里有40亩茶园,从小跟随父亲学习信阳毛尖的手工炒茶技艺,已有20多年。为了扩大自家经营的规模,陈兵家里也上了一套炒茶机械,但自己喝的,仍然是手工炒出的信阳毛尖。如今陈兵的小儿子也已经8岁,经常在他身边学习炒茶方法。

“每次一看我炒茶的时候,他在旁边干的可带劲,帮忙筛茶、摘茶,然后他总在旁边看,问这问那的。以后像我们老了干不动了,茶叶也丢不了,肯定还由他们来继承,反正(手工炒)茶叶这条路还是要继续走下去。”

刘畅介绍,这些年政府注重引导、培训,先期浉河区组织了十万茶农参加培训,主要培训内容就是关于茶叶的生产过程。技艺,就是炒制工艺,特别是手工炒茶,从区一级到乡一级,甚至有一些企业,现在都是陆陆续续每年都在开展手工炒茶的炒茶大赛,目的是传承和弘扬我们信阳毛尖的制茶工艺,不能让它失传,同时要通过手工炒茶形式,展示信阳毛尖的最高档的品质。

据了解,目前信阳市茶园面积达210余万亩,开采面积110万亩。信阳将近有一百万从事种植茶叶生产的茶农,现有各类茶场1230多家,茶叶加工企业600余家。2013年全市茶叶产量达5.7万吨,总产值达85亿元。2014年,信阳毛尖品牌价值达52.15亿元,已成为我国长江以北最大的茶叶生产基地。

(据中国广播网)