

# 用心方能制好茶



精心筛分茶青叶

春日融融,杨柳依依,又逢毛尖飘香季。一杯好毛尖的诞生,既需要得天独厚的自然条件,也离不开精湛的炒制技艺。

随着科技的进步,机器炒毛尖越来越普及,它节约了生产时间和成本,提高了生产效率。走访一些现代化的茶场总能看到,炒茶师傅或技艺娴熟地操作着杀青机、揉捻机、炒茶机等机器,一套流程如行云流水一气呵成,房内茶香四溢。

然而,手工炒茶中独特的经验和技巧是机器无法替代的。在一些沿用手工炒茶方法的茶场,炒茶师傅运作从容潇洒。“炒茶是个细活,手工炒制的茶口味纯正,香气浓郁。想要炒好它,需要做到‘手不离茶、茶不离锅’。无论是手工,还是机器,只要用心,就能炒出好茶!”炒茶师傅说。只见他粗糙的双手灵巧地穿梭在滚烫的大锅间,嫩绿的茶叶在锅里翻飞舞动,沁人的茶香扑鼻而来。

周涛 文/图



手工炒茶:生锅杀青、熟锅理条



手工炒茶靠的是力道和火候



机械炒茶中的揉捻工序



炒制好的毛尖