

# 信阳毛尖是这样“炼”成的

茶山全貌

□刘翔

信阳毛尖以其香高、味浓、汤色绿的独特风格而蜚声中外,更以其生津解渴、清心明目等多种养生功效而备受人们的青睐。闲暇时光,沏上一杯信阳毛尖茶,轻轻地抿上一口,股股清香沁人心脾,顿觉神清气爽、飘飘欲仙了。

信阳毛尖茶好喝,但人们在细细品茶时,又有多少人知道这小小的毛尖茶要经过多少道工序,方能成为人们口中的香茗呀!

高品质的信阳毛尖对其生长环境有着严格的要求,它们大多出产于海拔500米—800米以上的高山上。这里长年溪流纵横,云雾弥漫,这丝丝缕缕如烟之水气,滋润了肥壮柔嫩的茶芽,为制作高品质的信阳毛尖提供了天然资源。

上等优质原料是炒制名茶的基础,但茶园的管理同样重要。信阳茶区属高纬度茶区,因而茶园比南方开采晚、封园早。为了保证信阳毛尖的品质,每年初冬时节,茶农都要对茶园封根培土,增施有机肥。茶树正好借助冬季休养生息的机会,贮存大量养分,满足翌年生长需要。加之深山区阳光迟来早去,所以茶叶中的氨基酸、儿茶素、咖啡碱、芳香物质等含量均优于南方的茶叶。

信阳毛尖是一种典型的北方绿茶,采茶期分为三季,即谷雨前后采春茶,芒种前后采夏茶,立秋前后采秋茶,但以春茶采摘为主。每年3月末4月初即清明前后开始采摘,采摘期只有短短的25天。每到这个时节,忙不过来的茶农便要从外地请来大量的采茶女,一时间,身着各色鲜艳衣服的采茶妹子流连于茶乡的青山绿水间,如一只只翩翩起舞的彩蝶。她们轻捻指尖,将一个个带着晨露的细嫩芽叶摘下,然后放于挂在腰间的竹篮之中。信阳毛尖不仅对鲜叶的采摘十分讲究,对盛装鲜叶的容器也很注意。通常都用透气的竹篮,不挤不压,采摘后要及送回荫凉的室内摊放2小时—4小时,然后趁鲜分批、分级炒制,当天的鲜叶当天炒完。

信阳毛尖的炒制工艺也相当独特。炒制分“生锅”“熟锅”“烘焙”三道工序,用双锅变温法进行。“生锅”温度在140℃—160℃之间,“熟锅”温度在80℃—90℃之间,“烘焙”温度在60℃—90℃之间。“生锅”是两口大小一致的光洁铁锅,并装成35度—40度倾斜状。“生锅”用细软的竹枝扎成圆扫把,在锅中有节奏地反复挑抖,鲜叶下锅后,开始初揉,并与抖散相结合。这样反复进行4分钟左右,实成圆条,达四五成干即转入“熟锅”内整形。

“熟锅”开始仍用茶把继续轻揉茶叶,待茶条稍紧后,进行“赶条”,当茶条紧细度初步固定不沾水时,进入“理条”。“理条”要求炒茶人手势始终如一,动作灵巧,要害是抓条和甩条,抓条时手心向下,拇指和另外四指形成“八”字形,使茶叶从小指部位带入手心,再沿锅带到锅沿,并用拇指接住,离锅心13厘米—17厘米高处,借用腕力,将茶叶由虎口处迅速有力甩出,使茶叶从锅内沿按顺序依次落于锅心。“理”出七八成干时出锅,再进行“烘焙”;经过初烘、摊放、复火三个程序,即成品优质佳的信阳毛尖。

从炒制到烘焙,炒茶人双手不停地抖和甩,每到春茶采摘季节,茶农为了将白天采摘的鲜叶全部炒制出来,不得不通宵达旦地工作,其辛苦程度可想而知。近年来,茶农大都用炒茶机来替代手工炒茶,但他们依然将炒茶的工作放在晚上进行。

信阳毛尖初制后,还要经过人工拣剔,将成条不紧的粗老茶叶和黄片、茶梗及碎末拣剔出来。这样拣剔后的茶叶就可上市销售了。

策划:刘翔 摄影:郝光



崎岖采茶路



机器炒茶



辛劳的双手



勤劳采茶工



采茶工上交鲜叶



手工炒茶



新茶上市



挑茶梗