

揭阳文脉【风物】

足火重炒一盞茶 千年茶香飘四海

羊城晚报记者 陈锴跃 通讯员 许创盛 谢锦花

在揭阳乃至整个潮汕地区，品工夫茶均是礼宾待客的第一道环节。茶香袅袅间，人情已然传递。揭阳饮茶历史悠久，北宋文豪苏轼在《与子野书》中写道：“寄惠建茗数品，皆佳绝。”文中的子野即是揭阳蓬州人（今砲台镇）吴复古，与苏轼交情甚笃。这位揭阳人寄去的茶，能得到大文豪的赞誉，可见宋代揭阳至少在一定范围内已有饮茶习俗，且茶叶品质绝佳。

揭阳炒茶的传承与发展，更是历经数百年而不衰。在《揭阳县志》（光绪十六年修订）中有明确记载：“茶山中土茶，味微苦，炒熟性极温，土人呼为炒子茶。”从多方史料可知，揭阳炒茶最晚从清末民初开始流行，至今仍是揭阳人的“家乡茶”和“口粮茶”。

一句简单的评价，穿越千年时光，揭开了揭阳茶文化的历史帷幕。而今，这份茶香依然在这片土地上氤氲不绝，成为海内外潮人心中最难以割舍的乡愁滋味。

发源： 鸟啄奇缘 百年传承

当清晨的第一缕阳光洒向云雾缭绕的小北山，揭阳市揭东区的茶园里，茶农们的手指在翠绿的茶丛间翻飞。不一会儿，竹筐里便盛满了沾着晨露的嫩叶。这些看似普通的叶片，即将经历一场神奇的蜕变，化作一盏盏橙红明亮、回甘生津的揭阳炒茶，延续这片土地上千百年来不曾间断的茶香。

玉湖炒茶是揭阳炒茶的代表，主产于揭东区玉湖镇坪上村，其制作工艺迄今已有100多年的历史，2011年入选省级非物质文化遗产代表性项目名录。

关于炒茶的起源，在当地有这样一则口口相传的故事。明朝嘉靖末年，原住丰顺金欧寨的林松辉移居至今玉湖镇坪上村。清光绪十七年（1891年），第13代裔孙林想偶然发现鸟粪中的树籽长成了茶树，其叶味道甘醇，生津解渴。他将嫩叶摘下，以生铁鼎炒干，用来冲饮，名之为“鸟啄茶”。此茶汤色深褐，气味清香，饮之先涩后甘，回味无穷。

此后，林想在蕴肚开辟大片茶园，以种茶为业，并总结出一套完整的制茶工艺，使茶叶质量不断提高，成了远近闻名的种茶世家，至今已传承五代。

“与其他绿茶品种不同，我们种植的绿茶以炒茶的形式进行制作，这与地理环境的因素密不可分。”玉湖炒茶制作工艺传承人、揭阳市玉湖茶业发展有限公司董事长刘木雄告诉记者，当地水质寒凉，以炒茶工艺炒制后的茶叶能起到养胃的作用。

在海拔1000多米的小北山上，得天独厚的自然环境让揭阳成为茶叶生长的“天堂”。这里的土质呈微酸性、质地松软，虫害较少，让野生山茶茁壮生长数百年。

本地茶区的地理位置不同，土壤、气温、湿度、朝向等情况都会发生微妙的变化，从而对茶叶品质产生影响。新鲜茶叶每年可采摘四至五次，清明到谷雨时节是采茶的“黄金期”，此时采摘并制作的春茶品质为上品，新鲜茶叶以“一芽二叶”和“一芽三叶”状态最佳。

“好的自然条件，辅之妥善的管理，再加上有经验丰富的茶农，这些因素共同造就了炒茶诞生发展的土壤。”刘木雄告诉记者。

数百年间，炒茶一直依照传统种植技术和手工制茶工艺，世代传承。其制作过程包括摘茶、杀青、炒茶青、筛选茶、升茶、储茶等工序，含有儿茶素、咖啡因、茶碱、氟等四种对人体有益的成分，常饮有保健之效。

形成的关键步骤。炒锅起始温度均要控制在220℃以上。从初炒炒干到复炒、升茶，茶叶在炒锅中需要炒制三遍，部分茶叶根据客户要求还会炒制四至五遍。



采茶忙 揭东宣供图



坪上村 陈锴跃 摄



连片的茶山成为揭阳独特的风景线 林杨继 摄

益的成分，常饮有保健之效。

技艺： 足火重炒 功夫精湛

揭阳炒茶的鲜明特点在于“足火重炒”的特殊工艺。这也是揭阳炒茶新茶能呈现橙红色茶汤的关键所在，而经年陈放的老炒茶则栗红明亮。

传统的揭阳炒茶，要经过凉青、杀青、揉捻、初炒炒干、过筛、复炒、升茶等多个步骤，每个步骤均环环相扣，整个制作流程至少要经过三天。炒茶讲究“看茶做茶”，师傅会依照天气、加工鲜叶的等级及品种，做出相对应的工艺反应，这需要长期的劳作和经验积累。

如手工杀青后，师傅会根据茶青的不同嫩度，采用冷揉、温揉、热揉等不同的揉捻工艺，结合“理、揉、搓、抖”手法进行加工。茶叶炒制阶段，是揭阳炒茶

形成的关键步骤。炒锅起始温度均要控制在220℃以上。从初炒炒干到复炒、升茶，茶叶在炒锅中需要炒制三遍，部分茶叶根据客户要求还会炒制四至五遍。

“持续数天的翻炒过程中，师傅会通过判断茶叶的品质来调整火候和翻炒时间，这全靠制茶师傅经年累月的经验。根据市场需要，师傅还会调整炒茶的温度和时长，得到有不同风格的炒茶。”刘木雄介绍说。

在经过多道精细工序之后，青翠鲜嫩的茶叶在锅中慢慢成形，最终成为外形紧细、灰绿“起霜”的成品茶叶，这是揭阳炒茶的独特造型。

揭阳炒茶的茶汤并非全是橙红色。根据不同风格的炒制手法和贮藏时间，冲泡出来的揭阳炒茶呈现出颜色多变的茶汤。新茶经过轻炒，茶汤颜色呈现较为清亮的黄绿色；经过足火重炒的新茶则呈现橙红明亮的茶汤颜色。将炒茶存放多年，陈年老茶冲泡出来的



得天独厚的自然环境成为茶叶生长的“天堂” 揭东宣供图

则是栗红明亮的茶汤。

经数次翻炒之后的揭阳炒茶拥有“炒米甜香”“豆甜花香”的独特香味，茶香浓郁持久，茶汤回甘生津。劳动之余饮用炒茶，有醒脑灌顶、解除疲劳之功，因此潮汕地区数百年来都有着“炒茶水”上山下田，在劳作时饮用“温热”的高火香味炒茶的习俗。

制作一杯品质上乘的揭阳炒茶并不容易，从茶树种植、茶园管理、茶叶炒制、冲泡手法等环节都会影响到炒茶质量。“茶汤浓烈、顺滑、回甘，具备这些特质就是一杯好的炒茶；如果茶汤发涩、有炭火味，就是炒制工艺不过关。”刘木雄告诉记者，经验丰富的制茶师傅，在品茶的时候就制茶哪个环节出了问题。如果茶汤涩味太重，很可能是杀青不足；如果茶汤有些霉味，应该是采摘之后没有第一时间摊凉，导致茶叶被“闷”到。

人们饮茶通常讲究“抢鲜”“尝新”，揭阳炒茶则以老茶为佳品。经久耐藏，是揭阳炒茶的特点之一。传统的揭阳炒茶越陈越醇，醇度不够，喝完舌头会发涩，放久之后的炒茶入喉更加顺滑。

经过足火重炒的揭阳炒茶，性温偏热，味甘，养胃提神，陈年的老炒茶更具消痰化痰的功效，胃寒者也可饮用。揭阳炒茶愈陈愈佳，因此揭阳每户茶农都有贮存茶叶的习惯，把老茶视为珍品，非至亲至友或是贵客绝不轻易拿出。

“部分茶叶放久了香气会消散，但是炒制后的揭阳炒茶放得越久效果越好。”刘木雄说，制作好的炒茶，储藏十分容易，只要将茶叶放入陶罐或锡罐等容器，存放在阴凉干燥处即可。

发扬： 文化沉淀 历久弥新

揭阳炒茶种植主要分布在玉湖镇坪上村和新亨镇五房村等地。玉湖镇坪上村有700多户茶农，新亨镇五房村有850多户茶农。两地茶叶种植面积约4.5万亩（坪上村约3.5万亩，五房村约1万亩）。玉湖镇坪上村和新亨镇五房村现有20家茶叶专业合作社，炒茶已经成为当地支柱产业。

在揭东区玉湖镇坪上村，家家户户门口整齐地堆砌着柴火。许多农户依旧使用传统的筑灶烧柴方式制茶，门口摆放着柴火，说明这家人是制茶人。“在以前，揭阳制茶均使用筑灶烧柴加热炒锅（也叫炒鼎）作为杀青和炒制环节用具，如今大部分使用全机械工艺替代。”

恒涛茶叶专业合作社负责人林海涛介绍说。

当地人制作传统炒茶，最常用的是本土原生群体树种“米翠绿”（当地人又称细叶茶、豆叶种、鸟啄绿等）。随着茶业不断发展，揭阳引进了大叶绿、梅占、水仙、黄旦、白叶等外来品种，这些外来品种在此落地生根，造就了不同风味的揭阳炒茶。

甘醇浓郁的揭阳炒茶享誉全国及东南亚一带。在新中国成立初期，茶商将揭阳炒茶销售到东南亚国家，目前主要流行于潮汕地区与梅州等地。如今，海外华人圈子中仍有饮用揭阳炒茶的风俗，这份茶韵茶香远飘海外，成为联系海内外潮人的情感纽带。

步入新时代，炒茶同样跟随茶客的口味变化不断与时俱进。“为适应不同茶客的口味要求，我们还可以接受采购商定制，在炒茶的火候口感等方面做出调整。”林海涛告诉记者。此外，在以前，炒茶的销售大多以线下销售为主。乘着互联网时代的东风，炒茶的香味同样飘香四海。“我们还会专门供货给互联网经销商。根据他们的要求炒制口味更符合大众的茶叶。”林海涛介绍说。

揭阳炒茶的制作技艺能否创新应用于其他茶种，这也是炒茶匠人不断思考的问题。“近年来我们不断尝试，目前已经成功研制了沉香炒茶以及与桂花茶结合的炒茶产品，即将面向市场进行推广。”刘木雄告诉记者。

为促进揭阳炒茶产业的可持续发展，揭东区全面提升本地特色农产品的品质和市场竞争力。通过抓好茶叶种植深加工产业链，着力发展特色农业产业基地；积极支持龙头企业，加强与高校、科研机构的技术联盟，实现产品科技创新和品牌建设。

揭东区还邀请省农科院茶叶研究所茶叶专家举办炒茶产业培训班，进一步加强炒茶企业交流，提高茶叶种植、生产、管理水平。通过《广东生态茶叶建设》现场教学，专家们详细讲解了茶树病虫害防控技术以及茶茶防控技术。

值得一提的是，广东省农业科学院茶叶研究所与机诺农业科技有限公司共建的示范基地此前也已正式挂牌，包括广东省农业科学院茶叶研究所科研示范基地、单丛茶育种示范基地和单丛茶种植生产示范基地。这些基地的建立，为揭东区茶产业发展提供了有力支撑，同时为院企深度合作打下坚实基础。

此外，揭东区还推动揭阳市揭东区山顶茶叶专业合作社实践点落地，这是2024年“粤字号”农业品牌创新培育实践点。此外，新亨镇茶制作技艺（潮香世家单丛焙茶）申遗成功，成为第六批非物质文化遗产，为揭阳炒茶的文化传承增添了新的光彩。

像经久耐藏的茶叶一样，揭阳炒茶这张文化名片同样“越陈越醇”。经过数百年的沉淀积累，凝聚了揭阳无数茶农智慧的揭阳炒茶制作工艺，蕴含着愈加深厚的文化内涵。每一盞揭阳炒茶，已不仅仅是一种饮品，更是一种文化的传承，一种乡愁的寄托，一种生活的艺术。当茶香在齿颊间流转，当甘醇在喉间回荡，人们品尝的不仅是茶叶的滋味，更是揭阳这片土地千年文化的沉淀，是潮人世代相传的生活智慧，是连结过去与现在、传统与创新的文化纽带。

从北宋文豪的赞许，到今日寻常百姓的日常，揭阳炒茶穿越历史长河，依然散发着迷人茶香。这缕香气，连着古今，系着乡愁，带着揭阳人对美好生活的追求与向往，继续萦绕在岭南大地，飘向更远的远方。



初炒炒制后的茶叶 陈锴跃 摄