

文/羊城晚报记者 张晓宣 通讯员 许创盛 谢锦彬
图/受访者提供

时下,正是采茶制茶的黄金期。在揭阳市海拔1000多米的小北山上,人们将野生山茶摘下精心炒制,得到外形紧实、灰绿“起霜”的揭阳炒茶,传承至今已有数百年。

揭阳炒茶属于中国六大茶品中的绿茶,但在“足火重炒”的特殊工艺下,冲泡出来的揭阳炒茶茶汤区别于传统的绿茶,呈现出明亮的橙红色,通过不同的炒制手法,还能制作出风味各异的茶叶。

一口茶汤入喉,瞬时齿颊留香。经古朴工艺制作出来的揭阳炒茶回甘生津,茶韵悠长;贮藏多年的老茶更是顺滑醇厚。本期潮人文脉,羊城晚报记者带您走进揭岭茶山,在历经数百年的炒茶文化中回味甘甜,领略揭阳炒茶之美。

揭阳炒茶

足火重炒香飘红明亮 绿茶茶汤橙红百年



灰绿“起霜”的揭阳炒茶

贰 外形灰绿“起霜”茶汤回甘生津

炒茶工艺并不局限于揭阳。廖晓鸿介绍,在广东省内,河源、梅州、潮州、汕尾等地均有类似的“清香型烘青”和“轻火炒青”的工艺。相比之下,揭阳炒茶的鲜明特点在于“足火重炒”的工艺。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。

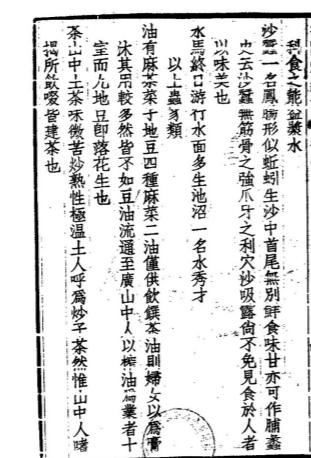
传统的揭阳炒茶,要经过凉青、杀青、揉捻、初炒干、过筛、复炒、升茶等多个步骤,每个步骤均环环相扣,整个制作流程至少要经过三天。廖晓鸿介绍,炒茶讲究“看茶做茶”,师傅会依照天气,加工鲜叶的等级及品种,做出相对应的工艺反应,这个需要长期的劳作和经验积累。

他举例道,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,也可用中小型揉捻机辅助操作,加工工艺以“先轻后重,逐步加压,轻重交替,最后不加压”为原则。

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。”廖晓鸿补充道。

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,是揭阳炒茶的独特造型。

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



《揭阳县志》对于揭阳炒茶的记载



茶农采摘新鲜茶叶制作揭阳炒茶

壹

环境得天独厚 茶树品种丰富

当清晨第一缕阳光洒向小北山,在云雾缭绕的揭阳北部山区,青翠茶树吐露新芽,茶农忙碌地将鲜嫩的茶叶择入竹筐中,不消一会便已满筐青绿。这些嫩叶经过传统的炒制工艺,成为深受当地人喜爱的揭阳炒茶。

得天独厚的自然环境,让揭阳成为茶叶生长的“天堂”。在揭阳市揭东区北部,拥有主峰海拔高达1000多米的小北山,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。

我国炒茶工艺由来已久。唐代刘禹锡诗中所说,“宛然为客振衣起,自傍芳丛摘露珠”。斯须炒成满室香,便酌砌下金沙水,讲的就是炒茶工艺。据《新亨区志》记载,清顺治年间,揭阳已有少量种植野生山茶的历史。《揭阳县志》(光绪十六

年修订)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。

持续翻炒制成的揭阳炒茶,香气浓郁,这缕茶香绵延数百年,一直传承至今。揭东区是揭阳炒茶的主要产区,该区炒茶种植面积共3.69万亩,年产茶叶1.86万吨,产值近14.4亿元,主要分布在玉湖镇坪上村和新亨镇五房村等地,炒茶已经成为当地支柱产业。

在揭东区新亨镇五房村,记者看到,家家户户门口整齐地堆砌着柴火。山顶茶叶合作社负责人廖灵慧说,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。

国家一级评茶技师、揭阳市首席技师(茶叶职业技能)、市级工夫茶非遗代表性传承人

廖晓鸿介绍,1967年之前,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。据了解,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,诞生了不同风味的揭阳炒茶。

“揭阳每座村庄的优势茶树品种不一样,这跟各茶区的小气候环境和民风民俗饮食有关。”廖晓鸿解释道,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。

除此之外,多个茶树品种的引进,茶农可以进行错峰采摘,

叁

炒茶经久耐藏 文化越陈越醇

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炎化瘀的功效,胃寒者也可饮用揭阳炒茶。

人们饮茶通常讲究“抢新”“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。廖晓鸿介绍,传统的揭阳炒茶越陈越醇,“醇度不够,喝完舌头会发涩,放久之后的炒茶人喉更加顺滑”。

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,但是炒制过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。

当地还有将炒茶制作成蜜茶的风俗,人们将蜂蜜在锅里煮沸后冷却,再与老茶一起搅拌均匀后,存放半月即可饮用,风味甘甜清爽、沁人心脾。廖晓鸿介绍,经过珍藏的老茶具有多种功效,对治疗哮喘、慢性气管炎、喉炎、消化不良、厌食等有较好助益,还能增强体质,预防疾病。

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,成为海内外潮人消解乡愁的情感纽带。

与经久耐藏的茶叶相同,

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。2012年,“绿茶制作技艺(玉湖炒茶制作技艺)”被列入广东省第四批省级非物质文化遗产名录。在玉湖炒茶制作技艺被列入省级非遗项目以来,揭阳市通过举办非遗进校园、文创大赛、十佳旅游手信评选等活动,不断推动揭阳炒茶这张文化名片“走出去”。

近年来,揭阳市大力推行农业产业链“链长制”,致力于做大做强乡村产业,实现农业高质量发展。揭东炒茶被纳入首批10条市级农业产业链,做好“建链、补链、强链、延链”工作,坚持把农业产业链建设作为涉农统筹资金中财政支出的优先保障领域,所有项目资金优先支持农业产业链建设,加快推进农业现代化,助推乡村振兴。

揭东区相关负责人介绍,该区持续强化炒茶品牌建设,目前已获得国家名优特新农产品1个、无公害农产品认证3家、有机茶认证2家,注册有“玉湖山”、“坪上蕴肚山”、“青珂峰炒茶王”、“农众香”等商标。“坪上绿茶”更是获得国家无公害农产品认证并完成了商标注册。

推进标准化茶园建设、强化产学研合作、补齐上下游产业链……如今,揭阳炒茶从一张靓丽的文化名片,蝶变为揭阳产业的“金字招牌”。茶,这片神奇的东方树叶,日益成为揭阳农户致富“金叶子”。



橙红明亮的揭阳炒茶茶汤

文脉观察

打造“叫得响”的区域品牌 推动茶企抱团发力

羊城晚报记者 张晓宜

由古至今传承数百年的揭阳炒茶,从不缺乏古朴独特的制作工艺和深厚悠长的文化底蕴。站在新时代发展浪潮中,越来越多的茶类品种方兴未艾,揭阳炒茶如何脱颖而出,走出一条可持续的发展道路?

近年来,为大力推进揭阳炒茶产业高质量发展,促进茶农增产增收,揭阳市人社局以开发揭阳炒茶加工专项能力课程标准为目标,开展“揭阳炒茶工艺专项制作能力”培训课程标准编写,推动茶企实力发展。

对此,廖晓鸿感触极深,“好茶的产生涉及很多因素,包括良种繁育、生态种植、科学加工、茶旅融合等,研发揭阳炒茶制作工艺标准也是其中的重要一环。”

近年来,廖晓鸿深入揭东、揭西、普宁等地的茶区,与茶农深入交流,查看茶树生长和茶叶采摘、制作等情况,广泛开展实地调查研究,收集了丰富翔实的揭阳炒茶生产、制作等一手资料。

在廖晓鸿看来,揭阳炒茶要发展,要坚持“两条腿走路”。一方面是保持具有鲜明地域特点的传统工艺,避免造成制作断层现象;另一方面,还要创新茶叶品种,扩大揭阳茶叶市场。“要拧成一股绳,不要内卷,但目前未能形成有效合力。对于揭阳炒茶,应当尽快建立一个‘叫得响’的区域品牌,推动揭阳茶企抱团发力。”

这些年,随着揭阳茶产业的发展,越来越多年轻人才选择回乡创业,背靠广袤揭阳茶田,借助电商渠道,扩大揭阳炒茶的销量与知名度。“这固然是好事。但我在看直播过程中发现,很多主播对于怎么制作揭阳炒茶、怎么分辨炒茶的品质还一知半解。”刘木雄表示,线上渠道扩大了揭阳炒茶消费市场,但由于电商直播往往以销量为先,缺乏足够的专业性,容易造成消费者对揭阳炒茶的误解,这在揭阳炒茶宣传推广阶段应当引起重视。



揭东区北部拥有得天独厚的茶叶种植环境