

霓裳淡雅采茶女,茶香漫天惹人醉

拍茶园摄影比赛举办,不同视角展现翠微有机高山茶的品质与文化

本报6月8日讯(记者 李超)

处处飘香,漫山飞茶歌,采茶女模特添风采。6月7日,由本报与沂源翠微有机高山茶联合举办的茶园摄影比赛举行,模特们身着蓝印花布衣服,表演了采茶、炒茶、泡茶等工艺,来自全省各地的十余位摄影师参加。

清晨的茶园薄雾萦绕,空气清新,摄影师和模特早早来到茶园,开始拍摄活动。模特们穿上传统的蓝印花布衣服,在茶农的指导下首先表演了采茶,模特们在摄影师的指导下,摆出各种动作,不仅展现茶园的自然风光,也展现了模特的曼妙身材。

之后摄影师又来到茶厂,拍摄整个翠微有机高山茶的炒制流程。翠微有机高山茶的整个制作过程需要六步,这样炒出的茶不仅口感更醇香,而且保留了茶叶中的营养成分,对健康有益。

摄影师还拍摄了当地茶农采茶的场景“我是一名摄影爱好者,拍照已经50多年了,我是第一次拍茶园,这里的风景很美,采茶女完全融入到自然风光中,相信会拍出不错的作品。”摄影爱好者,74岁的张先生告诉记者。

翠微有机茶负责人高建华介绍,翠微有机茶园位于沂源县石桥镇圣佛山风景区,茶园孕育的鲜叶芽头肥嫩、叶片肥厚、内含前提物非常丰富,所产的翠微茶具有香气高、茶汤明亮、滋味醇厚、耐冲泡的高品质特点。



摄影师正在专心致志拍照。本报记者 李超 摄



抢拍,才能出好作品。本报记者 李超 摄



看,我多美丽。本报记者 李超 摄

原生态环境造就有机高山茶

茶园占地600多亩,属鲁中生态高地,素有“山东屋脊”之称。茶园海拔780多米,光照时间长、昼夜温差大、水源充足、水质极佳,茶园四周上万亩的槐树林,为茶叶提供了远离污染源、得天独厚的生长条件。

2011年茶园被中国方圆集团认证为有机茶园,产品同时被认证为有机转换产品。2014年4月产品正式转换为有机产品。

沂源是纯山区,水库塘坝众多,多处地带土壤呈弱酸性,这些都是种植茶叶的良好基础。沂源有着茶叶产业化的自然条件。翠微有机茶园孕育的鲜叶芽头肥嫩、叶片肥厚、内含前提物非常丰富,所产的翠微茶具有香气高、茶汤明亮、滋味醇厚、耐冲泡的高品质特点。

翠微有机绿茶独特的品质特点:外形曲型似云卷,色泽翠绿;汤色明绿;高香持久;滋味鲜爽,回甘强;叶底芽头肥嫩饱满,芽叶呈朵绽放;特有“色翠、香高、味甘、形美”四绝。

翠微有机红茶独特的品质特点:外形条长似眉,金毫显露;色泽乌润;汤色红亮;香气甜香持久,带着一点槐花香;滋味甜醇;叶底呈金铜色。

公司采取“公司+合作社+基地+农户”的模式发展有机茶叶产业,为当地有机农业的发展提供了一条新路。该公司还率先成立了沂源县茶叶协会和翠微茶叶生产合作社,以公司的龙头带动作用,大力扩展茶园面积,力争五年内打造成“鲁中茶乡”。

考究炒制工艺留住茶的自然香

翠微绿茶严格各项流程,最大程度保证茶的营养与味道

特殊的山水造就了有机翠微高山茶的优秀品质,而独特的工艺流程更最大限度的保留住了茶香和营养成分。从采摘到炒制再到成茶,每个工艺流程严格把关,仅用不到一上午的时间就炒制完成,留住了茶的自然香。

本报记者 刘晓

1. 采摘

采摘一般选择在较凉爽的上午,这时温度较低,水汽也比较充足,整个茶树的水分也是最充足的时候。

翠微绿茶仅选用指摘,即用拇指和食指之于前端,拈新生之细芽,指端用时着力。这样能保证断裂口平整,而且无污染,也不至于芽蒂变红。阴雨天气不允许采摘的,既为了保证鲜叶的质量,也是为了保护茶树不受伤害。

采摘之后,鲜叶由专人验收。要求芽叶完整,大小均匀,新鲜不压不闷,无病虫叶、紫色叶等。

2. 摊晾

根据不同季节、不同等级来决定摊晾厚度和摊晾时间,达到鲜叶出现青味消散,有清香现象。

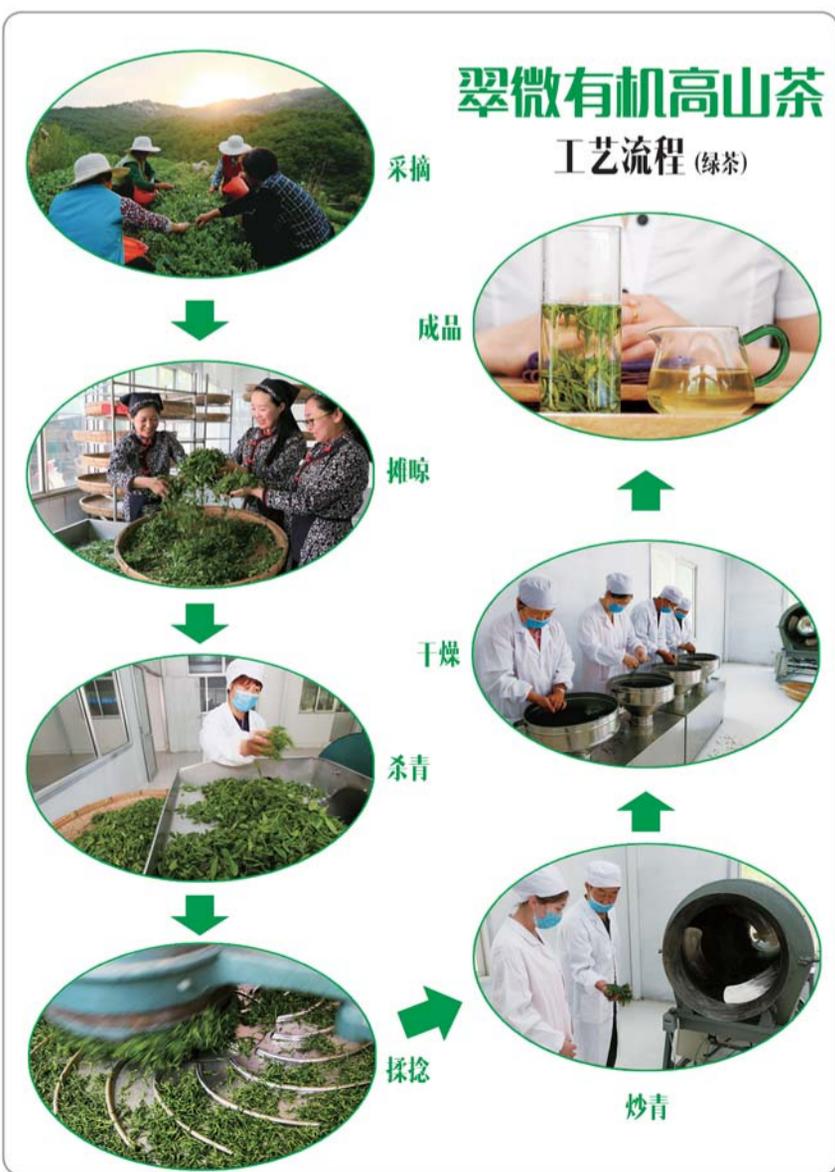
“由于绿茶必须在最短的时间内做出,因此摊晾就要尽可能多的节省时间。鲜叶进场后,需要全部码放在竹篾里,然后由专人进行定时翻晾,春天和秋天一般摊晾厚度不得超过20厘米。”冯师傅介绍。

据了解,摊晾的目的是为了去除鲜叶的青草气,形成一定的香气,同时也脱掉一部分水分,以便于杀青。

3. 杀青

用滚筒杀青机进行杀青,通过高温快速破坏酶的活性,停止其酶促氧化作用,使做青过程形成的品质固定下来。

杀青必须当锅温达到200-300℃时方可投入做青叶,以掌握“适当高温、投青量适中、翻炒均匀、快速短时,杀熟杀透”为原则。当锅中“啪啪”之声停止,略有沙沙声音,叶质柔软稍有黏性,闻有清纯茶香即可。



4. 揉捻

揉捻是绿茶塑造外形的一道工序,通过外力作用,使叶片揉破变轻,卷转成条,体积缩小,且便于冲泡。

绿茶多为一次揉捻,嫩叶一般要揉20-25分钟,老叶采用重压长揉,解块分筛,分次揉捻,但总时间一般不超过50分钟。

揉捻不好会对形状和味道产生影响,采用先轻后重的方法进行揉捻,最终应达到条索卷曲的程度。加压过度则会增加破碎率,因此加压程度都经过工作人员严格控制。

5. 炒青

翠微绿茶炒青中采用适当高温和闷炒为主的方法,炒青叶在锅中升温快,三、四分钟叶温可达70度以上,制止了酶促作用。并且继续散失水分,进一步为茶叶塑形。

炒青中剩余的低沸点芳香物质进一步挥发,减少了青味,一些高沸点的芳香物质,如茶甲醇等显露,部分反型青叶醇和微量的二甲硫结合,呈现出新茶香。同时氨基酸、可溶性糖和可溶性果胶的含量增加。

6. 干燥

干燥的目的是整理条索,塑造外形,发展茶香,增进滋味。蒸发水分,达到足干,便于贮藏。“翠微绿茶的最终水分控制在5%-6%之间,超过8%就开始滋生微生物。”冯师傅说。

温度在130℃左右,作业时严格控制投料量,一般每笼料0.6公斤左右,时间控制在30-45分钟,这对茶叶造型和提香至关重要。正确掌握干燥程度,以用手捻茶叶能成为粉末为宜。

7. 包装

干燥之后的茶叶降温之后就可以包装了。包装时不能错用包装物,发现黄片、杂质要立即拣出,包装不得缺斤短两。

包装之后还要经过专业检验,检验合格后即可入库。入库要分种类、分级别放置,存放要离墙离地10厘米以上。

图片:石光明 制图:汪星