

高建华：日照炒制红茶第一人

文/片 本报记者 孟君 展萍



日照是中国北方最重要、最大的优质绿茶产区,茶叶种植面积达14万亩,年产茶叶3500多吨,占山东省绿茶总产量的70%以上。然而长期以来,日照除了盛产绿茶以外,却缺乏其他的茶叶种类。直到2009年,日照出现了第一家通过红茶QS认证的企业,成功利用日照茶炒制出了红茶,而今年,日照生产的乌龙茶也获得了QS认证。



13日,在圣谷茗茶茶庄,高建华在泡茶。

日照红茶获得生产许可证

12月13日上午,在日照圣谷茗茶茶庄,记者见到了日照第一位研究红茶并成功用日照茶叶炒出红茶的高建华。他告诉记者,日照炒制绿茶的工艺经过不断研发创新,已经相当成熟,全市获得QS认证的绿茶品牌有70多个,但在生产红茶等其他种类茶方面却迟迟没有进展。

“于是我便思考能不能在日照

炒制其他种类的茶。”高建华说,“考虑到不同茶种的原料、采摘季节和制作时所需的设备,最后我认为在日照生产红茶更具有优势;由于红茶的原料与绿茶基本一致,采摘季节上与绿茶相比也具有互补性,绿茶早春时采摘细嫩品质好,而红茶需要发酵,27℃至30℃以内的温度最适合做红茶。随着气温升高,茶树

叶片内含有的茶多酚也较早春时更多,这正是制作红茶所需的。此外,制作红茶的很多设备跟制作绿茶也是相同的,这样一来,在日照炒制红茶便可节约相应的设备成本。”

高建华说,2008年,他在山东农业大学茶学系的帮助下,开始研究如何炒制红茶。2009年9月,研制成功了日照红茶并获得了生产许可证。

环境决定日照红茶味更浓

日照是山东著名的绿茶产地,地处山东东南部,土壤弱酸性,是中国最北的茶叶主产区。气候方面,日照市属于暖温带大陆性半湿润季风气候,但受海洋性气候影响较大,四季分明,与同纬度内陆相比,具有气候温

和、空气湿润、漫射光多、雨量适中等特点。

高建华告诉记者,相比起南方茶叶,日照茶由于地理环境形成了叶片厚、滋味浓的特点,而且带有明显的栗香味。在炒制红茶的过程中,日照茶的炒制工艺跟南方

红茶大体相同,都是选取上等茶叶原料,经萎凋、揉捻、完整发酵精制而成。外形上日照茶的叶片相对粗大一些,内质也更丰富,所以炒出的红茶有别于国内传统红茶,浓度相对较浓,汤色红浓明亮,口感略有不同。

一年销售红茶七八千斤

高建华告诉记者,红茶性甘温,可以补气养胃,御寒生热,属于冬季较好的饮品,具有提神消疲、健胃助消化、利尿、消炎灭菌、防蛀牙、美容

等多种功效。

“以前没有红茶,日照市民几乎一年四季喝绿茶,现在,市民终于能喝上本地产的红茶了。”高建华表示,

现在店里的日照红茶做的都是成品茶,销量一年能够达到七八千斤。由于今年气候异常,茶叶采摘时间较往年推迟了20多天,产量也有所下滑。

茶叶做馅包水饺 面食掺茶味道好

特色小吃：茶叶面点

文/片 本报记者 孟君

茶叶蛋作为中国传统的特色小吃,可能是最早将茶叶与食物结合在一起的;作为保健饮品,茶叶在生活水平日渐提高的今天,正逐渐融入到我们的食物文化中。

多次试验 调成特制茶叶馅

在日照御青茶博园的厨房里,身披围裙的张玉正在用刚刚做好的茶粉面皮,包着蒸包。张玉告诉记者,由于现在正处冬季,没有鲜茶,所以像蒸包、水饺、面条之类的面点都只能用茶粉来制作。如果在4至10月份期间,就可以吃到用茶叶做馅儿包的水饺、蒸包,还有茶叶油饼。

谈起茶叶面点,张玉一脸兴奋,她说,今年30岁的她一直从事面点制作。然而,做惯了普通的面点,当她来到茶园时,脑海里冒出的第一个想法便是将茶叶应用到面点中。“以前大家谈起茶叶,印象最深的就是茶的清香,却很少在食物中添加茶叶,所以我就决定把茶叶做成面点,让人们常吃的水饺、蒸包中也留有茶香。”

张玉说,平时大家常用的食材,都被她与茶叶混在一起试验做馅,然后包成水饺请大家吃,根据大家吃后对不同的味道的感受,最终调出特制的茶叶馅儿。

春夏秋 采茶做馅各不同

“不同的季节,水饺和蒸包所要调制的茶叶馅儿也不同。”张玉告诉记者,一年中,最好的茶叶出在春季,她会亲自到茶园采摘春茶做馅,而且为了保证馅儿的鲜美,每次都是现用现采,摘取最好的一芽一叶茶,回来用热水烫一烫,再和其他的蔬菜一起调到馅儿里。

在张玉看来,春季时,最受大家欢迎的馅儿要属茶藕馅儿了,用采摘的鲜

茶,烫过后与藕拌在一起,再加上猪肉,味道里既有藕的清脆,又有茶的清香。而素馅儿里,大家比较喜欢白菜豆腐配茶,馅儿里鲜茶的分量占到百分之五十,有白有绿,不仅味道清新淡雅,色泽也十分好看。

“到了夏季,常与茶叶搭配做馅儿的蔬菜是土豆等,秋季是胡萝卜、荠菜、白菜居多,同样是用新采摘的一芽一叶茶,烫过但不需刀切,与猪肉拌在一起做馅儿。”张玉说。

色香味 茶叶饮食重搭配

除了制作面点,张玉平时还注意研究不同的蔬菜肉类与茶叶的搭配,试验过后,她发现,由于牛羊自身的味道较重,所以并不适合与茶叶一起做馅儿。像芹菜、香菜等味道较重的蔬菜,也不适合与茶叶一起。一般来说,自身味道清淡、不油腻的食物与茶叶搭配,做出的味道比较适合大众口味。

饮食讲究色、香、味俱全,所以,茶叶饮食在色泽上的搭配,也引起了张玉的注意。茶叶本身是绿色,所以像芸豆、油菜等绿色的蔬菜并不适合与茶叶搭配,而一些白色、黄色的蔬菜,与茶叶搭配,再拌上红色的猪肉,单是看上去,就十分诱人了。

之所以冬季没有茶叶油饼,张玉告诉记者,也是考虑到了色泽上的原因,混入茶粉的面饼呈浅绿色,一经火烤,则整个油饼会呈现黑色,并不美观。春夏秋季时,油饼选用一芽一叶的鲜茶,做好后白色的面饼上有绿色的茶芽点缀,烤制后成金黄色,不仅味道很好,色泽上也十分诱人。