

【关键词】

品鉴

墨绿茶汤板栗香 茶不醉人人自醉

本报见习记者 彭彦伟

“

自从“南茶北引”获得成功,日照绿茶已经走过了近半个世纪的历程,在不断发展演变中逐渐形成了自己的特色,闲暇之余泡上一杯绿茶,品茶谈人生是众多日照人的选择。茶是一种文化,品茶是一门学问,清茶一杯,品茶之道,在于心,在于艺,在于魂。



品茶之道,在于心,在于艺,在于魂。(御青茶厂提供)

特殊地理环境造就好品质

据日照市农业局果茶站站长辛崇恒介绍,日照属淮河流域,靠近中国南北气候分界线——0℃等温线,被誉为“北方的南方,南方的北方”。拥有近似江南茶乡的气候和土壤条件,这为茶树栽培创造了有利条件。

辛崇恒说,日照东临黄海,受太平洋暖湿气流的影响,属暖

温带湿润季风气候,冬无严寒,夏无酷暑,光照充足,四季分明,雨量充沛,年均气温12.7℃,无霜期203天,日照时数达2432.8小时,日照率55%,年均降水量768.7毫米。

茶树生长季节,东风多从海面吹来,空气十分湿润。日照市山地丘陵广布,且山清水秀,山

体以东西走向为主,易于抵挡北风的侵袭,对茶树生长非常有利。

同时日照市茶树越冬期长,采摘期较短,春季气温回升缓慢,昼夜温差大,有利于茶树对营养物质的均衡吸收和氨基酸、多糖等碳水化合物合成与积累。

加之用于种植茶树的土壤多

为棕壤土,呈微酸性,富含氮、磷等多种营养元素和硒等对人体有益的微量元素,对日照绿茶优良品质的形成起到了促进作用。

中国农科院茶叶研究所对日照绿茶的评价是:叶片厚、滋味浓、香气高、耐冲泡。日照绿茶因具有这些超群的品质,被人们誉为“江北第一茶”。

纯正日照茶泡三遍仍很香

日照绿茶究竟有什么特殊的品质呢?国家评茶师、济南茶行业协会副会长、日照圣谷山茶厂经理高建华介绍,从颜色来看,日照绿茶泡到杯里后呈现黄绿明亮的颜色,而且颜色持续时间非常长。从味道上来说,日照

绿茶有股淡淡的板栗香,有种豆鲜味,香味持续时间长。

而干茶的颜色主色调是墨绿色,但不是一成不变的,随着季节的不同,干茶会呈现出不同的颜色。与南方茶相比,日照绿茶要黑一些,而南方茶呈现出一

种翠绿色。

日照市淞晨茶厂经理姜涛介绍,鉴别是不是纯正的日照绿茶,在泡上第一泡的时候不要喝,把水倒掉,劣质绿茶第一泡香气也许很浓,但二泡三泡之后就会有种苦味。而纯正的日照绿茶三泡四泡之

后还有淡淡的香味。

由于日照绿茶所含内质较多,所以喝到口里有股淡淡的清香,有种发润的感觉,口感非常醇厚。而南方较差的绿茶有茶叶梗,叶片大,味道差,不香。冲泡后,颜色发红,浑浊,泡久了会发黑。

好水泡好茶温度还要适宜

俗话说,水为茶之母,十分水,八分茶,好水配好茶。水的选择对于泡茶来说非常重要。高建华介绍,水要清澈,味道要甘甜,发冽。

对水的选择分三等,上等水为山泉水,因山间的溪泉含有丰富的有益于人体的矿物质,中等水为湖泊水,下水为井水。由于条件的限制,在日常生活中纯

净水,矿泉水为泡茶的最佳选择,而自来水要稍差一些。

水要选择好水,但温度也要适宜,泡绿茶一般80℃左右是最佳选择,但不同的茶对温度的要求也不一样,越好的茶对水温要求越低。因为水的温度过高会对茶的内质造成一定损坏,破坏茶的营养价值。

姜涛介绍,对茶叶来说,

一个叶的茶85℃左右就可以,一芽一叶的要达到90℃左右,而粗料的绿茶需达到95℃以上。泡茶最大的忌讳就是用沸水泡,沸水会造成营养物质的流失。

同时泡茶对茶具的选择也有一定技巧,绿茶怕焖,焖可以后会损害茶的内质,所以泡绿茶的时候最好选择敞口的杯子。高

建华介绍,绿茶可用透明的玻璃杯冲泡。边冲泡,边观赏茶色茶形,别有一番情趣。

而红茶,特别是红碎茶,宜用高玻璃杯冲泡,使红艳的茶汤更加诱人。乌龙茶,宜用紫砂茶具冲泡后,用小茶杯饮用,乌龙茶也可选用暖色瓷茶具冲泡,以沸水冲泡后加盖,可保留浓郁的茶香。

不同干燥方法造就不同茶

茶的品种总体来说共分绿茶、红茶、黑茶、乌龙茶、黄茶、白茶六大类,不同的茶从色、香、味等来说各有不同。

绿茶从制作工艺来说属于不发酵的茶(发酵度为零)具有香高、味醇、形美、耐冲泡等特点。

其制作工艺都经过杀青——揉捻——干燥的过程。由于加工时干燥的方法不同,绿茶又可分为炒青绿茶、烘青绿茶、蒸青绿茶和晒青绿茶。

红茶是全发酵的茶(发酵度为80%—90%),红茶与绿茶的区

别,在于加工方法不同。红茶加工时不经杀青,而且萎凋,使鲜叶失去一部分水分,再揉捻(揉搓成条或切成颗粒)。

接着是发酵使所含的茶多酚氧化,变成红色的化合物。这种化合物一部分溶于水,一部分

不溶于水,而积累在叶片中。红茶主要有小种红茶、工夫红茶和红碎茶三大类。

而铁观音属于半发酵茶,外形卷曲,茶梗圆形、饱满,光亮。传统的铁观音汤色金亮黄丽,风味醇厚,稍带有一丝淡淡的酸甜味。

十个步骤 制出绿茶

有些人可能只知道绿茶,会品绿茶,但对于绿茶是怎样制作出来的则不是很清楚。日照市御青茶厂管理部经理王彦飞近日给记者介绍了绿茶的制作过程,制作一次绿茶大约要分为采摘、摊晾、杀青、摊晾、揉捻、理条、初烘、摊晾回潮、复火提香、筛分封装等十个步骤。

鲜叶是绿茶的保证,所以采摘就非常重要,最大的忌讳就是用手指去掐叶,正确的方法是用手指提采。采摘之后要根据不同鲜叶的品种放在软扁或竹垫上进行摊放,摊放时间为6至8小时。

摊放之后就要杀青,要把茶叶的颜色转成暗绿色,叶质柔软,折梗不断,无青气,无红梗红叶,茶香透露为适度。杀青出锅后,马上在竹垫上均匀薄摊,使其尽快散发热气、冷却,应保持绿色,不产生热闷气,人工提炼出焦边叶、红边叶。

揉捻可用手工或揉捻机,用手工揉捻的话需1到2分钟。所谓理条揉捻后把茶叶放在理条机中,待条索挺直,紧结时出锅摊晾。理条之后就要进行初烘,当烘干机达到110℃—120℃时,开始上叶,要烘成七成干,稍有触手感,即可出叶。

将初烘叶摊于软扁上,进行摊晾回潮,使茶叶内部水分重新分布均匀。倒数第二步是低温长烘提香,采用烘干机或烘焙机烘干。最后将烘干的茶叶倒入软扁,待冷却后,筛去碎末,即可包装。