

晨起采茶，  
日暮制茶，悠悠  
茶歌山间传扬。

现在正是海  
南早春茶上市时  
节。日前，海南  
日报记者探访  
琼中黎族苗族  
自治县的茶厂，  
从采茶、萎凋等  
流程开始，追溯  
一捧清茶的诞生  
故事。

# 琼岛春茶早开颜

文海南日报记者 邓钰 图海南日报记者 袁琛



采茶

## 采茶

早春茶只采  
一芽二叶

“每天，天蒙蒙亮时，我们就得出发采茶，直到下午六点多才算结束。”海南农垦五指山茶业集团股份有限公司琼中乌石白马岭分公司（以下简称白马岭分公司）的职工符小琴介绍，早春茶，一般是指使用茶树结束冬管后，第一次萌发的芽叶所制成的茶。由于海南气候特殊，茶树萌发新芽时间较早，比国内其他地区早1至3个月，所以采摘制作首批早春茶的时间也提前。

“早春茶讲究鲜嫩，一般只采枝尖上的一两片嫩芽，即一芽二叶。”白马岭分公司的职工丁妹说，这段时间，茶树所萌发的新叶最为鲜嫩，制成的茶叶香气浓郁纯正，滋味鲜爽醇厚，且所含营养物质极为丰富，因此，早春茶被视为一年中品质最好的茶叶。

## 萎凋

时间和程度  
尤为重要

然而，一片鲜叶成为一片茶，还得经历重重“磨砺”。

晚上7时许，夜幕降临，茶园趋于寂静，制茶厂里却热闹起来了。茶女们背着新采的鲜茶叶，从四面八方回到制茶厂，开启新一轮忙碌。

“早春茶重在一个鲜字。”符小琴介绍，当天采摘的茶叶必须当天制作，否则成茶后极易汤色不佳，不够澄清明亮。

制作早春茶，第一步便是要萎凋。茶女们将刚摘下的鲜叶放入萎凋槽中，均匀铺平。任由槽下的鼓风机运转，吹干鲜叶上的水分，并降低叶片的含水量。“这一步，一是为了防止鲜叶堆积变质，二是可以减少鲜叶的含水量，便于下一步加工。掌握好茶叶萎凋的时间和程度尤为重要。”符小琴介绍，如果鲜叶内含水量过高，揉捻时容易破碎，制成干茶易破碎，片末多。但萎凋过度，叶片内含水量过少，揉捻时难以成条，导致色泽灰枯不显毫。

## 杀青

草青味  
烘出茶清味

萎凋完成后，鲜叶就要送入下个车间进行杀青。“杀青，顾名思义就是去除鲜叶本身的青味、涩味，并把茶叶的发酵过程停住，就像相机‘咔嚓’一声，定格画面，茶的种类因此确定下来。”在杀青车间，职工们将茶叶堆上传送带。略带草青味的叶片随着带子缓缓向前，最终落入锅中。

“锅炉温度控制在400摄氏度左右，烘烤10分钟左右，杀好青的茶叶在传送中逐渐降温，并逐渐摊晾至完全冷却才可进行下一步加工。”白马岭分公司厂长饶忠军说。

杀青是制茶的关键一步，说来简单，做好却需费一番功夫。“要控制好锅炉就不容易，制作不同状态和不同品种的茶叶，杀青时需要的温度和时长各不相同，需要由经验丰富的制茶师掌控。”饶忠军说，若炉温过低，茶叶杀青不透，严重时可能散发馊臭味；炉温过高，茶叶易被烧焦，失去鲜味，还会导致茶汤浑浊。“经过杀青，原本脆硬的茶叶水分锐减，变得柔软蜷缩，颜色也从翠绿色变为黄绿或深绿色，尤为重要的是，香气由鲜叶的草青味变为茶清味。”

杀青后的茶叶仍带有炉火余温，缕缕茶香已然四溢。职工们必须将茶叶平铺在席上摊凉，才能避免茶味发酸发涩。

## 揉捻

茶形条索  
细紧而精致

“杀青后，茶叶已渐发茶香，要想具备茶形，就得经过揉捻。”在茶叶揉捻机旁，丁妹跟着“师父”符小琴学习制茶。丁妹的视线随着揉盘不住转动，眼神专注而投入。茶叶在经历一次次揉捻，卷曲紧缩，再经过解块，茶叶最终形成条索细紧、精致的形态。

“学制茶也需要悟性和缘分，有些人学了十多年还在打下手，但有些人一点就通，两三年就能上手制作。”饶忠军介绍，近年来，经过改制，茶厂焕发新生机，不少年轻血液注入，让这条深山中的茶叶传承之路不断延续。“我们希望，这些新人的职员能像茶叶一样，经过磨练，变得珍贵。”

## 烘烤

初具雏形  
溢茶香

揉捻后，茶叶再送入烘干车间，经过两次烘烤，茶叶彻底释放，便初具雏形。若有人在制茶时走入该车间，定会沉浸在满室茶香中难以自拔，仿佛连呼吸都泛着茶的清香。

“烘干后，再经过车色和分筛，早春茶便制成了。经过重重磨练，一片鲜叶终于成为条索细紧、匀正，色泽鲜亮，清香扑鼻的茶叶。”丁妹说，在收茶时节，为了第一时间赶制鲜茶，职工们常会忙到凌晨两三点。

远望深夜的茶厂，灯火通明，职工们通宵达旦制作茶叶，缕缕茶香中，岁月化作手中一捧捧香茗。



萎凋



杀青



揉捻



烘烤