



最新制作的一批茶叶样品,要在这里接受品鉴。

# 评茶员: 闻香识茶语

文/海南日报记者 邓钰 图/海南日报记者 袁琛

如果,茶叶要“考试”,会有哪些考题?又是谁来当它们的“考官”?

海南农垦白沙茶业股份有限公司的三级评茶员吴维芳或许可以回答这些问题。从2006年当上评茶员开始,几乎每天下午3时左右,她都要在工作间内,为茶厂新制出的茶叶组织一场“考试”。

所谓的“考试”实际上是对茶叶进行审评,必须由持有国家职业资格证书的专业评茶员操作。审评茶叶时,评茶员运用视觉、嗅觉、味觉、触觉等感官辨别能力,对茶叶产品的外形、汤色、香气、滋味及叶底等品质进行评判。



若是茶能回甘生津,那便是好茶。

## 瞅颜值

茶叶审评主要从两方面入手,一是干看,即不冲泡时,观察干茶的条索、色泽、整碎、净度;二是湿评,即冲泡茶叶后,品味其香气、汤色、滋味、叶底。

工作时,吴维芳先从最新制作的茶叶中抽取几份不同批次的样品,分别称出3克茶叶进行评审。在此过程中,就可观察干茶的外形,仔细看清条索是否紧结,色泽是否嫩绿鲜润、茶叶匀整度如何以及是否有夹杂物。

担任评茶员多年,吴维芳得心应手,在须臾之间就可看出茶的外观好坏。通常来说,好茶“颜值”也高,看起来赏心悦目。

## 闻茶香

随后便是在特制的审评台上,用专业的审评杯和审评碗对茶叶进行湿评。吴维芳介绍,先要将称好的茶叶分别装入审评杯中用沸水冲泡,随后将茶汤倒入审评碗中。

“倒完后审评杯中会残留茶叶的香气,我们可以用它闻香品茶。”吴维芳说,闻香气需要双手持杯,分为热闻、温闻、冷闻三种,每次鼻子凑近闻不过三秒必须合上盖子。

不同于普通人囫囵式闻法,经验丰富的评茶员在不同阶段闻茶时,能解析出的信息十分丰富。吴维芳解释,热闻时,味道最为浓郁,闻茶是否有异味和独特香味。比如说,即使同是绿茶,不同时节味道也会有微妙区别,春夏季节可能会带有一丝花香,而秋季可能会略带果香。温闻时,则要品出茶的新鲜度和清爽度,带有闷味则品质不够上乘。而冷闻考验的则是茶味的持久度。

## 看汤色

在闻香的间歇还可以看汤色,绿茶的汤色以嫩绿、明亮、清澈为佳,明亮度和清澈度越高,茶的品质越好。随后便是品茶味,审评时所泡出的茶汤一般浓度较

高,评茶员在品鉴时,和普通人喝茶的标准不尽相同。他们不会拿起一杯茶细细品味、缓缓饮尽,而是在尝一口时,迅速品出茶汤是否有杂味,是否爽口,若有酸馊霉变的感觉,这是茶坏了。若是茶能回甘生津,那便是好茶。

## 观叶底

最后一步则是观叶底。对于不喝茶的人而言,这个词显得有些莫名其妙,叶底难道是茶叶的底面?实际上,叶底,是茶叶品评的一种常用术语,也称茶渣,即指干茶经开水冲泡后所展开的叶片。吴维芳会将泡过的茶叶倒入杯盖中,并将叶底拌匀铺开,观察其嫩度、匀度、色泽等。如果叶底均匀明亮、色泽鲜绿,便是好茶的象征。

评茶员的工作,表面看起来很舒服,似乎只要在宽敞明亮的工作间喝喝茶就好。殊不知,这是一份专业素养极高,极其费心费力的工作。评茶员的职责不仅发挥在茶叶品鉴分级上,更作用于整个茶叶生产线上。而这份工作的根基,来源于对茶叶产地、生长气候环境的了解,更来源于对茶叶加工过程变化的熟知。

## 知茶语

“每天审评完茶叶后,我都必须做出相应的反馈,好帮助茶厂调整下一步生产。比如说,如果茶叶出现了闷味,我们便可以推断可能是茶青采摘回来后,萎凋时没有及时摊开、杀青不足等原因。”吴维芳说,作为评茶员,她必须熟知当地的茶叶生长情况,更要对茶叶的加工过程了如指掌。有时候,评茶员甚至需要对企业管理、质量体系方面有所了解,进而引导生产人员按品质需求进行加工。

从1997年学会采茶,吴维芳与茶相伴已有23年。她认为:一杯茶,是一个作品。一次品茗,是一回考验。茶人付出的所有匠心,都能在茶中品味。■



从样品中各称出3克茶叶进行评审。



将泡过的茶叶倒入杯盖,将叶底拌匀铺开,观察其嫩度、匀度和色泽。



审评完茶叶后,必须做出相应的反馈,以帮助茶厂改进生产。



将茶汤倒入审评碗中。