



评茶师王丹青： 一颗素心品茶香

文/海南日报记者 邓钰



王丹青在审评茶叶。受访对象供图

说起茶人，人们总会联想到采茶的茶女，制茶的茶工，甚至泡茶的茶艺师。大众鲜少知晓，在茶叶加工链末端，必须有一位把控茶叶加工品质，审评茶叶的评茶师。海南省农垦五指山茶业集团股份有限公司(以下简称海垦茶业集团)负责人王丹青是一名国家一级评茶师。

王丹青介绍，评茶师通过闻香气、尝滋味、观叶底，用眼、口、鼻、手迅速判断一款茶的产地、工艺、品质等，从而对茶的定价、加工、销售等环节给予指导意见，进而把控茶叶的产品质量安全。

对王丹青而言，成长为一名专业的评茶师，有必然也有偶然原因。

“可以说我是在袅袅茶香中长大的。”王丹青介绍，她的父母都是原岭头茶厂的职工。从小，她跟随父母在茶厂生活，在漫山茶园里奔跑嬉戏，清新的茶香萦绕着乡愁记忆。

“父母都是茶厂职工，起初我却没想过要从事茶业这一行当。”王丹青回忆，虽然跟随父母耳濡目染，对茶再熟悉不过，可她原本并不打算成为一名茶人。

1986年，王丹青作为一名计量管理技术员，进入原岭头茶厂工作。“当时厂里的茶叶以出口为主，对制作成本以及各项耗材的计量管控十分严格。”她每天都得和茶厂的厂长、制茶师和审评师等一众技术人员交流，也经常给他们打下手。

“渐渐地，我品到了茶的趣味。”王丹青跟着厂里的技术员观茶、赏茶、品茶、知茶，她在茶文化里“钻”得越来越深，也逐渐熟悉茶叶生产的各个流程。

王丹青说，评茶的实践性

很强，没见过、没尝过，甚至没亲手制过茶，很难知道茶叶优劣及其背后成因。得益于这段经历，她从茶厂的老一辈茶人手中，学习到了各种茶叶的加工技术、实践经验和干货知识，为日后的选择埋下伏笔。

1996年，因业务发展需要，原岭头茶厂更新茶业技术队伍，积累足够经验和心得的王丹青决定从计量管理技术员转岗，接手茶叶加工和审评工作。不知不觉中，茶早已成为她一生的事业。

隔行如隔山，在许多人看来也就是闻一闻、尝一尝的几个动作，评茶师可以完成对茶叶‘身世’的剖析，甚至连哪个加工环节出了问题都能立即知晓。外行难以想象，这份功力需要耗费多少时间和心血积累。

许多时候，评茶师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，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。

“评茶师把身体当作一个纯净的载体，声、色、味、触，都为感受茶叶而服务。”王丹青介绍，茶叶审评，是评茶师按照一定的标准，依靠嗅觉、味觉、视觉和触觉等感觉来评定的。评茶师的敏锐度直接影响了茶叶审评结果的精确度。

一旦从事评茶师这个职业，似乎就要过上一种‘清心寡欲’的生活——保持素颜，饮食清淡，告别烟酒，作息规律等等，以此保持健康、敏锐的感官。

“最直接影响就是忌口。”王丹青介绍，所有对嗅觉和味觉有强烈刺激的食物，评茶师都要少吃，甚至不吃。比如说，不吃葱姜蒜韭类食物，更是杜绝辣椒、洋葱等辛辣刺激食物，不能有抽烟的习惯。为了避免异味影响茶叶审评结果，评茶师也不能使用香水以及一切带有香气的洗漱用品和护肤产品。■

九零小伙 匠造有机

文/海南日报记者 曾毓慧

春日里，白沙“陨坑茶”种植基地里一垄垄云抗10号、英红9号、福鼎大白、奇兰、水仙等优良茶树品种在梯田状的茶园里沐浴雨露、云雾之后，枝丫顶部冒出一溜溜芽尖，让人看得满眼欢喜，茶园里还套种着槟榔、咖啡、桂树和椰子等，参差有次，错落有致，景观一点都不单调。

“茶树需要雨露滋养，也要汲取充足的阳光，适当套种产生的遮阴效果对茶叶品质更加有利。”“90后”小伙子杜成林自华南农业大学茶学专业毕业后，在海南从事茶叶研制已4年有余，现在该基地茶厂担任茶叶加工技术总监，对于有机茶叶种植和加工的每道工序已然熟稔于心。

在宽敞、整洁的茶叶加工车间里，机器嗡鸣，茶香四溢，杜成林娴熟地调控着杀青机、揉捻机、烘干机等设备上那一个又一个按钮的参数。在他看来，科学的制茶工艺加上精确的参数控制，是保证茶产品赢得消费者喜爱的关键因素。

在清洁的车间里，加工人员将分级后的茶青均匀地摊放在摊青槽上，这也是茶叶加工的第一道工序摊青。“本着嫩叶薄摊，老叶厚摊的原则，制作绿茶需摊青3至5小时，红茶一般是12至16个小时。”杜成林说，有效的摊青能让茶叶的青草气缓慢散发，酶活性增强，部分蛋白质水解为氨基酸，淀粉水解为可溶性糖，有利于成品茶品质的提高，这也为接下来的杀青工序做好了铺垫。

“杀青，其实就是要破坏鲜叶中酶的活性，让鲜叶里多余的水蒸气与青草气尽快挥发，开始形成茶香味。”杜成林认为，杀青讲究“高温老杀”，但嫩叶与老叶需要拿捏的时间与火候又细微有别，需要根据积累的经验进行适度调整。对于揉捻工序，杜成林认为这能使茶叶细胞破碎，为茶叶香气、浓度等品质形成奠定基础，同时也是茶叶塑造外形的关键工序。

相比起制作绿茶，杜成林认为，发酵是红茶的关键性工序。“红茶不需要杀青，将充分揉捻的茶叶解块后均匀摊放于发酵筐，置于控温控湿的发酵室进行发酵，尽量薄摊。”他说，发酵的实质是茶叶中多酚类物质在有氧条件下进行一系列的酶促反应，生成一系列有色物质例如茶黄素、茶红素；与此同时伴随其他化合物的化学反应，形成了红茶特有的色香味品质。

杜成林边说边将已完成揉捻的茶叶平铺在发酵筐里，放入专用的发酵室进行发酵。

一般经过4个小时后发酵结束，叶色由最初的青绿转变为红黄色，茶叶的青草气已全部消失，散发出花果香。

“当茶条一折就断，手捏成粉时，就说明红茶已经干燥到位了。”杜成林介绍，干燥是制作红茶的最后一道工序，通过高温来使酶失活，茶叶终止发酵，同时蒸发水分，形成红茶特有的香气。

白沙陨石坑周边较好的土壤条件加上茶厂精细的培管技术，可生产出优质的有机鲜叶，同时通过制茶师日复一日地琢磨与沉淀，形成稳定的加工技术参数，也造就了这里茶叶香高味醇的独特品质。■



在位于白沙黎族自治县牙叉镇的海南天然茶叶有限公司，茶叶加工技术总监杜成林将茶青倒入输送机。
海南日报记者 李天平 摄

