

武夷岩茶烘焙技术

刘宝顺¹, 潘玉华² (1. 武夷山市幔亭岩茶研究所, 福建武夷山 354300; 2. 宁德职业技术学院, 福建宁德 352000)

摘要 武夷岩茶的烘焙技术性强, 是形成岩茶特有香气和独特的茶汤口感风韵的关键工序。较为系统地介绍了武夷岩茶的烘焙技术、炖火原则及火功与岩茶品质风味的关系, 旨在为武夷岩茶的加工提供实践经验。

关键词 武夷岩茶; 烘焙技术; 炖火; 火功

中图分类号 S571 **文献标识码** A **文章编号** 0517-6611(2013)34-13385-02

武夷山茶叶生产历史悠久。大文学家范仲淹就有“溪边奇茗冠天下, 武夷仙人自古栽”, 的诗句, 长期以来武夷岩茶以条形扭曲壮结, 色泽油润, 茶汤金黄或橙黄、清澈艳丽。香气馥郁具幽兰之胜, 锐则浓长, 清则悠远, 味浓醇厚, 鲜滑回甘, 香久益清, 味久益醇, 叶缘朱红, 叶底软亮, 具有绿叶红镶边的特征。“有味轻醍醐, 香薄兰芷”之感, 誉称“臻山川精英秀气所钟, 品具岩骨花香之胜”的“岩韵”, 是“活、甘、清、香”齐备的茶中珍品, 备受广大消费者青睐。武夷岩茶独特品质的形成除了做青之外, 烘焙工艺尤为重要, 其技术性也最强, 是形成武夷岩茶特有香气和独特的茶汤口感风韵的关键工序。笔者根据自身长期的生产实践就武夷岩茶的烘焙技术进行总结, 以期为武夷岩茶的加工提供实践经验。

1 武夷岩茶烘焙的目的与作用

传统武夷岩茶制法可分为十三道工序, 即萎凋(两晒两晾)、做青(摇青、做手、静置)、炒青、揉捻、复炒、复揉、初焙(毛火、走水焙、抢水焙)、扬簸、晾索、拣剔、复焙(足火)、团包、补火。现茶厂已初步实现制茶机械化, 制法相应地简化为: 萎凋、做青、炒青、揉捻、毛火、足火等6道工序; 晒青是诱导岩茶香味形成的基础工序, 做青与炒青是岩茶品质形成与固定的关键工序, 而烘焙是完成与发展岩茶韵味与色泽的重要工序。目前武夷岩茶的烘焙分为初制的烘焙和精制的炖火两个阶段。第一阶段初制的烘焙, 具有继续破坏叶内残留酶活性, 蒸发水分, 进一步挥发青气, 紧缩茶条的作用; 第二阶段精制的炖火使叶内内含生化成分产生热物理化学变化, 具有脱水糖化作用(熟化)、异构化作用、氧化及后熟作用。武夷岩茶独特的烘焙工艺从而形成了其高香、浓味、耐泡以及独特的茶汤口感风韵的“岩骨花香”和“醇厚甘滑”的品质特征^[1]。

2 武夷岩茶的烘焙方法

武夷岩茶初制传统的烘焙方法分为毛火(初焙)、足火(复焙)、吃火。在传统制法过程毛火叶经长时间摊放, 而后簸拣, 再足火。目前岩茶采用机械生产, 只进行毛火、足火。吃火放到精制过程中进行, 精制吃火是在装箱前采用长时间“低温慢炖”的炖火过程, 从而形成了武夷岩茶特有香气品质的风格。

2.1 武夷岩茶初制烘焙技术

2.1.1 武夷岩茶初制传统烘焙方法。

2.1.1.1 毛火。传统手工烘焙采用焙笼烘焙, 掌握“薄摊、高温、快速”的原则, 焙间分设温度 90 ~ 120 °C 不同温度的焙窟 3 ~ 4 个, 烘温从高到低顺序排列, 毛火每笼摊叶量 0.5 kg, 烘 3 ~ 4 min 翻拌一次, 翻拌后焙笼向下一个温度较低的焙窟移动, 全程 12 ~ 15 min 完成。毛火因流水作业, 烘焙温度高, 速度快, 故称“抢水焙”或“走水焙”, 下焙时毛火叶含水率 30% 左右, 约 7 成干。

2.1.1.2 摊放和簸拣。毛火叶长时间摊放是岩茶传统制法特点之一, 毛火后立即扬簸, 使叶温下降, 并扬弃碎末、黄片和茶末等轻飘杂物。后将毛火叶摊在水筛置于晾青架上, 摊叶厚度 3 ~ 5 min。在低温、高湿的夜里放置, 直到第二天早晨再拣剔, 俗称晾索。在这种条件下, 水分蒸发较少, 梗叶之间水分, 重新分布, 达到均衡, 有利于足火。摊放同样存在着可溶性有效物质的流动和转化, 对岩茶高香、浓味、耐泡等品质特点起着一定作用。拣剔主要是去除茶梗, 也拣出黄片, 另行处理。拣后的毛火叶以第二叶为主, 带有第一叶和第三叶形成茶条的叶子。

2.1.1.3 足火。足火是指采用低温慢焙, 使岩茶香味慢慢形成并相对固定下来。足火温度 100 °C 左右, 摊放 1 kg 毛火叶, 一般 15 min 左右翻拌一次, 火温逐渐下降, 焙至足干, 然后进入“吃火”工序, 又称“炖火”或“焙火功”。炖火每投叶 1.0 ~ 1.5 kg, 烘温 80 ~ 90 °C, 开始烘 1 h 后水汽去尽, 加半边盖再烘 1 h, 称“半盖焙”。烘后香气充分诱发, 为减少香气散失, 要将焙笼全部盖密, 继续烘焙, 称“全盖焙”。约 1 ~ 2 h 后, 香气纯熟, 籍以延长热化的作用。“吃火”又是岩茶制法的特点之一, 是传统制法必不可少的重要工序, 在足干的基础上, 连续长时间的文火慢炖, 不单是去水保质, 而对增进汤色, 提高滋味醇度, 和促进茶香熟化等都起了很好的效果。实质上起着热化作用。“吃火”必须在足干时进行, 否则水蒸气闷在里面。使叶色变黑, 并产生闷味。“吃火”结束后用纸团包成茶, 包后再补火一次, 称“坑火”, 以免因团包吸潮而导致品质陈化。

2.1.2 武夷岩茶初制当前烘焙方法。当前武夷岩茶大批量生产初制烘焙采用自动烘干机, 掌握高温、快速的原则。毛火后不加簸拣。经过 3 ~ 6 h 晾索或不摊晾, 就进行足火。

毛火温度 120 ~ 150 °C, 摊叶厚度 2 cm, 历时 10 ~ 15 min, 下机毛火叶含水率 20% ~ 25%。足火温度 100 ~ 120 °C, 摊叶厚度 5 ~ 6 cm, 历时 15 ~ 17 min, 毛茶含水率 6%。

2.2 武夷岩茶精制的炖火方法 武夷岩茶的精制包括筛

作者简介 刘宝顺(1963 -), 男, 福建武夷人, 农艺师, 从事茶叶加工及技术推广工作。

收稿日期 2013-11-02

分、风选、拣剔、炖火等工序,其中以炖火工序最为关键,技术性也最强。炖火过程掌握“低温慢炖”的原则,以形成武夷岩茶独特的品质风味。目前烘焙的方式主要有:烘干机烘焙、烘箱烘焙、炭焙等。

2.2.1 烘干机烘焙。目前武夷岩茶大批量生产炖火采用自动烘干机,其具有快速、高效、炖火均匀的特点。但其与传统炭焙相比,由于温度稍高,时间短,产品的甘醇度稍逊,缺乏炭香,品质不够“清”。

采用自动烘干机炖火温度 130 ~ 140 ℃,历时 1.5 ~ 2.0 h,摊叶厚度 5 ~ 6 cm。

2.2.2 烘箱烘焙。武夷岩茶在少量炖火时可采用烘箱。其具有灵活、方便、清洁卫生的特点。但其烘焙时排气功能差,故产品品质不“清”,炖火均匀度较差。

烘箱炖火温度 120 ~ 130 ℃,时间 7 h,摊叶厚度 4 ~ 5 cm,每个烘箱的烘焙量 35 ~ 40 kg(16层)。

2.2.3 炭焙。炭焙是武夷岩茶令人瞩目的传统烘焙方法,是历史遗留给我们的宝贵的无形文化遗产,炭焙茶是焙茶的最高技术,采用炭焙炖火能达到武夷岩茶“活、甘、清、香”的独特品质风味。但其技术性强,耗时费力,结果难于控制,需具备丰富的实践经验。

炭焙首先必须打焙窟,操作过程包括起火、燃烧、覆灰、温度控制。然后才能进行焙茶。炭焙温度 120 ℃,时间 8 ~ 12 h,摊叶厚度达烘笼的八成,每笼的摊叶量达 4 ~ 5 kg。

3 武夷岩茶炖火原则

古人云:“茶为君,火为臣”,说明了火功与茶叶品质的密切关系,好的茶叶原料要有好的烘焙技术,才能做出高品质的成品茶。而火功在武夷岩茶中尤为重要,炖火过程在掌握“低温慢炖”的前提下,须因原料的等级、品种、做青程度、产地等“看茶焙茶”。灵活掌握炖火温度、时间、摊叶厚度来控制火功。

3.1 不同等级岩茶的炖火 高档岩茶一般比较幼嫩,耐火力差,火功不宜太高,否则会使茶叶的自然花香、品种香、地域香散失,因此炖火时宜采用低温、短时、薄摊,保留其天然的香气和滋味。低档岩茶多较粗老,有的甚至带有不良气味,可通过提高火功,排除异味,纯净岩茶的香气和滋味。炖火时可采用高温长时烘焙。中档岩茶火功掌握在高、低档岩茶之间,以中火为宜。

3.2 不同品种岩茶的炖火 不同品种其叶片有大小厚薄之分,因此其耐火力具有差异,如水仙、梅占等品种叶张大而肥厚,所制岩茶条形比较粗大、沉重、较耐火,炖火时温度应稍高,时间稍长,摊叶稍薄。而黄金桂、奇兰叶张小而薄,所制产品条形较小,身骨较轻,耐火力差,炖火温度应稍低,时间稍短,摊叶稍厚。肉桂等品种叶张,叶厚介于以上二者之间,以中火为宜。

3.3 不同做青程度岩茶的炖火 做青程度轻的岩茶,发酵较轻,炖火时温度应稍高,时间稍长,摊叶稍薄,以便提高火功去除青气和苦涩味。做青程度重的岩茶,火功要低,以防香味低淡。做青适度的岩茶火功要把握适中,使产品色、香、味俱全。

3.4 不同产地岩茶的炖火 岩茶根据产地可分为正岩、半岩和洲茶。正岩茶耐火,洲茶不耐火,半岩居中。炖火时应根据其耐火性掌握温度、时间、摊叶厚度来控制火功,以期充分发挥产地的优势。

4 武夷岩茶的火功与品质

历来就有“南做青,北烘焙”的说法,武夷岩茶令人一饮难忘的特有香韵和茶汤口感风韵与焙火紧密相关。武夷岩茶可根据焙火的程度分为轻火、中火和重火不同火功的产品。所谓焙火程度(火功)系指焙火时间的长短及温度的高低综合作用相互影响所形成的结果。岩茶焙火时间一般为 6 ~ 12 h 温度 80 ~ 120 ℃,实际加工过程中根据焙火的时间和温度高低其火功可分为:欠火、轻火、中火、足火、高火、病火^[2-3]。

4.1 欠火 岩茶加工过程只经过走水焙或吃火时间太短温度太低(低于 60 ℃),造成岩茶火功欠缺。欠火岩茶外形色泽偏绿,手捻干茶成片状或颗粒状;香气多为青香,细嗅还夹杂有青味或其他杂味;滋味欠醇和带苦涩味;汤色黄绿,为岩茶不合格的火功。

4.2 轻火 轻火岩茶焙火时温度较低(80 ~ 90 ℃),时间较短(3 ~ 4 h),所以火功较低。轻火岩茶具有香气清远,高而幽长,鲜爽;滋味甘爽微带涩,品种特征明显,但韵味稍弱;汤色金黄或黄色,稍淡;叶底三红七绿,鲜活;这种岩茶不耐贮藏,容易出现“返青现象”。其适合于刚接触岩茶饮茶者。

4.3 中火 中火岩茶焙火温度一般控制在(90 ~ 100 ℃),时间(4 ~ 6 h),中火岩茶香气浓郁,带花果蜜糖香,杯底香佳;滋味醇厚顺滑,耐泡,岩韵显;汤色橙黄;叶底隐约可见三红七绿,品质耐贮藏。当前茶叶市场的主流产品为中火岩茶。

4.4 足火 足火岩茶焙火温度一般控制在(100 ~ 120 ℃),时间(6 ~ 12 h)。传统岩茶火功一般掌握足火,其火功较高。如水仙等传统品质,干茶叶脉突出俗称“露白骨”;茶香气多表现为果香,杯底香佳;滋味浓厚,耐泡;汤色橙黄明亮;冲泡后叶底舒展后可见突起泡点,俗称“蛤蟆背”或“起泡”,茶叶耐泡耐贮藏。

4.5 高火 高火岩茶焙火温度一般控制在(120 ~ 140 ℃),时间(8 ~ 12 h)。低档岩茶为了掩盖苦涩等不良气味采用高温长时烘焙。其干茶色泽呈深褐色,香气为焦糖香;味浓耐泡;茶汤深橙黄色;叶底硬挺暗褐,三红七绿不可见。

4.6 病火 病火即焙火时温度太高(温度超过 160 ℃)或吃火太急。造成茶叶带焦味,汤色黄黑色,叶底不见三红七绿,部分或全部碳化。品质劣变不宜饮用。

总之,武夷岩茶烘焙方式多,技术性强,与武夷岩茶特有香气和独特的茶汤口感风韵密切相关。必须根据烘焙方式,茶树品种,茶叶产地,茶叶品质等灵活掌握烘焙温度和时间。这样才能达到焙火的最佳效果。

参考文献

- [1] 潘玉华. 茶叶加工与审评技术[M]. 厦门:厦门大学出版社,2011.
- [2] 郑月梅,郑德勇,叶乃兴. 茶叶高温化学的研究进展[J]. 福建茶叶,2011(4):9-12.
- [3] 林清兰. 乌龙茶干燥技术及其发展前景[J]. 福建茶叶,2013(1):31-33.