



炒茶师傅李见龙： 20年坚守“泡”出炒茶经

本报记者 吴金彪

“绿茶馆”欢迎您

日照绿茶作为日照市的名片,自1966年南茶北引试种成功以来,面积不断扩大,从业人员不断增加,品牌影响力也不断增强,有“江北第一茶”的美誉。

本着为日照绿茶发展尽一分力的宗旨,本报欢迎您到“绿茶馆”做客,说说种茶、炒茶、买茶、喝茶的秘诀与技巧,聊聊日照绿茶的保护,以及相关的人物、历史掌故……举凡日照绿茶的方方面面,您都可以来电来函与我们分享。

本报热线电话:8308110, 邮箱:jrrz@qlwb.com.cn。



李见龙喝着自己炒出的茶,非常欣慰。 本报记者 徐升 摄

冬天是炒茶师傅空闲时间最多的时候。忙了一年,春茶、夏茶、秋茶都炒完了,他们终于可以品尝着自己一年来的“作品”,休息几个月了。11月17日下午2点,记者和炒茶师傅李见龙走进了艳阳路的一家茶馆,聊起了他20年来的炒茶经历:有辛苦,更有甘甜……

打个盹,茶叶炒糊了

1961年,李见龙出生于后村镇后马庄一村。年轻的他曾有过种种人生梦想,然而日照绿茶彻底改变了他的生活。从1990年开始正式炒茶,20年后,他已经是远近闻名的炒茶师傅,经他炒制的日照绿茶难以言数。而像他这样20年来坚守在炒茶行业的人,

在当地并不多见。

1986年,李见龙所在的后马庄一村开始种茶,“一开始凡是有茶园的茶农都炒茶”,虽然炒茶的机械相同,但是口感却比邻村技术员炒出来的茶差了很多,后来公社组织人学习炒茶,李见龙成为村里唯一一个参加学习的人,“不过集中培训只有5天,学到的知识也有限。”

那次学习以后,李见龙就迷上了炒茶。看书、炒茶,再看书,再炒茶。有一次他一个人跑到赵家庄子跟一位技术员学习,回来后看书炒茶,没想到手被烫伤,起了泡,十几天不能下地干活。“有时候连续三四天熬夜,困了打个盹,就把茶叶炒糊了。”李见龙笑着说,“我现在有自己的茶厂,如果有人雇我炒茶,我也不会去的。”

炒多了,就不烫手了

“再好的炒茶师傅,没有好的鲜叶也是炒不出好茶的!”李见龙说,每年四五月份,鲜叶集中上市,是他一年最忙的时候,几乎每天都要干十一二个小时。“下半夜和上午休息,下午和晚上干活,然后一直炒到凌晨一点。”李见龙说,他已经习惯了这样的工作节奏,每年炒茶时间固定在120天到130天之间。

“鲜叶摊晾四五个小时,叶子软了,就可以杀青了。杀青得均匀、杀透,一青杀出20%的水分,二青再杀出15%—20%……”对绿茶炒制工艺,李见龙如数家珍。“杀青、揉捻、烘干…每一个环节都很重要,来不得半点马

虎。如果火候不到或者过了,整笼茶就坏了。”

李见龙说,现在的炒制工艺需要动手的就“烘干”环节了。茶叶靠热风烘干,温度能达到120℃,必须不停地翻,如果不翻,底下就糊了。每年春天开始炒茶的时候,他的手都会被烫得“发木”,不过“时间一长,茶炒的次数多了,手掌的皮开始增厚,就轻松了,觉不着了”。

“但手背得敏感,因为得感知温度。”李见龙说,经常炒茶的师傅的手都是有老茧的,说完他特意摊开两只布满老茧的手让记者看。

“南方茶叶烘干的温度要求相对较低,很多专家看了日照‘雪青’的制作工艺,也说茶叶含水量低,温度不容易掌握。”李见龙笑着说。

从2000年以后,李见龙就在各类炒茶比赛中多次获奖,每年除了和同事炒制上万斤的雪青外,他还要亲自动手炒制上千斤的高档龙井茶。

第二、三遍的茶最好喝

李见龙说,绿茶的特点是耐冲泡,香气高。有一次他和一个台湾朋友喝春茶,还专门做过一个实验:一杯茶冲了6遍后,才渐渐没了味道。“头遍的还没泡开,没有滋味,最好喝的是第二遍和第三遍的茶。有一股鲜香味,养分高,喝起来味道特别浓,不一样。”

以前有人说喝茶前应该先洗茶。李见龙的观点是,如果茶叶质量好,最好就不要洗了。“现在有些绿色茶、无公害茶,味道很好。”

“100℃就把茶叶泡熟了,温度低了又泡不出滋味来。”李见龙说,泡茶其实和炒茶有相通的地方,对温度有严格要求,一般要求水温在80℃左右。

延伸阅读

李见龙的担忧： 年轻人炒茶的 太少了

日照绿茶不像乌龙茶、铁观音需要发酵,上午采的鲜叶,下午就得炒出来,下午采的晚上又必须炒出来,很多年轻人都“怕熬眼,嫌辛苦”。李见龙回忆,以前后村几乎家家有茶园,家家炒茶,但是现在找个炒茶好的人却很难,原因是村里90%的年轻人都在外面打工。

李见龙坦言,时代变化了,炒茶的年轻人越来越少了,会炒茶的都是有年纪的。30岁以下几乎没有炒茶的,一般都在四五十岁左右,炒茶工后继乏人。他的儿子上完学后,也不愿回村,在外面上班,只有妻子跟着他在茶厂里炒茶。“青年人都羡慕在外面工作。”

“只要身体允许,我就一直炒茶,不准备干别的。”现年49岁的李见龙说,后村有万亩茶园,他现在也带了几个徒弟,希望能把日照绿茶炒得更好、传得更远。

本报记者 吴金彪