

爱茶的朋友中，有不少人体验过亲手制作茶叶的乐趣。

做茶的师傅是最懂茶叶品质的。识茶、制茶、泡茶、品茶，一脉相承，我们普通人，多少了解一点做茶的工艺，可以更轻松地鉴定茶叶品质，泡茶、品茶也会更加得心应手。

六大茶类最本质的区别就是发酵程度的不同，表现出不同的风味特点，而发酵程度，正是通过不同的工艺去控制的。

## 01、绿茶“炒”

绿茶要炒，专业术语叫做“杀青”。

鲜叶下锅炒制，叶片中一种叫做“酶”的物质因为遇到高温死亡了，绿茶就没办法进行发酵，因此绿茶始终都保持着绿油油的外观。

经过炒制以后，鲜叶中原本的青草味就散去，演变成了绿茶特有的清香，有的还有炒栗子香。

此外，还有少量绿茶采用蒸汽杀青的。

## 02、白茶“晒”

白茶有句耳熟能详的话，叫做“不炒不揉、自然天成”。

白茶的工艺可以说是六大茶类中程序最少的一种，但也并不简单。

晒白茶，并不是让白茶在太阳底下暴晒，是根据天气情况，把白茶在室内外摊放晾晒。

日光强度、温度、摊放的厚薄都需要谨慎把握，晾晒到一定程度烘干即可。

在晾晒过程中，白茶微微发酵，产生淡淡的花香和纯净的甜味，还有日晒的香

气。

### 03、黄茶闷”

黄茶的制作与绿茶很相似，但是多了一个“闷黄”的步骤。

在黄茶的干燥前

或后，趁热用纱布或草纸包裹起来，让黄茶在湿热的作用下进行轻发酵。

因此，制成的茶颜色明显发黄，带有闷制过的熟香，味道比绿茶少了一丝鲜，多了一丝醇。

黄茶加工难度很高，闷黄没做到位或过了头，都出不来黄茶的味道。

### 04、乌龙茶“摇”

把鲜叶稍微摊晾变软之后，就要用竹筛进行“摇青”了。

叶片在竹筛里摇晃碰撞发酵，产生浓郁的花香。

叶片的边缘比较脆弱，碰撞变红，而叶片的中心始终是绿的，最后形成乌龙茶“七分绿三分红”、“绿叶红镶边”，这就是半发酵。

乌龙茶的摇青

除了用竹筛手工摇青，还有放进一个类似滚筒的机器进行摇青的。

### 05、红茶“揉”

红茶是全发酵茶，相比半发酵的乌龙茶摇晃碰撞，红茶的发酵力度要更大一点，因此要“揉捻”。

鲜叶采摘回来，稍微晾一晾，叶片水分减少、变软之后更便于揉捻。

经过揉捻，茶叶的细胞和组织破损，茶汁溢出，酶与茶中的内含物质充分接触，发酵得以快速进行。

其他茶类也有揉捻这个动作，但都多在把促进发酵的酶杀死以后进行的，因此主要以整理茶叶形状为目的。

## 06、黑茶“堆”

鲜叶经过简单的炒制，自身的酶在高温的作用下基本上已经失去活性。

接着便把叶片堆放在了一起，叫做“渥堆”。

无数沾染到了茶叶的微生物不停地繁殖代谢，产生大量的热量和活性很高的酶。

在湿热作用下，促进叶片快速发酵，发酵非常彻底，形成了黑茶有别于其他茶类的色、香、味。

黑茶的渥堆发酵的过程，与酒、酱油、腐乳的制作原理极为相似，都是利用微生物进行发酵。

制茶跟做菜很像，每一个工序，都讲究“火候”的把握。了解了制茶工艺，更能懂得茶的色、香、味、形从何而来。

一杯茶里，凝聚了种茶人、采茶人、制茶人的辛勤劳动，来之不易，更应倍加珍惜！

本文来源：图文编辑自网络，版权归原作者所有，如有侵犯到您的权益，请留言告知删除。