



手工制茶最重要的步骤——杀青、焯锅都需要在高温的铁锅里完成。



鲁松才在挑选茶叶。



院子里，采茶工把新鲜茶叶摊在竹蔑上挑拣，接下来就进入到摊青环节。

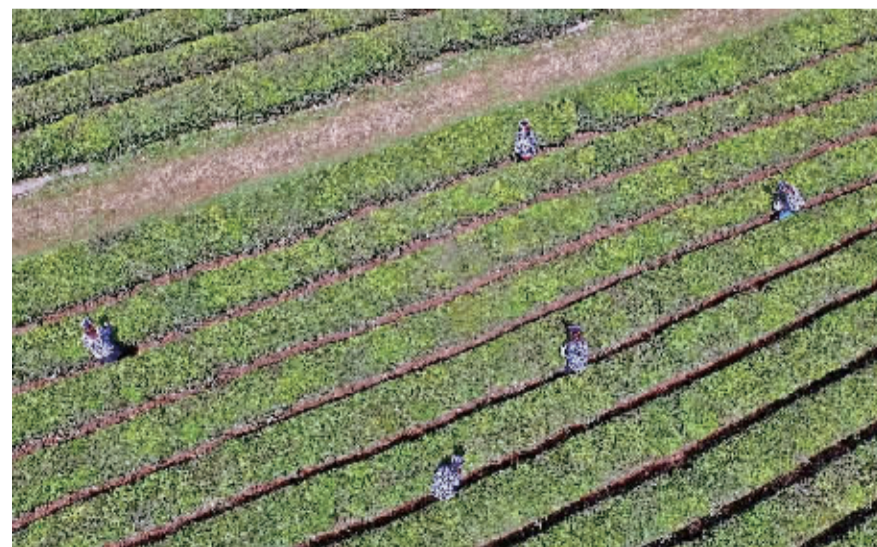


最后制成的茶叶，还需心灵手巧的人细细挑选。

铁砂掌·青茶香



炒制后的茶叶散发着淡淡的清香。



姚江源头的茶山上，采茶姑娘在山顶采茶。

五指粗短，手掌宽厚，掌心
和指腹上有老茧，这就是一个炒
了27年手工茶的老师傅鲁松才
的手。

59岁的鲁松才是余姚大岚人。余姚大岚是宁波最大的茶产区，被誉为“中国高山云雾茶之乡”。1988年，32岁鲁松才被当地农技站从田头“拎上岸”，成为当地第一批手工炒茶人。

上世纪70年代中期，当地已经开始用机械制茶，但制的是珠茶。鲁松才要学的是手工炒扁茶，目的是为了去评选“名优茶”，创品牌。

手工炒茶是件很辛苦的事，其中的两个重要环节——“杀青”和“焯锅”都要在电炒锅里完成。简单来说，“杀青”就是将新鲜茶叶在电炒锅里爆炒，此时电炒锅的温度近200℃；而“焯锅”类似于“回锅”，锅温同样高达150℃。

炒茶有个说法叫“手不能停”，指的不仅是为了避免茶叶烧焦的工序，更重要的是防止手被烫伤。炒茶久了，鲁松才就炼成了一项功夫：铁砂掌。

“炒0.5公斤的茶，最起码要三四个小时。”鲁松才说，为了保证茶叶的品质，早上采来的茶叶当天要全部炒制完成，“加班到深夜12点是常有的事”。

技术的进步使得机器炒制扁茶成为可能。当手工还停留在一天只能炒3公斤茶叶时，机器一个小时就能炒1.5公斤茶叶。鲁松才说，到了2000年，机器炒茶就基本上替代了手工炒茶。

鲁松才现在是大岚镇农办副主任，主要工作是指导茶叶的生产，但他仍放不下手工炒茶这门手艺，“我喝的茶，都是自己动手炒的”。

这让记者不由联想到一个存在已久的争议：机器炒茶和手工炒茶的口感到底哪个好？

在鲁松才看来，手工炒茶的灵魂是“用心”，“扁茶要求茶叶不能收缩，完全靠温度和手劲来控制，得一心一意地炒。”

花了心思进去，出来的成果总是令人特别珍惜。与很多手工艺者一样，鲁松才内心深处也希望手工炒茶这门技艺能够得到传承。空闲的时候，他会到余姚第二职业技术学校给学生上手工制茶课，他带的一个学生还在全国职业院校手工制茶技能大赛中得过金奖。

记者 石承承/文
记者 王鹏/摄