

浅谈武夷岩茶精制焙火工艺

梁般蓓

云南民族大学 云南 昆明 650031

[摘要]武夷岩茶（大红袍）是中国乌龙茶中的珍品，其品种繁多，制作工艺复杂，其独特的岩韵（岩骨花香）让人着迷。焙火是武夷岩茶制作工艺中最重要的一环，武夷岩茶的焙火也就是在干茶加工中对茶叶进行烘干过程，使茶叶能够更加快速、充分的干燥。焙火分为初焙和复焙两个阶段。初焙是指将茶叶放在火堆中进行干燥，利用火温提高茶叶含水率，使其达到半干状态。复焙是指将茶叶在火堆中进一步干燥，使其含水量降低到一定程度后进行烘干，一般分为上焙火和下焙火。武夷岩茶精制焙火工艺的过程其实就是干燥的过程，主要包括初焙和复焙两个阶段。

[关键词]茶艺精制；焙火；工艺过程

[中图分类号] G641 **[文献标识码]** A **[文章编号]** 1647-9265 (2024)-0084-18 **[收稿日期]** 2024-04-01

一、初焙

（1）杀青。武夷岩茶的初焙工艺中杀青也是一个重要环节，这一步是为了去除茶叶中的水分，使茶叶达到半干状态。杀青时将茶青放在铁锅中，并倒入适量的水进行浸泡，一般情况下都会采用绿茶的加工方式，主要是为了不让茶叶过多的吸收水分，使茶叶保持清香、滋味和营养成分。但是如果炒青时间过长也会导致茶叶过于干燥而出现焦味。

（2）摊晾。摊晾是指将经过杀青的茶叶放在通风良好、温度适宜的室内进行晾晒，让其达到半干状态。摊晾是为了将杀青后的茶叶散去水分，使其变成半干状态，同时也有利于保留更多的香气成分。

（3）烘焙。烘干是指将经过摊晾后的茶叶放入焙笼中进行烘干，这一步骤主要是为了能够使茶叶彻底干燥，并且能够使其保留更多的香气成分和滋味成分。在烘焙时要

注意避免温度过高而使茶叶出现焦味、糊味等现象。

二、复焙

（1）下焙火：将茶叶放入火堆中，利用火温进一步干燥茶叶，使茶叶含水率下降到 20% 左右，这个时候的茶叶已经非常干燥，能够进行下一步的加工。这个过程主要是采用低温长时间的烘焙法。下焙火过程中需要注意以下几点：第一，需要及时将茶叶取出，否则会导致水分流失过多，降低茶叶品质；第二，如果茶叶水分含量较高，则需要将其摊开晾晒。

（2）上焙火：将已经干燥好的茶叶放入到火堆中进行烘焙。

一般上焙火的温度比较高，需要达到 200℃ 左右才可以。这个时候的茶叶含水量比较高，因此需要将其放置在一个比较潮湿的环境中进行干燥。经过上焙火后的茶叶能够有效降低水分含量，使其含水量降到 10%

左右,从而更好地进行加工。在武夷岩茶制作工艺中上焙火是一道非常重要的工序。

(3) 复焙:复焙的温度需要控制在 180°C 左右,这个时候的茶叶含水量已经大大降低。复焙之后可以将其放置在一个干燥的环境中进行烘干即可。

(4) 注意事项:复焙过程中需要经常观察茶叶含水率的变化情况,及时掌握茶叶烘干情况;控制好烘焙时间,防止茶叶过度干燥;保证焙房通风良好;禁止在焙房内吸烟;避免与其他物品放置在一起;在复焙过程中需要避免高温高湿。

三、摊晾

摊晾是武夷岩茶干燥工艺中的重要一环,在摊晾过程中,茶叶能够吸收水分,降低含水量,使茶叶能够更快的干燥。

一般情况下,武夷岩茶的摊晾温度应该控制在 35°C 以下,时间一般是3-5小时。

摊晾过程中应该将茶叶放置于竹筐或竹筛中,这样可以使茶叶与空气充分接触,使茶叶能够更快的干燥。

一般情况下,武夷岩茶摊晾过程中应该将茶叶放置在竹筐或竹筛中,厚度一般是5-8 cm。摊晾时间也是有要求的,应该根据天气情况、茶青状况等因素决定。如果天气较好且茶青较为干燥,那么可以将摊晾时间延长至10-12小时;如果天气比较恶劣、茶青较为湿润且干燥程度较高时,那么就应该缩短摊晾时间。总之,摊晾的目的就是要使茶叶含水率达到标准,并将其摊开。当然具体的时间还应根据气候条件、茶青状况等因素

而定。

四、上焙火

上焙火是将茶叶放入炭火堆中进行烘焙,其目的是提高茶叶的焙火程度,一般采用两层的焙火方式。

第一层是焙火层,第二层为火堆层,中间夹有一层炭火层。

第一层的温度要控制在 $180-220^{\circ}\text{C}$,第二层温度要控制在 $190-220^{\circ}\text{C}$ 。为了便于茶叶的后期陈化,在第一层的上方要放上一块铁网。这样可以有效避免茶叶出现焦糊现象。

在上焙火期,应该注意控制好温度、湿度以及时间,这对茶叶后期陈化影响较大。上焙火期间需要随时检查茶叶的情况,防止出现焦叶、焦心以及茶叶出现黑边等现象。

上焙火完成后,将火堆层上方的铁网拿掉,可以看到火堆上面已经是一片漆黑。在这个过程中需要注意的是:第一步是把火堆层上方的铁网取下;第二步是将火堆上面的黑边去掉;第三步是将火堆上的茶叶全部取下,这时的茶叶已经变成了黑色;第四步是用手去摸一下茶叶表面,如果感觉比较干燥就可以将火堆上的黑边去掉。最后一步就是将火堆层上方的铁网放回原位,并在上面盖上一块塑料布,然后继续烘烤。

五、下焙火

下焙火又称为“复火”,主要是通过高温进一步去除茶叶中的水分,提高茶叶品质。下焙火一般在茶青后半部进行,当水分降低到一定程度后,将火温逐渐降低到 80°C 左

右, 在这个过程中要注意保持室内通风良好, 防止茶叶中的水分出现明显的下降。当温度降低至 80℃以下时, 继续保持火温 80℃左右, 当温度降至 50℃时停止火温下降。

通过以上介绍我们可以知道: 武夷岩茶精制焙火工艺包括初焙和复焙两个阶段, 初焙主要是指将茶叶置于火堆中进行干燥; 复焙是指将茶叶放入火堆中进行进一步干燥。经过初焙和复焙的茶叶具有更高的品质。武夷岩茶的精制焙火工艺就是从茶叶中去除水分的过程, 在这个过程中要注意控制火温、湿度以及时间等因素, 这样才能使武夷岩茶达到更好的品质。通过以上介绍我们可以了解到武夷岩茶精制焙火工艺是一种比较复杂的过程, 需要专业的人员操作。

参考文献:

- [1]洪翠云,林廷好,高建设,等.武夷岩茶炭焙工艺对肉桂乌龙茶挥发性组分的影响[J].亚热带植物科学.2021,50(6).DOI:10.3969/j.issn.1009-7791.2021.06.001.
- [2]黄正华,吴成建.武夷岩茶烘干与焙火的技术总结[J].福建茶叶.2021,(8).DOI:10.3969/j.issn.1005-2291.2021.08.012.
- [3]刘宝顺,潘玉华.武夷岩茶烘焙技术[J].福建茶叶.2014,(1).
- [4]郑月梅,郑德勇,叶乃兴.茶叶高温化学的研究讲展[J].福建茶叶.2011,(4).DOI:10.3969/j.issn.1005-2291.2011.04.004.
- [5]夏涛. 制茶学(第 3 版) [M]. 中国农业出版社,2016.
- [6]萧天喜. 武夷茶经 [M]. 科学出版社,2008.

Discussion on Reine roasting Technology of Wuyi Rock Tea

Liang ban bei

Yunnan University for Nationalities, Yunnan Kunming 650031

Abstract: Wuyi rock tea (Da Hong Pao) is a treasure of Chinese oolong tea, its variety, complex production technology, its unique rock rhyme (rock bone flowers) fascinated people. Roasting is the most important link in the production process of Wuyi rock tea. The roasting of Wuyi rock tea is the drying process of tea in the dry tea processing, so that the tea can be dried more quickly and fully. The roasting fire is divided into two stages: primary roasting and reroasting. Primary roasting refers to drying the tea leaves in a fire, using the fire temperature to improve the moisture content of the tea leaves, so that it reaches a semi-dry state. Reroasting refers to the further drying of tea leaves in a fire, so that the water content is reduced to a certain extent, which is generally divided into upper roasting and lower roasting. The process of refined firing of Wuyi rock tea is actually the process of drying, mainly including two stages of initial roasting and reroasting.

Key words: tea art refining; roasting; technological process