

126. 龙岩斜背茶

斜背茶以产地命名。因具有干茶色泽灰绿带黄、汤色黄绿、叶底嫩绿黄亮的“三著黄绿”特色而闻名。

斜背产茶已有300多年的历史。福建省龙岩县江山乡的斜背、背洋和梅溪三村是斜背茶的主产地。斜背村位于万山之巔，海拔高达1248米，背洋和梅溪两村海拔也达1000米以上。山上云雾弥漫，日照时间较短，年日照时数为2058小时，年平均气温17℃左右，年降雨量1683毫米，平均相对湿度75%，土壤多为黄壤、灰棕壤，含有石英细砾，质地疏松。茶树多种植在山垅两旁或是房前屋后的零星地上。在长期独特的生态条件影响下，茶树芽叶的理化特性发生了变化，表现在芽梢叶色黄绿，每到春季，满园皆黄。芽叶中叶绿素含量较低，水浸出物、茶多酚含量比绿色芽叶高，全氮和粗蛋白质含量较低。这些内在因素的存在，为形成斜背茶别具一格的品质风格，提供了物质基础。

斜背茶采自福建当地菜茶品种，以大叶种菜茶炒制品质最佳。立夏左右进行采摘，不采夏、秋茶。主要工艺有杀青、揉捻、初炒、摊凉、复炒、过筛摊凉、再复炒、再过筛摊凉、足干等九道工序。

斜背茶炒制技术独特。主要特点有二：一是双锅并用。采用锅径60公分的平锅，前锅温度高，后锅温度低。杀青、初炒和复炒等均是前、后两锅并用。既节约燃料又有利于品质的形成，减少碎末、烟焦茶的产生。二是低温慢炒多次过筛，分档复炒。全程历时4小时左右。特殊工艺促使茶多酚等内含成分发生非酶性为主的生化变化，有利斜背茶“三著黄绿”品质风格的形成。

斜背茶在闽西早负盛名，现已销往厦门、广东等地，并外销新加坡等地，深受海外侨胞的嗜爱。它以独特的香气（带艾香）、浓厚的滋味、犹如新鲜橄榄的回味吸引着广大斜背茶的爱好者。

（季玉琴）