

第四章 黄茶——概述

❖ 历史

- 唐代出现

❖ 分类

- 黄小茶、黄大茶
- “黄茶”的两个概念：闷黄过程 黄汤黄叶

❖ 与绿茶的区别

- 汤色 比绿茶茶汤明亮而较黄
- 滋味 比绿茶醇和而有回甘味，不苦不涩
- 香气 比绿茶浓郁、持久、鲜爽
- 叶底 比绿茶黄亮

§ 2 黄茶初制

➤ 基本工序：鲜叶→杀青→揉捻→闷黄→干燥

❖ 鲜叶

- ☞ 黄小茶 芽头、1芽1、2叶初展
- ☞ 黄大茶 1芽3、4叶甚至5、6叶

❖ 杀青

- ☞ 锅温与投叶量：黄小茶120℃左右，黄大茶160℃左右，投叶量较少
- ☞ 时间：3-5min或更短，但大叶种要长些
- ☞ 操作技术：多闷少抖
- ☞ 程度：叶子卷缩，叶色变暗绿，嫩梗柔软，折而不断，手摸有粘性，青臭气消退，略有清香

❖ 揉捻

❖ 手工 机械

❖ 闷黄

☞ 湿坯闷黄

- ❖ 揉前：沱山毛尖
- ❖ 揉后：广东大叶青

☞ 干坯闷黄

- ❖ 毛火后：黄大茶、霍山黄芽
- ❖ 足火后：君山银针

☞ 时间

- ❖ 湿坯较短，干坯较长



霍山黄芽



❖ 干燥

☞ 毛火

- ❖ 温度较低，干燥较慢，利于内含物的转化，多酚类进行缓慢的非酶性自动氧化，促使叶子进一步黄变

☞ 足火

- ❖ 温度略高，增进茶香

☞ 老火

- ❖ 产生锅巴香

§ 3 广东大叶青

❖ 品质特点

- ❖ **外形** 条索肥壮紧卷，茶身重实，老嫩均匀，芽叶完整显毫，色泽青润带黄或青褐色
- ❖ **内质** 香气纯正，滋味浓厚，醇和回甘，汤色深黄或橙黄明亮，叶底淡黄

❖ 大叶青的初制工艺

鲜叶→萎凋→杀青→揉捻→闷黄→烘干→整形

❖ 鲜叶

- ❖ 大叶种
- ❖ 高档 1芽2叶全展或1芽3叶初展
- ❖ 一般 1芽3叶全展（春） 1芽3叶初展（夏秋）

广东大叶青-----萎凋工序

❖方法 ★日光萎凋 ★室内自然萎凋 ★萎凋槽萎凋

❖程度 含水量68-72%，叶子失去光泽，叶色由鲜绿转为暗绿，叶片无明显皱纹，茶梗不易折断，清香显露，青草气基本消失。

❖注意事项

- 不宜经常翻叶
- 及时杀青
- 用具、环境要清洁

广东大叶青——杀青工序

❖ 方法

- ☞ 机械
- ☞ 手工

❖ 程度

- ☞ 与绿茶相比适度偏轻为宜，当叶子失去原来光泽，变暗绿色，茶梗嫩茎折而不易断，以手捏之能成团不散，有粘性，青草气消退，略有茶香时即为适度。

广东大叶青——揉捻工序

❖ 方法

☞ 机械 轻→中→轻（加压要偏轻）

❖ 程度

☞ 芽叶保持完整，条索紧结圆直，叶细胞破损率掌握在60%左右。

广东大叶青——闷黄工序

方法

❖ 乘热进行，将揉捻叶迅速盛于竹筐中，放置在避风而湿度高的地方。（高温季节可用湿布覆盖在筐面上）叶温控制在 $35-40^{\circ}\text{C}$ 叶层厚40cm，时间在4小时左右，若温度太高，要进行翻堆散热。

❖ 程度

❖ 发出浓郁香气，青草气味消失，茶香显露，叶色转黄绿而有光泽，即为适度

广东大叶青——烘干、整形

❖ 烘干方法

- ☞ 毛火 105℃ 快/中速 12-15min 至八成干
- ☞ 摊凉 30-60min
- ☞ 足火 85-90℃ 中/慢速 至足干

❖ 干燥程度

- ☞ 毛茶水分含量在5%以下，手可碾碎，梗可折断。

❖ 毛茶整形

- ☞ 筛分、拣剔等工序

§ 4 黄茶初制技术理论

❖ 形成黄茶品质的主导因素是**热化作用**，分干热和湿热两种

❖ **杀青** ★温度低 ★时间短 ★投叶量少 ★多闷少抖

❖ **闷黄** 以热化促进氧化★多酚类 ★形成挥发性醛类 ★破坏叶绿素

❖ **干燥** 先低后高（广东大叶青除外）

❖ **影响因素**

➤ **杀青** 温度、时间、方式、投叶量等

➤ **闷黄方式** 湿坯闷黄，含水量多，时间较短
干坯闷黄，含水量少，时间较长

➤ **干燥** 毛火温度较低，为促进黄变，足火温度较高，则是为发展茶香

