

改进但不改传统，日晒夜露随心掌控——利源隆的千两花卷茶光棚干燥法

吴建利 利源隆茶叶 2015年3月29日 05:01

在我们利源隆茶业立体车间的顶楼加了一个钢架结构但透光性非常好，四周安装了玻璃窗，专门用于晾晒千两花卷茶的光棚。看似就这么个光棚，它可是我们经历很多的风雨教训的感悟之作。才有今天这个既不失传统工艺又非常科学的光棚。



利源隆在千两花卷茶晾晒上第一次风雨教训是在2003年。那年我们的晾晒场设在旱地里，搭了个离地约50cm的木架，但地里没做排水处理。七月中开始踩制千两，月底遇上了一段连续将近20天的阴雨，长时间雨布把茶盖住，茶本身的湿气散发不畅，因茶的吸湿特性，地上的湿气又被茶吸收，地段湿度较重的就造成了部分烧心，可谓损失重大，教训深刻。



利源隆第一代晾置光棚

2005年我们把晾晒场地改建到了楼顶上，做了专门的棚架晾茶，比在地里好多了。可是遇上狂风暴雨，雨布盖不过来，有时刚盖上，大风一吹，全部掀开。又逃不了惨重的损失。那时做茶，真让我们寝食难安，时刻关注着天气情况。碰上阵雨天气，很想让茶多晾晒一会，雨布盖也不是，不盖又怕雨来得太急。尽管当时产量比较低，却是做得特别辛苦。自然干燥的晾晒场成了我们第一个要改进的目标。


千两花卷茶自然干燥所说的日晒夜露，这个露其实不一定要吸收晚上的露水。而是通过昼夜的温差调节茶内水分的分布，达到表里湿度合理散发，茶叶同步干燥的目的。露天晾晒箬篓会被露水打湿，久了就会长霉斑，严重影响了外观。




利源隆第二代晾置光棚

2007年我们尝试在顶楼搭建固定光棚，盖的是全透光的玻纤瓦，这样透光好，雨水也不会流到晾晒场上。因为棚盖的不是太高，遇上连续高温天气，棚内温度相对就有点高，于是就采取人为增加通风的方式调节，虽然还是有点麻烦，但结果却出乎意料的好。并且我们那年打破以前只在太阳天气比较多又相对干燥的7、8、9、10月份踩制千两花卷茶的惯例，尝试在梅雨季节踩制。刚成立不久的县茶叶协会会长还不点名批评我们，说我们不遵守传统工艺，居然在霉雨季节踩花卷茶。会后我和会长说出了自己掏心窝子的想法：“我们厂建了一个光棚，想做一个尝试，要是成功千两花卷茶踩制就不再受时间限制了，将会促进安化黑茶产业做大做强。”结果这一试也是非常成功。我觉得一个产业需要行内都能把产品做好，因此我们的光棚干燥法没有申请专利保护，在茶协会上，我们向同行公布了方案并诚恳的欢迎大家来厂参观学习我们的光棚。



利源隆第三代晾置光棚  利源隆茶业



利源隆第三代晾置光棚  利源隆茶业

光棚晾置虽然解决了千两花卷茶干燥管理难度大，踩制时间短的问题，但遇到长时间晴热高温天气时棚内温度过高，虽采用电风扇改善通风可以调节，但人为因素也有难

以到位的问题，2009年我们把全透光改为了透光和不透光相间的模式，这样棚内的温度又得到了一个较好的调节。



新厂房启用我们对光棚进行了第三次改革，就是通过四周安装玻璃窗和设置通气孔调节棚内温湿度，这样解决了即使在多雨季节，雨水和湿气也不会飘到箬篓上，而长霉斑，影响千两花卷茶的外观的问题，真正做到了365天全天候可以加工高质量的千两花卷茶。



光棚的启用，既保留了千两花卷茶传统自然干燥工艺的基本原理要素，又克服了露天晾晒品质把握中受自然条件影响较大的问题。也是我们传承和发扬传统文化，专心做好茶的企业宗旨的具体体现。

吴建利口述并修改定稿，罗玉香整理

2014.8.12