

思贺中心垌杨叔古法制“火茶”20年 记者全程体验制茶过程 带你看看 真正的“柚子茶”

“火茶”是信宜市思贺镇的特产，在该镇种植已有一定历史。该镇中心垌村杨善泉种植“火茶”已20多年，一直用古法制茶，颇受爱茶之人青睐。近日，茂名晚报记者全程体验了制作“柚子茶”的全过程。



文/茂名晚报记者 李光耀
图/茂名日报社全媒体记者 甘杨松



扫一扫 看视频

采茶

雨水充足，十天可摘一批



进入6月后，我市各地“龙舟水”频繁，有利于植物的生长。思贺镇中心垌村的杨叔忙开了，茶树长出了新芽，他每天就去采摘新茶叶。按目前的天气，每隔10天，他就可以摘一批茶叶。端午节前一天，记者来到杨家，观看杨叔采茶制茶。采茶炒茶，他已做了20多年，沿用的传统的做法，做的是“枯卜茶”（柚子茶），颇受喝茶之人喜爱。

杨叔家门前有一条小河，河边的小山路边，杨叔种了火茶树，树高一般在40厘米左右。

当天一早，杨叔就提着篮子采茶。他说，一个小时可摘一斤青，一天可采摘10斤，一个月约是300斤新茶叶。

记者发现，杨叔家的茶树是种在房子旁边的山路边，并没有成片种植，这是为何？据了解，之前有人曾尝试成片种植，把“火茶”产业化，但并不成功。目前，当地人家一般就是在门前屋后种几棵，闲时施些农家肥，从不刻意打理。每年春分前，火茶就可以采摘了，一个月可采两次，立秋后不再采摘，生长期长，而采摘期短，产量有限。杨叔家种的已算多，算是“专业”人士，采摘的次数及产量都比一般人家多。

据记者了解，这种别具风味的火茶，只有思贺及周边的高山地区才有，是信宜东部山区一种特产。据说源于瑶民所发现并种植，蕊红、叶细、糯香，产量极少，“火茶”之名就因茶叶新长出时呈紫红色而得名。这种散种于800米以上的高山密林中，气候条件要求高，品质优良，极富地方特色。中心垌村离“瑶佬坪”不远，种植火茶已有过百年历史。

炒茶

慢火烧锅，手工翻炒

一个上午，杨叔采了5斤青。将青叶冲洗后，杨叔用篮子将茶叶稍作晾晒。

杨叔炒茶的锅在二楼，灶前放了一些松树叶及劈好的木柴。用一些木叶点起柴火后，杨叔就翻炒着茶叶，右手抓着锅铲与左手配合，不时翻炒着茶叶。在慢火的翻炒下，茶叶渐渐散发出香味，甚是好闻。约2个小时后，杨叔采回的5斤青就已炒好。一过秤，有茶叶1斤。

杨叔说，自己一个人一天只可制茶1斤左右，摘青约5个小时，炒茶约2个小时。然后就是入茶到柚子的缝制时间。

杨叔说，以前晾晒的时间较长，时间比现在要多一倍以上。



封茶

挖空柚子，装茶保存



思贺火茶，特色之处除了茶树本身外，还有柚子剥空缝制后收藏一定年份后再饮，也是其特色。

柚子，在茂名很多人都叫“枯卜”，在思贺，人们习惯叫“笔碌”（音）。记者采访了几个思贺人，大家都知道叫“笔碌”而不知道这字是怎么写的，据说是古瑶人的语言。

杨叔用特制的工具，很快就将一个柚子掏空，然后将炒好的茶叶装进柚子中，再用粗线将柚子缝好。

杨叔说，一般操作是将柚子洗净，晾干后去心，晒两天后再洗净，晾干，去心，晒两天翻转，将外皮变为内皮，再将茶叶装进去的，一个柚子约可装3两茶。然后晒一晒就可以装罐收藏，待收藏一定年限再饮，风味更佳。20年前，村民是将制作好的“枯卜”茶吊在厨房的烟囱附近，或是在厨房吊一段时间后再装入罐收藏，有的人家甚至会收藏50年后再喝。

20年前，市民李先生第一次到思贺，朋友找了几个亲戚家才找到一泡收藏了30年的“枯卜茶”来接待。据村民介绍，收藏多年的“枯卜茶”有化痰止咳之用，在当年村民都是用老茶来医治腹泻肚子痛这些症状。

杨叔说，他今年64岁，父辈没有制茶，他是在20多年前才种茶制茶，一直坚持种茶，也喜欢喝茶。他说，现在他制作好的茶很多都是被朋友买回去收藏，也有朋友买来橘红果，让其加工，制作成“橘红火茶”，据说收藏越久效果越好。