

### 123.墨江云针

墨江云针以外形细紧似针而得名，为云南省名茶之一。产于云南省墨江县，1945年从日本引进技术，仿日本“玉露茶”工艺炒制，故原名“玉露茶”，1958年改进工艺，由蒸青改为锅式杀青，提高了品质，改变了风格。1975年改名为云针茶，连续三年被评为地区优质产品，1984年被列为省六大名茶之一。

云针茶采摘标准以一芽一叶为主，占重量的60%，一芽二、三叶为副，占40%。加工方法是手工杀青，机械初揉，手工做形，晾至足干。主要工艺有杀青、初揉、做形（包括理条搓揉、碾揉、滚揉三个过程）、晾干、筛剔、补火等六道工序。其中做形是云针茶的成形关键，晾干是云针茶的干燥特点。做形是在杀青叶经过初揉，茶叶初步成条基础上进行的。分理条搓揉、碾揉、滚揉三个过程。理条搓揉的目的是将弯曲的芽叶理直，搓紧成条。碾揉的目的是使80%以上的茶条达到细直紧结。滚揉的目的是继续促使茶叶紧结细直如针，并达到光滑油润的目的。当做形叶干度达九成以上，起锅进行晾干。晾干是将做形叶均匀平整地摊放在簸箕上，晾至足干，足干叶含水量7%左右。炒制云针茶从杀青到晾干，全过程历时6小时左右。

晾干后的云针茶，需通过精制分筛、拣剔、筛去头、末茶，剔除杂质等物后再行补火，摊凉装箱，即成云针茶。

墨江云针茶的品质特点是，外形条索紧直如针，光滑油润，显毫，色泽墨绿，馥郁清香，味醇鲜爽，汤色黄绿明亮，叶底嫩匀明亮。是云南省名茶中别具一格的佳品。

（季玉琴）