

25.恩施玉露

湖北省恩施市东郊，巍峨奇特的五座山峰联袂，倚不崛起，它就是恩施玉露的主要产地五峰山。这里气候温和，雨量充沛，朝夕云雾缭绕，山下为滔滔清江环抱；山坡缓园，峪地广阔，砂质壤土，深厚肥沃，良好的生态环境，不但促进了茶树健壮生长，而且茶树代谢旺盛，内含叶绿素、蛋白质、氨基酸和芳香物质特别丰富，是制作色、香、味、形俱佳的玉露茶的上好原料。

恩施玉露的杀青沿用我国唐代所用的蒸汽杀青方法。恩施玉露是我国目前保留下来的为数不多的传统蒸青绿茶。

恩施产茶，历史悠久。远在宋代，这里已有茶叶生产。恩施玉露之创作，相传始于清康熙年间。当时恩施芭蕉黄连溪有一蓝姓茶商，垒灶研制，其焙茶炉灶，与今日之玉露茶焙炉极为相似。所制茶叶，外形紧圆挺直，色绿，珍贵如玉，曾称“玉绿”。到了1936年，湖北省民生公司，在与黄连溪毗邻接壤的宣恩县庆阳坝设厂制茶，其茶香鲜味爽，外形色泽翠绿，毫白如玉，格外显露，改名为“玉露”。由于品质优异，很快获得了发展，先后远销恩施、襄樊、光化、豫西等地，并远销日本。

现今恩施玉露的制作，除杀青方法仍然沿用蒸汽杀青外，做工较前更为精巧。高级玉露，采用一芽一叶、大小均匀、节短叶密、芽长叶小、色泽浓绿的鲜叶为原料。加工工艺分为蒸青、扇凉，炒头毛火、揉捻、炒二毛火、整形上光、烘焙、拣选等工序。

“整形上光”是制成玉露茶光滑油润、挺直细紧、汤色清澈明亮、香高味醇的重要工序。此工序又分两个阶段。第一阶段为悬手搓条，把0.8—1公斤的炒二毛火叶，放在50—80℃的焙炉上，用两手心相对，拇指朝上，四指微曲，捧起茶条，右手向前，左手往后朝一个方向搓揉，并不断抛散茶团，使茶条成为细长圆形，约七成干时，转入第二阶段。此阶段采用“揉、搓、端、扎”四种手法交替使用，继续整形上光，直到干燥适度为止。整个整形上光过程，约需70—80分钟。然后烘焙至用手捻茶叶能成粉末，梗能折断，就可上拣。拣除碎片、黄片、粗条、老梗及其他夹杂物，然后用牛皮纸包好，置于块状石灰缸中封藏。

所制的茶叶，外形条索紧圆光滑、纤细挺直如针，色泽苍翠绿润，被日本商人誉为“松针”。经沸水冲泡，芽叶复展如生，初时婷婷地悬浮杯中，继而沉降杯底，平伏完整，汤色嫩绿明亮，如玉露，香气清爽，滋味醇和。观其外形，赏心悦目；饮其茶汤，沁人心脾。历受消费者所赞。