

## 茶叶的加工与分类

根据制作工艺的不同，茶叶可以分为三大类：不发酵（绿茶）、半发酵（乌龙茶）以及发酵（红茶）。这三种茶都以常绿植物山茶科的茶树为原材料。

在日本，绿茶（日式绿茶）是人们喜爱的日常饮品之一。将新鲜采摘的茶叶蒸制后脱水并降温，通过温度控制，中断发酵。茶叶经热风干燥，再加以揉捻，使残留水分均匀分布。反复这样干燥与揉制的步骤，直到茶叶中的水分含量达到最初的 5%左右即可。

### 绿茶的种类

茶道中使用的抹茶茶粉以碾茶为原料，它是专为制作抹茶而培育加工的茶叶品种。碾茶叶首先被切成 3 到 5 毫米大小的碎片，然后放入石磨研磨成粉。另外还有一种粉状茶，名叫“粉茶”，则是用加工煎茶后余下的碎茶渣、小芽及小叶制成，原料是日本种植最广泛的茶种。粉茶有时会被混淆为抹茶，事实上，粉茶主要用于烹饪及寿司店提供的廉价茶饮。

最高品级的绿茶称“玉露”。尽管加工工艺与其他茶类似，但制作玉露的原叶至少在采摘前两个星期就需要避光。

嬉野茶中，最常见的是“玉绿茶”，其特征在于蜷曲的叶片。此外，本地也出产“釜炒茶”，这种茶的加工方法类似中国的炒青工艺，需将原叶放入铁锅，在 300° C 的温度下炒制而成，带有轻微的焙炒风味。

### 红茶

红茶是发酵茶。茶叶采下后自然晾晒萎凋，待原叶颜色转深显现棕色后再进行脱水干燥。红茶的叶片不像绿茶那样干硬。茶叶脱水干燥后，随即进行捻揉，并筛成松散的茶堆，这一步骤需要持续 2.5 到 4 个小时。最后，用热风复焙，进一步干燥，直到成品水分降至原叶的 3%。

### 乌龙茶

乌龙茶属于半发酵茶，介于绿茶和红茶之间。加工乌龙茶，首先要将新鲜茶叶放在日光下晾晒一个小时，至叶片开始凋萎，颜色转为红褐色。此时，茶叶开始散发出馥郁的高香。接下来，通过高温和揉捻中断发酵，再以湿布包裹茶叶 10 至 20 分钟软化叶片，最后定型干燥。