风物杂谈:中国茶叶的分类 - 乌龙茶 PDF转换可能丢失图片或格式,建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/42/2021_2022__E9_A3_8E_E 7 89 A9 E6 9D 82 E8 c34 42691.htm 乌龙茶,亦称青茶、半 发酵茶,以本茶的创始人而得名。是我国几大茶类中,独具 鲜明特色的茶叶品类。乌龙茶的产生,还有些传奇的色彩, 据《福建之茶》、《福建茶叶民间传说》载清朝雍正年间, 在福建省安溪县西坪乡南岩村里有一个茶农,也是打猎能手 , 姓苏名龙, 因他长得黝黑健壮, : 乡亲们都叫他"乌龙" 一年春天,乌龙腰挂茶篓,身背猎枪上山采茶,采到中午, 一头山獐突然从身边溜过,乌龙举枪射击但负伤的山獐拼命 逃向山林中,乌龙也随后紧追不舍,终于捕获了猎物,当把 山獐背到家时已是掌灯时分,乌龙和全家人忙于宰杀、品尝 野味,已将制茶的事全然忘记了。翌日清晨全家人才忙着炒 制昨天采回的"茶青"。没有想到放置了一夜的鲜叶,已镶 上了红边了,并散发出阵阵清香,当茶叶制好时,滋味格外 清香浓厚,全无往日的苦涩之味,并经心琢磨与反复试验, 经过萎雕、摇青、半发酵、烘焙等工序,终于制出了品质优 异的茶类新品----乌龙茶。安溪也遂之成了乌龙茶的著名茶乡 了。 乌龙茶综合了绿茶和红茶的制法,其品质介于绿茶和红 茶之间,既有红茶浓鲜味,又有绿茶清芬香并有"绿叶红镶 边"的美誉。品尝后齿颊留香,回味甘鲜。乌龙茶的药理作 用,突出表现在分解脂肪、减肥健美等方面。在日本被称之 为"美容茶"、"健美茶"。形成乌龙茶的优异品质,首先 是选择优良品种茶树鲜叶作原料,严格掌握采摘标准;其次 是极其精细的制作工艺。乌龙茶因其做青的方式不同,分为

"跳动做青"、"摇动做青"、"做手做青"三个亚类。商业上习惯根据其产区不同分为:闽北乌龙、闽南乌龙、广东乌龙、台湾乌龙等亚类。乌龙茶为我国特有的茶类,主要产于福建的闽北、闽南及广东、台湾三个省。近年来四川、湖南等省也有少量生产。乌龙是茶由宋代贡茶龙团、凤饼演变而来,创制于1725年(清雍正年间)前后。据福建《安溪县志》记载:"安溪人于清雍正三年首先发明乌龙茶做法,以后传入闽北和台湾。"另据史料考证,1862年福州即设有经营乌龙茶的茶栈,1866年台湾乌龙茶开始外销。现在乌龙茶除了内销广东、福建等省外,主要出口日本、东南亚和港澳地区。100Test 下载频道开通,各类考试题目直接下载。详细请访问www.100test.com