

导游知识之地方文化：浙江西湖名品之龙井 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/634/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E7_9F_A5_E8_c34_634976.htm “西湖之泉,以虎跑为最,两山之茶,以龙井为佳。”(明高濂《四时幽赏录》)“龙井茶,虎跑水”,这是闻名中外的旅游胜地杭州的双绝。西湖龙井茶集中产地狮峰山、梅家坞、翁家山、云栖、虎跑、灵隐等地,里具有得天独厚的生态条件,气候温和、雨量充沛。龙井茶区的茶树品种,芽叶柔嫩而细小,富含氨基酸与多种维生素,优越的自然条件和优良品种,为龙井茶优良品质的形成提供了良好的先天条件。龙井茶的采制技术相当考究。龙井茶采摘有三大特点:一是早,二是嫩,三是勤,历来龙井茶采摘以早为贵,通常以清明前采制的龙井茶品质最佳,称明前茶,谷雨前采制的品质尚好,称雨前茶。另外龙井茶的采摘十分强调细嫩和完整。高级龙井茶全凭一双手在一口光滑的特制铁锅中,不断变换手法炒制而成。炒制手法有抖、搭、煽、捺、甩、抓、推、扣、压磨等,号称“十大手法”。高级龙井茶的炒制分青锅、回潮和挥锅三道工序,西湖山区的龙井茶,由于产地生态条件和炒制技术的差别,历史上向有“狮”、“龙”、“云”、“虎”四个品类之别。狮字号为龙井村狮子峰一带所产,龙字号为龙井、翁家山一带所产,云字号为云栖,梅家坞一带所产,虎字号为虎跑、四眼井一带所产。后来,根据生产的发展和品质风格的实际差异性,调整分为“狮峰龙井”、“梅坞龙井”、“西湖龙井”三个品类。”狮峰龙井”香气高锐而持久,滋润鲜醇,色泽略黄,素称“糙米色”、“梅坞龙井”外形挺秀.扁平光滑,色泽翠绿、西湖龙井叶质肥嫩,但香味不及龙井、梅坞所产,三个品类中以

“狮峰龙井”品质最佳。高级龙井茶的色泽翠绿,外形扁平光滑,形似“碗钉”,汤色碧绿明亮,香馥如兰,滋味甘醇鲜爽,向有“色绿、香郁、味醇、形美”四绝佳茗之誉。采茶 杭州西湖龙井、狮峰,天竺,灵隐群山,盛产西湖龙井茶。唐朝陆羽在《茶经》中记载:“杭州钱塘天竺、灵隐二寺产茶。”可见西湖产茶历史悠久,相沿成习。西湖龙井茶,分春茶、夏茶和秋茶。采茶讲究季节,一般春茶在抽出一芽四叶或一芽五叶时采制,夏茶待抽出一芽三叶或一芽四叶时采制,秋茶在抽出一芽二叶或一芽三叶时采收。采得早,芽头小,影响收成,采得过迟,叶质窳老,又会影响质量。茶谚说:“前三日早,正三日宝,后三日草。”茶乡有“女采茶,男炒茶”的习语。妇女们心灵手巧,采得快,采得好。男人身强力壮,手有劲,炒茶有抖、带、挤、甩、挺、拓、扣、抓、压、磨十法,全靠手上功夫。开采日,全家要吃青团子。炒茶之夜,要吃红糖鸡蛋。采茶讲究时间,茶谚说:“前三日早,正三日宝.后三日草。”炒茶要根据嫩叶在徐火炙热了的茶锅中的变化,熟练运用各种手法炒制,这样才能使茶叶扁平挺秀,光滑匀齐,翠绿略黄,香馥若兰。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