

<<雍容华贵乌龙茶>>

图书基本信息

书名：<<雍容华贵乌龙茶>>

13位ISBN编号：9787510405570

10位ISBN编号：7510405572

出版时间：2009-12

出版时间：刘洁 新世界出版社 (2009-12出版)

作者：刘洁

页数：246

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<雍容华贵乌龙茶>>

前言

中华乃文化礼仪之邦，对“文化”的情结可谓深刻到了骨子里。上至学者官员，下至贩夫走卒，都在践行着一种坚固的“文化”传承，力图把文化渗透到各个层面。举凡衣食住行，无不沾染着浓厚的文化气息。无“文化”则无根基，这是中国人的思维。吃有吃文化，喝有喝文化，而我们现在要重点讲的，则是茶文化。茶对中国人来说，是一种生活、一笔财富、一个现象。它涉及至科技教育、文化艺术、医学保健、历史考古、经济贸易、餐饮旅游和新闻出版等等方面，是浩繁的中华文化体系中的一个重要组成部分。而茶，又分为不同种类，乌龙茶就是其中的一大类。对行业内人来说，单是“乌龙茶”这个名字，就很值得琢磨。它不同于绿茶、花茶、红茶，能产生比较直观的第一印象。相反，在听到的瞬间，还免不了带上点不明所以然的味道。经过不同版本的传说的演绎，今人对于乌龙茶，也渐渐生出了“情结”。它能减肥、能美容、能活化神经、能提高能量代谢……甚至有人还“迷信”上了乌龙茶，喝必喝乌龙、言必提及乌龙。任何一种狂热都非盲目，乌龙茶本身的功效也确实“强悍”。褪去这些迷恋色彩，真实的乌龙茶是什么样子的呢？乌龙茶属高端茶品，由宋代贡茶龙团、风饼演变而来，是一种半发酵茶。因其茶色青褐如铁，故又名青茶。它综合了绿茶和红茶的制法，其品质介于绿茶和红茶之间。它有红茶的醇厚，而又比一般红茶涩味浓烈；有绿茶的清爽，而无一般绿茶的涩味。品尝后齿颊留香，回味甘鲜。因在六大类茶中工艺最复杂费时，泡法也最讲究，所以喝乌龙茶也被人称为喝功夫茶。其特征是叶片中心为绿色，边缘为红色，俗称绿叶红镶边。目下最受日本游客的欢迎，称之为“美容茶”、“健美茶”。目前市面上的乌龙茶按原产地可分为闽南、闽北、广东潮州以及台湾。闽南乌龙茶也称溪茶，代表性的名茶有铁观音、黄金桂、本山、毛蟹；闽北乌龙茶也称岩茶，主要产于福建武夷山一带，代表名茶有大红袍、肉桂、铁罗汉、水仙等；广东潮州乌龙茶则以凤凰单枞著称；台湾乌龙茶主产于台湾，因为发酵工艺的不同分为台湾乌龙和台湾包种两大类。冻顶乌龙、青心乌龙以及文山包种名气很盛。最为出名的乌龙茶要数武夷山上享有茶王美誉的大红袍。乌龙茶除了具有一般茶叶的功能：提神益思、消除疲劳、生津利尿、解热防暑、杀菌消炎、解毒防病、消食去腻、减肥健美等之外，还能防癌症、降血脂、抗衰老。不同品种的乌龙茶冲泡后各有特色。铁观音茶冲泡后香气高雅如兰，滋味浓厚而微带蜂蜜的甜香，且十分耐泡，有“七泡有余香”之美誉。武夷岩茶冲泡后则香气浓郁青长，滋味醇厚回甘，茶水橙黄清澈。最好看的就是看到茶杯底“红边镶绿叶”的大叶子都被泡开，茶水呈金黄色，还有种油中透亮的感觉。对很多人来说，喝乌龙茶是一种“附庸风雅的行为”。为什么呢？就在那种感觉。冲泡的工艺、浓烈的味道，似乎在以一种尖锐的矛盾刺激着人的神经。一种让你费时费力费心情泡出来的茶，该是什么味道？试想，在一个阳光充足的午后，你坐在古朴清幽的瓦屋之内，安静地、细致地烫壶、倒水、置茶、注

<<雍容华贵乌龙茶>>

水，看着它慢慢舒展开，氤氲在温暖的时光里，是一种什么心情？

而如果你又恰恰是第一次喝乌龙，闭上眼睛，想象一下它会带给你什么惊喜？

婉转的、回味无穷的、芳香的，还是浓烈的？

直到屋子里飘满了茶香，慵懒的下午顿时精神一振，不禁抖擞起热烈的阳光挥发着乌龙茶的魅力。

你端起杯子，嗅着、感觉着，最终抿上一口：浓烈、芳香，虽味重，却有醍醐灌顶之感。

入口是苦的，喝完却是甜的。

哦，生活的味道啊。

先苦后甜，真符合人生的“秩序”。

精心的准备之后，似乎唯有热烈才更对得起那番功夫。

人生就是一杯茶。

愿乌龙带给你更多想象和惊喜。

<<雍容华贵乌龙茶>>

内容概要

比红茶更浓鲜，比绿茶更清香，厚润的叶片在滚热的水中翻腾，舒展，回旋，呈现出浓郁回甘的香气与金黄透亮的水色，宛如那秀外慧中而雍容华贵的大家闺秀。
盈盈笑意，落落大方。
轻啜一口，喉韵余声，缓缓细品，真味妙香。

<<雍容华贵乌龙茶>>

书籍目录

<<雍容华贵乌龙茶>>

章节摘录

插图：要鉴别乌龙茶首先要了解乌龙茶的茶香。

辨别茶香，可以凭以下四点做参考。

乌龙茶大多以茶树品种命名，如铁观音、乌龙、毛蟹、本山、黄金桂、肉桂、佛手、凤凰单枞等，有几十个品种。

这些茶，在香味上虽有差异，但从审评角度看，不管采用何种品种制得的乌龙茶，依照其香味优劣，大致可以分为四大类型，即细腻花果香型、花果香型、老火香型、老人粗味型。

形成乌龙茶香味类型的不同，固然与茶树品种、原料老嫩等有关，但也与制茶技术以及制茶过程的天气因素有关。

现对四个香味类型作一比较，并从制茶角度浅析其原因。

细腻花果香型这是乌龙茶中品质最好的一类，其品质的最大特点是具有类似水蜜桃或兰花的香气，滋味清爽润滑，细腻优雅，汤色橙黄明亮，叶底主体色泽绿亮，呈绿叶红边，发酵程度较轻。

干茶外形重实，色泽深绿油润，大多用春茶制作，如广东潮安凤凰单枞、福建安溪铁观音、武夷肉桂、台湾冻顶乌龙等，均带有浓郁而细腻的花果香味。

1996年11月9日在广州中国大酒店拍卖的500克安溪“观音王”（铁观音）便具有浓郁的花果香和清爽细腻的滋味，入口后鲜洁润滑，实是乌龙茶中的极品。

这种好茶不多，在1992年和1995年第一、二届中国农业博览会上参加评比的数十种乌龙茶中，也只有两种茶的香味相当于这次被拍卖的34万元/千克的“观音王”水平。

这类产品，估计在乌龙茶总产量中占不到5%，但其经济价值极高，上千上万一千克的茶，都属于这一类产品。

制作优雅细腻的花果香型乌龙茶，条件非常苛刻，要求鲜叶嫩度合适，且必须是晴天采摘的，制作过程晒青需有“时阴时阳”的光照，晾青需有微弱的北风，即如“秋高气爽”的天气，这是必要的条件，当然还须配以精湛的制作技术。

花果香型它与细腻花果香型相比，香味类型相同，显水蜜桃香，滋味清爽，但入口后缺乏鲜爽润滑的细腻感，在青茶中属于二类产品，经济价值也较高。

这种茶，大多产于秋茶季节，制作条件与一类的相同，产量大致占青茶总产量的23%。

老火香型阴雨天采摘的雨水叶，或晒青、晾青的气候条件不适应正常制茶要求，加工时只好延长摊青时间，或采用萎凋槽加温萎凋，在摇青中形成不了“果香型”香味，最后只有通过提高烘干温度，将粗青气烘去，烤出老火香味。

若烘干中不采取人工补救，则成茶青涩味甚重，口感差，精制茶厂对带粗气的乌龙茶，为了消除粗青气烤出老火香（似锅巴焦香），补火时常将烘干机顶部加盖来提高烘温，使热风温度达到170℃以上，甚至超过200℃。

老火香型的乌龙茶，干茶色泽暗褐显枯，汤色黄深，叶底暗绿，无光泽。

这类产品，由于鲜叶不十分粗老，香味上显老火香味，而无粗老气味。

老火粗味型老人粗味型乌龙茶，在乌龙茶中是品质最次的一类，它的制作方法与第三类相同，但原料更粗老，大多是夏茶中的低档鲜叶，因而既有老火香味，又带有粗老气味。

如果按常规方法烘干，不烤出老火味，就相当于绿茶三角片的滋味，不易被消费者所接受的。

但这类茶尽管采用高温烘焙，其所带的粗老味仍不能完全除去，所以品质最差。

在审评乌龙茶时需要注意的是，对带有老火香味的乌龙茶，不能按红茶、绿茶要求，将之评判为老火茶、次品茶。

其实，乌龙茶的老火香是属正常香气，它是制茶过程中一种补救技术措施所造成的，目的是改善品质。

上述四类乌龙茶品质判断方法，从制茶品质角度入手，较易为非产区和销售人员所掌握，当然要想做到准确地评出乌龙茶品质的优劣，仍需经过专业训练和长期实践才行。

对于乌龙茶感官鉴别，也还是离不开在了解其品质特点的基础上，通过人的视觉、嗅觉、味觉和触觉，对茶叶的形状、色泽、香气、滋味、汤色、叶底六个因素进行审评。

<<雍容华贵乌龙茶>>

其审评的方法有“干看外形”和“湿评内质”两个程序。

就是要从外形看其条型和色泽、茶叶冲泡闻香气、尝滋味、看汤色和审看叶底六个方面综合分析。

<<雍容华贵乌龙茶>>

编辑推荐

《雍容华贵乌龙茶》：它的功夫深厚，它的喉韵绵长，“红边妆绿叶，十泡有余香”是它最显著的特征，它，就是独一无二的乌龙茶。

震撼于它的雍容华贵，陶醉于它的醇厚甘爽，一切都始于一次与乌龙茶的奇妙邂逅。

武夷高处是蓬莱，采取灵芽余自栽。

地僻芳菲镇长在，谷寒蝶蝶未全来。

红裳似欲留人醉，锦幃何妨为客开。

咀罢醒心何处所，近山重叠翠成堆。

——朱熹《沪武夷茶》

<<雍容华贵乌龙茶>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>