

## 提供 松萝茶，松萝炒青 双超

|      |   |
|------|---|
| 产品名称 | 提供 松萝茶，松萝炒青 双超                                      |
| 公司名称 | 黄山市双超茶事业有限公司  |
| 价格   | 40.00/斤   |
| 规格参数 | 品牌:双超<br>商品条形码:6938962789135<br>卫生许可证:341022-000009 |
| 公司地址 | 安徽省黄山市休宁县海阳镇率水路龙升文化街                                |
| 联系电话 | 13955996899 15805593906                             |

## 产品详情

|       |               |       |                |
|-------|---------------|-------|----------------|
| 品牌    | 双超            | 商品条形码 | 6938962789135  |
| 卫生许可证 | 341022-000009 | 产品标准号 | QS341014010121 |
| 净重    | 350 (g)       | 保质期   | 12 (个月)        |
| 原料与配料 | 黄山松萝茶树鲜叶      | 等级    | 一级             |
| 净度    | 100%          | 生产厂家  | 黄山市双超茶事业有限公司   |
| 外包装   | 纸箱            | 内包装   | 锡箔袋            |
| 特产    | 是             | 储藏方法  | 冷藏             |
| 规格    | -----         | 生产日期  | 2010,4         |
| 售卖方式  | 散装            | 原产地   | 安徽             |

### 松萝茶

#### 松萝香气盖龙井

松萝茶，历史名茶，绿茶鼻祖，产于中国第一状元县，中国有机茶之乡，中国乡村旅游福地，中国养生之都--休宁。明隆庆年间大方和尚始创之。形美、色重、香高、味醇，有“绿色金子”美誉。松萝茶中含多种有利于人体健康的微量元素和营养物质，亦有“保健药茶”之称。

松萝茶品质特点为，条索紧卷匀壮，色泽绿润，香气高爽，滋味浓厚，带有橄榄香味，汤色绿明，叶底绿嫩。饮后令人神驰心怡，古人有“松萝香气盖龙井”之赞辞。初喝头几口稍有苦涩的感觉，但，仔细品尝，甘甜醇和，这是茶叶中罕见的橄榄风味。松萝茶区别于其他名茶的显著特点是“三重”：色重、香重、味重。

## 名茶鉴赏

### 【松萝茶简介】

松萝茶为历史名茶，属绿茶类，创于明初，松萝茶产于安徽休宁城北的15千米的松萝山，山高882米，与琅源山、金佛山、天保山相连。山势险峻，石壁悬空，峰峦耸秀，松萝交映，蜿蜒数里，风景秀丽。“松萝雪霁”昔日曾列为休宁海阳八景之一。唐时松萝山有松萝庵。茶园多分布在该山600-700米之间。此间气候温和，雨量充沛，常年云雾弥漫，土壤肥沃，土层深厚，所长茶树称“松萝种”，树势较大，叶片肥厚，芽叶壮实，浓绿柔嫩，茸毛显露，是加工松萝茶的上好原料。

松萝茶古今闻名。明代袁宏道有“近日徽有送松萝茶者，味在龙井之上，天池之下”的记述。明代谢肇淅云：“今茶之上者，松萝也，虎丘也，罗芥也，龙井也，阳羨也，天池也。”清代冒襄《芥茶汇抄》云：“计可与罗芥敌者，唯松萝耳。”清代江澄云《素壶便录》中亦云：“茶以松萝为胜，亦缘松萝山秀异之故。山在休宁之北，高百六十仞，峰峦攒簇，山半石壁且百仞，茶柯皆生土石交错之间，故清而不瘠，清则气香，不瘠则味腴。而制法复精，故胜若地特产也。”又云：“徽茶首推休宁之松萝，谓出诸茶之上，夫松萝妙矣。”清代吴嘉纪在《松萝茶歌》中有“松萝山中嫩叶荫，卷绿焙鲜处处同”之句，赞誉松萝茶品质。

### 【采制技术】

松萝茶的采制技术，早在三四百年前就达到精湛的程度，并扩展到浙、赣、闽、鄂等省。明代闻龙《茶笺》记载：“茶初摘时，须拣去枝梗老叶，惟取嫩叶，又须去尖与柄，恐其易焦，此松萝法也。炒时须一人从旁扇之，以祛热气，否则色香味俱减。予所亲试，扇者色翠。令热气稍退，以手重揉之，再散入铛，文火炒干入焙。盖揉则其津上浮，点时香味易出。”从理论上与实践上，与现今的炒青绿茶制法无异。现今屯绿炒制技术，就是在此规范的基础上，而发展完善的。松萝茶于谷雨前后开园采摘，要求采一芽二、三叶，鲜叶采回后要经过验收，不能夹带鱼叶、老片、梗等，并做到现采现制

### 【品质特点】

松萝茶的品质特点是：条索紧卷匀壮，色泽绿润；香气高爽，滋味浓厚，带有橄榄香味；汤色绿明，叶底绿嫩。

### 【药用价值】

松萝茶还有一个特点是其药用价值甚高。在《秋灯丛话》一书中，记载着这样一段故事：“北人贾某，贸易江南，善食猪首，兼数人之量。有精于岐黄者见之，问其仆曰：‘每餐如是，有十余年矣。’医者曰：‘疾将作，凡医不能治也。’候其归，尾之北上，将为奇货，久之无恙。复细询前仆，曰：‘主人食后，必满饮松萝数瓯。’医者爽然曰：‘此毒惟松萝可解。’然后而返。”

松萝茶具有较高的药用价值，古医书中多有记载。《本经蓬源》云：“徽州松萝，专于化食。”吴兴钱宋和《兹惠小论》云：“病后大便不通，用松萝茶三钱，米白糖半盅，先煎滚，入水碗半，用茶叶煎至

一碗服之，即通，神效。”《梁氏集验》云：“治顽疮不收口，或触秽不收口，上好松萝茶一撮，先水漱口，将茶叶嚼烂，敷疮上一夜，次日揭下，再用好人参细末拦油脂涂在疮上，二三日。”1930年赵公尚编著的《中药大辞典》记载：“松萝茶产地徽州，功用：消积、滞油腻，消火，下气，降痰。”

我国名医在中药处方中，常用松萝茶配合其他药物。松萝茶对高血压、肾病、冠心病、红白痢疾、化石通便、治顽疾等有较好效果。素有“药茶”之誉。

据化验分析，松萝茶对心脏有增强心室收缩力的作用，所含维生素p有加强毛细血管壁的作用，对葡萄球菌、变形杆菌、甲型副伤寒杆菌等有抑制作用。

### 【制作工艺】

1.鲜叶采摘茶树品种为当地的松萝种，采摘标准为一芽一叶或一芽二叶初展，采摘时严格做到“四采四不采”，即采完整叶不采对夹叶，采肥壮叶不采瘦弱叶，采正常叶不采病虫叶，采晴天叶不采雨水叶。2.鲜叶摊放采回的鲜叶均匀摊放在竹匾或竹垫之上，并将不符合标准的茶叶剔除。摊放厚度为3~4cm，时间6~12小时，中途每隔2小时轻翻一次，待青气散失，叶质变软，鲜叶含水量达60%左右时便可炒制，要求当天的鲜叶当天制作完。3.杀青在事先磨洗光滑的深底平锅内进行，锅温为140~160℃，投叶量为0.5公斤，要求翻得快，扬得高，撒得开，捞得净，必须杀透、杀匀，手握叶柔软而不粘手，闻之有清香为适度。杀青叶应及时散热，排除水汽。4.揉捻以竹制揉床为揉具，采用手工揉捻，双手握茶团，交叉用力向前推揉，速度宜慢，压力掌握轻-重-轻，边揉边抖，及时散热，并保持茶叶完整，时间3-5分钟。5.理条在揉具上，对揉捻好的茶叶进行适当的理条，使茶叶整齐匀直，然后放在烘笼上烘焙。6.烘干分毛火和足火两步进行，温度掌握先高后低，初烘为90℃左右，烘至7~8成干后摊凉1小时左右，再用足火烘干，烘温60℃左右，一直烘至足干。7.整理包装烘干的产品要剔除夹杂物，簸去老片，筛去茶末，分级装入铁桶，密封贮藏待销。

### 【冲泡方法】

要泡出好喝的茶，除了要有好茶、好水、好的茶具，还要有好的泡茶技术。

下面介绍泡松萝茶的三要素：1、茶叶用量要泡出好喝的松萝茶，要掌握茶叶用量。每次用量多少，并无统一标准，主要根据茶叶种类、茶具大小、消费者饮用习惯而定。泡茶用量之多寡，关键掌握，茶与水的比率，茶多水少，味浓；茶少水多，味淡。2、水温泡茶烧水，要大火急沸，不要文火慢煮。以刚煮沸起泡为宜，用软水煮沸泡茶，茶汤香味更佳！如水沸腾过久，即古人所称“水老”。此时，溶於水中的二氧化碳挥发殆尽，茶叶之鲜活味，即丧失。泡茶水温的掌握，主要依泡何种茶而定。松萝茶，一般不能用100℃的沸水冲泡，应用80~90℃为宜(水要沸点后,再冷却至所要的温度)。茶叶愈嫩绿，冲泡水温愈低，这样茶汤才鲜活明亮，滋味爽口，维生素c也较少破坏。在高温下，茶汤颜色较深,维生素c大量破坏，滋味较苦(茶中咖啡碱容易浸出)也就是说把茶叶“烫熟”了。3、时间茶叶冲泡时间和次数，差异很大，与茶叶种类、水温、茶叶用量、饮茶习惯等都有关系。根据测试,冲泡第一次时，可溶性物质能浸出50%-55%；第二次能浸出30%左右；第三次能浸出10%；第四次则所剩无几。所以，就如我们常讲的；“品茶!三个口，谓之品，一泡茶，冲三次即可。”水温之高低和茶用量的多寡，也连带影响冲泡时间之长短。水温高，用茶多，冲泡时间要短；反之则冲泡时间要长。但是，最重要的是，以适合饮用者之口味为主。

### 【松萝茶名来历】

清代《亦复如是》一书中有一个神奇的传说：制艺名家焕龙到松萝山，问茶产于何处，僧引至后山，只见石壁上蟠屈古松，高五、六丈，不见茶树。僧曰：“茶在松桠，系衔茶子，堕松桠而生，如桑寄生然，名曰松萝，取葛与女萝旗于松上意也”。又问摘采之法，僧以杖叩击松根，大呼：“老友何在？”当即就有二三只巨猿跃至，依次攀树采撷茶草。松萝茶也因而得名。

### 【松萝茶的传说】

安徽省休宁县有座松萝山，山上产茶颇为有名，叫松萝茶。松萝茶不仅香高味浓，而且真能够治病，至今京津济南一带的老中医开方用松萝茶的仍然很多。至于松萝茶的来历，传说是明太祖洪武年间，松萝山的让福寺门口摆有两口大水缸，引起了一位香客的注意，水缸因年代久远，里面长满绿萍，香客来到庙堂对老方丈说，那两口水缸是个宝，要出三百两黄金购买，商定三日后来取。香客一走，老和尚怕水缸被偷，立即派人把水缸的绿萍水倒出，洗净搬到庙内。三日后香客来了见水缸被洗净，便说宝气已净，没有用了。老和尚极为懊悔，但为时已晚。香客走出庙门又转了回来，说宝气还在庙前，那倒绿水的地方是，若种上茶树，定能长出神奇的茶叶来，这种茶三盏能解千杯醉。老和尚照此指点种上茶树，不久，果然发出的茶芽清香扑鼻，便起名“松萝茶”。二百年后，到了明神宗时，休宁一带流行伤寒痢疾，人们纷纷来让福寺烧香拜佛，祈求菩萨保佑。方丈便给来者每人一包松萝茶，并面授“普济方”：病轻者沸水冲泡频饮，两三日好；病重者，用此茶与生姜、食盐、粳米炒至焦黄煮服，或研碎吞服，两三日也好。果然，服后显著，制止了瘟疫流行。从此松萝茶成了灵丹妙药，名声大噪，蜚声天下。

### 【茶史追溯】

松萝山在唐朝就有产茶的记载，而松萝茶的盛名远播是在明代。明代冯时可的《茶录》记载：“徽郡向无茶，近出松萝菜最为时尚。…是茶，比天池茶稍粗，而气甚香，味更清，然于虎丘，能称仲，不能伯也”。明代，饮松萝茶已成为一种时尚，因其香味比虎丘茶好，故而爱者甚众。

### 【茶诗】

郑板桥

不风不雨正晴和，翠竹亭亭好节柯。

最爱晚凉佳客至，一壶新茗泡松萝。

几枝新叶萧萧竹，数笔横皴淡淡山。

正好清明连谷雨，一杯香茗坐其间。