



紧压茶没有等级,此为假包装



土法熬制的茶膏之一



冰岛古树茶,叶梗清晰



购买茶饼时可以信赖的标志



土法熬制的茶膏之二

茶王普洱

普洱茶是云南特有的标志性产品,以符合普洱茶产地环境条件的云南大叶种晒青茶为原料,按照特定的加工工艺制作而成,可分为生茶和熟茶两大类型:

普洱生茶是以云南大叶种茶树鲜叶为原料,经杀青、揉

捻,日光干燥,蒸压成型等工艺形成的紧压茶,其品质特征为:外形色泽红褐,汤色红浓明亮,香气独特为陈香,滋味醇厚回甘,叶底红褐。

普洱熟茶是以云南大叶种晒青茶为原料,采用特定工艺,经发酵加工形成的散茶和紧压

茶。其品质特征为:外形色泽红褐,汤色红浓明亮,香气独特为陈香,滋味醇厚回甘,叶底红褐。

普洱散茶按品质分为特级、一级至十级共十一个等级。普洱紧压茶则不分等级,外形有饼、砖、瓜、柱等多种形状和规格。

云南普洱的四大特点

独特的产地环境,自然造就了云南普洱茶的独特个性。首先,云南普洱茶的制作原料是云南地区所独有的乔木大叶种茶树。这种茶树在云南境内的多区域呈片状存在。在营养成分上,乔木大叶种茶不仅多酚类物质、色素、氨基酸、嘌呤碱、皂甙、维生素等成分高于其它产区的茶树,其矿物质的内含量也是其它茶树所无法比拟的。

其次,云南普洱茶采用的是别具一格的加工技术。绿茶、黄茶、红茶均是采用炒青或烘青方法制茶。由于制作温度高(一般在110℃左右),绿茶的保质期为12个月,黄茶和红茶的保质期一般不超过24个月。而普洱茶采用的是晒青后发酵的制作工艺,温度控制在60℃以内,有一个长期的陈化、膏化

的过程,且越陈越香,不腐、不霉。

再次,其它茶品的陈化过程其实是死亡过程,而普洱茶的陈化过程却是品质升华的过程。云南自古就有“爷爷制茶,孙子卖茶”的说法。与其它茶品相反,普洱新茶品质一般,但随着时间推移,普洱茶靠着茶叶自身酸的活性和微生物菌群的生物发酵逐步陈化,茶色从黄绿逐步变红,直到红润通透,入口滑感极强。并且,经过陈化以后,茶中的赖氨酸、茶丙氨酸、亮氨酸等人体必需的氨基酸的含量大幅度提高,营养价值也更高。

最后,普洱茶具有独特的养生功效,体现在以下四个方面:①解酒护肝。普洱茶中富含L-丙氨酸和半胱氨酸,前者能

在人体内产生大量的泛酸,从而加速酒精代谢,而后者本身就能中和一定量的酒精;②消食、解油腻。普洱茶陈化以后,含有大量的糖化醇,可以增加人体胃蛋白酶的分泌,并提高其活力,增强胃的消化能力;③养胃。普洱茶与其它茶最显著的一个区别是可以空腹饮用,还可晚间饮用。原因就在于,普洱茶经发酵后,其富含的基本上都是便于人体肠胃道吸附的小分子物质,茶中的果胶物质又有很强的黏结和消除人体内细菌毒素、铅、汞等重金属及放射性元素的解毒作用。另外,茶中富含的GABA(γ -氨基丁酸)还具有强烈的安神、催眠作用;④降血脂、降胆固醇、减肥。普洱茶中的落代他汀是公认的降脂药。

普洱茶中之王——普洱茶膏

如果说普洱茶是茶中之王的话,那么普洱茶膏就是王冠上的钻石。这是因为:普洱茶膏是世界上第一款速溶茶,它兴于唐,盛于宋,止于明,专宠于清宫,复兴于现代科技。并且,普洱茶膏也是所有茶类中唯一能以膏状存在的茶,其功效强、口感好,更便于现代人饮用。

据悉,宋徽宗是中国封建王朝众多皇帝中唯一出过茶叶专著的皇帝。他曾在福建设北苑供茶苑,专门为皇室采茶、制茶。但到了明朝,普洱茶因制作奢侈,贡茶制度曾引发茶农暴动,且出现了制茶者为售高价而造假的现象等原因被朱元璋下旨停止制作。

直到清雍正七年,茶膏才“重出江湖”。乾隆当政以后,为防止有人在茶膏中下毒,遂将茶膏的生产统于清宫,由御茶房采用低温“压榨制膏”的工艺进行制作,这使得普洱茶膏一跃成为宫廷制品。至此,普洱茶膏正式确立,它成为清朝皇帝的主要饮品,并多次作为国礼馈赠给海外使节。

历史上很多人对各种茶进行过加工茶膏的尝试,但都以失败告终。实际上,普洱茶膏的原料只有两种,一是人工发酵的上好普洱茶,二是陈化五十年以上的“老普洱”茶。除此以外的普洱茶,都难以制成真正意义上的茶膏。

也正因为普洱茶膏对于选料的要求高,其品质才为茶中圣品。好的茶膏冲泡后相当于50年自然陈化的普洱生茶,珍品级普洱黑金茶膏甚至可以与自然陈化70年的普洱生茶相媲美。清人赵学敏在《本草纲目拾遗》中写道:“普洱茶膏,黑如漆,醒酒第一,绿色者更佳;消食化痰,清胃生津”,“解油腻牛羊毒,逐瘀下气,刮肠通泄”。在藏传佛教地区,寺庙中的喇嘛还常以茶膏给生病的信徒治病。



低温萃取制造的茶膏

四实验。用实验的方法检验普洱茶的品质极其简便、准确。其方法是把普洱茶冲泡后,放入冰箱中冷藏2小时,茶体有悬浮物或浑浊者为劣茶,茶体清澈或略有浑者为好茶。

文/吴滨

台湾飞来的鸟
新店开张
消费满100送50

南京市玄武区太平北路80号2楼(1912街旁·米乐星KTV 2楼) TEL:025-84522688 025-84523737 025-84568080

如此加料
才叫一份

如此加料
才叫一份