

62.舒城兰花

安徽省舒城、桐城、庐江、岳西一带盛产兰花茶。兰花茶的生产源于何时，尚未查到明确的史料记载。但据有关史料的推测和当地的传说，早在清代以前，当地就有兰花茶生产。清光绪年间，舒城晓天和山七里河为兰花茶主要产区，年产茶叶千余引（每引折合旧秤一百二十斤）。

据《桐城风物记》有“龙眠山孙氏椒园茶”记载，孙氏即孙鲁山，明朝人，相传他家的椒园中种有茶树，制成的茶“碧绿清汤，形似兰花，开汤后有雾象一柱香火升腾，并有兰花馨香”。被封为“贡品”，这就是后来的桐城小花。

兰花茶名的来源有两种说法：一是说，芽叶相连于枝上，形状好像一枝兰草花，二是说，采制时正值山中兰花盛开，茶叶吸附兰花香，故而得名。

以前兰花茶有两种。舒城晓天、山七里河、梅河、毛竹园等地，主产大兰花，舒城南港、沟二口和庐江的汤池、桐城大关等地，主产小兰花。本世纪50年代后因改制“舒炒青”，兰花茶产量减少，且都为小兰花。大兰花现已不再生产了。

舒城兰花茶的产地有舒城、庐江、桐城、岳西。生产地区较广，以舒城晓天白桑园的产品最著名，为兰花茶之上品，舒城、庐江交界处的沟二口、果树一带所产兰花茶也久负盛名。桐城龙眠山所产称桐城小花，品质优异，独树一帜。然其采制技术和品质特点，则大同小异。

舒城晓天一带地处大别山支脉，属大别山腹地，有海拔1000米以上的山峰，高耸云霄。老虎岗、朝天淌、小麦淌等处，千钧巨石，争相崛起，重岩迭垒，万态千姿。土壤属山地乌沙土，肥沃疏松，通气透水性好。茶园处于高山密林、芳草山花之中，层峦苍翠，叠嶂连云。茶树常年在云烟飘渺、雾露笼罩下生长，加上精细培育管理，故而根深枝繁，芽叶肥壮。

兰花茶采摘从谷雨前后开园，一芽二、三叶制小兰花茶，一芽三、四叶制大兰花茶。采回的鲜叶晾干表面水后，及时付制，力求现采现制。

兰花茶初制技术分杀青、初烘、足烘三道工序。

杀青：杀青用斜锅，二口或三口一组，砌成一灶。炒茶的竹丝帚分大、中、小三种，大帚竹丝较粗硬，小帚竹丝较细软，竹丝和把柄各长尺余，径粗三、五寸，依鲜叶老嫩程度不同而选用。杀青温度，第一口锅底见微红，其余锅温依次下降。投叶量100~150克，不得超过250克。鲜叶下锅后，用竹丝帚回旋翻炒，抖散水汽，动作先慢后快。待叶质柔软时，改用“紧把”，将叶子旋入竹丝之间，起揉条作用。“紧把”和“松把”结合，叶子在竹丝帚内吞吐，即“紧把”揉、“松把”透。两种炒法巧妙结合起来，使叶子既搓卷成条，又保持翠绿色泽，香味鲜爽。杀青用三口锅，要求“一锅炒瘪、二锅炒熟、三锅炒细成条”。杀青若分二口锅，则要求第一锅炒的时间适当延长，以保证进度一致，作业协调。杀青适度后，出锅上烘。

初烘与足烘：初烘温度高，投叶量少，足烘温度低，而投叶量多。边烘边翻，轻翻勤翻，防止断芽碎枝。初烘到七成干后，摊凉拣剔后，进行足烘，足干后即装桶贮藏。

兰花茶的品质特点是，条索细卷呈弯勾状，芽叶成朵，色泽翠绿匀润，毫峰显露，兰花香

型，鲜爽持久，滋味甘醇，汤色嫩绿明净，泛浅金黄色光泽，叶底匀整，呈嫩黄绿色，梗嫩芽壮，叶质厚实，冲泡时形似兰花绽开。

岳西县与舒城晓天毗邻的头陀、主簿等地，近年来又在小兰花的传统工艺基础上，创制出“岳西翠兰”。其鲜叶标准为一芽二叶初展，先用竹帚翻炒杀青，继而用手工整形，再用炭火焙干。外形较兰花茶稍直，自然舒展，品质优异，风格上也有独特之处。1985年参加南京全国名茶评比，被正式定为国家优质名茶。

(詹罗九)

[About Wenhua.cn](#) | [联系方式](#) | [网站地图](#) | [版权声明](#) | [欢迎投稿](#)

Copyright© 2005 wenhuacn.com, All Rights Reserved.

版权所有：拙风文化网 技术支持：Shenzhen Thirteen Studio

OICQ: 377104787 电子邮箱: webmaster@wenhuacn.com