

## 7.南京雨花茶

提起雨花茶，自然会联想起晶莹圆润的雨花石。雨花茶、雨花石因产于雨台而得名。

雨花茶创制于1958年。1961年以来曾先后数次荣获省优、部优产品称号，被列为全国名茶之一。

雨花茶销往全国各大城市，1964年开始在国外试销，深受港、澳同胞、新加坡侨胞及国际友人的赞赏。

雨花茶原产于南京中山陵和雨花台园林风景区，现已扩大到大江南北的“三郊五县”，即雨花、栖霞、浦口3个郊区，江宁、江浦、六合、溧水、高淳等5个县。由全部手工炒制步走向机械化生产，产量达7—8吨，质量逐年提高。

雨花茶的采摘精细，要求嫩度均匀，长度一致，不采空心芽、病虫芽、紫芽。具体标准是采摘半开展的一芽一叶为原料，当新梢萌发至一芽二、三叶时采下一芽一叶，芽叶长度2—3厘米。特级茶一芽一叶占总量的80%以上。通常炒制500克特级雨花茶，需采4.5万个芽叶。

采回的鲜叶，在室温20℃左右的条件下进行摊放。通过摊放，散发部分水分，促使茶多酚等生化成分发生轻微的变化，从而消除成品茶的青涩味，增加鲜醇度，摊放厚度2—3厘米。历时3—4小时。

手工炒制雨花茶，工艺有杀青、揉捻、整形干燥、筛分四道工序。杀青在锅径60厘米的锅内进行。当锅温120—140℃时，投入摊放叶500克左右，掌握“高温杀青、嫩叶老杀、老叶嫩杀、嫩而不生、老而不焦”的原则。采用“先抖后闷、抖闷结合”的方法。当叶质柔软，折梗即断，透发清香，即起锅摊凉。历时5—7分钟。

整形干燥是雨花茶成形的重要工序。当锅温80℃左右，在锅面上涂上少许乌柏油，待青烟消失，投入成条率达80%以上的揉捻叶。先采用抖散翻炒手势，当水分散发部分后，锅温降至60℃左右，开始做形，双掌合搓，边理条，边搓条，再抓条。用力由轻到重，当干度达五、六成干时，提高锅温（70℃），用手满握茶叶，在锅内反复拉条、磨擦，将条索拉直、搓紧、搓圆。当茶叶达到细紧、浑圆、光滑，干度达九成以上时起锅。历时约30—40分钟。

最后通过圆、抖、飘、筛，分清大小、长短、粗细、轻重。分级归堆，再用50℃左右的烘温烘至足干，摊凉进库贮藏保管。

雨花茶成品分特级、1—4级共五个级别。手工炒制劳动强度较大，功效低，每锅只能炒制250克茶。因此，近年开始进行机械化生产试验，已获得成功。

紧、直、绿、匀是雨花茶品质特色。最终要求达到：形似松针，条索紧直、浑圆，两端略尖，锋苗挺秀，茸毫隐露，色呈墨绿，香气浓郁高雅，滋味鲜醇，汤色绿而清澈，叶底嫩匀明亮。沸水冲泡，芽芽直立，上下沉浮，犹如翡翠，清香四溢。品饮一杯，沁人肺腑，齿颊留芳。

（季玉琴）

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