

中国历史长河中的官茶——黑茶

黑茶,因成品茶的外观呈黑色,故得此名,为六大茶类之一,黑茶按地域分布,主要分类为湖南茯茶、四川边茶、云南普洱茶、广西六堡茶、湖北老黑茶及陕西茯茶、安徽古黟黑茶。它蕴含深厚的中华传统文化,造就了“茶马古道、茶马互市、古丝绸之路、万里茶路、骆驼古道、船舱马背、茶马精神”等中国名词。一般茶叶都是有保质期的,茶叶越鲜,营养价值越高、口感就越好。但黑茶却并非如此,作为全发酵茶品,在保质期内,黑茶的保存时间越长,其口感和品质就越好。

茶叶历史悠久长远,茶叶文化经久不衰。我们常见的几大茶类历朝历代都担任着贡茶的重要角色,如西湖龙井、洞庭碧螺春、武夷大红袍等等。而唯独黑茶在历史中担任的是官茶角色。所谓官茶,是指由政府部门统一种植采摘、经营管理的茶叫做官茶。而贡茶只是由茶农种植管理统一上贡给朝廷的茶称为贡茶。

黑茶在历史长河中是最早成为军事、经济、政治用茶的。其在六大茶系中看似后来者,但其实却是不为人知的最早活跃在政治舞台上的神奇之茶。

早在秦皇汉武时期,就有历史记载,汉武帝时期,匈奴等少数民族屡屡侵犯大汉边境,扰乱民生。为了国家昌盛、百姓安宁,汉朝开始了长达十年的战略物资准备。当时最善战的马匹来

自西域,汉武帝深知西域边境地区需要大量黑茶,借以解决高油腻、缺青菜的严重问题,于是茶马互市出现。

到了唐朝,贞观之治、国富民安,茶马互市成了历史上有名的茶马古道,但是由于当时的茶叶产量非常小,到达边疆地区的黑茶也只能是少有的贵族才能喝到。当时唐朝发现黑茶对边民的重要性,即将黑茶定为了管茶。北宋战事多,战马紧缺,但要想在西北地区买马,银子不行,唯有茶叶才可换马。朝廷就派专门军队去收茶,再押运西北,换成战马。这种实施茶马政策的军队,被叫做“茶商军”。明代文学家汤显祖在《茶马》诗里感慨:“黑茶一何美?羌马亦何殊?”

元朝建国前,成吉思汗的部队开拓疆土,南北征战,黑茶被大量地使用于军队以解决征战士兵的水土不服问题,也正是黑茶的特殊功效,成就了成吉思汗的伟业。对于成吉思汗的军队来说:宁可三日无粮,不可一日无茶。明朝,朱元璋深知黑茶对边民的重要性,也将黑茶列为官茶,律法规定任何人不得私贩黑茶进行买卖从中获益,而正是这个时期,朱元璋女婿明知故犯,成为史上唯一一个私自贩卖黑茶而斩头的王臣贵族。

黑茶作为国礼其实从清朝就有记载。黑茶当时深受雍正皇帝喜爱而“誉满京城”,成为大清帝国赠送给各国皇室的邦交国礼,一度风靡欧美。

大购现推出黑茶中的陕西茯茶 (购买咨询电话请拨打:021-52927777)

1. 泾渭茯茶 肥羊满圈 生肖礼盒 660g×2, 666 元
赠品泾渭茯茶 280g 贡福雅品(易泡茯茶)
2. 2014 年 经典茯砖 500g, 163 元
赠品泾渭茯茶 合祺 茯茶包 60 克(5 克×12 包)
3. 泾渭茯茶 2014 年 手筑茯砖 1kg,198 元
赠品泾渭茯茶 合祺 茯茶包 60 克(5 克×12 包)
4. 泾渭茯茶 2013 年 茯茶柱 700g,287 元
赠品泾渭茯茶 七子茯 357g

传承古法“粽”在养生
龙华素粽端午走俏

现代社会,素食俨然成为一种符合时代潮流的生活方式,随着人们的健康意识提高,环保概念的增强,越来越多的人开始提倡素食。也因此让沪上很多素食品牌备受青睐,特别是像龙华素斋这样传承了龙华古寺一千多年历史素食技艺的企业,其素食产品受欢迎的程度可谓是沪上众人皆知的。

端午将临,美名在外的龙华素粽已经开始对外销售了,每天龙华古寺销售点人头济济,就知道这粽子有多受顾客们的喜爱了。今年的素粽可不一般,是从佛家养生理念出发,将各种天然的、益生的、保健的食材用古法手工包制而成。比如素粽板栗粽和赤豆蜜枣粽,一咸一甜的代表。素粽板栗粽中的藕丝和板栗富含高蛋白,高营养,与糯米搭配相得益彰,清鲜无比。而赤豆蜜枣粽,则是将富含赖氨酸的赤豆与富含钙和铁的蜜枣包入粽内,两者与糯米完美结合,令

养生功效倍增,丰富的口感,扑鼻的清香,只下肚,元气满分。除此之外,皮绿心红的豆沙粽,经久不衰的素肉粽,也是不可不吃的美味经典。

为了方便消费者食用,每一枚龙华素粽均采用真空包装,无论何时何地,都能享受到美味和滋补。同时还推出精美清雅的竹篮礼盒,是最最良的送礼佳品。



订购专线:4008-200-158
地址:上海市龙华路2853号(龙华古寺内)
电话:021-51088000*2266、2288
网上商城:www.4008200158.com
▪ 龙华路2787号(龙华古寺东侧)
▪ 镇宁路156号(延安西路口)
▪ 张杨路601号(浦东食品城一楼)
▪ 沪闵路6088号(龙之梦地下二层)
▪ 西江湾路388号(龙之梦地下B2-16)



微信淘宝有售

扫一扫



承上启下的大师风采(上)

上海菜发展三十年,速度惊人,成就巨大。上海市餐饮烹饪行业协会沈思明会长对此指出“传承延续、博采众长、贯通中西、创新发展。”在飞跃上海餐饮三十年峰会上,他对李伯荣、李耀云、葛贤尊、任德峰、惠惠琴、周元昌等大师给予功勋人物表彰。为了对上海菜的传承和发展做出巨大贡献的大师致敬,我们再介绍12位国宝级大师。



卢兆祺

闻名海内外的海派粤菜大师,有“海派粤菜第一勺”之称,师从“远东第一炒锅”的粤菜大师殷光。1991年晋升国际高级技师,赴人民大会堂颁奖,拿到编号为001的证书,并被授予“中国烹饪大师金爵奖”。

多年来,卢兆祺在继承粤菜优良传统的基础上,大胆创新,改良升华,他烹制的双味虾仁、荷花鲜奶等享有盛誉。



徐正才

海派川菜大师,在梅龙镇酒家拜川菜泰斗沈子芳为师,始创出闻名中外的“梅家菜”。代表中国参加法兰克福世界奥林匹克烹饪大赛,与诸多米其林大厨同场竞技,为中国首夺国际烹饪大赛金牌,被上海餐饮行业协会授予“终身成就奖”。他能文能武,对探索海派川菜见解独到,干烧鳊鱼镶面、酱爆茄子、干烧明虾、小煎鸡米赫赫有名。



王致福

国家高级烹饪技师,上海国宝级淮扬菜泰斗。1989年被劳动部评定为中国第一批高级技师职称,当时在上海仅此一人,曾受总理接见。他师从淮扬菜大师邵正福、王寿山,任上海大厦总厨师长,接待过无数中外政要。

王致福善于总结,吸收各帮派菜肴的精华渐成一体。他的代表作有蟹粉狮子头、拆烩鱼头、扒牛头、炆虎尾、锅贴鱼、苹果虾、响铃长鱼、白汁甲等。



姜介福

国家高级烹饪技师,中国烹饪大师,曾任新雅粤菜馆副总经理、总厨师长,师承粤菜名厨杨珠福,受许培、殷光等名厨熏陶,逐步形成了自己的烹饪特色。他改良和创新菜肴300多款,为广东菜融入上海做出了贡献。制作的“沙律烟鳊鱼”获国家金鼎奖,成为上海粤菜的代表品种。代表作有蟹肉烩鱼翅、干煎明虾、花篮虾仁、麒麟鳊鱼等。



东林发

国家高级烹饪技师、上海市劳动模范。1951年拜大师郭大染、萧良初为师。由于技艺超群,得到了中央领导的认可,被指定为毛泽东、刘少奇的专职厨师5年之久,任锦江饭店总厨师长,接待过美国前总统尼克松、里根,日本前首相田中角荣等元首政要。他的菜融粤川沪一体,兼长东南亚风味,尤以“毛式红烧肉”为大家认可,荔芋香酥鸭、沙茶龙凤粒、盐焗扒翅鸭、荷花扒金钱为拿手。



胡丽妹

国家高级烹饪技师,是新中国第一代烹饪女状元,上海市三八红旗手,获中国烹饪大师称号。1960年胡丽妹入厨国际饭店,师从京帮大师王殿臣、王懿臣、王宜新,20年后升任国际饭店总厨。她精通京帮菜、国宴的烹制,博采众长,善于创新精品,多次为国家领导人及萨马兰奇、里根等外宾制作国宴,代表菜品有糟溜鱼片、黄焖扒翅、高汤燕菜、葱烤刺参、梅花鹿全宴等。