

天目笋干

天目笋干由鲜嫩竹笋精制而成，以“清鲜盖世”、“甲于果蔬”著称，其中最著名的属石笋干。传统品种有“焙熄、扁尖、肥挺、秃挺、小挺、直尖”等，根据不同口味可以分为淡笋干、咸笋干，以及可以直接作为零食食用的多味笋干等。

产品产地

浙江省杭州市天目山。产品产区：建国前，临安县笋干产于永安乡（今临目乡、杨岭乡、青云镇夏村片）、天目乡（今东天目乡和青云镇潦射片）、山川乡和古城乡（今石门乡、高虹乡）、南屏乡（今板桥乡、三口乡）。於潜县集中在西天目、千洪、横路等乡。昌化县笋干生产少量。建国后，笋干主产区为西天目、千洪、横路乡，次为临目、石门、杨岭、东天目乡。尚有马啸、颊口、石瑞、白牛乡少量生产。

产品产销

自宋以来，至明正德、嘉靖间，天目产笋干已为人们所称道。清康熙后，西天目禅源寺香客游人争相购买，声誉鹊起，每年产额不下三、四千担，运销杭、沪。民国 22 年（1933）产笋干，临安县 6000 担，於潜县 5500 担，昌化县 100 担。当时每担可换大米十来石，价值 50 至 70 元。抗日战争期间，食盐紧缺，运销困难，产量骤减。民国 31 年，临安县产笋干 3400 担，於潜县 300 担。建国后，天目笋干产量增加，1950 年至 1988 年，全县年均产笋干 451 吨，其中 1987 年产笋干 826 吨，为历史最高年产量，比战前 1933 年增加 42.4%。笋干质量经历曲折。五、六十年代时，供销社收购笋干时，派人下去参加生产，严格掌握质量标准，要求白蒲头，无空筒，无乌节，粗细长短适度，每百斤笋干用盐不超过 30 斤。1956 年，天目笋干首次进广交会展出，颇受外商青睐，《香港经济导报》称“天目笋干清鲜盖世”。至 1978 年笋干购销多渠道经营后，笋农制作粗放，有此贩销户加倍掺进盐份，影响天目笋干声誉。嗣后，笋农受笋干市场竞争的启发，笋干质量有所回升。

产品简介

天目笋干由浙江天目山石笋精制而成。由于独特的自然条件，天目山所产石笋，壳薄、肉肥、色白、质嫩，鲜中带甜，天目笋干，青翠带香，味道鲜美，含有纤维素、糖、钙、锌、铁等多种营美成分，有助食、开胃、强身祛病之功效。相传明代正德年间，天目笋干即为人称道。清康熙年间，禅源寺香客竞相购买，视为“蔬中珍品”，声誉鹊起。杭州传统名产。天目山属杭州辖临安县境内，海拔 1000 米以上，四季分明，属亚热带季风性湿润气候，最适宜于竹的生长。所产竹笋有壳薄、肉厚、质嫩、鲜中带甜的特点。临安竹笋面积及产量居全

禁止捋采和抓采，保持鲜叶芽叶完整、新鲜、匀净，不夹杂杂质。不得采鱼叶、蒂头、雨水叶、病虫叶、破损叶、紫色叶。

环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

加工工艺

分为杀青、揉捻、理条、整形、提香 5 道工序。杀青锅温 120℃至 140℃，锅温降到 90℃至 100℃时杀青叶不起锅开始揉捻；原锅中理条，温度控制在 80 至 100℃；整形时锅温 50℃至 65℃，出锅摊凉后提香；提香时，锅温加至 80℃，茶叶整体受热后，提升锅温至 110℃闻之有浓厚茶香味即可出锅。上述全部工序均可以机械替代。

广化广角

人们都知道建德有“千岛银针”和“新安白茶”两个著名茶叶品种。其实，建德还有一种茶叶，具有 130 多年历史，早在清朝年间就被钦定为贡品，那就是建德苞茶。苞茶贵为茶中精品，目前市场价每 500 克要卖到 800 元。

作为浙江省传统的优质名茶，建德苞茶曾经辉煌，后由于种种原因，一度销声匿迹。去年以来，建德市政府开始实施重振建德苞茶雄风工作，开展了建德苞茶地理标志申报工作。13 日下午，建德市政府组织建德苞茶产品鉴定会，邀请国内高级茶文化专家前来参加。专家们认为，建德苞茶色、香、味已具备了中上档名茶的品质，但在工艺上还要进一步改进。建德市副市长徐建华表示，建德苞茶定位于高档茶，要制定非常具体的量化细化标准，并一律生产机制茶，要大力挖掘建德苞茶的历史文化内涵，策划一些推广活动，力争成为中国知名品牌。

第七章 历史名人

孙权

孙权（公元 182-252），汉族，字仲谋。吴大帝，三国时吴国的建立者。吴郡富春县（今浙江富阳）人。父孙坚，自称为春秋时大军事家孙武之后。曾任长沙太守，封破虏将军。兄孙策，为讨逆将军，封吴侯。

孙权生于光和五年（公元 182 年），卒于太元二年（公元 252 年）。孙坚次子，幼年跟随长兄孙策平定江东，孙权 15 岁被举为孝廉、秀才，任阳羨(今宜兴)长，代行奉义校尉。