

黑茶种类介绍 08：四川边茶



四川边茶分南路边茶和西路边茶两类，四川雅安、天全、荣经等地生产的南路边茶，过去分为毛尖、芽细、康砖、金玉、金仓六个花色，简化为康砖、金尖两个花色，主销西藏，也销青海和四川甘孜藏族自治州。南路边茶制法是用割刀采割来的枝叶杀青后，经过多次的“扎堆”、“蒸、馏”后晒干。南路边茶(藏茶)为黑茶品种制法最复杂，经过 32 多道工序制成。四川灌县、崇庆、大邑等地生产的西路边茶，蒸后压装入箎包制成方包茶或圆包茶，主销四川阿坝藏族自治州及青海、甘肃、新疆等省(区)。西路边茶制法简单，将采割来的枝叶直接晒干即可。