

酒店餐饮经营管理服务系列教材

— CHAWENHUA YU CHAYIN FUWU —

茶文化与茶饮服务

余 杨 宋志敏 编 著



旅游教育出版社

酒店餐饮经营管理服务系列教材

— CHAWENHUA YU CHAYIN FUWU —

茶文化与茶饮服务

余 杨 宋志敏 编 著

北京·旅游教育出版社

责任编辑:刘彦会

图书在版编目(CIP)数据

茶文化与茶饮服务 / 余杨,宋志敏编著. — 北京:
旅游教育出版社, 2014. 1

酒店餐饮经营管理服务系列教材

ISBN 978-7-5637-2848-0

I. ①茶… II. ①余… ②宋… III. ①茶叶—文化—
中国 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 289817 号

酒店餐饮经营管理服务系列教材

茶文化与茶饮服务

余杨 宋志敏 编著

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
本社网址	www. tepcb. com
E-mail	tepfx@163. com
印刷单位	北京甜水彩色印刷有限公司
经销单位	新华书店
开 本	787 毫米×960 毫米 1/16
印 张	11.5
字 数	178 千字
版 次	2014 年 1 月第 1 版
印 次	2014 年 1 月第 1 次印刷
定 价	26.00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

总序

中国的酒店管理教育已经走过了三十多个年头。三十多年,对于人生而言,可以说已逾而立之年、已经走入成熟。然而,对酒店管理专业的发展而言,这么短的时间恐怕仅仅只能孕育学科的胚胎、萌芽。所幸的是,这三十多年不同于历史进程中一般的三十多年,这三十多年来,我们一直在探索前进的方向该如何去定,脚下的路该怎么走。由此,我们的视野得以扩展,我们的信心得以强化,我们的步频得以加快,我们的步伐得以加大。

“酒店餐饮经营管理服务系列教材”就是在这样的背景下,步入了人们的视野。三十多年来,中国的酒店管理教育得到了长足的发展,但令人遗憾的是,长期以来,在课堂上讲课时,授课者能够使用的餐饮管理教材,往往以“饭店餐饮管理”的名称,将专业化程度很高的所有餐饮具体业务,在一本教材里“包圆”了。随着餐饮专业化程度越来越细、深度越来越深,一本教材包打天下的局面已经难以为继,我们这套“酒店餐饮经营管理服务系列教材”应运而生。整套教材计划出书共十五本左右,涉及的面紧扣三大类主题:餐饮知识与技能类教材、餐饮运行与管理类教材、餐饮经营与法规类教材,力求将酒店餐饮方面的主要业务都囊括进去;这套教材的层次定位为如下几个方向:高校酒店管理专业本科学生用书、高职高专学生用书、酒店行业员工在岗在职培训用书,同时,本教材也可作为餐旅专业高等教育的专业用书,以及高等教育自学考试的教材。

本系列教材作为中国酒店教育餐饮类的细分教材,无疑是一种尝试,难免存有局限性,恳请广大专家、教师同行和其他读者提出宝贵意见,以便通过修订,使之更趋完善。

酒店餐饮经营管理服务系列教材编写委员会

前言



茶道、茶礼或茶艺,其源头在于茶叶作为一种饮料。随着社会物质经济、文化艺术生活的发展,古老的茶饮文化重新焕发充沛的生机,呈现出蓬勃兴旺的发展态势,而在酒店管理和及服务及现代接待业中尤其具有发挥功能与作用的广阔空间。有鉴于此,我们编写了《茶文化与茶饮服务》教学用书,并将在与实践的结合中深入调查研究,充实和提升相关章节的内容,从而形成动态完善的课程体系。

本教材由上海旅游高等专科学校的教师编写,适合酒店、茶馆从业人员,本专科院校旅游管理、酒店管理等相关专业学生以及茶饮文化爱好者使用。全书由酒店管理系教师余杨和宋志敏编写,其中,第三章、第六章、第七章由余杨编写,导论、第一章、第二章、第四章、第五章由宋志敏编写。PPT 课件和练习题由余杨制作和编写。书内部分图片由朱珊珊和唐丽君提供并协助拍摄,特此致谢。

由于编著者学识水平有限,书中不足之处敬请读者朋友批评指正。

编者
2013 年 11 月

目 录

导论 茶饮和茶文化	1
第一章 茶叶基础知识	5
第一节 茶叶采制和分类	5
第二节 茶区划分	15
第三节 常见常用名茶与历史名茶	16
第四节 茶叶储藏和包装	32
第五节 茶叶审评	34
第二章 文化源流	38
第一节 史前传说与现存遗风	38
第二节 商周贡茶与羹饮	39
第三节 秦皇与汉仙	40
第四节 魏晋风流与茶道初成	41
第五节 唐代茶论与实践	44
第六节 宋代艺术与民俗	57
第七节 元代之承上启下	76
第八节 明代之闲适寄情	78
第九节 清代之文饰讲究	83
第三章 茶饮艺术	91
第一节 科学泡茶	91
第二节 茶艺表演	94

第三节	礼仪表达	99
第四节	茶具适配	102
第五节	品茗环境	103
第六节	茶点选择	104
第七节	督导职责	105
第四章	茶用器具	107
第一节	器择陶简	108
第二节	陆羽二十四茶器	110
第三节	谿安《茶具图赞》	117
第四节	景瓷宜陶	125
第五节	宫廷气派	131
第六节	日本茶具简介	134
第五章	茶饮功能与茶席设计	138
第一节	饮料分类	138
第二节	非酒精饮料	139
第三节	合理饮茶	143
第四节	茶席设计	148
第六章	茶文化的外传	154
第一节	日本茶道文化之渊源与形式	154
第二节	韩国茶礼文化之渊源与形式	158
第三节	英国下午茶之渊源与形式	162
第七章	茶饮英语	168
参考文献		174

考察人类历史可以发现,世界各国各地的民族创造了各具特色的饮食文化。其中广受喜爱、有益身体健康的茶叶,既与咖啡、可可并称世界三大无酒精饮料,又因其源远流长、姿采多样且富于中国传统文化意涵和生活艺术情趣而被人们所品味、欣赏和推崇。

有关茶的概念、知识和技艺、礼仪体系,通常概括并指称为茶道、茶礼或茶艺,然而,归根结底其体系构建和形成的基础或衍生发展的源头,仍在于茶叶作为一种饮料的根本用途。因此,本书遂以“茶文化与茶饮服务”为名,并希望契合在酒店管理和及服务及现代餐饮业中茶所承担或可能承担的功能与角色。

中国茶饮文化的发生与形成,在于得天独厚的茶树自然资源和自远古以来一脉相承的民族智慧对这一资源的发现和创造性利用,使其成为对于中国人的生命品质和生活趣味饶有价值的日常饮品,而这种价值正为世界更多的人所体验、认同和追寻。

一、茶饮文化的相关概念

茶道、茶礼、茶艺,概略而言是同一事物的不同名称,又因民族传统和习惯对于内涵和形式的偏重而呈现它们予人感受上的差异和丰富特性。

1. 茶道

茶道一词,历史久远。

“孰知茶道全尔真,唯有丹丘得如此”。出自唐代诗僧皎然《饮茶歌·诮崔石使君》的这两句韵文,说明在汉唐时期,茶被认为是修身成仙的一种灵物;行茶的方式和吃茶的身心体验,可以助益人们摆脱日常烦恼,甚至人生根除烦恼的有效途径。

然而,将一种文化体系冠以“茶道”之名,并持续充实从而形成内容丰富、观念完整、规则严谨且颇具民族特色的修行方式和艺术国粹的,是日本。以至于当人们提到“茶道”一词,多半就联想到日本的茶文化形式。

中国的茶种、栽培技术和制茶、饮茶方式,重要而有史可稽、有迹可循的两次向日本的传播,分别在唐代和宋代。前一次,大致于日本平安时代的嵯峨天皇时期,传茶的主要人物是随遣唐使赴大陆的学问僧永忠、最澄和空海,其中最澄传茶的物质遗存,是今日犹有出产的日吉神社茶园。后一次,是在日本镰仓时代的源氏幕府时期,举足轻重的人物是被尊崇为日本茶禅双祖的荣西禅师。尔后,到相当于中国明代的安土桃山时代(AD1573 - 1603 年,又称织丰时代,以当时称霸日本的织田信长的“安土”城和丰臣秀吉的伏见城,即“桃山”城为名),由茶道之祖村田珠光创立、武野绍鸥承传、千利休集大成的草庵茶法终于形成至今驰名的日本抹茶道。在江户时代的德川幕府时期(大致相当于中国的清代),又对早已传入的散茶清饮法进行趋于理想状态的道化、系统化,在 18 世纪中叶,由禅僧卖茶翁集大成而真正形成日本煎茶道。

虽然如此,茶道的存在和发展远非仅限于日本茶文化。

茶道作为茶文化的一个概念,当茶事、茶会、茶文化活动更注重精神内涵时,我们多使用之。其作为一种社会事物或现象的概括性范畴,侧重于从哲学层面的总体性、根本性,从精神指向的纯净性、终极性以及从发展规律的必然性、逻辑性和人们认识、认知程度与客观事物本身状态的相符性,来揭示茶文化的深刻性、深邃性和深厚性,即研究和实践之可能的深度及其涉足之可能的广度。在此层面上,各国茶文化都有或多或少的内容值得研究,而华夏民族本身在茶饮方面的人文历史、器物传承和风尚韵致,尤其需要我们作由表及里的全面把握和深入领悟。

2. 茶礼

唐代刘贞亮的《茶十德》有“以茶利礼仁,以茶表敬意”的表述。寺院茶礼大致于中唐形成,在南宋趋于规制完整而成为出家人和信众茶饮行事时奉行的圭臬,即所谓“茶汤之礼”。

到 20 世纪七八十年代,中国茶文化开始复苏时,曾有将“茶礼”一词归纳入韩国茶文化的约定。其缘由在于,韩国茶事、茶会、茶文化活动过程中,礼的表达令人瞩目,且其所继承并贯彻施行的儒家观念比较完整。

显然,以茶待客是东亚尤其是我国各民族的传统礼仪,而举止的得体和诚心的敬意之表达需要有合适的形式。换言之,茶礼是茶饮之和諧内涵的外在形式,表示为规范的言语和恭敬的举止,由行为的外在遵循影响、教化、养成心性的贤明、平和及与他人相处得和睦谐调,同时,可以表达一种虔诚、敬畏和人格尊重。

3. 茶艺

茶艺是生活艺术,以泡茶技艺和品茶艺术为核心;茶艺也是表演艺术,所谓器以载道、文以载道、艺以载道,以其形式呈现的丰富性、可感性和审美性来呈现和传播茶文化。

有一种具有代表性的观点认为,茶艺的根本在于泡好一道茶汤,“只有把茶汤泡好,才有条件谈及茶道的境界。茶道的境界要在茶里寻”,就像“音乐的境界总在音乐的国度里”。由此而来的泡茶者念兹在兹的箴言表述为:泡好茶,乃茶人体能之训练,茶道追求之途径,茶境感悟之本体!

茶艺一词,出现于20世纪70年代,是当时我国台湾地区茶界人士在茶文化复兴的价值与概念大讨论之后,约定用来指代中华茶文化艺术的一个概念,并渐为全国各地的茶业人士所接受而概为共识。其很大程度上,是作为茶道、茶礼相对应的名词而运用。

4. 茶文化

文化,是人类在一定自然条件和社会环境中进行有关生存、生活和发展的各种活动的痕迹,其具有物质生产的实物可感形态,同时更赋予生命活动和生活方式以具有地域特点和民族特性的精神价值。

茶文化作为一种物质文化,是饮食文化的一部分,更缘于其高度发展而远远地独立于人们的饮食需求,从而形成和显示出丰富的创造、感受以及拓展诗意生活方式和精神世界的可能性。

茶文化的物质部分,相关于茶树农艺、茶叶采制、茶叶审评、茶用器具、行茶用水、合理饮茶和茶叶的贸易、消费的建筑设施等。茶文化的制度部分,是有关茶的社会约定,即表现为民间的礼仪习俗和表达为国家意志的法律规定;是物质形态和精神内涵的中介层面,其构成茶文化的社会性特征。茶文化的精神部分,是茶事活动中更为自由因而更具创造性的艺术和哲理性内容;它是茶文化的深层结构、核心部分,表现为有关茶的诗词书画、人文雅集和修身养性、修行悟道中茶的意蕴的拓展。

从时间和空间以及为茶所独有的突出的属性来界定茶文化的特点,大约为时代性、普遍性、民俗性、生活性和契合性。

(1) 时代性

中国茶文化,是中华文明的一部分。在源远流长的历史进程中,其必然呈现出相应于所在时期的经济、政治、学术以及习俗风尚、艺术风貌和人文风情等社会状况的特有具体形态。这一时代性的特点,要求我们应以诚敬的心态继承茶的文化传统,更须以创新的精神开拓茶的发展空间。

(2) 普遍性

在中国人的社会交往和个体生活中,茶的存在普遍而广泛。所谓“客来敬茶”,是五十六个民族共同的待客礼仪;所谓开门七件事“柴米油盐酱醋茶”,是日常物质需求的基本要素;所谓下茶礼、吃讲茶、祭天祀地供祖宗、敬佛修身吃茶去,是良好祝愿的方便途径、和睦相处的得体仪礼、安心养性的常在法门。

(3) 民俗性

源于地域、民族和风土人情的差异,茶饮的方式及所蕴含的社会心理需求呈现出极为丰富的民俗形式。如藏族酥油茶의 献茶礼仪和精神含义,新疆香茶的辛香辅料和煮淪有序,蒙古族咸奶茶的草原风情和家庭氛围,白族三道茶的先后讲究和五味杂陈,傣族腌茶的辛辣重味和日常食用,湖南擂茶的营养丰富和治病疗效,江南阿婆茶的姑嫂家常、元宝茶的祈富愿望与红糖茶的祝福和美,等等。

(4) 生活性

茶益身心,茶使生活有更多闲情雅趣。林语堂说:“只要有一壶茶,中国人到哪里都是快乐的”;文豪鲁迅说:“有好茶喝,会喝好茶,是一种‘清福’。不过要享这‘清福’,首先就须有工夫,其次是练习出来的特别的感觉。”茶文化的生活性特点,使其得以滋润人们的生存气息并营造平和的日常氛围。

(5) 契合性

茶的历史渊源,使得其与华夏的民族性相契、与中国人的人文观念和人生哲学相融合。缘于此,中国人的日常生活、工作和人际交往中,由茶所创造的契机俯拾即是。人们缘于茶而彼此结识,缘于茶而深入了解,缘于茶而默契于心、和睦相处、同甘共苦。

中国茶文化,融合了传统的儒、道、佛的思想观念和行为处世方式,源远流长而内涵丰富。以当代的、全球性的眼光乃至深邃而博大的穿透性思维去对其进行分析和汲取、去继承和扬弃,是我们的责任和义务。

二、课程的组成

本课程的教学内容,由茶叶基础知识、文化源流、茶饮艺术、茶用器具、茶饮功能与茶席设计、茶文化的外传、茶饮英语七部分组成;教材的主体也相应地分为七个章节展开。

从一种木本植物的树叶到惠泽人类的茶叶,是华夏先民的智慧所成就的。而对茶饮的善加运用,则以了解茶叶知识为其必要的基础和前提。

茶树的拉丁学名,是 *Camellia Sinensis*。茶叶风味品类和品质优劣的不同,源于茶树品种、产地的生态环境、茶园管理、采制和再加工工艺的差异。

第一节 茶叶采制和分类

一、茶叶采制

(一) 茶树形态

木本植物是生物界中的一类,其形体由根、茎、叶组成,在繁殖阶段会开花、结果,果中含有的“实”就是种子。

茶树属于多年生常绿木本植物,其外观形态以地上部分的不同分为乔木、小乔木和灌木。

1. 乔木型。树身高大,长成后达 10 米以上,主干明显而分枝部位高。在茶树原产地我国西南地区的云南、贵州、四川等地的原始森林中的野生茶树,即为此类。陆羽《茶经》描述为:“其巴山峡川有两人合抱者,伐而掇之。”

2. 小乔木型。又称为“半乔木型”,基部主干明显而分枝部位较低,长成后通常高度在 6~10 米。

3. 灌木型。从根茎部分枝,长成后无主干,树形较低。人工栽培的茶树(包括云南大叶种中的台地茶)都属此类。

(二) 鲜叶采摘

茶树上的营养芽成形及萌发长成叶和抽长成枝条即为新梢,从新梢上采摘的芽叶是制作茶叶的原料,称为鲜叶、叶菁、茶青等。

鲜叶采摘,关系到茶叶质量、产量和经济效益,而且还关系到茶树的生长发育

和经济寿命的长短。所以,在茶叶生产过程中,茶叶采摘具有基础性的重要意义。

1. 采摘方法

采摘方法有两种,即手工采茶和机械采茶。

(1)手工采茶。传统的采摘方法,其优点是标准划一,茶青质量高;缺点是效率低,成本高,难以做到全部当采芽叶的及时采摘。细嫩名优茶的采摘,多用此法。根据树上芽叶本身的嫩度(从物理性状而言即机械强度)状况,手工采茶又分为掐采、直采、双手采的手法。

(2)机械采茶。多采用双人抬机往返切割式采法。其优点是采摘效率高,成本低,利于及时采摘;缺点是茶青不整齐,较多不完整叶片。茶叶生产技术的发展趋势,是机采茶园的面积逐步扩大。

2. 采摘标准

即按各类茶的制茶原料的嫩度标准所需来采摘鲜叶。

茶叶采摘标准,主要是根据各类茶对新梢嫩度与品质的要求和产量因素进行确定。我国茶类丰富多彩,品质特征各具一格。因此,对茶叶采摘标准的要求差异很大,归纳起来,大致可分为以下四种情况。

(1)细嫩的标准。采用这种标准采制的鲜叶,主要用来制作名优红绿茶。如高等级的西湖龙井、洞庭碧螺春、黄山毛峰、庐山云雾、祁门工夫红茶等。具体标准,一般是采摘全芽、一芽一叶及一芽二叶初展的新梢,即前人所称“麦颗”、“旗枪”、“莲心”茶。这种采摘标准,效率低、成本高而原料品质特好,其产量不多、季节性强,大多在春茶前期采摘。

(2)适中的标准。采用这种标准采制的鲜叶,主要用来制作大宗红绿茶,如内销和外销的眉茶、珠茶、工夫红茶、红碎茶等。其要求鲜叶嫩度适中,一般以采一芽二叶为主,兼采一芽三叶和幼嫩的开面叶。这种采摘标准,茶叶品质较好,产量也较高,经济的规模效益较好,在我国目前茶叶生产中占较大比例。

(3)成熟的标准。采用这种标准采制的鲜叶,主要用来制作边销茶,如茯砖、康砖等。其须等到新梢发生驻芽、基部成熟即木质化时,采一芽四五叶和开面三四叶。这种采摘方法,采摘批次较少。对于茶树而言,投产后前期产量较高,但由于对植物本身的生长有较大影响,使其容易衰老,故而经济有效年限不很长。

(4)特种采的标准。采用这种标准采制的鲜叶,主要用来制造一些传统的特种茶,如要求有独特的滋味和香气的青茶(俗称乌龙茶)。采摘标准是当新梢长到梢顶驻芽、顶叶尚未“开面”时采下三四叶比较适宜,俗称“开面采”或“三叶半采”。这种采摘标准,全年采摘批次不多。

3. 采摘技术

茶叶采摘技术主要内容有三个方面。即留叶采、及时采和集叶贮运。

(1) 留叶采。茶树叶片的主要生理作用是进行光合作用和水分蒸腾,采摘叶片是为制茶。若采得过多,留得太少,减少了茶树的叶面积,使光合效率降低,影响了有机物质的积累,继而影响茶叶产量和品质。反之,采得过少,留得过多,不仅消耗水分和养料,而且叶面积过大,树冠郁闭,分枝少,发芽密度稀,同样产量不高,经济效益低下,达不到种茶目的。

在生产实践中,留叶数量一般以“不露骨”为宜,即以树冠叶片互相密接,看不到枝干为适宜。

(2) 及时采。对增加产量,提高品质,保养树势,直至提高经济效益,都有着十分重要的意义,所谓“早采三天是个宝,迟采三天是根草”。茶树的生长和发芽有轮性的特点,故而在采摘周期期间,芽叶一批达到标准即须采摘一批,形成分批多次采的生产特点。

(3) 集叶贮运。鲜叶采下后,须及时装入通透性好的竹筐或编织袋,并防止挤压,尽快送入茶厂付制。集叶贮运时,应按品质做到机采叶和手采叶分开,种类和级别分开,以利于按原料制作,益于提高茶叶品质。

(三) 茶叶特征

1. 外观特征。呈椭圆或长椭圆形,叶缘有锯齿 16~32 对;网状脉,有明显主脉,从主脉分出平行侧脉 10~15 对,侧脉延展至叶缘 2/3 处向上方弯曲呈弧形与上方侧脉相连,侧脉再分出细脉,总体构成网状脉。

作为常绿植物,茶树在同一时期长有新叶和老叶,当年萌生的新梢芽叶,用来制作茶叶。芽及嫩叶的背面密生茸毛,其随叶的成熟度逐渐减少。

2. 内含物质。主要含有茶多酚、咖啡碱、茶氨酸等,其中茶氨酸是茶叶所特有的物质。

二、茶叶分类

科学的茶叶分类,以其制作工艺和品质特点为依据。

茶叶首先分为两大类,即基本茶类和再加工茶类。

基本茶类的茶,是从茶树鲜叶处理开始,经各种加工程序到最后干燥定形制作而成的。茶的内含物的成分和比例在初制阶段形成,而茶的等级和风格往往在精制阶段最终确立。

再加工茶类的茶,是以基本茶类的成品茶为原料进行再加工制作而成的。

同时,在商业流通和日常生活中,也有以产地、产季、品质和销售地等为依据的分类方法,如安徽茶、浙江茶、台湾茶,春茶、夏茶、秋茶、冬茶,名优茶、大宗茶,内销茶、外销茶等。

(一) 基本茶类

基本茶类的细分,是以茶多酚发酵的程度和先后为主要依据,又以干茶和茶汤

的色泽来命名。所谓发酵,其实质是茶多酚的氧化。就发酵程度而言,归入不发酵的绿茶,并非茶多酚的氧化程度为零,而是约为5%以下;而归入全发酵的红茶,其茶多酚的发酵程度,介于80%~95%之间。

1. 绿茶

绿茶是制茶史上最早出现的,属不发酵茶类。其品质特点是清汤绿叶。

绿茶的制作程序:制前处理→杀青→揉捻→干燥。

杀青:利用高温抑制茶树鲜叶所含多酚氧化酶的活性,制止茶多酚的酶促氧化,奠定绿茶作为不发酵茶的品质基础。同时,高温散发水分,使鲜叶柔韧而便于揉捻;并且高温使低沸点的芳香物质即所谓“青臭气”得到挥发,使高沸点的芳香物质即所谓“茶香”得以初步显露。我国绿茶多用高温锅炒方式杀青,而以高温蒸汽杀青制作的则为蒸青绿茶。杀青不足,易生红梗红叶,青气未除尽,滋味薄而涩;杀青过度,可导致色泽变黄,香气钝熟或出现焦味,滋味平淡或不醇正,碎片较多;杀青温度过高,易生爆点。

揉捻:对茶叶施加压力,揉破细胞壁使茶汁流出黏附于叶表,便于冲泡;并使叶张卷曲,初步成形。

干燥:收干水分,既便于保存又最终完成茶叶的外形和色香味品质。绿茶按干燥方式分为三类:炒干的称为炒青,烘干的称为烘青,晒干的称为晒青。

摊晾:鲜叶采下运至制茶场地后,除蒸青绿茶之外的几乎所有大小类型的茶叶,都会进行摊晾处理。尚未进入制作过程的鲜叶,从采摘到摊晾,其内含物质都在发生生物、物理和化学变化,其中包括茶多酚的轻微氧化。

(1) 炒青绿茶

加工方式:锅炒杀青→揉捻→锅炒干燥。

茶品:西湖龙井、碧螺春、眉茶、珠茶等。

眉茶,为长炒青绿茶精制产品的统称,主要产于浙江、安徽、江西等地。成品花色主要有珍眉、贡熙、雨茶、针眉、秀眉和茶片等。

珠茶,被誉为绿色珍珠,因外形浑圆紧结、宛若珍珠而得名。其香高味浓耐冲泡,主销西、北非,在美国、法国等也有一定市场。

明代许次纾《茶疏·炒茶》:“生茶初摘,香气未透,必借火力以发其香。然性不耐劳,炒不宜久。多取入铛,则手力不匀,久于铛中,过熟而香散矣。”

炒青制茶技术成熟于明代,而其萌芽的出现则早得多。唐·刘禹锡《西山兰若试茶歌》叙述道:

山僧后檐茶数丛,春来映竹抽新芽。
宛然为客振衣起,自傍芳丛摘鹰嘴。
斯须炒成满室香,便酌沏下金沙水。

(2) 烘青绿茶

加工方式:锅炒杀青→揉捻→烘焙干燥。

茶品:黄山毛峰、太平猴魁、苏烘青、闽烘青、浙烘青等。

烘青绿茶的组织结构蓬松,因毛细管分布多而吸附性特强,因而再加工茶类中的花茶窈制,通常以此作为茶坯。

(3) 晒青绿茶

加工方式:锅炒杀青→揉捻→暴晒干燥。

茶品:滇青、陕青、川青、黔青、桂青等。

晒青绿茶制作之后内含成分在存放过程中的转化,是后发酵的一种方式,所谓“生普”陈化就是对这一理化机制的突出运用。

(4) 蒸青绿茶

加工方式:蒸汽杀青→揉捻→锅炒或烘焙干燥。

茶品:恩施玉露、日本煎茶。

蒸青绿茶的制作技术在制茶史上是最早成熟的,其具有“色绿、汤绿、叶绿”的三绿特点。现国内制作较少,而主要产于日本或出口日本的蒸青绿茶,因运用独到的栽培技术而呈现特有的“覆下香”。

2. 红茶

红茶属全发酵茶类,发源于福建,英文名 Bohea 既指武夷山地区出产的小种红茶,也代称所有的红茶。其品质特点是红汤红叶。

红茶的制作程序:萎凋→揉捻/揉切→发酵→干燥。

萎凋:鲜叶均匀、适量散失水分的过程,使得叶内多酚氧化酶的浓度升高、活性增强。

揉捻或揉切:破损叶的细胞组织,使茶汁流出黏附于叶表、茶多酚接触空气并在酶的促进下开始氧化;或切碎茶条,便于茶多酚氧化的同时,按制茶规格形成碎片。红茶滋味的浓淡,在制作工艺上,主要取决于揉捻、揉切所造成的细胞破损程度。在所有茶类中,红茶是相对揉捻程度最高的,这是一般红茶三两泡即已滋味出尽的主要原因。

发酵:茶多酚有控制的适度酶性氧化,从而生成茶黄素和茶红素,同时减少因转化而对品质不利的茶褐素。发酵是形成红茶“红叶红汤”特征性品质的关键工序,一般在有温湿度调节设备的空间内进行,要求环境气温在 24℃ 左右,相对湿度在 90% 以上,并且空气新鲜,供氧充足。从香味来判断,适度发酵的茶叶具有果香,青草气消失,若带酸馊味则已过度。

干燥:停止发酵,固定前一道工序形成的品质并加以提升;蒸发茶叶水分,缩小体积,固定外形;散发大部分低沸点、有青草味的芳香物质,激化并保留高沸点的芳

香物质,从而获得红茶特有的甜香。

(1) 工夫红茶

因精制工艺复杂、费时费工、技术性强而得“工夫”之名。

茶品:祁门工夫红茶(祁红)、云南工夫红茶(滇红)。

工夫红茶是我国的特有红茶,也是传统出口商品,在出茶省区中,多有生产。按产地,其品类有滇红工夫、祁门工夫(含浮梁工夫、霍山工夫)、宁红工夫、宜红工夫(含石门工夫)、川红工夫(含黔红工夫)、湖红工夫、闽红工夫(含坦洋工夫、白琳工夫、政和工夫)、台湾工夫、越红工夫、江苏工夫和粤红工夫等。

(2) 小种红茶

“小种”之名,首见于清代崇安县令陆廷灿 1717 年撰成的《续茶经》记述:“武夷茶……小种,则以树名为名,每株不过数两。”此中所述茶类多为乌龙茶,但“小种”所指,接近于“单丛”或“名丛”即品质较为突出的含义。小种红茶的特点,是有桂圆味、松烟香。

茶品:正山小种。

红茶发源于福建,小种红茶为福建特产,武夷山所产以“正山”命名,有“真正高山地区所产”小种红茶的含义。红茶源头又有崇安星村制作青茶耽误而将错就错焙成红茶的传说,正山小种红茶缘于此而担当起红茶之祖的声名。

(3) 红碎茶:又称红细茶或切细红茶,较多为 CTC 红茶。CTC 是英语碾碎(Crushing)、撕裂(Tearing)、卷曲(Curling)三词首字母的组合。原料嫩度较好的 CTC 红茶,外形光洁、颗粒圆结或呈沙粒状,色泽棕红或褐色,汤色红亮,香气新鲜高锐,滋味浓爽,叶底红亮。

红碎茶茶汤味浓、强、鲜,发酵程度相对较轻,多酚类保留量较高。印度、斯里兰卡、肯尼亚是世界主要的红碎茶生产国且总体品质较好。另外孟加拉、印度尼西亚、俄罗斯、乌干达、坦桑尼亚、马拉维等也有生产。

红碎茶茶叶形态和英文名称见下表:

茶叶形态	英文简称	英文全名
超精细揉捻精制而成的高品质茶叶	SFTGFOP	Super Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe
经过精细地揉捻精制而成的高品质茶叶	FTGFOP	Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe
含有较多金黄芽叶的红茶	TGFOP	Tippy Golden Flowery Orange Pekoe
较完整的毫尖茶	FOP	Flowery Orange Pekoe
较完整的嫩茎茶	OP	Orange Pekoe
细小重实含毫尖的碎茶	FBOP	Flowery Broken Orange Pekoe