

· 中国茶典藏 ·

花茶品鉴

品茶之趣：花引茶香，茶增花味，品饮，赏形。

养生特色：排毒养颜，理气开郁，活血散瘀，减肥消脂。

丁辛军 张莉 编著



福建茉莉花茶



碧潭飘雪



桂花茶



京华牌茉莉花茶



茉莉凌云白毫茶



茉莉曲螺



茉莉五蝴蝶



"猴王牌"茉莉花茶



茉莉牡丹绣球

译林出版社

茶葉的品質

花茶品鑑

第一類：茉莉花茶、桂花茶、玫瑰茶、紫雲英茶、

第二類：茉莉花茶、桂花茶、玫瑰茶、紫雲英茶、

第三類：茉莉花茶、



茉莉花茶



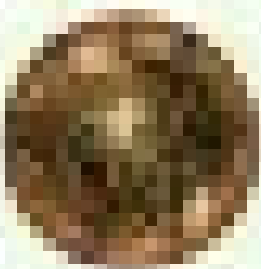
桂花茶



玫瑰茶



紫雲英茶



茉莉花茶



桂花茶



茉莉花茶



玫瑰茶



紫雲英茶

第四類：茉莉花茶、

中国茶典藏

花茶品鉴

丁辛军 张莉 编著



译林出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

花茶品鉴 / 丁辛军, 张莉编著. —南京:
译林出版社, 2014.5
(中国茶典藏)
ISBN 978-7-5447-1344-3

I. ①花… II. ①丁… ②张… III. ①熏花茶—保健—茶谱
IV. ① TS272.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 020158 号

书 名 花茶品鉴
编 著 者 丁辛军 张 莉
责任编辑 王振华
特约编辑 申丹丹
出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司
译林出版社
出版社地址 南京市湖南路 1 号 A 楼, 邮编: 210009
电子邮箱 yilin@yilin.com
出版社网址 <http://www.yilin.com>
印 刷 北京燕泰美术制版印刷有限责任公司
开 本 710 × 1000 毫米 1/16
印 张 10
字 数 290 千字
版 次 2014 年 5 月第 1 版 2014 年 5 月第 1 次印刷
书 号 ISBN 978-7-5447-1344-3
定 价 49.80 元

译林版图书若有印装错误可向承印厂调换

目 录



- 7 第一章 花茶的历史
- 8 以花熏茶始于唐宋
- 9 摘花为茶盛于明代
- 10 茉莉之香源于波斯
- 10 茶庄林立北上京都
- 13 第二章 花茶的产区
- 14 福建——花茶的最早产区
- 15 茶坯基地宁德
- 16 民间传说
- 17 窰制技术
- 18 名品花茶
- 19 江苏、浙江——苏萌毫的发源地
- 20 历史脉络
- 21 民间传说
- 22 名品花茶
- 23 广西、云南——花茶的后起之秀
- 24 横县茉莉花
- 25 民间传说
- 27 名品花茶
- 29 第三章 花茶这样制出来
- 30 百花丛中一抹香
- 34 延续百年的技艺
- 35 好花方能配好茶
- 39 第四章 品花茶话养生
- 40 福建茉莉花茶
- 42 茉莉雪毫
- 44 茉莉玉蝴蝶
- 46 茉莉牡丹绣球
- 48 茉莉针螺
- 50 茉莉曲毫
- 52 茉莉天山银毫
- 54 柚子花茶
- 56 茉莉曲螺
- 58 茉莉凌云白毫茶
- 60 茉莉松针
- 62 茉莉云丝
- 64 茉莉小白毫
- 66 茉莉金螺丝
- 68 龙生茉莉花茶
- 70 桂花普洱小沱茶
- 72 玫瑰普洱小沱茶
- 74 歙县珠兰花茶
- 76 茉莉顶谷大方
- 78 湖南茉莉花茶
- 80 “猴王牌”茉莉花茶
- 82 贵州针茉莉花茶
- 84 苏州茉莉花茶
- 86 苏萌毫
- 88 玫瑰红茶



- 90 荔枝红茶
- 92 碧潭飘雪
- 94 桂花茶
- 96 老北京小叶花茶
- 98 京华牌茉莉花茶
- 100 造型花茶
- 100 拈花微笑
- 101 囚儿春
- 102 红色恋人
- 103 花言茶语
- 104 蝶恋花
- 105 茶花依恋
- 106 花之恋
- 107 放肆情人
- 108 东方佳人
- 109 花开富贵

- 111 **第五章 用心泡出健康茶**
- 112 山泉水，矿物质最佳
- 113 江河雨雪水，优劣见分晓
- 114 井水来煮茶，秋茶滋味佳
- 115 静置自来水，无氯好泡茶
- 116 以水激发茶性
- 117 4点牢记，选购出好花茶
- 118 5类常见的茉莉花茶产品
- 119 选购茉莉花茶的5点注意事项
- 120 窈花茶与拌花茶的辨别
- 122 花茶配茶具之一二
- 122 现代茶艺常用器具
- 125 花茶的冲泡要领
- 126 花茶置茶的技巧
- 127 花茶冲水的技巧
- 129 花茶冲泡茶艺演示
- 136 花茶的品饮方法
- 138 品茶的三个境界

143 第六章 藏茶也有大学问

- 144 茶叶贮存的禁忌
- 144 受潮的茶叶这样处理
- 145 五种简便的家庭贮茶法
- 147 防止茶叶串味

149 附录 找到适合你的茶

- 150 气血不足的人可饮熟普洱茶
- 151 阳虚怕冷的人饮红茶最佳
- 152 湿气重的人适宜饮绿茶
- 153 阴虚燥热的人睡前莫饮茶
- 154 男性与茶：远离烟毒、啤酒肚
- 155 女性与茶：饮茶、敷面两无耽误
- 156 春季饮花茶和凤凰单枞
- 157 夏季饮绿茶莫要喝凉茶
- 158 秋季饮秋香乌龙茶
- 159 冬季饮红茶和熟普洱茶



中国茶典藏

花茶品鉴

丁辛军 张莉 编著



译林出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

花茶品鉴 / 丁辛军, 张莉编著. —南京:
译林出版社, 2014. 5
(中国茶典藏)
ISBN 978-7-5447-1344-3

I. ①花… II. ①丁… ②张… III. ①熏花茶—保健—茶谱
IV. ① TS272.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 020158 号

书 名 花茶品鉴
编 著 者 丁辛军 张 莉
责任编辑 王振华
特约编辑 申丹丹
出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司
译林出版社
出版社地址 南京市湖南路 1 号 A 楼, 邮编: 210009
电子邮箱 yilin@yilin.com
出版社网址 <http://www.yilin.com>
印 刷 北京燕泰美术制版印刷有限责任公司
开 本 710 × 1000 毫米 1/16
印 张 10
字 数 290 千字
版 次 2014 年 5 月第 1 版 2014 年 5 月第 1 次印刷
书 号 ISBN 978-7-5447-1344-3
定 价 49.80 元

译林版图书若有印装错误可向承印厂调换

【序】

上品饮茶，极品饮花，春困秋乏之时，掷几粒茉莉花茶于杯中，落杯有声。冲入开水后，花茶轻浮翻滚，于不经意间芽叶舒展开来，淡淡茉莉清香亦飘散开来，人如置身于花丛之中，为之沉醉……

花茶，也称熏花茶、香花茶、香片，是一种集茶味与花香于一体的再加工茶。我国福建、浙江、安徽、江苏等省盛产此茶，行销于北方各省。

花茶的说法，起源于宋代，南宋时期在文人圈内甚为流行，只是不曾普及。因为团茶和花的制作诸多不便，宋人亦偶尔为之。发展至明代，花茶才得以普及。明初朱权所著的《茶谱》记载：“百花有香者皆可，当花盛开时，以纸糊竹笼两隔，上层置茶，下层置花，宜密封固，经宿开换花。如此数日，其茶自有香，味可爱。有不用花，用龙脑者亦可。”不过，那时做花茶多半为文人雅趣，如画家徐渭就喜欢自制花茶：“其法，取梅、兰、桂、菊、莲、茉莉、玫瑰、蔷薇之属，杂入茗中，盛锡瓶内隔水煮之，一沸即起。”他已经懂得利用开水煮沸的方法，发挥花香，促进茶叶吸收花香了。

真正意义上的花茶窰制是从清代开始的，由于窰制技术的发展及至完备，加之京师人喜以兰蕙、茉莉、玫瑰熏袭，花茶很受北方市场的追捧。因而，那时花茶的批量生产成了可能。而盛产花的吴越人崇尚新茶，不嗜花熏，因而形成南方人做花茶、北方人喝花茶的风俗。至今，老北京人还乐饮“香片”。

本书共分为三大部分，内容由浅入深，首先从花茶的历史讲起，让读者对花茶的历史有所了解。随之按照花茶的产区梳理出花茶几百年来区域变化，再辅之以花茶的制作工艺。本部分内容兼顾人文情怀与实用知识，图文并茂，生动直观地展现了丰富的花茶世界。

品花茶话养生是本书重点，将众多花茶名品包含其间：福建茉莉花茶、茉莉牡丹绣球、珠兰花茶、柚子花茶、歙县茉莉花茶……用生动形象的茶叶原色图片，从干茶、叶底、汤色入手，以茶叶的色泽、香气、滋味、茶疗养生之法等加以区分，并结合文字阐述茶叶的历史，树种、采制工艺等。使您在识茶、懂茶的基础上，学会如何以茶养生，找到适合您的那款茶。

最后，阐述适合不同体质者的茶饮，以及用心泡出健康花茶之法，及贮藏花茶的学问，使您一书在手，花茶知识了然于胸。

丁辛军



目 录



7 第一章 花茶的历史

- 8 以花熏茶始于唐宋
- 9 摘花为茶盛于明代
- 10 茉莉之香源于波斯
- 10 茶庄林立北上京都

13 第二章 花茶的产区

- 14 福建——花茶的最早产区
- 15 茶坯基地宁德
- 16 民间传说
- 17 窈制技术
- 18 名品花茶
- 19 江苏、浙江——苏萌毫的发源地
- 20 历史脉络
- 21 民间传说
- 22 名品花茶
- 23 广西、云南——花茶的后起之秀
- 24 横县茉莉花
- 25 民间传说
- 27 名品花茶

29 第三章 花茶这样制出来

- 30 百花丛中一抹香
- 34 延续百年的技艺
- 35 好花方能配好茶

39 第四章 品花茶话养生

- 40 福建茉莉花茶
- 42 茉莉雪毫
- 44 茉莉玉蝴蝶
- 46 茉莉牡丹绣球
- 48 茉莉针螺
- 50 茉莉曲毫
- 52 茉莉天山银毫
- 54 柚子花茶
- 56 茉莉曲螺
- 58 茉莉凌云白毫茶
- 60 茉莉松针
- 62 茉莉云丝
- 64 茉莉小白毫
- 66 茉莉金螺丝
- 68 龙生茉莉花茶
- 70 桂花普洱小沱茶
- 72 玫瑰普洱小沱茶
- 74 歙县珠兰花茶
- 76 茉莉顶谷大方
- 78 湖南茉莉花茶
- 80 “猴王牌”茉莉花茶
- 82 贵州针茉莉花茶
- 84 苏州茉莉花茶
- 86 苏萌毫
- 88 玫瑰红茶



- 90 荔枝红茶
92 碧潭飘雪
94 桂花茶
96 老北京小叶花茶
98 京华牌茉莉花茶
100 造型花茶
100 拈花微笑
101 囡儿春
102 红色恋人
103 花言茶语
104 蝶恋花
105 茶花依恋
106 花之恋
107 放肆情人
108 东方佳人
109 花开富贵
- 111 第五章 用心泡出健康茶
- 112 山泉水，矿物质最佳
113 江河雨雪水，优劣见分晓
114 井水来煮茶，秋茶滋味佳
115 静置自来水，无氯好泡茶
116 以水激发茶性
117 4点牢记，选购出好花茶
118 5类常见的茉莉花茶产品
119 选购茉莉花茶的5点注意事项
120 窨花茶与拌花茶的辨别
122 花茶配茶具之一二
122 现代茶艺常用器具
125 花茶的冲泡要领
126 花茶置茶的技巧
127 花茶冲水的技巧
129 花茶冲泡茶艺演示
136 花茶的品饮方法
138 品茶的三个境界

- 143 第六章 藏茶也有大学问
- 144 茶叶贮存的禁忌
144 受潮的茶叶这样处理
145 五种简便的家庭贮茶法
147 防止茶叶串味
- 149 附录 找到适合你的茶
- 150 气血不足的人可饮熟普洱茶
151 阳虚怕冷的人饮红茶最佳
152 湿气重的人适宜饮绿茶
153 阴虚燥热的人睡前莫饮茶
154 男性与茶：远离烟毒、啤酒肚
155 女性与茶：饮茶、敷面两无耽误
156 春季饮花茶和凤凰单枞
157 夏季饮绿茶莫要喝凉茶
158 秋季饮秋香乌龙茶
159 冬季饮红茶和熟普洱茶





花茶，顾名思义就是花与茶结合而形成的特色茶，也是我国所绝无仅有的茶类。因为采用工艺独特、制作方式复杂而被列为再加工茶类。花茶多以绿茶、红茶、乌龙茶等为原料，经过加窨各种有益人体健康的香花制成。茶以花名，花以茶胜。正是利用茶吸味的属性，使得茶香与花香融合，形成了这种特殊之茶。

若从历史典籍中寻找花茶的蛛丝马迹，您会惊奇于花茶历史约1700年前就已经出现了。而智慧的中国古人又将花茶的饮用发挥到极致，早在唐代就有在茶膏中加入微量的龙脑香料以增加茶香的制法。虽然现代人已无法辨识其中的滋味，但是也正是因为这种不断的尝试发展才形成了今天独具特色的花茶制作工艺。

“他年我若修花史，列作人间第一香。”宋代诗人姜尧章在闻得茉莉花的芬芳之后，留下了这千古名句。茉莉花茶因香气鲜灵、滋味醇厚而深得北方消费者的认可和喜爱，被称为花茶中的珍品。茶引花香，花增茶味，茶味与花香巧妙地融合。冲泡品饮茉莉花茶，总能令人闻到春天的芬芳。本章我们即以茉莉花茶为引，进入花茶纷繁的历史，在历史典籍中寻找那一抹让人难忘的花香。



◎福州西禅寺：唐宋时期十分流行僧人植茶。



◎福州人杰地灵，自古饮茶，亦伴随礼乐演出。



◎闽东茉莉花园。

以花熏茶始于唐宋

大约1200年前，闽东的广大地区，广植茉莉花。因为茉莉花畏寒喜暖，而福州地处南亚热带，气候温和，冬季短暂。闽江两岸土质肥沃，因此花木遍地。此地也出产名茶，唐代盛行制作团、饼贡茶，当时有人将茶的鲜叶蒸压后，放入瓦盆再兑水研成茶膏，然后在茶膏中加入微量的龙脑香料，用来增加茶的香气，而这种独特的工艺也被称作“入香”或“入脑和膏”。这可以说是最早利用花香来制茶的开始，但是并没有被广泛应用，也仅限于此时此地。

发展至北宋，人们对饮茶之事逐渐讲究起来，特别是蔡襄所著的《茶录》，对饮茶具有一定的指导意义。他曾指出：“茶有真香，而入贡者微以龙脑和膏，欲助其香。建安民间试茶，皆不入香，恐夺其真。若烹点之际，又杂珍果香草，其夺益甚，正当不用。”由于他对此法颇有微词，这一时期以花香入茶的制法便停顿了下来。

到了南宋，用香花加工花茶的工艺得到了恢复。词人施岳的《步月吟·茉莉》就对以茉莉花窰制茶叶进行了详细的描述：“小莲冰洁，花魂在，纤指嫩痕，素英重结。枝头香未绝，还是过中秋。丹桂时节，醉乡冷境，怕翻成消歇，玩芳味。春焙旋熏，贮浓韵……”

升阳老人原注指出：“茉莉岭表所产。古今咏者不甚多。……此花四月开，直至桂花时尚有玩芳味。古人用此花焙茶，故云。”岭表就是指岭南，即现在的广东一带。此注说明在南宋时期，广东一带已经开始用茉莉花茶来熏制茶叶。

同时期的词人赵希鹄所著的《调燮类编》也有记载木樨等香花熏茶的方法：“……用磁罐一层花一层茶，投间至满，纸箬扎固，入锅隔罐汤煮。取出待冷，用纸封裹，置火上焙干收用。”这种方式已经十分接近现代的茉莉花茶制法了，那时的茉莉花茶种植也相当普遍，南宋诗人楼钥《次韵胡元甫茉莉》记载的“吾闻闽山千万本，人或说此齐蘘菜”可作为佐证。



摘花为茶盛于明代

明代是我国茶类变革的伟大时期，朱元璋的一纸诏令让流行了千年的团茶、饼茶，纷纷被散茶所取代。散绿茶被大规模地生产，这为花茶的生产奠定了良好的基础。而花茶的窈制也在此时发生了很大的变化，明代文人注重个人趣味和意旨的饮茶方式，将茶带入了一个新的格局。花历来便被列入文人趣味，折枝探梅在当时颇为盛行，因而也出现了鲜花窈茶。

明代顾元庆所著的《茶谱》对花茶窈制技术的记载为：“木樨、茉莉、玫瑰、蔷薇、兰蕙、桔花、梔子、木香、梅花皆可作茶。诸花开始摘其半合半放蕊之香气全者。量其茶叶多少，摘花为茶。花多则太香，而脱茶韵，花少则不香，而不尽美。三停茶而一停花始称。如木樨花须去其枝蒂及尘垢、虫蚁，用磁罐一层茶一层花相间至满，纸箬扎固，入锅重汤煮之，取出待冷用纸封裹置火上焙干收用……并以一层茶一层花，相间熏窈后置火上焙干备用。”

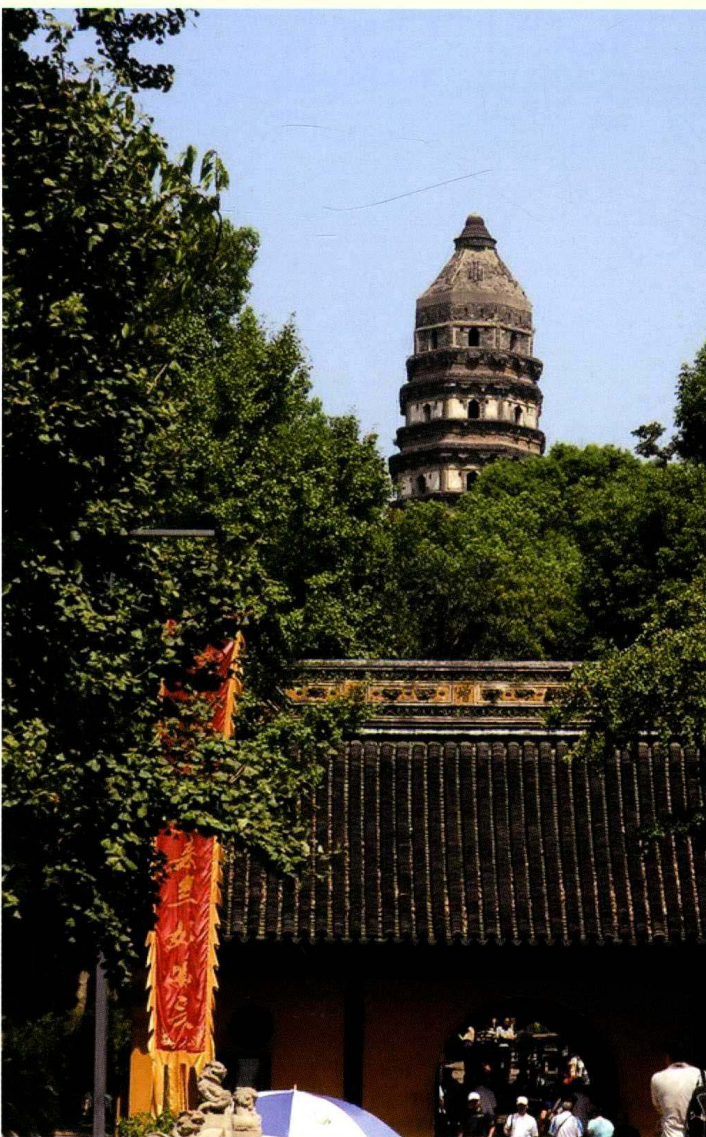
又如：“莲花茶，仅日末时将半含莲花拨开放细茶撮纳满蕊中，以麻皮略垫令其经宿，次早摘花倾出茶叶用建纸包茶焙干，再如前法又将茶叶入别蕊中，如此者数次取其焙干收用，不胜香美。”

从这些文献中，我们已然可知明代花茶的窈法，在原料的选择、取花量、窈次、焙干等方面已经开始逐渐走向了成熟。在这一时期，花茶的加工规模也不断地扩大。明代诗人钱希言诗中记载：“斗茶时节买花忙，只选头多与干长；花价渐增茶渐减，南风十日满帘香。楼台簇簇虎丘山，斟酌桥边柳一湾；三尺绿波吹晓市，荡河船子载花还。”在苏州虎丘山下、山塘河里，人们买花窈茶的繁忙景象已经跃然纸上。

值得一提的是，明代加工的花茶主要是珠兰花茶和玳玳花茶。当时的药理学家李时珍的《本草纲目》一书中虽然有了“茉莉可薰茶”的说法，但是那时茉莉花茶的饮用还很少，也不具规模，这跟茉莉花的起源不无关系。

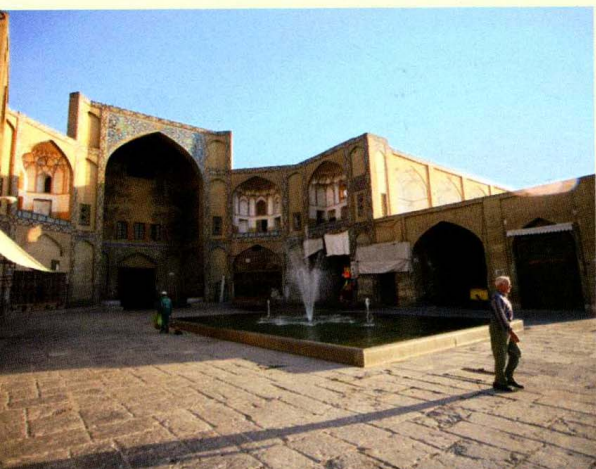


◎苏州虎丘山下的茶园：明代时，人们已经竞相买花窈制花茶了。



◎苏州虎丘山古寺：每到斗茶时节，当地民众便聚于此，买花制茶。





◎茉莉花原产自伊朗：我国的茉莉花是1700多年前自伊朗引进的，后来才广泛种植各地。



◎饮茶的伊朗人：而茶的原产地则在我国，后又引入伊朗，可见历史的玄妙。

茉莉之香源于波斯

与其他熏茶用花不同，茉莉花并非我国首产，它的原产地是波斯，也就是今伊朗之地。对此，李时珍的《本草纲目》也有记载：“茉莉原出波斯移植南海，今滇广人栽蒔之。”

茉莉花的栽种历史已有1700多年，关于茉莉花栽培的最早记载见于晋代永兴元年(304年)嵇含所著的《南方草木状》，书中记载：“耶悉茗花、末利花，皆胡人自西国移植于南海，南人怜其芳香，竞植之。”

因为当时茉莉花种植还属于摸索阶段，只有云南等地有少量种植，然后逐渐发展至广东、福建一带。现今台湾、四川、浙江、江苏等地的茉莉花品种，大部分是从广东、福建引种后发展起来的。福建茉莉花最早种在长乐、泉州，继而在福州、闽侯发展种植。

在宋代茉莉花虽然广为种植，但是多数用作观赏之用。宋人张邦基在《闽广茉莉记》中记载：“闽、广多异花，香清芳郁烈，末利花为众花之冠。”又云：“今闽人以陶盅种之，转海而来浙中人家以为嘉玩，然性不耐寒极难爱护，经霜雪则多死，亦土地之异宜也。”他指出福建盆栽茉莉花在当时已经流行了。

明代是茉莉花的药用时期，李时珍在《本草纲目》中写到：“茉莉花性辛，和中下气，祛秽浊，治下痢腹痛。”又说，“花气味辛热无毒，蒸油取液，作面脂，头泽长发，润燥香肌；亦入茗汤。根气味热有毒，以酒磨

一寸服，则昏迷一日乃醒；二寸二日，三寸三日；凡跌损骨节脱臼，接骨用此，则不知痛也。”

清代是花茶的繁盛时期，茉莉花的鲜灵香气也被广为利用。咸丰年间，茉莉花已经逐步成为窰制花茶的重要原料。明末清初的史学家张岱在所著的《陶庵梦忆》中指出，为了提高日铸茶质量重金招募安徽歙县制茶技工，按安徽名茶松萝茶的制法制茶，其法就是用日铸茶作茶坯，掺入适量的茉莉花，经搅拌和焙烘后，用刚煮沸的水冲泡。其香如兰，其色如雪，令人陶醉。醉心饮茶的张岱撰文称赞：“色如竹箨方解，绿粉初匀；又如山窗初曙，透纸黎光。取清妃白，倾向素瓷，真如百茎素兰同雪涛并泻也。”

茶庄林立北上京都

清咸丰年间(1851~1861年)，是茉莉花茶极度发展的十年。经过明代300余年的发展，北方的花茶饮用市场已经渐趋成熟。北京、天津等地茶庄林立：北京有吴肇祥、庆林春、吴裕泰、张一元等茶庄，沈阳有中和福茶庄，天津有正兴德、成兴茶庄等。茶商在福州大量窰制茉莉花茶，运销华北、东北一带，获利丰厚。而福州作为茉莉花茶最大的生产基地也得以迅速发展，到1900年，花茶产量达1500吨，及至1933年，花茶产量达到7500吨以上。

临近福州的闽侯、长乐相随大量发展茉莉花种植，



20世纪30年代，福州地区茉莉花年产量达3000吨，为历史最高峰。与此同时，福州当地经营花茶的茶厂已达80余家。福州的生成、大生福、李祥春等长乐帮茶号窰制的茉莉花茶，经海路由福州运至天津，再转运北京、河北、山东、陕西和东北地区。福建省本省所产绿茶已不能满足加工花茶的需要，每年还从安徽、浙江等地调运大量烘青、毛峰、旗枪、大方等绿茶，在福州窰花后运销东北、华北各地。

随着需求的不断增长，茉莉花茶的产区也在不断扩大。1873年，台湾茶商将茶叶运到福州窰花。1882年，台湾从福州长乐引进茉莉花苗，发展茉莉花的生产，开始在台湾窰制茉莉花茶。1894年，四川也从福

州引种茉莉花苗，并于1900年在华阳一带栽种茉莉花。

19世纪末，外国人先后来福州开设洋行，经营茶叶，福州茉莉花茶遂远销欧、美和南洋各地。20世纪初，以秀丽清醇著称的“峨嵋”茉莉花茶，就已成为名牌产品，蜚声国外。至1941年以前，福州花茶年输出量约250吨以上。

除了福州之外，苏州也成为当时重要的花茶加工中心。1938年，苏徽茶商将福州窰花技术传入苏州，促进了苏州茉莉花茶的发展。抗日战争爆发后，茉莉花茶生产曾一度中断。直至新中国成立以后，茉莉花茶的加工业才得到恢复，茉莉花茶的产量也逐年增加。



◎庆林春茶庄：百年老号，清代便有其名。



◎北京前门大栅栏张一元茶庄：百年老号，清代便有其名。



◎北京前门大栅栏正兴德茶庄：百年老号，清代便已售花茶。

