

铁观音工艺大师·陈两固

谢志群

陈两固◎著

陈志明

制茶技艺探秘



中国文联出版社
<http://www.cflpnet.cn>



铁观音工艺大师·陈两固

谢志群

陈两固◎著

陈志明

制茶技艺探秘



中国文联出版社
<http://www.claph.cn>

图书在版编目(CIP)数据

铁观音工艺大师:陈两固制茶技艺探秘 / 陈志明, 陈两固著. —北京: 中国文联出版社, 2015.7

ISBN 978-7-5190-0135-3

I. ①铁… II. ①陈… ②陈… III. ①乌龙茶-制茶工艺-介绍-安溪县 IV. ① TS272.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 177160 号

铁观音工艺大师:陈两固制茶技艺探秘

著 者: 陈志明 陈两固 谢志群

出 版 人: 朱 庆

终 审 人: 奚耀华

复 审 人: 王 军

责任编辑: 郭 锋

责任校对: 王洪强

封面设计: 主客文化

责任印制: 陈 晨

出版发行: 中国文联出版社

地 址: 北京市朝阳区农展馆南里 10 号 100125

电 话: 010-65389139(咨询)65067803(发行)65389150(邮购)

传 真: 010-65933115(总编室), 010-65033859(发行部)

网 址: <http://www.clapnet.cn>

E - mail: clap@clapnet.cn guof@clapnet.cn

印 刷: 三河市宏顺兴印刷有限公司

装 订: 三河市宏顺兴印刷有限公司

法律顾问: 北京市天驰洪范律师事务所徐波律师

本书如有破损、缺页、装订错误、请与本社联系调换

开 本: 880 × 1230mm 1/32

字 数: 100 千字 印 张: 4.25

版 次: 2015 年 8 月第 1 版 印 次: 2015 年 8 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-5190-0135-3

定 价: 28.00 元

版权所有 翻印必究



盛产名茶铁观音的安溪县感德镇，2010年被中国商业企业管理协会命名为——“中国茶叶第一镇”



山坳坳里的茶园



云雾山中有茶园



安溪铁观音制茶工艺大师 • 陈两固





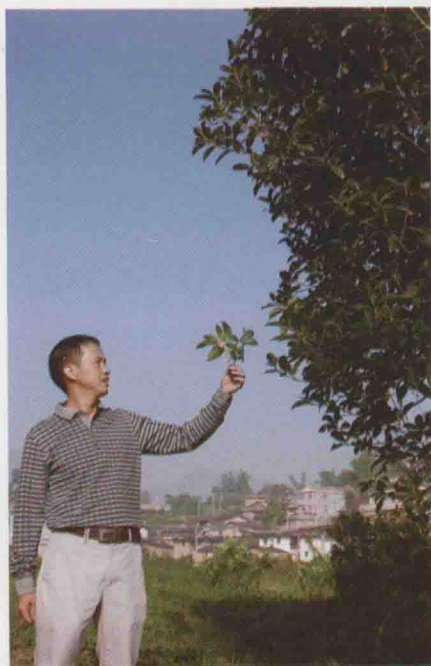
省人大常委会邓力平副主任暨泉州市、安溪县领导莅临合作社调研
右四：省人大邓力平副主任



安溪县委书记朱团能在
两固茶叶专业合作社调研

安溪县长高向荣在
感德茶乡调研





两固大师开心地说：“桂花开了，茶叶香了，茶客来了”。



两固大师解释：“为什么桂花开了茶叶会香”。右为感德镇镇长陈志明



桂花盛开时节，秋高气爽，正是采制秋茶的好季节，茶叶香，品质好，茶客闻香而来。



生长于山间无污染的铁观音茶树



茁壮、美丽的铁观音新梢

铁观音茶枞





两固在指导采茶



姑娘采茶忙

序

茶韵安溪，茶香人杰。世代安溪人，虔心向茶，待茶以人。或勤于种茶，一棵铁观音，名冠天下；或精于制茶，制作技艺，位列国家级非遗；或善于育茶，茶树短穗扦插技术，获国家科技奖，贡献巨大；或敏于售茶，畅销海内外，形成了“无铁（铁观音）不成店，无安（安溪茶商）不成市”的发展态势……正是茶乡人群策群力，众“智”成城，共同夯铸了“全国第一产茶县”的巍巍高度。

安溪茶路千年，茶家辈出，承前继后。铁

序

观音工艺大师陈两固，是安溪制茶人，爱茶人、懂茶人中的杰出代表。陈两固，人如其名，既有其善守的一面，上茶山，入茶房，摒心静气，细微体察，执着于一脉“红芽歪尾桃”铁观音，在制茶“发酵”和“走水”的物理和生化变化中痴心揣摩，数十年如一日，蹲候美好“观音韵”。也有善新的一面，推广应用空调做青技术，创办茶叶专业合作社，尽心把茶护好、研好，尽力不辜负每一片茶叶、每一位跟他学茶的茶农和喜爱两固茶叶的茶人。

《铁观音工艺大师·陈两固制茶技艺探秘》一书颇具特色，在传承与创新的基础上，对陈两固数十年来潜心钻研安溪铁观音的事茶造诣进行有益提炼总结，以图文并茂的手法，展现了安溪乌龙茶·铁观音传统制作工艺独具特色的技术真谛以及安溪茶独具魅力之所在，让人读后印象深刻，回味有佳。是一本让广大茶农都能看得懂、学得会、用得上的实用茶叶教科

书，是一本有益的探寻安溪铁观音，弘扬安溪茶的好读物。

值此《铁观音工艺大师·陈两固制茶技艺探秘》付梓之际，我们期待，一批批优秀的制茶工艺大师持续涌现，在茶乡乃至中华大地上，传承茶脉，芳满天下，造福四方。

是为序。

中共安溪县委书记 朱团能
二〇一五年二月

目 录

开 篇 卷.....	1
------------	---

制 茶 篇	11
-------------	----

工艺大师陈两固经典之谈	13
-------------------	----

采 摘	17
-----------	----

晒 青	20
-----------	----

摇青与凉青	22
-------------	----

第一次摇青	25
-------------	----

第二次摇青	27
-------------	----

第三次摇青	30
-------------	----

补 青	34
-----------	----

空调做青技术的应用	36
-----------------	----

杀 青	43
-----------	----

塑 形	45
-----------	----

烘 干	48
-----------	----

成 茶	50
-----------	----

功到自然成	51
种茶篇	57
选 种	59
选 地	61
科学栽培	62
发展篇	69
专业合作社	71
大师工作室	74
感德茶韵	76
独具魅力的安溪茶	87
铁观音——一棵传奇的植物	87
独具特色的茶品冠名	92
品茶、斗茶激励做好茶	95
感恩先祖的民风习俗	100
全民科技造就安溪茶	106
资料索引	116
编后记	117

开 篇 卷

安溪是全国著名的乌龙茶主产区，铁观音名茶的发源地。1995 年安溪被农业部，中国农学会命名为“中国乌龙茶(名茶)之乡”。

而安溪感德镇盛产铁观音，茶叶品质优异独特。2010 年被中国商业企业管理协会命名为——“中国茶叶第一镇”。

有着千年茶叶历史底蕴^①的安溪，孕育着一代又一代深谙种茶、制茶、精于茶的传人。

① 安溪产茶已有一千多年的历史，安溪茶叶始于唐、兴于明清，而盛于现代。

安溪同美新岩山有一名刹——阆苑岩，始建于唐末，阆苑岩史上曾以产白茶闻名，岩宇大门刻有一副茶联“白茶特产推无价，石笋孤峰别有天”。宋、朱熹游安溪山水名胜时，上阆苑岩，曾品题“阆岩夕照”。为“清溪八景”之一。

宋安溪《清水岩志》载：“清水峰高，出云吐雾，寺僧植茶，饱山岚之气，沐日月之精，得烟雾之霭，食之饥，疗百病。老寮等属人家，清香之味不及也。鬼空口有宋植二、三株，其味尤香，其功益大，饮之不觉两腋风生，倘遇陆羽，将以补茶经焉。”

古人的赞誉见证了安溪种茶之早，茶品之佳，产茶历史之悠久。