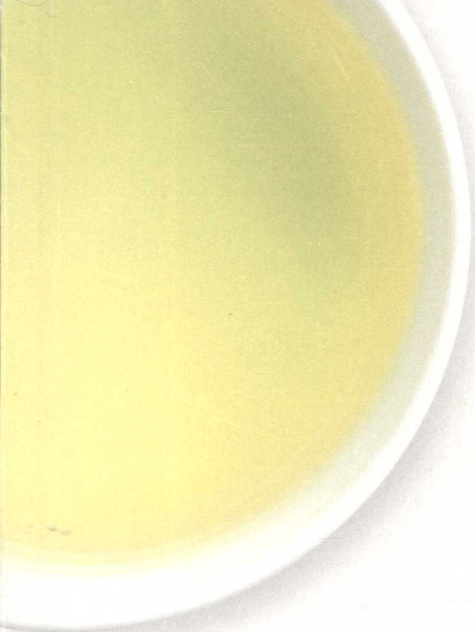


AN ALBUM OF CHINESE FAMOUS TEA

中国名茶图典

中国茶叶博物馆

编著



AN ALBUM OF CHINESE FAMOUS TEA

中国名茶图典

中国茶叶博物馆 编著



主编	王建荣
副主编	周文劲
编委	孔玉屏 姚晓燕

策划	蒋恒 邱东皓
摄影	邱东皓
装帧设计	邱东皓
责任校对	程翠华
责任编辑	王文元

图书在版编目(CIP)数据

中国名茶图典 / 中国茶叶博物馆编著. — 杭州: 浙江摄影出版社, 2008. 1

ISBN 978-7-80686-393-0

I. 中… II. 中… III. 茶—中国—图集 IV. TS971-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 159837 号

中国名茶图典 中国茶叶博物馆编著

出版发行 浙江摄影出版社
地址 杭州市体育场路 347 号
邮编 310006
网址 www.photo.zjcb.com

经 销 全国新华书店
制 版 浙江新华图文制作有限公司
印 刷 浙江新华彩色印刷有限公司
开 本 787 × 1092 1/16
印 张 15.75
印 数 0001—3000

2008 年 1 月第 1 版 2008 年 1 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-80686-393-0

定 价 60.00 元

序

中国名茶图典

茶是人与大自然共创的杰作，她以自然、拙朴的面貌融入中国人的生活之中。喝茶不仅是中国人实实在在的生活需要，同时也是一种意味深长的生活情趣。中国作为茶的原产地，有悠久的茶叶生产和饮用历史。中国的制茶和饮茶习俗直接或间接地促进了世界上其他国家茶叶的发展，目前世界上已有五十多个国家种茶，一百六十多个国家和地区二十多亿人饮茶。

当今，中国是世界上的茶叶生产大国，茶叶产量占全球茶叶总产量的四分之一。中国茶叶产区辽阔，分布在北纬 $18^{\circ} - 37^{\circ}$ ，东经 $94^{\circ} - 122^{\circ}$ 的广阔范围内，包括浙江、江苏、安徽、江西、山东、湖南、湖北、广西、广东、福建、海南、四川、重庆、云南、贵州、陕西、河南、甘肃、西藏和台湾等二十个省、市、自治区，形成了六大基本茶类：绿茶、红茶、青茶（乌龙茶）、白茶、黄茶和黑茶，以及众多的茶制品。世界人民不仅可享受各种茶叶的芳香和品饮情趣，还可以增进健康。

中国还是世界上的茶叶消费大国，“茶为国饮”的倡导为全民饮茶提供了良好的契机，茶文化在中国的发展又为茶叶消费增添了新的机缘，饮茶一杯

带来了悠然的心灵、绿色的清香。近年来，不论是茶叶科技的发展、茶叶的生产贸易、茶文化的繁荣都取得了巨大进步，茶叶消费也得到进一步增长。

面对品种繁多的茶叶，如何鉴别选购；购买茶叶后，如何选配器具，如何冲泡使茶更香更美，如何保存茶叶，都是消费者亟求得到解答和引导的。

本书除了介绍我国众多的历史名茶和新创名茶外，还针对日常生活中人们关心的茶叶常识，包括中国茶叶的分类、茶的保健功用、茶的选购和保存等作了通俗易懂的介绍，使大家对如何饮茶、如何选茶、如何饮好茶有了更深的了解，这也正是本书与市面上名茶书籍有所不同的地方。

清清水送健康，愿天下人共泡天下之茶，蕴一片芳香，品一杯真情。
受王建荣馆长之邀，特作此序。

中国工程院院士
中国茶叶学会名誉理事长

陳宗懋

目 录

中国名茶图典

序	
第一章 中国茶叶加工发展史	1
第二章 茶叶的命名和分类	10
第一节 茶叶的命名	10
第二节 茶叶的分类	12
第三节 茶叶的冲泡方法及茶具选配	18
第三章 茶与健康	26
第一节 茶叶中的营养成分	26
第二节 茶叶的保健功效	28
第三节 科学的饮茶方法	30
第四章 茶叶的审评及选购	32
第一节 茶叶的审评	32
第二节 茶叶的选购	34
第五章 茶叶的贮藏	36
第一节 影响茶叶变质的环境因素	36
第二节 茶叶贮藏方法	38
第六章 中国名茶图录	41
第一节 绿茶	41
西湖龙井	42
惠明茶	44
碧螺春	46
顾渚紫笋	48
黄山毛峰	50
信阳毛尖	52
平水珠茶	54
径山茶	56
南安石亭绿	57
竹叶青	58
涌溪火青	60

休宁松萝	62
望海茶	64
恩施玉露	66
都匀毛尖	68
桂平西山茶	70
老竹大方	72
安吉白茶	74
南京雨花茶	76
太平猴魁	78
开化龙顶	80
庐山云雾	81
安化松针	82
江山绿牡丹	84
六安瓜片	86
高桥银峰	88
舒城兰花	90
无锡毫茶	92
天目青顶	94
古丈毛尖	96
蒙顶甘露	98
永川秀芽	100
磐安云峰	102
普陀佛茶	104
松阳银猴	106
瀑布仙茗	108
千岛玉叶	110
婺源茗眉	112
敬亭绿雪	113
雪水云绿	114
临海蟠毫	116
浦江春毫	118
羊岩勾青	120
绿剑茶	122
紫阳毛尖	125

滇青	126
武阳春雨	128
午子仙毫	130
鹿鸣剑芽	132
三杯香	134
太白顶芽	135
东白春芽	136
建德芭茶	137
泉岗辉白	138
碣滩茶	139
金山翠芽	140
瑞草魁	141
茅山长青	142
小布岩茶	143
古迹翠峰	144
凤阳春	145
女儿环	146
承天雪龙	147
婺州举岩	148
雁荡毛峰	149
望府银毫	150
横纹细秀	151
松宜银针	152
仙瑶隐雾	153
桃园春毫	154
雾洞茶	155
浮来春	156
覃塘毛尖	157
第二节 红茶	158
祁门红茶	158
红碎茶	160
正山小种	162
宜红	163
英红	164

滇红	165
宁红	166
九曲红梅	168
坦洋功夫	170
第三节 青茶 (乌龙茶)	172
梅占	172
凤凰单枞	174
福建水仙	176
岭头单枞	178
大红袍	181
铁罗汉	182
白鸡冠	183
水金龟	184
永春佛手	185
通天香	186
黄栀香	187
肉桂	188
铁观音	190
黄金桂	192
冻顶乌龙	194
文山包种	196
白毫乌龙	198
水仙茶饼	199
第四节 白茶	200
白牡丹	200
白毫银针	203
寿眉	204
第五节 黄茶	206
蒙顶黄芽	206
霍山黄芽	208
莫干黄芽	209
君山银针	211
温州黄汤	212
北港毛尖	213

第六节 黑茶	214
普洱散茶	214
千两茶	216
百两茶	216
七子饼茶	217
安化黑砖	218
米砖	219
六堡茶	220
康砖	221
金尖	222
青砖	223
茯砖	224
竹筒茶	225
普洱方茶	226
沱茶	227
安化花砖	228
第七节 花茶	229
玫瑰红茶	232
茉莉花茶	233
茉莉珍珠	234
第八节 造型茶	235
黄山绿牡丹	235
金瓜茶	235
葫芦青	235
各种造型茶	237
锦上添花	238
茉莉荔枝	238
海贝吐珠	238
第九节 古茶样	239
明代古茶样	239
瑞典“哥德堡号”沉船茶样	239
清代“向质卿造”宫廷砖茶	239
清代“清源”砖茶	239
清代贡茶	239
清代“素心”茶	239



第一章 中国茶叶加工发展史

中国是茶叶的故乡，有着悠久的种茶、制茶和饮茶历史。最初茶是作为药被发现和利用的，距今已有四五千年之久。经过长期的实践，人们认识到茶叶的使用价值，开始人工栽培，并不断改进制茶工艺，使茶从“万病之药”发展成为清热解渴、清香鲜美的日常饮料。



传说神农氏最早发现茶

商周两朝，“国之大事，在祀与戎”，国家大事除了征兵打仗就是祭祀拜祖。在那个时期茶叶已被作为祭祀用品之一。春秋时期，茶仍多被作为祭祀用品，很少有人把茶视为饮料。据南朝宋刘义庆《世说新语》载，晋司徒长史王濛嗜茶，喜欢以茶待客，但宾客们都很不习惯，戏称茶为“水厄”。说明至少在东晋以前大多数人对饮茶仍无法接受。魏晋南北朝时期佛教盛行，由于茶可驱睡提神，

僧道对茶赏识有加，茶的声誉才大闻于世，茶业迅速发展。隋唐以后随着佛教的进一步传播，交通运输条件的改善，以及文人雅士对茶的喜爱，饮茶之风遍及全国，茶叶逐渐成为大众喜爱的饮品。人们接受和喜爱茶叶以后，开始不断探索和实践，以求这种饮料更加美味可口。历经数代人的努力，茶叶制作工艺日益精湛，品质日渐优异，发展至今已形成花色品种齐全的六大基本茶类——绿茶、红茶、青茶（乌龙茶）、白茶、黄茶、黑茶。

制茶技术的发展从稚嫩走向成熟，大致经历了生食茶叶、生煮羹饮、晒干收藏、蒸青做饼、炒青散茶的过程，到明末清初，绿茶、红茶、青茶（乌龙茶）、白茶、黄茶和黑茶六大茶类基本齐全。今天，科技的进步使茶叶加工继续向纵深发展，茶叶的深加工和综合利用给茶业注入了新的活力。



生煮羹饮时期主要的煮茶器——青铜釜

从生食鲜叶到晒干收藏

神农时期人们已经认识到茶叶可作为解毒之药，通过生食茶叶来实现它的药用功能。后来逐渐发展成生煮羹饮，将采来的新鲜茶叶经水煮后食用，这在《晋书》中有记载：“吴人采茶煮之曰茗粥。”我国西南地区的一些少数民族至今还保留着生食茶叶的习俗，居于云南省景洪县基诺山区的基诺族人将新鲜茶叶揉碎后放入碗中，加少许黄果叶、大蒜、辣椒、盐等，再加泉水拌匀，便做成鲜美可口的凉拌茶。

从商周到春秋，茶叶成为祭祀用品，为供随时使用，需要晒干收藏。汉代司马相如《凡将篇》中记录了二十三种中草药，茶为其





基诺族人以凉拌茶为菜



做凉拌茶的作料



晒茶

中之一。众所周知，中草药大多晒干收藏。晒干后的茶叶经过光热作用内质起了很大变化，这可以看做是茶叶加工的起源。

团饼茶加工日益完善

三国魏张揖《广雅》曰：“荆、巴间采叶作饼，叶老者，饼成以米膏出之。欲煮茗饮，先炙令赤色，捣末置瓷器中，以汤浇覆之，用葱、姜、橘芼之。”由此可知，在魏以前就应当有饼茶的做法。这种制茶方式非常简易，嫩叶、老叶都可做成饼状以便收藏，但茶的

青草气和苦涩味未能去除，饮用时须加入葱、姜等香料来调味。

经研究改进，到唐代，人们开始在饼茶简易加工的基础上利用蒸汽来去除茶的青草气和苦涩味。唐代陆羽《茶经》记载：“（茶）其日有雨不采，晴有云不采。晴采之，蒸之，捣之，拍之，焙之，穿之，封之，茶之干矣。”茶叶采来后，蒸软捣碎，拍成饼状再烘干保存。《广雅》中记载当时仅有茶叶制饼，并无其他工序，只提及饮用时碾碎，唐代则增加了蒸制茶叶的工序，通过蒸热挥发茶的青草气。加工中还多了道捣碎工序，使制成后的饼茶外形更加精细美观，更利于冲泡时茶汁的溢出。唐代始创贡焙制度，制作质地优良的饼茶以贡天子，被很多官员看做平步青云的捷径。唐代诗人卢仝《走笔谢孟谏议寄新茶》中有“开缄宛见谏议面，手阅月团三百片”的诗句，其中“月团”就是指当时的饼茶，因其形如满月，故名。这首诗的背景是：友人身为谏议大夫，位高权重才有机会得到贡茶并赠送卢仝。从中可见精巧的饼茶当时只有上层社会人士才有机会享用。

团饼茶的制作在宋朝达到了登峰造极的程度。宋太祖赵匡胤穷奢极欲，下诏在贡茶上印制龙凤图案以尊显天子龙威。有记载“（宋）太平兴国初，特置龙凤模，遣使即北苑造团茶，以别庶饮，龙凤茶盖始于此”。天子饮茶要有别于庶民，这就是制作龙凤团茶的起因。976年前后，丁谓始制大龙团，一斤八饼；约1045年蔡襄创制小龙团，一斤二十饼，更为小巧精致；其后又有密云龙，其品又在小龙团之上。这一时期的制茶技艺可谓炉火纯青，其繁琐程度也史无前例，据宋赵汝砺《北苑别录》载：“采茶之法，须是侵晨，不



小凤团茶



大龙团茶

可见日”。“蒸茶：茶芽再四洗涤，取令洁净。然后入甑，俟汤沸蒸之”。“榨茶：入小榨以去其水，又入大榨出其膏”。“研茶：研茶之具，以柯为杵，以瓦为盆，分团酌水，亦皆有数”。“过黄：茶之过黄，初入烈火焙之，次过沸汤熅之。凡如是者三，而后宿一火，至翌日遂过烟焙焉。然烟焙之火不欲烈，烈则面炮而色黑。又不欲烟，烟则香尽而味焦。但取其温温而已”。这是关于龙凤团茶加工的完备记载。茶芽采下先在水中浸泡干净，再置于蒸笼，蒸好后用冷水冲洗，使其很快冷却以尽量保持绿色，然后用小榨压出多余水分，大榨去除部分茶汁，避免味道过于苦涩；去汁后将茶研细再压模烘干。

这种制茶工艺精益求精，只为满足王公贵族的奢靡生活，“茶之品莫贵于龙凤，谓之小团，凡二十片重一斤，其价值金二两，然金可有，而茶不可得”。说明龙凤团茶非常贵重，百姓为制茶日以继夜地辛苦劳动，但只有极少数的上层人士才能享用。直到明太祖朱元璋下诏废贡团茶改贡散茶，劳民伤财的龙凤团茶才从此一去不返。

从蒸青团茶到蒸青散茶

古时茶叶从生食到晒干收藏并未做饼成形，可以看做是散茶，但那时并未系统地加工制作。唐代陆羽《茶经》中有“饮有粗茶、散茶、末茶、饼茶者”的文字；李肇《唐国史补》也提到散茶：“风俗贵茶，茶之名品益众，剑南有蒙顶石花或散芽，号为第一。”唐代以团饼茶生产为主，关于散茶加工的记载很少。至宋代，民间的茶叶生产则以散茶为主。散茶也称“草茶”，欧阳修在《归田录》中有“草茶盛于两浙”句，反映了当时散茶已形成地域性规模化生产。元王桢《农书》中提及蒸青散茶的生产工艺为：“采之宜早，率以清明、谷雨前者为佳……采讫，以甑微蒸，生熟得所。蒸已，用筐箔薄摊，乘湿略揉之，入焙，匀布火烘令干，勿使焦。



摊晾茶叶用的竹匾

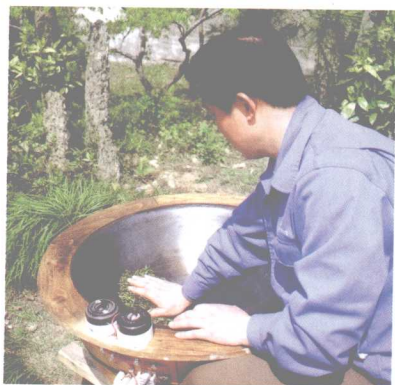
编竹为焙，裹箬覆之，以收火气。”可知其时散茶加工程序为：蒸汽杀青、揉捻、烘干。茶叶微蒸后不仅可起到杀青作用，而且茶叶蒸后软化，揉捻不易断碎，最后再分两次烘干。这种加工方式与现

今蒸青绿茶加工已经非常相似。

从蒸青到炒青

炒青绿茶最早的文字记载当属唐代刘禹锡的《西山兰若试茶歌》，其中曰：“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，便酌砌下金沙水。”形象的描述表明炒制更利于青草气的挥发，形成茶叶自然的香味。

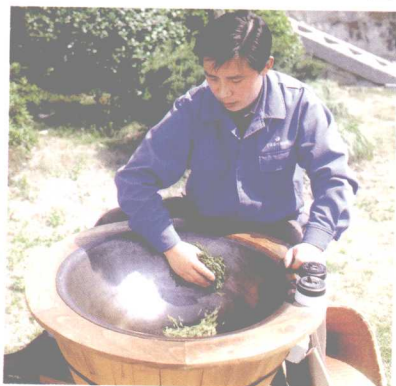
通过不断实践，人们认识到蒸青散茶香气不够浓郁，于是出现了利用干热发挥茶叶香气的炒青技术。到明代，炒青制法日趋完善，各地炒青绿茶名品不断涌现，如徽州松萝茶、杭州西湖龙井、歙县老竹大方、嵊县珠茶等。其制法大体为：高温杀青、揉捻、炒干。明罗廬《茶解》中有详细记载：“炒茶铛宜热，焙铛宜温。凡炒止可一握，候铛微炙手，置茶铛中，札札有声，急手炒匀，出之箕上，薄摊，用扇扇冷，略加揉捻，再略炒，入文火焙干，色如翡翠。”其中明确指出要高温快速杀青，冷却后再揉捻，以免影响茶叶品质。这种工艺已经非常接近于现代炒青绿茶的制作。



压



磨



抓



抖

西湖龙井的炒制手法

从素茶到花茶

北宋蔡襄《茶录》曰：“茶有真香，而入贡者微以龙脑和膏，欲助其香。”宋时入贡的龙凤团茶，为增加香气，有时在其中添入龙脑香。

南宋施岳《步月·茉莉》词注曰：“茉莉岭表所产……此花四月开，直至桂花时尚有芳味，古人用此花焙茶。”这是最早的关于茉莉花茶的记载。

明代窈花制茶技术逐渐完善，可用于窈花茶的花品种很多。朱权《茶谱》记载了花茶的制作方法：“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，经宿开换旧花。如此数日，其茶自有香味可爱。有不用花，用龙脑熏者亦可。”可见当时已采用定期更换香花的方法来提升香气，类似现在的多次窈花。只是当时茶与花并未掺和，产量少，直至清咸丰以后花茶才有大规模的生产，广受北方地区人民的喜爱。古人对花茶香气也有精辟的见解：“花多则太香而脱茶韵，花少则不香而不尽美。”强调了花的用量要恰到好处，才能使茶既有鲜灵的花香又不失真味。现代窈制花茶，多以烘青绿茶为茶坯，与香花掺和后制成茉莉花茶、珠兰花茶、桂花茶、玫瑰花茶等。



玫瑰



从绿茶发展至其他茶类

在制茶的过程中，人们不断实践，制作工艺从不发酵、半发酵到全发酵，不同发酵程度引起茶叶内质变化，最终形成品质特征各不相同的六大茶类。

红茶的起源

红茶起源于16世纪，在茶叶制作过程中，用日晒代替杀青，揉捻后叶色红变而产生了红茶。最早的红茶生产从福建崇安的正山小种开始。正山小种出现后，其制法传至安徽祁门，创制了后来驰名中外的祁门红茶。上世纪初，印度、斯里兰卡等地在我国红茶加工的基础上，将茶叶切碎加工而成红碎茶。我国于20世纪50年代也开始试制红碎茶。

青茶（乌龙茶）的起源

青茶即乌龙茶，品质特征介于绿茶、红茶之间。乌龙茶加工既有红茶的发酵工艺，又有绿茶的杀青制法。乌龙茶起源于明朝末年