

OOLONG TEA



后浪

从种茶、制茶到饮茶
专业茶人 30 余年心血结晶
为你揭开所有乌龙茶的秘密

乌龙茶的世界

陈焕堂 林世伟 —— 著

后浪

OOLONG TEA
乌龙茶的世界

陈焕堂 林世伟 —— 著



北京联合出版公司
Beijing United Publishing Co., Ltd.

图书在版编目 (CIP) 数据

乌龙茶的世界 / 陈焕堂, 林世伟著. — 北京: 北京联合出版公司, 2016.11

ISBN 978-7-5502-9098-3

I. ①乌… II. ①陈… ②林… III. ①乌龙茶—茶文化—中国 IV. ①TS971.21

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 276968 号

原著作名: 乌龙茶的世界

原出版社: 如果出版·大雁文化事业股份有限公司

作者: 陈焕堂、林世伟

本书由如果出版·大雁文化事业股份有限公司正式授权, 经由凯琳国际文化代理, 由银杏树下 (北京) 图书有限公司出版中文简体字版本。未经书面同意, 不得以任何形式任意重制、转载。

中文简体版 © 2016 年, 由银杏树下 (北京) 图书有限公司出版发行。

乌龙茶的世界

作 者: 陈焕堂 林世伟

选题策划: 后浪出版公司

出版统筹: 吴兴元

特约编辑: 张 怡

责任编辑: 管 文

封面设计: 韩 凝

营销推广: ONEBOOK

装帧制造: 墨白空间

北京联合出版公司出版

(北京市西城区德外大街 83 号楼 9 层 100088)

北京盛通印刷股份有限公司 新华书店经销

字数 171 千字 720 毫米 × 1030 毫米 1/16 12.5 印张

2016 年 12 月第 1 版 2016 年 12 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5502-9098-3

定价: 60.00 元

后浪出版咨询(北京)有限责任公司常年法律顾问: 北京大成律师事务所 周天晖 copyright@hinabook.com

未经许可, 不得以任何方式复制或抄袭本书部分或全部内容

版权所有, 侵权必究

本书若有质量问题, 请与本公司图书销售中心联系调换。电话: 010-64010019

茶觅知音

什么是茶？擂茶、冬瓜茶、仙草茶、人参茶、博士茶（rooibos）、苦茶、菊花茶、凉茶、蜜茶、薄荷茶、明日叶茶、苦丁茶、花果茶、马黛茶（yerba mate）……不一而足。世界上可以用来加水饮用的植物众多，大抵是以植物的根、茎、叶、果实、花等不同器官为原料，有的将新鲜的原料直接加水喝，有的经过熬煮后饮用，有的通过日晒或烘烤干燥后再加水冲泡饮用。无论是哪一种形式，许多国家和民族，习惯上都将可加水饮用的植物加工品称为“茶”。

但这里我们谈论的茶，是指学名为*Camellia sinensis*的一种多年生木本常绿植物——茶树。在植物分类学中，它属被子植物门（Angiospermae）双子叶植物纲（Dicotyledoneae）原始花被亚纲（Archichlamydeae）山茶目（Theales）山茶科（Theaceae）山茶属（*Camellia*）。茶叶即是以茶树新梢嫩芽、嫩叶或成熟叶为原料，通过不同制造方式所生产的农产加工品。至于其他被冠上“茶”这个称谓的种种饮品，不论是作为药用、保健用或日常饮用，狭义来说都不是茶。

最早关于茶的使用记录，应为西汉时期《神农本草经》中所记载的：“神农尝百草，日遇七十二毒，得茶而解之。”此处的“茶”就是“荼”的古字。西汉王褒《僮约》一文中记载的“武阳买茶”，则是公认的首篇有关茶叶交易的文献。然而晋代郭璞将《尔雅》中记载的“檟，苦荼”解释为“树小似梔子，冬生，叶可煮作羹饮”，“冬生”与当今的茶树的生理特性不同。因此众多古文献中所记载关于茶的内容，究竟是不是今日我们所谈论的茶，还有待考证。

依照加工方式的不同，茶可分为绿茶、黄茶、白茶、青茶（乌龙茶）、红茶和黑茶等六大基础茶类。这六大茶类依照发酵程度的不同，可分为不发酵茶、半

发酵茶、全发酵茶与后发酵茶。以六大茶类为原料再加工所生产的茶类，称为再加工茶类，花茶、紧压茶、速溶茶、罐装饮料茶、果茶等皆为再加工茶类。

唐代陆羽所著的《茶经》，系统地描述了茶叶的栽培、采摘、制造、煎煮、饮用、历史、产地与功效，是世界上首部茶叶专书。《茶经》问世已经超过一千年了，但陆羽在其中的论述放到今天仍具有相当的参考价值，可见陆羽卓越的自然观察能力与分析归纳能力。当然，经过一千多年的演进，现今茶叶的产制与陆羽著书时相比还是有非常大的改变的，所以，《茶经》的内容不能原封不动地用来解释各种茶类。

台湾乌龙茶在全球享有盛名。不论是否有喝茶的生活习惯，只要讲到台湾乌龙茶，没有一个台湾人不以此为傲；但如果要深入地谈茶，绝大多数人却说不出个门道。主流媒体和消费市场是大众获取茶叶相关信息的渠道，可是在庞大的商业利益驱动下，众口铄金，很多信息往往偏离事实。

台湾俗语说“文章、风水、茶，真识没几个”，意即“文章、风水、茶”被认为最难懂。茶叶的生产与制造牵涉到的因素很多，而大多数写茶的文章都只是点到为止，搔不到痒处。茶行业的从业者大多数只知其一，不知其二，无法将各种相关联的因素理清，消费者更无从建立合理的逻辑，所以，也难怪茶这么难懂了。

与葡萄酒、咖啡等同为农产加工品的嗜好性饮品相比，茶是其中受天候及制程影响最大的。采摘日的天候，是上午采摘或是下午采摘，都很有讲究。即使是同产区，种在向阳坡或背阳坡，对制程判断也都会有很大的影响。制茶师的手法、各阶段制作时机的拿捏、制作环境的差异，也都影响着茶叶最后成品的质量。即使是同一产区、同一品种、同一采摘时间、同样的制程，若是制作时的天候或时间掌握得略有不同，结果也会不同。极端一点说，甚至可以到每泡茶都可能有所不同的程度。所以，许多对茶叶了解得比较深入的爱茶人，会将茶叶视为一种艺术品。爱茶人寻茶，茶也觅知音，制茶师寻找质量优良的茶菁，根据不同茶菁的适制性配合适当的制程，引出各个茶汤独特的香气和滋味。爱茶人在漫

漫茶海中，泡汤试饮，寻找自己最喜欢的那泡茶，所以茶界才有“找茶”这种说法，这是属于爱茶人的独特乐趣。

就是因为每一次的做茶过程都是那么独一无二，所以我们很难将茶叶以工业化的方式，系统地硬性规定不同的茶型就一定该有什么样的香气或滋味，但对于什么是好茶，却有一定的标准。大多数的消费者没有接受过完整的茶学培训，对于茶质量优劣的判断，往往受媒体或是销售人员的影响。在商业社会中，消费者接收到的大量快速传播的信息往往与事实脱轨。销售商作为消费者与生产者之间的桥梁，并没有足够的专业知识，却在教育消费者如何识茶，并且以外行身分指导生产端该如何制作，导致市场乱象层出不穷。茶究竟该怎么种、怎么做、怎么喝，希望在这本书中，能为读者提供新的答案，开拓新的视野。

这本书的完成，有赖于世仁、政豪、昆都、坤助、佳章的帮忙，在此致谢。

陈焕堂、林世伟

Chapter 1

品种、产地、季节、栽培——乌龙茶的基础知识 1

进入乌龙茶的世界——认识六大茶类 2

是茶类、品种，还是商品名？——什么是乌龙茶？ 12

专栏 乌龙茶名称的今与昔 16

判断茶叶品质的四个角度——系统了解乌龙茶的世界 17

随茶叶变迁而变化的茶树品种——认识不同品种的适制性 21

买茶要看产地吗？——认识茶树生长与产地的关系 27

专栏 买茶不只看海拔 35

合格的栽培才能养出合格的茶菁——栽培方式对茶叶品质的影响 37

品味不同季节的茶香——认识季节与茶叶品质的关联 43

手采才会有好茶？——认识采收方式、成本与品质的关系 49

Chapter 2

手握、闻香、开汤、品尝——挑选好茶的方法 53

从科学角度认识茶叶的香气与滋味——关于茶叶化学 54

茶香哪里来？——寻找喜好香型的四个线索 62

苦涩哪里来？——化苦涩为醇和的四个关键 69

一心二叶的迷思——半发酵茶的采摘成熟度要求 72

专栏 幼恰有底——被遗忘的“步留” 76

适性而制才能引出好滋味——好茶的制程应该如何？ 78

专栏 生茶、青茶、熟茶 91

茶叶的精制过程——烘焙 93

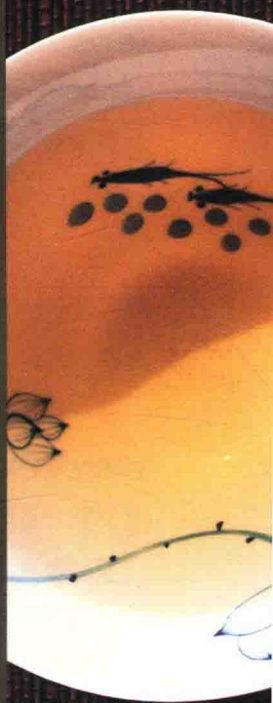
看外形还是看外观？——茶叶要讲求外形吗？ 98

使茶汤变苦涩的“积水红”——从汤色判断茶的品质 103

苦涩的白毫与清甜的包种——茶汤色泽与发酵程度 107

叶底，茶的履历表——了解叶底与品质的关系 111

- 百年基业奠定的清香茶汤——文山包种茶 118
- 回归传统的甘醇茶汤——冻顶茶与红水乌龙 121
- 消失的番庄乌龙与新兴的红乌龙——番庄乌龙与红乌龙 125
- 产在高热夏季的极品茶——东方美人 128
- 七泡有余香的优良品种——铁观音 133
- 山不在高，有仙则名——高山茶 137
- 台湾茶区的新宠儿——红茶 144
- 陈香醇厚，还是火气十足？——陈年老茶 151
- 武夷岩茶——独特的岩韵 155
- 福建漳平“台式乌龙茶”——台湾茶在大陆 158
- 凤凰水仙——香型多变 161
- 永春佛手——与禅道密不可分 164
- 漳平水仙——特立独行的茶饼 166
- 高海拔不代表高品质——乌龙茶的定价 168
- 有机茶一定是好茶？——有机茶的正确概念 172
- 看穿比赛茶背后的庞大商机——比赛茶迷思 175
- 到茶行买茶去——茶行的角色 179
- 专栏** 你买的是茶叶还是包装？ 182
- 品出一杯馨芳——如何品茶 183
- 专栏** 买茶要领 187



Chapter 1

品种、产地、季节、栽培

乌龙茶的基础知识

认识六大茶类

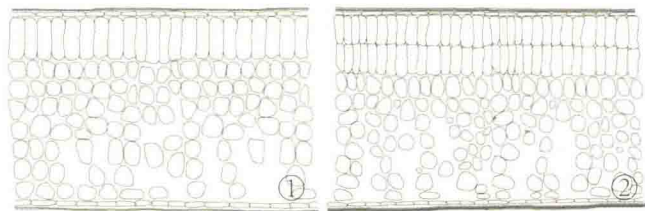
进入乌龙茶的世界



绿茶与黄茶为不发酵茶；白茶与青茶（即乌龙茶）为部分发酵茶；红茶为全发酵茶；黑茶（普洱茶是其中一种）为后发酵茶。六大茶类中，以乌龙茶这类半发酵茶的工序最为复杂，所以滋味最丰富多元。

认识六大茶类的异同，是系统性地学习、理解茶叶知识的起点。茶叶之所以会分成六大类，是因为不同的茶类，有不同的制作方式，在适制品种、采摘标准、制作工序上都有所不同，品质特色也大不相同，因此在冲泡、品饮及评鉴的方式上也会有所差异。试想，如果你手中端的是一杯发酵程度适中，带有成熟果香的乌龙，却硬要说它缺少了绿茶的清新豆香，那岂不是错把冯京当马凉，糟蹋了一杯好茶？

依照成品特色的不同，六大茶类可区分为绿茶、黄茶、白茶、青茶（乌龙茶）、红茶和黑茶。近年来随着茶叶制造方式的创新，另发展出有别于六大茶类制造方式的“GABA茶”^①与“红乌龙”^②。品饮各种不同的茶，就像品尝各国的美食，应该从不同的角度去欣赏。至于该如何欣赏，可以从了解不同品种的茶叶的内含物质与加工方式开始。



- ① 大叶种茶树的海绵组织发达，含有较多的茶多酚，适制红茶。
② 小叶种茶树的栅状组织发达，含有较多的香气物质，适制绿茶、青茶。

① GABA 茶中文名为佳叶龙茶，这种茶的制法是1987年由日本津志田博士所发现。津志田博士在研究茶叶内含的氨基酸成分时发现，如果在无氧的状态下让茶叶发酵，会产生高含量的 γ -氨基丁酸，英文简称GABA。GABA有良好的保健功效，如镇定神经、降低血压等，近年来颇受各界青睐。

② 见本书125页，《番庄乌龙与红乌龙》一节。

茶树品种就叶子的性状可分为“大叶种”、“中叶种”与“小叶种”，它们的叶肉组织都不相同。一般的大叶种茶树茶多酚含量较高，较为苦涩，适合制造发酵度高的茶类，以降低苦涩程度，如红茶；小叶种茶树多酚类物质含量较低，低沸点的香气物质含量较高，适合制造不发酵的绿茶或半发酵的青茶；中叶种茶树的

特性则居于大叶种茶树与小叶种茶树之间（见表1）。不过这都是就一般情况而言，其实根据各地风土、气候条件及制作方法的不同，制茶师傅可以自由组合。例如最近几年在台湾盛行的“小叶种红茶”，就是因夏季茶菁的茶多酚含量高，若制为发酵度低的茶会较苦涩，故将一般用来制作青茶的品种改制成发酵程度较高的红茶了。

世界上主要制造发酵度低的绿茶或黄茶的产地，纬度通常较高，气候较为寒冷；而适制高发酵度的红茶产区，大多位于纬度较低、气候较炎热的地区。

表 1 大、小叶种茶叶内含物质及适制茶类比较

品种	适制	多酚类物质含量	香气物质含量
大叶	红茶	高	低
小叶	绿茶、青茶	低	高

◎视各地风土、气候条件及制法不同，不同品种的茶树适制的茶种也可调整

六大茶类中，绿、黄、白、红、黑茶以嫩芽或带芽嫩叶为较佳的鲜叶原料；只有青茶类，除了白毫乌龙是以“著蜾”（被小绿叶蝉叮咬）的带芽嫩叶为最佳采摘原料，其余如木栅铁观音、文山包种、冻顶乌龙、高山乌龙、武夷岩茶、安



● 大叶种茶叶长约10 厘米以上，中叶种8 ~ 10 厘米，小叶种6 厘米以下。

溪铁观音等，均以形成驻芽的成熟叶为最佳原料。

茶叶的嫩芽及嫩叶，氨基酸与多酚类物质含量较高，在成熟叶中，糖类及香气物质含量较高。氨基酸是甘味的来源，多酚类物质具有涩味及苦味，糖类具有甜味，不同的茶种通过加工制造，会促进茶叶内含物质发生化学变化，构成六大茶类的不同风味（见表2）。

表2 茶叶嫩芽及成熟叶内含物质比较

	多酚类物质(苦、涩)	氨基酸(甘)	糖类(甜)	香气物质
嫩芽	高	高	低	低
成熟叶	低	低	高	高

加工过程中，决定茶叶风味的各种物理化学变化中，最重要的莫过于茶叶的“发酵作用”。

茶叶制作过程中所谓的“发酵”，与一般意义上由微生物作用而产生的发酵不同。茶叶“发酵程度”是指茶菁原料在制成成茶后，儿茶素总量减少的百分比。儿茶素是多酚类物质的一种，它在叶内酶（蛋白质）的催化下，会氧化为新的多酚类物质。儿茶素的氧化过程伴随着茶叶内的蛋白质水解为氨基酸、糖苷类产生香气等机制，这就是茶叶制程中所谓的“发酵”，可以说是制茶过程中最重要的化学反应，它决定了茶汤最后的香气与滋味，因此发酵程度的百分比便成为区分茶叶种类的主要指标。

绿茶与黄茶为不发酵茶，白茶与青茶（即乌龙茶）为部分发酵茶，红茶为全发酵茶，黑茶（普洱茶即为其中的一种）为后发酵茶，不同茶类在不同产区会有不同的细部制造技术。虽然黑茶的制造在前段与绿茶类似，可是形成黑茶品质特性的发酵主要靠的是渥堆过程中微生物与黑茶的毛料发生的化学变化，与青茶和红茶的“发酵”在意义上截然不同，所形成的发酵产物也有很大的差异。

茶叶的发酵程度，指的是茶菁制成成茶后，儿茶素总量减少的百分比：

$$\text{发酵程度 (\%)} = \frac{\text{鲜叶儿茶素总量} - \text{成茶儿茶素总量}}{\text{鲜叶儿茶素总量}} \times 100\%$$

■讲究嫩采鲜喝的不发酵茶——绿茶

全世界绿茶产量最多的国家为中国，中国生产最多的茶类也是绿茶。中国绿茶的商品名称超过百种，其中洞庭碧螺春、西湖龙井、黄山毛峰、六安瓜片、信阳毛尖与庐山云雾等闻名世界，中国十大名茶中，绿茶就占了六种，可见绿茶在中国的重要性。

绿茶讲究要采摘嫩芽或带芽嫩叶，高级的洞庭湖碧螺春，五百克的茶干就需要采六万至七万个茶芽，可见其采摘有多么细致。

茶树的嫩芽及嫩叶中含有大量的氨基酸、咖啡因与多酚类物质，构成绿茶鲜爽甘甜与略为苦涩的口感。绿茶采摘后为了避免发酵，影响茶的风味，会直接杀菁，以停止茶叶的发酵反应。正因为如此，绿茶生产才会特别看重产地以及采摘的时间，高海拔、高纬度、短日照、低气温的生长环境，是促进叶内氨基酸累积与抑制苦涩多酚类物质合成的环境。同样也生产绿茶的日本，其所产“玉露茶”就是利用遮荫技术，来提升芽叶内的氨基酸与降低多酚类物质的含量。

喝绿茶讲究“明前”或“雨前”，意思是在清明或谷雨之前采收的绿茶质量较好，因为此时节在中国主要的绿茶产区中，茶芽处在一个低温且日照仍然较短的气候条件下，所以滋味特别甘甜，质量也最好。过了这段时间，日照变长，氨基酸减少，苦涩的多酚类物质变多，香气、滋味都随之变淡。绿茶以新鲜的毫毛香、海苔香、蔬菜香与绿豆香为香气主体，这些香气会随着陈放的时间的增加发生氧化而变味。绿茶的苦涩感较强，适当的浓度以及低温冲泡，有助于提升口感。

■中国特有的甜醇不发酵茶——黄茶

黄茶几乎可说是中国特有的茶类，君山银针是市场上最为著名的黄茶，同时也是中国十大名茶之一。

黄茶与绿茶在茶叶品种上十分接近，最大的差异在于制造时的工序。黄茶在杀菁之后，多了一道“闷黄”的工序，表现出有别于绿茶的“黄汤黄叶”。杀菁工序会彻底破坏茶叶内酶的活性，而闷黄工序会使酶的活性增加，但是此时的酶为制茶环境中的微生物所分泌，而非叶内原有的酶。在闷黄的过程中，叶绿素在湿热的条件下氧化，形成了茶汤及叶底较黄的色泽；而苦涩的多酚类物质在一定的温度条件及湿润的环境下，产生水解或是氧化，使茶汤的苦涩程度降低，变得较为醇和。闷黄也可促进茶叶内多糖的水解，以及让蛋白质水解为氨基酸，有助于形成独特的茶汤滋味和香气。

黄茶的制造是在绿茶的加工基础上再加以改良，若将同样的原料分别制成绿茶与黄茶并加以比较，黄茶茶汤较为甜醇，绿茶茶汤较为鲜爽。绿茶与黄茶都属于茶菁成熟度低的不发酵茶类，皆带有比较强的刺激性。

■清甜鲜爽的部分发酵茶——白茶

白茶属于半发酵茶，主要产地为中国福建，如白毫银针、白牡丹、寿眉、贡眉等。一般制作白茶都是选用毫毛多的大叶种茶树，制成的白茶白毫显露，芽头肥壮。白茶的加工只有“萎凋”与“干燥”两道程序，长时间的萎凋，是构成白茶品质特征的重要工序。

在相对低温的环境下萎凋，是制



● 无直接日照长时间萎凋，是白茶最重要的制造工序，一般萎凋时间长达数十小时。

作白茶的重要的气候条件。温度是决定酶活性的关键因素，若气温过高，萎凋时茶叶中酶的活性会急速增加，使得多酚类物质的氧化太剧烈，茶叶与茶汤就会“红变”或“褐变”。通过长时间的低温萎凋，让多酚类物质缓慢地氧化，叶绿素逐步分解，才能使白茶的外观呈现灰绿色或灰橄榄色，且毫毛显露。此外，若是萎凋速度过快，会使得芽叶迅速失水。若太早进行干燥，则会让叶绿素降解和酶促氧化这两个构成白茶品质特征的生化反应无法正常进行。



● 位于福建省福鼎市点头镇的白茶产区

多酚类物质的酶促氧化是构成白茶滋味的很重要的部分。若萎凋掌握得当，多酚类物质氧化过程和缓，则形成的氧化产物会呈现淡黄色，在其他酶类的参与下，多酚类物质形成部分淡黄色产物，因此茶汤呈现杏黄色。

白茶茶叶中的蛋白质随着萎凋失水和水解酶活性增加，会水解为氨基酸，为白茶提供鲜爽的滋味，并且在干燥过程中转化为香气。淀粉和果胶的水解会增加可溶性糖类的含量，但长时间萎凋的话，呼吸作用又会消耗部分糖类，使糖类含量在制造过程中下降，因此茶汤的甜度与浓稠度不及同属部分发酵茶类的青茶。

多酚类物质的氧化、氨基酸的增加及嫩芽叶中丰富的咖啡因，造就了白茶清甜、鲜爽及醇和的滋味。肥壮的白毫不仅能给人带来视觉上的享受，还能让人品味到复杂的毫香，这是白茶香气的主要来源。

■ 滋味最丰富多元的半发酵茶——青茶

台湾的文山包种、冻顶乌龙、木栅铁观音、白毫乌龙，闽北武夷岩茶、闽南

安溪铁观音，广东凤凰单枞，这些茶在六大茶类的分类中，统称为“青茶”，外国人则将此茶类统称为“乌龙茶”(Oolong tea)。青茶可说是六大茶类中，表现方式最为丰富多元的一种，随着茶树品种、采摘成熟度与制作工艺的不同，可表现出各式各样天然的花香与果香，风采万千。

青茶属部分发酵茶，外观有条形、半球形、球形，其特殊且富含技术性的晒菁、晾菁、摇菁、炒菁工序，是构成青茶质量的关键。在其他章节里，我们将更深入地探究青茶的生产、制作与品饮等细节。

■ 饮用最广泛的全发酵茶——红茶

关于红茶的诞生，有这样一段故事：明末战乱，产茶的武夷山桐木关星村有清兵来犯，村民们匆忙丢下采收回来的茶菁逃难。入侵的清兵们晚上就睡在这批茶菁上，翻来覆去。隔天官兵离开后，村民们觉得将这批茶菁丢弃非常可惜，索性将茶菁用松木烘干，仍然制成茶叶，却意外地制作出迥异于过去茶汤的香气与滋味的茶来，红茶从此诞生。这就是广为人知的“正山小种”的故事。

搁置在茶厂的茶菁，经过了一白天的萎凋，晚上官兵又躺卧在其上，对其造成了一定程度的破坏，再加上体温促进了茶叶的发酵，这一系列过程最终造就了正山小种的独特滋味。这个故事虽有可能是后人杜撰，但的确将红茶的制作过程描绘得十分传神。

虽然红茶的起源地是以小叶种茶树制造红茶的，但是当今世界上大部分的红茶采制都是以大叶种茶树为主。传统的“工夫红茶”采收小叶种茶树带嫩芽的一心多叶，其内含物质丰富，经过萎凋、揉捻、发酵及干燥工序，制作成外观呈条索状的红茶。供应全球大部分红茶消费市场的红茶生产国印度及斯里兰卡，则生产大量的“碎型红茶”。近几年中国市场流行的“金骏眉”与“银骏眉”与以上两种都不一样，它们有别于传统红茶采摘的标准，仿照碧螺春与龙井的采摘，只单采嫩芽或一芽一叶，其香气、滋味和汤色，与工夫红茶截然不同。

红茶的茶干外观呈黑色，白毫则呈金黄色。在国外的红茶分级制度中，采摘愈嫩，白毫愈显著，滋味愈强劲，等级也愈高。国外的红茶饮品往往还添加糖与牛奶，这样的红茶与纯饮所挑选的红茶，在制作上的要求略有不同。

红茶是全发酵茶，但这并不代表茶叶内的儿茶素类物质已百分之百发酵，红茶成品内仍然含有少部分未发酵的儿茶素类物质。以大叶种茶树鲜叶为原料的红茶，多酚类物质含量丰富，有利于制作过程中红茶高度发酵，因此能产生浓郁强劲的滋味。制作完成的红茶溶入茶汤的可溶物质中，少部分未氧化的儿茶素爽口且具刺激性，发酵产物茶黄素鲜爽辛辣，茶红素甜醇，加上大量分解的糖类和氨基酸以及嫩叶中丰富的咖啡因，构成了红茶滋味的主体。发酵度低红茶香气较显露，但茶汤刺激性强，不适合纯饮。

■以陈放引出醇和滋味的后发酵茶——黑茶

虽然红茶的英文名字是Black tea，但黑茶和红茶其实是完全不同的茶类。黑茶中最为人所知的，应该就是普洱茶了。但最早“普洱”一词，其实是茶产地的名称。

在中国西部边境贸易的历史中，黑茶曾占有重要的一页。当时云南、四川等地运送至边疆地区的茶，在云南普洱一地集散，先经过大理、丽江、香格里拉，再分别经由昌都、林芝地区进入拉萨，与当地人的马匹进行交换，被称为“茶马互市”。在普洱地区生产或集散的茶，后来就被称为“普洱茶”。

四川的边茶、湖南的安化黑茶、广西的六堡茶，也和普洱茶有相似的制造方式，这些茶统称为黑茶。

黑茶的制作，可以说是建立在绿茶的加工工艺之上，只是采摘的叶芽不如绿茶细嫩，且以大叶种茶树为主。黑茶的制作方式是将采收后的茶菁直接杀青、揉捻、干燥，制成“散茶”或“紧压茶”。但古时候因为交通不便，也不似现代一般可采取抽真空或充氮气以避免茶叶变质等方法保存，所以在运送的过程中，茶