中华文化撷英

茶品百科

(十)

陆远征　**主编**

北京银冠电子出版有限公司

需要全本请访问 www.ertongbook.com

图书在版编目(CIP)数据

中华文化撷英/陆远征主编．—北京：北京银冠
电子出版有限公司，2003

ISBN 7-900060-29-4
Ⅰ．中…　Ⅱ．陆…　Ⅲ．文化知识－普及读物－中国
Ⅳ．Z228.527
中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 007295 号

北京银冠电子出版有限公司发行
(北京海淀区增光路 45 号　100037)
全国各地新华书店经销　北京双青印刷厂印刷
开本：787×1092　1/32　印张：512　字数：4 900 千字
2003 年 12 月第 1 版　　2003 年 12 月第 1 次印刷
印数：1～5 00 册
版号：ISBN 7-900060-29-4/Z·03
定价：9998.00 元(1CD,含配套书)

目　录

◎不要用桔皮泡茶喝.....1
◎闽南的肉骨茶.....1
◎湖南的姜盐茶.....2
◎苏州的香味茶.....3
◎成都的盖碗茶.....4
◎巧用茶水解病痛.....4
◎茶树简易防冻方法.....5
◎茶树嫁接技术的应用.....7
◎黄茶.....10
◎龙须茶.....11
◎霍山黄芽.....14
◎广东大叶青.....16
◎贡眉.....19
◎新工艺白茶.....20
◎四川边茶.....20
◎广乐早茶.....21
◎西藏酥油茶.....22
◎桂北等地打油茶.....23
◎苦丁茶的真伪鉴别.....24
◎哪种花茶适合你？.....27
◎边看电视边喝茶的益处.....28
◎女性饮茶新知.....29
◎澄清饮茶六大误区.....31

◎极品茶叶的辨认方法.....33
◎中国茶及中国特种茶.....36
◎真茶与假茶.....38
◎蒙顶茶.....40
◎名优绿茶冷藏后的提香措施.....41
◎常喝浓热红茶可防皮肤癌.....44
◎多饮茶可防慢性胃炎.....45
◎花茶使你更美.....47
◎台湾茶的泡法.....48
◎茶水煮饭助消化.....49
◎夏日清补茶为先.....51
◎优质乌龙茶的特点与品质形成的必备条件.....56
◎春茶的采制技术.....64
◎良种茶苗短穗扦插技术？.....66
◎如何挑选和品尝龙井茶?.....67
◎茶叶保鲜保质贮藏——机械冷藏.....68
◎红茶的冲泡法和煮饮法.....71
◎高温干旱茶园管理技术.....72
◎恩施玉露.....76
◎虎丘茶.....77
◎“沁园”牌绿扬春.....78
◎茶树新品种“白毫早”.....79
◎八种茶不能饮用.....80
◎茶叶的特性.....81
◎大白茶.....82
◎宝洪茶.....83

◎有机茶园土壤如何管理.....84
◎婺绿.....86
◎平水珠茶.....88
◎苦丁茶栽培技术要点.....89
◎低档茶叶深加工.....93
◎残茶的妙用.....94
◎茶树施用镁肥有利优质高产.....96

需要全本请访问 www.ertongbook.com

◎不要用桔皮泡茶喝

据报道，又到食桔子的季节，很多老年人都有一个习惯，喜欢用桔子皮泡茶，陈皮具有清凉、解热、消炎、开胃的功效，饮后，确有止咳化痰的作用，但现在情况有变。

近年来，果农摘下桔子后，大都用保鲜剂浸泡后再上市，保鲜剂能抑制细菌侵入，延长保鲜期，这对桔子瓤是没有影响的，但桔子皮残留着毒素，而且难以用清水洗涤干净，若泡茶喝了，对人体有害。有人用未经清洁处理的桔皮泡茶饮用，却未想到它对人体有害的方面。

另外，桔树常遭病虫害，为防虫害，从开花到结果期间，一般都使用了大量的农药。这些残留在桔皮表面上的农药，经开水一泡便会溶解出来，人们喝了这种茶，便吸收了毒素。因此，未经处理的桔皮泡茶对人有害。

◎闽南的肉骨茶

肉骨茶是闽南及闽粤毗邻的城乡人民的一种独特饮茶风俗，并由老辈华侨传到海外，成了现在新加坡等东南亚地区的风味小吃。

肉骨茶，就是边吃猪排骨边饮茶。肉骨选用上等

的包着厚厚瘦肉的新鲜排骨，然后加入各种佐料，炖得烂熟，有的还加进滋补身体的名贵药材。茶客入座，店主便端上热气腾腾的大碗鲜汤，碗中有五、六块排骨，加一碗香喷喷的白米饭，还有一盘切成寸把长的油条，茶客根据各自口味，可加入胡椒粉、醋、盐等调味品。然后，边吃肉骨边饮茶，而且茶类多是福建名茶铁观音、乌龙茶，滋味浓醇，馨香入肺，既是饮料，又是食品。

◎湖南的姜盐茶

到过湖南省湘阴、汨罗县的人，对当地群众饮用的姜盐豆子茶都会留下深刻的印象。

这里的每户农家都有烧开水的瓦罐，炒黄豆、芝麻的铁皮小铲和研磨老姜的姜钵。将清水注入瓦罐，在柴火灶的火灰中烧开，把黄豆或芝麻放在铁皮小铲上炒熟。将老姜在钵中磨成姜渣与姜汁，才可以泡茶。泡茶时，要先将茶叶放进瓦罐里泡开，然后将盐、姜渣、姜汁倒入罐内，混匀，倒入茶杯，抓上一把炒熟的黄豆或芝麻撒在杯子里，即可饮用。

姜盐豆子茶又称岳飞茶、湘阴茶或六合茶，即姜、盐、黄豆、芝麻、茶叶、开水。如果说起它的起源，其中还有一段颇为有趣的来历呢：那是南宋绍兴年间，岳飞被朝廷授予镇宁崇信军节度使，带领兵马南

下，准备镇压杨幺领导的农民起义。但是，士兵一到南方，水土不服，病人增多，不仅影响了作战，也影响了士气。岳飞急中生智，便吩咐部下熬含盐的黄豆姜汁汤当茶喝。果然，士兵中的疾病迅速减少。军营周围的老百姓一看，也学着沏这号茶。一时间在湘阴包括今日的汨罗县流行起来，直到今天。

◎苏州的香味茶

苏州市吴江县震泽至浙江南浔一带的人爱喝香味茶。

这种茶是用晒干的胡萝卜干、青豆、桔子皮、炒熟的芝麻和新鲜的黑豆腐干，加少许绿茶叶放在茶杯里，用开水冲泡而成。盖一掀开，一股沁人心脾的香味扑面而来。喝起来更是香醇浓郁，神清气爽，风味独特，品尝这样的茶真是一种妙不可言的享受--看着是享受，闻着是享受，细啜慢饮更是一种享受，可谓色香味俱佳。但是，喝的时候，一定要先将佐料吃掉，然后再慢慢地喝茶，绝对不能吐掉，否则就是失礼貌的。

每逢佳节泡沏“香味茶”，佐料就比较讲究了。这时，晒干的胡罗卜干换成了烧熟的青竹笋，再加上一些糖桂花，糖浸桔皮、芝麻，喝起来，香喷喷，甜蜜蜜，咸滋滋，甘美可口，沁人肺腑，冲泡至第二、

第三回时，香味越来越浓，令人心旷神怡，回味无穷。

◎成都的盖碗茶

盖碗茶是成都市的“正宗川味”特产。凌晨早起清肺润喉一碗茶，酒后饭余除腻消食一碗茶，劳心劳力解乏提神一碗茶，亲朋好友会聊天一碗茶，邻里纠纷消释前嫌一碗茶，已经是古往今来成都城乡人民的传统习俗。

成都的盖碗茶，从茶具配置到服务格调都引人入胜。用铜茶壶、锡杯托、景德镇的瓷碗泡成的茶，色香味形俱配套，饮后口角噙香，而且还可观赏到一招冲泡绝技。大凡盖碗茶的茶馆中，堂倌边唱喏边流星般转走，右手握长嘴铜茶壶，左手卡住锡托垫和白瓷碗，左手一扬，“哗”地一声，一串茶垫脱手飞出，茶垫刚停稳，“咔咔咔”，碗碗放入了茶垫，捡起茶壶，蜻蜓点水，一圈茶碗，碗碗鲜水掺得冒尖，却无半点溅出碗外。这种冲泡盖碗茶的绝招，往往使人又惊又喜，成为一种美的艺术享受。

◎巧用茶水解病痛

茶水是日常生活中的普通饮料，如能巧妙地应用，可解除或防治许多常见病痛。

烫伤或烧伤可用适量的茶叶煎取浓汁，快速冷却

需要全本请访问 www.ertongbook.com

后，把患处浸入茶水中；也可用茶水涂抹于创面，一日 4-5 次。

晕车船与醉酒事先用一小杯温茶水，加 2-3 毫升酱油饮下。此法也可用于解除醉酒。

刷牙时牙龈出血可经常饮茶，因茶中富含维生素 C、铁质及止血成分，可使牙龈坚韧，毛细血管弹性增加，防止出血。

口臭或吸烟过度引起心慌、恶心可用茶水漱口并饮用适量浓茶来解除。

防治儿童龋齿茶水中的氟可阻止牙齿在口腔酸性环境中脱磷、脱钙，故常用茶水漱口可防龋。

婴幼儿皮肤皱折处发炎红肿可用茶叶熬水，放至适宜温度后给婴幼儿外洗。

腹泻茶中的鞣酸有收敛止泻作用，喝较浓的绿茶，可止腹泻。

劳累过度泡新茶一杯饮用，能较快地消除疲劳，恢复精力。

身体肥胖者可常饮茶水，尤其是乌龙茶，有良好的减肥作用。

◎茶树简易防冻方法

进入冬季，茶树难免遭受冻害。而冻害严重威胁着茶树的正常生育，造成减产，甚至死亡。对于茶农

来说，采取简便易行的物理防冻方法，可得明显的效果。

熏烟法：借助烟幕能够在霜冻发生期防止土壤和茶树表面失去大量热量，起着“温室效应”。这是由于烟的遮蔽，夜间辐射减少；形成烟时的直接放热；水汽凝结于吸湿性烟粒上时释放出潜热。此法适用于山坞、洼地茶园防御晚霜。

屏障法：平流霜冻的生成原因是冷空气流放。所以屏障法是防止平流霜冻的主要措施。可设置防风林、防风墙、风障等，其作用是减低风速、提高气温、减少土壤水分蒸发，也提高了土温。

覆盖法：在高山西北向易被寒风侵袭受冻的茶园，可用稻草、杂草、塑料薄膜覆盖篷面。它可防止干寒风直接侵袭枝叶所造成的过度蒸腾而引起的枯梢和沙暴对叶片的直接危害。覆盖时既要注意覆盖物不被大风吹走，又要防止过厚造成枝叶捂干，以盖而不严为准。解冻时，还可减少叶片水分过量蒸发，尤其是对干风的防护作用更大。开春后务必适时掀开覆盖物，并就地堆制沤肥，加以利用。

包草法：包草仅包在西北面，有的采用包草和插松枝混合束篷的办法，是用松毛枝插在茶篷西北面，外边再围稻草或茅草。此法可用于靠西北面边行茶

树，到次年春季解篷时，老叶乌润、茶芽整齐粗壮。但应根据气候条件掌握束篷和解篷的时间，过早还会受冻，过迟老叶脱落，茶芽弯曲。

◎茶树嫁接技术的应用

茶树嫁接技术的推广应用，对加快老茶园品种改造，提高良种覆盖率，推动茶叶产业化建设起到积极作用。1999 年以来，我们进行了“低位嫁接，以土代绑”的茶树秋冬季嫁接试验，取得了成功，总结出了一套成熟、实用的嫁接技术。

一、嫁接要点

1．准备。选择根部径粗为 lcm 以上的茶树，就近或茶园中能取出细黄壤土的茶园均可嫁接。接前一个月进行深翻施肥，使茶树根系积累充分的营养物质。剪砧分二次进行，第一次在接前离地 l0cm 处，砍去茶树，清理茶园，筛出细土以备用。嫁接前一天要浇足底墒水，保持土壤湿润。接穗选择无性系的红棕色半木质化良种茶枝条，品种以乌牛早、迎霜、平阳特早等为好，适应性强，嫁接成活率高。

2，嫁接。嫁接有剪砧、劈砧、削穗、插穗四个步骤，具体操作如下：剪砧是在第一次剪砧基础上，扒开根部泥土，离根 2～3cm 处再剪一次。剪砧用弹簧剪一次性剪平，不得损伤砧皮，砧木过大的可用小

锯锯平。劈砧是用嫁接刀从砧木中间纵切一刀，深度为 2～3cm。砧木较硬的可用木棍敲击嫁接刀背，从而劈开砧木。削穗要一刀清，从接穗下端与叶基部垂直向削成契形面，削口长约 2cm，略短于砧木切缝，两个契面要平。接穗为二叶一芽枝，下片叶剪去一半，上片叶不剪，留有腋芽。接穗要保持新鲜，随削随接。插穗时用镙丝刀撬开劈开的砧木，将削好的接穗插入砧木中，要求接穗稍厚的一边与砧木边沿对齐吻合，即接穗稍厚一边的韧皮部与砧木韧皮部完全吻合，并且砧木与接穗相互作用越紧越好，这样有利于薄壁组织细胞同时分裂，加快愈合组织形成。一般每丛茶树接 3～5 个砧木，每个砧木接一个穗，砧木大的也可接 2～3 个穗。

3．培土。接好后立即培细黄壤土，以土代绑将接穗全部埋在土中，只留上部腋芽裸露在外。边培土边用手稍加压实，切忌砧木与接穗松动移位。培土完后，用洒水壶将泥土浇湿，不可浇水过多。

4．覆盖。用湿稻草或杂草盖一层在土表，起保湿保温作用，每隔 lm 插上竹条，搭成弓形，中间高度为 50cm,在竹条上拉上农膜,四周用泥土压紧压实，形成封闭，有条件的在农膜上再盖上一层遮阳网，既可防止农膜冬季被风掀开，又避免阳光直射，消耗水

分。

5．管理。秋冬季嫁接后一般不需经常浇水，逢雨天，可掀膜接纳雨水，保证膜内泥土湿润。次年 4 月初，当茶芽长到 3～4 叶时可选择阴天揭膜，揭膜前要进行炼苗，逐渐适应环境。揭膜后用狼箕铺于其中，用于遮阳，使用遮阳网效果更好。当苗达 l0cm 以上时摘去顶芽，便于侧芽生长发育。

6．时间。嫁接时间以 10 月至 12 月份为宜。

7．材料。1.8m 长的竹条、弹簧剪、嫁接刀、鏍丝刀、小锯、农膜。

二，注意问题

通过三年的试验示范，要提高嫁接成活率，在正确掌握嫁接技术的前提下，还必须注意三个问题：

1．砧木不宜太小。由于多数农户的茶园三年两头台刈，导致茶树骨架瘦小，小于 lcm 以下砧木，劈开后没有收缩力，接穗易松动、移动，形成层不能吻合，砧木和接穗很难愈合，从而导致嫁接失败。

2．春季揭膜应迟。2001 年 4 月初，当芽叶萌发生长成一芽三、四叶时揭膜，嫁接成活率明显较高，过早易受强光影响而生长不良导致死亡。

3．注意遮阳保湿。1999 年秋接的茶树，均没有遮阳措施。2000 年秋接的茶园覆盖一层稻草，起保水

保湿作用，揭膜后用狼箕或遮阳网遮阳，嫁接成功率大大提高。

实践证明，茶树秋冬嫁接是一项简单易行的实用技术，与新开垦种植相比，不仅大大节省成本，还可提早一年甚至二年投产，缩短了投资回收期，是改造老茶园推广新品种的一条有效途径。

◎黄茶

在炒青绿茶的过程中，人们发现，由于杀青、揉捻后干燥不足或不及时，叶色即变黄，于是产生了新的品类——黄茶。

黄茶的制作与绿茶有相似之处，不同点是多一道闷堆工序。这个闷堆过程，是黄茶制法的主要特点，也是它同绿茶的基本区别。绿茶是不发酵的，而黄茶是属于发酵茶类。

黄茶，按其鲜叶的嫩度和芽叶大小，分为黄芽茶、黄小茶和黄大茶三类。黄芽茶主要有君山银针、蒙顶黄芽和霍山黄芽；黄小芽主要有北港毛尖、沩山毛尖、远安鹿苑茶、皖西黄小茶、浙江平阳黄汤等；黄大茶有安徽霍山、金寨、六安、岳西和湖北英山所产的黄茶和广东大叶青等。

黄茶有：

君山银针；蒙顶黄芽；北港毛尖；鹿苑毛尖；霍

山黄芽；沩江白毛尖；温州黄汤；皖西黄大茶；广东大叶青；海马宫茶。

◎龙须茶

龙须茶因形似“龙须”而得名。制体时采用丝线捆扎成一束束的茶条，故又名“束茶”。

龙须茶历史悠久。据清康熙五十六年(公元 1717 年)崇安县令陆廷灿在《续茶经》中载述：“武夷茶在山上者为岩茶，水边者为洲茶，洲茶名色有莲子心、白毫、紫毫、龙须、凤尾等类。”可见，龙须茶迄今已有近 300 年历史。

龙须茶产于福建省崇安和建瓯两县，以武夷山麓八角亭所产品质最佳这里茶树多种植在土壤肥沃的园地上，茶树长势旺盛，芽梢长而肥壮，适制龙须茶。

龙须茶采制工艺独特，技艺高超，成品既是名茶，又是美观别致的工艺品。清《续茶经》中对其采制方法也作了简明的叙述：“摘初发之芽一旗未展者，谓之莲子心。连枝二寸。剪下烘焙者，谓之凤尾龙须。”每年谷雨后至立夏前，采摘新梢长达 10--13 厘米的一芽三、四叶为原料。采摘对应顺序轻放，及时送厂加工处理。加工工艺主要有萎凋、杀青、揉捻、理条扎束、干燥、装箱六道工序。

萎凋：萎凋是形成龙须茶品质的前提。将采回的

芽梢薄摊在竹席上，放置在室内进行自然萎凋，或先在室外进行日光萎凋后再行自然萎凋。当含水量达70%左右，叶片呈半柔软状态，手持茶梢基部，前端二片叶呈下垂状态．叶面光泽消失，清香透露，即为适度，

杀青：目的是破坏酶的活性，停止萎凋过程发生的理化变化，蒸发水分。采用手工杀青，锅温控制在300℃左右，每锅投叶量 700--1000 克。当叶片和茶梗转软，折梗不断，清香显露．即为适度。杀青叶乘热揉捻，揉至叶卷成条，茶汁外溢即为适度。

理条扎束：理条和扎束是龙须茶独有的工序，是龙须茶造形的关键过程。扎束技术的好坏和速度的快慢，左右着龙须茶的品质风格。

具体操作是 :先将经摊凉、茶汁尚未干的揉捻叶，一一理直，整齐平放在竹匾上，宽约 10 厘米左右，分上、下两层，长的茶条放下层，短的放在上层，将短碎的茶梗和叶片，搓成长约 2—3 厘米的椭圆形的小球，夹在上下层之间，尔后两端用红色或绿色的丝线扎篮，用剪刀将基部修剪整齐，再将两把合并(单束的不合并)，中间用另一色丝线扎紧。扎束时动作应迅速，以防茶汁蒸发不易粘结成形，捆扎的松紧应适度，否则难以形成美观别致的外形。

需要全本请访问 www.ertongbook.com