

绿茶 红茶 黄茶 白茶 卷

主编 施海根

中国 名茶 图谱

上海文化出版社



中国名茶图谱

绿茶 红茶 黄茶 白茶卷

主
编

◎
施
海
根



上海文化出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国名茶图谱. 绿茶、红茶、黄茶、白茶卷/施海根主编. —上海:

上海文化出版社, 2007

ISBN 7-80740-131-1

I. 中… II. 施… III. 茶谱—中国 IV. TS272.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 134013 号

责任编辑 王存礼

装帧设计 汤 靖

书 名 中国名茶图谱:绿茶、红茶、黄茶、白茶卷

出版发行 上海文化出版社

地 址 上海市绍兴路 74 号

邮 编 200020

电子信箱 cslcm@public1.sta.net.cn

网 址 www.shwenyi.com

经 销 新华书店

印 刷 上海丽佳制版印刷有限公司

开 本 787×1092 1/16

印 张 11

插 页 2

帖 文 173 面

版 次 2007 年 1 月第 1 版 2007 年 1 月第 1 次印刷

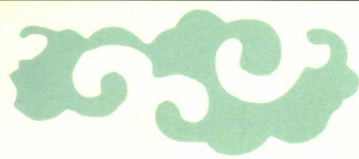
印 数 1—5,100 册

国际书号 ISBN 7-80740-131-1/S·50

定 价 58.00 元

告读者 如发现本书有质量问题请与印刷厂质量科联系

T: 021-64855582



茶者，南方之嘉木也，一尺二尺，乃至
数十尺。其巴山峡川有两人合抱者，伐
而掇之，其树如瓜芦，叶如梔子，花如
白蔷薇，实如庵闾，叶如丁香，根如胡
桃。其字或从草，或从木，或草木并。



本书顾问

谈家桢 刘祖生

本书编辑委员会

主编

施海根

副主编

陆德彪 屠幼英 施 进

张若梅 吉克温 陈奇志

编委(按姓氏笔画为序)

王岳飞 吉克温 陆德彪 陈奇志

何乃云 胡月龄 施 进 施海根

张若梅 顾玉琴 屠幼英 楼莘莘

责任编辑

王存礼

摄影

戴新民 施 进 王存礼 屠幼英

绘图

徐 波 黄焕铭

发展中国名茶
提倡中华国饮
谈家桢



谈家桢，男，1918年出生，浙江宁波人，复旦大学教授、校长顾问，哲学博士，荣誉科学博士，中国科学院及美国、意大利、第三世界科学院院士，生命科学院名誉院长。曾任全国政协常委，中国民盟中央副主席、上海市主任委员，上海市人大常委会副主任。

賀中國名茶圖譜新版問世

茶中珍品 形美質優
天天品飲 健身益壽

乙酉春

劉祖生



刘祖生，男，1931年出生，湖南安化人，浙江大学茶学系教授、博士生导师。曾任原浙江农业大学茶学系主任、浙江大学学位委员会委员、中国茶叶学会副理事长、浙江省茶叶学会理事长、《茶叶》编辑委员会主任委员和国务院学位委员会学科评议组成员等职。

序 言

1994年2月8日,我曾为施海根同志主编的《中国名茶图谱》(绿茶篇)写过一篇“序言”,高度评价了该书的出版。但鉴于我国茶类众多,而该书仅限于绿茶类,总觉得有点美中不足之感。当时,我曾对作者说,希望再接再厉,将其他茶类的名茶图谱,也能早日展现在广大读者面前。

施海根主编和他领导的编写组,不负众望,经过连续十二年的长期艰苦努力,一部茶类齐全,内容丰富,资料翔实,图片与装帧更加精美的巨著——《中国名茶图谱》(绿茶、红茶、黄茶、白茶卷)、(乌龙茶、黑茶及压制茶、花茶、特种茶卷),今天终于正式出版问世了。我们由衷地表示热烈祝贺!

两卷《中国名茶图谱》涵盖了我国六大基本茶类(绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶)以及三大再加工茶类(花茶、压制茶与特种茶)的名茶,共计222个,其中绿茶类118个,红茶类16个,乌龙茶类29个,黄茶类12个,白茶类4个,黑茶及压制茶类16个,花茶类17个,特种茶类10个。其次,全书还收录适制各类名茶的茶树优良品种45个。第三,对各茶类的发展概况、分类、感官审评都做了简要阐述;第四,对每一种名茶作了较全面的描述,包括历史渊源、文化背景、主要产区、生态环境、适制品种、采摘标准、加工工艺和品质特征等。此外,还编辑了涉及面广、信息量大、参考性强的有关“附录”。总之,该书结构合理,内容丰富,取材新颖,图文并茂,是一本难得的、雅俗共赏的好茶书;也可以说,它是我国改革开放以来,名茶研发与生产比较系统的全面总结。

近10年来,我国名茶产业获得快速发展,以名茶产销处于全

序 言

国领先地位的浙江省为例，2004 年名茶产量 4.45 万吨，产值 34.7 亿元，比 10 年前的 1994 年分别增长 4.0 倍和 11.4 倍。名茶生产的标准化、机械化和产业化都取得显著成绩，名茶的清洁化生产和品牌建设也已引起广泛关注，并正在积极地组织实施。各地名茶生产对带动整个茶产业的振兴和茶文化的繁荣，已经发挥了重大的促进作用；而且已成为广大茶区脱贫致富奔小康的主要产业之一。

但是，在当前名茶生产中，也出现一些必须引起高度重视的问题。一是有些茶区加工名茶的原料（芽叶）摘得太早、太小、太嫩（即只采单芽）。这种采法，既浪费了资源，又增加了成本，而且芽内有效成分尚未充分形成，使提高品质缺乏物质基础。故消费者普遍反映：这类名茶“称谓各异，外形相同，价格昂贵，好看却不好喝”；二是名茶采摘劳力呈现越来越紧张的局面，必须拓宽思路，研究出有效对策；三是名茶包装标志不全比较普遍，少数名茶包装还存在安全性隐患与奢侈化苗头；四是普遍存在“有名茶、无名牌”现象，品牌意识薄弱，品牌建设力度亟待加强；五是小生产与大市场的矛盾比较突出，各地普遍缺乏实力雄厚、管理先进的现代龙头企业。

我们期盼，在全国茶人的共同努力下，上述种种矛盾，一定会逐步得到解决；同时两卷本《中国名茶图谱》的出版，也将对广大茶叶工作者在研究与解决以上各种问题时给以新的启迪。我们深信，我国名茶产业在 21 世纪必将持续健康地向前发展。我们衷心祝愿，中国名茶在造福茶区农民、构建和谐社会与推进全人类的健康事业中发挥重大而独特的作用。

刘祖生

2005 年 12 月于浙江大学

凡 例

一. 本书茶叶分类按加工过程中是否发酵及发酵程度而分为六大茶类: 即绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶。

二. 本书分上、下二卷, 上卷包括综述篇、绿茶篇、红茶篇、黄茶篇和白茶篇; 下卷包括乌龙茶篇、黑茶及压制茶篇、花茶篇、特种茶篇以及附录。

三. 本书中“图谱”包括适制各茶类的茶树品种、各类名茶、茶用香花以及部分饮茶器具图片; 但其中有的名茶只有文字, 没有图片; 有的有图片而无文字。

四. 除综述篇外, 其他各茶类均按统一的条目编写。如绿茶篇:

- 1、绿茶发展简史
- 2、绿茶的分类及命名
- 3、绿茶品质感官审评及品饮
- 4、绿茶类名茶图谱

五. 名茶释义一般按一定的格式撰写, 内容包括历史渊源、文化背景、主要产区、生态环境、适制品种、采摘标准、加工工艺和成品茶品质特征等。

六. 关于压制茶的命名, 历史上把黑毛茶经压制加工的称紧压茶, 但很多专家认为此名不够确切, 本书以压制茶称谓。

七. 本书收集的名茶为在中国六大茶类中的主要名、特、优茶。近年来, 各地名优茶发展很快, 因条件有限, 未能全部收录, 待今后续补。

八. 本书图文并茂, 图片与文字配合基本一致。

九. 本书未附有主要参考文献。

十. 本书一律使用1986年国家语言文字工作委员会公布的《简化字总表》中的简化字。

十一. 所用量和单位采用1994年7月1日实施的中华人民共和国国家标准《量和单位》。

十二. 本书所用数字, 以1996年6月实施的中华人民共和国国家标准《出版物上数字用法的规定》为准。

目 录

C o n t e n t s

题词 Inscription

序言 Preface /1

凡例 Example /1

综述篇 Part One Review

一、中国茶的发展概况 Summary of the development of China tea /1

二、中国茶叶产区的区域分布 Distribution of tea production regions in China /2

(一) 中国茶树的生态演化 Ecological revolution of tea plant in China /2

(二) 中国现代茶区的区划 Distribution of the present tea production districts in China /3

三、中国茶的分类及命名 Classification and nomination of China tea /5

(一) 名茶概念 Concept of famous tea /5

(二) 中国茶的分类 Classification of China tea /5

(三) 中国茶的命名方法 Nomination methodology of China tea /5

四、适制各茶类茶叶的茶树品种 Optimal tea cultivars for making different made teas /7

(一) 适制各茶类茶叶的茶树品种 Optimal tea cultivars for making different made teas /7

(二) 适制各茶类茶叶的茶树品种图谱
Diagram of optimal tea cultivars for making different made teas /7

1. 适制绿茶的茶树品种 Optimal tea cultivars for making green tea /7

2. 适制红茶的茶树品种 Optimal tea cultivars for

making black tea /14

3. 适制乌龙茶的茶树品种 Optimal tea cultivars for making Oolong tea /20

4. 适制黄茶的茶树品种 Optimal tea cultivars for making yellow tea /27

5. 适制白茶的茶树品种 Optimal tea cultivars for making white tea /28

6. 适制黑茶的茶树品种 Optimal tea cultivars for making dark green tea /31

7. 适制特种茶的茶树品种 Optimal tea cultivars for making special tea /31

五、中国茶叶品质感官审评 Organoleptic tasting of China tea /32

(一) 人体的主要评茶感觉器官 Main organs of the human body for tasting tea /32

1. 嗅觉 Sense of smell /32

2. 味觉 Sense of taste /32

3. 视觉 Sense of sight /33

4. 听觉 Sense of listening /33

5. 触觉 Sense of touch /33

(二) 茶叶色香味形成的物质基础 Material bases for the formation of the color, aroma and taste /34

1. 色泽 Color /34

2. 香气 Aroma /34

3. 滋味 Taste /34

(三) 茶叶审评的基本条件 Principal condition for organoleptic tasting tea /34

1. 审评条件 Condition for tea tasting /34

目 录

C o n t e n t s

2. 评茶用水 Water for tea tasting /36

3. 评茶员条件 Qualification for tea taster /36

(四) 茶叶审评技巧 Skills for organoleptic tasting tea /38

1. 取样 Sampling /38

2. 摇盘 Plate holding /39

3. 开汤 Liquoring /42

4. 嗅香气 Aroma smelling /42

5. 看汤色 Liquor color watching /42

6. 尝滋味 Tasting /43

7. 评叶底 Infused leaf evaluating /43

(五) 茶叶品质的评分与评分系数(权数)

Score for tea quality and score factor coefficients /45

绿茶篇 Part Two Green tea

一、绿茶发展简史 Brief introduction of the development history of green tea /47

二、绿茶的分类及命名 Classification and nomination of green tea /47

(一) 绿茶的分类 Classification of green tea /47

(二) 中国现有绿茶茶名浅析 Brief discussion on the present green tea name in China /50

(三) 茶名中常用的十个字 Commonly used ten words in tea names /51

(四) 茶名命名的原则 Principle of nomination for tea /51

1. 遵守商标法 Abide by Trademark Law /51

2. 易于发音、识别和记忆 Pronunciation, recognition and remember easily /51

3. 醒目, 听名如见茶 Eye-catching, listening tea name such as seeing tea sample /51

4. 力求雅俗共赏, 意境隽永 Required both of refinedness and popularness, the artistic conception is meaningful /51

(五) 茶名设计步骤 Steps for designing tea name /51

三、绿茶品质感官审评 Organoleptic tasting of green tea /51

(一) 品质特征 Quality properties /52

1. 绿茶品质特征 Quality properties of green tea /52

2. 蒸青茶品质特征 Quality properties of steamed green tea /52

(二) 感官审评 Organoleptic tasting /52

(三) 审评术语 Tasting term /53

1. 干茶形状术语 Term for dried tea appearance /53

2. 干茶色泽术语 Term for dried tea colour /54

3. 汤色术语 Term for liquor colour /54

4. 香气术语 Term for aroma /55

5. 滋味术语 Term for taste /55

6. 叶底术语 Term for infused leaf /55

(四) 评分与评分系数(权数) Evaluation score and score coefficients /55

1. 绿茶品质因子系数 Quality factor coefficients for green tea /56

2. 蒸青煎茶品质因子系数 Quality factor coefficients for steamed green tea /57

四、绿茶类名茶图谱 Diagram of famous green tea /58

目录

C o n t e n t s

1. 西湖龙井 Xihu Longjing /58
2. 银眉 Yinmei /59
3. 雀舌 Queshe /59
4. 径山茶 Jingshan tea /59
5. 四明龙尖 Siming Longjian /60
6. 天目青顶 Tianmu Qingding /60
7. 千岛玉叶 Qiandao Yuye /61
8. 婺州举岩 Wuzhou Juyan /61
9. 五云曲毫 Wuyun Quhao /62
10. 雪水云绿 Xue shui Yunlv /62
11. 开化龙顶 Kaihua Longding /63
12. 大佛龙井 Dafo Longjing /63
13. 武阳春雨 Wuyang Chunyu /64
14. 望海茶 Wanghai tea /64
15. 绿剑茶 Lvjian tea /65
16. 西施银芽 Xishi Yinya /65
17. 望府银毫 Wangfu Yinhao /66
18. 松阳银猴 Songyang Yinhou /66
19. 浦江春毫 Pujiang Chunhao /67
20. 九龙银毫 Jiulong Yinhao /67
21. 承天雪龙 Chengtian Xuelong /67
22. 香菇寮白毫 Xiangguliabaihao /68
23. 仙都曲毫 Xiandu Quhao /68
24. 半天香 Bantianxiang /69
25. 遂昌银猴 Suichang Yinhou /69
26. 天尊贡芽 Tianzun Gongya /69
27. 江山绿牡丹 Jiangshan Lvmudan /70
28. 盘山云雾 Panshan Yunwu /70
29. 东海龙舌 Donghai Longshe /71
30. 磐安云峰 Pan'an Yunfeng /71
31. 新昌雪芽 Xinchang Xueya /72
32. 临海蟠毫 Linhai Panhao /72
33. 禹园松针 Yuyuan Songzhen /73
34. 金奖惠明 Gold Medaled Huiming /73
35. 龙乾春 Longqianchun /73
36. 兰溪银露 Lanxi Yinlu /74
37. 兰溪云露 Lanxi Yunlu /74
38. 小布岩茶 Xiaobu Yancha /75
39. 山谷翠绿 Shangu Cuilv /75
40. 天工茶 Tiangong tea /76
41. 长山观音茶 Changshan Guanyin tea /76
42. 锦江云翠 Jinjiang Yuncui /77
43. 文公银毫 Wengong Yinhao /77
44. 灵岩剑峰 Lingyan Jianfeng /77
45. 婺源茗眉 Wuyuan Mingmei /78
46. 天香云翠 Tianxiang Yuncui /78
47. 浮瑶仙芝 Fuyao Xianzhi /79
48. 梁渡银针 Liangdu Yinzhen /79
49. 庐山云雾茶 Lushan Yunwu tea /80
50. 狗牯脑 Gougunao /80
51. 阳羡雪芽 Yangxian Xueya /81
52. 荆溪云片 Jingxi Yunpian /81
53. 雨花茶 Yunhua tea /82
54. 长安寿眉 Chang'an Shoumei /82
55. 太湖白云 Taihu Baiyun /82
56. 碧螺春 Biluochun /83
57. 沙河桂茗 Shahe Guiming /84
58. 无锡毫茶 Wuxihao tea /84

目 录

C o n t e n t s

59. 金坛雀舌 Jintan Queshe /84
60. 蒙顶甘露 Mengding Ganlu /85
61. 巴山雀舌 Bashan Queshe /85
62. 竹叶青 Zhuyeqing /86
63. 万春银叶 Wanchun Yinye /86
64. 天宫柳叶青 Tiangong Liuyeqing /87
65. 雾峰翠芽 Wufeng Cuiya /87
66. 云顶茗兰 Yunding Minglan /87
67. 文君绿茶 Wenjun Green tea /88
68. 九顶翠芽 Jiuding Cuiya /88
69. 千佛岩茶 Qianfoyan tea /89
70. 天岗银芽 Tiangang Yinya /89
71. 信阳毛尖 Xinyang Maojian /89
72. 峡州碧峰 Xiazhou Bifeng /90
73. 官山毛尖 Guanshan Maojian /90
74. 官山银峰 Guanshan Yinfeng /91
75. 金竹云峰茶 Jinzhu Yunfeng tea /91
76. 剑春茶 Jianchun tea /92
77. 雾洞翠香 Wu dong Cuixiang /92
78. 花枝茶 Huazhi tea /93
79. 恩施玉露 Enshi Yulu /93
80. 真香茗 Zhenxiangming /93
81. 岳北大白 Yuebei Dabai /94
82. 都梁毛尖 Duliang Maojian /94
83. 洞庭春芽 Dongting Chunya /95
84. 洞庭春 Dongtingchun /95
85. 龙舟茶 Longzhou tea /96
86. 碣滩茶 Jietan tea /96
87. 祁山白芽 Qishan Baiya /96
88. 狮口银牙 Shikou Yinya /97
89. 塔山山岚 Tashan Shanlan /97
90. 南岳云雾 Nanyue Yunwu /98
91. 连云山金针 Lianyunshan Jinzhen /98
92. 韶山韶峰 Shaoshan Shaofeng /99
93. 连云山银尖 Lianyunshan Yin jian /99
94. 雁峰大白 Yanfeng Dabai /100
95. 云峰毛尖 Yunfeng Maojian /100
96. 西山茶 Xishan tea /100
97. 漓江银针 Lijiang Yinzhen /101
98. 剑毫 Jianhao /101
99. 紫阳翠峰 Ziyang Cuifeng /102
100. 汉水银梭 Hanshui Yinsuo /102
101. 午子仙毫 Wuzi Xianhao /102
102. 南糯白毫 Nannou Baihao /103
103. 峨山银毫 Eshan Yinhao /103
104. 天湖云螺 Tianhu Yunluo /104
105. 天湖凤片 Tianhu Fengpian /104
106. 蓬莱仙茗 Penglai Xianming /105
107. 黄山毛峰 Huangshan Maofeng /105
108. 太平猴魁 Taiping Houkui /106
109. 顶谷大方 Dinggu Dafang /106
110. 黄山银钩 Huangshang Yingou /107
111. 六安瓜片 Liu'an Guapian /107
112. 涌溪火青 Yongxi Huoqing /108
113. 敬亭绿雪 Jinting Lvxue /109
114. 天柱剑毫 Tianzhu Jianhao /109
115. 黄花云尖 Huanghua Yunjian /110
116. 东坡银螺 Dongpo Yinluo /111

目 录

C o n t e n t s

117. 龙谷丽人 Longgu Liren /111

118. 蒸青茶 Steamed Green tea /111

(1) 蒸青煎茶 EE 级 Steamed Green tea grade EE /
111

(2) 蒸青煎茶 E 级 Steamed Green tea grade E /111

红茶篇 Part Three Black tea

一、红茶发展简史 Brief introduction to the
development history of black tea /113

二、红茶的分类 Classification of black tea /
114

(一) 按历史演变分类 Classification according to
the historical evolution /114

(二) 按加工工艺分类 Classification according to
the processing technology /114

三、红茶品质感官审评 Organoleptic
tasting of black tea /116

(一) 品质特征 Quality properties /116

1. 红茶品质基本特征 Principal quality properties of
black tea /116

2. 工夫红茶品质特征 Principal quality properties of
congou black tea /116

3. 红碎茶品质特征 Principal quality properties of
broken black tea /118

(二) 感官审评 Organoleptic evaluation /118

1. 小种红茶感官审评 Organoleptic evaluation for
Xiaozhong black tea /118

2. 工夫红茶感官审评 Organoleptic evaluation for
congou black tea /118

3. 红碎茶感官审评 Organoleptic evaluation for
broken black tea /118

(三) 审评术语 Term for tasting /121

1. 干茶形状术语 Term for dry tea appearance /121

2. 干茶色泽术语 Term for dry tea colour /121

3. 汤色术语 Term for liquor colour /122

4. 香气术语 Term for aroma /122

5. 滋味术语 Term for taste /122

6. 叶底术语 Term for infused leaf /123

(四) 评分与评分系数 (权数) Evaluation score
and score coefficients /123

1. 红茶品质因子系数 Quality factor coefficients of
black tea /123

2. 工夫红茶品质因子评分标准 Score standard of
congou black tea quality factor /123

3. 红碎茶品质因子评分标准 Score standard of
broken black tea quality factor /123

四、红茶类名茶图谱 Diagram of famous
black tea /125

1. 正山小种 Zhengshan Souzhong /125

2. 坦洋工夫 Tanyang Congou /125

3. 祁红 Qimen Black tea /126

4. 祁门红香螺 Qimen Hongxiangluo /127

5. 滇红 Yunnan Black tea /128

6. 英红 Yinde Black tea /128

7. 宜红 Yidu Black tea /129

8. 宁红 Ninghong Black tea /129

9. 九曲红梅 Jiuqu Hongmei /130

10. 奇尔金红 Qier Jinhong /131

目 录

C o n t e n t s

11. 龙游红玫瑰 Longyou Hongmeigui /131
12. 竹海金茗 Zhuhai Jinming /132
13. 川红工夫 Sichuan Congou /132
14. 日月潭红茶 Riyuetan Black tea /133
15. 泉港龙爪 Quangang Longzhua /133
16. 海南红茶 Hainan Black tea /133

黄茶篇 Part Four Yellow tea

一、黄茶发展简史 Brief introduction of the development history of yellow tea /135

二、黄茶的分类 Classification of yellow tea /136

三、黄茶品质感官审评 Organoleptic evaluation of yellow tea /136

(一) 品质特征 Quality properties /136

(二) 感官审评 Organoleptic evaluation /137

(三) 审评术语 Term for tasting /137

1. 干茶形状术语 Term for dried tea appearance /137

2. 干茶色泽术语 Term for dried tea colour /137

3. 汤色术语 Term for liquor colour /137

4. 香气术语 Term for aroma /137

5. 滋味术语 Term for taste /138

6. 叶底术语 Term for infused leaf /138

(四) 评分与评分系数 (权重) Evaluation score and score coefficients /138

四、黄茶类名茶图谱 Diagram of famous yellow tea /139

1. 君山银针 Junshan Yinzhen /139
2. 北港毛尖 Beigang Maojian /139

3. 远安鹿苑 Yuan'an Luyuan /140

4. 蒙顶黄芽 Mengding Huangya /141

5. 霍山黄芽 Huoshan Huangya /141

6. 皖西黄大茶 West Anhui Yellow Large Leaf tea /142

7. 温州黄汤 Wenzhou Huangtang /143

8. 莫干黄芽 Mogan Huangya /143

9. 建德苞茶 Jiandebao tea /144

10. 奇尔银剑 Qier Yinjian /145

11. 沩山毛尖 Weishan Maojian /145

12. 海马宫茶 Haimagong tea /146

白茶篇 Part Five White tea

一、白茶发展简史 Brief introduction to the development history of white tea /148

二、白茶的分类 Classification of white tea /148

三、白茶品质感官审评 Organoleptic evaluation of white tea /148

(一) 品质特征 Quality properties /148

1. 白茶品质特征 Quality properties for white tea /148

2. 白茶分级品质特征 Quality properties for graded white tea /148

(二) 感官审评 Organoleptic evaluation /148

(三) 审评术语 Term for tasting /150

1. 干茶形状术语 Term for dried tea appearance /150

2. 干茶色泽术语 Term for dried tea colour /150

3. 汤色术语 Term for liquor colour /150

目 录

C o n t e n t s

4. 香气术语 Term for aroma /150

5. 滋味术语 Term for taste /150

6. 叶底术语 Term for infused leaf /150

(四) 评分与评分系数 (权数) Evaluation score
and score coefficients /150

四、白茶类名茶图谱 Diagram of famous

white tea /151

1. 白毫银针 Baihao Yinzen /151

2. 白牡丹 Baimudan /152

3. 福建雪芽 Fujian Xueya /152

4. 仙台大白 Xiantai Dabai /153

主要参考文献 Main references