



茶文化学

(第二版)

主 编 © 涂晓村

 首都经济贸易大学出版社
Capital University of Economics and Business Press



茶文化学

(第二版)

主 编 ◎ 涂晓村

副主编 ◎ 王 伟

参 编 ◎ 卢兆彤 李焕证
李红艳 单虹丽

 首都经济贸易大学出版社

Capital University of Economics and Business Press

· 北 京 ·

图书在版编目(CIP)数据

茶文化学/徐晓村主编. —2 版. —北京:首都经济贸易大学出版社,2014.3
ISBN 978-7-5638-2160-0

I. ①茶… II. ①徐… III. ①茶叶—文化—中国 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 244760 号

茶文化学(第二版)

徐晓村 主编

出版发行 首都经济贸易大学出版社

地 址 北京市朝阳区红庙(邮编 100026)

电 话 (010)65976483 65065761 65071505(传真)

网 址 <http://www.sjmcb.com>

E-mail publish@cueb.edu.cn

经 销 全国新华书店

照 排 首都经济贸易大学出版社激光照排服务部

印 刷 北京泰锐印刷有限责任公司

开 本 787 毫米×980 毫米 1/16

字 数 364 千字

印 张 18.75

版 次 2009 年 9 月第 1 版 2014 年 3 月第 2 版 2014 年 3 月总第 2 次印刷

印 数 4 001 ~ 7 000

书 号 ISBN 978-7-5638-2160-0/TS·2

定 价 30.00 元

图书印装若有质量问题,本社负责调换

版权所有 侵权必究

第二版前言

《茶文化学》一书初版于2009年,至今夏,得知第一版已经售罄,这多少有点出乎我们的预料。因为这本书是作为高校教材来写的,而非坊间常见的普及性读物。我们无从得知有多少大学在开设茶文化方面的必修课或选修课,推想起来数量也不会太多。那么,购买此书的应该有一部分是专业以外的读者。这种现象说明,还是有一些读者愿意知道一些比较系统的茶文化知识的。

我想大家都可以感觉到,近些年来饮茶之风的无所不至。一向独重花茶的北京人,也学会了喝大红袍和普洱茶。流行东南一隅的潮汕工夫茶具,在北方人家中也经常可见。各种茶书更是层出不穷。这不只是因为像赵佶所说的“世既累洽,人恬物熙”,饮茶更易成为“盛世之清尚”,倒更可能是由于生活节奏太快,人心紧张浮躁,追求安宁、平静、闲逸的愿望就更加强烈。明人张大复说:“一鸠呼雨,修簟静立,茗碗时供,野芳暗度。又有两鸟啾唧林外,均节天成。童子倚炉触屏,忽鼾忽止。念既虚闲,室复幽旷,无事坐此,长如小年。”“念既虚闲”一语说得极好。喝茶确实能澄心静虑,除烦涤闷。在奔波劳碌之余,喝上一杯好茶,得到暂时的从容与闲静,确实是无上的享受。

能于一杯茶中品味到宁静的境界,也是需要条件的。这不只是张大复所说的环境,那种环境对于现代人来说想想就已足够奢侈,更不用说实现了。这里所说的条件,是指喝茶的人应该对茶所承载的文化传统有一些基本的了解。本书除作为有关茶文化的教材之外,如能对爱喝茶而又欲深知茶味的人有所帮助,也正是我们所乐见的。

因此,这次再版,我们删去了部分难懂的引文,必须保留而文义过于艰涩的予以解释或译作白话;此外,还增加了“茶艺”一章。茶艺在茶文化中意义重大,可以说,没有茶艺就没有茶文化。从陆羽的《茶经》开始,中国古代茶著多是以茶艺为中心的,其对于茶的文化意蕴的表达往往是隐含在对茶艺的描述之中的。因此茶艺一章本不可缺少,但本书初版时,因考虑到高校中的茶文化专业定会单设一门茶艺课,这一章便付之阙如了。这次再版将“茶艺”一章补全,可以说填补了第一版的一个欠缺,陈艺鸿君、李达君专门为此增配了图片,在此表示感谢。另外,我们还对部分章节的结构进行了调整,使全书结构更加合理,更便于读者阅读和理解。当然也必不可少地对第一版中的个别疏漏作了改正。总之,这一次修订是对第一版的更新、打磨和完善,目的只有一个,那就是让这一本《茶文化学》更好读,更好用。

虽然做了上述的种种工作,但缺漏之处仍再所难免,敬待读者、方家批评指正。

目 录

第一章 茶叶基础知识	1
第一节 茶叶的种类	1
第二节 名茶	20
第三节 茶叶品质鉴评	47
第四节 茶叶贮藏保鲜	51
第二章 品饮方式和饮茶习俗	54
第一节 汉族的品饮方式及饮茶习俗	54
第二节 少数民族的品饮方式及饮茶习俗	64
第三节 清饮和调饮的比较	74
第四节 茶礼	77
第三章 茶艺	90
第一节 茶艺的概念和分类	90
第二节 品饮的主要技艺	91
第三节 品饮的一般程序	102
第四节 不同茶类的品饮方法	107
第四章 茶馆文化	123
第一节 茶馆的历史与文化	124
第二节 区域文化中的茶馆文明	141
第五章 中国茶具	159
第一节 古代茶具的起源	162
第二节 茶具的演变	178
第六章 中国茶文化的美学意韵	198
第一节 作为审美对象的茶	198
第二节 艺术化和审美化的茶艺	207
第三节 中国民间茶文化的审美趣味	216



第四节 文人茶的美学意蕴	222
第七章 外国茶文化	243
第一节 中国茶文化的对外传播	243
第二节 外国的茶文化	256
第三节 中外茶文化底蕴的比较	285
参考文献	291
后记	294

第一章 茶叶基础知识

第一节 茶叶的种类

一、茶类的形成与发展

自从人类发现并利用茶叶以来,经过广大茶人数千年的艰苦努力,培育出千姿百态的茶叶种类。茶类的形成与发展历程是与茶叶加工方法与技术的演变同步进行的。茶叶加工从无到有,从简到繁,从粗到精,茶类也随之从无到有,从少到多。下面主要结合茶叶加工方法与技术的历史演变介绍茶类的形成与发展。

(一) 从晒干收藏到采茶制饼

人们利用茶的最初方式是生嚼吞食,随后发展为生煮羹饮,即将茶鲜叶按类似现代人煮菜汤的方式煮熟食用。这两种方式都是对鲜叶直接利用,从茶树上采下即用,不存在茶叶加工的问题。

对鲜叶的直接利用要受到许多自然条件的限制,例如,周围要有茶树,要在茶树生长的季节,还要有不下雨的天气等。随着人们对茶叶认识的加深,消费茶的人逐渐增多,人们开始想办法克服自然条件的限制,于是出现了将茶叶干燥后收藏的方法。据《神农本草经》记载:“苦茶……生益州谷,山陵道旁,凌冬不死,三月三日采干。”这里只谈到采干,但采后是如何干法,未加说明。也许是晒干,也许是风干,也可能是借助火力烘干。不管怎样,晒干收藏比起直接利用鲜叶来是一个很大的进步,它可看作是茶叶加工的开端。这对促进人类利用茶叶的作用非常重大。因为有了茶叶加工,茶叶才便于储藏和运输,才使茶叶的传播和普及有了条件,才有了今天丰富多彩的茶类。

将茶叶干燥后收藏,虽然是人类利用茶叶方法上的一大进步,但直接干燥后的茶叶存在着占据储存空间较大等缺点,给茶叶的贮存、包装、运输带来诸多不便,必须进一步采用其他有效的加工方法,因而压制成饼茶的加工方法应运而生。据周文棠考证,三国魏太和年间(227~233年)的张揖所撰《广雅》云:“荆巴间采茶作饼,成以米膏出之。若饮先炙令色赤,捣末置瓷器中,以汤浇覆之,用葱姜芼之。其饮醒酒,令人不眠。”^①这是我国有关制

^① 陈彬藩. 中国茶文化经典[M]. 北京:光明日报出版社,1999.



茶、饮茶最早,也是较为具体的记载。虽然《广雅》中并未明确记载当时饼茶的具体制作方法(是将茶叶直接捣压成饼,还是蒸汽杀青或水焯杀青后再压成饼),而且在其后直到陆羽《茶经》出现之前的文献中都未提及,但它至少说明了在三国时期及其以前的一段相当长的时间里,在湖北和重庆交界一带地区,已形成了以生产和饮用饼茶为主的习惯。

(二) 从蒸青塑形到龙凤团茶

饼茶发展到唐朝已形成了较为完善的加工工艺。陆羽在《茶经》“二之具”、“三之造”中对当时饼茶制作的工具和工序都做了较为具体的描述。所用工具有十几种之多,饼茶制作时要经过“蒸之、捣之、拍之、焙之、穿之、封之”六道工序。所谓“蒸之”,即将鲜叶放在甑笼里用蒸汽杀青。这样既可软化茶叶,便于塑形;又可减少茶叶的青涩味,使茶叶更加适口;同时还可保持茶叶原有的绿色。因此,吴觉农在《茶经评述》中评价道:“蒸青法的发明,是制茶技术史上一大进展。”^①蒸青后的茶叶继续进行“捣之”,就是将蒸青叶用杵臼进行捣碎,以便易于压制成形,煮饮时有效成分也容易浸出。“拍之”就是将捣碎的茶用各种形状、花纹的模具拍压成形。“焙之”是将拍压成形的饼茶坯进行烘干,大致分为初焙和烘干两步:初焙是将拍好的茶坯先置于一竹编的席状物(苳莉)上入焙烘至初干;然后用锥子(槩)将初焙过的茶穿孔,再用竹棍(竹鞭或竹贯)将茶穿好,架在焙炉的木架(棚)上进一步烘干。“穿之”即指用竹箴或穀树皮搓成的绳索,将烘干的茶饼按一定重量串起来,组成一串(穿)一串的单位,以便计量。每一串(穿)的重量各地大不一样,例如:江东以一斤为上穿,半斤为中穿;峡中以120斤为上穿,80斤为中穿。“封之”为将成串(穿)的饼茶放入一个内置有火盆的柜式藏茶器(育)中储存,以使茶叶保持充分干燥。

到了宋代,作为贡茶主要茶类的团饼茶在制法上基本上仍保持唐代饼茶的蒸青制饼方法,但在外观上较唐代更为精巧细致,特别是在茶饼表面的纹饰上更讲求精致美观。由于宋代的每位皇帝都嗜茶,对贡茶生产都十分重视,于是众官员们为讨帝王的欢心,纷纷挖空心思,千方百计在贡茶生产上追新求异,使宋代的贡茶品类不断花样翻新。熊蕃在《宣和北苑贡茶录》中记述:“采茶北苑,初造研膏,继造腊面……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。”^②据古文献记载,当时的龙凤团茶为大龙团,8饼为1斤。仁宗时,蔡襄又创造出更为精巧的小龙团。对此小龙团,欧阳修在《归田录》中赞叹道:“庆历中蔡君谟为福建路转运使,始造小片龙茶以进,其品精绝,谓之小团。凡二十饼重一斤,其价值金二两。然金可有,而茶不可得。”^③可见其真是弥足珍贵。熙宁(1068~1077年)中,又创制出更精绝于小龙团的密云龙。据《铁围山丛谈》描述:“至神宗时,即龙

① 陈椽. 中国名茶研究选集[M]. 合肥:安徽农学院出版社,1985.

② 陈彬藩. 中国茶文化经典[M]. 北京:光明日报出版社,1999.

③ 陈彬藩. 中国茶文化经典[M]. 北京:光明日报出版社,1999.





焙又进密云龙。密云龙者,其云纹细密,更精绝于小龙团也。”^①此茶20饼为1斤,装成两袋,谓之双角团茶。当时大小龙团是以绯色袋盛装,表示为皇帝所赐,而密云龙则独用黄色袋盛装,表示专供皇帝饮用。之后,又相继出现过瑞云翔龙、龙团胜雪等团饼茶精品。每当一种新茶品出现,原来的茶就降为次等。就这样,宋代贡茶新品层出不穷。

为造出精致的龙团凤饼,宋代贡茶的制茶工艺也比唐代更加精细复杂。据赵汝砺《北苑别录》记述,造北苑贡茶,有蒸茶、榨茶、研茶、造茶、过黄五大工序。实际做起来还有很多细节。例如,在蒸青之前,先要对采来的茶叶进行严格挑选,将选出的芽茶作“再四洗涤”之后,才上甑蒸青。蒸青叶要用冷水“淋洗数过”以令冷却,然后进入榨茶工序。先小榨去其水,后大榨去其茶汁,反复几次,直至茶汁被榨尽。将去汁后的茶置于瓦盆内兑水研细,之后再入龙凤模压饼(即造茶)。最后过黄,即焙干。在焙干过程中,还要将茶放入沸水中浸三次,以尽“出其膏”。焙干开始用烈火,最后用微火“烟焙”至干。然而,经过这样一榨再榨、又洗又浸后制出的茶叶,几乎失去饮用价值。这样的茶,绝不是为饮用,而只是为“把玩”和猎奇。所以宋代的龙凤团茶必然走向末路。元代以后,龙凤团茶即被彻底淘汰。不过应明确一点,龙凤团茶被淘汰,并不意味着团饼茶也消失了。恰恰相反,它一直以各种紧压茶的形式保持到今天,成为边销茶的主要茶类。

(三) 从团饼茶到散形茶

唐代制茶以团饼茶为主,同时也有其他形式的茶叶存在。《茶经·六之饮》中记载:“饮有侏茶、散茶、末茶、饼茶者。”这里侏茶即用较老原料制成的粗茶;散茶为鲜叶蒸青后即干燥的茶;末茶为经蒸青、捣碎后即干燥的茶。这三种茶都属于未紧压过的蒸青散形茶类,制法较团饼茶大为简化。虽然在团饼茶大行其道的唐代,散形茶在数量和种类上还十分稀少,在社会上是无名或无甚地位的,但到了唐中后期至五代时,散形茶渐渐呈现出一定的发展趋势。

到了宋代,团饼茶改制散形茶有了较快的发展。北宋时,虽然总体上还是以团饼茶生产为多,但散形茶还是得到很大发展。在一些地方还出现了专门以生产蒸青散茶为主的茶区,散茶名品也不断涌现。《宋史·食货志》载:“茶有二类,曰片茶,曰散茶。片茶……有龙、凤、石乳、白乳之类十二等……散茶出淮南、归州、江南、荆湖,有龙溪、雨前、雨后之类十一等。”^②可见当时散茶种类不比团饼茶少多少。欧阳修在《归田录》中也称:“腊茶(即饼茶)出于剑、建;草茶(即散茶)盛于两浙。两浙之品,日注为第一。自景祐(1034~1038年)以后,洪州双井白芽渐盛,近岁制作尤精……遂为草茶第一。”^③这些记载都揭示了当时散茶已呈蓬勃发展之势。进入南宋后,特别是南宋后期,蒸青散茶和末茶已大量出现,取代团

① 陈彬藩. 中国茶文化经典[M]. 北京:光明日报出版社,1999.

② 陈彬藩. 中国茶文化经典[M]. 北京:光明日报出版社,1999.

③ 陈彬藩. 中国茶文化经典[M]. 北京:光明日报出版社,1999.



饼茶,占据了茶叶的主导地位。

元代的茶叶加工基本上沿袭宋代后期的工艺,以蒸青散茶和末茶为主,只有贡茶仍然是龙团凤饼。正如王祜在《农书》中介绍饼茶制法后强调的那样:“此品唯充贡茶,民间罕见之。”当时蒸青散茶的制茶工艺也有了很大改进。据王祜《农书》载:“采讫,以甑微蒸,生熟所得。蒸已,用筐箔薄摊,乘湿略揉之。入焙匀布火,烘令干,勿使焦。编竹为焙,裹箬覆之,以收火气。”^①可见当时蒸青茶制作工序主要有三道,即杀青、揉捻和干燥,与现代蒸青茶制作工艺大体相同。这说明我国蒸青茶初制工艺在元代就基本定型。

如果说元代仍保留龙凤团茶为贡茶,那么进入明代后,团饼茶在内地的最后一块阵地也被散形茶所占领了。明太祖朱元璋于洪武二十四年(1391年)九月十六日下了一道诏令,“罢造龙团,惟采芽茶以进”。从此,龙凤团茶就彻底寿终正寝,蒸青散茶大为盛行。

(四)从蒸青茶到炒青茶

在明朝以前的唐、宋、元几个朝代,不论是团饼茶还是散形茶,都是按蒸青工艺来加工的,属于蒸青茶类。据明代茶书提供的线索来看,就是在明朝前期,仍保持着这种以蒸青末茶和散茶为主的格局,炒青茶很少。

炒青茶的出现,最早不是在明朝。早在唐朝,就有文献显示出现了炒青茶。唐代刘禹锡《西山兰若试茶歌》诗中云:“山僧后檐茶数丛,春来映竹抽新茸。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。”^②诗里的“斯须炒成满室香”,就是古代关于炒青茶的最早记载。虽然在唐代,甚至更早就已出现了炒青茶,而且宋代也有关于炒青茶名品日铸茶等的记载,但直到明代前期,炒青茶都没能成大气候。至于何时实现从蒸青茶向炒青茶的转变,据朱自振等人研究认为,大致是在明后期的万历年间。因为在明朝前期的历史文献中,很难找到有关炒青的记载。在现存的明代最早一本茶书——朱权《茶谱》中,在讲到制茶时,也只是说当时不再制饼茶了,而是采茶叶“制之为末”,只字未提炒青茶。就是明中期嘉靖时的钱椿年(1539年)《茶谱》中,虽然首先提到了炒青,但也只是“炒焙适中”四字。说明这时炒青茶虽有一定发展,但也尚未能取得多大优势。可是到了万历时,情况就有了大的改变。这时撰刊的茶书,如张源的《茶录》、张谦德的《茶经》、许次纾的《茶疏》、罗廪的《茶解》等,在谈到制茶时,主要介绍炒青茶。而且诸书竞相补充,对炒青茶制法描述得详细而具体。大体工序是:锅炒杀青、揉捻、复炒、烘焙至干。这种工艺与现代炒青绿茶制法十分相似。说明当时炒青茶工艺已发展到相当完善的程度。随着炒青茶生产的发展,炒青茶在社会上渐渐取得了主导地位。与此同时,兴盛了近4个世纪的蒸青散茶和末茶也相应地一步步走向消亡,逐步退出了历史舞台。

需要说明的是,这里所说蒸青茶的消失,主要是就商品生产和文献记载来说的,不包括

① 陈彬藩. 中国茶文化经典[M]. 北京:光明日报出版社,1999.

② 陈彬藩. 中国茶文化经典[M]. 北京:光明日报出版社,1999.



个别少数民族自产自饮的蒸青茶和某些边销茶。例如,广西少数民族侗寨饮用的蒸焙土茶,不但保留到清代,有的甚至流传到近代;再如,一些边销的紧压茶,采用蒸青紧压制法,从古到今,一直保持了下來,从未中断。另外,蒸青茶虽然随着炒青茶的兴盛在中国大地上逐渐消失了,但日本在唐、宋时将我国蒸青制茶工艺引进后,一直以煎茶和抹茶的名字把它保持了下来,并逐渐进行改进,在现代获得了空前的发展。20世纪20年代以来,随着国际交流和贸易的扩大,蒸青制茶法又从日本回引中国,使失传已久的蒸青绿茶在中国大地上重新出现。

(五) 从单一绿茶到六大茶类

历史上的蒸青茶和炒青茶按现代茶叶分类法来看,都属于不发酵的绿茶类,只是杀青方法不同而已。前者为蒸汽杀青,后者为锅炒杀青。自从明代炒青替代蒸青而成为主流茶类以后,各地茶人对制茶工艺不断革新,不仅使炒青茶工艺日臻完善,名品频出,还促进了其他茶类的产生和发展。到清代中期前后,我国保持到现代的六大茶类已基本形成。下面对其中黄、黑、白、青、红五大茶类的产生及发展作一简介。

1. 黄茶

现代黄茶的制法最早出现在明代,是由炒青绿茶制作方法掌握不当而产生的。在绿茶制造过程中,如果杀青温度低或时间过长,杀青后未及时摊凉和揉捻,揉捻后未及时干燥,堆积过久,都会使叶子变黄,产生黄汤黄叶,形成类似黄茶的品质。茶人在生产实践中对这样的情况加以研究总结,就创造出了黄茶制法。明代许次纾在《茶疏》中一段对安徽六安霍山的大蜀山茶农不善制茶的批评文字正好说明了这种演变历史:“顾彼山中不善制造,就以食铛火薪焙炒。未及出釜,业已焦枯,诘堪用哉?兼以竹造巨筩,乘热便贮,虽有绿枝紫笋,辄就萎黄,仅供下食,奚堪品斗?”^①今天霍山黄大茶的制法,也正是如此。

2. 黑茶

黑茶也是由绿茶演变而来的。绿茶在制造过程中,在制品若堆积过久(几十个小时),叶色就会由绿变黄、变黑;制干后的绿茶在贮存或运输过程中,长时间堆积,尤其在阴雨天里,也会变黄,甚至变黑。通过对绿茶的这种色变现象的研究,古代茶人创造了黑茶制法。明代对黑茶已有记载。当时黑茶多为运销边区以换马匹的边茶。明代嘉靖三年(1524年),在御史陈讲的奏疏中最早提到黑茶:“商茶低伪,悉征黑茶,产地有限,乃第为上中二品,印烙篋上,书商名而考之。每十斤蒸晒一篋,送至茶司,官商对分,官茶易马,商茶给卖。”^②《明会典》中也载:隆庆五年(1571年)“令买茶中马事宜。各商自备资本,执引前去各该衙门,比号相同,收买真细好茶。毋分黑黄正附,一例蒸晒,每篋重不过七斤……运至汉中府辨验真假黑黄斤篋。”崇祯十五年(1642年),太仆卿王家彦在上疏中还说:“数年来

① 陈彬藩. 中国茶文化经典[M]. 北京:光明日报出版社,1999.

② 陈宗懋. 中国茶经[M]. 上海:上海文化出版社,1992.



茶篋减黄增黑,敝茗羸驷,约略充数。”^①这些记载表明,黑茶的制造始于明代中期。

3. 白茶

关于白茶,古代文献中有不少记载。但唐宋时的所谓白茶,其实是指用芽毫特多的,或叶色近白的茶树品种制成的茶叶,与现代不炒不揉、生晒制干工艺制成的白茶不同。例如,宋徽宗赵佶在《大观茶论》中记载:“白茶自为一种,与常茶不同。其条敷阐,其叶莹薄。崖林之间偶然生出,盖非人力所可致。正焙之有者不过四五家,生者不过一二株,所造止于二三铤而已。芽英不多,尤难蒸焙。”^②说明这种白茶树品种很少见,而加工仍是按蒸青绿茶的制法。

关于白茶加工方法的最早记载应是明代田艺蘅的《煮茶小品》:“芽茶以火作者为次,生晒者为上,亦更近自然,且断烟火气耳。况作人手器不洁,火候失宜,皆能损其香色也。生晒茶淪之瓯中,则旗枪舒畅,青翠鲜明,尤为可爱。”^③这里的芽茶制法与现代白茶制法极为相似。

现代白茶是品种与制法相结合的产物。白茶名品“白毫银针”就是从清咸丰、光绪年间发现的大白茶树上采下的芽头用白茶工艺制成的。采下的一芽二、三叶嫩梢则加工成“白牡丹”。

4. 乌龙茶(青茶)

乌龙茶最早诞生在福建,是由武夷茶发展而来的。对乌龙茶起源的时间,学术界尚有争议。目前所能查到的有关乌龙茶制法的文字记载,最早见于清代陆廷灿《续茶经》(1734年)所引述的王草堂的《茶说》。《茶说》在阐述武夷茶时写道:“茶采后,以竹筐匀铺,架于风日中,名曰晒青。俟其青色渐收,然后再加炒焙。阳羡芥片只蒸不炒,火焙以成。松萝、龙井,皆炒而不焙,故其色纯。独武夷炒焙兼施,烹出之时半青半红。青者乃炒色,红者乃焙色也。茶采而摊,摊而攪,香气发越即炒,过时不及皆不可。既炒既焙,复拣去其中老叶、枝蒂,使之一色。”^④从这段文字的描述来看,武夷茶的制法和成品茶品质特色与现代乌龙茶极其相似,可以肯定这时的武夷茶即属于乌龙茶类。《茶说》的成书时间在清代初年,因此,可推断乌龙茶制茶工艺的形成定在此时间之前,约在明末清初。

5. 红茶

红茶是由武夷岩茶(乌龙茶)简化加工工序演变而成的一种全发酵茶类。最早的红茶生产是从福建崇安县星村镇的小种红茶开始的。清代刘靖在《片刻余闲集》(1732年)中记述:“武夷茶高下共分二种……其生于山上岩间者名岩茶,其种于山外地内者名洲茶。岩茶

① 陈宗懋. 中国茶经[M]. 上海:上海文化出版社,1992.

② 陈彬藩. 中国茶文化经典[M]. 北京:光明日报出版社,1999.

③ 陈彬藩. 中国茶文化经典[M]. 北京:光明日报出版社,1999.

④ 陈彬藩. 中国茶文化经典[M]. 北京:光明日报出版社,1999.





中最高者曰老树小种,次则小种,次则小种工夫,次则工夫,次则工夫花香,次则花香。洲茶中最高者曰白毫,次则紫毫,次则芽茶……山之第九曲尽处有星村镇,为行家萃聚之所。外有本省邵武、江西广信等处所产之茶,黑色红汤,土名江西乌,皆私售于星村各行。而行商则以之入于紫毫、芽茶内售之,取其价廉而质重也。”^①由此可见,在18世纪初,工夫和小种都是武夷岩茶中的上品,以后在星村市场上才出现福建、江西边境生产的“黑色红汤”的小种红茶。

自星村小种红茶被创制出来后,经逐渐演变又产生了工夫红茶。随后工夫红茶制法又由福建传至安徽、江西等地。1875年,余干臣从福建罢官返回安徽老家时,将福建红茶制法也带了回去,并在当地设庄进行红茶生产,最后创出了蜚声中外的“祁门工夫”红茶。后来“星村小种”和“祁门工夫”成为我国出口的传统红茶中两个著名品种。19世纪,我国的红茶制法传到印度、锡兰(斯里兰卡)等国。20世纪20年代,印度等国开始发展红碎茶。由于红碎茶滋味更浓,很受国外消费者喜爱,产销量逐年增加,至今已成为世界茶叶贸易市场的主要茶类。我国在20世纪50年代末开始试制红碎茶,到今天已有了很大发展。

(六) 从素茶到花茶

我国花茶的制作至少已有七八百年的历史了。在用香花窰茶出现之前,人们采用的是在茶中加入香料来增加茶的香气。例如,北宋蔡襄在《茶录》中谈到茶香时云:“茶有真香,而入贡者微以龙脑和膏,欲助其香。”这是说在北宋初年,进贡皇帝的龙凤团茶为增其香,制作时要加一种龙脑香料。由于这种龙脑香料十分昂贵,故仅限于贡茶中使用,民间鲜为人知。又由于这种香料的香味过于浓烈,茶入香后影响了茶的真味,最后这种加香茶未能得以发展。后来人们在茶中加入香花来增加茶香,就产生了花茶。南宋时对花茶的记述逐渐增多,例如,陈景沂在《全芳备祖》中提到:“茉莉薰茶及烹茶尤香。”在苏州词人施岳《步月·茉莉》词中也对茉莉花焙茶有记述。该词原注对此做了更明确说明:“茉莉岭表所产,古今咏者不甚多……此花四月开,直至桂花时尚有玩芳味。古人用此花焙茶。”^②说明在南宋时已出现了用茉莉花制作花茶的方法。通过考查施岳生平可知,他生于吴,卒于杭。从其生活的地区来看,我国花茶的出现,最早可能源于南方苏杭一带。

对花茶制造方法的记载最早见于朱权《茶谱》:“薰香茶法: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。”^③可见,当时花茶是“隔离薰香”的。这种方法虽然节省了人工拣花的时间,但因茶与鲜花隔离,会影响茶坯吸收香气。后来针对“隔离薰香”方法的不足,发展成为窰制法,即把香花与茶坯混合,以提高茶坯的吸香效果。明朝时,花茶生产得到较大发展。除茉莉花茶外,还创制了多种香花花茶。在钱椿年编写,顾元庆删校的《茶谱》中,对当时的

① 陈彬藩. 中国茶文化经典[M]. 北京:光明日报出版社,1999.

② 陈宗懋. 中国茶经[M]. 上海:上海文化出版社,1992.

③ 陈彬藩. 中国茶文化经典[M]. 北京:光明日报出版社,1999.



多种花茶的加工方法都做了具体描述,如橙茶、莲花茶等,并指出:“木樨、茉莉、玫瑰、蔷薇、兰蕙、桂花、梔子、木香、梅花皆可作茶。”^①

中国古代花茶大发展是在清咸丰年间(1851~1861年)。当时茉莉花茶大量生产,畅销华北、东北各地。于是各地茶商纷纷到福州设庄窰制花茶,规模越来越大。约在1890年前后,福州便成为全国花茶窰制中心。抗战期间,由于南北交通受阻,福州生产的花茶难于行销华北,此时苏州花茶迅速崛起,成为当时花茶生产的又一个中心地区。

(七) 从传统茶叶到现代茶饮料

茶叶生产发展到今天,除了各类传统茶在制作工艺和技术水平上有了空前发展外,人们还充分利用现代科研成果和先进的技术手段,研制并生产出了多种多样的茶饮料和茶制品,诸如速溶茶、浓缩茶、茶粉、罐装饮料茶、可乐茶、茶汽水、果味茶、药用保健茶,等等。这不仅极大地满足了广大消费者的需求,还使我国的茶产品种类更加丰富多彩。

二、茶叶的分类

中国制茶历史悠久,创造出的茶叶种类繁多。对众多茶叶进行分门别类,前人做了很多有益的工作。但到目前为止,还未找到一种完善的为国内外普遍接受的茶叶分类方法。在综合各种茶叶分类方法的基础上,中国农科院茶叶研究所研究员陈启坤提出了将中国茶叶分为基本茶类和再加工茶类这两大类的分类方法。此法既简明扼要,又符合表明茶叶制法的系统性并结合茶叶品质的系统性的分类原则,故本书按此分类系统对各种茶叶种类进行介绍。另外,在实际生活中,人们常出于生产、销售、管理和消费等需要,对茶叶作各种各样适用性分类,为使读者对茶叶种类有较全面的了解,在此以“民间应用型分类”为标题对这些茶类也逐一进行简介。

(一) 基本茶类

基本茶类包括由鲜叶经过各种传统工艺方法的初加工及精加工后而成的所有茶叶。对这些茶叶,按其初加工工艺方法的不同,以及加工中茶叶多酚类物质的氧化聚合程度由浅入深变化的系统性,可分为六大茶类,即绿茶、黄茶、黑茶、白茶、乌龙茶(青茶)与红茶。

1. 绿茶

绿茶的基本加工工序为:鲜叶—杀青—揉捻—干燥。其中,杀青是形成绿茶品质特征的关键工序。鲜叶经过高温杀青,破坏了茶叶内源酶活性,抑制了茶多酚的氧化反应和叶绿素被过多破坏,使制成的茶叶呈现出绿茶特有的绿色绿汤、清香爽口的品质特点。由于酶活性被破坏,茶多酚被更多地保留下来,同时维生素C也较少被破坏。据测定,绿茶中的茶多酚和维生素C含量比其他茶类都要高许多。从营养保健功效来看,可以说在六大茶类

^① 陈彬藩. 中国茶文化经典[M]. 北京:光明日报出版社,1999.





中,绿茶是最好的。

绿茶在我国制茶历史上是出现最早的茶类,发展到今天,它仍是我国产、销量最大,消费人口最多的茶类。全国20个产茶省(区)都生产绿茶,产量最多的是浙江、安徽、江西、湖南、四川、湖北、江苏等省。同时,绿茶也是我国出口的主要茶类之一。每年出口数万吨,占世界茶叶市场绿茶贸易量的70%左右。从茶叶品目来看,绿茶也是六大茶类中品目最多的茶类。因杀青、干燥方法的不同,以及成品茶外形的不同,绿茶可分为很多种。

(1)按加工过程中杀青方式不同,绿茶可分为蒸青绿茶与炒青绿茶。蒸青绿茶在加工中是利用高温蒸汽进行杀青。这是一种最古老的绿茶。现代蒸青绿茶是日本在我国古代蒸青绿茶制作工艺基础上改进而成的。其成品茶具有干茶、汤色、叶底三绿的特点,但其香气较沉闷,并带有青气,涩味较重,不如炒青绿茶鲜爽,不适合大多数中国消费者的口味。

炒青绿茶的杀青方式为锅炒杀青。这种加工方法自明朝中后期兴盛以来,一直沿用至今,是目前大多数绿茶的制法。与蒸青茶相比,炒青茶具有香气清高持久,滋味浓纯爽口,汤色黄绿清澈,叶底嫩绿明亮的品质特色。

(2)按加工过程中干燥方法的不同,绿茶可分为炒青、烘青与晒青。炒青是指采用锅炒方式进行干燥的绿茶。这种绿茶表现出香高味浓的特点,高档茶还具有熟板栗香。由于炒制手法(或机械)变换,令茶叶在干燥过程中形成不同的形状,因此可分为长炒青、圆炒青、扁炒青等多种。

长炒青即外形呈略曲的长条形的炒青绿茶,因形似老人眉毛,故又称眉茶。其精制加工后的产品又可分特珍、珍眉、针眉、秀眉、贡熙、雨茶等花色。长炒青是我国绿茶的大宗产品,产区分布很广。传统产区为安徽、江西、浙江三省,后来发展到其他省份。现在全国各产茶省几乎均有生产。各地所产的长炒青,因生产条件、茶树品种和采制技术等差异,形成了不同的品质风格。其中以主产于江西婺源的“婺绿”,安徽屯溪(今黄山市)、休宁的“屯绿”,浙江淳安、开化的“淳绿”等较为著名。

圆炒青是指外形为圆形颗粒状的炒青绿茶。其干茶色泽乌绿油润,形状浑圆,紧结如珠,故又名珠茶,有人美誉为“绿色珍珠”。我国主要有浙江、台湾两省生产圆炒青,其中尤以浙江所产最为有名。浙江的产地主要有嵊州、绍兴、上虞、新昌、诸暨、余姚、奉化、鄞县等地。历史上绍兴平水镇曾为珠茶主要集散地,各地生产的毛茶都集中在此地加工、起运出售,因而通常把珠茶都称为“平水珠茶”。圆炒青是我国绿茶出口的主要品种之一。它以香高味浓,经久耐泡的品质特点深受国外消费者喜爱,主要销往北非和西非,美、法等国也有一定市场。

扁炒青因外形扁平光滑而得名。这种茶干燥时在炒锅中有一个磨压的过程,所以才获得这种平直的外形。扁炒青一般是由较细嫩的茶叶原料制成,属于炒青名茶之列。著名的扁炒青有杭州的“西湖龙井”、“旗枪”,安徽歙县的“老竹大方”,四川峨眉的“竹叶青”等。

烘青是指采用烘焙方式进行干燥的绿茶。由于在干燥过程中茶叶很少受到碰撞挤压



等外力作用,制成的干茶外形不如炒青光滑紧结,但条索完整,峰苗明显,由细嫩原料制成的茶叶还会白毫显露。烘青茶色泽深绿油润,但香气、滋味不如炒青高浓。一般鲜叶原料较老的烘青大部分是作为窈制花茶的茶坯,多不直接饮用,被称为“素茶”或“素坯”。窈花以后称为“烘青花茶”。不过,也有一些用细嫩芽叶精制的烘青茶,品质特别优异,不仅芽叶完整,而且色香味俱佳,如“黄山毛峰”、“太平猴魁”、“舒城兰花”、“敬亭绿雪”、“天山烘绿”等,都属于名优绿茶之列。

近年来,在名茶生产中常采用一种烘炒相结合的工艺,即在鲜叶杀青、揉捻之后,先在锅中边炒边做形,形成一定形状后再经烘干定型。这种工艺结合了烘青和炒青工艺的优点,使制出的茶叶既有炒青香高味浓的特点,又保持了烘青芽叶完整、白毫显露的特色。这种烘炒结合的方法,可以说是制茶工艺上的一大进步。

晒青是指利用日光晒干的绿茶。这种茶相对来说数量较少,主要产于云南、四川、贵州、广西、湖北、陕西等省(区)。在茶叶品质上,晒青不如烘青和炒青,故其产品除一部分以散茶形式就地销售外,还有一部分经再加工成紧压茶销往边疆地区,如湖北的老青茶制成的“青砖”,云南、四川的晒青加工成的沱茶、饼茶、砖茶等。

2. 红茶

红茶的基本加工工序为:鲜叶—萎凋—揉捻—发酵—干燥。这与绿茶相比,简直大相径庭。绿茶制作中鲜叶首先杀青,以钝化酶活性抑制茶多酚的氧化反应。而红茶正相反,在萎凋、揉捻、发酵过程中,充分利用多酚氧化酶等的催化作用来促进茶多酚的氧化聚合反应。茶多酚的一系列氧化聚合产物都是一些黄、红、褐色物质,其综合作用就形成了红茶特有的红叶红汤的品质特征。干燥后的红茶,因各种色素浓缩,至使红茶呈现出乌黑油润的干色,所以红茶的英文译名不是“Red Tea”,而是“Black Tea”。

根据红茶制法和成品的外形不同,又可将其分为红条茶与红碎茶。红条茶又进一步分为小种红茶与工夫红茶两种。

小种红茶是我国福建省特产,也是红茶中最早产出的一个品种。其制作工艺独特,在萎凋和干燥过程中都要用松柴明火薰焙,使茶叶吸收大量松烟,并产生复杂的化学反应,从而使成品茶带有浓厚而纯正的松烟气和类似桂圆汤的滋味,形成特异的品质风格。小种红茶以星村乡桐木关生产的为正宗,品质最佳,通常称为“正山小种”或“星村小种”;其邻近地区生产的称为“外山小种”。另外,福建政和、福安、邵武、光泽等县用工夫红茶筛制中的筛面茶切细薰烟而制成的小种红茶,称为“烟小种”或“工夫小种”,如政和工夫小种、福安坦洋工夫小种等。

工夫红茶是我国独有的传统茶叶产品,也是原产于福建省。在其初制的揉捻工序中特别注意条索的紧结完整,精制中又精细筛分,反复拣剔,颇费工夫,因而得名工夫红茶。其品质特征为条索紧细匀直,色泽乌润,红汤红叶,香甜味醇。因产地、品种的不同,也表现出品质风格上的差异。我国工夫红茶的传统产区主要分布于福建、安徽、江西、湖北、湖南,后





来逐步发展到云南、浙江、四川、贵州、江苏、广东、广西等省(区)。在众多工夫红茶产品中,以安徽的“祁红”和云南的“滇红”品质最优。祁红的香气特别突出,有一种类似蜜糖的甜花香,号称“祁门香”。滇红则条索肥壮,金毫显露,汤色红艳明亮,滋味浓厚,刺激性强。这两种茶在国际市场上声誉颇高,尤其深受欧洲消费者的欢迎。

红碎茶的加工与红条茶的不同之处在于萎凋叶经揉捻后还要进行切碎或直接用转子机进行揉切,使茶叶成细小颗粒碎片后再行发酵、烘干等工序。制成的干茶外形细碎,故被称为红碎茶或红细茶。由于细胞破碎度高,有利于茶多酚的氧化和冲泡时茶汁的浸出,红碎茶表现出香气高锐持久,滋味浓强鲜爽,加牛奶、白糖后仍有较强茶味的品质特征。这种品质特征很合国外消费者的口味。因此,尽管红碎茶出现的历史很短,但很快就风靡世界,在国际茶叶市场中占了贸易量的80%左右。我国生产的红碎茶也主要用于出口。中国红碎茶按茶树品种可分为大叶种红碎茶和中小叶种红碎茶两种。相比之下,大叶种茶在汤色、叶底上要更红艳明亮,滋味更浓厚鲜爽,更富有收敛性,品质更靠近国际市场的要求,故出口时往往价格更高。中小叶种茶虽然在色泽、滋味上赶不上大叶种茶,但有些优良品种在香气上表现较突出,可以作为出口红碎茶很好的拼配原料。我国大叶种红碎茶主要产于云南、广东、广西等省(区),而湖南、四川、贵州、浙江、江苏、湖北、福建等省则为中小叶种红碎茶的主要产区。

3. 乌龙茶(青茶)

乌龙茶属青茶类,是我国特有的茶类。它的制法复杂而特殊,基本工序是:鲜叶—晒青—晾青—做青(摇青)—揉捻—焙干。可以看出,这实际上是将红茶和绿茶的制法组合起来形成的一种制茶方法。所以乌龙茶兼有红、绿茶的品质优点:既有红茶的甜醇、绿茶的清香;又无红茶之涩、绿茶之苦。汤色也介于两种茶之间,呈橙红色。叶底也是有红有绿,素有“绿叶红镶边”之美称。乌龙茶最突出的、有别于其他茶类的一个品质特征,是它具有天然的、沁人心脾的花果香。这些品质不仅来自于它独特的制作工艺,还与茶树品种有着密切关系。我国适制乌龙茶的茶树品种与红、绿茶品种比起来不算多,常见的有铁观音、水仙、肉桂、黄棪、毛蟹、乌龙、奇兰、梅占、佛手、凤凰水仙、青心乌龙、青心大蒂等。另外,乌龙茶特殊的采摘标准也是决定其独特品质的一个重要因素。一般红、绿茶采摘均以幼嫩芽叶为贵,而乌龙茶却要求鲜叶原料要有一定的成熟度。一般以茶树新梢长至一芽四五叶且形成驻芽时的顶部二三叶为采摘对象,俗称“开面采”。因此,乌龙茶成品茶外形条索粗壮,叶底芽叶粗大,不如名优绿茶具有观赏价值。

乌龙茶不仅有独特的品质,而且对人体保健也有很好的作用。1977年,日本科学家宣布,经研究证明,乌龙茶具有神奇的减肥、美容功效,在有效减轻体重的同时,还可降低胆固醇。这一消息使得在日本乃至世界范围内很快掀起了一股“乌龙茶热”,从而也促进了我国乌龙茶产销量的增长。

我国乌龙茶主要产于福建、广东、台湾三省,但花色品种众多。各种乌龙茶多以茶树品

