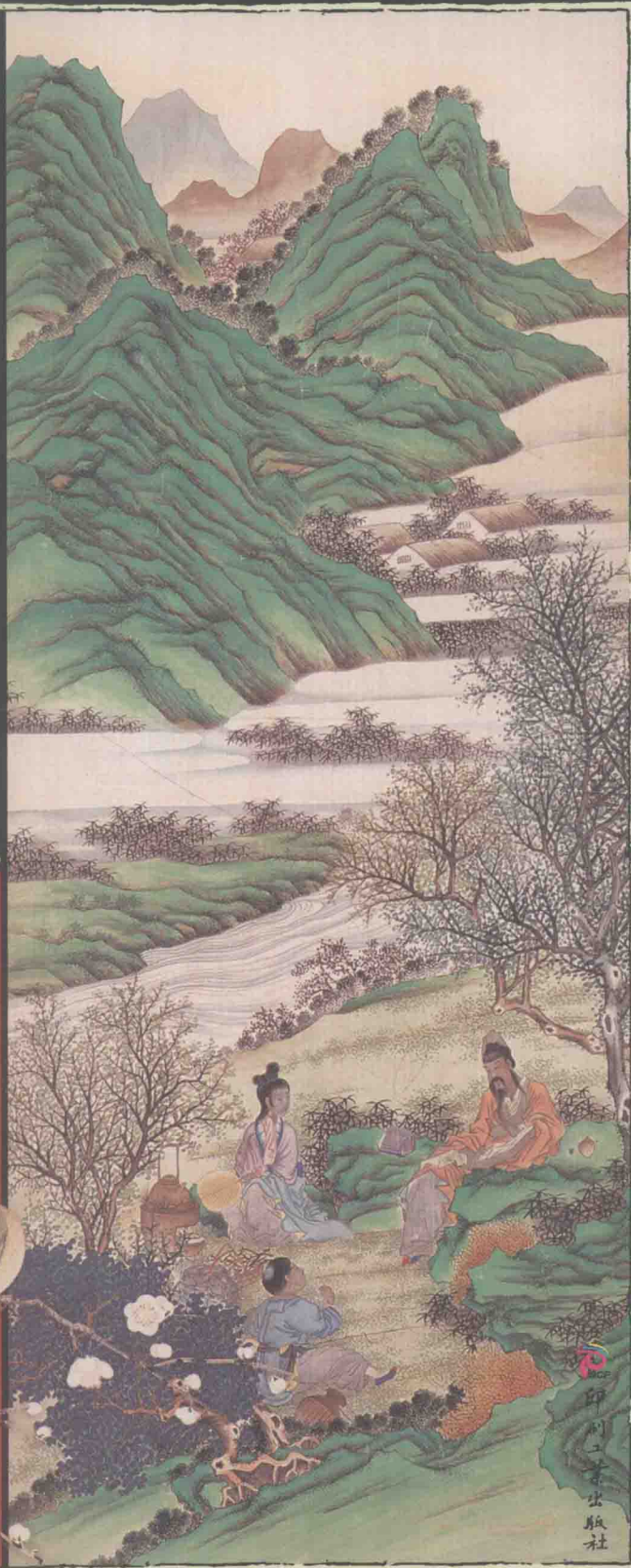


中华茶经

册二

于观亭·主编

藏書閣



◆ 册二 ◆

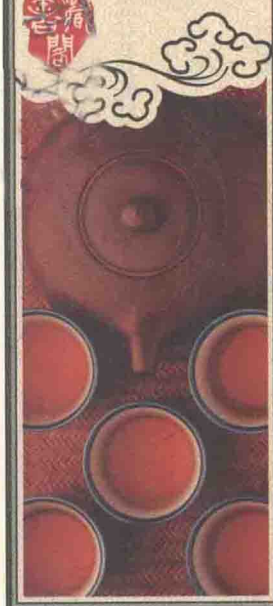
中华茶经



于观亭 主编



印刷工业出版社



华南茶区是中国的四大一级茶区之一，由于其独特的气候条件，也是中国最适宜茶树生长的地区。其得天独厚的地理，使得华南茶区名茶辈出，如安溪铁观音、武夷大红袍、福建大白毫以及产于台湾的冻顶乌龙茶等。华南名茶以乌龙茶、红茶、花茶和白茶为主，其中乌龙茶和红茶的品饮方法更是独具一格，开创了中国工夫茶的品饮方法。相对江南名茶的贵族气息和频繁地出入宫廷，华南名茶与平民百姓和具体的民生走得更加贴近，在阐述中国茶文化的生活方面上乃至至于中国人的生活方式上，有着不可代替的地位。

华南茶区

区域范围

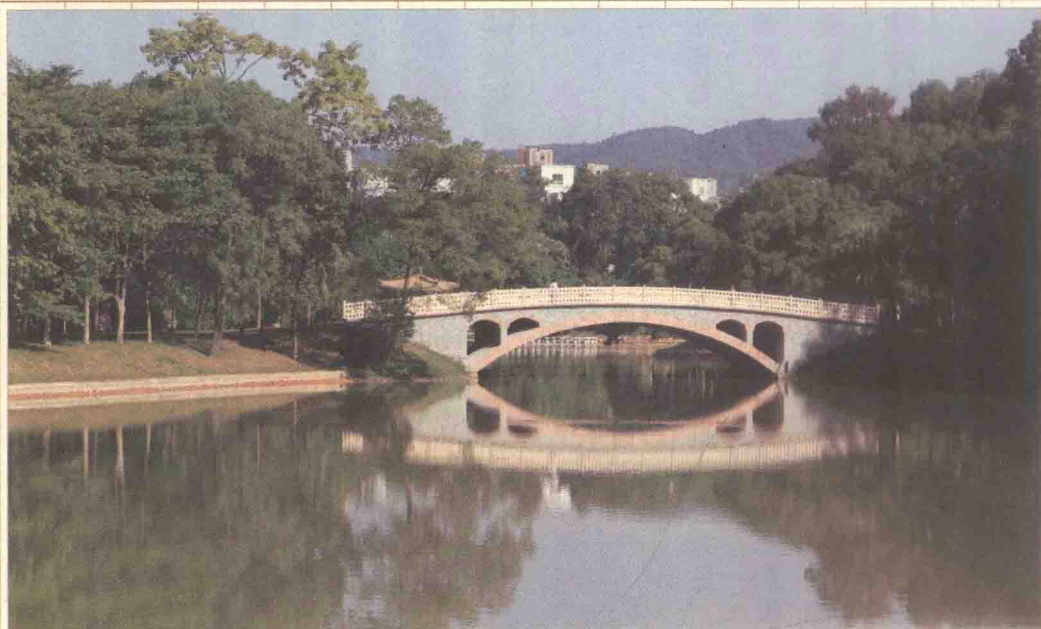
华南茶区在福建雁石溪、大漳溪，广东连江、梅江，广西浔江、红水河，云南南盘江、保山、无量山、盈江以南区域，其中包括福建东南部、广东中南部、广西壮族自治区、海南省、云南南部、湖南南部及台湾岛等地区。这些地区均属亚热带及热带气候，大部分地区高温多雨且土壤肥沃，是中国最适宜茶树生长的地区。

地理特征

华南茶区南部属热带季风气候，最主要的特点是高温多雨，长夏无冬。年平均气温为十九—二十摄氏度，最低月份（一月）平均气温为七—十四摄氏度。年降水量大约是一千二百—两千毫米，为中国茶



温暖宜人的气候使华南植物园看上去满目葱茏。



区之最。茶树年生长期达十个月以上。

茶区北部属亚热带季风气候，最主要的特点是温暖湿润。全年只有春、夏、秋三个季节：春季多雨；夏季热而长，多台风暴雨；秋季雨水较少，较为干燥。年均降水量在一千五百毫米以上，主要降水集中在五—十月，约占年降水量的百分之七十一—百分之八十。

茶区土壤除了砖红壤外，部分地区还分布有红壤和黄壤，在森林植被的覆盖下，土壤肥沃，有机质含量丰富。但是，如果植被遭到破坏，土壤暴露，很容易受到雨水侵溶，有机质分解很快，含量会迅速降低。因此，在开辟茶园时，要合理规划和使用已经开垦的土地。

茶树品种

华南茶区茶树品种资源比较丰富，主要有乔木型和小乔木型的大叶种，少数地区也有灌木型小叶种的分布。乔木茶对环境要求很高，需要在没有污染、天然纯净的自然环境中才能孕育出品质优良的大叶种乔木茶。这类品种植株十分高大，主干分明且粗壮，分枝部位高，叶片大，结实率低，所以茶叶的采摘比较困难，价格也比较昂贵。

特产名茶

华南茶区因其适宜的气候环境和肥沃的土壤条件，茶叶产区分布广

泛，盛产的名茶也是不胜枚举。如产于广东潮州的凤凰单枞、英德市的英德红茶、仁化县的仁化银毫茶、福建省安溪的铁观音、武夷山的大红袍、福鼎的贡眉、永春县的永春佛手、广西凌云县的凌云白毫、苍梧县六堡山区的六堡茶、桂林的毛尖等。其中很多都是长期远销海外的优质名茶。

台湾名茶

台湾几乎全省都产茶。中南部有南投鱼池和埔里茶区的日月潭红茶、鹿谷的冻顶乌龙、名间的松柏常青茶、嘉义的阿里山珠露茶；东部有台东鹿野的太峰高山茶和花莲的天鹤茶；北部的台北县出产文山包种、木栅观音、三峡龙井、桃竹苗茶区的桃源县龙泉茶、新竹县东方美人；还有海拔较高的高山茶园的高山茶……这些名优茶品以其独特的风味和醇厚的口感得到海内外广大茶叶爱好者的喜爱。

安溪铁观音

主要产地

安溪，是中国乌龙茶的故乡，也是世界名茶铁观音的发源地。安溪凭借着其悠久的历史，丰富的资源，众多的品种，特有的制茶工艺和精湛的制茶经验，成为中国茶叶宝库中一颗耀眼的明珠。

安溪位于福建戴云山东南坡，境内按照地形地貌的不同，分为内外安溪，而铁观音主要产在西部的『内安溪』，其产量占全县茶叶总产量的百分



之八十。这里群山环抱，峰峦叠嶂，云雾缭绕，年平均气温在十五—十八摄氏度之间，土层深厚，特别适宜茶树的生长。

名扬四海

铁观音茶又称闽南乌龙，系乌龙茶中之珍品，兼有红绿茶的特点，原产于福建省南部安溪县西坪镇，是中国国茶和世界名茶。铁观音发现于清雍正四年（一七二五年）前后，后被传播到台湾、港澳地区，以及越南、泰国、印尼、新加坡等国家。

近年来，铁观音以其香气清新悠长，饮后满口芳香，且生津甘醇，回味无穷等特点逐渐被世人喜爱，并享誉世界。尤其是日本市场，两度掀起『乌龙茶热』，福建铁观音风靡日本各地。现在在日本，铁观音几乎被看做是乌龙茶的代名词。

七泡有余香

优质铁观音条索卷曲，紧实呈颗粒球状，色泽鲜润，叶表带白霜。其茶汤色泽金黄，浓艳清澈，叶底肥厚，具有丝绸般的光泽。茶汤醇厚甘鲜，入口甘甜略带蜜香，香气浓郁持久。

近年来，国内外试验证明，安溪铁观音所含的香气成分种类最多，而且中、低沸点的香气成分所占比重大于其他品种的乌龙茶。因此，安溪铁观音以其独特的香气令人心醉神往，享有『七泡有余香』的美誉。

加工制作

安溪铁观音属于部分发酵品种，它的制作融合了红茶发酵和绿茶不发酵的特点。铁观音的加工制作十分复杂，制成的茶叶要条索紧结，色泽乌润，好的铁观音制成后还会凝成一层白霜，冲泡后，具有天然的兰花香，滋味浓郁。

铁观音制作的第一步是尽可能采回新鲜完整的叶片，而后对其进行晾青、晒青和摇青。摇青是制作中最为重要的工序，茶叶通过摇动旋转产生碰撞，从而激活了芽叶内部酶的分解，散发出独特的气息。就这样，直到茶香自然散发，香气浓郁时进行杀青、揉捻和包揉处理，待茶叶蜷缩成颗粒状，再进行焙干、筛分和拣剔，最后制成成茶。

品质鉴赏

品质出众的铁观音，品鉴的方法也不同于一般。首先是听声，优质的铁观音紧

实叶重，取几粒投入壶中，清脆有声。其次观色，冲泡后汤色金黄明艳，清澈纯

净为上品，汤色暗红的则次之。之后是闻香，铁观音与其他茶种

最大的区别在于其独特的兰花香，冲泡后仅闻杯盖即有扑鼻的兰

花香，高雅、含蓄、渗透力强，令人印象深刻。品鉴铁观音的品质

应以冲泡出来的香气为准。茶汤呈金黄的琥珀色，叶底多为三叶一枝，且软嫩肥

厚，富有光泽。

高档的铁观音入口爽滑、不苦或微苦，无明显涩感，轻啜后顿觉茶香四溢，喉头回

甘，口感饱满醇厚，饮后齿颊生香，生津不断。

铁观音的『音韵』

铁观音的品质特色除外形特征以外，尽可以用具有『音韵』来概括。『音韵』的全称

是『观音韵』，无此不成铁观音。铁观音冲泡后，香气扑鼻，汤色同绿豆水，滋味鲜美，令人回



味，而『音韵』就是来自铁观音特殊的香气和滋味。铁观音的香气馥郁清高，鲜灵清爽，犹如空谷幽兰，滋润心脾，令人兴致盎然；铁观音入口，醇厚鲜香，顺喉咙滑下，清爽甘甜，余味无穷，烦恼顿失。有人说，品饮铁观音中的极品——观音王，有超凡入圣之感，仿佛羽化成仙，将一切俗事抛之脑后，这至真至妙的感受恐怕就是人们将铁观音独特的风韵命名为『观音韵』的来历。

『烹来勺水浅杯斟，不尽香舌本寻。七碗漫夸能畅饮，可曾品过铁观音？』铁观音名出其韵，贵在其韵，领略『音韵』已成为品茶行家和饮茶爱好者的一大乐事，只能意会，难以言传。

加工工艺

通过传统工艺加工制作出来的安溪铁观音，具有外形卷曲，乌润砂绿，香气浓郁，滋味醇厚等特点，传统工艺铁观音发酵率达百分之三十以上；而通过新工艺加工制作出来的铁观音，则具有外形圆实、色泽翠绿、香高持久等特点，其发酵率均低于百分之三十。

近几年来，随着气候环境的变化，平均气温的升高，尤其是安溪内陆乡镇变化明显，加速了安溪铁观音加工工艺上的变化和发展，其传统加工工艺（即浓香型）铁观音正逐步被新型加工工艺（即清香型）铁观音所代替。

采摘

安溪铁观音一年四季均可采制。谷雨至立夏时节采摘制作的为春茶；夏至至小暑采摘制作的为夏茶；立秋至处暑采摘制作的为暑茶；秋分至寒露采摘制作的则为秋茶；个别地方由于气温较高，还可采得一季冬茶。

四季茶中，制茶品质以秋茶为最好，春夏茶次之。鲜叶采摘必须在形成芽、顶叶刚展开时，采下两或三叶。采



摘时不能折断叶片，不能折叠叶张，不能碰碎叶尖，不能带有单片、鱼叶和老梗。生长在不同地区的茶树，鲜叶要分开采摘，采回的鲜叶要尽量完整新鲜，然后再精工细作，制成铁观音成品茶。

品饮方法

安溪铁观音茶的泡饮方法别具一格，独成一家的是十分讲究的『工夫』泡法。总的来说，水以泉水为佳，炉以炭火为妙，茶具以小为上。置茶量约为茶壶的一半，使用沸水高冲法，冲泡时间以一—三分钟为好。品饮时先观汤色，再闻茶香，最后细啜入口，边啜边闻，浅斟细饮，饮罢齿颊留香，口喉回甘，心旷神怡。

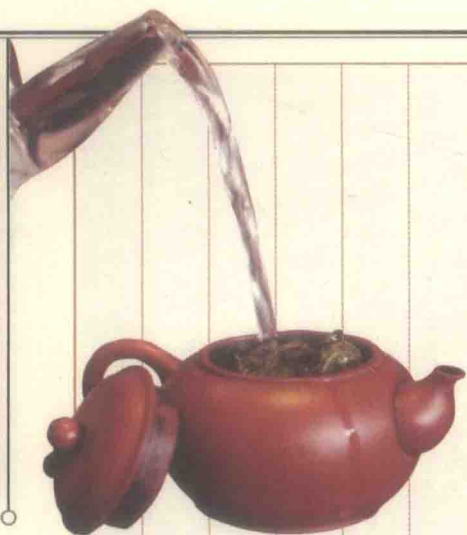
冲泡可分为八道程序，分别是白鹤沐浴（洗杯）、观音入宫（落茶）、悬壶高冲（冲茶）、春风拂面（刮泡沫）、关公巡城（倒茶）、韩信点兵（点茶）、鉴赏汤色（看茶）和品啜甘霖（喝茶）。

武夷岩茶

仙人亲手栽

武夷岩茶产于闽北的武夷山，茶树生长在岩缝之中，故被称为『武夷岩茶』。武夷岩茶属于半发酵茶，制作方法融合了绿茶和红茶的制法，同时具有绿茶的清香和红茶的甘醇，是中国乌龙茶中的极品。自古以来，武夷山就是游览胜地，蜚声中外，不仅有秀丽风景，还因有这久负盛誉的武夷岩茶。

传说，武夷山出产的茶原本不是人工种植的，而是由山里的仙人栽种而成。相传很久以前，武夷山中住着一位老者，常年以采药治病为生。因为他心地善良，常为乡民免费治病，而深得乡民们的敬重。一年盛夏，村中突发瘟疫，众多村民染



病。老翁为医治村民四下寻药，终于在一处悬崖峭壁上发现几株药草，于是攀上采摘，不慎失足掉下悬崖昏死过去。突然一阵清风掠过，一位鹤发童颜的仙人飘然而下，将老者带入一处山洞，洞中有一株仙树，仙人将此仙树赠与老者，并指点他采摘此树上的叶子，带回村中，将其捣碎让村民服下。果然，全村的病人很快痊愈，人们感念仙恩，也为了让后人知道武夷山茶树的来历，便在第一株茶树生长的岩壁上刻下『茶洞』两个大字。

高人精心制

武夷岩茶的制作可追溯到汉代，经过历代的发展，至清代达到鼎盛时期。武夷岩茶是由武夷山独特的生态环境、气候条件和精湛的传统制作技艺造就的，其传统制作流程共有晾青、做青、杀青、揉捻、烘干、毛茶、归堆、定级、筛号茶取料、拣剔、筛号茶拼配、干燥、摊凉、匀堆、装箱、产品茶等十几道工序，环环相扣，缺一不可，其细致繁复为武夷岩茶所独有。

武夷岩茶的制作方法，汲取了绿茶和红茶制作工艺的精华，加上特殊的技术处理，使其独特的岩韵更加醇厚突显。这是武夷山历代茶农的智慧结晶，有着丰富的实践经验和独特而高超的技艺。二〇〇六年六

武夷山下的岩茶茶园



月，武夷岩茶的制作工艺被列为首批『国家级非物质文化遗产』。

开采时间

武夷岩茶的开采时间具有特殊的讲究：春茶一般在谷雨后立夏前采摘；夏茶一般在夏至前采摘；而秋茶一般则在立秋后采摘。采摘的芽叶不能过嫩也不能太老，因为这对岩茶质量具有很大的影响。为了保证采摘出优质良品，一般在每天上午九点至下午两点的时间段采摘，并且遵循着『雨天不采，烈日不采，有露水也不采』的原则。

『还阳』萎凋

萎凋是形成岩茶香味的基础，可分为日光萎凋和加温萎凋两种。萎凋原则上是『宁轻勿过』，操作手法要轻，不能损伤梗叶，这样才能有利于恢复一部分弹性，俗称『还阳』。

做青

做青是武夷岩茶的制作过程中特有的工序，也是形成『三红七绿』的重要环节。该工序具

有费时长、要求高、操作细、变化多等特性。做青的方法没有完全一定的模式，而是青

变即变，气候变即变，需要变则变，根据品种、萎凋程度和当时的气温、湿度，以及

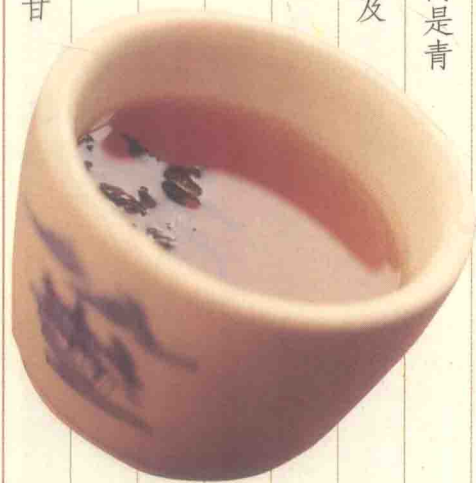
后续工序的要求而采取不同的处理手段，俗称『看青做青』，这样才会使岩茶具有

独特的风格和品质。

形色特质

武夷岩茶的外形条索壮结、匀整，色泽绿褐鲜润，冲泡后茶汤呈深橙黄色，

清澈艳丽；叶底软亮，叶缘朱红，叶心淡绿带黄，滋味兼有绿茶的清香和红茶的甘



醇。茶性温和，不燥不寒，久藏不坏，香久益清，味久益醇。泡饮时宜选用小壶小杯，小啜细品。因其香味浓郁，冲泡多次后余韵犹存。

品种繁多

武夷岩茶的品种繁多，特征各异。对其品种辨别主要就是从茶树的枝、干、叶，以及成品茶的外形、香型、茶汤、味道等方面进行。各品种间的差异有的较为明显，但大多茶叶区别细微，不易辨别，只有经过长期的观察、品饮和比较了解才能分辨。目前武夷岩茶的主要品种有：大红袍、肉桂、水仙、白鸡冠和奇种等。

水仙

水仙属无性系小乔木型、大叶类、晚生种。其株高大直立，叶大者发芽早，叶长者发芽迟，叶面平滑且略带有绿色油光，边缘锯齿较深。花期较早，花朵多而大，红白色，不易结实。

成品茶特征：条索肥壮、色泽乌绿油润、部分叶背常现沙粒，叶基宽扁，香似兰花，汤色浓艳呈金黄色，滋味醇厚，回味甘爽，叶底软亮，朱砂红边明显，较耐冲泡。

肉桂

肉桂是武夷岩茶的当家品种之一，原为武夷名枞之一，无性系灌木型。茶树高一·六米，且冠大、干粗，枝叶繁密。叶片光滑椭圆，厚而脆，呈浓绿色，叶尖钝，叶缘内翻成瓦筒状。萌芽力很强，花朵多且小。

成品茶特征：外形条索紧实、色泽青褐鲜润，香气浓郁高锐、有明显的桂皮香味，品质佳者带乳香。茶汤橙黄清澈，滋味醇厚甘爽，略带刺激性，叶底匀亮，呈淡绿底红镶边，冲泡六七次仍有『岩韵』的肉桂香。

乌龙

乌龙属无性系灌木型、中叶类、中生种，有高脚乌龙和矮脚乌龙之分。高脚乌龙，别名大叶乌龙，枝干略弯曲，叶脉细而隐，叶尖较钝，叶质厚而脆，开花期较迟，不易结实；矮脚乌龙，别名小叶乌龙，枝叶较平展，叶色浓绿没有光泽，叶形向下并弯曲，叶尖圆钝，但主脉特别明显，花朵很小，呈红白色。

成品茶特征：外形紧细，色泽墨绿略带褐色，有明显的水蜜桃香，茶汤清透呈金黄色，滋味甘润清爽，厚而不浓，叶底软亮，红点泛现。

佛手

佛手是岩茶众多品种中较为奇特的一种，也是一种引进的外来品种。佛手的原产地是泉州的永春县，树高冠大，树势蓬张，枝条软脆，叶片大而厚，皱曲不平，呈蓝绿色，叶细有光泽，主脉粗壮，而侧脉稍显隐细。佛手的萌芽力较弱，花朵结果性差或不结果。

成品茶特征：色褐绿鲜嫩润泽，香味清爽，且有明显雪梨香，味道极浓厚甘润，汤色深橙泛红色，叶底黄亮，红边鲜艳，叶背有明显的沙粒状。



武夷山天游绝壁下的茶园

奇种

奇种又名『菜茶』，也是武夷岩茶中历史最久的品种之一。奇种树丛矮小，枝干柔细，只是靠种子有性繁殖，但是花开茂盛且籽多，很易播种。

成品茶特征：外形紧结匀整，呈铁青略带褐色，较为油润，具有天然花香，香气不浓，汤色橙黄清明，叶底欠匀净。

独具『岩韵』

武夷岩茶的品质特点，众说纷纭。一般来说，不外乎是外形粗壮乌润，泡后呈现『绿叶红镶边』，香气浓郁，滋味甘醇等。上等的武夷岩茶贵在其所具有的天然真味，滋味醇厚，内涵丰富，即岩茶特有的韵味，也称之为『岩韵』。

由于武夷岩茶生长于得天独厚环境中，叶内所含物质丰富，而且武夷岩茶的采制十分考究，本身成茶就具有一种奇特的风格和美妙的韵味。要想鉴赏此茶的风韵，要像品茶行家一样，准备一套特制小巧的茶具，泡上一壶，先嗅其香，再试其味，慢慢品赏，细细体味，花香如出自幽谷，雅趣盎然。

冲泡要领

泡饮武夷岩茶的要领，首先要选择最佳的冲泡用具，以传热性好的白瓷盖碗为好，盖碗泡武夷岩茶最能表现其茶汤本色，有不加掩饰的效果。其次，要选择好泡茶之水，水质不同会使香气和滋味都出现极大的差异，没有好



水，便无法泡出好茶的滋味。一般以山泉水为上，洁净的河水或纯净水为中，硬度太大或氯气明显的自来水不可使用。最后，盖碗的使用必须保持洁净和相当热度。可先用沸水浇淋杯体，即所谓的『温杯』，然后放入适量的茶叶，再用沸水冲泡即可。

置茶量一般为盖碗容量的四分之一——三分之一之间，水量为干茶量的十五——二十倍，一般可冲泡十余次。前三次冲泡的时间控制在二十——四十秒为好，之后每冲泡一次，浸泡时间再增加十——三十秒。

密封贮存

武夷岩茶具有易吸异味，怕潮湿、高温和光照的特点，但是贮存并不复杂。只需注意五点：第一、要防潮湿，干燥贮存。不宜将茶放在冰箱里，而应置于家中干燥通风处保存。第二、要防高温，低温贮存。一般〇——五摄氏度茶叶可较长时间保持原有的色、香、味。第三、要防光照，避光贮存，不可长期存放在阳光直射处。第四、要防氧化，密封贮存，一般的塑料袋时间长了会产生异味，因此最好用锡箔密封袋。第五、要防吸附，单独贮存，不可与其他有异味的食品共同存放。符合上述存放条件，一般的武夷岩茶可保存一两年，仍能保持原有的品质。

如要陈化传统方法发酵的岩茶，使其收藏更久，最好选用专门的茶桶，在桶内先铺上一层吸附湿气和异味能力的生石灰或竹炭，再将茶叶包好放在上面，密封起来，可存放数年，陈化出别有风味的陈茶。

武夷大红袍

贡茶披红袍

武夷大红袍，产于福建省武夷山，是中国茗苑中的奇葩，是岩茶之王，更有『茶中状元』之称，堪称国宝。传说，天心寺的一位高僧用九龙窠岩壁上的茶树芽叶制成的茶汤治好了一位皇官的疾病，这位皇官便将自己身上所穿

生长在九龙岩壁上的大红袍茶树



的红袍脱下，盖在茶树上以示感谢。此后，被红袍盖过的几株茶树被染，远远望去通树艳红似火，犹如披着红色的袍子，『大红袍』由此而得名。从此，大红袍便成了年年岁岁的贡茶。

采摘仪式

清明节前，惊蛰之日，大红袍树下将举行一年一度的采摘仪式。这个采摘仪式在武夷山由来已久，真正有文字记载是在唐代。这种习俗从唐、宋、元、明、清代代相传下来，在元代达到鼎盛。

每年采茶时，在武夷山修建的一座御茶园內，由一位德高望重的茶农来主持采摘仪式，茶工、茶农、茶师和村民百姓都集聚到那里敲锣打鼓，抬着山神、水果、牲畜等贡品前来贡茶，并在口中齐喊：『茶发芽！茶发芽！』久而久之便形成了这个武夷山特有的采摘仪式。

浓浓桂花香

武夷大红袍属于品质特优的『名枞』，石壁和岩间滴水的独特生长环境使其具有独特的药效和卓越的品质，更润生出其浓郁的桂花香气。成品茶香气浓郁，滋味醇厚，饮后齿颊留香，经久不退。

大红袍很耐冲泡，经过九次冲泡后，仍不失原茶真味和浓浓的桂花

香，故被誉为『武夷茶王』。

天价的『茶中之王』

武夷岩茶是中国十大名茶之一，系乌龙茶之鼻祖，更是乌龙茶中之珍品。大红袍则是武夷岩茶之王，以其稀贵而备受瞩目。历史上的大红袍很稀少，如今得到举世公认的仅有武夷山九龙窠岩壁上的几株而已，年产量不过几百克。由于产量的稀少，这几株茶树被视为稀世珍宝，所产茶叶自然也是身价不菲。

曾经有人把真正的九龙窠大红袍茶拿到市场上拍卖，仅二十克干茶，竟拍出十五·六八万元的天价，从而创造了茶叶单价的最高纪录，故此大红袍被人们誉为天价的『茶中之王』。

真假大红袍

喜欢大红袍的人都知道，大红袍生长在九龙窠的岩壁之上，仅有几株，产量极为稀少，因此很多茶人误认为市场上出售的大红袍大多是假冒伪劣产品，不足取。但是很多大红袍的产品包装上都有国家认证和许可出售的标志，究竟孰真孰假，现今的茶叶市场上有没有真的大红袍等问题令很多茶人感到迷惑。

首先需要了解的是，大红袍是茶树品种的名称也是茶名，不能等同而一。

大红袍茶不仅生在九龙窠，据资料记载，武夷山上的天游岩和珠帘洞两处也有此茶，『当代茶圣』吴觉农在北斗岩也发现过大红袍。此外，武夷山当地经验丰富的老茶农们运用无性繁殖的方式，已经成功培育出数百亩大红袍。从植物学角度来说，只要具备与母本同样的性状特征，无论繁衍多少代都与母本具有同样的品种意

