

100 11

全国高等农业院校试用教材

# 茶叶审评与检验

湖南农学院主编

茶叶专业用



农业出版社

612.2

4



16.2612.2  
3744

统一书号：16144·2009

定 价： 1.45 元

全国高等农业院校试用教材

# 茶叶审评与检验

湖南农学院主编

(茶叶专业用)

农业出版社

主 编 陆松侯 (湖南农学院)  
副主编 张堂恒 (浙江农业大学)  
编 者 陈慧春 (安徽农学院)  
施兆鹏 (湖南农学院)  
莫惠琴 (安徽农学院)

全国高等农业院校试用教材

**茶 叶 审 评 与 检 验**

湖南农学院主编

农业出版社出版 新华书店北京发行所发行  
农业出版社印刷厂印刷

787×1092毫米16开本 13.75印张 275千字  
1979年8月第1版 1979年8月北京第1次印刷  
印数 1—5,300册

统一书号 16144.2909 定价1.45元

## 前 言

本教材编写工作经过调查研究，收集资料，并广泛地征求意见，得到茶叶外贸、供销、科研、商品检验等有关部门的大力支持和帮助。写出初稿后，又经上述有关部门及有茶叶专业的兄弟院校派代表参加了审稿会议，所以，本书是在各级领导的重视下，由集体的力量编成的。

根据当前国内外审评茶叶品质的实际情况出发，本书以感官审评的基本理论、基本知识和基本技能为主，同时较为系统地介绍国内外茶叶检验标准和方法以及当前茶叶理化审评试验研究的进展和取得初步成果的情况。

本书系湖南、浙江和安徽农业院校分工协作编写的，各章节的初稿编写分工是：陆松侯写绪论、第一章和第四章。陈慧春写第二章。张堂恒写第三章、第八章和第六章第二节。莫惠琴写第五章。施兆鹏写第六章、第七章。书内图片及拍照所需样茶、全由湖南农学院制茶教研室负责办理的。

由于时间仓促，水平所限，加以“四人帮”干扰破坏教育事业时，这门课程被砍掉后，十多年来有关这门学科的科学研究的科学研究也陷于停顿状态，新的资料收集就有一定的困难。书中缺点或错误希望读者指正，并提宝贵意见，以便今后进一步修改提高。

1978年12月

# 目 录

绪论 .....	1
一、茶叶审评检验的重要性(1)    二、茶叶审评检验的发展(2)    三、本课程的学习要求和方法(4)	
第一章 茶叶审评基本知识 .....	6
第一节 审评设备 .....	6
一、审评室的布置(6)    二、审评用具(7)	
第二节 扦样 .....	8
一、扦样的意义(8)    二、扦样的办法(9)	
第三节 评茶用水 .....	10
一、用水的选择(10)    二、泡茶的水温(13)    三、泡茶的时间(14)    四、茶水的比例(15)	
第四节 评茶程序 .....	16
一、把盘(16)    二、开汤(17)    三、嗅香气(17)    四、看汤色(18)    五、尝滋味(18)	
六、评叶底(19)	
第二章 茶叶品质形成 .....	20
第一节 茶叶形状 .....	20
一、形状的形成(20)    二、形状的类型(21)    三、影响形状的因素(23)	
第二节 茶叶色泽 .....	27
一、色泽的形成(27)    二、色泽的类型(29)    三、影响色泽的因素(31)	
第三节 茶叶香气 .....	35
一、香气的形成(35)    二、香气的类型(37)    三、影响香气的因素(38)	
第四节 茶叶滋味 .....	41
一、滋味的形成(41)    二、滋味的类型(44)    三、影响滋味的因素(45)	
第三章 茶叶品质特征 .....	49
第一节 绿茶品质特征 .....	49
一、炒青绿茶(49)    二、蒸青绿茶(58)	
第二节 黄茶品质特征 .....	58
一、黄芽茶(59)    二、黄小茶(59)    三、黄大茶(60)	
第三节 黑茶品质特征 .....	60
一、黑毛茶(60)    二、篓装黑茶(60)    三、紧压黑茶(61)    四、紧压晒青黑茶(62)	
第四节 青茶品质特征 .....	62
一、武夷岩茶(63)    二、闽北青茶(64)    三、闽南青茶(64)    四、台湾青茶(65)    五、广东青茶(65)	
第五节 白茶品质特征 .....	66
一、不同品种白茶(66)    二、不同嫩度白茶(66)	
第六节 红茶品质特征 .....	67
一、小种红茶(67)    二、工夫红茶(67)    三、红碎茶(68)    四、再加工红茶(70)	

第四章 茶叶标准样	71
第一节 标准样茶的制订	71
一、制订的意义(71)	
二、制订的依据(72)	
三、原料的选留(73)	
四、换配与审核(73)	
五、使用和保管(74)	
第二节 毛茶标准样的种类	74
一、中央管理的毛茶标准(74)	
二、省管理的毛茶标准(77)	
三、各类各级毛茶品质要求(81)	
第三节 精茶标准样及品质要求	88
一、外销绿茶品质规格要求(89)	
二、青茶品质规格要求(91)	
三、白茶品质规格要求(92)	
四、红茶品质规格要求(95)	
第四节 再加工茶规格标准要求	103
一、花茶品质规格要求(103)	
二、紧压茶规格标准要求(106)	
第五章 茶叶审评项目	108
第一节 毛茶审评	108
一、外形审评(108)	
二、内质审评(111)	
三、级外毛茶审评(114)	
四、次品劣变毛茶审评(115)	
五、假茶的鉴别(116)	
第二节 精茶审评	117
一、外销绿茶审评(117)	
二、蒸青绿茶审评(117)	
三、青茶审评(119)	
四、白茶审评(120)	
五、红茶审评(120)	
第三节 再加工茶审评	122
一、花茶审评(122)	
二、紧压茶审评(124)	
三、速溶茶审评(125)	
第四节 评茶计价	125
一、毛茶评等计价(125)	
二、精茶验收计价(127)	
第五节 评茶术语	129
一、形状的评语(129)	
二、色泽的评语(132)	
三、香气的评语(135)	
四、滋味的评语(136)	
五、评语中常用副词(137)	
第六章 茶叶检验标准	138
第一节 我国茶叶输出标准	138
一、标准的建立(138)	
二、标准的内容(140)	
第二节 国外茶叶标准	149
一、茶叶国家标准(149)	
二、茶叶国际标准(158)	
第七章 茶叶检验方法	159
第一节 拣样	159
一、数量(159)	
二、用具(160)	
三、方法(160)	
第二节 粉末及下盘茶检验	161
第三节 包装检验	162
一、出口茶叶包装的种类(163)	
二、包装检验的内容(163)	
三、包装检验的用具与方法(164)	
第四节 水分检验	166
一、仪器用具(166)	
二、检验方法(166)	
第五节 灰分检验	167
一、总灰分检验方法(167)	
二、水可溶性灰分检验(168)	
三、酸不溶灰分检验(168)	
四、国际标准化组织灰分测定法(169)	

第六节 水浸出物检验 .....	169
一、全量检验(169)    二、杯茶法检验(170)	
第七节 多酚类检验 .....	171
一、高锰酸钾滴定法(171)    二、酒石酸铁比色法(172)	
第八节 咖啡碱检验 .....	172
一、重量法(173)    二、碘量法(173)    三、紫外光度法(174)	
第九节 农药残留量检验 .....	174
一、薄层层析法(175)    二、气相色谱法(176)	
第八章 茶叶理化审评 .....	181
第一节 物理审评 .....	181
一、干茶容重(181)    二、比容筛选(186)    三、茶汤比色(188)    四、茶汤电导(190)	
第二节 化学审评 .....	191
一、测定茶黄素评定红茶品质(191)    二、茶黄素茶红素与红茶品质评分(196)	
三、气相层析对红茶香气评分(200)    四、绿茶成份分析与滋味评价(203)	
五、分析氨基酸评定绿茶等级(207)	



# 绪 论

## 一、茶叶审评检验的重要性

茶叶是国内外人民日常生活中重要的饮料之一，我国生产的茶叶分为绿茶、黄茶、黑茶、青茶、白茶、红茶等六大类，其中经过再加工的有各种花茶、紧压茶和速溶茶，每个茶类又产生名目繁多的绚丽多采的花色，各有独特的品质和一定的消费对象，一般分边销、内销、侨销和外销。各类茶叶的特征特性、品质的优次、等级的划分、价值的高低等，都必须通过审评与检验才能确定。所以，茶叶审评与检验是研究鉴定茶叶品质和促进提高茶叶品质的一门学科。

茶叶审评与检验在茶叶产制、收购、供销、外贸、科研等单位中是一个重要组成部分，通常是一个职能部门，它根据党和政府的方针政策、条例规定及对照标准样茶对茶叶实行产品等级和质量规格的鉴定。茶叶审评与检验的结果是否正确或者在技术上能否起到“把关”的作用，往往涉及到政策问题。例如毛茶收购，正确贯彻执行国家按质论价，好茶好价、次茶低价的价格政策，必须依靠正确的审评检验来实现。收购毛茶是否坚持对样评茶、按质论价、定等给价是否正确合理，直接关系到国家、集体、个人三者的利益。任何压级压价或提级提价都会影响工农联盟的巩固和发展，更不利于调动茶叶生产的积极性。又如茶叶是我国出口重要物资之一，外销茶是否符合出口标准或合同的品质条件，必须通过审评检验作出客观的鉴定。正确的审评检验的结果，有利于维护我国茶叶在国际市场上的信誉，有利于促进茶叶对外贸易和输入国家的友好关系，而且换取外汇支援了祖国的社会主义建设。否则任何发生错评等级或货样不符，引起降级、退货索赔，不但遭受经济上的损失，还招致政治上不良影响。在内销茶供销的审评检验工作上，质量问题涉及党和人民群众的关系，特别是边销茶的审评与检验，产品质量的把关是否严格，往往影响到民族团结政策问题。由此可见，茶叶审评与检验是密切地为无产阶级政治服务的。

再则，茶叶生产的一个特点，是鲜叶从茶树上采下后，必须及时制造成为干茶，才能发挥它的经济价值。茶叶价值的高低，必须通过审评与检验才能确定。

鲜叶品质的好坏，采摘的精粗及制造技术的优劣是决定茶叶品质的主要因素。如自然条件和栽培技术措施对茶叶品质的影响，茶树品种的适制性，都必须将鲜叶制成干茶经过审评与检验才能清楚。因此，栽培、育种、制造与审评检验密切配合，才能有效地提高茶叶品质。而茶叶审评检验与制造技术的关系特别密切，制造技术上的优缺点反映茶叶品质上的好坏与影响，必须通过审评检验才能表现出来。至于毛茶进厂验收、定级归堆、付制前运用拼配技术发挥毛茶的使用价值和经济价值，以及半成品的花色小样拼配，使产品既符合规格标准，又有利经济核算，这些技术性较高的措施，亦依靠审评与

检验来发挥作用。可见，茶叶审评与检验对茶叶生产起着指导和促进作用，对茶叶品质起着监督和促进提高的作用。而且茶叶审评与检验的任务不仅仅在于懂得茶叶品质的客观规律性，能辨别茶叶的好坏，能正确评定等级和价格，更重要的在于掌握了这种对于客观规律性的认识去能动地改造茶叶的品质。

至于茶叶科学实验，也是离不开茶叶审评与检验这个手段的。如茶叶科学研究的成果，往往涉及试验茶的品质问题，或者茶叶产制技术革新效果的鉴定，以及制茶新工艺新技术的推广应用，茶叶审评与检验都起着一定的参谋性和决定性的作用。综上所述，茶叶审评与检验联系广，涉及面宽，是一项政策性、经济性、群众性很强的技术工作，在社会主义革命和社会主义建设中起着积极的作用〔1〕。

## 二、茶叶审评检验的发展

中国是茶叶的祖国，茶叶的发现、利用以至传播到世界各国，并成为三大主要饮料之一，是我国历代劳动人民在长期的社会实践中对人类作出了卓越的贡献。

茶叶由野生而为栽培，由药用变为饮料，是随着人类社会的进化而演变发展的。相传“神农尝百草，日遇七十二毒，得茶而解之。”茶叶在最早是作为药物而被人们利用的。周代(公元前1066—256年)曾设官掌茶，茶叶一度被作为迷信的祭祀用品。《四川通志》所载西汉(公元前59年)王褒《僮约》中有“煮茶茶具”、“武阳买茶”之事。茶叶作为商品在武阳(今四川彭山县双江口)市场上出现了，亦是茶叶作为饮料在史书上的明确记录。可见茶的饮用，当时以蜀为中心，日益扩展。到了唐代(公元618—907年)发明绿茶的蒸青制法，唐《封氏见闻记》谓：“古人亦饮茶，但不如今人溺之甚，穷日尽夜，殆成风俗。”茶叶在唐代成为普遍的风行的饮料。唐陆羽在公元780年写成《茶经》，这是世界上最古的第一部茶叶专著，系统地全面地论述了栽培、制茶、饮茶、评茶的经验。《茶经》中较详细地论述了决定茶叶品质的各种因素，如《一之源》内云：“上者生烂石，中者生砾砂，下者生黄土。……野者上，园者次。阳崖阴林，紫者上，绿者次；笋者上，芽者次，叶卷上，叶舒次。”这是论述土壤自然条件的不同与茶叶品质的关系。《三之造》是专门评述制茶技术与茶叶品质的关系。《四之器》是一种要求极为严格的茶规，对其中所述的茶具二十四事皆不可不备。《五之煮》对泡茶用水用燃料的选择以及开水的煮沸程度等都有详细的说明。《六之饮》中更谈到“茶有九难，一曰造、二曰别、三曰器、四曰火、五曰水、六曰炙、七曰末、八曰煮、九曰饮”，从各个方面评述了对茶叶品质的影响因素。《八之出》说明产地不同，茶叶品质就有好次区别。“山南从峡州上、襄州荆州次、衡州下、金州梁州又下。淮南以光州上、义阳群舒州次、寿州下、蕲州黄州又下。浙西以湖州上、常州次、宣州杭州睦州歙州下、润州苏州又下。……”从茶经的记述，我国茶叶栽制科学技术在唐代已相当发达，饮茶与评茶更积累了不少经验〔2〕。到了宋代，盛行斗茶之风，当时嗜茶者，不但讲究茶叶外形内质，还作为一种欣赏品，相率探求新品种与品质关系。斗茶就是品茶比赛，评比色香味的高低，促进了评茶技术向前提高一步。1064年蔡襄《茶录》上编的茶论分：色、香、味、藏茶、炙茶、碾茶、罗茶、候汤、协盏、点茶等篇，从茶叶色香味等各方面审评茶叶品质的优劣。1068年又有黄儒《品茶要录》问世；

这些著作在当时可说是较全面地总结了蒸青团饼茶审评的经验。明代发明锅炒杀青，从此，绿茶制法放弃蒸青提倡炒青，成品改团饼茶为散叶茶，饮用去碾末泡茶为全叶冲泡，制法与饮用方法的革新对茶叶的外形与内质有新的要求，必然引起评茶对茶叶形状和色香味在技术上发生新的飞跃。此后又先后发明黄茶、黑茶、白茶、红茶、青茶等制法，茶类不同，品种花色逐渐增多，茶叶品质审评，按照不同茶类特征特性的差别和各消费者对品质有不同的需求，又有了进一步的发展和逐步更加完备。

世界茶叶产销国家的饮茶和评茶方法，开始是向我国学习的，随后我国茶树种苗和茶叶栽制技术陆续向国外传播。公元805年日僧最澄在我国学习佛经，同时学习了饮茶、评茶、种茶、制茶方法，回国时携带茶种栽植成功，在佛教界产生了巨大的影响。日本僧人夸耀茶之清净纯洁，逐渐形成一种仪式，创行著名的“茶道”礼节。茶道中制备饮茶的方法，导源于我国宋代的风俗。“茶道”代表日本人的生活艺术，迄今还偶有表演于招待外宾。1191年日僧荣西访问我国后，著有《吃茶养生记》一书，饮茶成为日本人的尊荣和社交必需品。欧洲的饮茶习俗是在十六世纪来中国的传教士传去的。1661年英国查理二世的皇后Catherine将饮茶之习传入英国宫廷后，饮茶风尚在英国开始形成并逐渐风行“午后茶”的习尚〔3〕。饮茶之风以后又传到美洲及世界其它各地。十七世纪初叶，我国茶叶首次输销国外，到1886年我国出口茶叶创历史最高纪录，占国际茶叶市场的首位。直到二十世纪初叶，茶叶仍为我国传统的大宗出口商品。国外茶叶产销国家，参照我国饮茶和评茶的经验，制订了茶叶最佳的泡制法，规定泡茶用水必须新鲜，用煮沸的水泡茶，确定审评用茶量及泡茶以五分钟为最佳等等规则。英国于1725年颁布取缔茶叶掺假的法律并开始茶叶输入检验。以后世界茶叶产销国家先后相继施行茶叶检验。我国于1915年在浙江的温州设立茶叶检验处，查验茶叶掺假，禁止假茶出口。1931年实行全国性的茶叶出口检验，上海、汉口、广州等口岸的商品检验局先后开展茶叶出口检验。品质检验按商品检验最低标准实行感官审评外，还对出口茶叶的水分、灰分以粉末含量等实施法定检验。在国民党统治年代里，茶叶审评与检验是为官僚买办资产阶级掠夺利润而服务的。1931年施行茶叶全面检验，制订各种茶叶出口检验标准和检验方法，但并不是提高人民生活福利和起到指导生产及扩大贸易的作用。迨至抗日战争胜利以后，国民党发动反人民内战，各地茶叶检验工作陷于停顿。

中华人民共和国成立后，党和政府加强茶叶出口检验。1950年中央贸易部制订了全国统一的输出茶叶检验暂行标准。同时为了保证供应少数民族的饮茶需要，又制订了边销茶的检验标准，开办边销茶检验。1953年建立了全国茶叶产地检验网，开展驻厂检验，使产地检验与指导生产相结合，建立和健全了茶叶检验制度。1960年7月对外贸易部批准试行的第二次茶叶检验暂行标准，使茶叶检验标准和方法更加适合当时情况和不断完善。并且增添特种输出检验。根据有些茶叶输入国家对进口茶叶自行规定输入检验标准。我国出口茶叶，除按照暂行标准执行检验外，还要分别按照各国的规定进行检验。目前输出茶特种检验项目，增添了水浸出物、咖啡碱、多酚类及茶叶农药残留量等的测定〔4〕。

随着茶叶生产的发展，现代科学水平的提高。从五十年代起，国内外开展了茶叶理化检评以代替感官审评的研究，探讨茶叶的物理性状和分析茶叶各种有效化学成分的含量

量,以计量上的数据,来寻求茶叶品质优次的科学指标。在国内,安徽农学院、上海商品检验局、中国茶叶研究所、浙江农业大学等单位先后分别对茶叶的容重、茶汤电导、茶汤比色、比粘度、测定水浸出物、咖啡碱的含量、多酚类总量、茶黄素与茶红素的比率,氨基酸总量、茶氨酸、茶叶粗纤维素含量等方面的分析研究,取得了初步成果。在国外,日本、斯里兰卡等国家分别对绿茶的叶绿素和去镁叶绿素含量的比率与茶叶品质关系作了一些研究。英国对红茶汤中的茶黄素和茶红素的分光光度与茶叶品质鉴定试用于市场评价,并用光电比色测定红茶汤色、多酚类、茶黄素三个指标。日、苏、斯等国应用气相层析法、红外光谱法、质谱法等新技术,分析茶叶香气成分,现已探明茶鲜叶含有各类香气成分近50种、绿茶104种、红茶325种,使人们对于一片茶叶含有这么多成分,左右着茶叶品质的好坏,有了比较深刻的认识。但茶叶色香味的形成是复杂的,茶叶品质的优劣和等级的高低并不和内含成分数量的多或少简单地成正相关或负相关,而往往是茶叶中许多成分的适量适比,协调地综合作用的结果。其组合的比例关系是很复杂的,有些尚未被人们认识,这说明茶叶理化审评的复杂性艰巨性〔5〕。而且茶叶理化审评尚处在实验室里继续试验研究阶段,设备仪器多,分析操作繁,需时比较长,目前在国内外对于茶叶品质优次和等级的鉴定,仍都采用感官审评法。印度托克莱茶叶试验站1971年发表的《影响东北印度平地红茶价值的生物学和化学因子》研究报告中指出:

“感官评茶仍是制茶工艺及茶叶研究工作上不可缺少的一部分,在生物化学及化学知识水平的现阶段,感官评茶似乎在将来很长时期内仍将起着有效的作用。一位有经验的评茶员,看一看样品、尝一尝、比一比、想一想、就能对茶叶外形和内质作出客观的正确评定,这些工作只需几秒钟就能完成。”〔6〕

茶叶理化审评无疑地是我们努力前进的方向。当前,在成分分离和结构测定中常用的微量,快速测定方法和仪器分析方法有薄层分析、纸层析、气相层析、离子交换法”、“分子筛”分离法、紫外吸收光谱、红外吸收光谱、核磁共振光谱和质谱等新技术新仪器已在广泛采用,电脑技术也开始在较大范围内应用,随着科学技术的发展,茶叶感官审评必将逐渐地为理化审评所代替。

### 三、本课程的学习要求和方法

本课程包括茶叶品质的感官审评、法定检验和理化审评三个部分。目前,茶叶产制、科研和国内外茶叶贸易,仍都采用感官评茶,是本课程的重点。茶叶理化审评有待继续研究过渡到实用阶段,与感官审评不是互相对立互相排斥的,而是相辅相成的,对它的现状和发展须密切注意和研究。茶叶法定检验起着管制品质的作用,法定检验的各个项目和方法,通过学习要求获得比较系统的了解和掌握。

依靠感官来审评商品的色香味,不单是茶叶一种。目前世界茶叶产销国家之所以普遍地采用感官评茶,主要由于茶叶的外形一些结构和形态,特别是茶叶的一些特殊香味、回味,劣异气味等等,感官审评是最灵敏的,也是较为可靠的。而特别是感官审评的方法简便、快捷,认识和掌握了各类茶叶的特征特性以及外形内质优次的客观规律,审评结果也是正确可靠的。

茶叶审评与检验，是一门技术性较强的学科，是一门实验实习为主的课程，学好评茶与检验的过硬本领，必须掌握本课程的基本理论和基本技能，加强感官训练，熟练检验操作技术，还必须结合运用茶树栽培学、制茶学、茶叶生物化学等有关专业课程的基础理论和专业知识来认识，分析和解决问题。



## 第一章 茶叶审评基本知识

茶叶审评是一项政策性较强、技术性较高的工作，为了准确鉴定茶叶品质，评茶人员必须用辩证唯物论的反映论来指导茶叶审评工作。还必须锻炼自己具有敏锐的审辨能力，嗅觉、味觉、视觉、触觉都有正确的反映。除此以外，应周密地考虑影响茶叶审评的各种外界因素，如审评对环境的要求、审评设备的划一、审评扦样、用水选择、茶水比例、泡茶的水温和时间以及评茶操作程序等有关条件的严格要求，以尽量减少客观上的误差，而统一主观上的认识，取得茶叶品质审评的正确结果。

### 第一节 审评设备

感官审评茶叶品质的优劣，受到一些客观因素的影响。例如不同光线的照射，就影响茶叶形状、色泽、汤色的正确反映。另外，如果审评用具不完善，规格不一致，同样会造成不必要的误差。

#### 一、审评室的布置

感官审评要求有一个合适的审评室，因为光线对评茶影响很大。所以审评室的布置，



图1 茶叶审评室

对鉴定茶叶品质优劣，保证审评结果的准确，就显得十分重要。

审评室一般宜背南面北，因北面射进的光线从早晨到傍晚照射比较均匀，变化较小。在审评室的内外，不能有红、黄、紫、蓝、绿等异色反光和遮断光线的障碍物，为了避免窗外反射光的干扰，在北面窗口外最好装置一排黑色斜斗形的遮光板，向外突出的倾斜度为30度，以免窗外杂光射入影响评茶的视线。此外，审评室内的墙壁及天花板均以刷白色为宜，白色可增加室内光线的明亮度。并且要求审评室干燥、清洁、空气新鲜，无怪异气味的影晌(图1)。至于审评室的布置有：

1.干评台：审评室内靠窗口应设置干评台，用以放置样茶罐、样茶盘，审评茶叶的外形(包括形状和色泽)。台的高度一般在90—100厘米，宽50—60厘米，长短需视审评室及需要的具体情况而定。台面一般漆黑色。

2.湿评台：用以放置审评杯碗泡水开汤、审评茶叶的内质，包括香气、滋味、汤色、叶底。其长短高低亦需视审评室的具体情况 & 业务范围而定。一般的湿评台长140厘米，宽36厘米，高88厘米，包括台面镶边高5厘米，全漆成白色，审评台应放在干评台后。

3.样茶柜架：在审评室内要配备样茶柜或样茶架，用以存放茶叶样罐。样茶柜或样茶架一般放在湿评台后方，也有放在湿评台侧边靠壁的，这要根据审评室具体条件安排。总之，室内的布置与设备用具的安放，以便利审评工作为原则。

## 二、审评用具

为了取得茶叶审评的正确效果，审评用具是专用的，必须规格一致。评茶主要用具有以下几种(图2)：



图2 茶叶审评用具

1. 审评盘：亦称样茶盘或样盘，是审评茶叶形状用的，以薄木板制成。有正方形和长方形两种，一般正方形的长、宽、高各为 $23 \times 23 \times 3$ 厘米；长方形的长、宽、高各为 $25 \times 16 \times 3$ 厘米。审评盘一般是用无气味的木板制成，上涂白色，盘的一角开一缺口，便于倒出茶叶。正方形的筛转茶叶比较方便，长方形能节省干评台面积。

2. 审评杯：用来泡茶和审评茶叶香气，瓷质白色，杯盖有一小孔，在杯柄对面的杯口上有一小缺口，呈弧形或锯齿形，使杯盖盖着横搁在审评碗上仍易滤出茶汁。审评杯的容量一般是150毫升。国际上采用的标准审评杯，其规格为：杯本身高为65毫米、内径62毫米、外径66毫米，杯柄相对面的小缺口为锯齿形。杯盖上面外径为72毫米，下面内径为61毫米，杯盖上面有一小气孔。

我国审评毛茶用的审评杯，容水量为200或250毫升，杯口上的小缺口为弧形。审评青茶（乌龙茶）用的为钟形带盖的瓷盏，容水量为110毫升，审评杯或盏均要求高低厚薄大小一致。

3. 审评碗：为特制的广口白色瓷碗，用来审评茶叶汤色和滋味，毛茶的审评碗容量为200或250毫升，成品茶审评碗容量为150毫升，要求厚薄大小、高低一致，瓷色纯白一致。国外采用的标准审评碗，其规格为碗外径95毫米，内径86毫米，高52毫米。

4. 叶底盘：审评叶底（浸泡叶）用，木质叶底盘有正方形和长方形两种，正方形长宽各10厘米，边高2厘米，长方形的长12厘米，宽8.5厘米，高2厘米。通常漆成黑色，此外尚有一种长方形白色搪瓷盘，盛清水漂看叶底。

5. 样茶秤：为特制的铜质称样茶的衡器，戥秤的杠杆一端有碗形铜质圆盘置有3克或5克重的扁圆铜片一块，另一端带尖咀的圆盘为椭圆形，用以称取样茶。没有戥秤，可用十分之一粗天平称取样茶。

6. 砂時計或定时钟：用来计茶叶冲泡时间，通常在审评室用的为5分钟的砂時計，也有用指针旋转一定时间能自动响铃的定时钟。

7. 网匙：用细密铜丝网组成，用以捞取审茶碗内浸泡液的碎片茶。

8. 茶匙：为普通纯白色瓷匙，取汤液评滋味用。

9. 汤杯：放茶匙、匙网用，用时盛白开水。

10. 吐茶筒：审评时用以吐茶及盛装已泡过的茶叶渣汁用，有圆形及半圆形两种，高80厘米，直径35厘米，中腰直径20厘米，通常用镀锌铁皮制成。

11. 烧水壶：铝壶铜壶或电壶均用来烧开水。

## 第二节 扦 样

扦样是评茶工作的开始，扦取的茶样是评定茶叶品质优次的依据，审评用样的扦取是否正确，能否代表全面，是保证审评结果正确与否的首要关键。

### 一、扦样的意义

茶叶审评工作的对象，一般来说是毛茶精茶及再加工茶，作为一个茶叶样品，是由许多形态互异的个体组成的，其品质又是由许多个品质因子构成的。所以，其组成是较

为复杂的，在同批茶叶中，形状上有大小、长短、粗细、松紧、圆扁、整碎等差异，并有老与嫩，芽与叶，毫与梗之分，从茶叶内含物质成分来分，各种成分的数量和质量是不同的，而且由于地区条件，茶树品种，加工设备和技术条件不同也带来外形、内质一定的差别。即使是精制后的精茶，由于不同的筛号茶拼配组成一个等级，其混合体在外形、内质上虽然基本上达到相对统一，但其上、中、下三段茶如分别开汤审评，差异还是明显的（表1）。

表1 工夫红茶各段茶的品质差异

茶别 \ 项目	形 状	汤 色	滋 味	香 气	叶 底
上 段 茶	条长、松轻	浅	淡	低	老
中 段 茶	条细、紧重	亮	醇	高	嫩
下 段 茶	条短、碎重	深	浓	平	杂

由于茶叶具有相当的不均匀性，要扦取能代表一批茶叶的样茶，需要十分认真细致，即使扦样准确，审评时取样也要准确，特别是开汤审评用样数量只有3—5克，取样更要严格。因少量样茶的审评结果，是对一个地区或一个茶类，一批产品给予客观的正确鉴定。因此，如果扦样取样没有代表性，就没有审评结果的准确性。

此外，扦样从收购、验收角度看，样茶是决定一批茶的品质等级和经济价值，是体现按质论价的实物依据，关系到国家和集体的利益；从生产、科研角度来说，样茶是反映茶叶生产水平和指导生产技术改进以及正确反映科研成果的根据；再从茶叶出口角度讲，样茶是反映茶叶品质规格是否相符，关系到国家信誉。总之，扦取样茶的工作，决不是一项简单无关紧要的技术工作，扦样正确与否，直接或间接都涉及到政策问题。

## 二、扦样的办法

扦样的数量和方法因经营环节和审评检验的要求不同而有所区别。如收购毛茶的扦样数量并无严格规定，一般以扦取有代表性的样茶提供评茶计价够用为准。在扦样前，应先检查每票毛茶的件数，分清票别，做上记号，再从每件茶叶的上、中、下及四周各扦取一把，先看外形的色泽、粗细及干嗅香气是否一致，如不一致，则将袋中茶叶倒出匀堆后，从大堆中扦取。目前，茶叶生产发展迅速，一个初制同批茶叶的官堆越来越大，官堆不匀的情况常有发生，为了扦样有代表性，审评有可靠性，必要时可以重新匀堆扦样，如果件数过多，也可抽若干袋重新匀堆后扦样。扦取的样茶拼拢充分拌匀，作为“大样”，再从大样中用对角取样法扦取小样一斤，供作审评用。（所谓对角取样法，是将大样充分混和摊平，按对角划“×”形的沟，从中取对称的两份，如数量过多，可反复分取。）一票茶叶，扦取一个样品。如一票毛茶件数过多，逐件扦取有困难，可采取抽扦法酌量减少扦样件数，但一般不要少于三分之一。收购毛茶在扦样时，还应注意毛茶的干燥程度，如果干茶不符合标准规定的要求或者带有异气，应根据具体情况，按照规定分别处理〔7〕。

对于毛茶的调拨验收的扦样，通常由毛茶的收购单位与毛茶精制经营部门负责办理，