

铁观音的现代化生产工艺

铁观音工艺流程包括投料→筛分→风选→拣剔→打堆→

烘焙→摊凉→匀堆→过磅装箱等九道工序

铁观音茶文化

铁观音茶文化表现在茶文、茶歌、茶俗和茶旅游等



铁观音的证明商标

铁观音的质量标准



如何鉴别铁观音的品质等级呢？铁观音的标
准于二零零五年一月一日开始实施

品铁观音滋味要边啜边嗅，浅尝细品，用心感悟



采摘

铁观音的采制按时令分为春茶、
夏茶、暑茶、秋茶
和冬茶共五茬

香气

品铁观音要「未尝甘露
味，先闻圣妙香」



林治 蔡建明 著
中国商业出版社

条索

铁观音的条索应卷曲壮结，呈青蒂
绿腹蜻蜓头状



铁观音

铁观音的审评与品鉴

审评铁观音是一项高超的技能，
而品鉴铁观音则是一种高雅的生活享受

铁观音

林治 蔡建明 著
中国商业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

铁观音 / 林治, 蔡建明编著. —北京: 中国商业出版社 2005. 2
ISBN 7-5044-5291-2

I. 铁... II. ①林... ②蔡... III. 茶—文化—福建省
VI. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 014614 号

责任编辑: 陈朝阳

中国商业出版社出版发行

(100053 北京广安门内报国寺 1 号)

新华书店总店北京发行所经销

北京爱丽精特印刷有限责任公司印刷

*

787×1092 毫米 16 开 10.75 印张 120 千字

2005 年 3 月第 1 版 2005 年 3 月第 1 次印刷

定价: 39.80 元

* * * *

(如有印装质量问题可更换)

版权所有 · 侵权必究

铁观音

本书图片摄影

林 治 魏月德 吴跃生
冷 雪 陈文山 白志忠
蔡保同 陈艺峰 谢少瑜
詹秋水 林水亚 吴刚强
吕 飞

感谢以下单位为本书提供了图片资料

魏荫 八马 华福 好德
茗山 天一甘露 六如茶艺



COVER DESIGN JIANGHONG STUDIO 2003

装帧设计/蒋宏工作室

王先辉

www.jianghong.com.cn Tel: 010-82562911

专 为 想 做 包 装 的 机 构

购书热线 010-63782190 13901131472

采制和加工

铁观音采摘的时间对茶叶的品质影响甚大

品质特点

色泽、整碎、净度、汤色、香气、滋味、叶底

铁观音茶艺

表演型铁观音茶艺是一门强调在泡茶时要做到过程美与结果美相统一的生活艺术

铁观音的植物学特征

植株灌木型，中叶类，迟芽种。树势披展，枝条斜生，稀疏不齐；叶形椭圆，叶色浓绿光润，厚厚质脆，叶缘波状，略向后翻，锯齿疏钝，嫩芽紫红。

铁观音





林 治 福州人。相信阅历是宝，工农商学兵教及党政工作均曾亲历。平生最爱的是“读万卷书，行万里路”；最钟情的是茶；最开心的是以茶会友；最信奉的是“走自己的路，让别人说去吧！”为了追求心灵的自由和事业的自主，1994年辞政从文，创办了武夷山市六如茶文化研究所，编著出版了《武夷茶话》、《中国茶道》、《中国茶艺》、《中国茶情》、《神州问茶》、《中国茶艺集锦》等文化专著。2003年被聘为中央电视台“走遍茶乡”栏目顾问，2004年被聘为福建省农林大学客座教授，同年当选为中国国际茶文化研究会常务理事。为了更好地弘扬祖国的茶文化，2004年底与郭建民等志同道合的茶友在十三朝古都西安创办了西安六如茶文化发展有限公司，任董事长，同时兼任福建省茶产业龙头企业武夷星茶业有限公司副董事长。



蔡建明 1958年5月出生于中国乌龙茶（名茶）之乡、“铁观音”故乡——福建省安溪县。1982年从福建农业学院茶叶专业毕业以来，先后在安溪县茶叶局、茶叶公司、茶叶进出口公司、安溪茶厂、经济作物局、茶业委员会、茶果局从事茶叶的技术工作和行政管理工作，现任安溪县农业与茶果局局长，高级农艺师，安溪县茶叶学会理事长，堪称当地贤达。从事茶业工作20多年来，善于理论联系实际，学以致用，先后撰写了几十万字的论文、总结和报告，其内容涉及荷地生产、质量、生化、贸易、管理以及茶文化等，出版过论文集《茶苑添翠》，参加过《中国名优茶》的编撰工作。

铁观音

序

打开林治先生送来的《铁观音》样稿，我闻到了浓浓的茶香与墨香。

林治先生是我的忘年之交，近十年来他在茶文化领域苦苦探索，笔耕不辍，已先后编著出版了《武夷茶话》、《中国茶道》、《中国茶艺》、《中国茶情》、《神州问茶》和《中国茶艺集锦》，这本《铁观音》是他编著的第七本茶文化专著。

近年来，编著茶文化书籍的人越来越多，茶文化书籍出版一派繁荣，这无疑祖国茶文化复兴的一个标志，不过，拜读后却觉得大部分茶书“编”的成分多，“著”的成分少。像林治先生这样恭亲茶事，深入茶乡，虚怀若谷，兼容百家，甚至不惜踏破铁鞋，磨穿铁砚，用真情感、真见地、真文彩，蘸着自己的心血去著书立说的人实在是不多。从这本林治先生与蔡建民先生合著的《铁观音》一书中，便可看出他们“千羡万羡西江水”的执著追求，以及严谨认真、深入浅出，厚积薄发，博取众长的治学精神。《铁观音》一书图文并茂、内容翔实，不仅系统地介绍了我国名茶铁观音的由来、传播、栽培、采制、质量标准，审评和品鉴，保健养生功效以及铁观音茶艺和铁观音茶文化，而且客观地为读者推荐了铁观音的著名品牌，该书确实是一本具有可读性、实用性和权威性的，普及铁观音知识的好书。我很乐于向广大读者推介此书。是以为序。

九十六岁茶人 张天福

二〇〇五年元旦

中国是茶叶的故乡，发现和利用茶叶最早的国家和世界各地种茶、饮茶都是直接或间接从中国传入的。茶叶从药用、食用到人们喜爱的饮料，如今已发展成为“柴米油盐酱醋茶”的人民生活必需品。兴起的唐朝，伴随海外来人口的迁入而开始发展，并在五代宋初逐步向农家传播。铁观音既是茶叶品种名，也是成品茶的商品名称，是乌龙茶类中的佼佼者。铁观音原产于福建省安溪岩内坪，自发现、栽培、培育和制茶至今已有近三百年的历史。关于铁观音的由来，在安溪茶位广泛流传着两种说法。

第一讲 铁观音的由来

001

铁观音既是茶树品种名，也是成品茶的商品名称，是乌龙茶中的佼佼者。铁观音原产于福建省安溪县，至今已有近三百年的历史。

关于铁观音的由来，在安溪县广泛流传着两种历史传说——“魏说”和“王说”。

第二讲 铁观音的栽培

013

“铁观音好喝不好栽”。要生产出优质铁观音必须“天涵之，地栽之，人育之”。天、地、人三才合一，融“品种香”、“地域香”、“栽培香”和“工艺香”为一体，才能得到铁观音的“观音韵”和“圣妙香”。

第三讲 铁观音的采制

025

铁观音的采制按时令分为春茶、夏茶、暑茶、秋茶和冬茶共五茬。制作分为初制和精制，其中最关键的环节是“做青”。铁观音做青以“看天做青，看青做青”为原则，摇青和晾青交替进行。第一次摇青称为“摇匀”，第二次摇青称为“摇活”，第三次摇青称为“摇红”，第四次摇青称为“摇香”。安溪县的茶农在做青的过程中有节奏地摇啊摇，他们在摇青的过程中不断地注入自己的感情，不断地注入自己的心血，最终把自己的心香，化作铁观音的天香。

第四讲 铁观音的质量标准

045

自古以来“黄金有价茶无价”。如何鉴别铁观音的品质等级呢？人们盼啊盼，铁观音高品质的国家标准终于在 2004 年 11 月 4 日发布了。本标准于 2005 年 1 月 1 日开始实施。

第五讲 铁观音的证明商标

049

证明商标是国家对品质独特的名优商品实施保护的一种法律手段，是确认商品真伪的一种重要标志。铁观音的证明商标已于 2000 年 5 月 18 日开始正式启用。爱茶人在购买铁观音时务请细心辨认。

第六讲 铁观音的审评与品鉴

053

审评铁观音是一门高深的学问，是一项高超的技能，而品鉴铁观音则是一种高雅的生活享受。你只需有一份闲适的心情，能够“观形、听声、察色、闻香、品韵”，便可品味出铁观音带来的大自然的信息——山岚之灵气，日月之精华，以及云霞雨露的神魅。

第七讲 铁观音的品饮艺术

069

有一种表，能让人心灵振颤；有一种美能引发人无尽的遐想；有一种美你必须“五官并用，六根共识”才能够充分感悟，这种美就是茶艺。铁观音的茶艺讲究“茶为君、水为臣、火为帅”，茶人用茶之美、水之美、器之美、境之美、演绎出了多姿多彩的铁观音品饮艺术。

第八讲 表演型铁观音茶艺

087

茶艺按照其表现形式可分为生活待客型茶艺、企业营销型茶艺、修身养性型茶艺和舞台表演型茶艺。表演型铁观音茶艺是高度艺术化的铁观音冲泡技巧的示范，它是一门强调在泡茶时要做到过程美与结果美相统一的生活艺术。

第九讲 铁观音茶王赛

101

茶王赛源于古代的“斗茶”，又称为“茗山”，宋代大文豪范仲淹曾在诗中描写道：“斗茶味兮轻醍醐，斗茶香兮薄兰茝。其间品第，胡能欺，十目祝而十手指。胜若登仙不可攀，输同降将无穷耻。”足见宋代斗茶场面之激烈。到了清代随着茶叶生产的发展和茶叶出口的竞争，古代斗茶发展成为民间有组织、上规模的名茶评比活动。茶乡的老百姓习惯上把这种活动称为“茶王赛”，把评比出的第一名称为“茶王”。

第十讲 安溪县铁观音主产区和著名品牌

107

安溪县铁观音种植面积达十万亩以上，生产铁观音的厂家有上千家。铁观音的生产经历了“优质、精品、品牌”等三个发展阶段，在上千年铁观音品牌中哪些品牌比较著名呢？请看本讲的评述。

第十一讲 铁观音的流通

119

本讲介绍的是以安溪中国茶都为中心的铁观音原产地批发市场以及全国八大销区的铁观音营销网络。

第十二讲 铁观音茶文化

129

安溪素有“龙凤名区”之称，山川毓秀，人杰地灵。在这片飘香的土地上，民俗风情纯朴自然，茶文化多姿多彩，除了名闻遐迩、享誉四海的铁观音茶艺和茶王赛之外，安溪的茶文化主要表现在茶文、茶歌、茶俗和茶旅游等四个方面。

第十三讲 铁观音的保健养生功效

153

古人认为铁观音“饮山岚之气，沐日月之精，行烟霞之霭，食人能疗百病”。

现代日本学者认为铁观音是“健康、美容、长寿、防癌的佳品”，“是原子时代的饮料”。本讲介绍的是铁观音的营养成分和十大保健功效。

铁观音的由来



▼ 茶乡天梯上青天





铁观音

第一讲

铁观音的由来

铁观音既是茶树品种名，也是成品茶的商品名称。铁观音原产于福建省安溪西坪镇，自发现、栽植、培育，创制至今已有近三百年的历史。

关于铁观音的由来，在安溪茶区广泛流传着两种历史传说——“魏说”和“王说”。

铁观音既是茶树品种名，也是成品茶的商品名称，是乌龙茶类中的佼佼者。铁观音原产于福建省安溪县西坪镇，自发现、栽植、培育，创制至今已有近三百年的历史。

关于铁观音的由来，在安溪茶区广泛流传着两种历史传说——“魏说”和“王说”。

第一节 安溪茶叶发展简史

安溪是一个种茶、饮茶历史达千年以上的古老茶乡，是“中国乌龙茶（名茶）之乡”。

一千多年来，安溪人种茶、制茶、品茶、论茶，赛茶王、吟茶诗、唱茶歌、跳茶舞，世代相传，为祖国博大精深的茶文化增光添彩。

中国是茶叶的故乡，是发现和利用茶叶最早的国家。世界各地种茶、饮茶都是直接或间接从中国传入的。茶叶从药用、食用到人们喜爱的饮料，如今已发展成为“柴米油盐酱醋茶”的人民生活必需品。

▼ 茶乡十里诗廊



“茶之为饮，发乎神农氏，闻于鲁周公，兴于唐，盛于宋。”据有关史料记载，安溪茶叶的起源正是在我国茶业兴起的唐朝，伴随着外来人口的迁入而开始发展，并在五代宋初逐步向农家传播。

明清时期，是安溪古代茶业在广泛传播的基础上，走向成熟的一个重要发展阶段。此时，茶叶生产已传播到安溪丘陵山区的大多数地方，迅速发展成为农村的一大产业。明末清初，勤劳智慧的安溪人民在长期的生产实践中，发明创造了独特的乌龙茶采制技艺，标志着安溪茶业的发展已达到一个新的高度。这个时期一大批茶树优良品种如铁观音、黄棪、本山、毛蟹、大叶乌龙、梅占等相继选育成功。特别是名茶铁观音的发现、培育和广泛传播，更具有划时代的意义，它使安溪一举迈入全国名茶主产区行列，成为中国茶业一颗耀眼的明珠。

安溪茶叶的外销可追溯到宋元时期。到了明代，通过被誉为世界“东方第一大港”的泉州港口，沿着“海上丝绸之路”销往海外。其后，安溪茶叶还通过厦门、广州等口岸外销。清初，随着安溪乌龙茶生产量的增加，为寻找新的销路，安溪的茶农、茶商远涉重洋到东南亚各国开拓新的茶叶市场。

民国时期，是安溪茶业从兴盛走向衰落的转折阶段。民国初年，印度、斯里兰卡等国引种中国红茶获得成功后迅速崛起，乌龙茶在欧美市场受到严峻的挑战与冲击，并因一些商人掺杂使假，茶叶品质下降而逐渐被挤出欧美市场。由于茶叶外销市场狭小，销售不畅，安溪乌龙茶逐渐走下坡路。民国二十三年，全县茶叶总产量降至低点，不足 440 吨。抗日战争爆发后，茶政失理，官吏私营，乌龙茶主要外销口岸厦门、汕头相继沦陷，海关闭锁，水路断绝，茶市消沉，安

铁观音

第一讲 铁观音的由来

铁观音既是茶叶品种名，也是成造茶的茶品名称，是乌龙茶中的铁观音。铁观音原产于福建省安溪县，至今已有近三百年的历史。关于铁观音的由来，在安溪县广泛流传着两种历史传说。

“魏说”和“王说”。

溪乌龙茶生产受到严重影响，大片茶园荒芜，产量一落千丈。1949年，全县茶园面积只有20920亩，产量420吨。

新中国成立后，安溪茶业经历了恢复、受挫和迅速发展三个阶段。20世纪90年代以来，安溪茶业“靠自己的骨头长肉”，更是创造了历史辉煌，并沿着稳定、健康、可持续发展的方向向前发展。

第二节 铁观音的由来——“魏说”

相传，清朝康熙到乾隆年间，安溪西坪尧阳松林头（今西坪镇松岩村）有一位姓魏名荫（1702～1774年）的茶农，善于种茶制茶。他又信奉观音菩萨，每日晨昏都要在自家厅堂供奉的观音佛座前点燃三柱清香，敬奉三杯清茶，十分虔诚，数十年不辍。在雍正三年（1725年）的一个晚上，魏

▼ “魏说”铁观音发源地

鐵觀音母樹
張天福



▼ 铁观音发源地——西坪



铁观音

第一讲 铁观音的由来

铁观音既是茶叶品种名，也是成品茶的黑色名称，是乌龙茶中的佼佼者。铁观音原产于福建省安溪县，至今已将近三百年的历史。关于铁观音的由来，在安溪县广泛流传着两种历史传说——“魏说”和“王说”。