



CHAYI



实用茶艺

Shiyong **图典** Chayi
Tudian



王存礼 姚国坤 编著



上海文化出版社



实用茶艺

Shiyong

图典

Chayi Tudian



王存礼
姚国坤
编著

上海文化出版社

图书在版编目(CIP)数据

实用茶艺图典/王存礼 姚国坤编著. - 上海:上海文化出版社,
2002.6 重印

ISBN 7-80646-233-3

I.实… II.①王… ②姚… III.茶-文化-图解 IV.TS971.64

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 34778 号

责任编辑:孙 欢

封面设计:陆震伟

版式设计:陈 平

实用茶艺图典

王存礼 姚国坤 编著

上海文化出版社出版、发行

上海绍兴路74号

电子邮件:csbcm@public1.sta.net.cn 网址:www.sbcm.com

新华书店经销

上海中华印刷厂印刷

开本 889×1194 1/16 印张 5.5 图、文 82 面

2000 年 11 月第 1 版 2002 年 6 月第 3 次印刷

印数:9,601—12,700 册

ISBN 7-80646-233-3/TS·211

定价:38.00 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:021-62662100

C 目录 CONTENT

概 说4

择 茶10

一、绿茶10

1. 西湖龙井10
2. 洞庭碧螺春11
3. 庐山云雾11
4. 六安瓜片12
5. 信阳毛尖12
6. 婺源茗眉13
7. 蒙顶甘露13
8. 开化龙顶14
9. 雪水云绿14
10. 平水珠茶15
11. 江山绿牡丹15
12. 黄山毛峰16
13. 太平猴魁16
14. 临海蟠毫17

二、红茶17

1. 工夫红茶17
2. 小种红茶19
3. 红碎茶19

三、乌龙茶(青茶).....19

1. 武夷岩茶20
2. 水仙21

3. 铁观音21

4. 黄金桂22

5. 凤凰单丛22

6. 文山包种23

7. 冻顶乌龙23

四、白茶24

1. 白毫银针24

2. 白牡丹24

五、黄茶25

1. 君山银针25

2. 蒙顶黄芽25

3. 霍山黄芽26

六、黑茶26

1. 普洱茶26

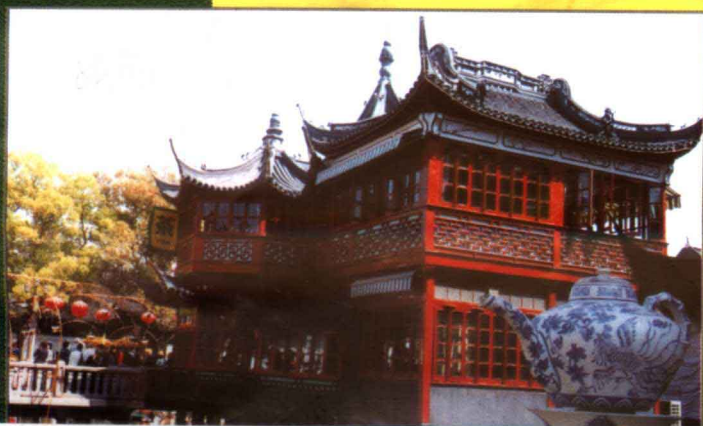
七、再加工茶27

1. 花茶27

2. 紧压茶28

3. 萃取茶、果味茶和药用保健茶29

八、茶叶的鉴别与贮藏30



《实用茶艺图典》

策 划: 王存礼

撰 文: 王存礼 姚国坤

摄影及照片提供:

王存礼 王忠芳 叶汉钟 阮逸明

张玉富 苏芳华 郑小静 姚国坤

高贵林 程启坤 董碧莲

版面设计: 陈 平



择具32

一、茶具的种类 ...32

1. 瓷器茶具32
2. 紫砂茶具34
3. 漆器茶具35
4. 玻璃茶具35
5. 金属茶具36
6. 其他茶具36

二、茶具的选用 ...37

择水38

一、水质标准 ...38

1. 茶与水质38
2. 饮水指标38

二、宜茶水产品 ...39

1. 泉水和山溪水39
2. 江、河、湖水40
3. 井水41
4. 雪水和雨水41
5. 自来水41
6. 矿泉水和蒸馏水 ...41

冲泡42

一、煮水 ...42

1. 煮水燃料42
2. 煮水容器42
3. 煮水程度43

二、煮茶、点茶与泡茶 ...43

1. 煮茶43
2. 点茶43
3. 泡茶43

三、冲泡四要素 ...44

1. 茶、水比例44
2. 冲泡时间44
3. 冲泡水温44
4. 冲泡次数44

四、冲泡程序 ...45

1. 西湖龙井及类似名优细嫩绿茶的冲泡45
2. 大宗绿茶的冲泡 ...48
3. 红茶的冲泡49
4. 乌龙茶的冲泡53
5. 花茶的冲泡59
6. 普洱茶的冲泡61
7. 白毫银针的冲泡 ...63
8. 君山银针的冲泡 ...64
9. 袋泡茶的冲泡65

品饮66

一、品茶环境 ...66

1. 品茶环境的塑造 ...66
2. 茶艺馆的布置68

二、品茶内容...73

1. 观形73
2. 察色74
3. 赏姿74
4. 闻香75
5. 尝味75



三、品饮技艺 ...76

1. 高级细嫩绿茶76
2. 乌龙茶77
3. 红茶78
4. 花茶79
5. 细嫩白茶与黄茶79

礼仪80

一、宾至如归，展现主人的热情好客 ...80

1. 赏茶、选茶80
2. 置茶80
3. 泡茶80
4. 奉茶81

二、礼尚往来，体现客人的谦虚有礼 ...81

三、茶艺师的职业风范 ...81

1. 外形81
2. 举止81
3. 言谈83

茶菜点84

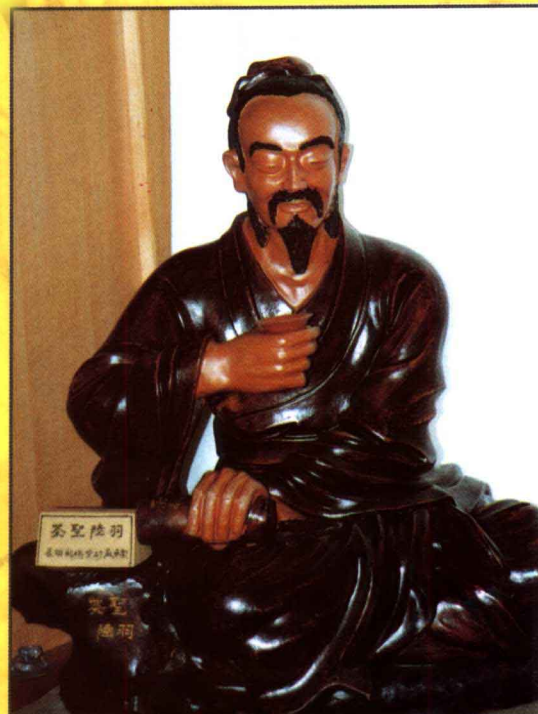
一、乌龙熏凤凰84

二、茶香熏猪排84

三、铁观音烤羊排 ...85

四、白云伴月85

五、田园绿茶面85



概

说

俗话说：“开门七件事，柴米油盐酱醋茶”。中国古人的饮食观中最基本的也是最核心的观念，是“民以食为天”，这七件事全是关于饮食的也就毫不奇怪了。但是把茶与柴、米等并列，视其为生活之所必需，这在有些人看来似乎难以理解，其实，茶叶从被人类发现到利用，就与人类生活密不可分。尤其是自唐、宋以来，茶不仅成为“比屋之饮”，饮茶达到了“穷日尽夜，殆成风俗，始于中地，流于塞外”的程度（唐·封演《封氏闻见记》），而且，茶叶还在社会生活和政治生活中扮演了重要的角色。自唐代开始，中原地区为了获得边疆地区兄弟民族生产的马匹以供军用和役使，政府设立了“茶马司”，制定了《茶马法》，利用少数民族生活离不开茶，以茶作为交换马匹的物品，实行“以茶治边”的政策。那时，茶叶贸易由政府统制，严禁私人经营，明太祖朱元璋曾下令杀掉了破坏《茶马法》以谋私利的驸马欧阳伦，可见当时政府对茶叶的控制是多么严格。在唐代，茶叶还曾作为边疆地区官吏的饷银。这些反映茶的特殊地位的现象，都是其他生活物品所不多见的。

茶叶从发现到成为人们生活必不可少的物品，经历了漫长的过程。《神农本草》在讲到茶叶的发现时称：“神农尝百草，日遇七十二毒，得茶而解之。”这里的“茶”是茶的古体字之一。事实上，茶也确实具有解毒的功效，它最初就是作为药用的。以后茶被当作一种文明健康的饮料，饮茶的习俗逐渐传播开来，大约是在秦统一中国之后。那时茶叶原产地之一的巴蜀地区（今四川一带）的饮茶习俗开始传至中原，饮茶之风逐渐兴起。这种传播和兴起，是从南向北逐渐递进的。在魏晋南北朝时，疆域在今山西、内蒙古等地的北魏，人们尚把饮茶看作是奇风异俗，鄙称茶为“酪奴”。而到了隋唐时期，饮茶风习即已传遍全国，连边疆的少数民族在领略了饮茶的好处以后，也把茶叶作为生活中必不可少的物品了。在唐代，中国与外国的经济、文化交流十分频繁，中国的茶叶、饮茶方法，以及饮茶习俗和礼仪，开始先后传到了朝鲜、日本和阿拉伯诸国。



唐宫陆羽煮茶献艺（陕西省歌舞剧院演出）



撑茶图 宋 刘松年

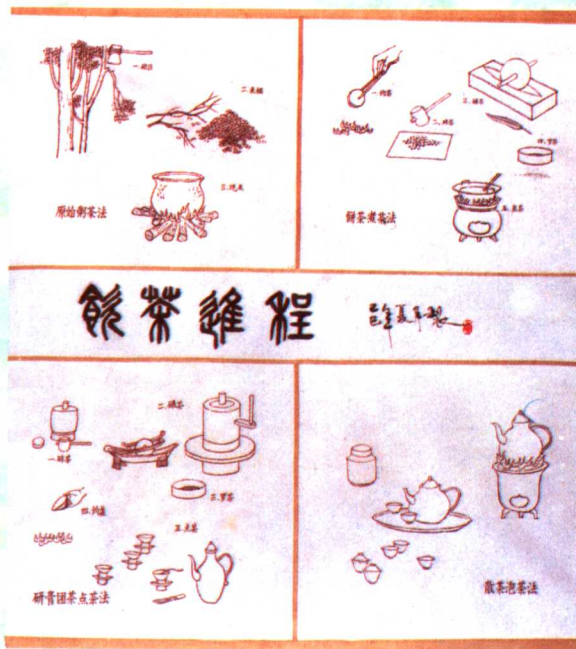
打碎，放入茶碾碾细，再用茶箩筛过，最后放入镬中加水煎煮，饮用时加橘皮、盐等调味；明代改饮散茶以后，只要将茶叶置于茶壶、茶盏中用沸水冲泡即可，不仅大大简化了茶具，使操作简便易行，而且便于直接对茶察色、闻香、尝味和观形，增强了品茶的情趣，从而使饮茶进一步渗透到了千家万户的日常生活。这一时期，随着对外贸易的发展，我国的茶叶和饮茶方法，经水路传到了欧洲，经陆路传到了俄罗斯。

清代，饮茶之风更是盛况空前，除了日常生活饮茶外，交际、议事、送礼、庆典、祭祀等等都离不开茶。茶在人们的日常生活和社会生活中，占着益发重要的地位。这时，饮茶不仅传遍了欧洲，而且还传到了美洲。

现代，国际交往日趋频繁，各国、各民族的生

宋代是我国茶业发展的又一个高峰，由于皇室的爱好和提倡，如宋徽宗赵佶曾亲自写了茶书《大观茶论》，成为皇帝写茶书的第一人；以评比茶叶质量优劣为主要内容的“斗茶”，以及展示泡茶技艺的“茗戏”，盛极一时；为皇室生产贡茶的贡茶园大量兴建，都极大地促进了茶叶生产的发展和饮茶之风的盛行。

明代，我国的制茶工艺发生了重大变革，从生产团饼茶（类似于现代的紧压茶）改为生产散茶，以至饮茶的方法也相应地发生了根本性的变化。明代以前饮用团饼茶时，茶饼先要用炭火炙烤，然后



饮茶进程

左上 原始粥茶法

砍下茶树枝叶，用水烧煮后饮用。

右上 饼茶煮茶法

茶饼经烘烤、敲碎、碾细、过筛，放入镬中烧煮后饮用。

左下 研膏团茶点茶法

团茶敲碎、碾细、过筛，茶盏灼热，放入茶末，用茶瓶点入沸水后饮用。

右下 散茶泡茶法

茶壶中放入茶叶，冲入沸水，再分茶于杯中饮用。

活方式互相影响，互相渗透，人们在饮食的构成和习惯上也发生了很大变化。在我国的一些大中城市，特别是经济发达地区的城市，人们所用的饮料趋于多元化，咖啡和一些果汁类饮料尤其受到青少年的喜爱。但是，近年来随着茶文化热的不断升温，茶艺馆、红茶坊等如雨后春笋般地涌现，甚至还出现了以经营茶叶菜肴为特色的饭店，使饮茶之风再度兴起。伴随着科学技术的发展，茶叶的各种医疗、保健功能不断地被发现，茶叶将重新在人们的日常生活和社会生活中，占据新的、重要的地位。

从以上各个历史时期我国茶叶和饮茶习俗对外传播的情况可以看出，世界各国的茶叶和饮茶之风全都源于我国。就连目前世界上的产茶大国斯里兰卡和印度也概莫能外，前者是1841年因所种咖啡遭受虫灾，才在中国农业专家的帮助下，改种茶树的；后者在18世纪末开始种茶，多次从我国引进茶籽，后来还是在中国栽茶、制茶技工的帮助下，经过一百多年的努力，才在19世纪末获得成功，使茶业有了大发展的。中国是当之无愧的茶叶的祖国。

中国在长达几千年的植茶、制茶、饮茶历史中，积累了丰富的具有文化内涵、艺术品味的制茶、泡茶、饮茶方法，有的还形成了一定的程式，并历代相传。人们将其中一部分带有规律性的东西，归纳为茶艺。至于茶艺到底包含哪些内容，目前尚没有统一的答案。不过依笔者之见，茶艺大致体现在泡茶和品茶两个方面。因为泡茶是一门技艺，品茶则是一种精神和物质的双重享受，要领略饮茶的真趣和好处，还必须讲究品茶的环境、氛围，以及品茶的程序、内容、礼仪等等。因此也可以说，茶艺涉及了从泡茶到品饮的全过程。当然，从广义上说，制茶除了需要技术外，也有很大的艺术成分，好的茶叶，色香味形兼备，本身就是一种艺术品；至于给茶叶命名，诸如碧螺春、瑞草魁、铁观音、黄金桂等等，无不洋溢着诗情画意，谁说这不是艺术呢！只是习惯上人们对茶艺不在更广的范围进行探讨罢了。

这里先说泡茶。泡茶看似简单，其实大有讲究。曹雪芹在《红楼梦》第四十一回《贾宝玉品茶栊翠庵》中对泡茶有一段十分生动的描写：贾母、宝玉、黛玉等一行来到栊翠庵，妙玉亲手泡茶待客，她为贾母用旧年积存的雨水泡了“老君眉”，盛在“成窑五彩小盖盅”里；而对宝玉、黛玉、宝钗更是另眼相待，泡茶用的水竟是“五年前收的梅花上的雪，装入瓮中，埋入地下，今夏才开的”，茶具则全是古代的珍玩，给宝钗用的是晋代大富豪王恺制备的“瓠犀盅”，黛玉用的是“点犀盃”，宝玉用的则是绿玉斗，其讲究的程度真是令人大开眼界。这段描写里涉及到的三样东西——茶、水、具，就构成了泡茶“三要素”。也就是说，泡茶要有好茶叶、好水和好茶具，三者缺一不可。当然，还要辅以泡茶的技术：掌握适当的茶叶用量、泡茶水温和冲泡时间。

茶叶是确保冲泡好茶的物质基础。不同的茶叶具有不同的滋味和功效，因此各人可根据自身的喜好与具体情况，选择适当的茶叶。茶叶的用量与用水要有一定的比例，否则冲泡出来的茶汤过浓过淡都不相宜。

水是茶叶滋味和内含有益成分的载体。茶的色、香、味和各种营养保健物质，都要溶于水后，才能供人享用。而且水能直接影响茶质，清人张大复在《梅花草堂笔谈》中说：“茶情必发于水，八分之茶，遇十分之水，茶亦十分矣；八分之水，试十分之茶，茶只八分耳。”因此好茶必须配以好水。古人大多选用天然的活水，如泉水、河水、雨水、雪水，而现代工业的发展导致环境污染，已很少有洁净的天然



卢仝烹茶图 宋 钱选

水了，因此泡茶只能从实际出发，选用适当的水。泡茶时水温必须适度，特别是冲泡细嫩绿茶（主要是名优茶），以保持茶叶色泽嫩绿，滋味鲜爽，维生素C不遭破坏。水温过高会使茶汤变黄，滋味变苦，维生素C大量破坏。中低档绿茶、红茶和花茶则要用100℃的沸水冲泡，如水温过低，茶中的有效成分不易浸出，会显得茶味淡薄。至于冲泡乌龙茶、普洱茶和沱茶等，则更要使用沸滚水，而且在冲泡乌龙茶时为了使茶壶中的水温不致迅速降低，还要用开水淋烫茶具。

茶具能保持茶叶的香与味，衬托出茶叶的色与形，而且其本身往往还有艺术欣赏价值，因此是泡茶时不容忽视的一个环节。尤其是用茶待客时，就更必须精心挑选茶具，以体现对客人的热情和尊重。茶具的种类很多，特点各异，常用的有瓷器茶具、紫砂茶具、玻璃茶具等。瓷器茶具具有白瓷和青瓷等品种，它不吸水，传热、保温性适中，白瓷茶具还能准确地反映出茶汤的色泽，其外观常绘有各种色彩的图案和纹饰。无论是白瓷还是青瓷，都极有观赏价值。紫砂茶具质地致密坚硬，但有一定的透气性，因此能保持茶的本色，夏天也不易变质；紫砂茶具传热缓慢，既不会烫

手，又利于保温；尤其是其造型千姿百态，艺术价值极高，近年来成了茶人和收藏者的新宠。玻璃茶具价廉、透明，用来冲泡银针、碧螺春等名优茶，茶叶经浸泡后，在水中舒展、翻滚的情景，可一览无余，极具观赏性。此外，还有搪瓷茶具、塑料杯等，都只宜在工地、旅行等特殊场合使用，是不宜用来待客的。

再说品茶。这里说的品茶，当然不是指单纯的饮茶解渴，“品”字包含了品评、鉴赏、仔细体验茶给人带来的精神和物质享受的意思。唐代诗人卢仝写的著名的“七碗茶诗”《走马谢孟谏议寄新茶》：“一碗润喉吻，二碗破孤闷，三碗搜枯肠，惟有文字五千卷。四碗发轻汗，平生不平事，尽向毛孔散。五碗肌骨轻，六碗通仙灵。七碗吃不得也，唯觉两腋习习清风生。蓬莱山，在何处？玉川子（卢仝的号）乘此清风欲归去。”对饮茶的体验可以说达到了极致，除了第一碗是生理体验外，其余的均是心理感受，七碗茶喝过，他已经要飘飘欲仙了。

要充分领略品茶的妙处，首先要有良好的品茶环境，而良好的品茶环境，首要的条件是洁净雅致。古人常选择花间、松下品茶，明代文学家徐渭在《徐文长全集》中说：“茶宜精舍，云林，竹灶，幽人雅士，寒霄兀坐，松月下，花鸟间，清白石，绿藓苍苔，素手汲泉，红妆扫雪，船头吹火，竹里飘烟”，

这些地方是多么的雅致宁静。现代城市当然再难觅到这种自然环境，但一般家庭仍可在有限的空间里稍加布置，创造一个幽雅的小天地。譬如选择房间的向阳靠窗处，安置桌椅，桌上摆放一些鲜花或插花，墙上挂些字画，一样令人赏心悦目，心旷神怡；也可在客厅或利用阳台、庭院等，布置一个良好的品茶环境。现今不少公园、旅游景点都设有茶室，这些茶室或依山，或傍水，掩映在花间林内，并不输于古人的“松月下，花鸟间”。

品茶大致包括闻香、辨形、观色、品味四个环节。

闻香分为干嗅、热嗅和冷嗅。即先嗅干茶，干茶有的清香，有的甜香，有的焦香，应在冲泡前进行。热嗅是冲泡后嗅茶汤的香气，茶汤有花香的，有果香的；花茶则除了茶香外，还有不同的天然花香，如茉莉花茶有茉莉花香，白兰花茶有白兰花香等。冷嗅则在茶汤冷却后进行，这时可以嗅到原来被茶中芳香物掩盖着的其他气味。

辨形是观察茶叶在冲泡后的形状变化。干茶经水浸泡，逐渐恢复了鲜叶的原始形状，一些原料细嫩的名优茶，芽叶在茶汤中亭亭玉立，婀娜多姿；有的茶冲泡后，芽叶在杯中沉浮起降，上下翻滚，煞是好看。

观色主要是欣赏茶汤的颜色。茶汤随着茶叶内含物质的渗出，会不断改变颜色，常是由浅入深；不同的茶类又会形成不同的颜色，有的黄绿，有的橙黄，有的浅红，有的暗红等等。同一种茶叶，由于使用不同的茶具和冲泡用水，茶汤也会出现色泽上的差异。宋代贵白茶，便用黑色茶盏，以衬托茶色。这种因茶择具的做法，也推动了茶具生产和制作工艺的发展。

品味是通过舌的味觉器官来感受茶的美妙滋味。不同的茶类有不同的滋味，如有的浓烈，有的清和，有的鲜爽，有的醇厚，都会给人带来不同的感受。

闻香和品味是品茶时最主要的内容。通过上述四个环节，还可以鉴别茶叶质量的优劣。

茶除了供人们饮用，为人们带来物质和精神上的享受，成为人们日常生活的组成部分之外，还渗透到了社会生活中的方方面面。如茶被广泛应用于社交活动，其中最突出的是社交性的集会“茶话会”。茶话会起源于我国古代，唐、宋时，诗人们就先后用诗歌赞美过“茶会”、“茶宴”、“茶话”。这种以茶为媒介的社交集会方式，俭朴崇实，人们饮茶清谈，畅叙友谊，思古抚今，而无名利之争，尔虞我诈，



品茶图 明 陈洪绶

正如宋代方岳诗中所说：“茶话略无尘土杂”。因而茶话会这种形式能够流传至今，并传诸海外，人们把它看作是一种高尚、文明的活动。在我国，茶话会这种形式近年来得到了发扬光大，上至商议国家大事，庆祝重要节日(如国家领导人春节团拜)，下至开展文化学术交流，欢迎新同事的到来，恳谈叙谊，都可清茶一杯，或再辅以余兴节目，气氛融洽、欢快。茶还可用于人际交往，“以茶会友”、“客来敬茶”。中国自古就有以茶敬客的传统礼节。宋代杜耒的《寒夜》诗：“寒夜客来茶当酒，竹炉汤沸火初红”，就为我们描绘了一幅寒冷之夜客人来访，主人忙烧水煮茶，为客人送上温暖的动人画卷，主人的热情好客洋溢在字里行间。

茶还被作为纯洁、高尚的象征，用于婚姻大事之中。我国古代就有以茶作为定亲聘礼的习俗，以致“吃茶”成了婚嫁的代名词。明冯梦龙的《醒世恒言》中就写到某人嫌贫爱富，要女儿退还已收的聘礼，另攀高枝，女儿愤然道：“从没见过好人家女子吃两家茶。”《红楼梦》中也写到王熙凤一语双关地对黛玉说：“你既吃了我们家的茶，怎么还不给我们家作媳妇？”这里说的“吃茶”，都是婚嫁的意思。这种风俗至今在我国的一些地方还保留着。用茶作定亲聘礼，是暗示女子从一而终，因为过去茶树繁殖，只能种茶下籽，而不能移植，否则茶树不能成活。这用于婚姻上就是“一女不嫁二夫”，显然这是一种封建的伦理观念。现在仍以茶作聘礼的地方，未必是信奉这种道德观念，只是沿习这种做法的形式而已。

茶还被用来祭祀。长沙马王堆西汉墓中就有整箱的茶叶作为陪葬品，反映了生者对死者的关怀；民间拜神求佛要用“清茶四果”或“三茶六酒”；逢年过节，祭祀灶神等，也用茶酒告慰神灵，祈求平安；在一些寺院，常用最好的茶敬神，等等，都是把茶视为圣洁的物品，唯如此才能反映祭祀者的虔诚。

茶叶在各类饮料中能够脱颖而出，长盛不衰，还有一个重要的原因就是它具有医疗保健的功效，于人的身体健康有益。茶自从被发现、利用以来，它的药用价值就逐渐被人们所认识，并给予足够的重视，不仅在古代，茶与茶疗成为中国医药学的重要组成部分，而且随着现代科学技术的发展，茶的药用价值还在不断地被人们发现，从而推动着现代医药学的发展。茶疗作为中医药学的一部分，有着相当广泛的实用价值，它不仅适用于内科、外科、儿科、妇科等多种疾病的治疗，而且能够防病健身、抗衰老和养生延年。因此，茶疗日益为世人所瞩目，并大有渐趋普及之势。

择

茶

要冲一杯好茶，首要的条件是选择恰当的茶叶。由于茶树栽种的地域不同，所处的生态环境不同，茶叶采摘的时间、部位以及加工的方法不同等等，众多的因素造就了多达数百种不同的茶叶品种。但归纳起来不外乎两大类，即基本茶类和再加工茶类。基本茶类包括绿茶、红茶、白茶、黄茶、青茶(乌龙茶)和黑茶。绿茶按加工方法不同又可分为炒青绿茶、烘青绿茶、晒青绿茶和蒸青绿茶。红茶同样也可再分为小种红茶、工夫红茶和红碎茶。再加工茶类顾名思义是指以基本茶类为原料，经过再加工制成的不同性状的茶类，常见的有花茶、紧压茶(沱茶、砖茶)、萃取茶、茶饮料和药用保健茶等。

饮用不同的茶类，除冲泡方法不尽相同，汤色、香气、口感等存在差异外，其营养价值、对人体的保健作用也有区别，因此，可根据个人的具体情况、爱好等进行选择。

一、绿 茶

绿茶是我国产量最多、品种最多、饮用人数最多的茶类。绿茶的特点是清汤绿叶，滋味鲜爽；它内含有多种氨基酸、维生素和其他对人体有益的成分。常喝绿茶，可以降低胆固醇，强化血管，防止发生动脉硬化和高血压；喝绿茶还有利于减肥，防止皮肤中黑色素沉积，从而使皮肤变得细腻、有光泽，补给体内因吸烟而减少的维生素C，抑制尼古丁的影响；夏季喝绿茶可以防止中暑，减少食欲不振和疲劳虚弱感，使身体舒畅；近年来医学界发现，绿茶还具有防癌功效，可减少放射线对人体的危害，因而被誉为“原子时代的健康饮料”。

西湖龙井



杭州盛产龙井茶的狮峰山茶园

1. 西湖龙井

属细嫩炒青绿茶。产于杭州西湖山区。因具体产地的生态环境和炒制技术的差异，过去将西湖龙井分为“狮”“龙”“云”“虎”四个品类。“狮”字号产于龙井寺狮子峰一带；“龙”字号产于龙井、翁家山一带；“云”字号产于云栖、梅家坞一带；“虎”字号产于虎跑、四眼井一带。现仅分为“狮峰龙井”“梅坞龙井”“西湖龙井”三个品类。其中以狮峰龙井的品质最佳，它香高持久，滋味鲜醇，色泽黄绿，俗称“糙米色”，外形扁平光滑，形似碗钉，汤色碧绿明亮，享有“色绿、香郁、味醇、形美”四绝的美誉。





2. 洞庭碧螺春

属细嫩炒青绿茶。产于江苏吴县太湖洞庭山。洞庭山是著名的茶、果间作区，茶树与桃、李、梅、橘等果木间种，茶吸果香，花融茶味，二者相得益彰，孕育了碧螺春的良好品质。碧螺春的采制要求非常严格，它每年春分前后开采，以春分至清明这段时间采摘的品质最好。通常采摘一芽一叶初展，形如雀舌。采回的芽叶须进行精细的拣剔，并做到当天采摘当天炒制。碧螺春条索纤细，卷曲如螺，香气浓郁，滋味鲜醇，汤色清绿，有“一嫩(芽叶)三鲜(色、香、味)”的赞誉。



庐山五老峰

庐山云雾



碧螺春的茶名据说是清代乾隆所赐，乾隆还曾去杭州亲自采茶，观看茶农劳作。这是他采茶后留下的遗迹“十八棵御茶”

碧螺春

3. 庐山云雾

属细嫩炒青绿茶。产于江西庐山。庐山种茶的历史十分悠久，早在汉代、东晋，庐山中的寺僧就在山上种茶、制茶；到唐代，庐山茶已很有名；宋代时更出现了鹤岭茶、双井茶等名茶；到明代，庐山云雾茶的名色已见于《庐山志》中。庐山云雾茶的制作相当精细，鲜叶原料以一芽一叶初展为标准，经杀青、抖散、揉捻、炒二青、理条、搓条、拣剔、提毫、烘干等九道工序制成。庐山云雾茶条索紧结、重实饱满，色泽碧绿，香气芬芳，滋味浓醇，远销海内外，深受消费者欢迎。





中国茶叶博物馆

4. 六安瓜片

属细嫩炒青绿茶。产于安徽六安、金寨、霍山三县的毗邻地区。以六安的产量最多，而金寨的品质最好。金寨齐头山生产的“齐山名片”是六安瓜片中的上品。六安瓜片的制作工艺十分独特，特别是最后一次烘焙，由两人抬着装有茶叶的烘笼在炭火上烘焙，烘笼抬上抬下，茶叶边烘边翻，每烘一笼茶叶，要烘翻五六十次之多，从而形成六安瓜片特殊的色、香、味、形。六安瓜片外形似瓜子，色泽宝绿，香气高爽，滋味鲜醇，曾被国家农业部评为名优茶。

信阳毛尖



六安瓜片

5. 信阳毛尖

属细嫩炒青绿茶。产于河南大别山区的信阳县。信阳产茶已有二千多年历史，以车云山天雾塔峰所产品质最佳，有“师河中心水，车云顶上茶”之说。信阳毛尖的风格独特，特、一级毛尖以一芽一叶和一芽二叶为采摘标准，鲜叶分级摊放，分别炒制。成茶外形条索细圆紧直，色泽翠绿，白毫显露，香气高爽，滋味鲜醇，向以“色翠、香高、味鲜”著称。在国内外评比中多次获奖，1995年被列为我国十大名茶之一。

机械采茶





6 婺源茗眉

婺源茗眉

属细嫩炒青绿茶。产于江西婺源的鄣公山，这里过去隶属于安徽省，是著名的“屯绿”产区之一。婺源茗眉以优良茶树鲜叶为原料，经鲜叶摊放、杀青、揉捻、烘青、锅炒、复烘等工序加工而成。工艺精细，成品弯曲如眉，银毫显露，香高持久，滋味鲜醇。20世纪80年代多次被评为江西省、商业部和全国优质名茶。



7 蒙顶甘露

蒙顶甘露

属细嫩炒青绿茶。产于四川雅安의蒙山。蒙山产茶的历史十分悠久，历来就有“扬子江中水，蒙顶山上茶”之说。蒙顶甘露是蒙山所产名茶中的佼佼者，每当茶树嫩芽萌发时即开始采摘，标准为一芽或一芽一叶初展，经杀青和三次揉捻、三次炒青等工序加工而成。成茶外形紧卷多毫，色泽嫩绿，香气馥郁，滋味鲜爽，堪称形质俱佳。

中国名茶印录
李茂荣刻

四川蒙山上清峰汉代甘露祖师
吴理真手植仙茶的遗址





开化龙顶

8. 开化龙顶

属细嫩炒青绿茶。产于浙江开化的大龙山、白云山等处。以产于白云山的品质最佳。这里与安徽、江西的茶区相连，自然条件十分优越。龙顶茶原料细嫩，在清明、谷雨间采摘一芽一叶或一芽二叶初展的茶树鲜叶，经精心拣剔，然后经过杀青、揉捻、初烘、理条、烘干等五道工序加工而成。其外形紧秀，满布银毫，有幽兰香，滋味醇鲜。20世纪80年代曾三次荣获省优质名茶称号，1985年被评为全国名茶。



浙东丘陵地区茶园

9. 雪水云绿

属细嫩炒青绿茶。产自浙江桐庐县新合乡的天堂峰、雪水岭一带。当地产茶历史悠久，向来是名茶主产地。三国《桐君采药录》载：“武昌、庐江、晋陵出好茗，而不及桐庐。”《桐庐县志》载：“民国四年(1915)，桐庐县水滨乡(注：今新合乡)所产谷芽茶曾荣获“巴拿马万国商品博览会金质奖”。雪水云绿茶由此脱颖而出。新创制后，曾多次获全国及省、市名茶称号和金质奖。雪水云绿茶加工分摊青、杀青、初焙、整形、复焙等工艺流程。经精心加工而成的茶叶，外形挺直扁圆，银茸素裹，香气清雅，滋味鲜醇，汤色清澈明亮，叶底匀整绿亮。冲泡后，芽蕊徐徐沉浮，始若鹊嘴嬉珠，尔后千峰林立；且清香袭人，茶韵长在。

雪水云绿

浙江天台山高山茶园

