

谈茶论道的实用经典

识茶寻味

闻香识好茶

之

慢生活工坊 / 编著

茶之为用，
味至寒，
为饮，
最宜精行俭德之人。





闻香识好茶

之

识茶寻味

慢生活工坊 / 编著

TSS71
1



浙江摄影出版社

责任编辑：林青松
装帧设计：慢生活工坊
责任校对：高余朵
责任印制：朱圣学

图书在版编目（C I P）数据

识茶寻味 / 慢生活工坊编著. — 杭州：浙江摄影出版社，2015.1
（闻香识好茶）
ISBN 978-7-5514-0890-5

I. ①识… II. ①慢… III. ①茶叶—鉴赏—中国
IV. ①TS272

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第309391号

闻香识好茶：识茶寻味

慢生活工坊 编著

全国百佳图书出版单位
浙江摄影出版社出版发行

地址：杭州市体育场路347号

邮编：310006

网址：www.photo.zjcb.com

制版：杭州真凯文化艺术有限公司

印刷：浙江海虹彩色印务有限公司

开本：710×1000 1/16

印张：10

2015年1月第1版 2015年1月第1次印刷

ISBN 978-7-5514-0890-5

定价：36.00元

前言

PREFACE

“茶亦醉人何必酒，书能香我无须花。”茶作为国饮，越来越受到消费者的喜爱。随着生活品质的提高，对于茶的需求不再是口腹之欲，而是上升到精神层面的需求，茶文化图书能够很好地满足消费者这一需求，通过有力的文字为消费者充电。

“闻香识好茶”系列图书，用专业的文字和精美的图片让读者知茶、爱茶，同时还意在弘扬中国茶文化，让读者更牢固地掌握习茶这项中华传统艺术。

《闻香识好茶：识茶寻味》一书，以鉴茶为主，涉及绿茶、红茶、青茶、黄茶、白茶、黑茶和花茶这七种茶类，每一茶类介绍了其产地分布、品种分类以及具体茶叶品种的鉴赏。针对每一个茶叶品种，书中又全面介绍了其产地、外形、汤色、滋味、叶底、冲泡方法以及优质茶叶和劣质茶叶的图文对比等。

这是一本实用性、针对性皆强的图书，西湖龙井、洞庭碧螺春、正山小种、滇红功夫、金骏眉、铁观音、普洱……在这本书中，你能找到市面所见的绝大部分茶叶，对于新手而言，也能充分地认识茶叶品种，学会品鉴茶叶的优劣。

慢生活工坊

2014年11月

目录

CONTENTS

第一章

鉴茶基本知识

评茶五要素

干茶	02
汤色	03
香气	04
滋味	05
叶底	05

评茶术语

干茶评语	06
汤色评语	07
香气评语	07
滋味评语	07
叶底评语	08



第二章

绿茶·一盏清幽

茶之源	10
茶之类	11
茶之赏	12
西湖龙井	14
黄山毛峰	16
洞庭碧螺春	18
太平猴魁	20
六安瓜片	22
安吉白茶	24
信阳毛尖	26
南京雨花茶	28
涌溪火青	30
竹叶青	32
恩施玉露	34
安化松针	36
敬亭绿雪	38
金坛雀舌	40
金山时雨	42
开化龙顶	44
武阳春雨	46

第三章

红茶·香高色艳

茶之源	50
茶之类	51
茶之赏	52
祁门红茶	54
滇红功夫	56
川红功夫	58
宜红功夫	60
宁红功夫	62
白琳功夫	64
坦洋功夫	66
正山小种	68
金骏眉	70
湖红功夫	72



第四章

青茶·七泡有余香

茶之源	76
茶之类	77
茶之赏	78
安溪铁观音	80
本山茶	82
黄金桂	84
永春佛手	86
大红袍	88
武夷肉桂	90
闽北水仙	92
白鸡冠	94
铁罗汉	96
毛蟹茶	98
凤凰单枞	100
冻顶乌龙	102
金萱乌龙	104
东方美人	106

第五章

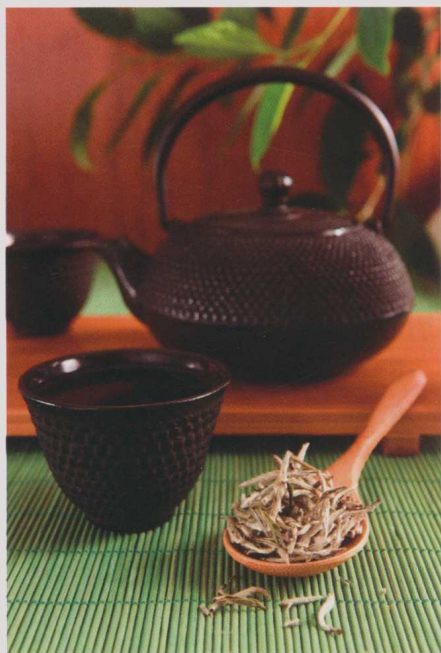
黄茶·金镶美玉

茶之源	110
茶之类	111
茶之赏	112
君山银针	114
霍山黄芽	116
北港毛尖	118

第六章

白茶·银装素裹

茶之源	122
茶之类	123
茶之赏	124
白毫银针	126
白牡丹	128
贡眉	130



第七章

黑茶·能喝的古董

茶之源	134
茶之类	135
茶之赏	136
茯砖茶	138
普洱散茶	140
六堡茶	142



第八章

花茶·花香茶韵

茶之源	146
茶之赏	147
珠兰花茶	148
茉莉龙珠	150
桂花乌龙	152

闻香识好茶：识茶寻味

第一章

鉴茶基本知识



评茶五要素

茶叶品质的优劣、等级的划分、价格的高低，是根据茶叶的干茶、汤色、香气、滋味、叶底这几个因素来决定的，这些因素也是评茶的五大要素。

1. 干茶

在评鉴干茶时，主要看这几个方面：干茶的形状（如条形、扁形、圆珠形等），干茶的匀净度、干茶的色泽、干茶是否有茶毫、茶毫的多少等。通过欣赏干茶的外形，我们能辨认出茶叶的类别，还能鉴别出茶叶的优劣。

一般来说，条形茶以条索紧结为优质，条索松散次之；扁形茶则要求形状扁、平、直；圆珠形茶以身骨重实为优质。干茶形状、色泽整齐一致，无碎叶、梗以及其他杂物的为优质。

对于一些带有毫的干茶，根据其毫的多少可分为显毫、有毫等，“显毫”指的是干茶白毫突出，而“有毫”只表示存在白毫，数量上不及“显毫”。



条形茶



扁形茶



显毫



有毫

2. 汤色

汤色就是茶汤的色泽。在品鉴茶汤时，一要辨别茶汤的颜色，是碧绿、杏黄还是红褐；二是要判断汤色的亮度，是明亮还是暗淡；三要评定茶汤的清澈程度，是清澈透明还是浑浊有沉淀。

金圈

“金圈”是指茶汤沿杯壁或碗壁形成的金黄光亮的一圈，它是茶叶中茶黄素和茶红素共同作用的结果。茶汤的颜色可以反映出茶叶的质量，对于红碎茶尤其如此。优质红碎茶的茶汤要求红艳明亮，而如果出现“金圈”，则更是一流的红碎茶，其滋味必然浓烈鲜爽。

冷后浑

“冷后浑”指的是茶汤冷却后出现浅褐色或橙色乳状的浑浊现象，为优质红茶的象征之一。

“冷后浑”现象是茶多酚及其氧化物与咖啡碱共同作用的产物。

Tips 小提示

通常，我们说茶汤以清澈透明为优质，而浑浊则表示质量不佳，但也有例外。很多名优茶的毫毛极多，冲泡之后，白毫落入茶汤中，使得茶汤看上去略显浑浊，这种“毫浑”并不是由于茶叶品质不好造成的。



毫浑



金圈

冷后浑

3. 香气

香气指的是茶叶冲泡后散发的香气，闻香可借助闻香杯进行，也可以直接闻茶汤的香味或闻叶底的余香。茶的香气有很多种，如清香、陈香、花香、熟板栗香、松烟香，等等，不同的茶叶其香气也各有不同，或高锐持久，或纯正平和。但不宜有青气、焦气、高火、老火等气味。

闻香的方法有热嗅、冷嗅及温嗅。热嗅即茶叶刚泡好时的香味，冷嗅即茶叶冲泡并冷却后的香味，温嗅介于热嗅和冷嗅之间。

一般情况，茶叶第一泡的香味用来鉴别茶叶的香型以及是否存在异味，第二泡的香味用来判断茶香的浓淡和强弱，第三泡的香味则用来评定茶香的持久性。



闻香

4. 滋味

品饮茶汤的滋味，包括品尝茶汤的浓淡、醇厚、鲜涩、甘甜、鲜爽、青臭味、刺激性，辨别茶汤中香味有否异味及茶叶火候等。

品尝茶汤滋味时，用舌头在口腔内循环打转，边打转边吸气，这样能够使舌部味蕾充分感受，作出相应的综合反应。但茶汤在口中不宜打转过久，以免舌头失去敏感性。

一般第一泡茶汤用来辨别是否有杂异味及茶叶品种味；第二泡滋味最好，用来辨别鲜爽度、醇厚、韵味、回甘等；第三泡则用来辨别茶叶耐泡性、持久性，以及与第一、二泡的滋味是否基本一致。

5. 叶底

叶底是茶叶品评的一种常用术语，也叫茶渣，指干茶经开水冲泡后所展开的叶片。评叶底时将泡过的茶叶倒入叶底盘或杯盖中，并将叶底拌匀铺开，观察其嫩度、匀度、色泽等。



绿茶叶底



红茶叶底



黑茶叶底

Tips 小提示

评叶底时要注意以下几个方面：

嫩度：即叶底的柔软和肥厚程度。

匀度：即观察叶底是否匀整，有无断碎。

色泽：即叶底叶缘、叶脉、叶腹的颜色。

纯度：即叶底中是否混有其他品种或杂物。

评茶术语

评茶术语是指对茶叶品质感官评定的专业性用语，简称评语。评语所用词语可分为两类：一类是表示品质优点的褒义词，另一类是指出品质缺点的贬义词。

1. 干茶评语

显毫：芽尖含量高，并含有较多的白毫。

匀净：匀齐，无梗或其他杂物。

紧直：条索紧卷，完整而挺直。

肥壮：芽肥叶厚，形态丰满。

粗松：形状粗大松散，嫩度差。

乌润：乌黑而有光泽，有活力。

砂绿：色泽似蛙皮，绿而有光泽。

紧秀：紧细秀长，有锋苗。

红梗：全部木质化的梗。

重实：条索或颗粒紧结，用手掂量有沉重感。

端正：砖身完整，砖面平整，棱角分明。

蜻蜓头：茶条肥壮，叶端紧结卷曲似蜻蜓头。

爆点：干茶上的烫斑。

破张：叶张破碎。

破口：茶条两端有断口且不光滑。

金镶玉：芽头金黄色，满披白毫，是特级君山银针的特色。

三节色：茶条头部淡红色，中部乌色，尾部砂绿色，所以称为三节色。



2. 汤色评语

鲜明：新鲜明亮，略有光泽。

浑浊：茶汤透明度差，有大量悬浮物。

红艳：红而鲜艳，金圈厚，色似琥珀。

浅薄：茶汤中物质欠丰富，汤色清淡。

深亮：汤色深而透明。

红亮：红而透明，有光彩。

3. 香气评语

纯正：香气纯净，不高不低，无异味、杂味。

粗气：香气低，有老茶的粗糙气。

青气：带有鲜叶的青草气。

平和：香气较低，无杂气。

栗香：似熟板栗香，强烈持久。

馥郁：香气鲜浓持久，有特殊的花果香。

松烟香：浓烈的松木烟香，是小种红茶的特殊香气。

毫香：白毫显露的嫩芽所具有的香气。

清纯：清香纯和。

鲜纯：新鲜纯和，有毫香。

嫩香：清爽细腻，有毫香。

清高：香气清长，不浓郁。

4. 滋味评语

回甘：茶汤入口先微苦，后回味有甜感。

浓厚：纯正不淡，浓而不涩。

醇厚：汤味尚浓，有刺激性，回味略甜。

醇爽：醇而爽口，回味带甜。

纯和：汤味欠浓，鲜味不足，无杂味。

纯正：汤味淡而正常，欠鲜爽。

淡薄：汤味清淡正常。

浓烈：味浓不苦，收敛性强，回味甘爽。

鲜浓：口味浓厚而鲜爽，有活力。

鲜甜：鲜爽而带甜味。

鲜醇：鲜洁爽口，甜而醇。

甜爽：爽口而有甜味。

青涩：汤味涩且带有生青味。

清甜：清鲜爽快，有甜味。

5. 叶底评语

细嫩：叶子细小软嫩，芽头多。

嫩匀：芽叶匀齐一致，细嫩柔软。

匀齐：大小、老嫩、色泽均匀一致。

粗老：叶质粗硬，叶脉显露。

花杂：叶底色泽不一致。

肥厚：芽叶肥壮，叶肉厚实。

开展：叶张展开，叶质柔软。

软亮：叶底柔软发亮，有光泽。

绿色红镶边：叶缘朱红明亮，中央浅黄
绿色或青色透明。

黄亮：叶色黄而明亮。

硬杂：叶质粗老、坚硬、多梗。



闻香识好茶：识茶寻味

第二章

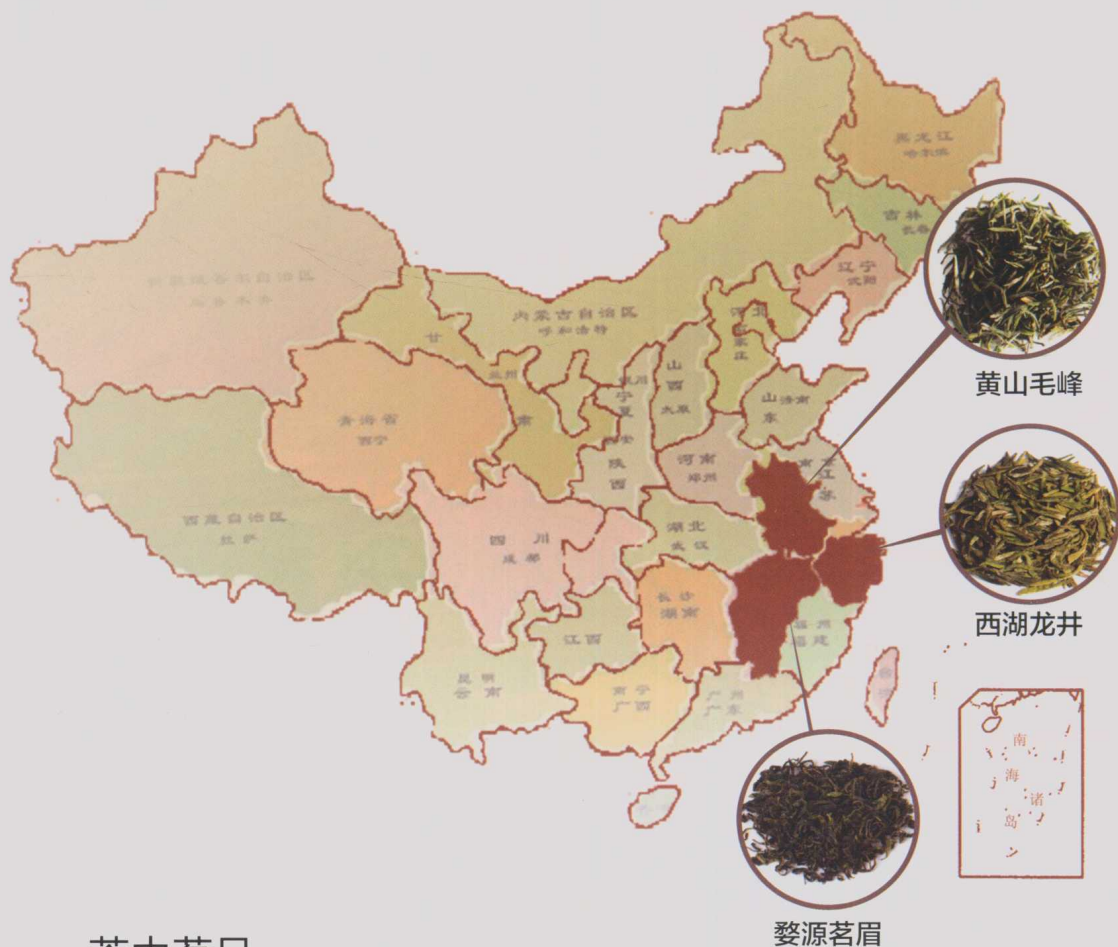
绿茶 · 一盞清幽



茶之源

绿茶作为中国的主要茶类之一，年产量在 10 万吨左右，位居全国六大初制茶之首。

中国绿茶的主要产地



茶中茗品

绿茶中的茗品主要有西湖龙井、黄山毛峰、洞庭碧螺春、六安瓜片、太平猴魁、南京雨花茶、婺源茗眉、信阳毛尖、涌溪火青等。