

HUANGCHA JIAGONG YU  
SHENPING JIANYAN

# 黄 茶

## 加工与审评检验

张星海 冉茂垠 主编



化学工业出版社

HUANGCHA JIAGONG YU  
SHENPING JIANYAN

# 黄茶

加工与审评检验

张星海 冉茂垠 主编



化学工业出版社

·北京·

本书为“现代职业教育茶叶加工与审评检验系列教材”之一。

本书是在完成国家职业教育改革发展示范学校建设计划项目基础上,对近年有关黄茶研究的文献资料及生产实践,进行收集、整理与分析而撰写完成的。全书共分七个模块,包括初识黄茶、探究鲜叶、黄茶初制、黄茶精制、黄茶品饮、黄茶审评、理化检验等内容。

本书适合作为各类院校茶学相关专业教材,也可以作为企业培训教材和科研人员参考用书。

### 图书在版编目(CIP)数据

黄茶加工与审评检验/张星海,冉茂垠主编. —北京:  
化学工业出版社, 2015. 6  
ISBN 978-7-122-23736-1

I. ①黄… II. ①张…②冉… III. ①茶叶-加工  
②茶叶-食品检验 IV. ①TS272

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 082027 号

---

责任编辑:迟蕾 李植峰  
责任校对:宋玮

装帧设计:史利平

---

出版发行:化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)  
印 装:三河市延风印装有限公司  
710mm×1000mm 1/16 印张14¼ 彩插2 字数186千字  
2015年10月北京第1版第1次印刷

---

购书咨询:010-64518888(传真:010-64519686) 售后服务:010-64518899  
网 址: <http://www.cip.com.cn>  
凡购买本书,如有缺损质量问题,本社销售中心负责调换。

---

定 价:32.00 元

版权所有 违者必究



彩图 1 君山银针的干茶、汤色、叶底



彩图 2 蒙顶黄芽的干茶、汤色、叶底



彩图 3 莫干黄芽的干茶、汤色、叶底



彩图 4 霍山黄芽的干茶、汤色、叶底



彩图 5 平阳黄汤的干茶、汤色、叶底



彩图 6 沱山毛尖的干茶、汤色、叶底



彩图 7 远安鹿苑的干茶、汤色、叶底



彩图 8 北港毛尖的干茶、汤色、叶底



彩图 9 皖西黄大茶的干茶、汤色、叶底



彩图 10 广东大叶青的干茶、汤色、叶底



彩图 11 茶叶相关质量体系标准

| 极凉          |        |        | 凉 性    |                    |            | 中性         | 温性         |        |        |
|-------------|--------|--------|--------|--------------------|------------|------------|------------|--------|--------|
| 苦<br>丁<br>茶 | 绿<br>茶 | 黄<br>茶 | 白<br>茶 | 普<br>洱<br>茶<br>(新) | 轻发酵<br>乌龙茶 | 中发酵<br>乌龙茶 | 重发酵<br>乌龙茶 | 黑<br>茶 | 红<br>茶 |

彩图 12 常见茶类品性对照比较

# 现代职业教育茶叶加工与审评检验系列教材

## 编审委员会

主 任 张星海 何仁聘

副 主 任 龚 恕 方 芳 孟令峰

委 员 (按姓名汉语拼音排列)

蔡烈伟 陈 英 程爱萍 董占波 方 芳

龚 恕 何仁聘 李应文 梁 静 孟令峰

裘孟荣 冉茂垠 孙 达 苏祝成 熊昌云

王岳飞 奚金翠 杨贤强 叶 倩 张琴梅

张星海

## 《黄茶加工与审评检验》编写人员

主 编 张星海 冉茂垠

副主编 张琴梅 陈 浩

编写人员 (按姓名汉语拼音排列)

迟 琳 (重庆市经贸中等专业学校)

陈 浩 (重庆市经贸中等专业学校)

陈应会 (重庆市经贸中等专业学校)

程爱萍 (浙江松阳职业中等专业学校)

龚 恕 (浙江经贸职业技术学院)

孟令峰 (四川省贸易学校)

冉茂垠 (重庆市经贸中等专业学校)

孙 达 (浙江经贸职业技术学院)

许金伟 (浙江经贸职业技术学院)

杨贤强 (浙江大学茶学系)

虞培力 (杭州康萃茶叶科技有限公司)

张琴梅 (中国农业科学研究院茶叶研究所)

张星海 (浙江经贸职业技术学院)

钟应富 (重庆市农业科学院茶叶研究所)



茶，是中华民族举国之饮，如今已成了风靡世界的三大无酒精饮料（茶叶、咖啡和可可）之首，并将成为 21 世纪的饮料之王。饮茶嗜好已遍及全球，全世界已有 160 余个国家或地区、30 多亿人每天都在喝茶！中国是茶叶的故乡，二十多个产茶省，八千多万茶农，是名副其实的产茶大国。在漫长的生产实践中，中国茶人积累了丰富的茶叶采制经验，历经数千年的发展，产生了花样繁多、品类各异茶品，且制法之精、质量之优、风味之佳令人叹为观止。中国茶按制作方法不同，可分为六大基本茶类——绿茶、红茶、乌龙茶（青茶）、黄茶、白茶、黑茶；在此基础上再加工成为花茶、紧压茶、萃取茶、粉茶等。中国被称为茶的故乡，不仅因为这里的土地孕育出世界最早的茶树，更因为这里的人们将茶视为一种沟通天地的生命。一千多年来，东方人在一碗茶汤中，感悟生命的真谛，唐朝人煎茶，宋朝人创造了点茶的喝法，明朝人一改吃茶的传统，品味到茶叶泡水的清香。近年来，随着茶叶产业的不断升级发展，一个崭新的“茶时代”呈现在众人面前，即中国茶叶产业产值迎来 2000 亿时代、全国人均年消费茶叶 1000 克时代及人人都想茶的时代。这对当前从事茶叶人才教育与培养学校院所既是机遇更是挑战，如何为“茶时代”人才培育编制适宜的教材就是一个不容回避的问题。

我国地域辽阔，茶区众多，茶类丰富，品种繁多，注定了茶学人才培养要适宜不同的地域性、专属性及生产实践性。我们组织了一支包括本科、高职、中职院校教师及科研院所和茶叶企业专家组成的教学、科研与生产实践团队，编写一套茶叶加工与审评检验的系列教材（《绿茶加工与审评检验》《红茶加工与审评检验》《黄茶加工与审评检验》《乌龙茶加工与审评检验》《黑茶加工与审评检验》《白茶加工

与审评检验》及《名优茶加工与审评检验》),以满足茶叶生产与加工人才培养需要,同时也可以作为企业培训教材和科研人员参考用书。

本书是在完成国家职业教育改革发展示范学校建设计划项目基础上,对近年有关各类茶叶研究的文献资料及生产实践,进行收集、整理与分析而撰写完成的。全书共分七个模块,包括初识黄茶、探究鲜叶、黄茶初制、黄茶精制、黄茶品饮、黄茶审评、理化检验等内容。编作过程中参考了许多专家、学者在黄茶等相关茶学领域的研究成果和资料,在此谨表谢意!

鉴于黄茶研究资料有限,同时受笔者水平限制,本书存在许多不完善的地方,缺点在所难免,衷心希望茶学专家与广大茶叶爱好者予以匡正,以期再版时予以修正,对此谨致以最真诚的感谢。

编者

2015年3月

# 目·录

## 模块一 初识黄茶 1

- 第一讲 黄茶寻源 ..... 1
- 第二讲 产区扫描 ..... 3
- 第三讲 黄茶类别 ..... 4
- 第四讲 畅饮有益 ..... 6
- 微博神聊 ..... 7

## 模块二 探究鲜叶 8

- 第一讲 物理表征 ..... 8
- 第二讲 化学组分 ..... 11
- 第三讲 品质适制 ..... 22
- 第四讲 采摘保鲜 ..... 28
- 微博神聊 ..... 38

## 模块三 黄茶初制 39

- 第一讲 工艺分解 ..... 39
- 第二讲 工序攻关 ..... 42
- 第三讲 手工初制 ..... 50
- 第四讲 机械初制 ..... 53
- 微博神聊 ..... 55

## 模块四 黄茶精制 56

- 第一讲 工艺分解 ..... 56
- 第二讲 工序攻关 ..... 65

|      |            |    |
|------|------------|----|
| 第三讲  | 手工精制 ..... | 70 |
| 第四讲  | 机械精制 ..... | 73 |
| 微博神聊 | .....      | 79 |

## 模块五 黄茶品饮 80

|      |            |     |
|------|------------|-----|
| 第一讲  | 品质表征 ..... | 80  |
| 第二讲  | 名茶茗品 ..... | 85  |
| 第三讲  | 识茶选茶 ..... | 90  |
| 第四讲  | 科学饮茶 ..... | 96  |
| 微博神聊 | .....      | 109 |

## 模块六 黄茶审评 110

|      |            |     |
|------|------------|-----|
| 第一讲  | 审评条件 ..... | 110 |
| 第二讲  | 审评指标 ..... | 119 |
| 第三讲  | 术语解读 ..... | 129 |
| 第四讲  | 审评技法 ..... | 141 |
| 微博神聊 | .....      | 156 |

## 模块七 理化检验 157

|      |                        |     |
|------|------------------------|-----|
| 第一讲  | 法定检验 .....             | 157 |
| 第二讲  | 常规检验 .....             | 167 |
| 第三讲  | 无机分析 (水分、灰分、浸出物) ..... | 175 |
| 第四讲  | 有机分析 (常规功效成分) .....    | 188 |
| 微博神聊 | .....                  | 207 |

## 附录一 黄茶国家标准 (GB/T 21726—2008) 208

## 附录二 茶叶分类国家标准 (GB/T 30766—2014) 213

## 参考文献 219



## 模块一

# 初识黄茶

我国是茶树的原产地和原始分布中心，也是世界上最早饮茶、种茶的国家，不仅我国关于茶的丰富历史资料可以证实，也早已被 17 世纪瑞典著名植物分类学家林奈所肯定，同时也是世界各国植物学家已达成的共识，任何断章取义、企图歪曲事实的做法都是站不住脚的。世界各国茶叶栽培和制作技术均是由我国传去，饮茶习俗和茶文化同样由我国输出。

黄茶是中国特有茶类之一，独特的“闷黄”工艺造就了其“黄汤黄叶”的品质特征，既不似绿茶的清醇甘爽，又不似红茶的甜和浓强。黄茶是以醇和厚味、火功旺重给消费者一种朴实无华的感受。黄茶包容性强，老嫩相差甚大。嫩者，单芽名贵；老者，叶大梗粗，亦是部分消费者杯中之宝。黄茶属于小众茶，当前每年全国总产量在 6000~7000 吨，占全国茶叶产量总值不到 0.5%；但黄茶全国总产值每年在 13 亿~13.5 亿元，占全国茶叶总产值的 1.5% 左右。

## 第一讲 黄茶寻源

我国为茶叶的原产国，茶叶种类甚多，花色品种纷繁。从炒青绿茶中发现，由于杀青、揉捻后干燥不足或不及时，叶色即变黄，于是产生了新的品类——黄茶。黄茶是我国独有的、较古老的茶类，早在

唐代就有史籍记载。唐代宗大历十四年（公元 779 年）有关史籍即有“淮西节度使李希烈赠宦官邵光超黄茗 200 斤”的记载；说明早在中唐时期，在我国安徽已有黄茶生产。黄茶的杀青、揉捻、干燥等工序均与绿茶制法相似，当绿茶加工工艺把握不当，如炒青杀青温度低，蒸汽杀青时间过长，或杀青后未及时摊凉，或揉捻后未及时炒干、烘干，堆积过久，都会使叶质变黄，产生黄叶黄汤，类似黄茶的出现。据此推测，黄茶的产生可能是从绿茶制法把握不当演变而来的。黄茶加工中最重要的工序在于闷黄，这是形成黄茶特点的关键。黄茶分为黄芽茶、黄小茶和黄大茶三类，具有黄叶黄汤、香气清悦、滋味醇厚的品质特征。

随着黄茶生产的发展，加工技术也在不断革新。如君山银针在清代有“尖茶”和“菟茶”之分，茶叶采回后要进行“拣尖”，把尖头和叶片分开。芽头如箭的称尖茶，白毛茸然，纳作贡品，又称“贡尖”；拣尖后剩下的叶片叫菟茶，又称“贡菟”，色黑少毛，不作贡品。此法一直延续到 1952 年，从 1953 年开始改为直接从茶树上按一定标准采下芽头，省去“拣尖”程序。在加工方面，1952 年前只闷黄一次，历时两昼夜，干茶外形欠黄，香气较低闷，1953 年以后闷黄分两次进行，效果较好。湖南岳阳市为中国黄茶之乡。黄茶中的历史名茶有：湖南的君山银针、北港毛尖、沅山毛尖，四川的蒙顶黄芽，湖北的远安鹿苑茶，安徽的霍山黄芽、皖西黄大茶，广东的大叶青，贵州的海马宫茶，浙江的莫干黄芽、温州黄汤（平阳黄汤、泰顺黄汤）等。其中，君山银针在 1915 年“巴拿马万国博览会”、1959 年全国“十大名茶”评比会均被评为中国十大名茶之一，并在 1956 年 8 月莱比锡国际博览会上荣获金质奖章。另外，需说明的是：浙江的缙云黄茶并不是黄茶类，而属绿茶类，是 2005 年新发现的绿茶变异品种，具氨基酸含量高、胡萝卜素及叶黄素均高的理化特点，有三黄透三绿（干茶金黄透绿，茶汤鹅黄隐绿，叶底玉黄含绿）的品质感官特色。黄茶产量虽然不及绿茶、红茶和黑茶，但其中有很多茶以其

质优形美被视为茶中珍品。此外，黄茶较之绿茶，由于增加了闷黄工艺，在热化反应及外源酶的共同作用下，内含成分发生显著变化，滋味变得更加醇和，被茶叶专家推荐为最适宜饮用的茶类。

## 第二讲 产区扫描

茶树原生长在亚热带地区，具有喜温暖、好湿润的特性，所以世界上绝大多数茶区（产茶国）处于亚热带和热带气候区域，分布于南纬  $33^{\circ}$  以北和北纬  $49^{\circ}$  以南的五大洲上，尤以南纬  $16^{\circ}$  至北纬  $20^{\circ}$  之间的茶区，最适于茶树生长。我国黄茶主要出产于湖南、湖北、四川、安徽、浙江和广东等省，其他省份也有少量生产，图 1-1 是我国黄茶主要生产地。

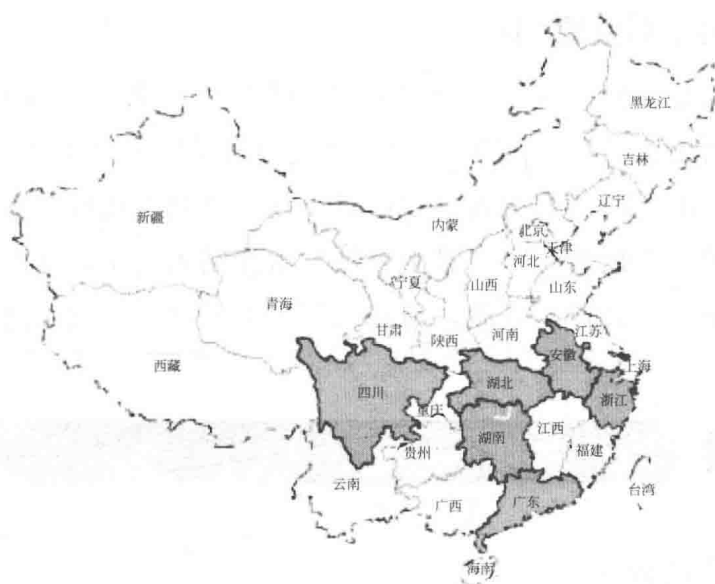


图 1-1 我国黄茶主要生产地

黄茶是我国独有的茶类，主要出产于湖南、湖北、四川、安徽、浙江和广东等省，其按鲜叶老嫩和芽叶大小又分为黄小茶、黄大茶和黄芽茶。

### 1. 黄小茶的主要产区

黄小茶是采摘细嫩芽叶加工而成，主要包括湖南岳阳的“北港毛尖”、湖南宁乡的“沩山白毛尖”、湖北远安的“远安鹿苑”、安徽的“皖西黄小茶”和浙江省平阳一带的“平阳黄汤”。“北港毛尖”属于黄茶里的一种上等茶叶，是我国的特产，也是古代的皇室专用黄茶。

### 2. 黄大茶的主要产区

黄大茶是采摘一芽二、三叶甚至一芽四、五叶为原料的茶树鲜叶制作而成。主要包括安徽霍山的“霍山黄大茶”，安徽金寨、六安、岳西和湖北英山所产的“黄大茶”和广东韶关、肇庆、湛江等地的“广东大叶青”。安徽的“霍山黄大茶”中又以霍山大化坪金鸡山的金刚台所产的黄大茶最为名贵；“广东的大叶青”为广东的特产，其产地为广东省韶关、肇庆、湛江等县市。

### 3. 黄芽茶的主要产区

黄芽茶是采摘一芽一叶至二叶初展为原料的茶树鲜叶制作而成。主要有“君山银针”、“蒙顶黄芽”、“霍山黄芽”和“莫干黄芽”，其中最为名贵的是产于湖南省岳阳市君山岛的“君山银针”和四川省名山县蒙山的“蒙顶黄芽”，“君山银针”清代纳入贡茶，而蒙顶茶自唐开始，直至明、清皆为贡品，为我国历史上最有名的贡茶之一。

## 第三讲 黄茶类别

### 1. 黄茶的分类

黄茶按鲜叶的嫩度和芽叶大小分类应分为黄芽茶、黄小茶和黄大茶3类（图1-2）。黄茶也有按闷黄工序的先后分为杀青后闷黄、揉捻后闷黄和毛火后闷黄3类（图1-3），此外还有按毛尖形状分类的，如针形（君山银针）、雀舌形（霍山黄芽）、卷曲形（鹿苑毛尖）、扁直