

茶艺师培训辅助教材

茶

茶艺基础  
百说



姚国坤  
编著

浙江摄影出版社

茶博览丛书·茶之初四种之二  
(茶艺师培训辅助教材)

# 茶艺基础百说

姚国坤 编著

浙江摄影出版社

# 目 录

泡好一杯茶	1
饮好一杯茶	2
奉好一杯茶	3
喝茶、品茶和吃茶	4
煎茶、点茶和泡茶	5
四季不同择茶	6
吃茶与饮茶比较	7
如何选购茶叶	8
何为好茶	10
高山为何出好茶	11
新茶就比陈茶好吗	12
新茶与陈茶的区别	12
识别窈花茶与拌花茶	13
春茶、夏茶、秋茶的划分与甄别	14
真假茶的辨别	15
品茶论水第一人	16
历代精于鉴水试茗名家	17
秤重鉴水产品	18
沏茶与水质的关系	19
泡茶饮水指标	20

如何看待天下泡茶名水	21
泉水总是受到茶人青睐	21
没有泉水怎么办	22
宜茶自然水品的选择	23
正确看待天落(雨)水	24
“寒英煮绿尘”——谈雪水沏茶	25
如何用自来水泡茶	26
矿泉水和纯净水沏茶比较	27
什么时候开始有茶具	28
最早的专用茶具有哪些	29
历代茶具的变化	30
必备的饮茶用具有哪些	31
饮茶辅助用具有哪些	32
贮水、煮水用具有哪些	33
金属茶具的发展与功能	33
紫砂茶具的特点与性能	34
瓷器茶具的品种及特点	35
琉璃茶具和搪瓷茶具的制作和特点	36
漆器茶具和竹木茶具的制作与性能	37
我国各地饮茶择具习俗	37
茶具选配要因需而定	38
茶具选配要因茶而定	39
茶具选配要因人而定	40
选好茶壶的要领	40
紫砂茶壶的整修	41
紫砂茶壶的保养	42
何谓品茶环境	43

茶艺馆如何营造品茗环境	43
公共场所及家庭饮茶环境的营造	44
品茗环境与随遇而安	45
茶艺馆的选址	45
茶艺馆的主体布局和附属设施	46
设计茶艺馆品茶室的基本要求	47
茶艺馆的布置	48
泡茶用水量的确定	49
泡茶适宜的水温	50
泡茶时间的掌握	51
泡茶续水的次数	52
泡茶烧水有什么讲究	53
什么燃料烧水好	53
烧水器的选择	54
烧水的适宜程度	55
浸润泡与凤凰三点头	56
“关公巡城”与“韩信点兵”	57
高冲与低斟	57
“茶三酒四”与“恰到好处”	58
“游山玩水”与“巡回倒茶法”	59
上投法、中投法和下投法	60
曲膝下跪及其他寓意习俗	61
“老茶壶泡、嫩茶杯泡”和“内外夹攻”	61
龙井茶与虎跑水的品质特点	62
龙井茶的茶具	63
冲泡龙井茶的用量和水温	63
龙井茶的冲泡程序	64
龙井茶的品饮	65

绿茶品类与名优绿茶的品质特点	66
大宗绿茶的壶泡法	67
细嫩名优绿茶的杯泡法	68
绿茶的品饮	69
名优红茶的品质特点	69
红茶的清饮泡法	70
红茶的调饮泡法	71
红茶的品饮	72
工夫茶的涵义	73
凤凰水仙系乌龙茶的品质特点	73
潮汕工夫茶具	74
潮汕工夫茶冲泡程序	75
潮汕工夫茶的品饮	77
武夷岩茶和安溪铁观音的品质特征	77
福建工夫茶茶具	78
福建工夫茶的冲泡程序	79
福建工夫茶的品饮	80
冻顶乌龙茶和文山包种茶的品质特点	80
台湾工夫茶具	81
台湾工夫茶与福建、潮汕工夫茶的冲泡比较	82
台湾工夫茶的冲泡程序	83
台湾工夫茶的品饮	84
白茶的种类和品质特点	84

银针白毫的泡饮方法	85
黄茶的花色品种及品质特征	86
黄芽茶冲泡的技术要求	87
君山银针的冲泡程序	87
君山银针的品饮	88
普洱茶的种类与品质特点	89
普洱茶的泡饮	89
袋泡茶的种类	91
袋泡茶与传统散装茶比较	91
袋泡茶的冲泡程序	92
袋泡茶的品饮	93
花茶的名品和品质特点	93
花茶的茶具选择	94
花茶的冲泡程序	95
花茶的品饮	95
冰茶制作的准备	96
冰茶的制作与饮用	97
早茶、午茶和晚茶的由来与内容	97
茶与茶食的搭配	98
茶与茶菜的搭配	99
茶与茶点的搭配	100

## 泡好一杯茶

泡好一杯茶,要根据各种茶的特性,在选好水,配好具的同时,掌握茶的冲泡技能,把握冲泡要领。

首先,要掌握好泡茶用水的水温。泡茶水温的高低,与茶叶种类和制茶原料有关。较粗老原料加工而成的茶叶,宜用沸水直接冲泡;用细嫩原料加工而成的茶叶,宜用降温以后的沸水泡茶。如各种乌龙茶,需用刚沸腾的开水冲泡,也嫌温度偏低,还得用沸水温壶和淋壶,以提高或保持壶中的水温。大宗红茶、绿茶和花茶,可用 90℃ 左右的沸水冲泡。高档细嫩名优绿茶和红茶,如果用沸水冲泡,会使茶的叶色和汤色变黄,茶芽无法挺立,维生素 C 等营养物质遭到破坏,使茶的清香和鲜爽味减少,观赏性降低,所以,一般采用 80℃ 左右的沸水冲泡。至于用单个茶芽制成的一些特级名茶,诸如黄茶中的君山银针,白茶中的银针白毫、绿茶中的特级碧螺春等,用 70℃ 左右的沸水冲泡就可以了。

其次是掌握好茶与水的用量比例。试验与实践表明,红茶、绿茶、花茶之类,以每克茶泡 50 毫升 ~ 60 毫升沸水为好。按“浅茶满酒”的习惯要求,通常一只 200 毫升的茶杯,冲上 150 毫升的沸水,那么,放 3 克左右的茶就可以了。至于用乌龙茶和普洱茶泡茶,因为采用小杯喝茶,所以,用茶量比红茶、绿茶、花茶等增加 1 ~ 2 倍。尤其



是条状散形乌龙茶,以壶泡为例,通常要放上壶的八分满才可。另外,茶与水的用量之比,还要做到因人而异,必要时,也可征求客人的意见。

第三是泡茶时间的长短。研究测定表明,茶经沸水冲泡后,最先从茶中浸出来的是维生素、氨基酸、咖啡碱等,一般到3分钟时,茶汤饮起来已有鲜爽醇和之感,但缺少刺激味;以后,茶多酚物质陆续浸提出来,虽然鲜爽味减少,但苦涩味等相对增加。

第四是冲泡次数的多少,这应根据茶类和饮用方式而定。以大宗红、绿茶为例,第一次冲泡后,茶汤中的水浸出物已占总可溶物的55%左右;第二泡一般占30%左右;第三泡为10%左右;第四泡只有1%~3%,其实就是白开水了。所以,一般说来,多数茶只能冲泡2~3次,少数特别细嫩的名茶,只能冲泡2次。至于乌龙茶,因用量大,原料相对较粗,因此,可以冲泡5~6次,甚至更多;多年陈的普洱茶,有冲泡10次以上的;只有袋泡茶,由于已将茶切成颗粒,很容易将茶中的内含物冲泡出来,所以,一般只能冲泡一次,最多两次。

## 饮好一杯茶

饮茶,既有物质和生理的需要,又有精神和艺术的追求。同时,茶类不同,饮法不同,人们从中所要汲取的主要内涵也是不同的。如西湖龙井及细嫩高档名优绿茶,人们追求的是茶的色、香、味、形;花茶追求的是花香和茶味;乌龙茶追求的是茶中馥香和醇醇;红茶追求的是茶中汤的“浓、强、鲜”;普洱茶追求的是茶中汤的甘滑。就一杯茶的全部,我们可从以下五个方面加以体察。

一是观形:由于各类茶的采摘标准不一,茶树品种各异,加上季节生长有别,因此,冲泡后的茶叶,其形状是多姿多彩的。再加上人为加工而成的各种束型茶、固形茶等,构成了一条茶形的靓丽风景线。

二是察色:可从汤色和底色两个方面去欣赏。绿茶的汤色以嫩

黄、绿翠为上,红茶汤色要求乌黑油润为佳,乌龙茶汤色以青褐光润为宜,白茶则以浅黄显微绿为好。倘加细心察看,还会看到随着冲泡时间的延长,汤色会发生缓慢的变化。至于底色,主要是看茶叶随着内含物质的浸出,可以察看到干茶的色泽,由原来的或绿、或红、或青、或白、或黄、或黑,慢慢演变成一种新的色彩,耐人寻味。

第三是赏姿:主要欣赏干茶的固有形态,随着开水冲泡浸润而展示出来的一种新的姿形。“从来佳茗似佳人”,这种水映茶,茶影水的情景,映掩于杯水之中,自然使人快活自省,使饮茶从物质享受提高到精神享受。

第四是闻香。茶一经冲泡就会随着冉冉升起的微雾,或发清香,或发花香,或发果香。进而,还可识别茶香的高与低,纯与浊,雅与俗。闻香的方式也很多,可采用湿闻,闻茶汤面发出的茶香。若用有盖的杯泡茶,还可闻盖香。另外,又可根据茶汤温度的变化,有热闻、温闻和冷闻之分。而不同茶香,能使人有不同感受。可见闻香之技,奥妙无穷,个中乐处,靠的是饮茶者慢慢体会就是。

第五是尝味。茶是一种风味饮料,不同茶固然有不同风味,就是同一种茶,也因产地、季节、品种的不同,其味也不同。品茶功夫较深的人,还能在饮茶尝味时,区别出阴山茶与阳山茶,沙地茶和黄泥土茶来。一般认为,绿茶滋味鲜醇爽口;红茶滋味浓厚、强烈、鲜爽;乌龙茶滋味醇醇回甘,就是上乘茶的重要味感。

## 奉好一杯茶

奉好一杯茶,对一个冲泡高手来说,既要做到冲泡动作精确到位,又要行为举止大方自然,幽雅美观,做到神形合一的技熟艺美。

对奉茶者来说,艺美主要应从人的气质、风姿和礼仪中体现出来。一个人的长相是天生的,是父母的遗传因子决定的,但他可以通过努力,不断加强自我修养,即使容貌平平,饮茶者也可从他(她)的言行举止、衣着打扮中发现自然纯朴之美和极富个性的魅力,从而使

饮茶平添情趣,逐渐进入饮茶的最佳境界。相反,有的人虽然生就一张漂亮的脸面,但倘若举止轻浮,打扮妖艳,言行粗鲁,反而会使人人生厌,降低饮茶欲。人们常说:“人并非因漂亮而变得可爱,只有可爱才会使人变得漂亮。”对一个奉茶者而言,同样如此。

气质对奉茶者来说显得很重要,较高的文化修养,得体的行为,以及对茶文化知识的了解和泡茶技能的掌握,做到神、情、技合一,自然会给饮茶者以舒心之感。大抵说来,奉茶者若是女性,则以恬静素装,整洁大方为上,切忌浓装艳抹,举止失常;如果是一位男士,则以仪表整洁,言行端正为好,切忌言谈粗鲁,动作鲁莽。总之,只有奉茶者以他的行为展示出自内心世界的美,才能使饮茶者获得品茗的最高境界。

## 喝茶、品茶和吃茶

中国人饮茶,有喝茶和品茶之分。清曹雪芹在《红楼梦》“贾宝玉品茶栊翠庵”中,就描写过妙玉用陈年梅花雪水泡茶待客,并按照来人的身份、地位,乃至性格、爱好,选用不同的茶,配置不同的器皿。如此泡出来的茶,自然使饮茶者感到赏心悦目,可口怡情。因此,妙玉借机说了一句妙语,说饮茶是“一杯为品,二杯即是解渴的蠢物,三杯便是驴饮了”。显然,古人早就认为饮茶有喝茶和品茶之分。两者的区别,主要表现在以下四个方面。

一是饮茶的目的不一。喝茶是为了满足人的生理需要,补充人体水分的不足,其目的是为了解渴。而品茶重在精神,把饮茶看作是一种艺术的欣赏,生活的享受。

二是饮茶的方式不一。喝茶是采用大口急饮快咽,如在田间劳动、车间操作、剧烈运动后;品茶要在“品”字上下功夫,要细细体察,徐徐品尝。通常两三知己,围桌而坐,以休闲心态去饮茶。通过观形、察色、闻香、尝味,从中获得美感,达到精神升华。

三是饮茶的数量不一。喝茶,需要有充足的茶水,直到解渴为

止；而品茶，并非为了补充生理需要，其主要目的在于意境，不在多少，以随意适口为止，“解渴”在品茶中已显得无足轻重了。

四是对饮茶的环境要求不一。喝茶，对茶叶质量、茶具配置、茶水选择，以及周围环境并无多大要求，只要能达到饮茶卫生标准就可以了。而品茶，茶要优质，具要精致，水要美泉，周围环境最好有诗情画意。

至于吃茶，这与江、浙、沪一带称饮茶为吃茶不一样，它是指将茶用沸水冲泡后，把茶和汤一同吃下去，或者将茶（包括将茶掺入食料）当作食物吃下去，这对多数人而言，似乎不太习惯。其实，茶的利用最早就是从吃茶开始的。如今云南基诺族的凉拌茶、福建畲族的腌茶、湖南长沙的芝麻香茶，就是把茶当作菜肴或食物吃下去的。至于以茶掺食，制作成茶点、茶菜、茶膳吃下去的就更多了。如果从营养价值的发挥，保健功能的利用而言，吃茶更优于饮茶，更有益于身体健康。

## 煎茶、点茶与泡茶

在中国饮茶史上，曾出现过多种沏茶方法，这与当时所制的茶类，以及人们的时尚是密切相关的。

煎茶出于何地，始自何时？难以指实。北宋苏东坡在《试院煎茶》诗中，认为出自西蜀。唐代赵璘《因话录》中，说唐代的陆羽“始创煎茶法”。其实，我国的先人最早是把茶当作药物，采集嫩枝，用嘴生嚼，后是煮成汤饮。大约在秦汉时出现了采叶作饼的羹饮。唐代陆羽在总结唐及唐以前吃茶方法的基础上，加以改进，并提出了一整套烤茶、研茶、罗茶、煮茶、调茶的煎茶方法，至此，煎茶之技，已经成熟定型了。如今煎茶之法，还可从哈萨克族烹制的奶茶、蒙古族调制的咸奶茶中找到踪影。

如果说唐及唐以前盛行的是煎茶，并重于技艺；那么，宋代时尚的是点茶，更重于意境。点茶的具体操作方法是先用茶瓶煎水，而后

将研成细末的团茶置入茶盏,用少许沸水调制成膏。接着,一手用茶瓶中的沸水向茶盏有节制的点水,落水点要准,不能破坏茶面;另一手用茶筴打击和拂动茶盏中的茶汤,使茶汤泛起浪花,点水和击沸同时进行。宋人认为,要创造出点茶的最佳效果,一是要注意调膏,二是要有节奏地注水,三是击沸时,要掌握好轻重缓急。据记载,宋人所说的茶百戏,就是指点茶时进行的一种游戏。传说那时熟练的点茶高手,在茶汤面上不但能点出鱼虫、花草之类图案,而且还能映出诗文话句来。如今在中国此技已经失传,只有日本的沏抹茶方法,略有点像宋代的点茶之技。

就全国范围而言,从明代开始,我国的制茶方法,已从唐代的经蒸压而成的饼茶,宋时精雕细刻压成的团茶,改制为以炒为主的散形条茶。这样,沏茶方法也从原先的煎茶、点茶改为将散茶置入盛器,采用直接用沸水冲泡的泡茶方法。这种直接用沸水冲泡的沏茶方法,不但简便,而且保持茶的清香,还便于对茶的直接观赏,从而使饮茶方法,从过于注重形式,变为更讲究情趣。所以说,用泡茶法沏茶,是中国饮茶史上的一大创新,它一直延续至今,为当代茶人所沿用。

## 四季不同择茶

从科学饮茶的角度而言,一年四季,气候变化不一,不但寒暑有别,而且干湿各异,在这种情况下,人的生理需求是各不相同的。因此,从人的生理需求出发,结合茶的品性特点,最好能做到四季不同择茶,使饮茶达到更高的境界。

一般认为,红茶是温性的,绿茶是凉性的,乌龙茶处于两者之间,性平。在中药中,温性和凉性,一与药的颜色有关,二与药的滋味有关,色绿的属凉性,且又是冷色调;色红的属温性,且又是暖色调。又大凡味苦的属凉性,味甜的属温性。大致说来,绿茶由于含有较多的多酚类物质,不常饮茶的人会感到绿茶的苦涩味比红茶重,且干茶和茶汤均呈绿色,因此,认为绿茶是凉性的。而红茶的干茶,看似黑色,

(英文 BLACK TEA,直译成中文是“黑茶”,即因此而来),不过,一经开水冲泡,其叶底和茶汤,仍然是红色的;又由于含多酚类物质相对较少,糖分却比绿茶高,因此,滋味甘甜,被认为是温性的。乌龙茶属半发酵茶,制成后的成品茶,有“绿叶红镶边”之美称,具有红茶和绿茶的双重特性,更有其本身特有功能和韵味,因此,说它性平是有道理的。还有一种再加工茶,如花茶,它既有茶的味,又有花的香,能沁人肺腑,调节人的生理功能。有人说,品饮花茶,“敞杯下饮,香气扑鼻;开杯畅饮,满口生香;饮后空杯,留香不绝。”这种茶的特有风味,是其他茶无法相比的。

据此,四季分明的地区,特别是我国长江中下游广大地区,可以结合茶的基本属性,因季节变化而择饮不同的茶,那么,无疑对人体更为有益。具体说来,春季,严冬已经过去,气温回暖,大地回春,这时饮些清香四溢的花茶,一则可以祛寒去邪,二则有助于理郁,去除胸中浊气,促进人体阳刚之气回升;夏天,天气炎热,饮上一杯清莹碧翠的绿茶,可给人以清凉之感,还能收到降温消暑之效;秋天,天高气爽,饮上一杯属性平和的乌龙茶,不凉不热,取红、绿两种茶的功效,既能清除盛夏浊热,又能恢复津液和神气;冬天,天气寒冷,饮杯味甘性温的红茶,或者将它调制成奶茶,可以收到生热暖胃之效。如此安排四季择茶、饮茶,对人体健康大有裨益。

## 吃茶与饮茶比较

随着生活的改善,人们对饮食的需求,正朝着“天然、营养、保健”的方向发展。茶作为天然绿色植物,其所具有的丰富营养和广泛的保健作用,理所当然地被公认为当代健康饮料。近代科学研究表明,茶的营养和保健功能,以及在饮食方面的广泛应用,是茶的内在成分决定的。茶叶中的成分,已经鉴别出的就有 500 多种,大致可以归纳为七大类,它们分别是维生素类物质、氨基酸类物质、嘌呤碱类物质、多酚类化合物、芳香类物质、脂多糖,以及其他如糖类、蛋白质和脂肪

等。目前,茶在饮食方面的利用;一是调制成饮料,供人们饮用,包括喝茶和品茶;二是调制成食品,供人们吃下去。但饮茶和吃茶相比,对茶中营养和保健成分的利用,显然是不一样的。

饮茶,就是将茶叶用沸水冲泡后,把茶汤饮下去。但是,把茶叶掺入食品做成茶制品,当作一般食物那样吃进去,这对较多的茶人来说,并不习惯。其实,从营养价值的发挥,保健功能的利用而言,吃茶优于饮茶。经化学分析表明:饮茶只利用了茶叶经冲泡后能溶解于水的一些成分,而茶叶中还有诸如维生素 A、维生素 E、维生素 D、维生素 K 等脂溶性维生素;钙、镁、铁、硫、铜、碘等矿物质元素;叶绿素、纤维素、蛋白质、胡萝卜素等有机物质,这些物质,仅靠喝茶是无法加以利用的。现代化学分析和医学科学实践证明:100 克普通茶叶中,大约含有 5000 微克~20000 微克胡萝卜素,而胡萝卜素是维生素 A 原,被人体吸收后,可以转化成维生素 A,它是人体生长发育不可缺少的物质,与赖氨酸结合生成黄醛,还可以增强眼睛视网膜的识别能力,可以起到明目的作用。又如难溶于水的维生素 E,100 克普通绿茶中,大约含有 60000 微克,而维生素 E 具有促进发育、防止衰老、抗癌等多种作用。此外,茶叶中的纤维素有利于辅助促进消化的作用,叶绿素有利于造血和去除口臭等。至于众多的难溶于水的矿物质,大多对人体也是有益的。这些物质,只有通过吃茶,方能为人吸收利用。此外,即使能溶于水的茶叶营养和保健成分,饮茶时最多只利用至 97% 左右,仍然还有小部分留在茶渣中。因此,吃茶不仅充分利用了茶叶的水溶性有益物质,而且将其不溶于水的营养保健成分也一起加以利用,比喝茶更有益于人体健康。

## 如何选购茶叶

走进茶叶市场,面对各种各样的茶叶品种,常为不知如何判别茶叶质量而犯愁。其实评判茶叶质量的好与差,目前主要借助视觉、嗅觉、味觉和触觉,采用一看、二闻、三摸、四尝来确定茶叶质量。所谓

一看,就是看茶叶的外形,干看茶的形态和色泽,湿看茶的嫩度、匀度和汤色。二闻,就是闻茶的香气,采用干闻和泡茶后湿闻相结合的方法进行。三摸,就是摸茶叶的身骨,重实与轻飘,光洁与粗糙,以及用手研抹,估量茶叶水分的高低等。四尝,就是选购茶叶时,凡“吃不准”,不妨泡一杯,尝一尝滋味。为操作方便,不妨举例介绍如下。

(1) 外形:不同品类茶叶,有不同的外形要求,绿茶中龙井茶要求光、扁、平、直,形若碗钉;眉茶要求条索紧结,齐一,形如娥眉。红茶中工夫茶要求条索紧秀;红碎茶要求颗粒紧细划一。如果是毛峰类茶,还得看芽毫是否多,芽锋是否露;如果是条形炒青茶,一旦条索松散,表面粗糙,身骨轻飘,片末多,自然算不得好茶了。这是因为粗老的鲜叶原料是无法做成紧结的条索,而用老嫩不一的鲜叶原料加工而成的茶叶,自然外形各异,大小不一了。

(2) 色泽:不同的茶类有不同的色泽,就是同一茶类,不同的花色品种,色泽也是不同的。如绿茶中蒸青茶要求翠绿,炒青绿茶呈现黄绿,烘青绿茶应是深绿。但不论何种绿茶,都应具有鲜灵活气,灰暗、暗黄、深褐色是称不上好绿茶的。绿茶汤色以嫩绿、黄绿为上,并且清澈明亮。红茶以乌黑油润为佳,倘若茶汤红艳明亮,茶杯四周形成一圈金黄色油圈,那就是上品红茶了。至于乌龙茶,则以青褐光润为好。

(3) 香气:凡是出于茶叶本身,闻之,使人心旷神怡,有舒身清心之感者,都应是好茶的香气。一般说来,绿茶应具有清香鲜爽之感,其上品还具有板栗香、兰花香等气味。红茶以嫩香、或花香者为好。倘若香气浓烈、持久,质量更佳。乌龙茶则以浓烈的熟桃香为上乘。

(4) 滋味:它是茶中苦、涩、甜、腥、酸、辣等各味调和的反映。绿茶茶汤鲜醇可口;红茶滋味浓厚、强烈、鲜爽,乃是上等茶的重要标志。相反,绿茶味淡、涩口者;红茶味平、粗淡者,当属粗老茶之列。

当然,选购茶叶时,最好还要与饮茶者的习惯与嗜好结合起来考虑,这样才能选购到满意的茶叶。



## 何为好茶

何为好茶，很难定论，这是因为茶是一种嗜好品，饮者各有所求，各有所好。诸如绿茶的清醇，红茶的浓甜，乌龙茶的馥郁，花茶的甘香，白茶的鲜爽等，都有各自的风味，为嗜茶者追求。不过，尽管如此，凡称得上为好茶者，虽各有追求，但也有一个大致统一的标准，这就是虽然各人喜欢的茶类不一，追求的侧重点各异，或重色，或重香，或重味，或重形，或兼而有之，但在茶的品质方面，总有某种心理价位，客观标准。归纳一下，有以下一些共同特征。

一是从外形看，要求茶的色泽、大小、长短、粗细、形状一致，达到整齐划一。倘若长短不一，大小各异，很可能是采摘粗放；色泽多变，形状多样，很可能制作粗糙。至于茶中多细末，或含有杂质，那是制成后，筛选不精之故，此茶是算不得佳茗。

二是茶香誉称为“天下第一香”，历来为茶人看重。凡称得上是好茶者，必须具有讨人喜欢的香气，或清雅，或浓烈，只要令人神闲意远，有开神敞怀之感即可。倘若杂有异味，或染有烟焦味，并非出自茶香，岂不使人生厌，怎能冠以“好茶”两字。总结历代茶人经验，好茶的香气应该具有“四不”，即不庸俗、不浅薄、不单调、不浮躁。这就要求有高雅脱俗的气质，深厚实质的内涵，丰富多采的变化，和谐协调的层次。倘能如此，无论何种类型的茶香，都能为茶人称道。

三是茶的味和韵，也就是茶对人口腔的刺激而产生的美感。通常，一杯好茶必须具备丰富的滋味，它不但要求茶汤的味道有不断滋生的感觉；而且咽下以后，仍然产生无穷的回味和余韵，从物质上和精神上去满足饮茶者的追求。这种茶，自然会得到茶人的首选。在实践中，也有一些茶，饮时觉得甘甜、润滑，可饮过之后，好似白开水一杯，既无茶味，更谈不上韵味，这种茶充其量，最多是一种解渴的饮料，却称不上是一种好茶。