

罗军
编著

洗尽古今人不倦
将至醉后岂堪夸

中国 茶事

忆茶史
说茶事
悟茶道

茶路无尽
不变初心



国家一级出版社



中国纺织出版社

全国百佳图书出版单位

非外借

罗军
编著

中国 茶事



国家一级出版社



中国纺织出版社

全国百佳图书出版单位

图书在版编目(CIP)数据

中国茶事 / 罗军编著. -- 北京: 中国纺织出版社,
2018.12

ISBN 978-7-5180-5426-8

I. ①中… II. ①罗… III. ①茶文化-中国
IV. ①TS971-21

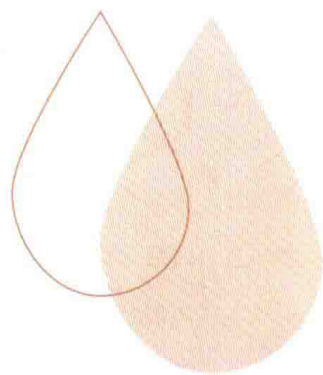
中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第221491号

责任编辑: 韩 婧 责任校对: 武凤余
责任印制: 王艳丽

中国纺织出版社出版发行
地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124
销售电话: 010-67004422 传真: 010-87155801
<http://www.c-textilep.com>
E-mail: faxing@c-textilep.com
中国纺织出版社天猫旗舰店
官方微博<http://weibo.com/2119887771>
北京华联印刷有限公司印刷 各地新华书店经销
2018年12月第1版第1次印刷
开本: 787×1092 1/16 印张: 17
字数: 281千字 定价: 68.00元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

中国是茶树的发源地，也是最早发现并利用茶叶的国家。口干时，喝杯茶能润喉解渴；疲劳时，喝杯茶能舒心解烦……





目录

CONTENTS



茶文化品读

第一章

忆茶史，说茶事，悟茶道

悠悠茶史，香袭千年	2
饮茶小史.....	2
泡茶方法的演变.....	3
中国茶文化的传播之路	4
茶马古道.....	4
海上茶叶之路.....	6
有关茶的故事	9
茶之为饮，发乎神农氏.....	9
妙玉敬茶的故事.....	10
以茶代酒.....	11
十八棵御树的传说.....	12
斗茶的乐趣.....	13
仙风道骨访茶人	14

茶圣陆羽.....	14
王濛与水厄.....	16
茶仙卢仝.....	16
元稹与七言茶诗.....	18
爱茶人白居易.....	19
赵佶御笔著茶论.....	19
苏轼喻茶如佳人.....	20
王安石喜茶擅鉴水.....	22
李清照饮茶助学.....	23
茶神陆游.....	24
茶道专家张岱.....	24
和谐悠然的中国茶道	25
何为茶道.....	25
茶道与传统文化.....	25
茶道精神的内涵.....	28
茶道美学.....	29
学习茶道应知的茶书典籍	31



茶叶的百科全书——《茶经》	31	气候	46
《茶经》之后的著名茶典	32	地形	46
茶道在国外	34	茶叶的规格	47
日本茶道	34	现代制茶工艺流程	48
韩国茶道	35	采茶	48
英国茶道	36	高档铁观音的制茶过程	51
中国的茶德和茶俗	38	茶叶的分类	53
茶德	38	茶叶的基本分类	53
茶俗	39	按茶树分类	54
		按烘焙温度分类	55
		按发酵程度分类	55
		按茶叶形态分类	55
		按采收季节分类	55
		其他分类方法	56
		茶叶的选购和保存	57
		茶叶的选购	57
		茶叶的保存	58
		遍布祖国大江南北的产茶区	60
		中国的四大茶区	60
		按省分布的中国茶区	60
		特别专题：解析普洱茶	63
		普洱茶的历史渊源	63
		普洱茶的分类	63
		普洱茶的选购	64
		普洱茶的贮存	65
		普洱茶的营养价值	66
茶树的起源	43		
茶树的起源时间	43		
茶树的发源地	43		
茶树的形态	44		
根	44		
茎	44		
芽	44		
叶	44		
花	45		
果	45		
茶树的种植条件	46		
土壤	46		

第二章

认识茶，了解茶



第三章 精致茶具配名茶

茶具览胜	67
陶制茶具.....	67
瓷制茶具.....	67
玻璃茶具.....	67
金属茶具.....	67
天然植物茶具.....	67
茶人必备茶具	68
随手泡.....	68
茶壶.....	68
品茗杯.....	69
闻香杯.....	69
水盂.....	69
盖碗.....	70
过滤网和滤网架.....	70
茶叶罐.....	71
茶盘.....	71
公道杯.....	72

赏茶荷.....	72
养壶笔.....	73
茶巾.....	74
普洱茶针.....	74
茶道组合.....	75
杯垫.....	75
茶宠.....	76
万般茶具，情钟紫砂	77
壶为茶之父.....	77
紫砂壶是爱茶人士的首选.....	77
如何选购紫砂壶.....	78
如何使用和保养紫砂壶.....	79
好茶需用妙器配	81
茶台与环境的妙配.....	81
按泡茶习惯选配茶具.....	81
茶具间协调.....	81
茶具色泽的选配.....	82
茶具因人而异.....	82

第四章 泡茶

茶的烹煮方式的演变	83
煮茶法：源于西汉，盛于初唐.....	83
煎茶法：盛行于中晚唐.....	83





点茶法：流行于南宋	84
泡茶法：流传至今	84
泡茶择水有讲究	85
清水出茶心——水之鉴	85
佳茗配美泉——水之美	86
水甘茶串香——水之试	86
精茗借水发——水之养	87
不可不知的泡茶三要素	88
泡茶水温 and 冲泡时间	88
投茶量	88
冲泡时间和次数	88
常用泡茶技艺	89
醒茶	89
浸润茶	89
淋壶	89
高冲水，低斟茶	89
泡茶、奉茶中的礼仪	90
泡茶中的礼仪	90
奉茶中的礼仪	90
精彩茶艺展示	92
玻璃杯茶艺展示	92

盖碗茶艺展示	94
紫砂壶茶艺展示	96
瓷壶茶艺展示	98

第五章 鉴茶与品茶

茶的外形评鉴	100
形状	100
色泽	102
整碎	102
净度	102
茶的内质评鉴	103
观汤色	103
嗅香气	103
品滋味	104
评叶底	105
慧眼识茶分高下	106
真茶与假茶的鉴别	106
新茶与陈茶的鉴别	107





次品茶与劣变茶的鉴别.....	108	色.....	112
春茶、夏茶与秋茶的鉴别.....	109	香.....	112
品茶是一种意境.....	110	味.....	112
品茶要找一个好时机.....	111	韵.....	112
品茶需清净.....	111	品茶中的礼仪.....	113
品茶要禅定.....	111	品玻璃杯茶的礼仪.....	113
品茶需好伴.....	111	品盖碗茶的礼仪.....	113
品茶要品“色、香、味、韵”.....	112	品瓷碗茶的礼仪.....	113



七大茶类品鉴

第六章 红茶品鉴

认识红茶.....	116	祁门红茶.....	122
红茶的种类.....	116	政和工夫.....	124
红茶的鉴别.....	116	九曲红梅.....	125
红茶的加工工艺.....	117	金骏眉.....	126
红茶的贮藏.....	117	银骏眉.....	127
红茶的冲泡方法.....	117	滇红.....	128
名优红茶品鉴.....	118	宜红.....	129
正山小种.....	118	宁红.....	130
坦洋工夫.....	120	英红.....	131
		碎2号.....	132
		川红.....	133
		荔枝红.....	134
		信阳红.....	135



第七章 黄茶品鉴

认识黄茶	136
黄茶的种类	136
黄茶的鉴别	136
黄茶的加工工艺	136
黄茶的贮藏	137
黄茶的冲泡方法	137
名优黄茶品鉴	138
霍山黄芽	138
君山银针	140
蒙顶黄芽	140
北港毛尖	141
广东大叶青	141

第八章 黑茶及紧压茶品鉴

认识黑茶及紧压茶	142
黑茶的种类	142
黑茶及紧压茶的鉴别	142
黑茶及紧压茶的加工工艺	143
黑茶及紧压茶的贮藏	143

黑茶及紧压茶的冲泡方法	143
名优黑茶及紧压茶品鉴	144
宫廷普洱茶	144
广西六堡茶	146
安化黑茶	148
生沱茶	150
熟沱茶	151
生砖茶	152
熟砖茶	153
七子饼生茶	154
七子饼熟茶	155

第九章 绿茶品鉴

认识绿茶	156
绿茶的种类	156
绿茶的鉴别	156
绿茶的加工工艺	157
绿茶的贮藏	157
绿茶的冲泡方法	157
名优绿茶品鉴	158
西湖龙井	158
碧螺春	160
黄山毛峰	162



信阳毛尖.....	164	舒城兰花.....	197
开化龙顶.....	166	安化松针.....	197
六安瓜片.....	168	紫阳毛尖.....	198
太平猴魁.....	170	瀑布仙茗.....	198
雪水云绿.....	172	金山翠芽.....	199
安吉白茶.....	174	太湖翠竹.....	199
径山茶.....	176	金坛雀舌.....	200
都匀毛尖.....	178	阳羨雪芽.....	200
南京雨花茶.....	180	上饶白眉.....	201
莲心绿茶.....	181	赛山玉莲.....	201
婺源绿茶.....	182	凌云白毫.....	202
蒙顶甘露.....	183	涌溪火青.....	202
狗牯脑茶.....	184	天目青顶.....	203
庐山云雾茶.....	186	松阳银猴.....	203
老竹大方.....	187	桂林毛尖.....	204
恩施玉露.....	188	敬亭绿雪.....	204
顾渚紫笋.....	189	仙人掌茶.....	205
千岛玉叶.....	190	望海茶.....	205
遵义毛峰.....	191		
千岛银针.....	192		
休宁松萝.....	193		
梅尖银毫.....	194		
绿扬春.....	195		
天山绿茶.....	195		
绿牡丹.....	196		
竹叶青.....	196		





第十章 白茶品鉴

认识白茶	206
白茶的种类	206
白茶的鉴别	206
白茶的加工工艺	206
白茶的贮藏	207
白茶的冲泡方法	207
名优白茶品鉴	208
白毫银针	208
贡眉	210
白牡丹	211

第十一章 花茶品鉴

认识花茶	212
花茶的种类	212
窈制花茶的鉴别	212
窈制花茶的加工工艺	213
花茶的贮藏	213
花茶及花草茶的冲泡方法	213
名优花茶及花草茶品鉴	214

茉莉花茶	214
玫瑰花茶	216
苦丁茶	218
黄山贡菊	220
杭白菊	222

第十二章 乌龙茶品鉴

认识乌龙茶	224
乌龙茶的种类	224
乌龙茶的鉴别	224
乌龙茶的加工工艺	224
乌龙茶的贮藏	225
乌龙茶的冲泡方法	225
名优乌龙茶品鉴	226
安溪铁观音	226
武夷大红袍	228

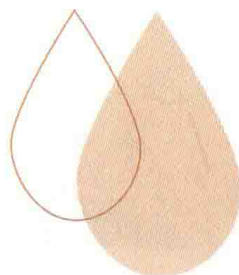
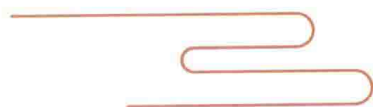
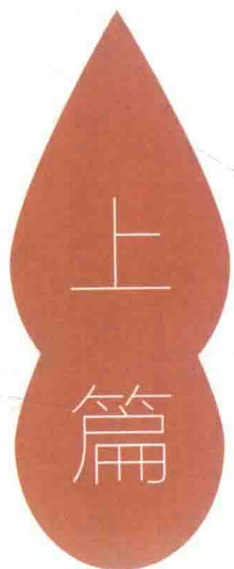
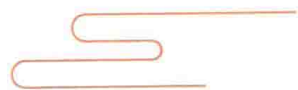




武夷肉桂·····	230	黄金桂·····	240
武夷水仙·····	232	水金龟·····	241
高山乌龙·····	233	白鸡冠·····	242
凤凰水仙·····	234	铁罗汉·····	243
冻顶乌龙·····	236	东方美人·····	244
阿里山乌龙·····	238	白芽奇兰·····	245
永春佛手·····	239	凤凰单枞·····	246

附录

附录一 名优绿茶品质特征与品评要素评分表·····	248
附录二 普通绿茶品质特征与品评要素评分表·····	249
附录三 乌龙茶品质特征与品评要素评分表·····	250
附录四 工夫红茶品质特征与品评要素评分表·····	251
附录五 红碎茶品质特征与品评要素评分表·····	252
附录六 黑茶（散茶）品质特征与品评要素评分表·····	253
附录七 紧压茶品质特征与品评要素评分表·····	254
附录八 白茶品质特征与品评要素评分表·····	255
附录九 黄茶品质特征与品评要素评分表·····	256
附录十 花茶品质特征与品评要素评分表·····	257
附录十一 袋泡茶品质特征与品评要素评分表·····	258





忆茶史，说茶事，悟茶道

悠悠茶史，香袭千年

饮茶小史



1. 远古时期

人们从野生的茶树上采下嫩枝，先是生嚼嫩叶，随后将鲜叶加水煎煮成汤汁饮用。



6. 宋代

茶叶中心开始南移，建茶崛起。建茶是指广义的武夷茶区，即今闽南、岭南一带。



2. 春秋战国

人们将茶叶、葱、姜、陈皮、茱萸等加水煎煮成茗粥或做成茗菜。



7. 元代

随着制茶技术的不断提高，元朝出现了机械制茶，大大提升了制茶效率。



3. 秦汉年间

茶叶在蜀地作为一种饮品开始推广，茶叶开始商品化。



8. 明代

茶叶逐渐由饼茶转为以散茶为主，茶叶炒制技术向新阶段发展。



4. 魏晋南北朝

饮茶之风迅速推广，茶在南方成为士大夫的普遍饮品。



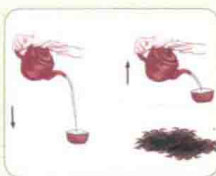
9. 清代

茶叶种类开始多样化，除了绿茶外，白茶、黄茶、乌龙茶、黑茶、红茶、花茶等相继出现。同时，中国茶文化在海外进一步传播。



5. 唐代

陆羽《茶经》的问世使“茶事大兴”，唐代茶业由此日益兴盛，奠定了中国茶文化基础。同时，茶叶由僧侣传至海外，茶文化开始外传。



10. 现代

现代饮茶方法以泡饮、茶饮料等为主，但某些少数地区仍保留生吃、煮饮的方式。



1. 煮茶

无论是神农用开水煮茶的传说，还是陆羽在《茶经》中提到的煮茶、煎茶理论，茶叶最开始出现时，是被人们煮着喝的。“菊香篱下煮秋茶”，几个长袖长衫的文人骚客坐在散发着菊香、茶香的篱笆下，围观着炭火上“咕咕”的秋茗，别有一番风味。直到今天，在内蒙古一带的牧民生活中，煮奶茶仍是他们生活中不可缺少的一部分。



2. 半茶半饮

随着人类对茶认知的不断加深，西汉时期，茶已不仅仅是解毒药品，开始成为饮品或待客之饮。只不过当时的茶饮只能算是半茶半饮，即将茶团捣碎，放入壶中，注入开水，并加上葱、姜和橘子调味后，才自饮或待客。



3. 泡茶

隋唐时期，“半茶半饮”开始被单品茶叶取代，即人们煮茶时只放茶叶，不再加入陈皮、当归之类的药材。到了明清时期，散茶逐渐取代了团茶、饼茶，用开水泡茶取代了煮茶。由此，茶叶完成了从煮茶到泡茶的演变历程。



4. 现代的茶饮变体

今天的茶叶品种越来越丰富，饮用方式也越来越多样。除了七大茶系外，还出现了茶叶的现代变体：速溶茶、冰茶、液体茶以及各类袋泡茶，充分满足了人们的生活需要。另外，还有保健茶、花草茶、鲜果茶等很多新鲜的茶饮，既有保健功效，也不乏漂亮的茶色、诱人的茶香，深受都市时尚族喜爱。



中国茶文化的传播之路

茶马古道

1. 物物交换时代的茶马互市

茶马古道源于古代的“茶马互市”，而“茶马互市”是唐宋时期我国西部汉藏民族之间一种传统的以茶易马或以马换茶为中心内容的贸易往来，其雏形大约起源于公元5世纪，唐朝时逐渐形成了规则，宋朝时进一步完善，甚至设置了“检举茶监司”这样的专门管理茶马交易的机构。

中原地区的军队和内地民间役使需要马匹，边疆地区的人民需要去油腻、解荤腥的茶叶，于是就有了内地的茶叶和边疆地区良马交易的供需要求，茶马互市就由此而产生了。

2. 茶马古道诞生

长期以来，边疆地区的人们都以马奶、羊肉等为食，食物腥腻又缺乏维生素，茶马互市让藏族人民尝到了茶叶的好处，既解腥腻又补充维生素，由此对这种神奇的物质产生了强烈的需求，他们运送大量的马匹、动物毛片、药材等去中原地区交换，而



「茶马互市」是指我国云南、四川等茶叶原产地和边疆少数民族地区以茶易马、以马易茶的贸易往来。「茶马互市」促进了我国西部地区的贸易繁荣，并造就了后来的「茶马古道」。