

本书是一本系统介绍茶学全面知识的综合性著作

CHA XUE GAI LUN

周巨根 朱永兴 主编

茶学概论



中国中医药出版社



责任编辑 王秋华
封面设计 杨胜利

ISBN 978-7-80231-295-1



9 787802 312951 >

定价：24.00 元

茶 学 概 论

周巨根 朱永兴 主编

中国中医药出版社
· 北 京 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

茶学概论/周巨根, 朱永兴主编. —北京: 中国中医药出版社, 2007. 8

ISBN 978-7-80231-295-1

I. 茶… II. ①周…②朱… III. 茶—文化—概论
IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 127211 号

中国中医药出版社出版
北京市朝阳区北三环东路 28 号易亨大厦 16 层
邮政编码: 100013
传真: 64405750
北京鑫正大印刷有限公司印刷
各地新华书店经销

*

开本 787×1092 1/16 印张 13.25 字数 290 千字
2007 年 8 月第 1 版 2007 年 8 月第 1 次印刷
书号 ISBN 978-7-80231-295-1 册数 3000

*

定价 24.00 元

网址 www.cptcm.com

如有质量问题请与本社出版部调换

版权专有 侵权必究

社长热线 010 64405720

读者服务部电话 010 64065415 010 84042153

书店网址: csln.net/qksd/

作者简介

周巨根：男，浙江江山人。1982年1月毕业于原浙江农业大学茶学系。留校任教至今，师从茶树育种学家刘祖生教授，主要从事茶学教学与研究。先后为本科生主讲《农事操作》、《茶树育种学》、《茶学专题》、《茶学概论》、《茶的综合利用》，为硕士研究生主讲《茶学专业英语》，参讲《茶学专题》等课程。在国内外学术刊物上发表学术论文三十余篇；参编全国统编教材《茶的综合利用》、《茶文化学》、《中国茶叶大词典》、《中国茶学辞典》等。E-mail: zjg1688@hzcnc.com zhoujugen@msn.com



朱永兴：男，1958年4月生，浙江余姚人。毕业于原浙江农业大学茶学系，现任中国茶叶学会《茶叶科学》学术期刊常务副主编、编审。主要从事学术期刊编辑、茶学文献资料研究及茶树栽培研究等。在国内核心期刊及国外学术期刊上发表学术论文四十多篇，已出版学术专著6部。E-mail: zyx@mail.tricaas.com



茶学概论编委会

主 编 周巨根 朱永兴

副主编 方乾勇 杨 坚

编著者 (以姓氏笔画为序)

方乾勇 朱永兴 杨 坚 张友炯

陆耀平 周巨根 赵 东

内 容 提 要

本书是一本系统介绍茶学全面知识的综合性著作。主要涉及以下内容：茶的起源与传播，中国茶区的分布，茶产业概况，茶树的基本特性与茶树良种，茶树的栽培技术，茶的加工与贮藏保鲜方法，茶的品质特征与分类，茶的品质审评及各种茶的鉴别方法，茶的营养成分与保健功能，各地的饮茶习俗与茶的冲泡艺术，客来敬茶的技巧与科学饮茶的方法等茶学学科的各个方面。

本书可作为综合性大学非茶学专业学生学习茶学知识的通识课教材，也可作为高职高专院校学习茶学知识的专用教材。对于有志于茶学事业的各类人士，本书也可作为学习茶学知识的快速入门用书。

序

中国既是茶树的原产地，也是茶文化的发祥地。自从“神农尝百草”发现茶至今，已有近五千年的发展历史。唐朝陆羽《茶经》的问世，标志着古代茶学的创立，此后一千余年，由于种种历史原因，其发展速度是比较缓慢的。到了20世纪后半期，随着新中国的成立，有关茶的科学研究和教育事业均得以蓬勃发展。高等院校纷纷设立了茶学专业，茶叶科学成了一门专业学科。

随着人们生活水平的提高，健康、高雅的生活方式越来越受到推崇。茶的保健养生功效和其丰富的文化内涵，大大推动了饮茶普及。与此同时，茶的应用领域也日益扩大，从普通饮料拓展到了茶食品、茶药品、茶保健品以及含茶的日用化学品、美容护肤品、茶药膳和菜肴、养生药茶等。这些都促使越来越多的人想要对茶的科学知识有一个宽泛的了解。

在一些大学校园里，许多非茶专业的学生也渴望能有学习茶学知识的机会，他们希望能以较少的时间掌握茶的基本知识，以便开拓知识面，促进学科交叉，拓展就业渠道。在20世纪80年代初，当时的浙江农业大学茶叶系曾为农学系和农业经济系开设《茶学概论》课程，并受到学生们的广泛欢迎和好评。本人也在教学过程中，将教案整理编写成油印本《茶学概论》，其内容主要侧重于茶树种植技术与茶叶加工方面知识的介绍。1988年原浙江大学、杭州大学、浙江农业大学和浙江医科大学四校合并组建为新型的浙江大学，周巨根同志申请开设了全校性选修课《茶学概论》，内容涵盖茶学的意义、茶的发展历史、茶学的沿革、茶的产销、茶的种植与加工、茶类的形成与发展、茶的品质鉴定与各种茶叶的鉴别、茶的营养与保健、各地的饮茶习俗与茶的品饮艺术、客来敬茶的行为规范以及如何做到科学饮茶等。丰富多彩的内容与深入浅出的讲授，受到浙江大学玉泉校区、西溪校区、紫金港校区和宁波理工学院学生们的欢迎，选课者十分踊跃。同学们迫切期望有一本综合性的、较全面介绍茶学基本知识的教材。

由浙江大学茶学系周巨根同志和中国农业科学院茶叶研究所朱永兴同志主编的《茶学概论》一书，以全体作者的智慧，集思广益，广泛搜集并总结了大量科研文献资料，并以简练的语言和浅显的表述，全面介绍了茶学各主要方面的知识。通过该书的学习，既可拓展知识面，提高读者的科技素养，

又能初步掌握一门实用技术，为择业就业、学科交叉开拓新领域。

《茶学概论》资料丰富，内容详实，表述深入浅出，是一本具有较高水平和实用价值的普及性茶学著作。

我深信，该书的出版问世，必将为普及茶学知识做出应有的贡献！

刘祖生

2007年6月于杭州

前 言

茶学是一个研究对象单一、涵盖面却十分广泛的学科，它包含了农、工、商、文、医等各个学科领域。为了兼顾科学性与趣味性、系统性与可读性的关系，使读者自觉、努力地学习茶学知识，本书深入浅出地着重阐述以下内容：（一）茶学的发展与范畴；（二）茶的起源与传播；（三）茶产业的概况；（四）茶树的基本特性与茶树良种；（五）茶树的栽培技艺；（六）茶的加工原理与贮藏保鲜方法；（七）茶的品质特征与中国茶的分类依据；（八）茶的品质审评与各种茶的鉴别方法；（九）茶的营养成分与保健功能；（十）各地的饮茶习俗与茶的冲泡艺术；（十一）客来敬茶的技巧与科学饮茶的方法。

为了使本书更为实用和尽可能的完美，组织了多位茶学界的专家、学者、教授、高级农艺师和高级工程师参加编写工作。《茶学概论》一书是全体作者集体智慧的结晶，是在广泛搜集、总结和引用国内外大量文献资料和研究成果的基础上，融入了作者们的心得体会而写成的。在编写过程中，还得到了许多茶学界的前辈、师长、同事和朋友们的帮助和鼓励，许多修课的同学也提出了不少建设性的意见和建议，特别是著名茶学家——业师刘祖生教授在百忙之中为本书作序，更使本书增色不少。在此一并表示衷心的感谢！

限于学识和水平，疏漏和不足之处在所难免，敬祈使用本书的师生、专家和读者，多提宝贵意见，以便再版时补充修正。

编者

2007年6月于杭州

目 次

第一章 绪论	1
第一节 茶学的发展及范畴	1
一、茶学的形成和发展	1
二、茶学的范畴	4
第二节 课程目的与教学方法	8
一、课程目的	8
二、教学方法	9
第二章 茶的起源与传播	12
第一节 茶的起源	12
一、云贵高原是山茶科植物的分布中心	12
二、云贵高原发现大量野生大茶树	12
三、云贵高原野生茶树的生化特性属于原始类型	13
四、云贵高原发现茶籽化石	14
五、茶树学名及一些国家对茶的称呼都与中国有关	14
六、迄今考古发现的最早茶具在中国	14
第二节 茶的传播	14
一、茶在国内的传播	14
二、茶向国外的传播	17
第三章 茶产业概况	19
第一节 国内茶叶产销概况	19
一、产地	19
二、销路	24
第二节 国外茶叶产销概况	25
一、产地	25
二、销路	27
第三节 茶的延伸产业概况	27
一、茶馆业	27
二、茶保健品和食品	28
三、茶(即饮)饮料及其他深加工产品	29

第四章 茶树的生育、品种及栽培	32
第一节 茶树的生育特性	32
一、茶树的一生	32
二、茶树对外界环境条件的要求	35
第二节 茶树的品种资源	37
一、良种的作用	37
二、茶树良种的标准	39
三、茶树良种的特征与特性	40
四、茶树育种的方法和途径	40
五、中国主要茶树良种	45
第三节 茶树的种植与管理	61
一、茶园的建立	61
二、幼龄茶树培养	62
三、成龄茶园管理	64
第五章 茶叶加工与贮藏	67
第一节 茶叶加工的基本原理	67
一、去水	67
二、酶的抑制与促进	68
三、叶组织细胞的破碎	69
第二节 绿茶初制工艺	69
一、杀青	69
二、揉捻	71
三、干燥	73
第三节 红茶初制工艺	74
一、萎凋	75
二、揉捻	77
三、发酵	77
四、干燥	79
第四节 乌龙茶初制工艺	79
一、萎凋	80
二、做青	80
三、杀青	81
四、揉捻	81
五、干燥	81
第五节 茶叶贮藏	82
一、茶叶品质在贮藏中的变化	82

二、引起茶叶品质劣变的主要因素	83
三、茶叶贮藏方法	84
第六章 茶叶分类	86
第一节 茶类起源与演化	86
一、从生吃鲜叶到生煮羹饮	86
二、蒸青造型：加工茶类的开始	86
三、从蒸青茶发展到炒青茶	87
四、从绿茶到其他茶类	87
五、从素茶到花香茶	89
六、现代茶饮料的出现	89
第二节 茶叶分类的依据	89
一、茶叶命名的方法	89
二、茶叶分类的依据	90
第三节 各大茶类的分类及品质特征	91
一、基本茶类	91
二、再加工茶类	98
第七章 茶叶品质审评	104
第一节 茶叶品质化学	104
一、茶叶色、香、味、形的由来	104
二、不同季节茶的品质特点	106
三、不同茶类的品质化学特征	106
第二节 茶叶品质审评	109
一、审评室的布置	109
二、审评用具	110
三、审评内容	110
四、样茶的冲泡条件	112
五、评茶程序	112
第三节 茶的鉴别	113
一、真茶与假茶的区别	113
二、新茶与陈茶的鉴别	114
三、春茶、夏茶及秋茶的鉴别	115
四、高山茶与平地茶的鉴别	116
五、西湖龙井茶和浙江龙井茶的鉴别	117
六、无公害茶、绿色食品茶和有机茶的区别	118
第八章 茶的营养与保健功能	122
第一节 茶的营养和药效成分	122

88	一、多酚类	122
88	二、茶多糖	123
88	三、茶色素	123
88	四、生物碱	124
88	五、氨基酸与蛋白质	124
88	六、茶皂素	125
88	七、维生素类与矿物质元素	126
	第二节 茶的主要医疗保健功能	127
78	一、抗氧化、抗衰老	127
88	二、增强机体免疫功能	127
88	三、抗癌	128
88	四、防治心脑血管疾病	129
88	五、抗辐射	129
88	六、降脂、降压及调节血糖	130
88	七、调节体重	131
88	八、调节体内微生物活性	132
88	九、缓解重金属的毒性	133
88	十、抗龋齿	133
88	十一、茶对脑、神经系统的影响	134
88	十二、茶的美容作用	134
	第九章 饮茶习俗与茶艺	136
	第一节 饮茶习俗	136
801	一、清茶	137
801	二、奶茶	139
801	三、酥油茶	140
801	四、咸奶茶	141
801	五、竹筒香茶	141
801	六、吃茶	142
801	七、饮烤茶	143
801	八、白族“三道茶”	143
801	九、擂茶	144
801	十、打油茶	145
801	十一、罐罐茶	146
801	十二、九道茶	146
801	十三、八宝油茶汤	147
	第二节 泡茶艺术	148
801	一、绿茶茶艺	148

881 二、红茶茶艺	150
881 三、乌龙茶茶艺	151
64 第三节 茶与生活	154
881 一、以茶为礼	154
二、客来敬茶	161
三、茶宴、茶会	163
四、茶德与茶道	164
第十章 科学饮茶	166
第一节 茶的合理选用	166
一、不同茶的不同特性	166
二、气候、季节与茶类的选择	166
三、食物结构与茶类的选择	167
四、根据人的身体状况和生理状况选择茶叶	167
五、茶叶质量的选择	167
第二节 正确的泡茶方法	168
一、泡茶用水	168
二、茶具选择	169
三、正确的泡茶方法	170
第三节 合理饮茶	172
一、饮茶要适量	172
二、避免饮茶温度过高	172
三、选择适合的时间饮茶	172
四、特殊人群的饮茶	173
五、饮茶禁忌	173
第四节 饮茶答疑	175
一、能喝隔夜茶吗	175
二、儿童能饮茶吗	175
三、茶与人参可同服吗	176
四、一杯茶能泡几次	176
五、饮茶会导致缺铁吗	177
六、饮茶会使铝摄入过量吗	177
七、饮茶会导致结石吗	177
八、茶叶中氟元素的利和弊	178
九、茶叶中咖啡因的功过及饮茶对策	179
十、茶与食物营养成分的相互作用	179
附录	181
附录 1 我国的重要茶叶院校(专业)	181

附录 2 我国的茶叶学会、协会 183

附录 3 我国的茶叶科研机构 184

附录 4 我国公开出版的茶叶期刊 186

主要参考文献 188

181 金茶、银茶、三

181 蓝茶与绿茶、四

186 茶叶半种、第十款

186 印度混合向茶、第十一款

186 越前阿不拉茶四件、一

186 越南阿不拉茶四件、二

186 越南阿不拉茶四件、三

186 越南阿不拉茶四件、四

186 越南阿不拉茶四件、五

186 越南阿不拉茶四件、六

186 越南阿不拉茶四件、七

186 越南阿不拉茶四件、八

186 越南阿不拉茶四件、九

186 越南阿不拉茶四件、十

186 越南阿不拉茶四件、十一

186 越南阿不拉茶四件、十二

186 越南阿不拉茶四件、十三

186 越南阿不拉茶四件、十四

186 越南阿不拉茶四件、十五

186 越南阿不拉茶四件、十六

186 越南阿不拉茶四件、十七

186 越南阿不拉茶四件、十八

186 越南阿不拉茶四件、十九

186 越南阿不拉茶四件、二十

186 越南阿不拉茶四件、二十一

186 越南阿不拉茶四件、二十二

186 越南阿不拉茶四件、二十三

186 越南阿不拉茶四件、二十四

186 越南阿不拉茶四件、二十五

186 越南阿不拉茶四件、二十六

186 越南阿不拉茶四件、二十七

186 越南阿不拉茶四件、二十八

186 越南阿不拉茶四件、二十九

186 越南阿不拉茶四件、三十

186 越南阿不拉茶四件、三十一

186 越南阿不拉茶四件、三十二

186 越南阿不拉茶四件、三十三

186 越南阿不拉茶四件、三十四

186 越南阿不拉茶四件、三十五

186 越南阿不拉茶四件、三十六

186 越南阿不拉茶四件、三十七

186 越南阿不拉茶四件、三十八

186 越南阿不拉茶四件、三十九

186 越南阿不拉茶四件、四十

186 越南阿不拉茶四件、四十一

186 越南阿不拉茶四件、四十二

186 越南阿不拉茶四件、四十三

186 越南阿不拉茶四件、四十四

186 越南阿不拉茶四件、四十五

186 越南阿不拉茶四件、四十六

186 越南阿不拉茶四件、四十七

186 越南阿不拉茶四件、四十八

186 越南阿不拉茶四件、四十九

186 越南阿不拉茶四件、五十

186 越南阿不拉茶四件、五十一

186 越南阿不拉茶四件、五十二

186 越南阿不拉茶四件、五十三

186 越南阿不拉茶四件、五十四

186 越南阿不拉茶四件、五十五

186 越南阿不拉茶四件、五十六

186 越南阿不拉茶四件、五十七

186 越南阿不拉茶四件、五十八

186 越南阿不拉茶四件、五十九

186 越南阿不拉茶四件、六十

186 越南阿不拉茶四件、六十一

186 越南阿不拉茶四件、六十二

186 越南阿不拉茶四件、六十三

186 越南阿不拉茶四件、六十四

186 越南阿不拉茶四件、六十五

186 越南阿不拉茶四件、六十六

186 越南阿不拉茶四件、六十七

186 越南阿不拉茶四件、六十八

186 越南阿不拉茶四件、六十九

186 越南阿不拉茶四件、七十

186 越南阿不拉茶四件、七十一

186 越南阿不拉茶四件、七十二

186 越南阿不拉茶四件、七十三

186 越南阿不拉茶四件、七十四

186 越南阿不拉茶四件、七十五

186 越南阿不拉茶四件、七十六

186 越南阿不拉茶四件、七十七

186 越南阿不拉茶四件、七十八

186 越南阿不拉茶四件、七十九

186 越南阿不拉茶四件、八十

186 越南阿不拉茶四件、八十一

186 越南阿不拉茶四件、八十二

186 越南阿不拉茶四件、八十三

186 越南阿不拉茶四件、八十四

186 越南阿不拉茶四件、八十五

186 越南阿不拉茶四件、八十六

186 越南阿不拉茶四件、八十七

186 越南阿不拉茶四件、八十八

186 越南阿不拉茶四件、八十九

186 越南阿不拉茶四件、九十

186 越南阿不拉茶四件、九十一

186 越南阿不拉茶四件、九十二

186 越南阿不拉茶四件、九十三

186 越南阿不拉茶四件、九十四

186 越南阿不拉茶四件、九十五

186 越南阿不拉茶四件、九十六

186 越南阿不拉茶四件、九十七

186 越南阿不拉茶四件、九十八

186 越南阿不拉茶四件、九十九

186 越南阿不拉茶四件、一百

第一章 绪 论

第一节 茶学的发展及范畴

一、茶学的形成和发展

古书《神农本草经》中有记载：“神农尝百草，日遇七十二毒，得茶而解之。”这是迄今发现的关于茶的最早文字记载。此处的“茶”是“荼”字的古代异体字，指的就是茶。也就是说，在公元前的神农时代人们就发现茶具有解毒的功效，并加以利用。《神农本草经》成书于西汉，在东汉曾做过修订。该书作者以神农尝百草的神话故事方式，把当时人们对植物的药用知识进行系统整理并汇编成一本药物书籍。这说明中华民族在远古史前阶段就已经有了对茶的认识和利用，在其后的漫长岁月中，茶从药用到了食用再到饮用，逐渐转变为人们普遍喜爱的饮料。这一时期是茶知识的最初积累阶段，也可以认为是茶学知识体系形成的起源阶段。

随着人们对茶树利用经验的不断积累，有关茶的知识不断丰富，发展到唐代，一位名叫陆羽（公元733～804年）的学者（图1-1），于公元8世纪60年代至70年代撰写了全世界第一部茶学专著《茶经》（图1-2）。这标志着茶知识系统化的开始，从此茶学学科的雏形已经形成。《茶经》共分十章，对茶的栽培、采制、制造、煎煮、饮用的基本知识，以及唐代以前的茶叶历史、产地，乃至茶叶的功效，都做了简述，这些阐述迄今还有重要参考价值，其学术研究价值更是为中外茶学学者所关注，陆羽本人也因此书而被世人誉为“茶圣”。近年来，日、英、美、法的学者已将该书译成日、英、法等国文字进行研究。

在陆羽《茶经》成书后的一千余年中，茶学研究虽然时快时慢，但也



图1-1 陆羽画像