

识 茶风味

蓝大诚 著

构建品饮系统，诠释茶酒文化
为茶完整画像

茶艺师带你走进不一样的茶世界
口渴喝水，心渴喝茶



识

菜风味

蓝大诚

著



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

识茶风味 / 蓝大诚著. — 北京: 中国轻工业出版社, 2019.6

ISBN 978-7-5184-2418-4

I. ① 识… II. ① 蓝… III. ① 茶文化—中国
IV. ① TS971.21

中国版本图书馆CIP数据核字 (2019) 第052740号

版权声明

本著作中文简体字版经北京时代墨客文化传媒有限公司代理, 由远足文化事业股份有限公司 (幸福文化出版) 授权中国轻工业出版社在中国大陆独家出版、发行。

策划编辑: 付 佳 王芙洁 责任终审: 劳国强 整体设计: 锋尚设计
责任编辑: 付 佳 王芙洁 责任校对: 李 靖 责任监印: 张京华

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京博海升彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2019年6月第1版第1次印刷

开 本: 710×1000 1/16 印张: 15

字 数: 250千字

书 号: ISBN 978-7-5184-2418-4 定价: 58.00元

邮购电话: 010-65241695

发行电话: 010-85119835 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请与我社邮购联系调换

181244S1X101ZYW

目录 Contents

Chapter 1

茶的风味品评

- 18 **茶的六感体验**
- 18 为何需要茶风味品评
- 19 了解感官与风味组成

- 29 **探究做好做满的茶风味**
- 30 更细致地感受茶
- 34 品茶也有前中后味

- 37 **茶的风味感受**
- 38 叶子、叶脉、叶梗代表的风味
- 41 冲泡者对于风味呈现的重要性
- 43 让茶汤味道不对的 5 种原因

- 45 **构建自己的风味资料库**
- 45 源自成长环境的风味记忆
- 46 建立与完善风味资料库
- 48 风味的连接与引导

- 50 **茶风味拆解与想象**
- 51 与茶搭配的各种风味组合
- 52 品味无国界，多喝多学

- 54 **茶的品评记录**
- 54 尝试写下风味结构
- 56 品评记录说明
- 60 茶款资讯：记载已知的茶款资讯

Chapter 2

从品种、产季、产地与制作 探讨茶风味

- 64 **一杯茶汤是怎么来的**
- 66 从产地到销售的茶叶旅程

- 70 **通过“茶标”了解茶**
- 72 读懂影响风味的标示

- 74 **茶叶的风味结构来源**
- 76 茶叶各部位的风味成因

- 84 **风土与种植如何影响茶风味**
- 85 地形气候的影响
- 94 海拔高度的影响
- 102 茶树品种的影响
- 108 土地与茶园管理的影响

- 114 看茶做茶：茶叶初制与精制
- 114 第一阶段：影响汤色茶香的初制
- 130 第二阶段：让风味更完整的精制
- 140 依发酵度决定焙火程度

- 150 茶叶保存与包装
- 151 醒茶回润与保存
- 152 茶叶的陈化

Chapter 3

找出喜爱的风味： 茶汤萃取实验室

- 156 掌握各种冲泡条件
- 158 一般评鉴的萃取浓度与范围

- 160 次数与均匀度对萃取的影响
- 160 萃取不足 / 过度萃取
- 161 适当萃取 / 均匀萃取的重要性
- 163 不同次数的萃取

- 166 茶叶外观对萃取的影响
- 166 观察茶叶外观判断萃取方式

- 170 水对萃取的影响
- 170 各种水质比较
- 177 煮水器具与热源对水质的影响
- 178 不同水温的比较

186 泡茶器具对萃取的影响

186 利用器具微调温度

194 冲泡技巧对风味的影响

194 冲泡时的注意事项

203 喝茶器具也会影响风味

203 不同杯形与就口感受

Chapter 4

不同茶款的品评记录

208 01 南投清香乌龙·不知春

209 02 玉山清香乌龙·若芽

210 03 文山包种

211 04 梨山蜜香乌龙

212 05 冻顶乌龙

213 06 玉山熟香乌龙·白露

214 07 2008 传统红水乌龙

215 08 新竹峨眉东方美人

216 09 玉山金萱红茶·夏至

217 10 日月潭红茶·红玉

218 11 1984 陈年乌龙

219 12 六龟藤枝山野生山茶

220 13 宇治田原の里·煎茶

221 14 宇治玉露

222 15 宇治焙茶

223 16 马头岩肉桂

- 224 17 凤凰单枞宋种
- 225 18 大吉岭塔桑庄园喜马拉雅·
谜境夏摘
- 226 19 大吉岭尔利亚庄园·钻石夏摘
- 227 20 大吉岭图尔波庄园·月光春摘
- 228 21 大吉岭普特邦庄园·月样春摘
- 229 22 大吉岭凯瑟顿庄园·慕夏月光

特别篇：茶与烈酒的微妙组合

- 231 茶混烈酒的尝试
- 232 茶酒谱 01——大人的味道
- 233 茶酒谱 02——果漾蜜甜
- 234 茶酒谱 03——岁月的风味
- 235 茶酒谱 04——不老绅士
- 236 茶酒谱 05——青春甜感



识

菜风味

蓝大诚
著

 中国轻工业出版社

推荐序

咖啡
职
人
黄
世
丕

茶叶的质地决定于其天然生长环境的好坏，可谓天生地养；
茶的风味香气则更多取决于制茶工艺，可谓人为制造。
但自然气候会被破坏，
人为制造难免有假。

要让茶叶得以永续发展，
保护自然生态的平衡，回归茶心的本质，
良心种茶、良心制茶、良心卖茶，方为正道。

清
酒
职
人
欧
子
豪

同为发酵饮品的茶与日本酒有许多相同的连接点，
大诚以易懂的品饮技巧解说与特殊的延伸性图解叙述了别
样的茶风情。
选杯适合自己的茶品，感受更多的生活品味。

我喜欢喝茶，从有记忆以来，茶就是我生活的一部分，但我从没想过要去探究它的身世、它的美好。偶尔接触到茶文化，总感觉有说不完的风雅和神奇。

接触到本书的文字，轻盈且立体，为入门者打开了一扇窗，除去朦胧的面纱，让人能一窥究竟。品饮本身是一门玄学，众口难调，好坏一言难尽，若是只谈个人喜好也难免有失偏颇。作者从认识茶，认识自己的感官开始，以严谨、科学的体验方式，带我们寻找属于自己的味觉系统，对于我们这些漂浮在茶叶世界中的人，无疑是一大福音。看完本书，喝茶，更自在了！

当我得知我的好朋友蓝大诚先生准备写这本书时，老实说我的内心是非常惊讶的，我刚认识他时，他对茶似乎还是一个懵懵懂懂的少年，是个非常另类的新新人类。

第一次体会他的茶席，印象非常深刻：那是一种美式茶席，有美式的海报，他带着一个很嬉皮的帽子，就在那边泡茶。他那时的状态让人十分惊艳。或许在这样一个年代，我们会被那些所谓的人文、所谓的文化给框住、给绑住，但是，在他身上、在他的茶席上，我似乎看不到这些包袱，看到的却是一个全新的自然的表现。

我更惊讶的是，这本书里所呈现的他对于茶的认知和感悟，不知不觉早已远远超出我对他的认知。和他相比，我略感羞愧。在书中，他很大方地阐述了对于茶的感知，如何学习茶道，甚至借鉴很多年轻人当下的玩茶、散茶、品茶的方式，引导更多年轻人爱上茶。

就像他说的，泡茶其实可以很简单，不用那么复杂，从而让生活更贴近、回归到茶的本色。

茶也可以很时尚。在他的这本书里面，我看到，他想对这个时代的年轻人说：茶其实很好玩。

真的很谢谢他把这本书写完，我也很期待，他在未来对整个台湾茶文化圈有更大的贡献，真心地祝福他。

现代延续传统而品味，理解延续真实而美味

从一场遵循古礼又带入年轻转折的茶喜宴，到经营怀旧却有新意的茶叶品牌“茶米店”，我眼里的作者，一直在尊重过去与亲近现在中拿捏妥当。在以茶为业的背景下，传统向来不忘本源所累积的智慧资源根基，深究传统可以稳稳地依循茶叶本质、回归文化本意的传承。另一方面，随着现代的多元需求、品味新知的不断拓展，又培养着自己与时俱进的饮茶理念，保持享茶热忱。

这本书的结构取自于作者品茶、泡茶与教学的写实经验，易懂实用。从平常饮食的味道认知，利用本能感官来感受茶的风味。解释风味是如何一点一滴累积形成并产生差异：来自茶树品种，来自茶树生长时风土环境与茶园管理的影响，来自茶叶制作时专业理念与技术的执行，来自保存状态的改变。品茶时可以根据味道的表现，一步一步回溯分析，进而认识茶叶的特质个性。关于泡茶，依据对茶叶特质个性的理解，善用水质、器皿与技巧等逐步整合各项优势，轻松规避不喜欢的味道，同时强化喜欢的味道，从而引出茶叶的美味。

品茶的真实求知，至少在挑茶、喝茶、买茶时，能帮助自己明确并选择认同的品质风味与价值。品茶重在体味细腻风味，享受感官层次的不同，同时触动任何可能的延伸。可以慢慢欣赏味道中自然的生命力与人文的付出；可以随着味道的起伏，感受宁静的思绪和丰富的情感体验，或者激发回忆与满足想象。

茶艺师以知而行，可以达到事半功倍的效果。能顾及当下的身心喜好，适应环境情境的状态，利用器具的有效操作，发挥茶叶最大价值的美味影响力。事实上不仅如此，泡茶总能不断提供期待或给予意外惊喜，创造每个自己与茶共识共鸣的精彩风味。再用心一点，经由专注泡茶的细节流程，还能达到调节心情、修身养性的效果。

作者串起自然、茶、人文之间紧密的风味关系，以及与这种互动关系长久发展的文化。本书有系统地连接传统本质和事实，符合现代人的需求和喜好。一旦喝茶能发现风味中蕴藏的乐趣，一旦泡茶能简单地取得美味，并养成健康选茶、泡茶、喝茶的习惯，才有真正的舒适生活。

对我而言，品茶需要经营。健康的环境提供茶树茁壮成长，健康的理念是维持味道的生命力。日常的品茶欣赏与泡茶灵活创造，加上适宜的选择，美味才有了包容性和深广度。当茶的美味净化身心时，喝茶才成为生活真正的调剂。

作者序

每次泡茶时，取出茶，先看一下茶叶的外观，细闻茶的香气，思考着用什么样的器具来表现它呢？一旁快烧开的水正雀跃着，器具选好了，温个壶，将茶叶倒进壶里，提起烧水壶轻柔地注水，在茶叶浸泡的空档，整理一下茶盅与茶杯。

时间到，该出汤了，提起茶壶将茶汤注入茶盅里，香气在此刻绽放。拿起茶杯，仔细端详茶汤，茶汤颜色鲜艳清澈透亮。先啜吸一小口感受茶汤香气，第二口让茶汤均匀滑过舌面，茶的风味在此时清楚呈现，第三口喝满入喉下肚，品味一下在口腔与喉头的每一个感受。

喝茶就是如此，就像在品味一道料理、一杯红酒、一款咖啡，如果有个伴一起喝茶，一起分享风味更好。我自己热衷品味，尤其是汤汤水水的东西，茶、咖啡、红酒、清酒、汤品，几乎是日常必需品。

之前经营一个茶空间，介绍茶款时常常听到年老的客人说：“下午我就不喝茶了，怕睡不着。”或听年轻的朋友说：“是茶道，好老派！”，真的很想为茶辩解一下，大家对茶的误会都太深了。喝茶真的会睡不着吗？工夫茶就很老派吗？其实喝茶就像在品味一道料理，可以感受到食材本身的风味与厨师的手艺，厨师使用最适合的烹调器具与手法来完成一道料理，应该大火快炒还是低温慢炖，都考验着厨师的手艺。