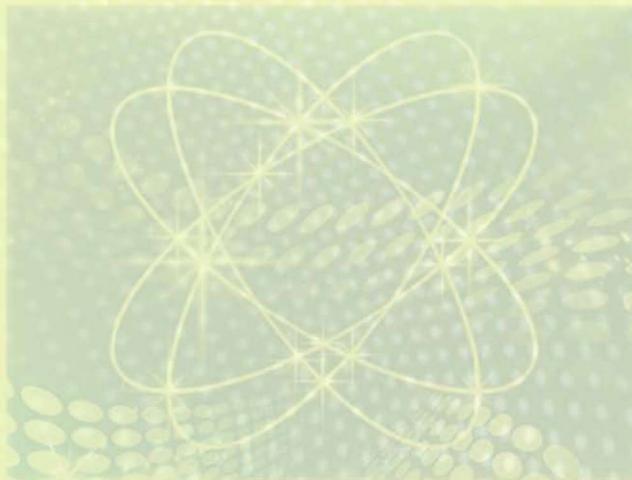


茶艺服务

曾添媛 编



江西高校出版社



茶艺服务

CHAYI FUWU

主编 曾添媛

副主编 龚夏薇



JIANGXI UNIVERSITIES AND COLLEGES PRESS
江西高校出版社

图书在版编目(CIP)数据

茶艺服务 / 曾添媛编. —南昌: 江西高校出版社, 2014. 6
ISBN 978 - 7 - 5493 - 2589 - 4

I. ①茶... II. ①曾... III. ①茶叶 - 文化 - 中国
- 中等专业学校 - 教材 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 121191 号

出版发行	江西高校出版社
社址	江西省南昌市洪都北大道 96 号
邮政编码	330046
总编室电话	(0791) 88504319
销售电话	(0791) 88500223
网址	www.juacp.com
印刷	南昌市光华印刷有限责任公司
照排	江西太元科技有限公司照排部
经销	各地新华书店
开本	787mm × 1092mm 1/16
印张	7.5
字数	169 千字
版次	2014 年 6 月第 1 版第 1 次印刷
书号	ISBN 978 - 7 - 5493 - 2589 - 4
定价	15.00 元

赣版权登字 -07 -2014 -315

版权所有 侵权必究

序

重构课程和教材建设是发展职业教育、深化教学改革、提高教学质量、完善人才培养模式的重要举措。中等职业教育的目的是培养面向生产、面向社会和管理一线职业岗位的技能型、实用型专门人才。目前,中等职业教育教学改革已经从专业建设、课程建设延伸到教材建设层面。中职学校学生使用的部分专业教材与企业工作岗位、技能标准的实际要求相距甚远,教材重理论、轻实践,重原则、轻案例,文字多、难理解,缺乏对真实职业岗位、工作任务和职业素养的学习情境描述。为了培养具有良好职业技能和职业素养的技能型人才,实现中职生毕业与就业上岗的零距离,我们从中职学校人才培养目标和实际需求出发,以就业为导向,编写了系列专业教材和德育读本。编写符合本校情况的专业教材和德育读本其实酝酿已久,但真正将这系列教材与德育读本送到大家面前的助推器则是此次国家改革发展示范校的建设。

根据教育部关于要求发展中等职业技术教育,培养职业技术人才的大纲要求,我们组织编写了《餐饮服务与管理》《客房服务与管理》《茶艺服务》《前厅服务与管理》《酒水知识与调酒技艺》《服装缝制工艺》《服装结构制版》《服装设计基础》《计算机组装与维修》《Flash 动画设计》《计算机网络基础》《Adobe Photoshop CS 平面设计与制作基础教程》《3D Max 基础制作与设计》《机械制图》《机械加工工艺》《Auto CAD 实用教材》《车间管理》《数控加工编程及操作》《酒店服务英语》《中职生礼仪教程》系列专业教材和《法律伴我行——法纪篇》《阳光雨露——心理篇》《诚信天下——诚信篇》《扬帆启航——职业篇》《学生管理手册》《百篇经典诗文颂读》系列德育教育读本。该系列教材的出版,是我校改革发展示范校课程改革项目建设的研究成果。为了贯彻和落实培养学生以能力为本,以就业为导向,以服务为宗旨的人才培养目标,完善工学交替、产学结合的人才培养模式,该系列教材在编写时,注重了中职生的能力培养和案例教学激活课堂,注重了“做中学,学中练,练中教”的实践性环节,推进了本校教材教学与实际工作岗位的对接。

此次系列校本教材的编写,只是一次探索性尝试,因经验、知识水平和阅历等方面的局限,可能书中会出现一些欠缺和不足,但我们愿以此作为引玉之砖,与有关专家学者和教育同仁商榷,最终开发出适合学生、学校,适合企业、社会的中职教材。

编者
2014 年 3 月

前　　言

20世纪70年代,我国台湾出现了茶文化复兴的浪潮,为与日本的茶道相区别,提出了“茶艺”这一新兴名词。随后,在国内兴起了一大批茶艺馆,特别是90年代后期,各地茶馆如雨后春笋般纷纷崛起,并在劳动就业市场上形成一个专门的工种——茶艺师。本书是为适应当前我国茶艺行业的发展以及旅游专业茶艺教学需要而编写的教材。本书在编写过程中努力做到以下几点:

第一,针对性和适用性。密切结合当前旅游行业的发展需求和茶艺专业人才的培养需要,强调以实际应用为教学重点,基础理论以够用为度。

第二,讲求实效性和可操作性。内容安排上图文并茂,以期在实际教学中收到良好效果。在编写体例上遵循学生的认知规律,每章前都设有学习目标,每章中设有小思考、案例分析、知识延伸,每章后附有本章小结和检测,检测设有主要概念、复习思考和实训题,方便教学效果和评估。

本书由南昌市第一中等专业学校曾添媛和龚夏薇两位老师共同编写。第一章绪论、第二章茶叶基础知识、第三章茶具基本知识、第四章品茗用水由曾添媛老师编写。第五章茶叶的冲泡技巧、第六章茶艺服务、第七章名茶传说由龚夏薇老师编写。在编写过程中借鉴和参考了大量专家的相关著述和文献,在此向他们一并表示衷心感谢!

鉴于编者的学识和能力有限,且时间仓促,书中不足或疏漏之处在所难免,还望同行和广大读者不吝赐教,提出宝贵意见和建议。

编者
2013年3月

目 录

第一章 绪 论	1
第一节 茶艺及茶文化	1
第二节 茶艺的分类	3
本章小结	4
第二章 茶叶基础知识	6
第一节 茶树知识	6
第二节 茶叶分类及制作	8
第三节 茶叶品质的鉴别方法	29
第四节 茶叶的保存方法	31
本章小结	33
第三章 茶具基本知识	38
第一节 茶具的发展概况	38
第二节 茶具的种类	40
第三节 茶具的选用	44
本章小结	46
第四章 品茗用水	49
第一节 品茗用水的分类与选择	49
第二节 名泉简介	52
本章小结	54
第五章 茶叶的冲泡技巧	56
第一节 乌龙茶冲泡技巧	56
第二节 绿茶、白茶、黄茶的冲泡技巧	67

第三节 红茶的冲泡技巧	76
第四节 黑茶的冲泡技巧	81
本章小结	84
第六章 茶艺服务	88
第一节 茶艺服务的特点	88
第二节 茶艺服务的要求	90
第三节 茶艺服务接待程序	91
第四节 茶艺服务接待礼仪	95
本章小结	98
第七章 名茶传说	102
参考文献	112

第一章 绪 论

学习目标

- ◆ 掌握茶艺、茶文化、茶道的概念。
- ◆ 熟悉茶艺的分类。
- ◆ 了解中国茶文化的四个层次。

第一节 茶艺及茶文化

“茶艺”名称的由来是一个不断丰富发展的过程，在唐代，“艺”字就与“茶”字发生联姻；宋代之际，“艺”与烹茶、饮茶联系在一起。“茶艺”一词的产生最早出现于20世纪70年代的台湾，由台湾民俗学会理事长娄子匡教授建议，使用“茶艺”一词，并被广泛接受。当时也有人提出“茶道”一词，但是有人认为“茶有道”虽然中国自古已有之，但已被日本传美于前，而且中国人普遍认为“道”是一个特别庄重的词，给人高高在上的感觉，现在提出使用“茶道”感觉过于严肃，民众也不容易接受，经过大家的一番讨论，最后定名为“茶艺”。

一、茶艺的概念

茶艺是指泡茶的技艺和品茶的艺术。在一定意义上包含了以下几个方面的内容：

1. 茶艺仅限于泡茶和饮茶的范畴

种茶、加工、卖茶和其他方面的用茶都不包括在此行列之内，而茶艺是茶文化的表现形式，所以，应该属于茶文化范畴。

2. 茶艺包括泡茶和饮茶的技巧

泡茶的技巧，实际上是包括茶叶的识别、茶具和泡茶用水的选择等。而饮茶的技巧则是对茶汤的色、香、味、形、韵的体味、鉴赏和品尝。只有掌握了泡茶和饮茶的技巧，才可能真正地，更深入地体会到茶艺。此外，饮茶的技巧，不光是指个人独饮，而且包括以茶待客的基本技巧。

3. 茶艺包括泡茶、饮茶的艺术

泡茶技术达到炉火纯青便成为一门艺术，中国茶艺之美表现为仪表的美与心灵的

美。仪表是沏泡者的外表,包括容貌、姿态、风度等;心灵是指沏泡者的内心、精神、思想等。而饮茶同样要强调美,应该与粗俗的、低劣的品茶者严格地区别开来。

二、茶文化的概念

广义的茶文化是指整个茶叶发展历程中有关的物质和精神财富的总和。狭义的茶文化则是专指其精神财富部分。茶文化有四个层次:

1. 物态文化

物态文化是指人们从事茶叶生产的活动方式和产品的总和,即有关茶叶的栽培、制造、加工、保存、化学成分及疗效研究等,也包括品茶时所使用的茶叶、水、茶具,以及桌椅、茶室等看得见摸得着的物品和建筑物。

2. 制度文化

制度文化是指人们在从事茶叶生产和消费过程中所形成的社会行为规范。如随着茶叶生产的发展,历代统治者不断加强其管理措施,称之为茶政,包括纳贡、税收、专卖、内销、外贸等。

3. 行为文化

行为文化是指人们在茶叶生产和消费过程中约定俗成的行为模式,通常以茶礼、茶俗以及茶艺等形式表现出来。如民间旧时行聘以茶为礼,称茶礼,送茶礼叫下茶。此外还有以茶敬客、以茶敬佛等。

4. 心态文化

心态文化是指人们在应用茶叶的过程中所孕育出来的价值观念、审美情趣、思维方式等主观因素。如人们在品饮茶汤时所追求的审美情趣,在茶艺操作过程中所追求的意境,以及将饮茶与人生处世哲学相结合,上升到哲理高度,形成所谓茶德、茶道等等。这是茶文化的最高层次,也是茶文化的核心。

三、茶道的概念

茶道就是在操作茶艺过程中所追求、所体现的精神境界和道德风尚,经常和人生处世哲学结合起来,成为茶人们的行为准则。

早在唐代,陆羽在《茶经·一之源》中就指出“茶之为用,味至寒,为饮最宜精行俭德之人。”陆羽已经对饮茶者提出了品德要求,喝茶已不再是单纯的满足生理需要的解渴了。最早提出“茶道”一词的是唐代诗人皎然,他在《饮茶歌·诮崔石使君》中的诗句“三饮便得道”和“孰知茶道全尔真”诠释和充实了“道”和“茶道”。由此可见,茶道应追本溯源至唐代皎然、陆羽时期。

王玲教授在《中国茶文化》中曾提出“茶道精神是中国茶文化的核心,是茶文化的灵魂,也是指导茶文化活动的最高原则。茶艺、茶道既有区别又有联系。茶艺,有名,有形,是茶文化的外在表现形式;茶道,就是精神、道理、规律、本源与本质,它经常是看不见、摸不着的,但你却完全可以通过心灵去体会。茶艺与茶道结合,艺中有道,道中有艺,是物

质与精神高度统一的结果。”不过,以这样的高度来要求茶人毕竟过于严格和空泛,常人不易掌握,一些茶艺大师和专家们便以精练的哲理语言加以概括,提出许多茶道的基本精神,使所有茶人易于理解和便于操作。这些基本精神就是饮茶的道德要求,亦称为茶德。

知识延伸

为什么要学习茶艺?

茶不仅是文化含量最高的饮料,也是对人类身心健康最有益的一种饮料,并且已成为我们日常生活中的必需品。品茶不是单纯的满足生理和身体的需要,品茶是一种享受,也是一门生活艺术。也就是说,我们不但要科学地泡好茶,还要艺术地泡好茶,让人们在喝到芳香可口的茶汤的同时,感到赏心悦目,得到审美上的满足,这也就是我们常说的茶艺。通过学习茶艺使我们懂得如何品茶,如何从茶汤美妙的色、香、味、形中得到审美的愉悦,使人达到一种平静和谐的心灵境界,陶冶性情,培养高雅情趣。



第二节 茶艺的分类

在现代,中国茶艺根据茶事的功能可划分为以下三大类型:

一、生活型茶艺

生活型茶艺是指一直在民间流传没有经过专业人员加工整理的冲泡技艺。其中最典型的就是闽、广、港、台地区的功夫茶艺,其次就是四川和北方地区的盖碗茶艺,以冲泡花茶和绿茶为主,再次是江浙地区专泡名优绿茶的玻璃杯茶艺。这些茶艺泡法简单,无须技巧,只要把茶泡好即可。

二、经营型茶艺

经营型茶艺是指通过泡茶来促销茶叶,是一种在茶庄、茶厂、茶叶专卖店应用较为普及的一种茶艺形式。在冲泡过程中,茶艺师一般会结合营销学理论和消费者心理学知识,在充分展示茶叶内质的同时,突出讲解所泡茶叶的商品魅力,意在激发客人的购买欲望,最终达到促销的目的。

三、表演型茶艺

表演型茶艺是通过茶叶的冲泡和品饮等一系列形体动作,反映一定的生活现象,表达一定的主题思想,具有一定的场景和情节,讲究舞台美和音乐的配合,既使人得到熏陶和启示,也给人以审美愉悦的一种艺术形式。如文士茶、擂茶、禅茶等。

□小思考 1-1

我国地域辽阔,民族众多,饮茶历史悠久,在长期的饮茶过程中形成了种类繁多的茶艺类型,除了按茶事的功能划分以外,还有以茶叶种类来分,如红茶茶艺、绿茶茶艺、乌龙茶茶艺等;以饮茶器具来分,主要有壶泡法、盖碗杯茶艺和玻璃杯茶艺;以冲泡方式来分,主要是烹茶法、点茶法、泡茶法等;以社会阶层来分,又包括宫廷茶艺、文士茶艺、宗教茶艺、民间茶艺等;以饮茶人群来分,主要有少儿茶艺、伤残人茶艺等;以民族来分,可分为汉族茶艺、少数民族茶艺等;以民俗来分,如客家擂茶、新娘茶等;以地域来分,如北京盖碗茶、西湖龙井茶、婺源文士茶等;以时期来分,一是古代茶艺,一是当代茶艺;古代茶艺又根据历史时期分为唐代茶艺、宋代茶艺、明清茶艺等。

□本章小结

一、主要概念

1. 茶艺 茶文化
2. 生活型茶艺 经营型茶艺 表演型茶艺

二、知识要点

1. 茶艺是泡茶的技艺和品茶的艺术,其中又以泡茶的技艺为主体,因为只有泡好茶之后才谈得上品茶。
2. 广义的茶文化是指整个茶叶发展历程中有关的物质和精神财富的总和。狭义的茶文化则是专指其精神财富部分。茶文化有四个层次:物态文化、制度文化、行为文化、心态文化。
3. 茶道就是在操作茶艺过程中所追求、所体现的精神境界和道德风尚,经常和人生处世哲学结合起来,成为茶人们的行为准则。
4. 在现代,中国茶艺根据茶事的功能可划分为以下三大类型:生活型茶艺、经营型茶艺、表演型茶艺。

思考与练习

一、选择题

1. “茶艺”一词的产生最早出现于()的台湾。
A. 唐代 B. 宋代 C. 清代 D. 20世纪70年代
2. 茶文化有四个层次,分别是()。
A. 物态文化 B. 制度文化 C. 行为文化 D. 心态文化
3. 《擂茶》是属于()茶艺。
A. 表演型 B. 生活型 C. 宗教型 D. 经营型
4. ()是茶文化的最高层次。
A. 物态文化 B. 制度文化 C. 行为文化 D. 心态文化
5. 通常以茶礼、茶俗以及茶艺等形式表现出来是()。
A. 物态文化 B. 制度文化 C. 行为文化 D. 心态文化

二、思考题

1. 茶艺是怎么产生的?
2. 茶艺可以分为哪几种类型?

第二章 茶叶基础知识

学习目标

- ◆ 了解茶树的起源及其发展历史。
- ◆ 掌握我国六大茶类的加工工艺及其品质特点、产地。
- ◆ 熟悉茶叶的分类、六大茶类的鉴别方法、茶叶的储存方法。

第一节 茶树知识

一、茶树的起源

茶树是多年生、木本、常绿植物，在植物分类系统中属于被子植物门，双子叶植物纲，山茶科，山茶属。茶树学名为 *CA. melliA. sinensis (L.) O. Kuntze*。全世界山茶科的植物共有 23 属 380 多种，我国就有 15 属 260 多种，大多分布在云南、贵州、四川一带，可见茶树的原产地是我国西南地区。

据科学家们的研究，茶树的起源至少有六七千万年的历史，比人类的历史要早得多。据东汉的《神农本草经》记载“神农尝百草，日遇七十二毒，得茶乃解”。这个传说反映的是原始社会时期，距今至少有 5000 年的历史了。唐代陆羽《茶经·六之饮》说“茶之为饮，发乎神农氏，闻于鲁周公。”都已证明我国早在原始社会时期就已经发现茶叶并利用茶叶了。陆羽《茶经·一之源》中称“茶者，南方之嘉木也。”并说它的高度有“乃至数十尺。其巴山陕川有两人合抱者，伐而掇之。”现在在云南的西南部还保存着一些野生的大茶树。如云南省勐海县的大黑山原始森林中，有一株 1700 年前的野生大茶树，树高 32.12 米，树围 2.9 米，至今仍然枝叶繁茂，被人们称为“茶树王”。在云南省澜沧县邦崴发现有一株树龄在 1000 年左右的过渡型“茶树王”。在勐海县南糯山发现直径 1.38 米，树龄 800 多年的栽培型“茶树王”。从野生型到过渡型再到栽培型，正是人们从采摘野生茶树叶到有意识保护茶树一直到人工栽培茶树的有力物证。由此可见，至少在 1000 多年前，云南地区人们已经采摘得到的茶树叶子作为饮料了。

二、茶树分布与主要茶区

1. 茶树分布

生长在我国西南地区的茶树多是树冠高大、叶大如掌的乔木型大叶种,因为那里多雨炎热、气候温暖潮湿,仍保持着大叶种的特征和特性;生长在我国长江中下游地区种植的茶树是树叶较小的灌木型中小叶种,这些地区的茶树,在传播过程中,由于受到纬度和气候的变化,在一些比较寒冷地区,逐渐演变成比较耐旱、耐寒、耐荫、树冠矮小的树种。生长在云南西双版纳地区的是半乔木型大中叶树种,它处于两者之间,其树干可达数米高,采摘需用梯子。西南地区由于海拔高度不同,气候复杂,各种类型的茶树可同时存在。

2. 主要茶区

我国拥有四大茶区:西南茶区、华南茶区、江南茶区和江北茶区。

(1) 西南茶区

位于中国的西南部,包括云南省、贵州省、四川省、西藏自治区东南部,是中国最古老的茶区,也是茶树原产地的中心。这里地形复杂,海拔高低悬殊,气候差别很大,大部分属于亚热带季风气候区,冬暖夏凉。

(2) 华南茶区

位于中国南部,包括广东省、广西壮族自治区、福建省、台湾省、海南省,这些地区是中国最适宜茶树生长的地区。

(3) 江南茶区

位于中国长江中下游南部,包括浙江、湖南、江西等省和安徽、江苏、湖北三省南部等地,是中国主要茶叶产区,年产量约占总产量的三分之二。茶园主要分布在丘陵地带,少數在海拔较高的山区,气候四季分明。

(4) 江北茶区

位于长江中下游北部,包括河南、陕西、甘肃、山东等省和安徽、江苏、湖北三省北部,属于中国北部茶区。

知识延伸

谁是人工种植茶的第一人?

吴理真是中国有记载的第一位种茶名人。他是西汉时蜀国人,后人称他为甘露祖师。这个种植茶树的故事已完全被神化了。传说茶籽是仙女给的,种的自然也就是仙茶。现在四川蒙顶山上清峰,据说有他亲手种植的8株茶树。后人说“仙茶八株,不生不灭,服之四两,即地成仙。”

第二节 茶叶分类及制作

一、茶叶分类的方法

我国是产茶大国,各地各类名茶丰富多彩、琳琅满目,是其他国家无法比拟的。正所谓“天上星星数不清,地上茶名记不清。”按照不同传统习惯,我国茶类的划分也有所不同,大至可将其归纳为以下几种:

1. 依茶叶的加工方式及发酵程度分类

- (1) 不发酵茶,如:绿茶。
- (2) 半发酵茶,如:乌龙茶。
- (3) 全发酵茶,如:红茶。
- (4) 轻微发酵茶,如:黄茶和白茶。
- (5) 后发酵茶,如:黑茶。

2. 依茶叶的生产季节分类

- (1) 春茶,春茶可进一步分为头春茶、二春茶、三春茶等。头春茶在清明前采摘的称为明前茶,在谷雨前采摘的称为雨前茶。
- (2) 夏茶,也称二茶,或称紫茶。
- (3) 秋茶,也称三茶,也有少数地区把夏茶前期称为暑茶,后期称为秋茶。
- (4) 冬茶,也称四茶,或称冬片,只有少数气候较温暖的茶区会采制。

3. 依茶叶的生产季节分类

- (1) 毛茶,又称初制茶。是各种茶叶经初制后的成形茶,其外形比较粗放。
- (2) 成品茶,又称精制茶,是毛茶再经筛选、拣剔,使其成为外形匀整,品质稳定的成品。

4. 按茶叶的销路分类

可分为外销茶、内销茶、边销茶和乔销茶4类

5. 依现在比较通行的办法是将茶叶分为基本茶类和再加工茶类

- (1) 基本茶类有绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黄茶和黑茶六大类。
- (2) 再加工茶类有花茶、紧压茶、萃取茶、果味茶、保健茶等。

(一) 基本茶类

1. 绿茶

绿茶属于不发酵茶(发酵度:0)。是我国产量最多的茶叶,也是我国历史上最早出现的茶类,其产量占我国茶叶总量的70%。其出口量也占世界贸易量的70%以上。

绿茶的基本特征是绿叶汤清,即茶叶颜色是翠绿色,泡出来的茶汤是绿黄色,因此称为绿茶。

绿茶的生产工艺是鲜叶采摘后经过杀青→揉捻→干燥。绿茶在采摘上比较讲究,都是采摘茶树上的幼芽嫩叶制成,如清明前采摘的为“明前茶”、谷雨前采摘的为“雨前茶”。

绿茶按杀青和干燥方式不同,可将其分为蒸青绿茶、炒青绿茶、烘青绿茶和晒青绿茶四种。

(1) 蒸青绿茶

采用蒸汽杀青而成的绿茶统称蒸青绿茶。蒸汽杀青起源于唐代时期,传入日本后,日本将蒸汽杀青方法得以传承至今,日本现在大部分采用的还是蒸青技术,所以蒸青绿茶产量最高,并将此统称为“煎茶”。蒸青绿茶一般具有“三绿”的特征,即干茶色泽翠绿、汤色碧绿、叶底鲜绿,味带青气。主要产于我国湖北恩施、江苏宜兴和浙江余杭等地,如玉露茶、阳羡茶、煎茶等,大部分蒸青绿茶外形做成针形状。

(2) 炒青绿茶

采用炒干的方式干燥而成的绿茶称为炒青绿茶。按其外形形状特点,又可分为长炒青、圆炒青、扁炒青。

①长炒青,又称眉茶,因其外形似弯弯的眉毛而得名。其主要品种有珍眉、贡熙、雨茶、秀眉等,以珍眉为主要品种。

②圆炒青,又称珠茶,因其外形呈颗粒状,形圆如珠而得名。珠茶以出口外销为主,是浙江省的特产,如平水珠茶就是产于浙江省绍兴市附近各县,主要是集中在平水镇加工,所以在国际市场上称“平水珠茶”。

③扁炒青,又称扁形茶,因其外形扁平而得名,其主要品种有西湖龙井、千岛玉叶、大方茶等,其中最著名的是西湖龙井。

(3) 烘青绿茶

在干燥时采用烘干而不是炒干。烘青绿茶根据原料的老嫩不同又可分为细嫩烘青和普通烘青两类,细嫩烘青绿茶是以细嫩的原料精制而成,所以品质优良都是直接用来饮用,如黄山毛峰、太平猴魁等名优绿茶。普通烘青绿茶大部分是用作窨制各种花茶的原料,如常见的茉莉花茶就是以烘青茶为原料加工而成。

(4) 晒青绿茶

晒青绿茶是以日光晒干而成。晒青绿茶主要是产于四川、云南、广西、湖北和陕西等省、自治区。以云南大叶种制成的品质为最好,称为滇青。晒青绿茶用来直接饮用的较少,大部分用来制作紧压茶的原料。

绿茶著名的品种主要有:

西湖龙井:产于浙江省杭州市西湖西南龙井村四周的狮峰山、梅家坞等地,故名西湖龙井茶。新中国成立后有狮、龙、梅三个品类,其中以狮峰龙井最佳。



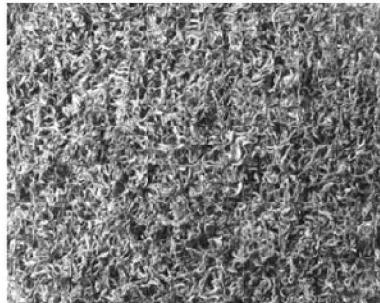
其色绿中显黄，呈糙米色，香气高锐持久，滋味鲜醇。高级龙井茶的色泽翠绿，外形扁平光滑，形似“碗钉”，汤色碧绿明亮，香馥如兰，滋味甘醇鲜爽，向有“色绿、香郁、味醇、形美”四绝佳茗之誉。

黄山毛峰：产于安徽省黄山风景区内的桃花峰、紫云峰一带，现已扩展到黄山附近。明代中期就已负盛名。



特级黄山毛峰为我国毛峰之极品，其形似雀舌，色如象牙，清香高长，汤色清澈，滋味鲜浓，叶底嫩黄，肥壮成朵。

碧螺春：产于江苏省吴县太湖洞庭山，以碧螺峰的品质为最好。“碧螺春”原名为“吓煞人香”。后由康熙皇帝赐名为“碧螺春”茶。因茶树与果树交错种植，枝桠相连，根脉相通，茶吸果香，花窨茶味，形成碧螺春花香果味的天然品质。



碧螺春条索纤细，卷曲成螺，满身披毫，银白隐翠，香气浓郁，滋味鲜醇甘厚，汤色碧绿清澈，叶底嫩绿明亮。每采摘1kg高级碧螺春，大约需要12万~14万个芽叶。

庐山云雾：产于江西庐山。据载，庐山云雾，始于东汉，为当时梵宫寺院僧侣栽植，名曰“云雾茶”。宋代时成为皇室贡茶。产于庐山五老峰与汉阳峰之间，因终日云雾不散，茶叶品质最好。

