

安溪铁观音

制作与品评

李宗垣 凌文斌 编著



海潮摄影艺术出版社

PDG

责任编辑：孙琦

装帧设计：闻宾

封面设计：林辉



ISBN 7-80691-250-9



9 787806 912508 >

ISBN 7-80691-250-9

TS · 4 定价：28.00元

安溪铁观音

制作与品评

李宗垣 凌文斌 编著

海潮摄影艺术出版社

PDG

图书在版编目 (CIP) 数据

安溪铁观音制作与品评/李宗垣, 凌文斌编著. —福州: 海潮摄影艺术出版社, 2006. 4

ISBN 7-80691-250-9

I. 安… II. ①李…②凌… III. ①茶—制作—安溪县—普及读物②茶—评价—安溪县—普及读物

N. TS272. 5-49

中国版本图书馆CIP数据核字 (2006) 第041218号

安溪铁观音制作与品评

编 著: 李宗垣 凌文斌

出版发行: 海潮摄影艺术出版社

地 址: 福州市东水路76号出版中心12层

邮政编码: 350001

印 刷: 福建省天一屏山印务有限公司

开 本: 850毫米×1168毫米 1/32

印 张: 7.25

字 数: 16千 图: 50幅

版 次: 2006年4月第1版

印 次: 2006年4月第1次印刷

印 数: 1—5000册

书 号: ISBN 7-80691-250-9/TS·4

定 价: 28.00元



李宗垣，1942年12月生，福建安溪人，国家一级评茶师、高级工程师。1962年8月毕业于福安农业专科学校茶叶专业。1980年在《福建茶叶》发表《铁观音看青做青技术》一文，以后陆续在全国及省级刊物上发表专业论文16篇。1985年参加《中国名茶研究选集》的撰稿。1993年以来参加安溪历次在广州、上海、北京、香港等地的茶王赛等茶事活动。



凌文斌，1961年10月生，福建南安人。编辑职称，国家二级评茶师。现任安溪县地方志编纂委员会办公室主任。撰有《略论安溪茶叶的起源》、《安溪茶俗》、《安溪县经济发展战略若干问题的研究》等论文近20篇，是《安溪年鉴》执行主编和《安溪茶叶史话》、《安溪茶叶大观》的编著者，对安溪茶文化、乌龙茶品评有深入的研究。

《安溪铁观音制作与品评》顾问

骆少君 全国政协委员、研究员、国家茶叶检测监督中心主任、中华供销合作总社杭州茶叶研究院院长、国家一级评茶师

陈郁榕 福建省茶叶检测中心站主任、高级工程师、国家一级评茶师

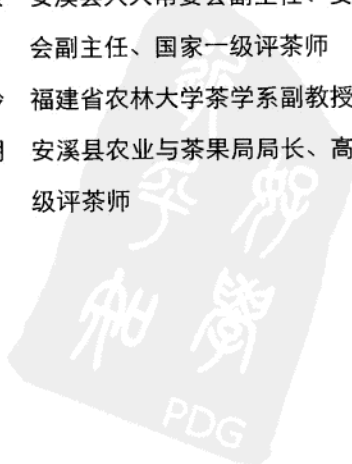
尤猛军 中共安溪县委书记、安溪县人民政府县长、国家一级评茶师

陈水潮 中共安溪县委副书记、安溪茶业管理委员会主任、国家一级评茶师

陈木根 安溪人大常委会副主任、安溪茶业管理委员会副主任、国家一级评茶师

郭雅玲 福建省农林大学茶学系副教授、国家一级评茶师

蔡建明 安溪县农业与茶果局局长、高级农艺师、国家一级评茶师



李宗垣是安溪茶界的一个实践型专家，在安溪乌龙茶初制及审评上有较深的造诣；凌文斌在安溪茶史、茶文化方面有深入的研究，取得诸多学术成果。两人携手合作、精心编纂的《安溪铁观音制作与品评》一书，集科学性、知识性、实用性于一体，是一本普及中国名茶安溪铁观音制作与品评技艺的科技读物，对广大茶人增进对安溪铁观音的了解具有积极的作用，对推动安溪乌龙茶的发展是一个贡献。

张天福
2006.元月

（注：张天福，中国现代茶业专家、教授、福建省茶叶学会名誉会长、福建省农科院茶叶研究所技术顾问）

《安溪铁观音制作与品评》是安溪铁观音生产技术的总结和提
高。该书对促进乌岵系铁观音
的发展具有积极的作用。

詹祥金

2005.12.

(注：詹祥金，著名茶学家、福建农林大学教授、福
建省茶叶学会副会长、福建省科技厅重点科技项目《铁观
音品种提纯与优质综合技术推广示范》课题主持人)

安溪铁观音

PDG



序 一

骆少君

中国名茶——安溪铁观音，作为一份不可多得的保健芳香饮品，它一经问世，就以其独特的“观音韵”和“兰花香”的优异品质，深得广大爱茶人的喜爱。在社会生活的节奏不断加快的今日，假能以悠然的心情品饮安溪铁观音，不仅可使人们静心领略出中国名茶的极致，还可从中获得高雅的精神享受，促进身心的健康。

作为现代人生活的时尚和交际的重要纽带之一，人们在品尝安溪铁观音独特神韵的同时，也迫切期望能够系统地了解安溪铁观音的生产制作技术和品评技艺。值此，由国家一级评茶师、高级工程师李宗垣和国家二级评茶师、安溪县地方志编纂委员会办公室主任凌文斌精心编著的《安溪铁观音制作与品评》一书的付梓，无疑在一定的程度上为广大爱茶人提供了一个新的媒介。

该书系统地收集整理了300年来勤劳睿智的安溪人在长期的生产实践中，形成、创制和发明的安溪铁观音精湛的生产制作经验，并在实验中加以总结提高，成为系统化的技术知识，



序 言

xuyan

对乌龙茶产区的茶叶生产具有较高的指导作用。同时，本书还较为详细地介绍安溪铁观音的收购、拼配、精制、评审方法与品饮艺术，选介了茶文化的基本知识。全书内容丰富，文笔流畅，是一部具有较高实用性和可读性的佳作。它的出版发行，可使人们进一步加深对安溪铁观音的认识和了解，掌握科学的品评技术方法，提高品饮名茶的乐趣，亦为从事茶叶科学研究、教学的科技人员提供了一份较为翔实系统、可供借鉴的技术资料。此外，本书还可作为职业资格鉴定中评茶员、茶艺师、评茶师的培训参考教材。

衷心祝愿香飘万里的安溪铁观音，在新的世纪焕发出更加奇秀的光彩。

是为序。

二〇〇五年十二月

（作序者系全国政协委员，研究员，国家茶叶检测监督中心主任，中华供销合作总社杭州茶叶研究院院长，国家一级评茶师）



序 二

尤 猛 军

安溪是一个已有千年产茶历史的古老茶乡，是中国名茶铁观音的发源地，以丰富的茶树资源，众多的茶树品种，精湛的种茶经验，独特的制茶技艺，优良的茶叶品质，多姿多彩的茶文化，被誉为我国茶叶宝库中的一颗璀璨明珠。千百年来，安溪人以茶为生、饮茶为乐，并创造了古老独特、绚丽多姿的安溪茶文化，成为中华茶文化中一朵亮丽奇葩。

时至今日，安溪铁观音以其纯正高雅的品茶艺术和底蕴深厚的茶文化为广大茶人所容纳和崇尚。人们有幸品尝历经名师精心制作的铁观音名茶，回味那清高隽永、令人怡然神清的铁观音神韵，无不发出由衷的赞叹，感谢大自然恩赐如此的鲜馥灵味。

为全面、系统地介绍安溪铁观音精湛的制茶工艺和高雅的品饮技艺，国家一级评茶师、安溪老茶叶工作者李宗垣先生与国家二级评茶师、安溪县地方志编纂委员会办公室主任凌文斌先生精诚合作、精心编著了《安溪铁观音制作与品评》一书，



序言

xuyan

这是安溪茶叶工作者和文化工作者奉献给广大茶人的又一部茶叶专著。该书深入地载述了安溪铁观音的采制工艺、影响茶叶品质的主要因素、审评技艺、鉴别与检验、收购拼配与贮藏、精制工艺、品饮、铁观音茶王赛等专业技术知识，搜罗宏富，资料翔实，编纂态度严谨，集科学性、知识性、趣味性、实用性于一体，是一部具有较高可读性的科技读物。相信它的出版，对广大茶人全面研究、了解安溪铁观音有一定的裨益，对于安溪茶产业的发展也将发挥积极的促进作用。

在该书即将付梓之际，草笔数言，祝愿能有更多的宣传介绍安溪名茶和安溪茶文化的专著问世。是为序。

二〇〇五年十二月

（作序者系中共安溪县委书记、安溪县人民政府县长、国家一级评茶师）



铁观音茶

tieguanyin cha



安溪铁观音树



安溪县优质丰产铁观音茶园





制作流程 zhizuo liucheng



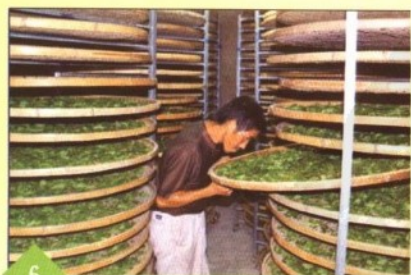
1. 采摘



2. 晒青



3. 凉青、摇青



4. 摊青



5. 炒青



6. 包揉



7. 烘干



8. 毛茶



9. 精制烘焙



10. 精制拣杂



茶事活动

chachi huodong



中华茶产业合作高峰会会场

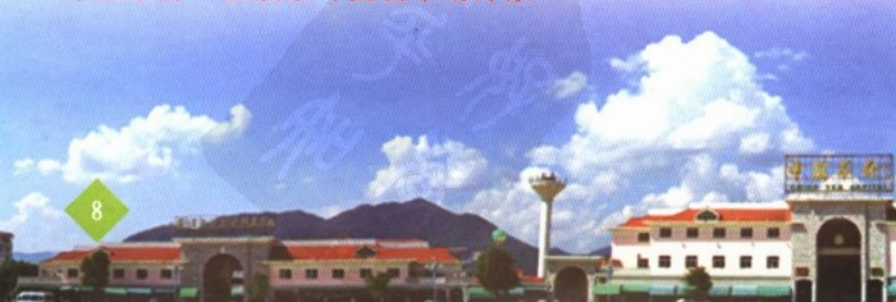


海峡两岸茶文化交流会会场



安溪'99北京茶王邀请赛

中国茶都—安溪茶叶批发市场外景





中华茶产业国际合作高峰会茶王赛



安溪茶艺表演



安溪茶艺表演

