

全国中等农业学校试用教材

# 制 茶 学

安徽省屯溪茶业学校主编

茶 叶 专 业 用

农 业 出 版 社

全国中等农业学校试用教材

# 制 茶 学

安徽省屯溪茶业学校主编

茶 叶 专 业 用

农业出版社

**主 编** 安徽省屯溪茶业学校 郑文珍  
**副主编** 江西省婺源茶业学校 詹成业  
**编写人** 湖南省长沙农业学校 李常国  
安徽省屯溪茶业学校 刘建平

全国中等农业学校通用教材

**制 茶 学**

安徽省屯溪茶业学校主编

农业出版社出版(北京朝内大街130号)

新华书店北京发行所发行 云南新华印刷厂印刷

787×1092 毫米 16 开本 15.5印张 352千字  
1980年7月第1版 1980年7月昆明第1次印刷  
印数 1—5,500册

统一书号 13144·218 定价 1.25元

## 前 言

本教材在安徽省农业局的领导下，由安徽省屯溪茶业学校负责主编。全书共分十二章，以讲授鲜叶的化学成分与制茶品质的关系为基础，系统地阐述我国各茶类的初制技术、鲜叶加工基本原理和各类毛茶加工、毛茶品质审评的方法，重点阐述了红茶、绿茶、黑茶、青茶四大茶类。各校在使用本教材时，除红、绿茶为必讲茶类外，其它茶类可根据各省茶叶生产的特点选择讲授。

编写人员的分工是：安徽省屯溪茶业学校郑文珍编写绪论、第三章、第六章、第九章；江西省婺源茶业学校詹成业编写第四章、第七章、第十一章、第十二章；湖南省长沙农业学校李常国编写第五章、第十章；安徽省屯溪茶业学校刘建平编写第一章、第二章、第八章。

本教材初稿完成后，承蒙安徽省农业局王汉权、安徽省徽州地区农业局张贵生、浙江省金华农校张月楼、安徽省屯溪茶厂周茂荣、江苏省句容县镇江地区农业大学陆中慧、安徽省屯溪实验茶场朱庸辅、安徽省屯溪茶校程家录、程维良、顾家雯、云南农业大学茶叶系陈发良等同志，参加定稿会议；福建省崇安茶场姚月明、安溪茶厂高有国、安徽农学院茶叶系陈慧春、湖南农学院茶叶系朱克明、中国农业科学院茶叶研究所沈培和、安徽农学院茶叶系陈椽、安徽省祁门茶场陈纪良、屯溪茶厂洪峰、歙县茶厂余怡生等同志提出书面审读意见，在编写过程中，还得到浙江、福建、湖南、贵州、江苏、上海等省（市）有关部门的大力支持，在此一并致谢。

1979年6月

# 目 录

绪论	1
一、发展制茶工业的意义	1
二、我国制茶技术的发展	1
三、茶叶的分类	2
四、茶叶产销概况	6
五、制茶学内容与任务	9
第一章 鲜叶	10
第一节 鲜叶的化学成分与茶叶品质的关系	10
一、水分	10
二、灰分	11
三、多酚类化合物	13
四、蛋白质和氨基酸	15
五、酶	16
六、生物碱	17
七、糖 类	18
八、芳香物质	19
九、色素	20
十、维生素	21
第二节 鲜叶的物理性状与茶叶品质的关系	22
一、鲜叶色泽	22
二、鲜叶的白毫	23
三、鲜叶的大小、厚薄、软硬	23
第三节 鲜叶的质量与成茶品质	24
一、老嫩度	24
二、匀净度	24
三、新鲜度	25
第四节 鲜叶的管理	25
一、鲜叶的运送	25
二、鲜叶的验收、分级	26
三、鲜叶的贮存管理	26
第二章 绿茶初制	28
第一节 眉茶初制	28
一、杀青	28
二、揉捻	31
三、干燥	32

第二节 珠茶初制	34
一、杀青	34
二、揉捻	35
三、干燥	35
第三节 烘青绿茶初制	36
第四节 特种绿茶初制	37
一、西湖龙井	37
二、黄山毛峰	40
三、庐山云雾茶	42
四、洞庭碧螺春	43
五、高桥银峰	44
六、南京雨花茶	45
七、涌溪火青	46
八、太平猴魁	48
九、信阳毛尖	49
十、婺源若眉	50
十一、六安瓜片	52
第五节 绿茶初制原理	54
一、绿茶品质的形成	54
二、绿茶初制技术对品质的影响	58
第三章 红茶初制	66
第一节 小种红茶初制	66
一、萎凋	66
二、揉捻和发酵	67
三、过红锅和复揉	67
四、烟烘和复焙	67
第二节 工夫红茶初制	67
一、萎凋	68
二、揉捻	70
三、发酵	71
四、干燥	72
第三节 切细红茶初制	73
一、萎凋	74
二、揉切	74
三、发酵	77
四、干燥	79
〔附〕国外几种切细红茶初制	79
第四节 红茶初制原理	80

一、红茶鲜叶加工过程中的理化变化	80
二、红茶品质的形成	90
三、红茶初制技术对品质的影响	93
<b>第四章 青茶初制</b>	97
<b>第一节 闽北青茶(武夷岩茶)初制</b>	97
一、萎凋	98
二、做青	99
三、杀青	100
四、揉捻	101
五、干燥	101
<b>第二节 闽南青茶初制</b>	101
一、摊青	102
二、萎凋(晒青)	102
三、做青	102
四、杀青(炒青)	103
五、揉捻和烘干	104
<b>第三节 广东青茶初制</b>	104
一、晒青与晾青	105
二、浪青(碰青、摇青)	105
三、炒青(杀青)	106
四、揉捻和烘焙	106
<b>第四节 青茶初制原理</b>	107
一、鲜叶与青茶品质特点	107
二、青茶初制技术对品质的影响	108
<b>第五章 黑茶初制</b>	114
<b>第一节 湖南黑茶初制</b>	115
一、杀青	115
二、初揉	116
三、渥堆	116
四、复揉	117
五、烘焙	118
<b>第二节 湖北老青茶初制</b>	119
<b>第三节 南路边茶和西路边茶初制</b>	120
一、南路边茶初制	121
二、西路边茶初制	122
<b>第四节 六堡茶初制</b>	123
<b>第五节 黑毛茶的初制原理</b>	124
一、黑茶品质的形成	124

二、黑毛茶初制技术对品质的影响	126
第六章 黄茶初制	130
第一节 黄大茶炒制	130
第二节 君山银针制造	131
第三节 蒙顶黄芽制造	132
第四节 黄茶初制原理	133
第七章 白茶初制	136
第一节 白茶初制	136
第二节 白茶初制过程中的理化变化	138
第八章 毛茶加工(精制)	140
第一节 毛茶加工的目的和要求	140
第二节 加工前毛茶的处理	140
一、毛茶验收、定级、归堆	141
二、毛茶并配付制	141
第三节 毛茶加工主要作业及作业机械	142
一、筛分作业	142
二、切断与轧碎作业	143
三、风选作业	144
四、拣剔作业	144
五、干燥作业	145
六、并和、匀堆装箱作业	145
第四节 毛茶加工技术	146
一、绿毛茶加工技术	146
二、红毛茶加工技术	155
三、青毛茶加工技术	163
四、白毛茶加工技术	165
第九章 花茶	170
第一节 花茶窈制原料	170
一、茶坯	170
二、鲜花	174
第二节 几种主要花茶的窈制	176
一、窈制前原料的处理	176
二、花茶的窈制方法	177
第三节 花茶窈制原理	183
一、茶坯的吸附性能	183
二、鲜花的吐香规律	183
三、茶坯吸香的途径	184
四、花茶窈制技术对花茶滋味的影响	185



<b>第十章 蒸压茶</b> .....	189
<b>第一节 蒸压茶压制特点及成品规格</b> .....	189
<b>第二节 湖南茯砖、黑砖、花砖和湘尖压制</b> .....	190
一、茯砖压制.....	190
二、黑砖与花砖的压制.....	194
三、湘尖制法.....	196
<b>第三节 湖北青砖、米砖压制</b> .....	199
一、青砖压制.....	199
二、米砖压制.....	202
<b>第四节 云南紧压茶制法</b> .....	203
一、云南紧压茶.....	204
二、沱茶.....	205
<b>第五节 四川边茶压制</b> .....	208
一、南路边茶压制.....	208
二、西路边茶压制.....	209
<b>第六节 广西六堡茶压制</b> .....	210
一、原料处理.....	210
二、蒸制技术.....	210
三、晾置与陈化.....	211
<b>第十一章 速溶茶</b> .....	212
<b>第一节 原料加工</b> .....	212
一、鲜叶加工.....	212
二、绿茶转化红茶浸提液.....	213
<b>第二节 速溶茶的加工</b> .....	213
一、轧碎处理.....	213
二、浸提.....	213
三、浓缩.....	214
四、干燥.....	215
五、包装.....	215
<b>第十二章 毛茶审评</b> .....	217
<b>第一节 毛茶审评的基本知识</b> .....	217
一、毛茶审评的意义和作用.....	217
二、毛茶审评室的设备.....	217
三、毛茶审评标准样品的使用与保管.....	218
四、审评用水.....	218
<b>第二节 各类毛茶的审评方法及品质特征</b> .....	218
一、扦样.....	218
二、红、绿毛茶审评方法及品质特征.....	219

三、青茶(乌龙茶)的审评方法及品质特征	226
四、黑毛茶的审评方法及品质特征	228
五、白茶的审评方法及品质特征	228
六、黄茶的审评方法及品质特征	228
七、花茶的审评方法及品质特征	229
八、紧(紧)压茶的审评方法	229
第三节 评茶计价方法	231
第四节 各类毛茶常见缺点及劣变原因	232
一、工夫红茶的常见缺点及劣变原因	232
二、切细红茶的常见缺点及劣变原因	232
三、眉茶的常见缺点及劣变原因	233
四、珠茶的常见缺点及劣变原因	233
五、白茶的常见缺点及劣变原因	234
六、黑毛茶的常见缺点及劣变原因	234
七、青茶的常见缺点及劣变原因	234
第五节 评茶术语	234

## 绪 论

一、发展制茶工业的意义 我国茶叶生产历史悠久，茶类繁多，品质特异，驰名中外，在国民经济中占有一定地位。

茶是人们所喜爱的饮料。由于茶叶内含有多酚类化合物、咖啡碱、芳香物质等许多有益于人体健康的成分，所以饮茶能止渴解热，帮助消化，利尿解毒，杀菌疗疾，兴奋神经，增强微血管壁的弹性。茶叶中还含有维生素和蛋白质，具有一定的营养价值。根据近代科学研究认为，喝茶还能防龋齿，并可使人增强对放射性物质 $Sr_{90}$ 的防护作用。因此，现在饮茶的风气更为盛行。

随着我国社会主义革命和社会主义建设的发展，人民生活水平不断提高，对茶叶的需要量愈来愈大，特别是边远地区人民，对茶叶的数量和质量的要求都有很大提高。因此，保证边茶供应，满足各族人民的需要，对人民的身体健康，增进民族团结，支援边区建设，巩固国防也都有一定的意义。

茶叶是我国传统出口的主要商品之一，在国际市场上享有很高信誉，茶叶贸易向来促进国际经济交往，增进我国同世界各国人民的友谊。当前，全国人民在党的领导下，向着在本世纪末实现农业、工业、国防、科学技术四个现代化进军，茶叶生产、茶叶外销量的增加，可以互通有无，为购买实现我国社会主义现代化所需要的物质设备提供资金，作出应有的贡献。

我国茶区分布广阔，遍及全国十八个省（区）。重点产茶省份，几乎县县产茶。茶叶生产是山区农业生产的重要内容，发展茶叶生产，对农、工、副结合，高速度发展农业，巩固发展集体经济，促进粮食生产，提高山区人民生活都有密切关系。当前，我国茶叶生产虽然有较大发展，但还不能满足国内外人民的需要。我们必须全面地执行“农、林、牧、副、渔并举”和“以粮为纲，全面发展，因地制宜，适当集中”的方针，制定发展茶叶规划，建立现代化茶叶生产基地，争取在短期内茶叶生产有一个更大发展。

二、我国制茶技术的发展 我国是茶树的原产地，种茶、制茶、饮茶都起源于我国。唐朝陆羽《茶经》是世界上第一部记述栽茶、制茶、评茶、茶叶性质的著作，因此，我国有“茶的祖国”、“茶的故乡”之称。

我国发现利用茶叶相传始于原始社会中的神农时代。“神农尝百草，日遇七十二毒，得茶而解之。”这是历史上关于发现利用野生茶最早的传说。以后，茶叶从药用发展成为饮料。据史料记载，从周代开始就设官掌茶。《晏子春秋》记载，晏婴相齐以茶当菜。汉朝王褒《僮约》有“烹茶尽具”“武阳买茶”的记述。这些史实证明了我国茶叶已有了悠久的发展历史。

在茶叶用途演变发展的漫长历史年代里，我国劳动人民在生产斗争中积累了丰富的制茶经验，创造了名目繁多，形质各异的茶类，成为世界上茶类最丰富的国家。

从野生茶发展到蒸青团茶据文献记载，这时期为公元前2737年至960年。先是发现野生茶当药以疗疾，生煮羹饮，继而晒干收存。到三国时期的魏朝（公元220—264年）制成饼茶，烘干碾碎冲泡。到了唐朝（624—907年）便发明了蒸青团茶制法，即将鲜叶

蒸后，捣碎制饼穿孔，贯穿烘干，消除了茶饼的青臭味，茶味有很大的改进。此时茶已成为普遍的饮料。蒸青技术也从这时相继传到日本、印度等国。

从蒸青团茶发展到炒青散茶这个阶段自宋至元，约经三百年。宋朝(960—1279年)在唐朝蒸青团茶基础上，利用干热发展茶叶的香气。鲜叶蒸后不揉不拍，直接烘干。饮用时全叶冲泡，不碾碎。这时饮茶已相当普遍，并制定了鉴赏的方法，以辨别茶叶的好坏。到了明朝(1368—1644年)，我国劳动人民又发明了炒青制法，利用干热来发挥茶叶的香味，从而进一步提高茶叶的品质，这是制茶技术上的一个大革新。

从炒青绿茶发展到红茶自创制炒青绿茶之后相继出现烘青和晒青制法，开始了绿茶向红茶方向的演变。在这个演变过程中，先后创制了各具独特品质特征的黄茶、黑茶、白茶、红茶、青茶等茶类。据史书记载，1074年前就有四川绿毛茶“做色”变成黑茶。许次纾的《茶疏》中记载着十六世纪前就有霍山黄大茶。十六世纪先后有湖南安化黑毛茶加工成各种黑茶成品和福建福鼎白毫银针。1650年前后，在白茶基础上出现了日光萎凋代替高温杀青的方法，这是福建星村小种红茶的开始。1751年，清代董天工写的《武夷山志》，就有小种红茶、工夫红茶记述。到1855年(清咸丰年间)前后，福建广大茶农在红、绿茶制法基础上又创制了兼具红、绿茶品质特征的青茶。

由于我国劳动人民的长期实践，积累了丰富的制茶经验。唐代陆羽的《茶经》，开始对此加以系统的总结，从此茶叶著作相继出现，为茶叶制造这门科学奠定了理论基础。

但是在封建社会残酷的阶级统治和经济剥削，束缚了生产力的发展，制茶技术始终停留在脚踏手筛的繁重的手工作坊状态中。直到解放后，广大茶农走上集体化的道路，社队建立了集体所有的茶叶初制厂、精制厂，由手工生产逐步实行半机械化、机械化生产。现在，眉茶、珠茶、红茶等主要茶类的初、精制工艺，基本上实现了全程机械化生产，并向连续化自动化迈进。眉茶成套设备联装已投入生产，并不断加以改进。红茶萎凋采用加温萎凋槽，不仅节约人力、设备，克服雨天萎凋的困难，也提高萎凋叶质量。1962年切细红茶的生产采用了揉切机，提高了品质。1970年广东英德、江苏芙蓉寺、金坛芳麓、浙江金华十里坪等茶场，试制成功了转子式揉切机，不仅有利于连续化生产，提高了工效，而且产品汤色红亮，滋味浓强鲜爽，富有收敛性，品质显著提高。珠茶工农84型圆茶炒干机试制成功，大大减轻劳动强度，使珠茶外形更加紧结圆滑。青茶摇青包揉也使用了机器，逐步实现了青茶机械化生产。黄大茶的机制正在试验。另外，近几年来开展花茶隔离窨制新工艺试验、速溶茶试制、茶叶理化检验的研究等工作，都取得了一定成果。

现在，在华国锋同志为首的党中央领导下，在党的十一届三中全会精神鼓舞下，全国人民满怀信心，以新的战斗姿态，为赶超世界茶叶生产与茶叶科学技术的先进水平，为在本世纪内实现我国制茶工业现代化的宏伟目标，大干快上，贡献力量。

### 三、茶叶的分类

(一) 茶叶分类依据 我国茶叶种类很多，名称也很复杂，历史上命名的方法也不同，有的以采制季节分为春茶、夏茶、秋茶；有的以产地取名为杭州龙井、武夷岩茶；有的按销路分为内销茶、边销茶、外销茶；有的依茶树品种不同命名为乌龙、水仙等；

有的根据制茶技术分为炒青、晒青、烘青、蒸青等；有的以初制发酵程度分为不发酵茶、半发酵茶，全发酵茶；有的以形容形状冠名珍眉、瓜片、雀舌等；有的形容色、香、味的如黄芽、黄汤等等。以上茶类命名有的至今尚在沿用。但是这些分类的方法都有它的局限性，不能全面用来表示各类茶的特点及其内在联系。

人们区别各种茶类都是从它们不同的品质特征考虑。然而品质特征的差异是由于各茶类不同的制法所形成的。因此，茶叶科学的分类方法，应该以制法为基础，结合品质进行系统的分类。这种分类方法，不仅在制法和品质特征方面具有科学的系统性，而且便于茶叶制造技术和品质方面的研究。同时这种分类法基本上是符合各茶类演变的历史规律的。

鲜叶经过不同制法形成不同茶类，主要是鲜叶在不同的加工条件（外因）下，叶内各化学成分（内因）发生了不同变化的结果。如同一批鲜叶经过制红茶的加工程序，则成为红茶红叶红汤的品质特征。若鲜叶经过制绿茶的加工程序，便成为与红茶完全不同的绿叶清汤的绿茶品质特征。而在鲜叶加工中变化最大的，对形成各种茶类不同品质特征起着主要作用的是多酚类化合物，见下表。

六大茶类儿茶素含量比较（毫克/克）

茶 别	儿 茶 素	L-表 没 食	DL-没 食 子	L-表 儿 茶 素	L-表 儿 茶 素	L-表 没 食	总 量
		子 儿 茶 素	儿 茶 素	DL-儿 茶 素	没 食 子 酸 酯	子 儿 茶 素 没 食 子 酸 酯	
绿 茶	鲜 叶	18.99	8.11	11.61	88.58	31.09	158.38
	毛 茶	11.50	4.68	6.35	61.14	25.04	108.71
	减少(%)	51.52	42.29	45.31	30.97	19.46	31.36
黄 茶	鲜 叶	25.84	7.64	11.92	79.42	25.57	148.39
	毛 茶	12.63	3.13	6.75	22.86	10.48	55.85
	减少(%)	51.12	58.13	43.37	71.16	59.01	63.04
黑 茶	鲜 叶	26.22	10.88	12.50	60.02	32.20	141.82
	毛 茶	7.02	3.65	3.92	16.68	7.41	38.68
	减少(%)	73.23	66.45	68.06	72.21	76.09	72.73
白 茶	鲜 叶	36.70	23.74	24.32	40.62	122.56	247.94
	毛 茶	1.83	0.76	7.59	14.77	31.13	56.08
	减少(%)	95.01	96.80	68.71	63.39	74.84	76.83
青 茶	鲜 叶	34.46	7.03	12.79	24.38	63.91	142.57
	毛 茶	5.00	3.69	4.10	8.15	16.97	37.91
	减少(%)	85.48	47.51	67.94	67.49	76.58	73.41
红 茶	鲜 叶	29.00	11.05	7.34	18.74	81.84	147.93
	毛 茶	0.10	无	无	1.10	2.50	3.70
	减少(%)	99.64	100.00	100.00	94.13	96.95	97.59

从上表可见各茶类多酚类化合物的氧化程度是有差异的。绿茶因首先经过高温杀青，破坏了酶的活性，是一种未经发酵的茶，多酚类化合物氧化且最少。相反，红茶经过萎凋和揉捻，增强酶的活化性能，经过发酵，使多酚类化合物充分氧化。其余黄茶、黑茶、白茶、青茶多酚类化合物氧化程度介于绿茶和红茶之间。依据鲜叶加工过程中的

多酚类化合物氧化程度，顺序分为：绿茶、黄茶、黑茶、白茶、青茶、红茶等六大茶类。各茶类虽各有特点，但无论是制法还是品质都是相互联系的。从初制工艺来说，是由简单到复杂，内质变化则是一个茶类比一个茶类更为深刻，这就充分表明了各类茶品质与制法的辩证关系。因此，以初制方法为基础，结合茶叶品质进行分类是有科学依据的。

(二) 茶叶分类的方法 我国幅员广大，茶区辽阔，茶树品种多，加上我国劳动人民的聪明才智有精湛制茶技术，创制了六大茶类，品种花色，更是琳琅满目。

各茶类都具有各自独特的品质风格，这些特色的形成与茶区自然条件、茶树品种有密切的关系，更重要的是，鲜叶在初制成毛茶的过程中，叶子发生了从量到质的根本变化，因而形成了各类茶的品质特点。

但毛茶因产地、季节、采制技术的不同，制出来的毛茶品质有着差异。为了调剂产品品质，提高商品茶的经济价值，还需经过一个精制的过程。毛茶精制加工后，产品质量便优次分明，外形匀齐美观。但精制产品的色、香、味并不引起根本的变化，只是通过筛选，进一步分出各类茶的花色品种。如眉茶经过精制加工，分出珍眉、雨茶、秀眉、绿片、贡熙等花色品种。这些花色品种又都具有绿茶的绿叶清汤的共同品质特征，都属于绿茶类。因此，在茶叶分类上，无论哪类毛茶经过精制分出的新产品，仍都归属原来的毛茶类。

花茶、蒸压茶是一类再加工的茶，即用毛茶或精制茶再行一次加工制成的商品茶。例如，把茶坯与具有芬芳香气的鲜花拼和窰制成花茶，虽然香味有一定的变化，但并不失去该类茶坯的本性，所以哪类茶窰花后仍属于哪个茶类。如烘青绿茶窰茉莉花，称茉莉烘青，红茶窰制玫瑰花称玫瑰红茶。蒸压茶是为边区人民制造的，为了长途运输方便，把散茶压造成一定形状的茶。如茯砖、花砖等是用黑毛茶压造成的砖茶，仍属黑茶类。如果原料是绿茶，经过蒸压渥堆措施制成的蒸压茶，其品质与原来的绿茶不同，而近似黑茶，那么这种茶应归属于黑茶类。如云南紧茶、大圆饼茶。因此花茶、蒸压茶不成为单独的茶类，而是一个品种花色。

绿茶类 鲜叶经杀青、揉捻、干燥三个工序。在杀青工序中，采用高温杀青，破坏酶的活性，制止多酚类化合物的酶性氧化，保持了绿叶清汤的品质特点。

高温杀青是绿茶类制法的主要特点，绿茶首先根据杀青方法不同，分为蒸青（蒸汽杀青）和炒青（锅式杀青、槽式杀青、滚筒杀青）两种；再根据干燥的方法又分为炒干、烘干、晒干三种；然后依外形不同分为圆条形、圆珠形、针形、片形等等。根据杀青、干燥方法不同分：

蒸青

- 圆条形 苏联绿茶，日本眉茶。
- 圆珠形 日本玉绿茶。
- 针形 恩施玉露，日本玉露，日本煎茶等。
- 片形 日本碾茶，印度秀眉。
- 不定形 日本，印度贡熙和副熙。
- 推脊形 广西巴巴茶。

## 炒青

### 炒干

- 圆条形 眉茶（精制后分：珍眉，雨茶，特针，贡熙，秀眉等），松萝，碧螺春。
- 圆珠形 珠茶，泉岗辉白，涌溪火青等。
- 针形 雨花茶，安化松针，庐山云雾。
- 扁形 西湖龙井，旗枪，大方，花大方（大方窰制花茶）。
- 不定形 熙春。

### 烘干

- 条形 各种毛峰，江西茗眉，敬亭绿雪，烘青条茶，烘青花茶（烘青条茶窰制花茶，如珠兰烘青，茉莉烘青，白兰烘青等）。
- 片形 六安瓜片。
- 尖形 太平猴魁、魁尖。
- 花形 菊花茶。
- 针形 信阳毛尖。

晒干 晒干的绿茶称为晒青，均为条形茶。如滇青，川青，湘青，鄂青，桂青，黔青，赣青，陕青，粤青等。晒青是蒸压茶的原料，经再加工成蒸压茶，依形状不同分：

- 碗形 四川沱茶，云南沱茶。
- 方块形 云南普洱茶。
- 饼形 云南饼茶。

黄茶类 制法基本上与绿茶相同，只是在揉捻或初干后经过特有的闷黄工序，促进多酚类化合物自动氧化，形成黄叶黄汤的独特品质。根据闷黄的先后分：

- 杀青后湿坯堆积闷黄 沱山毛尖，台湾黄茶，苏联黄茶。
- 揉捻后湿坯堆积闷黄 平阳黄汤，北港毛尖，蒙顶黄芽，远安薷苑。
- 毛火后干坯堆积闷黄 黄大茶、黄芽、君山银针。

黑茶类 鲜叶经杀青、揉捻、渥堆、干燥四个工序。渥堆是形成黑茶品质的关键工序。渥堆时间较长，多酚类化合物自动氧化程度较黄茶更充分，加上微生物作用，从而形成毛茶色泽油黑或暗褐、茶汤褐黄或褐红的特征。根据渥堆法不同分：

### 湿坯渥堆发酵

- 蒸压篓包 湘尖一、二、三号。
- 蒸压定型 黑砖茶，花砖茶，茯砖。

### 干坯渥堆发酵

- 散茶 老青茶，苏联老茶。
- 蒸压定型 大七子饼茶、云南紧茶。
- 蒸压篓包 六堡茶。

### 成茶堆积再发酵

- 蒸压 康砖茶，金尖，四川茯砖茶，湖北青砖茶。
- 炒压 方包茶，安化茯砖。

**白茶类** 鲜叶经萎凋和干燥两个工序。其制造特点是不经高温破坏酶的活性，也不创造条件促进多酚类化合物酶性氧化，而是任其自动缓慢氧化，形成茶芽满披白色茸毛、汤色浅淡的品质特征。根据萎凋程度分：

#### 全萎凋

芽茶 政和银针。

叶茶 政和白牡丹。

#### 半萎凋

芽茶 白琳银针、白云雪芽。

叶茶 水吉白牡丹、贡眉、寿眉。

**青茶类** 鲜叶经萎凋、做青、炒青、揉捻、干燥等工序。它的制造特点在于先适当促进多酚类化合物的酶性氧化，达到一定程度后，再采用高温炒青制止多酚类化合物的酶性氧化，使茶叶形成绿叶红镶边，汤色金黄，香高味醇，兼具红、绿茶的品质特征。根据做青轻重和产区区分：

**闽北青茶** 武夷岩茶，闽北水仙，闽北乌龙，岩水仙，龙须茶，大红袍，铁罗汉，单枞奇种，名枞奇种。

**闽南青茶** 铁观音，乌龙，色种，梅占，奇兰，乌龙花茶（乌龙窠花）。

**广东青茶** 水仙，浪菜，凤凰单枞，色种。

**台湾青茶** 乌龙，色种。

**红茶类** 鲜叶经萎凋、揉捻、发酵、干燥四个工序。发酵是红茶品质形成的关键。鲜叶经萎凋工序促进酶的活化，而后揉捻，发酵在适宜的条件下，加速多酚类化合物的酶性氧化，形成红叶红汤的品质特征。红茶初制过程中多酚类化合物的氧化，较其它任何一个茶类都深刻得多。红茶依制法和品质上差异分：

#### 小种红茶

湿坯熏烟 正山小种。

毛茶熏烟 人工小种（坦洋小种、政和小种）。

#### 工夫红茶

初制红茶 祁红，滇红，川红，宜红，宁红，湖红，闽红，苏红，越红，黔红，台红等。

精制后分 正茶（工夫红茶、碎茶、片茶、末茶）、副茶、脚茶等。

**蒸压茶** 米砖。

**窠制花茶** 玫瑰红茶等。

#### 切细红茶

叶茶，碎茶，片茶，末茶。

#### 四、茶叶产销概况

（一）我国茶叶产销概况 我国茶叶无论是产量和出口量，曾经长期占居世界首位（参阅绪论）。茶叶质量誉称世界第一。我国茶叶历史上最高年产量达到450万担（1886年），出口量达268万担。但从十九世纪末起的半个世纪中，产量年年下降。到解放前夕，茶叶产量只有84万担，出口量下降到20万担



一九四九年新中国成立后，在国民经济恢复和第一个五年计划时期，茶叶生产得到迅速恢复和发展，1957年茶叶产量为1949年的一点七倍，到1977年，茶叶总产量约500万担（不包括台湾省产量），是1949年的六倍，超过历史上的最高记录。

目前，我国生产茶叶主要有浙江、安徽、湖南、江西、四川、江苏、贵州、广东、广西、云南、福建、陕西、湖北、河南、台湾等十五个省（区）。其中以浙江、湖南、安徽产量最多，约占全国茶叶总产量的一半。近年来，山东、西藏、新疆等省试种茶树成功，尤其是山东省发展更为迅速。

茶类品种繁多是我国茶叶生产的特点，现在生产的有绿茶、红茶、青茶、黑茶、黄茶、白茶六大类。其中绿茶、红茶数量最多，品种花色丰富多彩，品质各具一格。花茶和特种茶的生产近年来发展很快，有些历史上失传的名茶也得到恢复生产。同时，名茶区，还充分利用祖国优越的自然环境条件，创制了别具风格的新名茶。

我国茶叶销路广，分内销、边销、外销。各茶类都有一定的产区，也都有它们固定的销区。

**绿茶产销概况** 我国以生产绿茶为主，绿茶产区遍布全国主要产茶省。产量最多，制工精细，品种花色特别丰富多彩。

绿茶是我国传统出口的茶类，外销绿茶以眉茶为主，珠茶为次，近年来特种绿茶也有少量出口。中国绿茶在国际市场上约占世界绿茶贸易量的50%左右，主销摩洛哥、阿尔及利亚、利比亚、毛里塔尼亚、塞内加尔等近五十个国家和地区，北非市场90%以上都是饮用中国绿茶。

我国国内人民长期以来喜爱饮用绿茶，绿茶销售遍及全国二十九个省市，其中十三个省全部销售绿茶（包括花茶）。绿茶销售占全国茶叶总销售量的85~90%。因此绿茶又是我国主要的内销茶类。

**红茶产销概况** 红茶是我国主要外销茶之一，是国际市场上传统的销售品种。过去以生产工夫红茶为主，产地广，数量多，品质独特，在国际市场上享有很高的声誉，尤以祁红具有浓厚而持久的特殊香气更为著名。滇红色深味浓，深受饮者欢迎。切细红茶约占我国红茶总产的2/3，以广东、云南、四川切细红茶品质为好。小种红茶数量较少，主销英国，部分侨销。

我国生产的红茶以外销为主，占世界红茶贸易量的4.5%左右。主销苏丹、埃及、黎巴嫩、叙利亚、巴基斯坦、德意志联邦共和国、英国、苏联、东欧等六十个国家和地区。

**其它茶类产销概况** 青茶主要产区是福建、广东、台湾三省，白茶是福建的特产。青茶、白茶以侨销为最多，内销次之。黄茶主要产区是安徽的霍山、湖北的英山、浙江平阳、湖南君山、四川的蒙顶等地。黄茶为内销茶。黑茶主要产区是湖南、湖北、广西、四川、云南等地，黑茶以边销为主，少量内销。

**(二) 国外茶叶产销概况** 世界上产茶国家的制茶技术都是先后从我国传去的。六世纪传入日本，十九世纪传入斯里兰卡、印度、印度尼西亚等国。以后相继传入世界各地。现在世界上产茶有五十多个国家。亚洲是世界产茶的中心，约占世界茶叶总产量的87%左右；其次是非洲，产量约占10%；南美和其它地区产量较少，约占3%。1976年