

ZHONGGUO MINGCHA TUPU

施海根 主编

中国名茶图谱

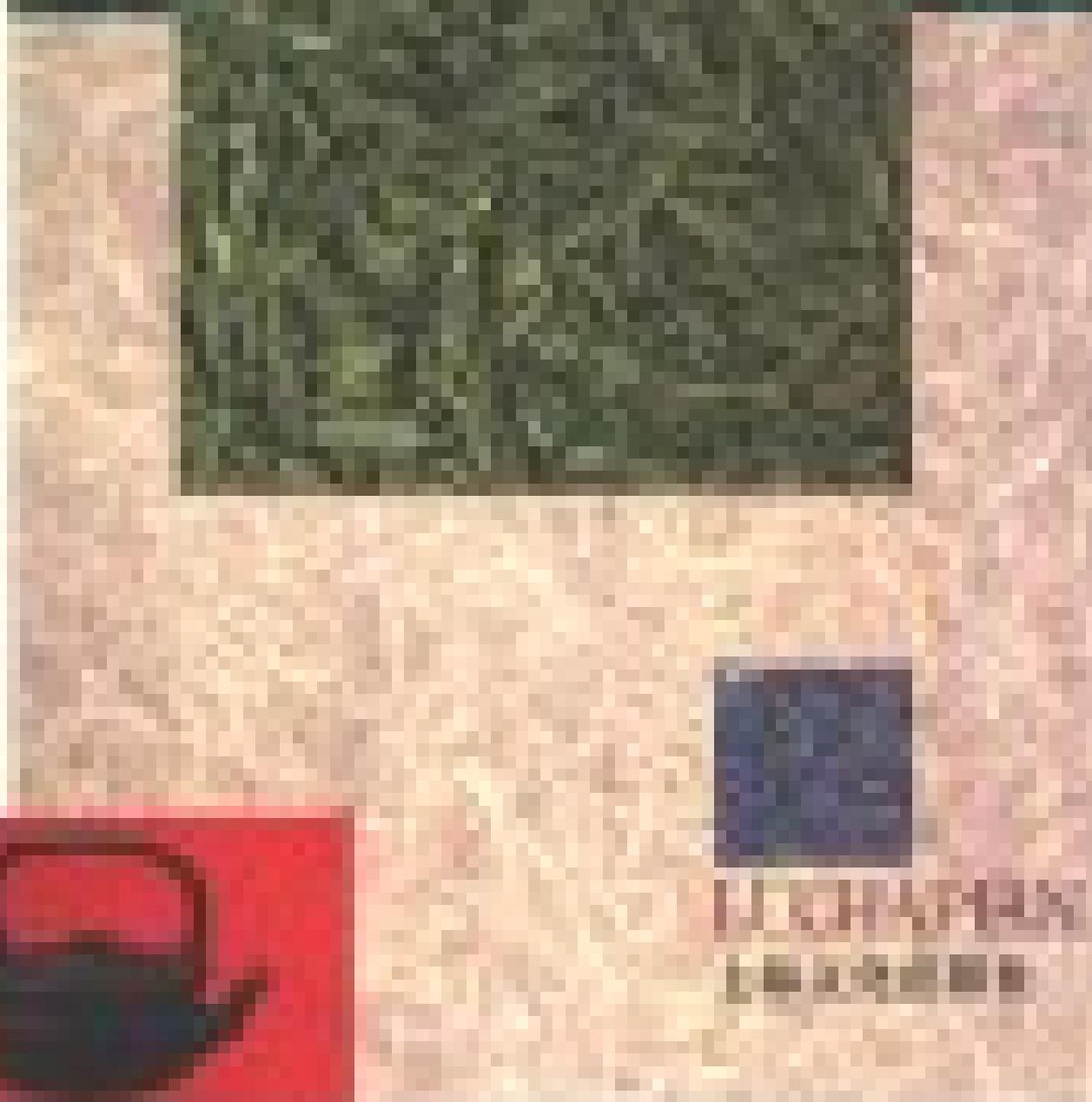
绿茶篇



LUCHAPIAN
上海文化出版社



中国书画



中国名茶图谱

施海根 主编

上海文化出版社

责任编辑：王存礼
封面设计：袁银昌

中国名茶图谱(绿茶篇) 施海根主编

上海文化出版社出版、发行 上海绍兴路74号
新华书店经 销 上海市美术印刷厂印刷
开本 287×162 1/16 印张9.75 插页5 图文144面
1995年5月第1版 1997年10月第2版
1997年10月第2次印刷
印数 3,001—6,000册

ISBN 7-80511-755-1/S·21 定价：53.00元

本书顾问

- 谈家桢 中国科学院及美国、意大利、第三世界科学院院士,复旦大学教授,哲学博士,荣誉科学博士
庄晚芳 中国茶叶学会荣誉理事,浙江农业大学教授
刘祖生 浙江省茶叶学会理事长,《茶叶》编辑部主编,浙江农业大学教授,博士生导师

本书编辑委员会

主 编

施海根 国内贸易部杭州茶叶研究所副教授

副 主 编

张若梅 国家茶叶质量监督检验中心副教授

楼萍萍 浙江省茶叶进出口公司副总经理,高级工程师

顾玉琴 上海市申江企业总公司高级农艺师

编 委

施海根 国内贸易部杭州茶叶研究所副教授

张若梅 国家茶叶质量监督检验中心副教授

楼萍萍 浙江省茶叶进出口公司副总经理,高级工程师

顾玉琴 上海市申江企业总公司高级农艺师

何乃云 中国农副土特产品开发公司茶叶部经理,工程师

胡月龄 《茶叶》编辑部总编辑,浙江农业大学副教授

王岳飞 浙江农业大学茶学系研究生

高 卓 浙江省杭州市植物园组织培养研究室助理工程师

责任编辑

王存礼 上海文化出版社文化生活读物编辑室主任,编审

摄 影

名茶照片:

戴新民 中国摄影家协会“老摄影家”,中国科普作家协会会员,中国盆景艺术家协会常务理事

其他照片:

王存礼 上海文化出版社文化生活读物编辑室主任,编审

高貴林 上海文化出版社摄影编辑
葛铁钧 中国农业科学院茶叶研究所副教授

发展中国名饮
提倡中华茶文化

谈家桢



谈家桢，浙江宁波人，复旦大学教授、校长顾问，哲学博士，荣誉科学博士，中国科学院及美国、意大利、第三世界科学院院士，生命科学院名誉院长。全国政协常委，中国民盟中央副主席、上海市主任委员，上海市人大常委会副主任。

弘扬华茶文化 推广中国茶德

庄晚芳



一九九九年三月



庄晚芳，福建惠安人，浙江农业大学茶学系教授，中国农学会、中国茶叶学会顾问、浙江省茶叶学会、杭州茶人之家名誉理事长，国内贸易部杭州茶叶研究所名誉所长。

序 言

名茶乃茶中珍品。早在一千余年前的唐代，我国名茶就已崭露头角。在以后漫长的岁月里，茶区群众创制了许多形态优美、品质超群的历史名茶，诸如顾渚紫笋茶、蒙顶石花茶、寿州黄芽茶、洪州双井茶、余杭径山茶、敬亭绿雪茶、西湖龙井茶、景宁惠明茶、恩施玉露茶、君山银针茶、信阳毛尖茶……等等，总计不下一百余种。但是，在较长的一段时期内，由于种种原因，名茶生产徘徊不前，甚至出现了有“名”无“茶”的现象。

改革开放以来，随着国民经济的蓬勃发展，人民生活水平的迅速提高，我国名茶产销出现了空前未有的繁荣景象。埋没了多年的历史名茶得到恢复和发展，一大批新创制的现代名茶像雨后春笋般地涌现出来。据不完全统计，有资料记载的各省名茶共 676 种，1992 年全国名优茶产量 4.13 万吨，其产量虽只占当年毛茶总产量的 5.54%，而产值却占毛茶总产值的 23.48%，经济效益与社会效益极其显著。发展名茶生产已成为茶区广大群众脱贫致富，奔向小康的重要举措。

科学技术是第一生产力。名茶生产的全过程，包括良种的选用，生态环境的选择与调控，茶园的合理管理与茶叶采摘，加工工艺，机械化生产，包装与贮藏，质量检测，品质保鲜以及产品质量标准等，都必须依靠科学技术。近十余年来，国内发表名茶论文千余篇，专著十余本。这些论著不乏佳作名篇，重点是对名茶的生态条件、加工方法、品质特征和品饮艺术等进行生动而细腻的描述，并对名茶产销动态、经营管理及发展战略等作了较深刻的探讨，从而促进了我国名茶的恢复和发展。但是，迄今有关中国名茶的系统研究资料甚少，尤其缺乏图文并茂的专著。

《中国名茶图谱》的出版，比较圆满地弥补了这个空白。我怀着极大的兴味阅读、欣赏了这部专著。那千姿百态、清晰逼真的百余幅图片，仿佛和样盘中的名茶一模一样，犹如件件艺术珍品展现在人们的面前。这批用高超的摄影技术摄制而成的精彩画面，使该书既具有重要的学术意义，又具有宝贵的欣赏与收藏价值。这是全书的特点之一。

该书的第二个特点是，首次对全国绿茶类名茶品质进行了较全面的研究。感官审评了 159 只名茶的外形与内质，逐一评分并写出评语；同时，根据国家茶叶理化检测方法标准，测定分析了它们的主要理化成分。此外，还对不同产地、种类、形状的名茶进行了比较审评，对不同冲泡时间、次数、方法的样品进行了理

化分析，并将数千个原始数据作了数理统计。然后，对每只名茶的产地、生态环境、采摘标准、加工工艺流程、品质特点和理化成分等方面作了简要介绍，从而使读者对每只中国名茶的概貌一目了然。这些珍贵的研究结果，是深刻认识名茶品质特点的重要依据，也是制订中国名茶标准的科学基础。

该书的另一个特点是，对推广名茶生产具有一定的指导意义。作者在总结中国名茶传统加工经验的基础上，结合长期实践，着重对不同类型名茶外形加工手法进行了研究总结。使一些基本掌握了某种名茶加工技术的人员，运用书中手法，就可加工出具有不同外形特色的名茶。

本书作者施海根、张若梅两同志，60年代中期从大学毕业后，就同在中国科学院庐山植物园开始了名茶研究工作。当时重点对庐山云雾茶的历史、生态、栽培、采摘、加工等进行了系统研究，并发表了多篇论文。80年代初，他们同时调到商业部杭州茶叶加工研究所，从事茶叶加工研究。1988年，由施海根副研究员主持，张若梅副研究员（负责理化分析）、胡月龄副教授（负责品质审评）、何乃云工程师等参加的课题组承担了商业部下达的“中国名茶标准研究”项目。经过4年多的紧张工作，出色地完成了全部研究任务。《中国名茶图谱》是该项研究成果的主要组成部分。

我热烈祝贺《中国名茶图谱》正式出版！愿中国名茶香飘全球！

刘祖生

1994年2月8日于杭州

刘祖生，湖南安化人，现任浙江农业大学茶学系教授、博士生导师，兼任中国茶叶学会副理事长、学术委员会主任委员，浙江省茶叶学会理事长和国务院学位委员会学科评议组成员等职。

目 录

题词	
序言	(1)
一、中国名茶的历史	(1)
二、中国名茶的概念、分类及命名	
	(3)
(一)名茶的概念	(3)
(二)名茶的分类	(3)
(三)名茶的命名	(4)
1. 我国现有名茶茶名浅析	
.....	(5)
2. 名茶茶名中常用的十个字	
.....	(5)
3. 名茶命名的原则	(6)
4. 茶名设计的步骤	(6)
三、适制名绿茶的茶树品种	(7)
(一)名茶对茶树品种的要求	
.....	(7)
(二)中国部分适制名绿茶的优良茶树品种简介	(8)
1. 国家级良种	(8)
2. 省级良种	(11)
四、名茶色香味形成的生化物质基础	(13)
(一)色泽	(13)
(二)香气	(14)
(三)滋味	(14)
五、中国名绿茶手工加工工艺技术	(16)
(一)采摘	(16)
(二)摊放	(16)
(三)杀青	(17)
(四)揉捻	(17)
(五)摊凉	(18)
(六)理条	(18)
(七)整形	(18)
1. 扇形名茶整形手法	(18)
2. 针形名茶整形手法	(19)
3. 螺形名茶整形手法	(19)
4. 珠形名茶整形手法	(19)
5. 片形名茶整形手法	(19)
(八)提毫	(20)
(九)辉锅	(20)
(十)干燥	(20)
1. 炒干	(20)
2. 晾干	(20)
六、名优绿茶机械及加工技术	
	(22)
(一)机制名茶加工工艺	(22)
(二)名优绿茶加工机械	(22)
1. 杀青机	(22)
2. 揉捻机	(23)
3. 干燥机	(24)
4. 理条机	(24)
5. 电炒锅	(24)
七、名茶加工专用油	(25)
(一)传统制茶油	(25)
1. 乌桕油	(25)
2. 菜籽油	(25)
(二)制茶用油的开发利用	(25)

八、名茶的包装与保鲜	(27)	(33)
(一)名茶的特性	(27)	(二)名茶的品饮	(35)
1. 吸湿性	(27)	十、名茶的理化成分分析	(37)
2. 吸附性	(27)	(一)名茶测定采用标准	(37)
3. 氧化性	(27)	(二)名茶测定结果及分析	(37)
(二)造成名茶质变的主要因素		十一、中国名茶市场与销售	(42)
.....	(27)	(一)中国部分茶类的历史名茶	
1. 水分	(27)	在国际茶叶市场	(42)
2. 温度	(28)	1. 黑茶	(42)
3. 光线	(28)	2. 白茶	(42)
4. 氧气	(28)	3. 青茶	(43)
(三)常见名茶的包装材料及其特征	(28)	4. 绿茶	(43)
1. 聚乙烯	(28)	(二)名茶作价原则及其应用	
2. 低密度聚乙烯	(28)	(43)
3. 中密度聚乙烯	(28)	1. 名茶作价的依据	(43)
4. 高密度聚乙烯	(28)	2. 名茶作价原则	(44)
5. 聚丙烯	(28)	(三)中国名茶市场的特点	(44)
6. 聚酯	(28)	(四)名茶走向市场必须遵循的原则	(45)
7. 蒸着铝薄膜	(28)	十二、中国名茶图谱	(46)
8. 玻璃纸	(29)	(一)西湖龙井	(47)
(四)名茶包装材料的选择	(29)	(二)贡字龙井	(48)
(五)名茶的包装	(29)	(三)银眉	(49)
1. 大包装	(29)	(四)雀舌	(49)
2. 小包装	(29)	(五)径山茶	(50)
(六)名茶的保鲜技术	(30)	(六)四明十三雷	(51)
1. 除氧剂	(30)	(七)四明龙尖	(51)
2. 抽气充氮	(30)	(八)天目青顶	(52)
3. 真空包装	(30)	(九)天目青蕊	(53)
4. 吸湿法	(30)	(一〇)千岛玉叶	(54)
5. 低温冷藏法	(31)	(一一)婺州举岩	(55)
九、名茶的感官审评与品饮	(32)	(一二)双龙银针	(55)
(一)名茶的感官审评	(32)	(一三)天尊贡芽	(56)
1. 名茶审评条件	(32)	(一四)天堂莲蕊	(56)
2. 名茶感官审评项目	(33)	(一五)五云曲毫	(57)
3. 名茶品质因子的权数		(一六)龙山银尖	(57)
.....	(33)	(一七)古山云毫	(58)
4. 名茶审评技术	(33)	(一八)开化龙顶	(58)
5. 感官审评结果及分析		(一九)西施银芽	(59)

(二〇)望府银毫	(60)	(五九)庐山云雾茶	(83)
(二一)建德苞茶	(60)	(六〇)狗牯脑	(83)
(二二)松阳银猴	(61)	(六一)阳羡雪芽	(84)
(二三)浦江春毫	(61)	(六二)荆溪云片	(85)
(二四)浦江春露	(62)	(六三)雨花茶	(86)
(二五)濛洲苍翠	(62)	(六四)长安寿眉	(86)
(二六)九龙银毫	(63)	(六五)太湖白云	(87)
(二七)雪龙茶	(63)	(六六)碧螺春	(88)
(二八)承天雪龙	(64)	(六七)沙河桂茗	(89)
(二九)香菇寮白毫	(64)	(六八)无锡毫茶	(90)
(三〇)仙都曲毫	(65)	(六九)金坛雀舌	(91)
(三一)半天香	(66)	(七〇)峨眉毛峰	(92)
(三二)遂昌银猴	(66)	(七一)蒙顶甘露	(93)
(三三)江山绿牡丹	(67)	(七二)巴山雀舌	(93)
(三四)盘山云雾	(68)	(七三)竹叶青	(94)
(三五)东海龙舌	(68)	(七四)万春银叶	(94)
(三六)磐安云峰	(69)	(七五)天宫柳叶青	(95)
(三七)新昌雪芽	(69)	(七六)雾峰翠芽	(95)
(三八)临海蟠毫	(70)	(七七)云顶茗兰	(96)
(三九)禹园松针	(70)	(七八)文君绿茶	(96)
(四〇)金奖惠明	(71)	(七九)九顶翠芽	(97)
(四一)惠明翠片	(71)	(八〇)千佛岩茶	(97)
(四二)龙乾春	(72)	(八一)凤羽茶	(98)
(四三)兰溪银露	(72)	(八二)天岗银芽	(98)
(四四)龙潭雪毫	(73)	(八三)朝天香	(99)
(四五)兰溪云露	(73)	(八四)信阳毛尖	(100)
(四六)龙王茶(龙舌)	(74)	(八五)峡州碧峰	(101)
(四七)小布岩茶	(75)	(八六)官山毛尖	(101)
(四八)山谷翠绿	(76)	(八七)官山银峰	(102)
(四九)天工茶	(77)	(八八)金竹云峰茶	(102)
(五〇)观音茶	(78)	(八九)剑春茶	(103)
(五一)锦江云翠	(78)	(九〇)雾洞翠香	(104)
(五二)文公银毫	(79)	(九一)绿峰茶	(104)
(五三)灵岩剑峰	(79)	(九二)花枝茶	(105)
(五四)婺源墨菊	(80)	(九三)恩施玉露	(105)
(五五)婺源茗眉	(80)	(九四)真香茗	(106)
(五六)天香云翠	(81)	(九五)雾洞绿峰	(106)
(五七)浮瑶仙芝	(82)	(九六)金石翠芽	(107)
(五八)梁渡银针	(82)	(九七)岳北大白	(108)

(九八)高峰云雾	(108)	(一〇一)汉水银梭	(122)
(九九)都梁毛尖	(109)	(一〇二)八仙云雾	(122)
(一〇〇)洞庭春芽	(110)	(一〇三)午子仙毫	(123)
(一〇一)洞庭春	(111)	(一〇四)午子翠柏	(123)
(一〇二)龙舟茶	(111)	(一〇五)南糯白毫	(124)
(一〇三)碣滩茶	(112)	(一〇六)峨山银毫	(124)
(一〇四)祁山白芽	(113)	(一〇七)天湖云螺	(125)
(一〇五)凤嘴毛尖	(113)	(一〇八)天湖凤片	(125)
(一〇六)狮口雪芽	(114)	(一〇九)天湖白绒花	(126)
(一〇七)塔山山岚	(114)	(一三〇)蓬莱仙茗	(126)
(一〇八)南岳云雾	(115)	(一三一)东坡银螺	(127)
(一〇九)连云港金针	(115)	(一三二)东坡毛尖	(127)
(一一〇)韶山韶峰	(116)		
(一一一)连云港银尖	(116)		
(一一二)雁峰大白	(117)		
(一一三)云峰毛尖	(117)		
(一一四)西山茶	(118)		
(一一五)漓江银针	(118)		
(一一六)剑毫	(119)		
(一一七)福建雪芽	(119)		
(一一八)浦城剑峰	(120)		
(一一九)紫阳翠峰	(121)		
(一一〇)紫阳毛尖	(121)		
		附 录	(128)
		(一)有文献资料记载的中国各	
		省名茶目录	(128)
		(二)中国名茶生产及送样单位	
		名录	(131)
		(三)中国名茶(绿茶)国内外评优、	
		获奖名录	(135)
		(四)参考文献资料目录(1)、(2)	
		(139)
		编后记	(141)

一、中国名茶的历史

中国是茶的祖国。中华民族是发现、栽培茶树，加工、利用茶叶最早的国家。悠久的产茶历史，辽阔的茶区，优越的自然条件，精湛的采制技术，形成了源远流长、琳琅满目、千姿百态的中国名茶。中国所以能形成四千余年的茶文化历史，是因为茶具有自然的、诱人的、独特的色香味形和茶对人体特有的功效。

中国茶始于神农，兴于唐宋。据研究，在商朝周武王联合部落酋长伐纣，酋长就曾进贡茶叶。西晋（公元265—316年）已有贡茶的记载，东晋常璩的《华阳国志》也记有贡茶。到了唐朝，开始有名茶的记载。各朝代有关名茶的著作如下：

（一）唐朝（公元618—907年）：共290年，李肇著《唐国史补》、陆羽著《茶经》（公元775—780年）以及诗人李白、卢仝、白居易、杜牧等的诗歌中，均有名茶记载。

（二）宋朝（公元960—1279年）：共320年，《宋史·食货志》、欧阳修著《归田录》、叶梦得著《避暑录话》、周辉著《清波杂志》、范仲淹的咏茶诗《鸠坑茶》和《斗茶歌》、宋徽宗著《大观茶论》、蔡襄著《茶录》、宋子安《东溪试茶录》、黄儒《品茶要录》、唐庚《斗茶记》、熊藩《宜和北苑贡茶录》、赵汝砺《北苑别录》，均有名茶记载。

苏东坡、王安石、欧阳修、黄庭坚、杨万里，均曾赋诗讴歌江西的双井茶。陆游也写过不少名茶诗歌。晏殊的《烹日铸茶》、苏辙的《宋城宰朝文惠日铸茶》、赵朴的《次谢许少卿寄卧龙山茶》、孙觌的《饮修仁茶》，也赞颂了日铸等名茶。

（三）元朝（公元1271—1368年）：共98年。马临《文献通考》对名茶和茶的产地作了记载。西湖龙井始于元代，虞集的《游龙井》诗中有记载。

（四）明朝（公元1368—1644年）：共277年。有关茶叶的专著很多，达五六十种，记载的名茶也多。其中以顾元庆于嘉靖二十年（公元1541年）著的《茶谱》和屠隆于万历十八年（公元1590年）撰的《茶笺》，以及许次纾于万历二十五年撰写的《茶疏》这三部书中记载较多。

（五）清朝（公元1644—1911年）：共268年。有《广群芳谱茶谱》、陆廷灿所撰《续茶经》，彭昌运的《牡丹茶诗》。

据查证，清朝以后，传统名茶没有间断，一直延续到现在。其中有绿茶类：西湖龙井、庐山云雾、洞庭碧螺春、黄山毛峰、太平猴魁、信阳毛尖、六安瓜片、老竹大方、恩施玉露、长溪珍眉等；黄茶类：君山银针；黑茶类：云南普洱茶、苍梧六堡茶、湖南天尖；白茶类：白毫银针、白牡丹；青茶类：武夷岩茶、安溪铁观音、闽北水

茶、湖南天尖；白茶类：白毫银针、白牡丹；青茶类：武夷岩茶、安溪铁观音、闽北水仙、凤凰水仙；红茶类：祁门红茶。

茶叶随着时代的兴衰而时兴时败，特别是战争年代，民不聊生，茶园荒芜，名茶得不到发展，反而有的停产失传。新中国成立后，百业俱兴，特别是近年来，传统的历史名茶得以恢复，新创制的名茶如雨后春笋，这些品质优异、风味独特的名茶，不断满足了消费者生活水平日益提高的要求。同时也推动了名茶加工技术的提高和发展。

二、中国名茶的概念、分类及命名

(一) 名茶的概念

名茶是茶中珍品，是优越的自然条件、优良的茶树品种、精细的采摘方法和精湛的加工工艺技术相结合的产物。其品质优异，风韵独特，色香味形俱佳，有一定的艺术性和很高的饮用价值，在市场上占有重要地位，并享有较高的声誉，为消费者所喜爱。

(二) 名茶的分类

我国是多茶类国家，名茶更是琳琅满目，千姿百态。我国所产的六大茶类，即绿茶、黄茶、青茶、白茶、红茶、黑茶中均有名茶，其中以绿茶类的名茶为最多。如以加工过程中鲜叶的发酵程度分，则可分为不发酵茶、轻发酵茶、半发酵茶、后发酵茶和发酵茶。

名茶(名绿茶。下同)的分类，以加工工艺分为炒青型、半烘炒型和烘青型三种。而这三种工艺所加工的名茶，又可按外形分为十大类型，即扁形、针形、螺形、眉形、兰花形、雀舌形、珠形、片形、曲形和菊花形。名茶的十大外形中，有一目了然，有的相互间比较接近，特别是某些名茶，由于加工手法不规范，方法不标准，往往较难判定属何种外形。

例如，扁形和雀舌形，其实它们均属扁形，只是由于采摘标准不同，才有所差异。雀舌最明显的是单芽，按扁形名茶加工手法加工而成。

螺形和曲形，其区别点仅为卷曲程度，而加工手法基本类同。

眉形和兰花形，其区别主要在于条索的紧结程度、芽头的肥壮、大小的不同。这些区别基本上是由于鲜叶的产地不同，兰花形往往产于高山，如黄山毛峰、庐山云雾茶等。

当然珠形、片形、针形、菊花形等较易区别。而菊花形又是在眉形名茶加工的基础上，捆扎压制而成。是否捆扎成菊花形的一定是名茶，实难定论。目前我国只有注册的黄山绿牡丹及婺源墨菊两种菊花形茶为名茶。