

MingCha
ZhiZuo

江光辉 编著

名菜制作

安徽科学技术出版社

名 茶 制 作

江光辉 编著

安徽科学技术出版社

责任编辑：唐季南

封面设计：赵素萍

名 茶 制 作

江光辉 编著

*

安徽科学技术出版社出版

(合肥市跃进路1号)

安徽新华书店发行 安徽新华印刷厂印刷

*

开本：787×1092 1/32 印张：4.75 字数：98,000

1986年1月第1版 1986年1月第1次印刷

印数：1—4,300

统一书号：16200·121 定价：0.78元

前 言

我国生产的各类名茶，是世界上其他产茶国家所不能生产的。因为名茶要求有一种独特的自然条件，地区性强，有一套完整的合乎科学的加工方法，其中特别是劳动人民在长期生产实践中积累的传统经验。

名茶是我国农业资源中的宝贵财富。开发名茶生产，不仅是消费者的需求，也是茶区广大人民群众发家致富的强烈愿望。编写这本小册子，旨在帮助读者从我国历史渊源的名茶宝库中吸取经验，更好地运用现代科学技术，以推动和发展名茶生产。

我国名茶种类很多，有历史的，也有创新的，编入这本小册子的只是其中的一部分。有些名茶没有能编入，不等于这些茶不名，只是由于篇幅的限制。为了适于广大农村干部和群众的自学实践，在内容上着重于技术上的应用，理论上没有作进一步阐述，因为这方面的内容不少学者已有专著与读者见面。

在编写过程中，参阅了很多前人撰写的专著和文章，还受到不少制茶专业户和茶业界朋友们的支持和鼓励，在此一并致谢。

编 者

1984.12.

目 录

概述.....	1
祁红.....	5
英红.....	16
星村小种.....	24
屯绿.....	28
平水珠茶.....	35
西湖龙井.....	38
黄山毛峰.....	41
太平猴魁.....	44
洞庭碧螺春.....	47
六安瓜片.....	49
老竹大方.....	51
庐山云雾.....	53
信阳毛尖.....	56
南京雨花茶.....	58
涌溪火青.....	60
恩施玉露.....	63
琅源松萝.....	66
蒙顶甘露.....	69
都匀毛尖.....	72
敬亭绿雪.....	74

高桥银峰.....	75
峨眉峨眉蕊.....	77
安化松针.....	79
桂平西山茶.....	82
桐城小花.....	84
泉岗辉白.....	85
凌云白毫.....	87
婺源茗眉.....	89
南安石亭绿.....	91
遂川狗牯脑.....	93
舒城兰花茶.....	95
金水翠峰.....	97
六安菊花茶.....	99
雁荡毛峰	100
黄石溪毛峰	101
武夷岩茶	103
安溪铁观音	107
凤凰水仙	111
君山银针	114
霍山黄芽	116
黄大茶	118
鹿苑茶	120
白毫银针	121
白牡丹	123
普洱茶	125
六堡茶	127

方包茶	129
茉莉花茶	131
珠兰花茶	139
玉兰花茶	141

概 述

名茶之所以“名”，是因为在色、香、味、形诸品质方面具有某种特色，并且为广大消费者所喜爱。

造成名茶特异品质的原因是多方面的，但归纳起来，主要是以下三点：

一是名茶大多产在名山大岳、风景秀丽、生态环境十分优越的地方，说明名茶与其所处的自然环境是分不开的。如素以“馨香、味厚、色翠、汤清”而著称的庐山云雾茶，产于“匡庐奇秀甲天下”的江西庐山，山中峰峦起伏，绿树荫浓，云雾缥缈，为我国著名风景胜地。产于皖南山区、以祁门县为主要产地的祁门红茶，简称“祁红”，具有高香茶的品质特征，在英国伦敦市场被誉为茶中之“英豪”，乃是由于祁门境内高山蜿蜒，流水潺潺，气候温和，雨量充沛，特别是春夏季节，更是具有“晴时早晚遍地雾，阴雨成天满山云”的气候特点。武夷岩茶产于福建武夷山，山中悬岩高耸，坑谷幽深，溪流纵横，茶树生长在山坑岩壑之间，因而岩茶品质富有一种特殊的风韵。由此可以看出，优异的自然环境，是形成名茶优异品质的先天条件，在这种条件下，有利于茶树有效物质的形成和积累。

二是名茶在采制技术方面特别考究，为其它茶所不及。在采摘方面，多数名茶要求鲜叶原料细嫩、匀净、新鲜。采摘标准，大多为单芽或初展的1芽1~2叶，大小相称，匀净无

杂。有些名茶还规定有采摘期。如太平猴魁，规定采摘期为谷雨至立夏，并有“四拣八不采”的采摘要求，采后还要进行“拣尖”，严格拣选符合标准的1芽2叶作为制作猴魁茶的原料。因此猴魁茶具有2叶抱1芽，芽藏而不露，“两刀夹一枪”之称，冲泡时有“刀枪云集”、“龙飞凤舞”之感。涌溪火青茶，规定在清明前后开采，专采摘1芽2叶，长度2.4~3厘米，当地群众有“2叶1心，身長8分，枝枝一样，朵朵匀净”的采摘口诀。名茶在采摘时，均要求轻采轻放，不使机械损伤，采后进行适当摊放，散失部分水分，尤其是要晾干表面水，以保证鲜叶原料新鲜、无损和适于炒制的质量要求。

在炒制技术方面，各种名茶都有它特定的技术规程和制作技巧。如西湖龙井茶在炒制时，采取抖、带、甩、扣、捺、抓、挺、压、摩等十多种手法，所以这种茶素以“色绿、香郁、味甘、形美”四绝著称，其外形具有扁、平、匀、直、滑等特点，久负盛名。雨花茶形如松针，细紧圆直，则是巧妙地采用了“理条”“搓条”和“拉条”等手法。所以有人称赞名茶是一种手工艺品，这并不夸张。

三是多数名茶都是采自特定的茶树品种，因此茶树品种亦是构成名茶的重要因素，包括叶形大小、叶色浓淡、芽头肥瘦、萌芽期迟早以及内含物质量多寡等等。如白毫银针茶，顾名思义，是由富有白毫的单芽组成的，因此一般采自大白茶树和水仙品种，因为这种品种具有芽头壮、白毫多，符合白毫银针的外形要求。龙井茶要求叶形狭窄，所以一般采自龙井群体品种，尤以从这种群体中选育出的龙井43号最为适宜。乌龙茶，特别是其中的绝品名茶，它们大多采自特

定的品种，且以品种命名，如水仙、铁观音、大红袍、毛蟹、梅占等。

从名茶的一般概念出发，名茶不能独立成类，各类茶叶都有名茶，其中以绿茶类名茶最多，其次是黄茶、乌龙茶，黑茶、红茶和白茶。各种名茶制作原理及其基本方法，与它所属茶类的其它茶相类似，所不同的是在制作过程技术要求严格，工艺上精益求精，因而在品质上比同类茶叶优异。

绿茶类中的各种名茶，要求汤清色绿，香高味醇。初制基本程序分杀青、揉捻(或不揉捻)、干燥等工序，其中杀青工序是形成品质的关键，鲜叶通过杀青，酶活性钝化，多酚类物质不会产生酶性氧化而形成有色物质，从而保持了绿茶“绿色绿汤”的品质特征。在制作过程中要严格控制温度、时间、叶量和程度等技术因素，严防产生红梗红叶或焦边焦叶，以达到香气清高，滋味爽口，充分体现出名茶的品质风格。

黄茶类中的名茶，也同一般黄茶一样，鲜叶先经高温杀青，后经闷堆变黄过程，具有“黄叶黄汤”的品质特征。初制的基本过程分杀青、揉捻、闷黄和干燥等工序，其中闷黄工序是形成黄茶品质特征的关键，有的在杀青后或揉捻后闷黄，有的在毛火后闷黄，它是利用湿热催化作用，使多酚类物质进行非酶性氧化，形成黄茶特有的品质。

红茶要求外形乌黑油润，红汤红叶。初制过程分萎凋、揉捻(或揉切)、发酵、干燥等工序，发酵是其中的主要工序，鲜叶通过发酵，使多酚类物质产生酶性氧化，形成红茶特有品质。要求在发酵过程注意掌握好温度、湿度和供氧条件。当叶色变红，茶香显露、青气消失为发酵适度。其中小种红

茶在萎凋和烘干过程用松烟熏制，故这种茶带有特殊的松烟香，区别于其它的红茶。

乌龙茶是以绿叶红镶边，汤色橙黄，滋味浓厚为其主要品质特征。花色品种很多，其中以武夷岩茶、安溪铁观音和凤凰水仙品质最好。传统的手工制法分晒青、晾青、摇青(做手)、炒青、揉捻、复炒、复揉、毛火、摊晾、拣剔、足火、炖火等十几道工序，实现机械制茶后，简化为萎凋(晒青、晾青)、做青(做手)、炒青、揉捻、毛火、足火等。因此在制法上，介于红绿茶之间。做青是形成这种茶品质的关键工序。做青的目的是使叶缘组织细胞破坏，产生部分酶性氧化，从而达到叶脉透明，青气消失，叶缘泛红的目的。

白茶主要产品有“白毫银针”、“白牡丹”、“贡眉”和“寿眉”等，其中“白毫银针”和“白牡丹”在白茶类中品质最好，原料细嫩，茸毛多。一般均采自大白茶和水仙品种肥壮芽头或嫩梢的1芽1~2叶。制作过程分萎凋、干燥工序，其中萎凋工序是形成白茶品质的关键。新鲜芽叶通过萎凋，内含物质进行缓慢的氧化，从而使成品茶的外形保持完整，满披白毫，内质上香气清鲜、滋味醇和，耐于冲泡。

黑茶原料一般比较粗老。制造过程包括初制、复制和蒸压。初制成毛茶，复制成半成品，最后蒸压成各种篓装茶和砖块茶。初制分杀青、揉捻、渥堆、干燥等工序，渥堆是其中的主要工序，其次是干燥。渥堆是利用湿热催化作用，使内含物质产生深刻变化，以形成黑茶外形叶色褐绿、汤色红褐、滋味醇厚的品质特征。

当前在恢复和发展名茶生产中，有滥用名茶之名，以假充真，以虚代实，影响了名茶在社会上的声誉，同时亦使消

费者蒙受不应有的经济损失。名茶有其自然属性和特殊的工艺技巧，在发展名茶生产中，必须正视这一点，否则将会导致“名茶不名”的结局。另外，在恢复历史名茶中，有人强调一定要恢复原来的历史面貌，即所谓要绝对地保持传统的品质风格，这也是不实际的。因为一切事物都在发展，大自然也每时每刻在变化，脱离了历史的客观条件，去追求历史的原来风貌，这不仅是茶叶，就是其它传统的土特产品也是难以办到的。只有从名茶的自然属性和传统的采制技巧中，得到启示，结合现实情况去认真地研究，在实践中不断总结经验，才能保持名茶的主要特点，并做到有所提高，有所创新。

祁 红

祁红是祁门红茶的简称，它已有一百多年的生产历史，是我国传统的工夫红茶之一。

祁红产于安徽的南部山区，主要产地除祁门县之外，还有毗连的石台、东至、黟县和贵池等地。

祁红产区，山高林密，气候温和，雨量充沛，云雾弥漫，特别是春夏季节，更是“晴时早晚遍地雾，阴雨成天满山云”。土壤多为酸性红褐色砾质壤土，土层深厚，土壤疏松肥沃，茶树生长自然条件十分优越。

祁红的品质特点是：条索紧细秀长，色泽乌黑油润，汤色红亮鲜艳，入口醇和，回味隽厚，香气馥郁而持久，有一

种特殊的甜花香，为各种红茶所不及，它自1876年创制以来，一直博得世人称赞，特别在英国伦敦市场，被列为茶中之“英豪”。曾在巴拿马国际博览会上荣获金质奖章，1982年又荣获国家颁发的金质奖。

工夫红茶除祁红外，还有福建生产的“闽红”，云南的“滇红”，四川的“川红”，贵州的“黔红”，湖南的“湖红”和浙江的“越红”等等。祁红之所以赢得了经久不衰的声誉，除了它所处的自然环境优越外，还因为采制技术有其独到之处。

一、鲜叶采摘

祁红鲜叶采摘标准一般为1芽2~3叶，高档茶1芽2叶占多数。在采摘早期，以采1芽2叶为主，到采制高峰期，如出现较多数量的对夹叶时，采下的芽叶，其中1芽2叶和对夹2叶，仍不低于1芽3叶与对夹3叶的总和。在整个采摘过程中，每次都要求采净对夹叶，个别1芽4叶的，则采1芽3叶留1叶。这就为祁红提供了优质的鲜叶原料。



图1 芽叶标准

为了使原料均匀一致，防止老嫩、优劣混杂，加工前要

进行鲜叶分级，以便分级加工，保证质量。

祁红鲜叶分级，以鲜叶的嫩度为主，参考新鲜度和匀净度，劣变叶均作降级处理。具体分级规定参见下表：

祁红鲜叶分级标准

级 别	芽 叶 标 准	参 数 要 求
特 级	1 芽 1 叶、1 芽 2 叶为主	1 芽 1 叶占总重10~20% 1 芽 2 叶占总重50~60%
一 级	1 芽 2 叶、1 芽 3 叶为主	1 芽 2 叶占总重36~50%
二 级	同 上	1 芽 2 叶占总重21~36%
三 级	同 上	1 芽 2 叶占总重12~20%
四 级	1 芽 3 叶为主	1 芽 3 叶占总重37~46%
五 级	同 上	1 芽 3 叶占总重30~36%

二、制作技术

祁红初制方法分萎凋、揉捻、发酵、烘干四道工序。

(一)萎凋

萎凋是制作祁红的第一道工序。萎凋过程，一方面是萎凋叶的物理变化，另一方面是萎凋叶的化学变化。鲜叶水分的减少，是萎凋物理变化的主要方面，随着物理变化的进展，产生了萎凋叶的化学变化，如淀粉水解成葡萄糖，双糖转化为单糖，蛋白质分解为氨基酸，原果胶分解成水溶性果胶和果胶酸，叶绿素受到破坏，多酚类化合物含量有所减少等。

萎凋的物理变化使叶质柔软，便于揉捻造形，萎凋的化学变化是改变叶子的香味，向有利于茶叶品质方向发展。

萎凋方法 有室内自然萎凋、日光萎凋、萎凋槽、萎凋机及各种形式的加温萎凋法。

萎凋槽萎凋 这是目前采用的一种主要方法，这种萎凋方法是以人工控制的半机械化加温萎凋，由空气加热炉灶、鼓风机和风道、槽体和盛叶框窗等部分组成。一般槽体长10米，宽1.5米，盛叶框边高20厘米，采用7号轴流风机，风量每小时1.6~2万立方米，风压25~30毫米汞柱。操作时主要掌握好温度、风量、摊叶厚度、翻拌和萎凋时间等条件。

温度宜控制在35℃左右，最高不超过38℃，如温度超过38℃，虽可缩短萎凋时间，但叶子失水过快，萎凋不匀。夏秋季气温高，可不必加温萎凋。雨水叶和露水叶萎凋时要先鼓冷风，吹干表面水后再鼓热风，以免使叶子产生“闷蒸”现象。萎凋结束前10~15分钟应停止加温，只鼓冷风，以便降低叶温。温度的高低，可以从冷热风门进行调节控制。

摊放厚度应控制在20厘米以内。三级以上叶子，叶质嫩，含水量多，厚度以15厘米左右为宜。三级以下叶子，叶质老，含水量少，摊叶厚度可掌握在18~20厘米之间。一般每条槽摊叶量200~250公斤。如果萎凋槽前后温差较大，也可以从摊叶厚度上调节，温度高的地方摊叶厚些，温度低的地方摊叶薄些。上叶时，要保持萎凋叶疏松状态，不能压紧。

为使萎凋均匀一致，萎凋中应适当翻拌。雨水叶在萎凋前期，翻拌要勤些，每隔20~30分钟翻一次，待叶子表面水吹干后，再每隔1小时翻拌一次，翻叶要求翻到底，抖得开，处处翻到。对于前后温差较大的萎凋槽，还必须在翻拌过程中，调整前后槽叶子的位置。

萎凋时间要根据萎凋程度决定，一般在4~8小时。雨

水叶时间长，晴天叶时间短，老叶时间短，嫩叶时间长，低温萎凋时间长，加温萎凋时间可相应缩短。

在每次萎凋完成后，须将嵌夹在萎凋帘上和漏落在槽体底部的叶子，均应清扫干净。

室内自然萎凋 这种方法即是把鲜叶摊放在专门的萎凋室内，萎凋室设有萎凋架和萎凋帘，鲜叶分层均匀薄摊在萎凋帘上，利用空气和风力任其自然萎凋。亦可将鲜叶直接摊在室内竹垫上或楼板上。萎凋室要求通风良好，避免日光直射。这种方法萎凋时间长，占用厂房面积大，所需设备多，受到一定的局限性，但能保证萎凋质量，取得好的萎凋效果。

日光萎凋 农村还通常采用的另一种方法，是把鲜叶用竹垫摊开放到日光下面照晒，即所谓日光萎凋。这种方法，节约能源，方法简便，只要摊叶均匀，合理掌握，也能取得较好的萎凋效果。但受自然条件限制太大，同时稍不注意，容易产生叶子萎凋不匀的现象，尤其在夏秋茶季，气温高，太阳烈，更为严重。因此不能单一的依靠这种方法，最好应备有萎凋槽或室内自然萎凋设备。

萎凋程度 掌握萎凋程度是制出优质成茶的基础。萎凋过度，鲜叶失水过多，叶缘及芽头干枯，在揉捻中叶片不易卷紧成条，发酵很困难，制成的毛茶香气低，茶汤滋味淡薄，叶底乌暗，品质差。萎凋不足，鲜叶失水过少，揉捻时叶片容易破碎，同时叶汁大量流失，同样降低茶叶品质。

检验萎凋适度的方法有两种：一种是凭经验，从萎凋叶的外表现象观察，一种是测定萎凋叶的含水量。萎凋达到适度的标志是：

1. 叶形萎缩，叶片已失去原有的弹性而变得柔软；
2. 叶子的主脉和嫩梗失去脆性，轻折不断；
3. 叶色由鲜绿色转为暗绿色，叶表面光泽消失；
4. 青草气味消失，发出新鲜苹果香；
5. 含水量一般在58~62%；

在具体掌握萎凋程度时，老嫩不同的叶子要区别对待，嫩叶含水量多，萎凋程度要重些；老叶本身含水量少，萎凋程度要轻些。

（二）揉捻

揉捻是祁红初制的第二道工序，其目的是将萎凋叶搓卷成条，使外形紧细美观，同时破坏叶细胞，挤出叶汁，促进发酵，是形成祁红内质的重要一环。

用于祁红揉捻作业的揉捻机型很多，揉桶有大有小。目前农村所使用的揉捻机一般都是中、小型为主。

揉捻方法 有一次揉捻和分次揉捻。

一次揉捻：一、二级茶因鲜叶较嫩，采取一次揉捻，揉程以45分钟为适度，开始轻揉15分钟，再轻压揉15分钟，再重压揉10分钟，最后松压揉5分钟。揉捻结束后，下机解块，送去发酵。

分次揉捻：三级以下的叶子，因质地较粗老，要进行两次揉捻，第一次揉捻40分钟，开始轻揉5分钟，再加压轻揉10分钟，而后再松压轻揉5分钟，再重压揉15分钟，最后松压轻揉5分钟。揉捻结束后将叶子扫出机子，进行解块筛分，筛下茶送去发酵，筛面茶再上机复揉。

筛面茶复揉时，开始加压揉捻10分钟，再松压轻揉5分