



LT0000568870

中国茶文化系列

(修订版)

中国名茶品鉴

总主编 阮浩耕
编著 王建荣 吴胜天



山东科学技术出版社

中国茶文化系列
中国名茶品鉴
(修订版)

总主编 阮浩耕
编著 王建荣 吴胜天

出版者：山东科学技术出版社

地址：济南市玉函路16号
邮编：250002 电话：(0531)2098088
网址：www.lkj.com.cn
电子邮件：sdkj@sdpress.com.cn

发行者：山东科学技术出版社

地址：济南市玉函路16号
邮编：250002 电话：(0531)2098071

印刷者：山东新华印刷厂

地址：济南市胜利大街56号
邮编：250001 电话：(0531)2079112

开本：889mm × 1194mm 1/32

印张：5

版次：2005年5月第2版第5次印刷

ISBN 7-5331-3019-7

N · 138

定价：27.00元

图书在版编目(CIP)数据

中国名茶品鉴 / 王建荣, 吴胜天编著. — 济南: 山东科学技术出版社, 2001 (2005, 修订版)

(中国茶文化系列)

ISBN 7-5331-3019-7

I. 中... II. ①王...②吴... III. 茶叶—简介—中国 IV. TS272.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001)第 062984 号

《中国茶文化系列丛书》编委会

主 任: 阮浩耕

副主任: 刘启贵 王建荣

编 委: 阮浩耕、刘启贵、王建荣、吴胜天
徐传宏、骆芃芃、汪国钧

丛书总策划: 陈刚 邵迅

《中国名茶品鉴》 编著者

总主编: 阮浩耕

编 著: 王建荣 吴胜天

摄 影: 阮浩耕、王建荣、汪星燊

绘 画: 王婷婷



洁性不可污，
为饮涤尘烦。

前言

茶作为三大无酒精饮料（茶叶、咖啡、可可）之一风靡全世界。当今全球有 50 多个国家产茶，年产量达 290 万吨左右。有 160 多个国家的 30 亿左右人口在喝茶。那么，茶究竟起源于什么时候呢？史称：茶，发乎神农，闻于鲁周公，兴于唐，盛于宋。据植物学家分析，茶树起源至今已有 6000 万年至 7000 万年的漫长历史了。但人们发现并利用茶，只有四五千年的历史。我国是世界上最早发现茶树和利用茶叶的国家，世界各国的饮茶习惯和茶叶生产技术最初都是直接或间接从我国传入的。因此，中国被誉为“茶的故乡”，我国的西南地区（包括云南、贵州、四川）是茶树原产地的中心。传说第一个品尝茶树的鲜叶并发现它神奇的解毒功能的是神农氏。在汉代托名神农而作的药书《神农本草经》中有这样的记载：“神农尝百草之滋味，水泉之甘苦，令民知所避就，当此之时，日遇七十二毒，得荼而解之。”其中“荼”，即指茶。神农时期原始农业虽有相当发展，但还要靠采集野生植物，和稻米一起放在陶制的釜鼎内熬成稀粥食用，这其中可能包括茶树芽叶。在长期食用过程





前言

中，发现茶树叶子有解渴、提神和治疗某些疾病的作用，就单独将它煮成菜羹。三国时期，据《广雅》记载，当时饮茶方法是“采叶作饼”的饼茶，烤炙之后捣成粉末，掺和葱、姜、橘皮等调料，再放到锅里烹煮。这种方法一直延续到唐代，只是更加讲究。宋代以后又有许多变化。大体来说，我国饮茶方法先后经过采食鲜叶、生煮羹饮、煮茶、点茶、泡茶等几个阶段。直至现在，我国西南地区的一些少数民族还保留着远古的吃茶习惯，除了直接咀嚼茶叶外，有的用盐腌制茶叶作为菜食，有的将茶叶和稻米及其他一些佐料共同煮成茶粥，有的还用其他树木的芽叶泡煮成饮料，像茶水一样饮用。

茶自被人们发现后，茶的加工经历了晒干收藏、蒸青团茶、炒青散茶直至其他茶类的发展过程。茶最初的饮法是采下茶树嫩叶生吃、生煮羹饮，为减轻茶树鲜叶的青苦气味、便于贮藏，采取了晒干收藏的方法。《广雅》记载“荆巴间采茶作饼”，说明至迟在三国和晋时，饼茶已是普遍生产，那么，饼茶的出现应追溯到更早。最初经人们加工的茶是散茶而非饼

茶，饼茶是在散茶加工的基础上才形成的一种加工方法。在很长的历史时期内，散茶、饼茶是并存的。饼茶大致是秦汉以前在原始散茶的工艺基础上，仿效饼食制作的某些方法发展起来的一种新的茶类。在唐以前饼茶的饮法均为煮饮。初步加工的饼茶仍有很浓的青草味，经反复实践，唐代发明了蒸青制茶。即将茶的鲜叶蒸后，制饼穿孔，贯串烘干，去其青气。但仍有苦涩味，于是又通过洗涤鲜叶，蒸青压榨，去汁制饼，使茶叶苦涩味大大降低。唐代蒸青作饼已经逐渐完善，陆羽《茶经·三之造》记述：“晴，采之，蒸之，捣之，拍之，焙之，穿之，封之，茶之干矣。”此时完整的蒸青茶饼制作工序为：蒸茶、解块、捣茶、装模、拍压、出模、列茶晾干、穿孔、烘焙、成穿、封茶。唐代民族志《蛮书》载：“茶生银生城界诸山，散收，无采造法，蒙舍蛮以椒、姜、桂和烹而饮之。”所谓“散收，无采造法”，也即是指散茶。这说明唐代是散茶、饼茶并存的。宋代，制茶技术发展很快，新品不断涌现。北宋年间，做成团片状的龙凤团茶盛行。宋代《宣和北苑贡茶录》记述“宋太平兴国初，

特置龙凤模，遣使即北苑造团茶，以别庶饮，龙凤茶盖始于此”。龙凤团茶的制造工艺，据宋代赵汝励《北苑别录》记述，有六道工序：蒸茶、榨茶、研茶、造茶、过黄、烘茶。茶芽采回后，先浸泡水中，挑选匀整芽叶进行蒸青，蒸后冷水清洗，然后小榨去水，大榨去茶汁，去汁后置瓦盆内兑水研细，再入龙凤模压饼、烘干。龙凤团茶的工序中，冷水快冲可保持绿色，提高了茶叶质量，而水浸和榨汁的做法，由于夺走真味，使茶香极大损失，且整个制作过程耗时费工，这些均促使了蒸青散茶的出现。在蒸青团茶的生产中，为了改善苦味难除、香味不正的缺点，逐渐采取蒸后不揉不压，直接烘干的做法，将蒸青团茶改造为蒸青散茶，保持茶的香味，同时还出现了对散茶的鉴赏方法和品质要求。这种改革出现在宋代。《宋史·食货志》载：“茶有两类，曰片茶，曰散茶”，片茶即饼茶。元代王桢在《农书·卷十·百谷谱》中，对当时制蒸青散茶工序有详细记载“采讫，以甑微蒸，生熟得所。蒸已，用筐箔薄摊，乘湿揉之，入焙，匀布火，烘令干，勿使焦”。由宋至元，饼茶、龙凤团茶和散茶同

时并存。到了明代，由于明太祖朱元璋于1391年下诏，废龙团兴散茶，使得蒸青散茶大为盛行。相比于饼茶，茶叶的香味在蒸青散茶得到了更好的保留。然而，使用蒸青方法，依然存在香味不够浓郁的缺点。于是出现了利于发挥茶叶香气的炒青技术。炒青绿茶自唐代已始而有之。唐刘禹锡《西山兰若试茶歌》中言道：“山僧后檐茶数丛……斯须炒成满室香”，又有“自摘至煎俄顷余”之句，说明嫩叶经过炒制而满室生香，这是至今发现的关于炒青绿茶最早的文字记载。经唐、宋、元代的进一步发展，炒青茶逐渐增多，到了明代，炒青制法日趋完善，在《茶录》、《茶疏》、《茶解》中均有详细记载。其制法大体为：高温杀青、揉捻、复炒、烘焙至干，这种工艺与现代炒青绿茶制法非常相似。在制茶的过程中，注重确保茶叶香气和滋味的探讨，通过采用不同加工方法，从不发酵、半发酵到全发酵一系列程序引起茶叶内质的变化中，探索到了一些规律，从而使茶叶通过不同的制造工艺，制成各类色、香、味、形品质特征不同的六大茶类，即绿茶、黄茶、黑茶、白茶、红茶、青

前言

茶（乌龙茶）。

在悠久的茶叶生产过程中，我国劳动人民依靠自己的智慧和双手，积累了丰富的经验，推动了茶叶采制技术的不断改进和提高。自唐代陆羽撰写的世界上第一部全面论述茶叶的专著《茶经》问世之后，一千多年来，《茶序》、《茶论》、《茶疏》、《茶笈》等著作相继产生，文人墨客烹泉煮茶品赞佳茗的诗词歌赋大量涌现，茶区民间还流传着许多采茶山歌和优美的神话传说。各地的名茶品种如雨后春笋，油然而生，使我国成为世界上茶叶花色品种最丰富的国家，在茶叶界享有崇高的声誉。可是，在那漫长的岁月中，我国劳动人民制作的珍品名茶，大都为封建帝王和官僚地主所垄断，成为封建帝王猎奇享乐的嗜好品，也成了士大夫们攫官晋爵的“敲门砖”。据晋朝人常璩在公元350年左右所撰的《华阳国志·巴志》记载，以茶作贡品的历史可追溯至公元前1066年周武王率南方八个小国伐纣时，当时茶叶已作为一种土特产品纳贡。贡茶是中国古代专门进贡皇室供帝王将相享用的茶叶，贡茶初始，只是各产茶地的地方官吏征收各种名特茶叶作为土

特产品进贡皇朝，属土贡性质。自唐朝开始，贡茶有了进一步的发展，除土贡外，还专门在重要的名茶产区设立贡茶院，由官府直接管理，细采精制，督造各种贡茶。但无论是土贡，还是官营的贡焙，无疑都是对茶农的残酷剥削与压迫。贡茶制度实质是一种变相的“税制”，从茶业者深受其害，对茶叶生产的发展不利，这是贡茶制度的消极作用。然而，另一方面，由于历代皇朝对贡茶品质的苛求和求新的欲望，迫使历代贡茶不断创新和发展，因而促进了制茶技术的改进与提高。随着历史的发展，贡茶的品目越来越多。因此，从某种意义上说，贡茶的发展为中国名茶的产生和发展奠定了基础。事实正是如此，历史上的很多贡茶品目，沿袭至今，仍然保留着它的名称和传统的品质风格，这也是历代茶人对中国茶业的贡献。

中国自古以来就盛产名茶。培育名茶需要相应的自然条件。其一，茶树是喜阴植物，“茶宜高山之阴，而喜日阳之早”概括了茶树对环境的要求，明确指出优质茶叶产于向阳山坡有树木荫蔽的生态环境。因为茶树起源于我国西南地区亚热带雨林之中，在人

工栽培之前，它和热带森林植物共生，被高大树木所荫蔽，在漫射光多的条件下生长发育，形成了喜温、喜湿、耐荫的生活习性。自古以来，名茶就与名山大川有着不解之缘。高山云雾出好茶，早就为人们所接受。在海拔800~1200米的山地，云雾多、漫射光多、湿度大、昼夜温差大，正好满足了茶树生长发育对环境条件的要求。其二，酸性土壤环境。酸性土壤环境（pH4.5~6.5）适宜茶树的正常生

长。其三，优良的茶树品种。好的茶树品种，不仅能大幅度提高茶叶产量，而且能显著提高茶叶品质和茶叶的知名度。

目前，我国茶园面积（105万公顷左右）占世界第一位，年产量（68万吨左右）居印度之后占世界第二位，年出口量（20万吨左右）居肯尼亚和斯里兰卡之后占世界第三位。其中我国绿茶贸易量占世界绿茶贸易总量的70%。

编 者





目 录

第一篇 史录名茶

- 2 唐以前的名茶
 - 3 唐代名茶
 - 5 宋代名茶
 - 9 元代名茶
 - 10 明代名茶
 - 12 清代名茶
 - 13 古茶今貌



第二篇 中国名茶

- 18 中国名茶分类
 - 19 绿茶
 - 49 乌龙茶
 - 53 红茶
 - 57 黄茶
 - 59 白茶
 - 61 黑茶
 - 63 茉莉花茶



第三篇 名茶鉴评

- 66 水为茶之母
 - 68 宜茶水产品
 - 79 名茶审评
 - 84 名茶鉴别
 - 86 名茶贮藏



第四篇 名茶选购与品饮

- 90 名茶的选购
- 101 绿茶品饮方法
- 103 红茶品饮方法
- 106 乌龙茶品饮方法
- 109 花茶品饮方法
- 111 紧压茶品饮方法
- 112 名茶待客之道



第五篇 茶与健康

- 116 茶的化学成分
- 117 茶的营养成分及其功效
- 119 茶的药效成分及其功效
- 120 茶的色香味成分
- 121 喝茶与养生
- 123 茶疗处方选萃



第六篇 名茶的加工

- 138 中国茶叶加工发展史
- 143 名茶加工
- 147 主要参考书籍



第一篇
史录名茶





唐以前的名茶

史料表明，中国茶业最初兴起于巴蜀。清初学者顾炎武在《日知录》中说：“自秦人取蜀而后，始有茗饮之事。”这一结论统一了中国历代关于茶事起源上的种种说法，也为现在大多数学者所接受，常称“巴蜀是中国茶业或茶文化的摇篮”。东晋常璩《华阳国志·巴志》也载：“武王既克殷，以其宗姬于巴，爵之以子……丹、漆、茶、蜜……皆纳贡之。”这是关于贡茶的最早记载。西汉成帝时的王褒《僮约》明确指出了巴蜀茶业在我国早期

茶业史上的突出地位。《僮约》有“脍鱼烹蟹，烹茶尽具”“武阳买茶，杨氏担荷”两句。前一句反映成都一带，西汉时不但饮茶已成风尚，而且在地主富家，饮茶还出现了专门的用具。后一句，则反映成都附近，由于茶的消费和贸易需要，茶叶已经商品化，出现了“武阳”一类的茶叶市场。西汉时，传说吴理真已在蒙顶山上植茶。据记载，东汉末年方士葛玄（164～244年）已在天台华顶植茶。



唐·佚名《宫乐图》



唐代名茶

唐代茶的饮法是煮茶，即烹茶、煎茶。根据陆羽《茶经》的记载，唐代茶叶生产过程是“晴，采之，蒸之，捣之，拍之，焙之，穿之，封之，茶之干矣。”饮用时，先将饼茶放在火上烤炙。然后用茶碾将茶饼碾碎成为粉末，放到开水中去煮。煮时，水面出现细小的水珠像鱼眼一样，并“微有声”，称为一沸。此时加入一些盐到水中调味。当锅边水泡如涌泉连珠时，为二沸，这时要用瓢舀出一瓢水备



炙茶

到了唐代，关于名茶的记载就已经相当多了。唐代李肇《唐国史补》、陆羽《茶经》及诗人李白、卢仝、白居易、杜牧等的诗歌中，均有名茶的记载，大约共有名茶50余种。大部分都是蒸青团饼茶，少量是散茶。其中《唐国史补》载：“风俗贵茶，茶之名众。”并提及名茶19种。陆羽《茶经》记载南方已有43个州、郡产茶，遍及



碾茶

用，以竹夹在锅中心搅打，然后将茶末从中心倒进去。稍后锅中的茶水“腾波鼓浪”，“势若奔涛溅沫”，称为三沸，此时要将刚才舀出来的那瓢水再倒进锅里“救沸育华”，一锅茶汤就算煮好了。如果再继续烹煮，陆羽认为“水老不可食也”。最后，将煮好了的茶汤舀进碗里饮用。



蒸茶