

茶館
天下

健康
时尚

摄影 / 王缉良
主编 / 双鱼文化

中国名茶

● 图鉴名茶特征 ● 文说茶百科 ● 名茶趣事

图

片精美，一目了然，看图鉴茶

文

字精炼，内容丰富，茶知识全

泡

茶步骤规范，操作简单

茶

叶数量强大，囊括中国所有知名茶叶

凤凰出版传媒集团
凤凰出版社

茶館
天下

健康
时尚

摄影 / 王缉良
主编 / 双鱼文化

中国名茶

● 图鉴名茶特征 ● 文说茶百科 ● 名茶趣事

图

片精美，一目了然，看图鉴茶

文

字精炼，内容丰富，茶知识全

泡

茶步骤规范，操作简单

茶

叶数量强大，囊括中国所有知名茶

凤凰出版传媒集团
凤凰出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

中国名茶 / 双鱼文化主编. — 南京 : 凤凰出版社,
2010. 8

(天下茶馆)

ISBN 978-7-80729-883-0

I. ①中… II. ①双… III. ①茶—简介—中国 IV.
①TS272. 5

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第160520号

书 名 中国名茶

主 编 双鱼文化

策划编辑 付 洁

责任编辑 付 洁

摄 影 王缉良

设计制作 朗威广告

出版发行 凤凰出版传媒集团 凤凰出版社

出 品 凤凰出版传媒集团 北京凤凰天下文化发展有限公司

集团网址 凤凰出版传媒网 <http://www.ppm.cn>

印 刷 北京宝峰印刷有限公司 (北京市顺义区北京空港物流基地顺畅大道8号)

开 本 787×1092mm, 16开

印 张 13.5

字 数 200千字

版 次 2010年9月第1版 2010年9月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-80729-883-0

定 价 38.00元

(凡印装错误可向发行部调换, 联系电话: 010-58572106)

前言

人们爱茶，不单单是因为茶能解渴，更因为喝茶是种享受，喝茶的时光能令人感到一种少有的安静、内省，无论如何，能从不由自主的忙碌中悠闲下来，从喧闹纷繁的都市生活中安静下来，这无法不令人感到由衷的愉悦。

手里一个大茶杯，随手抓一把茶叶丢进杯里，哗地冲满一杯开水，一喝就是一天，这是办公室里为解渴而喝的茶。一旦回到自己的空间，更多的人喜欢坐下来，用自己亲手选来的茶具，泡上一壶自己熟悉的茶，闻着茶香渐渐晕开，心境渐渐平静恬适，茶未饮，人已醉了。

中国人都喜欢喝茶，每个人对自己喜欢喝的茶都有发言权。什么样的茶是好茶，什么样的茶对自己口都能娓娓道来。于是，识茶、鉴茶、泡茶、品茶就成了喝茶时不可或缺的乐趣。

时至今日，茶不再是一种单纯的饮品，更是作为一种文化、一种精神在延续、在传承。品茶带给人的不仅是身体上的舒畅，更是一种精神上的享受。

中国作为茶的发源地，茶叶的生产和饮用历史悠远绵长，茶叶的品种花色也丰富繁多。对于刚接触茶的人来说，面对五花八门、形态各异的各式茶叶，不免眼花缭乱，无所适从。面对品种繁多的茶叶，如何鉴别甄选？购买茶叶后，如何冲泡？如何保存？《中国名茶》为每一位爱茶者——解答和指导。



目录 Contents

第一篇 图鉴中国名茶

10 Part1 图鉴著名绿茶

11 绿茶的特征

11 绿茶的分类

12 绿茶的制作

14 绿茶名茶鉴赏

14 西湖龙井——中国十大名茶中的著名品种

18 碧螺春——一嫩三鲜香百里

22 黄山毛峰——名山美景出好茶

26 竹叶青——酷似竹叶两头尖

30 恩施玉露——茶绿汤绿叶底绿

32 高桥银峰——品格高趣，清新芳鲜

34 婺源茗眉——形如女士之秀眉

36 大方茶——形似龙井，味浓香烈

38 径山茶——最有文化内涵的茶

40 庐山云雾——中国绿茶类中的特种名茶

42 舒城兰花——芽叶相连似兰草，热气上冒一支香

44 安吉白茶——形如凤羽色如霜

46 太平猴魁——猴魁两头尖，不散不翘不卷边

48 六安瓜片——形美色绿香浓味醇

50 信阳毛尖——原料细嫩制工精

52 都匀毛尖——茶中极品香气清

54 蒙顶甘露——茶汤如甘露般清甜

56 午子仙毫——绿色清香，富含锌硒



- 59 Part2 图鉴著名青茶
- 60 青茶的特征
- 60 青茶的分类
- 62 青茶的制作
- 64 青茶名茶鉴赏
- 64 铁观音——世界三大高香名茶之一
- 68 大红袍——乌龙茶中的极品
- 72 肉桂——奇种天然真味存
- 74 白毫乌龙——茶叶中的佳丽
- 76 冻顶乌龙——享誉台湾的名茶
- 79 铁罗汉——岩岩有茶，非岩不茶
- 82 白鸡冠——香气清锐，岩韵悠长
- 84 水金龟——条索紧结，香气幽远
- 86 黄金桂——一闻香气而知黄旦
- 88 永春佛手——绵绵幽香沁心腑
- 90 凤凰单丛——清香气霸道，气味浓烈

93 Part3 图鉴著名红茶

- 94 红茶的特征
- 95 红茶的分类
- 96 红茶的制作
- 98 红茶名茶鉴赏

- 98 正山小种——茶汤胜似人参汤
- 100 红碎茶——红艳鲜香味浓爽
- 102 宜红工夫茶——红茶中的高品
- 104 英德红茶——历史虽不长，四海已扬名
- 106 祁红工夫茶——香飘五洲，蜚声海外
- 109 滇红工夫茶——举世欢迎的工夫茶
- 113 锡兰果味红茶——时尚茶品的代表
- 116 锡兰红茶——著名国外红茶品种

119 Part4 图鉴著名黑茶

- 120 黑茶的特征
- 121 黑茶的分类
- 123 黑茶的制作
- 124 黑茶名茶鉴赏
- 124 普洱散茶——级别越高茶叶越嫩
- 128 普洱熟茶——现代工艺短时间内提升口感
- 130 普洱生茶——越陈越香，可以喝的“古董”
- 134 老帕卡——特色普洱茶
- 136 螃蟹脚——古茶树上多年生草本寄生物
- 138 千两茶——世界茶王
- 140 六堡茶——特种黑茶
- 144 茯砖茶——黑茶中的著名品种之一



146 Part5 图鉴著名白茶

147 白茶的特征

148 白茶的分类

149 白茶的制作

150 白茶名茶鉴赏

150 贡眉——白茶中的高品

152 白牡丹——享有“红装素裹”的美誉

155 白毫银针——白茶中的精品

158 Part6 图鉴著名黄茶

159 黄茶的特征

160 黄茶的分类

160 黄茶的制作

162 黄茶名茶鉴赏

162 君山银针——中国十大名茶之一

164 蒙顶黄芽——享有“仙茶”之美誉

166 霍山黄芽——色亮味醇香持久

168 Part7 图鉴著名花茶

169 花茶的特征

170 花茶的分类

171 花茶的制作

172 花茶名茶鉴赏

172 茉莉银针——采摘早春鲜嫩茶叶制作

174 茉莉月芽——细嫩均匀

176 碧潭飘雪——颇具美感和观赏性

179 鲜花干茶

179 玫瑰花

179 粉红玫瑰花

179 玫瑰茄

180 菊花

180 百合花

180 千日红

181 桃花

181 茉莉花

181 薰衣草

182 造型花茶

182 双龙戏珠

182 五谷丰登

182 仙桃

183 茶花依恋

183 丹桂飘香

183 东方美人



第二篇 泡茶与技艺

- 186 Part1 泡茶前的准备
- 187 选茶
- 190 择水
- 191 备器
- 194 雅室
- 195 冲泡
- 197 Part2 泡茶技艺
- 198 专业茶艺基本仪表妆容
- 198 茶艺的基本姿势
- 199 茶艺的基本礼仪
- 200 泡茶的基本手法
- 205 家庭待客茶艺



第三篇 茶叶的保健功效与存放

- 208 Part1 茶叶的保健功效
- 209 茶叶中的营养成分
- 210 茶叶的保健功效
- 212 Part2 如何存放茶叶
- 213 茶叶贮藏有“五忌”
- 214 茶叶的贮藏方法
- 215 茶叶贮藏要分类



第一篇

T U J I A N Z H O N G G U O M I N G C H A



Part1 图鉴著名绿茶	P10
Part2 图鉴著名青茶	P59
Part3 图鉴著名红茶	P93
Part4 图鉴著名黑茶	P119
Part5 图鉴著名白茶	P146
Part6 图鉴著名黄茶	P158
Part7 图鉴著名花茶	P168

图鉴 中国名茶

PART I

图鉴 著名绿茶





绿茶的特征

绿茶是中国最多的一种茶类，以“一长”、“四多”而闻名，即制作和饮用历史最长，产量最多，名茶最多，品种花色最多，饮用人数最多。

绿茶又叫“不发酵茶”，这是因为在绿茶的加工过程中，由于高温湿热作用，破坏了茶叶中的酶的活性，阻止了茶叶中的主要成分——多酚类的酶性氧化，较多地保留了茶鲜叶中原有的各种化学成分，保持了“清汤绿叶”的品质风格。

绿茶做为中国的主要茶类，全国年产10万吨，产量位居六大初制茶之首。中国生产绿茶的范围也极为广泛，有湖南、河南、山东、浙江、安徽、江西、江苏、福建、四川、贵州、湖北、广西等18个产茶省、市、自治区。其中以浙江、安徽、江西三省产量最高，质量最好。

根据杀青、干燥方法的不同，绿茶又可分为炒青、烘青、晒青、蒸青四种。市场上常见的绿茶名品有西湖龙井、洞庭碧螺春、六安瓜片、竹叶青、太平猴魁、恩施玉露、安吉白茶、信阳毛尖、南京雨花茶、庐山云雾茶、黄山毛峰等。

绿茶通常比较细嫩，具有“色绿、汤绿、叶底绿”的三绿特点。茶叶颜色的变化贯穿整个茶叶制作过程。绿茶色泽翠绿，茶汤比较清爽，适于清饮。绿茶的香气浓郁，以兰花香型较好，其次是嫩香、熟栗香等，香气持久，滋味甘爽。其代表性的品种有龙井茶、碧螺春、黄山毛峰、信阳毛尖、太平猴魁等。



绿茶的分类

绿茶按其干燥和杀青方法的不同，可以分为炒青绿茶、烘青绿茶、晒青绿茶和蒸青绿茶。

炒青绿茶：

炒青绿茶以用锅炒的方式进行干燥而得名。由于在干燥过程中受到力的作用不同，成茶形成了长条形、扇平形、圆珠形、针形、螺形等不同

的形状，故又分为长炒青、圆炒青、扁炒青等。长炒青精制后称眉茶，成品的花色有珍眉、贡熙、雨茶、针眉、秀眉等，色泽绿润、滋味香醇、汤色清绿明亮。圆炒青也称“圆茶”，茶叶经过杀青、揉捻、锅炒造型后，外形颗粒圆紧，又称“珠茶”。扁炒青扁平光滑、香鲜味醇，因产地和制法不同，主要分为龙井、旗枪、大方三种。

● 烘青绿茶：

烘青绿茶是用烘笼进行烘干而制成的绿茶。烘青毛茶经再加工精制后大部分用做熏制花茶的茶坯，香气一般不及炒青高，少数烘青名茶品质特优。其外形不如炒青绿茶光滑，依据不同的形状可分为条形茶、片形茶、尖形茶、针形茶等。条形烘青，在全国主要产茶区都有生产；尖形、片形茶主要产于安徽、浙江等省市。其中特种烘青，主要有黄山毛峰、太平猴魁、六安瓜片、敬亭绿雪、天山绿茶、顾渚紫笋、江山绿牡丹、峨眉毛峰等。黄山毛峰外形细嫩稍卷曲，芽肥壮、匀整，有锋毫，色泽金黄油润，俗称象牙色，香气清鲜高长，汤色杏黄清澈明亮，滋味醇厚鲜爽回甘，叶底芽叶成朵，厚实鲜艳。烘青绿茶根据原料的老嫩和制作工艺的不同，又可以分为普通烘青和细嫩烘青两种。

● 晒青绿茶：

晒青绿茶是鲜叶经过制作后利用日光晒干的绿茶，在我国湖南、湖北、广东、广西、四川、云南、贵州等省都有少量生产。晒青绿茶以云南大叶种的品质最好，称为“滇青”；其他如川青、黔青、桂青、鄂青等品质各有千秋，但不及滇青。滇青大部分用于制作紧压茶的原料，如饼茶、砖茶、沱茶等。

● 蒸青绿茶：

蒸青绿茶是用蒸汽杀青而制成的绿茶。蒸汽杀青是我国古代传下来的杀青方法。自明代起，我国改为锅炒杀青。蒸青是利用蒸汽量来破坏鲜叶中酶活性，形成了“三绿”的品质特征，即干茶色泽深绿，茶汤浅绿和茶底青绿。但香气较闷带青气，涩味也较重，不及锅炒杀青的绿茶味鲜爽。

茶人语录

中国绿茶中，名品最多，不但香高味长，品质优异，且造型独特，具有较高的艺术欣赏价值。清汤绿叶是绿茶品质的共同特点。同时，绿茶又是生产花茶的主要原料。其中，龙井茶是绿茶中的极品，产于浙江杭州。



绿茶的制作

简单地分，绿茶加工有杀青、揉捻和干燥三个步骤，其中初制的第一道工序即杀青，是加工过程的关键。鲜叶通过杀青，酶的活性钝化，内含的各种化学成分基本上是在没有酶影响的条件下，利用热力作用进行物理和化学变化，从而形

成了绿茶的品质特征。

杀青

杀青是绿茶、黄茶、普洱茶、乌龙茶等的初制工序之一，也是绿茶等茶类形状和品质形

成的关键工序。

杀青的主要目的是通过高温，破坏鲜叶中酶的特性，抑制鲜叶中的茶多酚等的酶促氧化，蒸发鲜叶部分水分，使茶叶变软，便于揉捻成形。随着水分的蒸发，鲜叶中具有青草气的低沸点芳香物质挥发消失，从而使茶叶香气得到改善。除特种茶外，杀青过程都在杀青机中进行。影响杀青质量的因素有杀青温度、投鲜茶叶量、杀青机种类、时间、杀青方式等。它们是一个整体，互相牵连制约。

2 揉捻

揉捻是绿茶塑造外形的一道工序。其目的是通过外力作用，将叶片揉破变轻，卷转成条状，这样体积缩小，便于冲泡。同时部分茶汁挤溢附着在叶表面，可以提高茶的滋味和浓度。揉捻要求适当挤压、快速短时。制绿茶的揉捻工序还有冷揉与热揉之分。冷揉，即杀青叶经过摊凉后揉捻；热揉则是杀青叶不经摊凉而趁热进行揉捻。嫩叶宜冷揉，以保持淡绿明亮的汤色和嫩绿的叶底；老叶宜热揉以利于条索紧结，减少碎末。目前，除名茶仍用手工操作外，大部分绿茶的揉捻作业已机械化。

3 干燥

干燥的目的在于蒸发水分，整理外形，以充分发挥茶香。干燥有烘干、炒干和晒干三种方法。揉捻后的茶叶，含水量仍很高，如果直接炒干，会在炒干机的锅内很快结成团块，茶汁易粘结锅壁。所以，要先将茶叶进行烘干，使含水量降低至符合锅炒的要求。因此，绿茶的干燥工序，一般先经过烘干，然后再进行炒干。



茶人语录

绿茶是历史上最早被饮用的茶类，其历史可以上溯到三千年前。从那时起，人类就开始采集野生茶树芽叶，晒干收藏，这可以看作是广义上的绿茶加工的开始。但真正意义上的绿茶加工，是从公元8世纪发明蒸青制法开始的，到12世纪又发明炒青制法，绿茶加工技术已比较成熟，一直沿用至今。

西湖龙井

中国十大名茶中的著名品种



绿茶名茶鉴赏

图鉴 外形特征

1 外形

龙井茶是典型的炒青绿茶，其外形扁平，看上去光滑、挺直，色泽翠绿，外形如雀舌。因此，龙井茶有“色绿、香郁、味甘、形美”四绝之说。

2 茶汤

茶汤颜色呈绿色、明亮，也有水质比较硬的地区（如北方）茶汤色较浅，呈浅黄色；茶汤的滋味甘醇爽口，鲜香气浓郁。

3 叶底

经冲泡后的叶底色泽黄绿、柔嫩、叶面完整。

文说茶百科

龙井茶泛指西湖山区所产的西湖龙井。后来随着龙井茶技术的广泛传播，除浙江茶区外，全国各茶区凡是用西湖龙井茶的采制技术制成的高档扁形炒青绿茶，都叫龙井茶。龙井茶按区域可分为西湖龙井、钱塘龙井、越州龙井等，其中龙井茶中品质最好的是西湖龙井，而西湖龙井中品质最好的莫过于狮峰龙井了。上品的龙井茶色泽呈黄绿色，而非碧绿碧绿的颜色；茶鲜叶一般经过杀青后放在锅里边炒边理条，逐渐压扁成型。

此外，浙江省除了上述地区以外也有制作龙井，如安吉县的白茶龙井等。其他省的产茶地区，也有采摘当地的鲜叶并按照龙井茶的加工工艺制作龙井茶，外形近似龙井，但冲泡后，其香气、滋味有明显的区别。

Tips

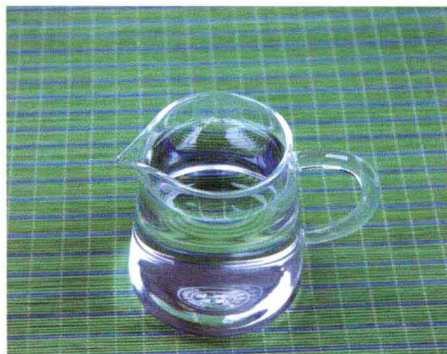
炒青绿茶即是用锅炒的方式进行干燥而成的绿茶。



盖碗冲泡龙井茶 +中投法



备具 盖碗，品杯，龙井茶5克。



1 凉水 将冲入杯中的沸水凉至80℃。



2 温盖碗 将沸水冲入盖碗中温烫。



3 温烫品杯 将盖碗中的水温烫品杯，然后将水倒掉。



4 投茶 将备好的茶叶投入盖碗中。



5 正泡冲水 将凉至80℃的水冲入盖碗中，冲泡茶叶。