

茶館

天下
健康
时尚

摄影 / 王缙良
主编 / 双鱼文化

新手鉴茶泡

茶

全
书

● 新手最实用的泡茶、茶艺知识

● 100多种中国名茶及茶具的鉴赏和使用

● 详细的玻璃杯、盖碗、紫砂壶冲泡法

● 简单易操作的办公室、家庭泡茶步骤

7

大类茶

10

种泡茶方法

30

种茶具的鉴赏和使用

100

种茶叶的知识介绍和鉴赏

凤凰出版传媒集团
凤凰出版社

鸣谢



感谢在本书成书过程中参与版式制作、文字编写、材料收集、图片摄影等各个环节工作的人员：

门雪峰、彭娜、左素、陈艳、姚丽、李志滨、李光美、杨玲、张涛、张小凯、周璐、陈子杰、靳婷、李博实、周国宝、王永军、许红、高小钦、孟飞、王红武、韦秀英、刘姗姗、董瀚文、石杰、张小华、朱银军、高伟、

茶艺支持

东方茶韵

东方茶韵

芳萌茶叶雷翠华女士

草衣茶室廉爱花女士

本书设计

彭娜女士

茶館
天下

健康
时尚

摄影：王缙良
主编：双鱼文化

新手鉴茶泡

全书

7

大类茶

10

种泡茶方法

30

种茶具的鉴赏和使用

100

种茶叶的知识介绍和鉴赏

茶

凤凰出版传媒集团
凤凰出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

新手鉴茶泡茶全书 / 双鱼文化编著. -- 南京 : 凤凰出版社, 2010. 12

(天下茶馆)

ISBN 978-7-5506-0114-7

I. ①新… II. ①双… III. ①茶—文化—中国 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第252843号

书 名 新手鉴茶泡茶全书

著 者 双鱼文化

策 划 付 洁

责任编辑 付 洁

摄 影 王缉良

设计制作 北京朗威图书设计制作

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

公司网址 北京凤凰天下网 <http://www.bookfh.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 2011年1月第1版 2011年1月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5506-0114-7

定 价 38.00元

(本图书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，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，随手就抓一把茶叶丢进杯里，哗地冲满一杯开水，一喝就是一天，这种解渴式饮茶是办公室里的喝茶。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。可见，识茶、鉴茶、泡茶、品茶是喝茶时不可或缺的乐趣。《新手鉴茶泡茶全书》把常见的中国名茶、常用的茶具、规范的冲泡步骤直观地表达出来，并用简单准确的文字进一步加以说明，简简单单、一步一步将你带入充满清香的茶世界。

如何泡茶比较专业？居家泡茶和在办公室泡茶怎样更舒适？待客泡茶怎样最得体？什么是绿茶，什么是青茶？黑茶为什么能保健？茶里的学问和乐趣同样没有止境。希望《新手鉴茶泡茶全书》能和你一起走进茶的清香世界，尽享泡茶、饮茶的乐趣。



第一篇 浅谈茶文化

第一章 茶的起源

- 011 中国是茶的发源地
- 011 中国茶产地分布
- 012 中国茶叶的分类

第二章 茶叶的历史

- 015 中国茶之简史
- 017 中国茶之泡茶方法的演变
- 022 茶人茶事

第二篇 实用鉴茶泡茶技艺

第一章 泡茶前的准备

- 029 选茶
- 030 择水
- 031 备器
- 035 雅室
- 035 冲泡
- 036 冲泡技艺
- 037 品饮

第二章 识茶鉴茶

绿茶

- 039 初识绿茶
- 040 绿茶的制作工艺
- 041 绿茶的最佳储藏方式
- 041 影响绿茶劣变的因素
- 042 绿茶的贮藏
- 044 鉴别绿茶

- 044 龙井茶
- 046 碧螺春
- 048 安吉白茶
- 050 太平猴魁
- 052 黄山毛峰
- 054 六安瓜片
- 056 竹叶青
- 058 南京雨花茶
- 060 蒙顶甘露
- 062 信阳毛尖
- 064 都匀毛尖
- 066 婺源茗眉



- 068 凌云白毫
- 070 午子仙毫
- 072 紫阳毛尖
- 073 舒城兰花
- 074 恩施玉露
- 075 大方茶
- 076 高桥银峰

乌龙茶

- 078 初识乌龙茶
- 080 鉴别乌龙茶

- 080 冻顶乌龙
- 082 大红袍
- 084 铁观音
- 086 铁罗汉
- 088 水金龟
- 090 黄金桂
- 092 本山
- 093 金萱乌龙
- 094 毛蟹
- 095 冰鲜单丛
- 096 永春佛手
- 098 凤凰单丛
- 100 内桂
- 102 白毫乌龙
- 104 白鸡冠

红茶

106 初识红茶

108 鉴别红茶

- 108 滇红工夫茶
- 110 宜红工夫茶
- 112 祁门红茶
- 114 正山小种
- 116 红碎茶
- 118 金骏眉

黑茶

120 初识黑茶

122 鉴别黑茶

- 122 普洱散茶
- 124 普洱熟茶
- 126 普洱生茶
- 128 老帕卡
- 129 千两茶
- 130 螃蟹脚
- 132 六堡茶
- 134 茯砖茶
- 135 四川边茶

白茶

136 初识白茶

138 鉴别白茶

- 138 白毫银针
- 140 白牡丹
- 142 寿眉

黄茶

144 初识黄茶

146 鉴别黄茶

- 146 霍山黄芽
- 148 君山银针
- 149 蒙顶黄芽

花茶

150 初识花茶

152 鉴别花茶

- 152 碧潭飘雪
- 154 茉莉银针
- 155 茉莉女儿环
- 156 茉莉龙珠
- 157 茉莉凤眼
- 158 纯花茶
- 160 造型花茶





第三章 茶具与使用

163 茶艺表演（专业场合） 必备茶具

- 164 茶盘
- 166 随手泡
- 168 茶壶
- 170 品茗杯
- 172 盖碗
- 174 公道杯
- 176 过滤网和滤网架
- 178 茶叶罐
- 180 茶巾
- 182 废水桶
- 183 杯垫
- 184 茶道具
- 186 茶荷
- 188 普洱刀
- 190 壶承
- 191 盖置
- 192 闻香杯
- 194 养壶笔

196 家庭常用泡茶用具

- 196 家庭专设茶区需配备的茶具
- 196 普通家庭配套茶具
- 196 小资情调茶配件
- 197 家庭旅行茶具
- 197 办公室泡茶器具

第四章 图说泡茶

199 泡茶详细步骤图演示

- 199 办公室冲泡普洱散茶
- 200 上投法冲泡碧螺春
- 202 冲泡冻顶乌龙
- 206 紫砂壶冲泡普洱熟茶
- 208 冲泡祁红
- 211 玻璃盖碗冲泡竹叶青
- 213 白瓷盖碗冲泡铁观音
- 214 盖碗冲泡碧潭飘雪





第一篇

浅谈茶文化



PART 1

茶的起源





中国是茶的发源地

茶叶的被发现始于神农时代。神农氏，被尊称为“炎帝”，是传说中的三皇之一，传说“神农尝百草，日遇七十二毒，得茶而解之”，是神农氏最早发现了茶。陆羽在其《茶经》中有记述“茶之为饮，发乎神农氏，闻于鲁周公”。

中国茶产地分布

中国是世界上种植茶树面积最大的国家，随着近年来市场对茶叶需求量的不断增加，我国的茶园面积也逐渐增加。我国茶区辽阔，目前有20余个省份、地区等产茶，根

据茶树的不同种类，不同地区的地域、气候等将我国茶区分为西南、华南、江南、江北四大产茶区。

⊙ 西南茶区

西南茶区位于中国西南部，中国最古老的茶树即位于此茶区。包括云南、贵州、四川三省以及西藏东南部。茶树品种资源丰富，主要为普洱茶、红茶、绿茶等。

⊙ 华南茶区

华南茶区主要包括广东、广西、福建、台湾、海南等省。主要盛产红茶、乌龙茶、花茶、白茶和六堡茶等。





◎江南茶区

江南茶区位于中国长江中下游南部，包括浙江、湖南、江西等省和皖南、苏南、鄂南等地，是我国茶叶主要产区。主要盛产绿茶、红茶、黑茶、花茶等。

◎江北茶区

江北茶区位于长江中下游北岸，包括河南、陕西、甘肃、山东等省和皖北、苏北、鄂北等地，是我国最北端的茶区。主要盛产绿茶、红茶等。

中国茶叶的分类

中国茶叶有多种分类方法，按照采摘季节的不同，分为春茶、明前茶、雨前茶、夏茶、秋茶、冬片茶等；按照发酵程度不同，分为不发酵茶、轻发酵茶、全发酵茶等；按照焙火程度不同，分为轻焙火茶、中焙火茶、重焙火茶等。较科学的分类是按照制造方法和品质上的差异来划分的，特别是



根据各种茶制作过程中茶多酚的氧化聚合程度由浅入深，将茶叶分为六大类，即绿茶、黄茶、白茶、青茶、黑茶和红茶；这六大茶类被称为基本茶类，以基本茶类为基础，进行再加工、深加工等而成的茶叶称之为再加工茶类，如花茶、袋泡茶、萃取茶、速溶茶、药草茶、保健茶等。此外，生活中还有一些被人们习惯称之为“茶”的茶类，如玫瑰花、菊花、苦丁茶、苦荞等，统称为代茶类，或非茶之茶。

◎绿茶

绿茶属于不发酵茶，其采制工艺为：鲜叶→杀青→揉捻→干燥。根据杀青、干燥等工艺不同，绿茶又分为炒青绿茶（如龙井茶）、烘青绿茶（如黄山毛峰）、蒸青绿茶（如恩施玉露）、晒青绿茶（滇青）等。

◎黄茶

黄茶属于轻发酵茶，其采制工艺为：鲜叶→杀青→闷黄→干燥。黄茶按照鲜叶采摘的老嫩程度不同又分为黄芽茶（如君山银针、蒙顶黄芽）、黄小茶（沱山毛尖）、黄大茶（温州黄汤）三种。黄茶产量极少，品种也不丰富，黄茶与绿茶的特点很相似。

◎白茶

白茶属于轻微发酵茶，其采制工艺为：鲜叶→萎凋→干燥。按芽叶嫩度、工艺不同分为白毫银针、白牡丹、寿眉等。白茶产量



少，主要产于我国闽东、闽北一带，主销港澳地区，以及马来西亚、新加坡等东南亚一带。近年来随着人们需求增加，白茶产量正在逐年增加，并出现新工艺白茶，其采制工艺为：鲜叶→自然萎凋→加温萎凋→堆积发酵→轻揉捻→干燥。

◎青茶

青茶，俗称乌龙茶，兼具绿茶的清香和红茶的醇厚，主要产于闽南、闽北、广东及台湾。青茶属于半发酵茶，其采制工艺为：鲜叶→萎凋→做青（凉青、摇青）→炒青（杀青）→揉捻→干燥，独特的做青工艺，配合炒青、造型等，形成了青茶独特的品质。青茶按照产地不同分为：闽北青茶（如武夷岩茶、大红袍、水仙、肉桂、白鸡冠等）、闽南青茶（铁观音、黄金桂、本山、毛蟹、佛手等）、广东青茶（凤凰单丛）和台湾青茶（冻顶乌龙、阿里山乌龙等）。青茶一般呈颗粒形和条形。

◎黑茶

黑茶为全发酵茶，其采制工艺为：鲜叶→杀青→揉捻→渥堆→干燥。以产地不同，分为湖南黑茶（湘尖、茯砖、黑砖、花砖）、湖北黑茶（青砖茶等）、四川黑茶（康砖等）、广西黑茶（六堡茶）、云南黑茶（以普洱茶为主）等。传统的黑茶一般原料粗老，色泽黑褐，滋味醇和。

◎红茶

红茶为全发酵茶，其品质特征是红汤红叶，采制工艺是：鲜叶→萎凋→揉捻（揉切）→发酵→干燥。红茶分为小种红茶（正山小种）、工夫红茶（滇红、祁门红茶等）、红碎茶（片茶、末茶、C·T·C茶等），红茶可清饮，可调饮，一般条形红茶适合清饮，红碎茶更适合调饮。

◎花茶

花茶以基本茶类为基础，进行窨花处理，让茶叶吸收花香，融花之香于茶之味中，如碧潭飘雪、茉莉银针等。

◎紧压茶

紧压茶即在压力作用下，将茶叶紧压，便于长途运输。

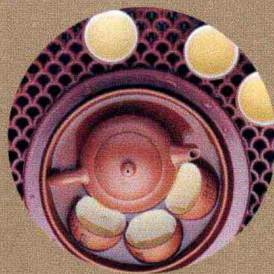
◎速溶茶

速溶茶即萃取茶叶中可溶水的部分物质，一般呈粉末状，极易溶水。



PART2

茶叶的历史





中国茶之简史

◎六朝以前

茶叶从被发现时起，很长时间都不是作为饮品被利用的，最初的神农时期，茶叶为药用和食用，“神农尝百草，日遇七十二毒，得茶而解之”，就说明茶叶可以解毒。随着人类生活的进化，生嚼茶叶的习惯转变为煎服：将鲜叶洗净，放置陶罐中，或加入其他食物，或单独加水煎煮，再连汤带叶服用。《晏子春秋》记载，晏子虽身为国相，但生活简朴，以糙米、茗菜为主食；此外，《广志》也有记载，将茶叶、葱姜、茱萸等加水煎煮成茗粥或与米面煎煮成面茶。今天生活在云南一带的少数民族基诺族仍旧有凉拌茶的吃法；湖南、湖北一带的土家族的擂茶，就是将生茶叶（鲜叶）、生姜、生米等在擂钵中擂碎后冲入热水饮用；广西一带侗族的油茶，也是将茶叶、阴米、炒花生、葱花等在锅中煎炒、注水后品饮。茶叶作为一种饮品并广为推广始于汉代，西汉王褒的《僮约》中有“烹茶尽具”“武阳买茶”，可以看出，在西汉时期，茶叶在四川一带的官吏家中已经成为一种饮品，买茶也成为一种生活常事，专业市场已经形成，茶叶已经商品化。到了魏晋南北朝时期，饮茶之风迅速推向全国，饮茶也开始走入寻常百姓家中。人们饮茶崇尚简朴，东晋《中兴书》记载有吴兴太守陆纳以茶和水果招待将军谢安的故事。以茶待客，是倡廉节俭，与茶本身的清新风格相符合。当时的南齐武帝萧赜，

也提倡以茶为俭，曾下诏书说：“我灵座上，慎勿以牲为祭，但设饼果、茶饮、干饭、酒脯而已。”

◎隋唐五代饮茶之兴起

隋唐时期，中国经济飞快发展，隋代开通南北大运河，便于茶叶运输，促进文化交流；发展到唐代，我国的茶叶经济和茶文化更是进入空前繁荣时期。伴随着佛教兴起，坐禅对茶饮的倡导，饮茶之风传遍全国，茶叶生产迅速发展。唐朝实行贡茶制，最早在浙江长兴县顾渚山设立贡茶院，并实行国家茶叶专卖制，开始征收茶税——榨茶制。中唐时期，世界上第一部茶叶专著《茶经》问世（作者陆羽），全书分为上、中、下

