

中国茶 图鉴

双福 陈秀花 李珊 等编著

中国茶图鉴

双福 陈秀花 李珊 等编著



化学工业出版社

· 北京 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

中国茶图鉴 / 双福, 陈秀花, 李珊等编著. 北京: 化学工业出版社, 2016.4

ISBN 978-7-122-26337-7

I. ①中… II. ①双…②陈…③李… III. ①茶叶—文化—中国 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 032674 号

责任编辑: 马冰初

装帧设计: 尹琳琳

责任校对: 战诤红

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)

印刷装订: 北京东方宝隆印刷有限公司

880mm×1092mm 1/16 印张 19 字数 400 千字 2016 年 8 月北京第 1 版第 1 次印刷

购书咨询: 010-64518888(传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 98.0 元

版权所有 违者必究

Contents 目录

Part 1 初识茶叶

第一章 寻一缕茶香.....8

中国茶区分布图	9
认识茶类大家族	11
七大茶系的制作工艺与特点	15
茶叶保存技巧揭秘	16
茶的功效简解	18

第二章 鉴赏各地名茶.....20

绿茶

西湖龙井.....	21
安化松针.....	24
顶谷大方.....	24
碧螺春.....	25
顾渚紫笋.....	28
紫阳毛尖.....	28
黄山毛峰.....	29
惠明茶.....	32
狗脑贡茶.....	32
六安瓜片.....	33
涌溪火青.....	36
鸠坑毛尖.....	36
信阳毛尖.....	37

南京雨花茶	40
遵义毛峰.....	40
太平猴魁.....	41
通天岩茶.....	44
雁荡毛峰.....	44
崂山绿茶.....	45
云雾毛尖.....	48
庐山云雾.....	49
蒙顶茶	52
太白顶芽.....	53
安吉白片.....	56
恩施玉露.....	57
普陀佛茶.....	60
雪峰毛尖.....	60
峨眉毛峰.....	61
老竹大方.....	64
桂林毛尖.....	65
云南白毫.....	65
磐安云峰.....	66





红茶

正山小种.....	67
外山小种.....	70
祁门工夫.....	71
闽红工夫.....	74
滇红工夫.....	75
宁红工夫.....	78
川红工夫.....	81
金骏眉.....	82

黑茶

云南普洱茶.....	85
安化黑茶.....	88
六堡茶.....	89
湖北老青茶.....	90
四川边茶.....	90

黄茶

君山银针.....	91
温州黄汤.....	94
沱江白毛尖.....	94



白茶

白毫银针.....	95
贡眉.....	98
白牡丹.....	99

乌龙茶

黄金桂.....	100
安溪铁观音.....	103
武夷大红袍.....	106
文山包种.....	109
武夷肉桂.....	110
闽北水仙.....	113
冻顶乌龙.....	116
凤凰单枞.....	119
阿里山高山茶.....	122
金萱茶.....	125

花茶

茉莉花茶.....	128
珠兰花茶.....	131
桂花茶.....	132
菊花茶.....	135
金银花茶.....	138

Part 2 茶具

第一章 入门茶具一览..... 142

主茶具	143
茶壶.....	143
茶盘.....	146
公道杯	148
品茗杯	149
闻香杯	150
杯托.....	151
盖碗.....	152
辅助茶具.....	154
茶荷.....	154
茶巾.....	155
过滤网和滤网架	156
茶则.....	157
茶导.....	158
茶漏.....	158
茶针.....	158
茶夹.....	158
盖置.....	159
茶筒.....	159
普洱茶针.....	159
养壶笔	160
茶宠.....	161
备水器	167
随手泡	167
水盂.....	167
备茶器	168
茶叶罐	168
茶室用品.....	170
屏风.....	170
茶挂.....	170



花器.....	170
茶具的选配	171

第二章 茶具之王——紫砂..... 174

紫砂壶的起源.....	175
紫砂泥的分类.....	179
紫砂壶式样	180
壶的各部位名称	182
紫砂壶成型方法	183
紫砂壶装饰工艺	186
紫砂壶的鉴定.....	191
紫砂壶老壶的年代鉴别	193
紫砂壶收藏禁忌	195
紫砂壶选购技巧	196
如何识破假紫砂壶.....	197
紫砂壶印记及款识.....	198
紫砂壶泡茶特点	199
紫砂壶养壶技巧	200
紫砂壶名家名壶一览	202
紫砂壶小知识问答	209



Part 4 茶艺鉴赏

第一章 底蕴深厚的茶艺艺术246

茶艺的源流	247
如何理解茶艺	249
茶艺的分类	250
茶艺六要素之美	251
茶艺师礼仪规范	252
如何设计茶席	255
茶席中的焚香	257

Part 3 泡出好茶

第一章 泡茶..... 216

茶与水的搭配.....	217
水温影响茶	217
水质影响茶	219
泡茶名泉一览.....	222
不同茶类的冲泡方法	224
冲泡绿茶.....	224
冲泡红茶.....	227
冲泡黄茶.....	228
冲泡黑茶.....	230
冲泡白茶.....	231
冲泡花茶.....	232

第二章 品茶.....234

品茶技巧与注意事项	235
品茶技巧.....	235
品茶注意事项.....	239
品茶的过程总结	239
茶语问答.....	240

第二章 茶艺展示.....258

简易泡茶法	259
玻璃茶具冲泡绿茶	259
盖碗冲泡红茶	262
紫砂茶具冲泡乌龙茶	266
表演型茶艺	270
乌龙茶茶艺	270
绿茶茶艺.....	277
红茶茶艺.....	282
盖碗茶茶艺	287

附录..... 292

品茶、评茶四阶段常用语及说明	294
----------------------	-----

中国茶 图鉴

双福 陈秀花 李珊 等编著



化学工业出版社

· 北京 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

中国茶图鉴 / 双福, 陈秀花, 李珊等编著. 北京: 化学工业出版社, 2016.4

ISBN 978-7-122-26337-7

I. ①中… II. ①双…②陈…③李… III. ①茶叶—文化—中国 IV. ① TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 032674 号

责任编辑: 马冰初

装帧设计: 尹琳琳

责任校对: 战诃红

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)

印刷装订: 北京东方宝隆印刷有限公司

880mm×1092mm 1/16 印张 19 字数 400 千字 2016 年 8 月北京第 1 版第 1 次印刷

购书咨询: 010-64518888(传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 98.0 元

版权所有 违者必究

Contents 目录

Part 1 初识茶叶

第一章 寻一缕茶香.....8

中国茶区分布图	9
认识茶类大家族	11
七大茶系的制作工艺与特点	15
茶叶保存技巧揭秘	16
茶的功效简解	18

第二章 鉴赏各地名茶.....20

绿茶

西湖龙井.....	21
安化松针.....	24
顶谷大方.....	24
碧螺春.....	25
顾渚紫笋.....	28
紫阳毛尖.....	28
黄山毛峰.....	29
惠明茶.....	32
狗脑贡茶.....	32
六安瓜片.....	33
涌溪火青.....	36
鸠坑毛尖.....	36
信阳毛尖.....	37

南京雨花茶	40
遵义毛峰.....	40
太平猴魁.....	41
通天岩茶.....	44
雁荡毛峰.....	44
崂山绿茶.....	45
云雾毛尖.....	48
庐山云雾.....	49
蒙顶茶	52
太白顶芽.....	53
安吉白片.....	56
恩施玉露.....	57
普陀佛茶.....	60
雪峰毛尖.....	60
峨眉毛峰.....	61
老竹大方.....	64
桂林毛尖.....	65
云南白毫.....	65
磐安云峰.....	66





红茶

正山小种.....	67
外山小种.....	70
祁门工夫.....	71
闽红工夫.....	74
滇红工夫.....	75
宁红工夫.....	78
川红工夫.....	81
金骏眉.....	82

黑茶

云南普洱茶.....	85
安化黑茶.....	88
六堡茶.....	89
湖北老青茶.....	90
四川边茶.....	90

黄茶

君山银针.....	91
温州黄汤.....	94
沱江白毛尖.....	94



白茶

白毫银针.....	95
贡眉.....	98
白牡丹.....	99

乌龙茶

黄金桂.....	100
安溪铁观音.....	103
武夷大红袍.....	106
文山包种.....	109
武夷肉桂.....	110
闽北水仙.....	113
冻顶乌龙.....	116
凤凰单枞.....	119
阿里山高山茶.....	122
金萱茶.....	125

花茶

茉莉花茶.....	128
珠兰花茶.....	131
桂花茶.....	132
菊花茶.....	135
金银花茶.....	138

Part 2 茶具

第一章 入门茶具一览..... 142

主茶具	143
茶壶.....	143
茶盘.....	146
公道杯	148
品茗杯	149
闻香杯	150
杯托.....	151
盖碗.....	152
辅助茶具.....	154
茶荷.....	154
茶巾.....	155
过滤网和滤网架	156
茶则.....	157
茶导.....	158
茶漏.....	158
茶针.....	158
茶夹.....	158
盖置.....	159
茶筒.....	159
普洱茶针.....	159
养壶笔	160
茶宠.....	161
备水器	167
随手泡	167
水盂.....	167
备茶器	168
茶叶罐	168
茶室用品.....	170
屏风.....	170
茶挂.....	170



花器.....	170
茶具的选配	171

第二章 茶具之王——紫砂..... 174

紫砂壶的起源.....	175
紫砂泥的分类.....	179
紫砂壶式样	180
壶的各部位名称	182
紫砂壶成型方法	183
紫砂壶装饰工艺	186
紫砂壶的鉴定.....	191
紫砂壶老壶的年代鉴别	193
紫砂壶收藏禁忌	195
紫砂壶选购技巧	196
如何识破假紫砂壶.....	197
紫砂壶印记及款识.....	198
紫砂壶泡茶特点	199
紫砂壶养壶技巧	200
紫砂壶名家名壶一览	202
紫砂壶小知识问答	209



Part 4 茶艺鉴赏

第一章 底蕴深厚的茶艺艺术246

茶艺的源流	247
如何理解茶艺	249
茶艺的分类	250
茶艺六要素之美	251
茶艺师礼仪规范	252
如何设计茶席	255
茶席中的焚香	257

Part 3 泡出好茶

第一章 泡茶..... 216

茶与水的搭配.....	217
水温影响茶	217
水质影响茶	219
泡茶名泉一览.....	222
不同茶类的冲泡方法	224
冲泡绿茶.....	224
冲泡红茶.....	227
冲泡黄茶.....	228
冲泡黑茶.....	230
冲泡白茶.....	231
冲泡花茶.....	232

第二章 品茶.....234

品茶技巧与注意事项	235
品茶技巧.....	235
品茶注意事项.....	239
品茶的过程总结	239
茶语问答.....	240

第二章 茶艺展示.....258

简易泡茶法	259
玻璃茶具冲泡绿茶	259
盖碗冲泡红茶	262
紫砂茶具冲泡乌龙茶	266
表演型茶艺	270
乌龙茶茶艺	270
绿茶茶艺.....	277
红茶茶艺.....	282
盖碗茶茶艺	287

附录..... 292

品茶、评茶四阶段常用语及说明	294
----------------------	-----

Part 1

初识茶叶

香泉一合乳，煎作连珠沸。
时看蟹目溅，乍见鱼鳞起。
声疑松带雨，饽恐生烟翠。
尚把沥中山，必无干日醉。



第



章

寻一缕茶香





中国茶区分布图

我国茶区分布辽阔，地跨中热带、边缘热带、南亚热带、中亚热带、北亚热带和暖温带。即东起东经 122 度的台湾地区东部海岸，西至东经 95 度的西藏自治区易贡，南自北纬 18 度的海南岛榆林，北到北纬 37 度的山东省荣成县，东西跨经度 27 度，南北跨纬度 19 度。在垂直分布上，茶树最高种植在海拔 2600 米高地上，而最低仅距海平面几十米或百米。在不同地区，生长着不同类型和不同品种的茶树，从而决定着茶叶的品质及其适种性和适应性；形成了一定的茶类结构。

我国茶区划分采取 3 个级别，即一级茶区，系全国性划分，用以宏观指导，分为 4 个，分别为江北茶区、江南茶区、西南茶区、华南茶区；二级茶区，系由各产茶省（区）划分，进行省区内生产指导；三级茶区，系由各地县划分，具体指挥茶叶生产。

江北茶区位于长江中、下游北岸，南起长江，北至秦岭、淮河，西起大巴山，东至山东半岛，包括甘南、陕西、鄂北、豫南、皖北、苏北、鲁东南等地。江北茶区是我国最靠北的茶区，茶树大多为灌木型中叶种和小叶种，主产绿茶。此区年平均气温为 15 ~ 16℃，冬季最低气温为 -10℃。年降水量较少，为 700 ~ 1000 毫米，且分布不均，土壤多属黄棕壤或棕壤，是中国南北土壤的过渡类型，不少茶区酸碱度略偏高，但少数山区有良好的微域气候，故茶的质量亦不亚于其他茶区。

江南茶区位于中国长江中、下游南部，长江以南。大樟溪、雁石溪、梅江、连江以北，包括粤北、桂北、闽中北、湘、浙、赣、鄂南、皖南、苏南等地均属江南茶区，为中国茶叶主要产区，年产量大约占全国总产量的2/3，主产茶类有绿茶、红茶、黑茶、花茶及品质各异的特种名茶。江南茶区大多处于低丘低山地区，也有海拔在1000米以上的高山地区，如浙江的天目山、福建的武夷山、江西的庐山、安徽的黄山等。这些地区气候四季分明，年平均气温为15~18℃，冬季气温一般在-8℃；年降水量1400~1600毫米，春夏季雨水最多，占全年降水量的60%~80%，秋季干旱。茶区土壤主要为红壤，部分为黄壤或棕壤，少数为冲积壤。该茶区种植的茶树大多为灌木型中叶种和小叶种，以及少部分小乔木型中叶种和大叶种。江南茶区是发展绿茶、乌龙茶、花茶和名特茶的适宜区域。

西南茶区位于中国西南部，米仑山、大巴山以南，红水河、南盘江、盈江以北，神农架、巫山、方斗山、武陵山以西，大渡河以东的地区，包括黔、川、滇中北和藏东南，是中国最古老的茶区。该茶区茶树品种资源丰富，有灌木型和小乔木型茶树，部分地区还有乔木型茶树，主产红茶、绿茶、沱茶、紧压茶和普洱茶等，是中国发展大叶种红碎茶的主要基地之一。该茶区地形复杂，大部分地区为盆地、高原，土壤类型亦多。在滇中北多为赤红壤、山地红壤和棕壤；在川、黔及藏东南则以黄壤为主，有少量棕壤，土壤有机质含量比较丰富，土壤状况也适合茶树生长。西南茶区内同纬度地区海拔高低悬殊，气候差别很大，大部分地区属亚热带季风气候，冬不寒冷，夏不炎热。

华南茶区位于中国南部，大樟溪、雁石溪、梅江、连江、浔江、红水河、南盘江、无量山、保山、盈江以南，闽中南、台、粤中南、琼、桂南、滇南等范围内均属华南茶区，为中国最适宜茶树生长的地区。华南茶区内有乔木、小乔木、灌木等各种类型的茶树品种，茶资源极为丰富，生产红茶、乌龙茶、花茶、白茶和六堡茶等。该茶区年平均气温为19~22℃，最低月（1月）平均气温为7~14℃；茶年生长期10个月以上；年降水量是中国茶区之最，一般为1200~2000毫米，其中台湾地区雨量特别充沛，年降水量常超过2000毫米。茶区土壤以赤红壤为主，部分地区也有红壤和黄壤分布，土层深厚，有机质含量丰富。

