

茶文化丛书

茶叶鉴别

张瑛 主编



中国茶文化的深厚

一把旧壶

一杯茶汤

握在手里

随意渐性

没有原料多寡和粗切

细节处竟不拘小节

却有引人入胜的味

看心人海出神、道、儒、静夜中免若

一片神心知月夜宿的海棠

肝胆牌冰雪

我愿意融进这民族气总浓浓的茗里

十九年饮茶品茗

从未仔细考虑过什么茶道美学

从海洋地北年饮解渴

到现饮心味

别将轻中的百般滋味融进杯盏里一丝丝品饮

这“道”可意来可言传

不同心情有不同的茶相伴

犹知知己好友一般

也是快意的事啊

日本茶道则美矣

今中滋味亦不及中国茶韵品

佛教从公传入中国

中国将茶融入佛家与道家

这产生中国佛教一禅

佛自南来六祖慧能以一顿悟一战胜一北京美为的《一禅》后大盛



高等教育出版社



中国茶道，静夜中品茗，一片禅心如月，洗浴的海棠，肝胆皆冰雪，我愿意融进这茶里，从浑浑沌沌生出的茶里，十几年来饮茶品茗，从未仔细考虑过什么茶道美学，一丝丝品饮，这一道一可意可传，不同心情有不同的茶相伴，犹如知己好友一般，也是快意的事啊，日本茶道美矣，个中滋味远不及中国茶道耐品，这才产生了中国佛教一禅一，主的一渐悟一后大盛

茶 文 化 丛 书

茶叶鉴别

Chaye Jianbie

张 瑛 主编



内容简介

“茶文化丛书”以普通大众为读者对象，从文化的角度，对有关茶的知识进行了系统整理、归纳及更新，图文并茂，兼具知识性、科学性与普及性。

本册在介绍茶叶及其鉴别常识的基础上，结合最新的国家标准，重点介绍了绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、红茶、黑茶等不同茶叶的鉴别方法，以及日常购买、包装和保存茶叶的基本知识。

图书在版编目 (CIP) 数据

茶叶鉴别 / 张瑛主编. —北京: 高等教育出版社, 2010. 11
(茶文化丛书)
ISBN 978-7-04-028682-3

I. ①茶… II. ①张… III. ①茶叶—鉴别 IV. ①TS272

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第178364号

策划编辑 袁 冰	责任编辑 郭 蕾	封面设计 张 楠
版式设计 张 楠	责任校对 姜国萍	责任印制 朱学忠

出版发行 高等教育出版社	购书热线 010-58581118
社 址 北京市西城区德外大街4号	咨询电话 400-810-0598
邮政编码 100120	网 址 http://www.hep.edu.cn http://www.hep.com.cn

经 销 蓝色畅想图书发行有限公司	网上订购 http://www.landaco.com
印 刷 北京信彩瑞禾印刷厂	http://www.landaco.com.cn
	畅想教育 http://www.widedu.com

开 本 787×960 1/16	版 次 2010年11月第1版
印 张 17.25	印 次 2010年11月第1次印刷
字 数 173 000	定 价 35.00元

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题，请到所购图书销售部门联系调换。
版权所有 侵权必究
物料号 28682-00

写在前面

茶文化正在逐渐走进普通百姓的生活。越来越多的人在饮茶的同时,对茶文化表现出浓厚的学习兴趣,茶与健康、茶叶产地、茶叶鉴别、茶叶冲泡,乃至茶故事、茶的文化属性等,无不成为人们关注的对象。

中国是茶文化的发祥地,也是世界上最早发现和利用茶树的国家。世界各国引进的茶种,采用的茶树栽培方法,加工茶叶的工艺,品饮茶叶的方式,以及茶礼茶俗、茶艺茶会、茶德茶道等,都是直接或间接地由中国传播出去的。茶是中国文化的象征之一,也是中国人的骄傲和荣耀。

为了更好地传播茶文化,我们注册了以“弘扬茶文化,传承中华悠久历史文明”为使命的陆羽网(WWW.CLUYU.COM,中文域名WWW.陆羽.中国)。在国内外茶界朋友的支持下,经过几年努力,陆羽网站现已成为国内较有影响的茶文化门户网站。为了更好地推广和普及中国茶文化,我们编写了本套“茶文化丛书”。这套丛书吸纳了最新的研究成果,融科学性、知识性、实用性、趣味性为一体,贴近读者,既有适用性,又有收藏价值,可供广大爱茶者,茶业、食品业、餐饮行业的工作者以及高等院校师生参考。

在编写本套丛书的过程中,对一些存在争议的问题,我们通过大量的实际考查并结合茶界专家的意见,进行客观的判断,并尽量给出相对标准的解答。例如,在编写《茶叶鉴别》时,

我们选用了最新的国家标准GB/T14487—2008《茶叶感官审评术语》和农业部行业标准《茶叶感官审评通用方法》。

另外,在编写的过程中,我们还提出了一些新的观点和概念。比如,在中国茶史方面,率先从世界茶史的角度观察系统总结,使读者在阅读时能够清晰明了;在茶道方面,提出了茶道十属性的新观点;在饮茶方式方面,提出了快饮茶法的新概念;在茶叶鉴别方面,首创了各类茶叶日常鉴别术语总表,科学实用,使鉴茶有理有据。这些新知识既值得读者参考与学习,也是本套丛书的与众不同之处。

本套丛书在编写过程中,参考了国内部分专家、学者著述的成果,同时得到了高等教育出版社袁冰女士的大力支持,在此一并表示衷心的感谢。由于作者水平有限,编写时间紧迫,本套丛书的错误之处在所难免,欢迎专家和广大读者批评指正。

中国茶文化门户网——陆羽网站 张 瑛

2010年10月8日于深圳

第一章 茶叶常识 / 1

第一节 标准的茶叶分类 / 1

第二节 中国四大茶区 / 14

第三节 中国十大名茶 / 17

第四节 其他的茶叶分类与命名方法 / 19

第二章 茶叶鉴别方法 / 21

第一节 茶叶鉴别三类方法简述 / 21

第二节 茶叶鉴别因子及方法比较 / 24

第三节 日常茶叶鉴别通用术语 / 37

第四节 日常茶叶鉴别的常见问题 / 50

第三章 各类茶叶鉴别 / 64

第一节 绿茶鉴别 / 64

第二节 白茶鉴别 / 122

第三节 黄茶鉴别 / 135

第四节 乌龙茶鉴别 / 149

第五节 红茶鉴别 / 178

第六节 黑茶、紧压茶鉴别 / 199

第七节 再加工茶鉴别 / 224

第四章 茶叶的选购、包装与贮存 / 251

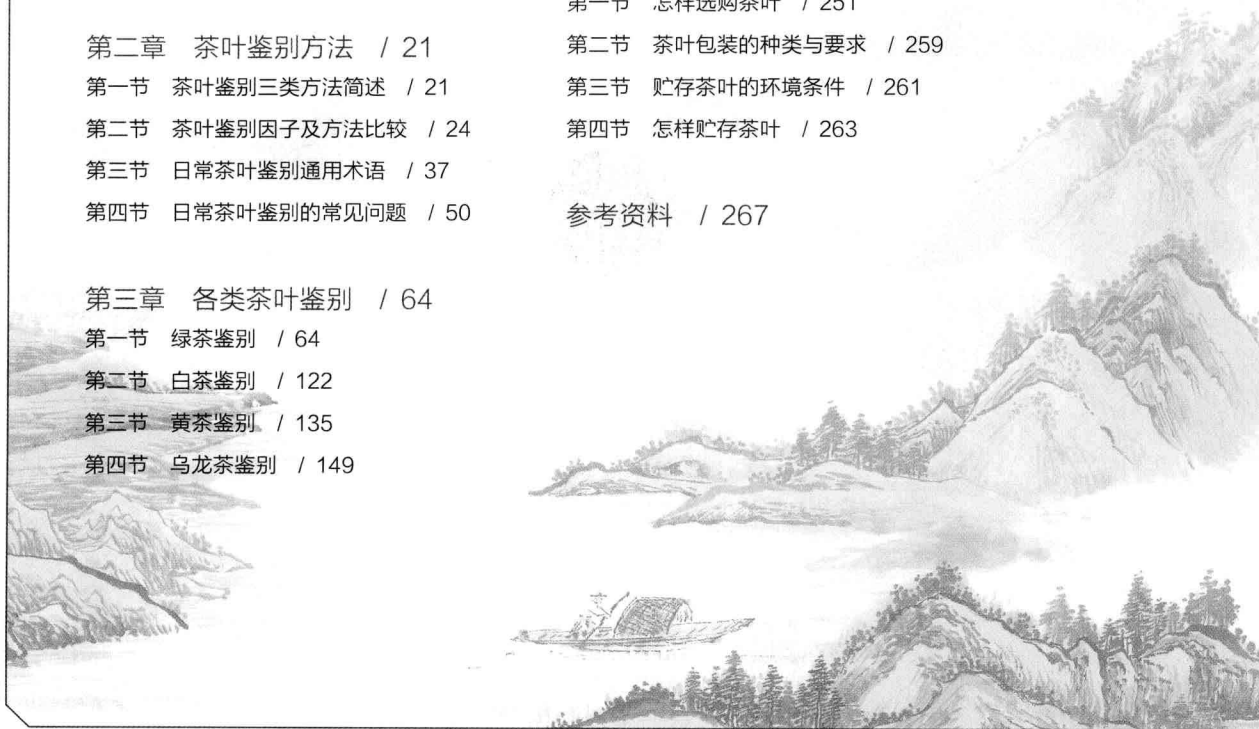
第一节 怎样选购茶叶 / 251

第二节 茶叶包装的种类与要求 / 259

第三节 贮存茶叶的环境条件 / 261

第四节 怎样贮存茶叶 / 263

参考资料 / 267



第一章 茶叶常识

第一节 标准的茶叶分类

目前对茶叶的标准分类,基本上是根据茶叶的加工方法,结合茶叶品质的特点分为两大类:基本茶类和再加工茶类。基本茶类包括绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、红茶、黑茶六类,简约记忆为“绿、白、黄、乌、红、黑”。再加工茶类是以基本茶类的茶叶为原料,经再加工而形成的茶叶品种,再加工茶类主要包括花茶、紧压茶、保健茶、袋泡茶、萃取茶、果味茶、茶饮料等。

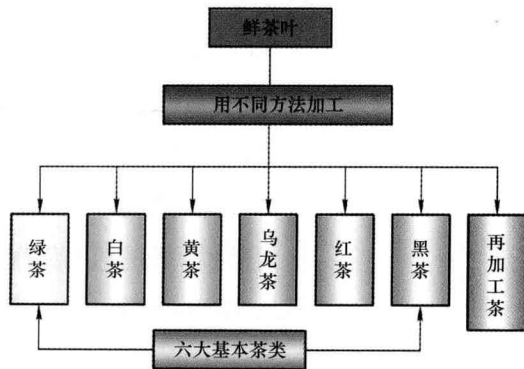


图1 六大基本茶类和再加工茶类
陆羽网站提供

一、基本茶类

1. 绿茶

绿茶，又称不发酵茶，是以适宜茶树新叶为原料，经过杀青、揉捻、干燥等典型工艺过程制成的茶叶。绿茶是中国产量和品种最多的一类茶叶，中国大部分产茶省区都有绿茶生产。中国绿茶种类之多居世界之冠，出口量排名世界第一。其他一些国家也生产绿茶，比如日本、韩国、越南、印度尼西亚等。绿茶由于加工方法的不同又分为以下四种。

(1) 炒青绿茶

炒青绿茶是利用高温锅炒杀青和锅炒干燥的绿茶，如外销绿茶中的珠茶、眉茶等，内销绿茶中的龙井茶、老竹大方、碧螺春等。

(2) 烘青绿茶

鲜叶经过杀青、揉捻，而后烘干的绿茶称为烘青绿茶，如浙烘青、湘烘青、黄山毛峰、太平猴魁、华顶云雾等。

(3) 蒸青绿茶

蒸青绿茶是利用蒸汽杀青后制成的绿茶，中国蒸青绿茶主要产于湖北、浙江、福建、安徽、江西等省，蒸青绿茶具有“色绿、汤绿、叶绿”的三绿特点，如中国煎茶、湖北恩施玉露等。

(4) 晒青绿茶

鲜叶经过杀青、揉捻以后，用日光晒干的绿茶称为晒青绿茶，如滇青、桂

青、川青、黔青、陕青等主要用作加工紧压茶的原料。

绿茶基本的品质特征是绿叶清汤，外形各异，香气有的是清香型，有的是嫩香型，有的是板栗香型。具体绿茶的外形、汤色、香气、滋味、叶底请参见后文绿茶鉴别。

2. 白茶

白茶属微发酵茶。成茶表面披满白色茸毛，呈白色隐绿，故名白茶。制作时，不经炒、揉，经萎凋和晾干或烘干等过程，品种有白毫银针、白牡丹、贡眉等。白茶性寒凉，有退热、降火、解毒等保健功效。

白茶基本的品质特征是干茶色白（满披白色茸毛所致），汤色浅黄，滋味甜醇。具体白茶的外形、汤色、香气、滋味、叶底请参见后文白茶鉴别。

3. 黄茶

黄茶属轻发酵茶，加工工艺流程近似绿茶，在制作过程中加以焖黄，因此具有黄汤黄叶的品质特点。黄茶按鲜叶老嫩不同，有芽茶、叶茶之分，可分为黄芽茶、黄小茶、黄大茶三种。品种有君山银针、蒙顶黄芽、霍山黄芽、北港毛尖、沅山毛尖、温州黄汤、霍山黄大茶、广东大叶青等。

黄茶基本的品质特征是黄叶黄汤，滋味浓醇。具体黄茶的外形、汤色、香气、滋味、叶底请参见后文黄茶鉴别。

4. 乌龙茶

乌龙茶又称青茶，属半发酵茶，其加工工艺流程为萎凋、做青、杀青、揉

捻、干燥等。乌龙茶的种类，因茶树品种的不同而形成各自独特的风味，产地不同，品质差异也十分显著，乌龙茶主要分为以下四种。

(1) 闽北乌龙

这类茶的产地以福建武夷山、建瓯为中心，品种多样。武夷岩茶是福建武夷山的特产，因其茶树生长在岩上的土壤中，故名岩茶。武夷四大名丛是大红袍、铁罗汉、白鸡冠、水金龟。闽北乌龙有武夷岩茶、闽北水仙等。

(2) 闽南乌龙

这类茶的产地以福建安溪为中心，以茶树品种命名，如安溪铁观音、毛蟹、本山、奇兰、梅占、黄金桂等。

(3) 广东乌龙

这类茶的产地以广东饶平、丰顺为中心，品种有凤凰单丛、凤凰水仙、岭头单丛等。

(4) 台湾乌龙

这类茶的产区分布在台湾台北、新竹、南投等县，品种有冻顶乌龙、文山包种、铁观音等。

乌龙茶基本的品质特征是其貌不扬但内质出众，即外形往往粗糙不规整。但冲泡后，香气高长，一般有很浓的花香味，而且多次冲泡后仍有余香。具体乌龙茶的外形、汤色、香气、滋味、叶底请参见后文乌龙茶鉴别。

5. 红茶

红茶属全发酵茶，其加工工艺流程为萎凋、揉捻（切）、发酵、烘干。根据其制作方法的的不同，可分为以下三种。

(1) 工夫红茶

工夫红茶是中国传统的出口茶类，因初制时特别注重条索的完整紧结，精制时颇费工夫而得名。因产地、树种和制作技术的不同，工夫红茶又分为好多种类，如祁红工夫、滇红工夫、闽红工夫、川红工夫、宜红工夫、越红工夫等。

(2) 小种红茶

小种红茶是福建省的特产，叶形较工夫红茶松散、粗大，在加工过程中采用松柴明火加温，进行萎凋和干燥，所以具有特殊的松烟香。因产地和品质的不同，小种红茶又分为正山小种和外山小种。

(3) 红碎茶

红碎茶是国际规格的商品茶，鲜叶经过萎凋后，用机器揉切成颗粒碎茶，然后经发酵、烘干而制成。精制加工后，又可分为叶茶、片茶、碎茶和末茶等。中国于1956年开始试制红碎茶，其特点是冲泡时茶汁浸出快，浸出量大，滋味浓强，主产于四川、云南、广东、广西、海南、湖南、湖北等省，以云南、广东、广西、海南用大叶种为原料加工的红碎茶品质最好。其他一些国家也大量生产红碎茶，比如印度、斯里兰卡、印度尼西亚、肯尼亚等。洛托凡红碎茶又称为转子红碎茶，是用转子机揉切而成的。C.T.C红碎茶是采用切茶

机切碎而成的。L.T.P红碎茶是采用劳瑞式 (Laurie Tea Processer) 锤击机切碎而成的。

红茶基本的品质特征是红叶红汤。红茶有两种基本形态,即颗粒形和条形。具体红茶的外形、汤色、香气、滋味、叶底请参见后文红茶鉴别。

6. 黑茶

黑茶属后发酵茶。产量仅次于绿茶和红茶,花色品种丰富,主要用作紧压茶的原料。黑茶加工工艺流程有杀青、揉捻、渥堆、干燥等。因产地不同,品质差异也十分显著,黑茶主要分为以下四大类。

(1) 滇桂黑茶

这类茶的产地分布在云南和广西。如云南普洱茶、广西六堡茶等。

(2) 湖北老青茶

这类茶的产地分布在湖北的蒲圻、咸宁、通山等地。

(3) 湖南黑茶

这类茶的产地分布在湖南的安化、桃江、益阳等地。

(4) 四川边茶

这类茶的产地分布在雅安、大邑等地。

黑茶主要有两种形态,即条形和团块形(紧压形)。黑茶基本的品质特征以普洱茶(熟茶)为例,色泽褐红,汤色红浓,有陈香味,滋味浓醇。具体

黑茶的外形、汤色、香气、滋味、叶底请参见后文黑茶鉴别。

二、再加工茶类

前面所介绍的绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、红茶、黑茶是我们常说的基本茶类(俗称六大茶类)。以这些基本茶类为原料进行再加工得到的产品统称再加工茶类。根据再加工方法不同,可分为花茶、紧压茶、保健茶、袋泡茶、萃取茶、果味茶、茶饮料等。

1. 花茶

花茶又叫窈花茶(窈同熏)。它是采用香花(如茉莉、白兰、珠兰等)与茶叶(俗称茶坯、素茶、素坯)拼和窈制,使茶叶吸收花香而制成,亦称香片。用于窈制的茶坯主要是烘青绿茶,也有少数用炒青、晒青、特种青及颗粒绿茶、白茶、乌龙茶、红茶等作为花茶茶坯的。中国花茶的主要产区在福州、苏州、南京、扬州、金华、成都、广州、桂林等地。



图2 茉莉花茶(左)、玫瑰花茶(中)、桂花茶(右)

陆羽网站提供

花茶因窖制的香花不同分为茉莉花茶、玫瑰花茶、桂花茶、珠兰花茶、白兰花茶、玳玳花茶、柚子花茶、梔子花茶和樱花茶等。

具体花茶的外形、汤色、香气、滋味、叶底请参见后文花茶鉴别。

2. 紧压茶

各种散茶经再加工蒸压成一定形状而制成的茶叶称为紧压茶。紧压茶是中国特有的茶类。根据所采用原料茶类的不同,可以分为绿茶紧压茶、乌龙茶紧压茶、红茶紧压茶和黑茶紧压茶等。

(1) 绿茶紧压茶

此茶类产于云南、广西、四川,其中的主要品种有云南沱茶、普洱方茶、竹筒茶、广西粑粑茶、四川毛尖、四川芽细、小饼茶、香茶饼等。

(2) 乌龙茶紧压茶

按照乌龙茶的制造工艺制作并压制成的紧压茶,主要品种有福建的小仙饼茶等。采摘水仙种茶树鲜叶,经晒青、晾青、摇青、杀青和揉捻后,将揉捻叶压模造型,再用白纸包好进行烘焙至干即成,所以又称“纸包茶”。水仙饼茶过去是手捏成团的,因手捏加工大小不一,后来才改用木模加工,压成方形茶饼。水仙饼茶主销闽西各地及厦门、广东一带。

(3) 红茶紧压茶

以红茶为原料蒸压成砖形或团形的压制茶。主要品种有米砖茶、小京砖等。米砖主产于湖北省赤壁赵李桥,主要以红茶的片末茶为原料,蒸后在模

中压制而成，上有商标花纹图案。米砖每块重1.125千克，为23.7厘米×18.7厘米×2.4厘米的砖块形。主销新疆、内蒙古，也有少量出口。

(4) 黑茶紧压茶

以各种黑茶的毛茶为原料，经蒸压制成各种形状的紧压茶。主要有湖北的老青砖，湖南的湘尖、黑砖、花砖、茯砖，四川的康砖、金尖、方包茶，云南的紧茶、圆茶、饼茶，以及广西的六堡茶等。紧压茶除了上述的几类之外，还有一种也可归属于紧压茶的茶类——“固形茶”，它是一种细条形的再加工茶。用茶叶加工中产生的细茶末，研磨成茶粉，加入淀粉、蛋白质等黏合剂，调和成糊状，然后加压，通过滤孔挤压成直径1~1.5毫米，形似细面条的细条形，晾后烘干，切断成1~2厘米长即成。这种固形茶，热水冲泡后不溶化，茶条不散，但茶汁能浸出。固形茶的生产是副茶利用的一种途径，除中国外，日本、俄罗斯等国也有少量产生。

具体紧压茶的外形、汤色、香气、滋味、叶底请参见后文紧压茶鉴别。

3. 保健茶

用茶叶和某些中草药或食品拼和调配后制成各种保健茶，使本来就有营养保健作用的茶叶，更加强它的保健和滋补功效。保健茶种类繁多，功效也各不相同。一些常见的保健茶及其功效如下：

益寿茶（延年益寿）、八仙茶（延年益寿）、抗衰茶（延年益寿）、明目茶（眼睛保健）、健胃茶（健胃助消化）、富硒茶（抗癌）、薄玉茶（预防糖尿

病)、抗疟茶(抗疟疾)、嗓音宝(清热润喉)、止痢茶(治痢疾)、心脑血管(保护心血管)、减肥茶(减肥降血脂)、天麻茶(清脑益寿)、首乌松针茶(抗辐射)。

4. 袋泡茶

袋泡茶是在六大茶类基础上,经过拼配、粉碎,用滤纸包装而成的。袋泡茶种类较多,大致可分为普通型、名茶型、营养保健型三大类。这些产品中,绝大部分采用袋泡茶包装机自动包装,少数用机械结合手工包制。如袋泡绿茶、袋泡红茶、袋泡乌龙茶、袋泡花茶及各种袋泡保健茶等。

具体袋泡茶的外形、汤色、香气、滋味、叶底请参见后文袋泡茶鉴别。

5. 萃取茶

以成品茶或半成品茶为原料,通过萃取工艺提取茶叶中的可溶物,获得的茶汁经浓缩或不浓缩,经干燥或不干燥,这样制成的固态或液态茶,统称为萃取茶。主要品种有浓缩茶、罐装饮料茶及速溶茶。

(1) 浓缩茶

用成品或半成品茶经萃取加工,过滤出茶汤,进行减压浓缩或反渗透膜浓缩,到一定浓度后装罐灭菌而制成。这种浓缩茶加水稀释即可直接饮用。

具体浓缩茶的外形、汤色、香气、滋味请参见后文液体茶鉴别。

(2) 罐装茶

用成品或半成品茶经萃取加工,过滤出的茶汤添加一定量的香料、糖等

配料, 然后进行罐装、封口、灭菌而制成。罐装茶符合一般饮用习惯, 打开后即可饮用, 十分方便。

具体罐装茶的外形、汤色、香气、滋味请参见后文液体茶鉴别。

(3) 速溶茶

用成品或半成品茶经萃取加工, 过滤出的茶汤浓缩后加入环糊精(以减弱速溶茶成品的强吸湿性), 并充入二氧化碳气体, 进行喷雾干燥或冷冻干燥后即成颗粒状、碎片状或粉末状速溶茶。速溶茶必须密封包装, 以防吸湿。速溶茶可快速溶于热水或冷水, 冲饮十分方便。市场上的速溶茶有绿茶、红茶、乌红茶、花茶等品种。

具体速溶茶的外形、汤色、速溶性、香气、滋味请参见后文速溶茶鉴别。

6. 果味茶

用成品茶或半成品茶加入果汁后制成各种果味茶。这类茶既有茶味, 又有果味, 风味独特, 颇受消费者欢迎。中国生产的果味茶有柠檬红茶、荔枝红茶、猕猴桃茶、橘汁茶等。

具体果味茶的外形、汤色、香气、滋味请参见后文液体茶鉴别。

7. 茶饮料

随着现代饮料工业的开发, 人们更加注重饮料的营养与保健功效。茶饮料是指在饮料中添加茶汁制成的再加工茶。与碳酸饮料等相比, 茶饮料具有明显的优势, 所以这些年来国内国外发展非常迅速。茶饮料主要品种