

FUJIAN FAMOUS TEA

福建
名茶

1

福建科学技术出版社

福建名茶

(第一輯)

福建省茶葉學會編

福建科學技術出版社

福 建 名 茶

(第 一 辑)

福建省茶叶学会编

*

福建科学技术出版社出版

(福州得贵巷27号)

福建省新华书店发行

福建新华印刷厂印刷

开本 787×1092 毫米 1/32 1 13/16印张 37千字

1980年12月第1版

1980年12月第1次印刷

印数: 1—8,000

书号: 16211·17 定价: 0.17元

前 言

福建茶叶生产历史悠久，茶树良种多，制茶种类多，名茶亦多，特别是近代以来名茶辈出，风靡海外。远者如十八世纪初，国外即以“武夷”作为中国茶的代称；近者如新中国成立以来，福州茉莉花茶成为外事往来中接待外宾所不可缺少的佳茗。目前日本掀起的“乌龙茶热”方兴未艾，而白毫银针至今仍为世界上价值最高的茶品，正山小种则是红茶中的一枝独秀，被消费者视为珍品，久而不衰。

古今名茶，无不得自良好的自然环境和优良的茶树品种，加以精湛的采制技艺，取之天然，融于形质。福建茶树良种之多冠于全国，采制技艺之精，使良种得以各扬其长，这是福建名茶辈出的重要原因。

物虽以稀为贵，但名茶之“名”不在于“稀”，而在于品质优异和为消费者所喜爱，前者指其既有优良的品质，又具特殊的风格，后者是指其享有一定的市场。名茶创始之初，为量恒微，然而事物发展的规律总是从无到有，从少到多，量多不等于质劣，盛产不等于不“名”。由于生产的发展和消费习惯的不断变化，古之名茶今则或已湮没，或为今之名茶所取代，此乃势所必然。

为了进一步加强对我省名茶的研究，促进名茶生产的恢复、发展、挖掘和创新，我们组织一部分在生产第一线从事茶叶工作的同志分别进行了调查研究，对各种名茶的历史渊源、产地概貌、品质特征和产制特点作出了简要的介绍，并

编写成这本小册子。希望通过对名茶的调查研究，进一步推动我省茶树良种繁育、推广和采制技艺的改进，发挥优势，多产名茶、好茶，以扩大对外贸易，满足人民生活需要，为加速我省四化建设做出贡献。

本书拟分作若干辑陆续出版。第一辑由庄任、王乾镐同志主编，高章焕、许裕圻同志参加了修改审订工作，最后经林桂镗同志审阅。在编写过程中，还得到各地有关同志的大力支持，谨此致谢。

由于我们水平有限，加之编写时间仓促，不当之处在所难免，望读者批评指正。

福建省茶叶学会

一九八〇年八月

目 录

武夷岩茶·····	(1)
福州茉莉花茶·····	(8)
政和工夫·····	(13)
天山绿茶·····	(15)
石亭绿·····	(18)
坦洋工夫·····	(22)
七境堂绿茶·····	(24)
南雅水仙·····	(27)
白琳工夫·····	(29)
龙岩斜背茶·····	(31)
崇安八角亭龙须茶·····	(34)
漳平水仙茶饼·····	(38)
漫话福建名茶兼论品饮·····	(41)

武夷岩茶



武夷山位于福建省崇安县东南部，向称“碧水丹山”，拥有“三三”（九曲溪）、“六六”（三十六峰）之胜。山中岩峰耸立，秀拔奇伟，溪水萦流，澄碧清澈，“奇秀甲于东南”。早在六朝，顾野王于陈天嘉年间（五六〇至五六五年）奉使到武夷就叹为“人世之罕睹”。唐宋以来，历代文人雅士称颂武夷风光之词不胜枚举。宋朱熹（一一三〇至一二〇〇年）的《九曲棹歌》对武夷山水作了十分形象的描述，一九六二年冬郭沫若同志游武夷，亦曾留下了隽美的诗句：“九曲清流绕武夷，棹歌首唱自朱熹，幽兰生谷香生径，方竹满山绿满溪，六六三三疑道语，崖崖壑壑竞仙姿，凌波轻筏觞飞羽，不会题诗也会题”，诗情画意令人神往。

武夷茶历史悠久，早在唐元和年间（八〇六至八二〇年）《孙樵送茶焦刑部书》中云：“……此徒皆乘雷而摘，拜水而和，盖碧水丹山之乡，月涧云龕之品，慎勿贱用之”。唐光启（八八五至八八八年）进士徐夔《谢尚书惠腊面茶》诗云：“武夷春暖月初圆，采摘新芽献地仙，飞觞印成香腊片，啼猿溪走木兰船，金槽和碾沉香末，冰碗轻涵翠缕烟，分赠恩深知最异，晚铛宜煮北山泉”。可见武夷茶在唐代就已有

裁制并作为馈赠珍品。宋范仲淹（九八九至一〇五二年）在和章岷的斗茶歌中称：“年年春自东南来，建溪先暖冰微开。溪边奇茗冠天下，武夷仙人从古栽”。此虽系诗人夸张之语，但亦是武夷茶名冠天下、品质优异的佐证。宋代武夷茶为建茶组成的一部分。元大德六年（一三〇二年）创立焙局，设置御茶园于九曲溪之四曲畔，每年制“龙团”五千饼。从此，武夷茶才大量单独入贡。到明末，罢贡茶之后，武夷茶生产有了很大发展，当地茶农积历代制茶的精华，创制了“半发酵”茶类——武夷岩茶。据徐渤在《茶考》中记述，当时武夷岩茶“岁所产十万觔，水浮陆转，鬻之四方，而武夷（指茶）之名甲海内矣”。但是，在封建统治下，武夷茶叶生产的发展不但没有给茶农带来美好的生活，反而引来了官府的苛捐杂税、敲诈勒索，终致山荒茶枯。正如周亮工（一六五〇年）在《闽小纪》中所说“尽砍所种武夷茶，真九曲遂濯濯矣……”。武夷茶由盛而衰，武夷山也呈现一片衰败景象。至十八世纪中叶，武夷茶开始复兴。随着武夷茶远销国外，在国际上常以“武夷茶”代表中国茶叶。瑞典植物学家林奈氏在一七六三年再版的《植物种类》一书中，即以武夷变种(*Var. Bohea*)作为中国茶树品种的代表。清光绪年间（一八七五至一九〇八年），武夷茶（乌龙茶）产量约为四十万斤，其中武夷岩茶约十余万斤。清末民初，武夷茶进入全盛时期。第一次世界大战后，武夷茶生产锐减，一九二四年年产仅十余万斤。国民党反动统治时期，官吏营私，捐税繁重，武夷茶生产遭到严重的破坏，尤其是在抗日战争期间，海口受阻，遂使茶叶凋零，一九四二年全岩产量不及三万斤。至解放前夕，茶园荒废，仅残留零星衰老茶园一千余亩，原先的一百余家茶厂（设在各岩的制茶厂）大部倒闭，仅留下二十余家，

真是一片荒凉。解放后，在人民政府扶植下，武夷岩茶得到了恢复和发展，茶园面积已扩展到三千余亩，还兴办了国营茶场和茶叶试验场，真是“层层茶园吐新绿，片片茶叶飘清香”，武夷岩茶重新焕发了青春。

武夷岩茶“其味甘泽而气馥郁，去绿茶之苦，乏红茶之涩，性和不寒，久藏不坏，香久益清，味久益醇”，这种独特的风格成为高级乌龙茶的品质特征。成茶条形壮结、匀整，色泽绿褐鲜润，称为“宝色”，部分叶面呈现蛙皮状小白点。冲泡后茶汤呈深橙黄色，清澈艳丽，叶底软亮，叶缘朱红，叶中央淡绿带黄，称“绿叶红镶边”。岩茶首重“岩韵”，指其香气馥郁具幽兰之胜，“锐则浓长，清则幽远”，滋味浓而愈醇，鲜滑回甘。所谓“品具岩骨花香之胜”，即指此意境。

岩茶品类繁多，品质各异。即以有性系茶树群体“菜茶”而言，采自名岩制成的称为“正岩奇种”或“奇种”，采自偏岩者称为“名种”，现已无此品名。在正岩中选择部分优良茶树单独采制，称为“单丛”，品质在奇种之上；各岩又专选一、二株品质特优的茶树单独采制，称为“名丛”，如“大红袍”、“铁罗汉”、“白鸡冠”、“水金龟”等称为四大“名丛”。此外或以茶树生长环境命名的，如“不见天”、“金锁匙”等；或以茶树形状命名的，如“醉海棠”、“钓金龟”等；或以茶树叶形命名的，如“瓜子金”、“金柳条”等；或以茶树发芽迟早命名的，如“迎春柳”、“不知春”等；或以成茶的香型命名的，如“白瑞香”、“石乳香”等；还有以传说之栽植年代命名的，如“正唐树”、“宋王树”等。这些“名丛”产量极少，成品外形内质各有特点，加上动人的传说乃成为珍品，非一般人所得品饮。此外，用无性繁殖的优良茶树品种制成的岩茶，如“水仙”、

“乌龙”（此乌龙为茶树品种名，亦为成茶品名，与泛指“半发酵”茶类的乌龙茶有所不同）、奇兰、梅占、肉桂、铁观音、雪梨、桃仁、毛蟹等，则分别以茶树品种名称作为茶名，其品质每每独树一帜，各具特色。

目前，武夷岩茶主要分为武夷水仙及武夷奇种两大类。解放前，水仙只占总产的百分之十三，现在已上升到一半左右，其他无性系良种亦有所增加。各种无性系品种茶及“名丛”，均分别或单独采制，作为岩茶极品行销国内外。品种茶品质特征十分显著，如“水仙”条索较粗壮，味浓而醇；“乌龙”条索较细，香高而长。把较细嫩的“水仙”拼入“乌龙”中，可以增强滋味；把较粗壮的“乌龙”拼入水仙，可以提高香气。品种茶树多由群众单株选育而成的，例如“肉桂”（又称玉桂），原为慧苑岩单株名丛，清代已传盛名，解放前由群众进行无性繁殖，但数量不多；解放后以其具有特殊甘美的香气受到重视，栽培面积不断扩大。今后随着产量的增加，人们品饮武夷名茶的机会将越来越多，不至于象单株名丛那样只闻其名难尝其味。

武夷岩茶的泡饮，习惯用小壶小杯，因其香郁味浓，冲泡五六次后余韵犹存，确是味“轻醍醐”、香“薄兰芷”。

武夷岩茶的优异品质，与其优美的自然环境、良好的栽培技术和独特的采制工艺是分不开的。

武夷山气候温和，冬暖夏凉，年平均温度约 18°C ，雨量充沛，年降雨量在二千毫米左右。茶树多栽种在岩壑及幽涧两侧，峰峦屏障，日照短，无风害，相对湿度高，日夜温差较大，这些条件均十分宜茶。茶园多依岩隙山凹，客土填充，以蓄名丛，更有利用天然石缝寄植茶树，或且垒石砌座，类似天然盆景，这种特殊盆栽式茶园为其他茶区所没有。武夷

茶园的“挖山”是当地特有的耕作制度。每年八、九月间，将茶丛近根部土层翻耕，深挖近尺，底土外翻，主根颈部暴露，任其日晒风吹，以熟化土壤，一、二个月后再复土。此法虽有不足之处，但对灭草、除虫、增加土壤有机物、促进根群的伸育和新根的发育等有一定作用。此外，武夷茶区通用的客土法，对加深土层，增加养分，均不失为山区茶园管理之良法。

采制工艺是决定岩茶品质的关键。岩茶的采摘标准与一般红绿茶不同，必须等到新梢伸育到“驻芽”形成（俗称开面）时，采下三至四叶，不可过嫩，过嫩则成茶香气低、味苦涩；也不可过老，过老则滋味淡薄，香气粗劣。好的品种和名丛尽量避免在雨天采和带露水采；不同品种、不同岩别、山阳山阴及干湿不同的茶青，不得混淆，以利初制工艺的进行。岩茶焙制工艺异常细致，鲜叶进厂后要经过晒青→凉青→做青（摇青和做手）→炒青→初揉→复炒→复揉→走水焙→簸扇→摊凉→拣剔→复焙→炖火→（毛茶）→再簸拣→补火→（成品）等工序而成。晒青和凉青是鲜叶萎凋过程，对岩茶香型的形成和能否有醇厚的滋味关系极大。晒青利用日光曝晒，时间不宜过长。日光强烈时要二晒二凉。以叶面光泽减退、青臭气不显而清香外溢、叶质柔软、手提茶梢基部顶叶能自然下垂为适度。然后即放在室内或阴凉通风处凉青，以调节、平衡茶梢内部水分和散热降温，至叶尖会穿筛孔、略呈恢复“原状”（俗称还阳）时为适度。做青是形成武夷岩茶“绿叶红镶边”特征的特有工艺，也是形成岩茶特有风格和品质的重要环节，技术性极强，是一个继续萎凋和发酵相结合的过程，一方面促使多酚类化合物发生酶性氧化，一方面限制其进行速度。其方法是以特有的手势将水筛中的凉青

叶不断滚动回旋和上下翻动，通过叶缘摩擦挤压而引起叶缘细胞的损伤，促进多酚类物质的氧化，逐步形成“红镶边”。摇后静置片刻，使梗叶中水分重新均匀分布，然后再摇，摇后再静置，如此重复七、八次。摇青次数和时间，视青叶的变化（香型与叶色）而定，俗称“看青做青”。在后半阶段，必要时辅以“做手”，以补摇青不足。“做手”乃用双手左右将叶互碰，反复数次，但不可使劲用力，动作应力求自然。一般摇青规律是先轻后重，静置时间先短后长，多摇少做。优异的原料，则只摇不做。判断做青适度与否，通常于亮处透视第二片叶，以叶面呈亮黄色，叶缘呈焦枯色（银朱缘的干态色泽），近叶缘之叶肉呈淡黄色，靠近主脉及叶柄处呈淡黄绿色，俗称“第三节叶”为做青叶的理想状态。前期较嫩的原料，叶片由于失水不平衡而收缩成叶背下凹的“汤匙形”，以手触之，柔软如棉；后期原料硬化则有刺手之感。用鼻闻之，青草味逐渐为花果香所替代，清香又向熟香转化，即谓之兰花香，具有幽而清、浓而不浊、甜香扑鼻之感。做青工艺在岩茶焙制中占有特殊地位，费时最长，一般需要八至十二小时。若操之过急，苦水未清，则会给茶汤滋味带来不良影响。做青处理必须周到，才能获得优良成品，但必须有较好的采摘和良好的萎凋作基础。岩茶的炒青和揉捻与其他茶类有所不同，是在鲜叶损失部分水分和内质已起重大变化的情况下进行的；炒青开始锅温较高，用团炒法（闷炒），中间酌情吊炒（透炒），最后以翻炒（半闷半透）结束。因原料纤维化程度较高，起锅后要趁热在特制的、具有十字形阶梯状棱骨的揉茶笏上快速、略成“V”形左右交替揉捻二十余下即行解块，再揉二十余下当茶条已初步形成、茶汁部分外溢时，即投入锅中复炒，即使青叶回软利于复揉，又补充

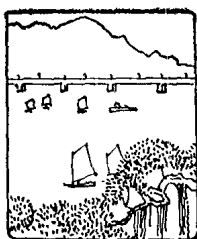
杀青之不足，并使已外溢的茶汁中之醣类、蛋白类、酯类等直接与高温锅接触，起轻度焦化而形成岩茶特有的韵味，时间虽仅半分钟，却对质量起很大作用。复揉除使条形紧结外，还能提高茶汤浓度，揉二十余下即可进行“走水焙”。“走水焙”在一个较密闭的焙间中进行，在各个不同温度（90~120℃）的焙窟上以“流水法”进行，使复揉叶经历高、低、高不同温度的烘焙，整个过程十几分钟，速度快、工作紧张，故又称为“抢水焙”。焙至六七成干即下焙，簸扇去片末，然后摊凉约五、六小时，以增进后熟作用，使滋味醇和、色泽沙黄而油润。再经过拣剔，即可进行复焙，约焙一至两个半小时后改用70~90℃低温“文火慢炖”。这是武夷岩茶特有的过程，对增进汤色、耐泡，使滋味醇厚、香气熟化等都有很好效果。最后趁热装箱，这是一种热处理过程，对品质亦产生一定影响。

由于岩茶的分级以内质为主，加上初制细致，并已经过初步簸扇和拣剔，如名丛之类多不再经精制加工。需经精制的，则视其品质条件进行拼配，整理条形，补足火候，然后即可装箱调运。

（姚月明）



福州茉莉花茶



福州气候温和，四季常青，盛产各种茶用香花作物，其中以茉莉花品质最好，产量最多，用以窰茶，香、味均佳。据明代顾元庆《茶谱》（一五六四年）记述：

“木樨、茉莉、玫瑰……皆可作茶，诸花开时摘其半含半放蕊之香气全者，量其茶叶多少，摘花为茶，花多则太香而脱茶韵，花少则不香而不尽美，三停茶叶一停花始称……”，并以一层茶一层花“相间熏窰后置火上焙干”收用。说明在十六世纪中叶对花茶窰制技术已有考究。到了清咸丰年间，福州茉莉花茶已开始大量生产，畅销华北各地。一九〇〇年产量达三万担，一九二八至一九三八年，为福州花茶全盛时期，尤以一九三三年产量最高，达十五万担。当时福州市及闽侯、长乐两县均大量发展茉莉花，一九三六年产花量高达六万多担。

随着茉莉花生产的发展，省内外各地茶商云集在福州设厂经营花茶的达八十余家，除以本省所产绿毛茶加工窰花外，每年还从安徽、浙江等地调运大量烘青、毛峰、旗枪、大方等绿茶原料，在福州窰花后运销东北、华北各省。

十九世纪末，外国商人先后来福州开设洋行经营茶叶。福州花茶遂远销欧、美和南洋各地。至二十世纪初，以

秀丽清隽见称的“蛾眉”茉莉花茶，就已成为名牌产品蜚声国外。仅一九一〇年经英商裕昌洋行运销俄、英的就有一万二千磅。一九一四年以前，福州花茶年输出量约在五千担左右。此后，由于战争的影响，海路堵塞，外销市场全部断绝，内销市场也由于沿海省市陷敌，南北交通阻断，销售范围日趋缩小，许多经营花茶的厂商、行庄相继倒闭。在国民党统治的数十年间，福州花茶产销几度升沉，终不能得到发展。

随着新中国的诞生，福州茉莉花茶的生产才获得新生。一九七九年产量为解放前夕的八倍多，对外销售遍及四十多个国家和地区。它以茶、花并艳，秀丽天成，香气清新愉快，滋味清远醇和见称，颇具我国民族特色，遂成为我国外事活动中招待和馈赠贵宾的佳品。

福州茉莉花茶系精选优质烘青绿茶，用茉莉鲜花熏窨而成，品质优异，花色繁多。目前名牌产品有：

1.茉莉大白毫，简称“茉莉大毫”，是福州茶厂近年来的新产品。原料选自高山地区芽叶肥壮而多毫的大白茶良种，于首春茶芽初伸时采其毫芽，精心制成茶坯，再选用伏天（大暑前后）所采优质的双瓣茉莉花和单瓣茉莉花，按一定配比经七窨一提而成。产品外形毫芽肥壮重实、紧直匀称，色泽浅褐带微黄，满披白色茸毛；内质香气郁烈鲜灵，滋味鲜浓醇厚、持久耐泡，汤色微黄泛绿、鲜艳明亮，叶底肥嫩匀润，冲泡四、五次余香犹存。一九七九年在全国茉莉花茶评比会上被评为最优的茉莉花茶。

2.茉莉银毫，亦称“银毫茉莉花茶”，系六窨一提产品。外形肥壮匀嫩，毫芽显露，披银白色茸毛，故名“银毫”。香气浓郁芬芳、鲜灵持久，滋味醇厚爽口、回味清

甜，茶味花香融为一体。汤色鲜明微黄，叶底肥匀嫩亮，耐泡三次以上，为出口茉莉花茶中的珍品。

3.茉莉春风，亦称“春风茉莉花茶”，系经五窨一提制成。产品外形紧秀匀齐、细嫩多毫，内质香气浓郁鲜爽，滋味醇和甘美，汤色黄亮清澈，叶底幼匀嫩亮，耐泡三次以上，亦为出口茉莉花茶中的珍品。

4.雀舌毫茉莉花茶，亦称“茉莉雀舌”，系经四窨一提制成。产品外形紧秀、细嫩、匀齐、显锋毫，芽尖细小似雀鸟之舌，故简称“雀舌毫”。内质鲜灵纯正，汤色黄亮清澈，持久耐泡，为茉莉花茶高档产品。

5.明前绿茉莉花茶，亦称“茉莉明前”，系三窨的茉莉花茶。外形条索紧直匀伏，锋毫较显。因采用“清明”前采制的烘青绿茶为茶坯，故简称“明前绿”。内质香气较纯正鲜浓，亦较耐泡，汤色清黄，为茉莉花茶中档产品。

6.龙团珠茉莉花茶，亦称“茉莉龙团”，系三窨的茉莉花茶。外形紧结呈圆珠形，又称“龙团珠”。内质香浓味厚，特别耐泡，为茉莉花茶中档产品。

茉莉花茶不仅是一种良好的饮料，而且具有一定的药理功用，裨益人体健康。茉莉花本身是一种良好的药材。我国著名的药物学家李时珍在《本草纲目》中记述：“茉莉花辛热甘温，和中下气，辟秽浊，治下痢腹痛”。现今民间还有将茉莉花干加水炖服，用以治疗头晕、高血压和胆囊炎等疾病。茉莉花茶在窨制过程中，吸收了茉莉鲜花中的芳香物质和其他水溶性化学成分，因此兼有绿茶和茉莉花的效用。饮用茉莉花茶可以生津止渴，消倦提神，利尿去烦，收敛消炎，去腻益思和预防坏血病、龋齿及伤风感冒等疾病，堪称“鲜明香色凝云液，清澈神情敌病魔”。

茉莉花茶贵在花香，忌染异味。一般宜清饮，不宜加入糖、奶，以免影响其特有的清香。由于茉莉花茶在窈制过程中，为了保持花香，成品的水分含量比其他茶类均高，在潮湿空气中容易发霉变质。因此对茉莉花茶的贮存，要特别注意“洁”、“燥”二字。如购用散装茶，最好随即装入具有双层盖的马口铁罐或有盖的锡罐内，不可用报纸或废纸包裹，也不可将纸包茶任意放在箱柜中，以免沾染异味。每次取用后要随即封盖紧密，贮放在干燥、阴凉、避光处。

茉莉花茶的窈制加工颇费功夫，其关键在于掌握茶坯的吸香性和茉莉鲜花的吐香性，一吐一吸，两者结合，使茶坯充分吸收茉莉鲜花的芳香物质，茶味花香互相融合。

要制成优质的茉莉花茶，首先要选用品质优良的毛茶原料制成茶坯，窈花之前再经过烘焙，使茶坯含水量降低到百分之三至四，以增强其吸收香气的性能。同时，窈茶用的茉莉花要选用饱满、朵大、洁白、当天成熟的花蕾，最好是午后采摘的花。茉莉花不开放不吐香，微开微香，盛开盛香，未成熟的花蕾不会开放。成熟的花蕾如果未达到适当的开放度即与茶坯拌和，由于受茶叶挤压损伤水分被茶叶吸收，以及缺氧等原因就不再开放，因此也就不香。相反，如果开放过度，则香气散失。所以，茉莉花采下以后要经过适当的摊放与堆积，以促使花朵开放匀齐。一般掌握在百分之九十的花达到半开放时，将茶叶和香花按一定配比拌和均匀，然后堆积静置，经十至十二个小时，让茶坯尽量吸收鲜花持续吐放的香气。堆积静置过程中要进行翻拌通凉，以适当降低坯温和透换新鲜空气，最后筛去花渣。

在窈花过程中，茶坯吸收香气，同时也吸收水分。因此，每次窈花后的茶叶必须经过烘干，以去除多余的水分，