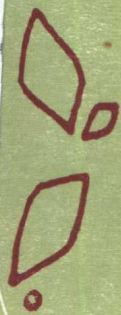
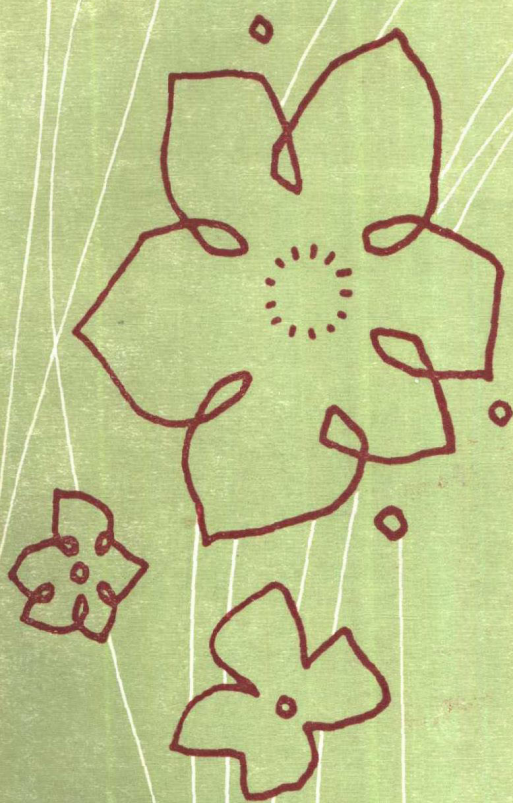


茶用花志

李孝铭 著



茶 用 香 花 志

李 孝 铭 著

茶 用 香 花 志

李 孝 铭 著

•

中国林业出版社出版

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

北京印刷二厂印刷

•

787 X 1092 毫米 32开本 8.625印张 3插页 185,000字

1983年11月第1版 1983年11月北京第1次印刷

印数：1—21,000

统一书号：15166·122 定价：0.75 元

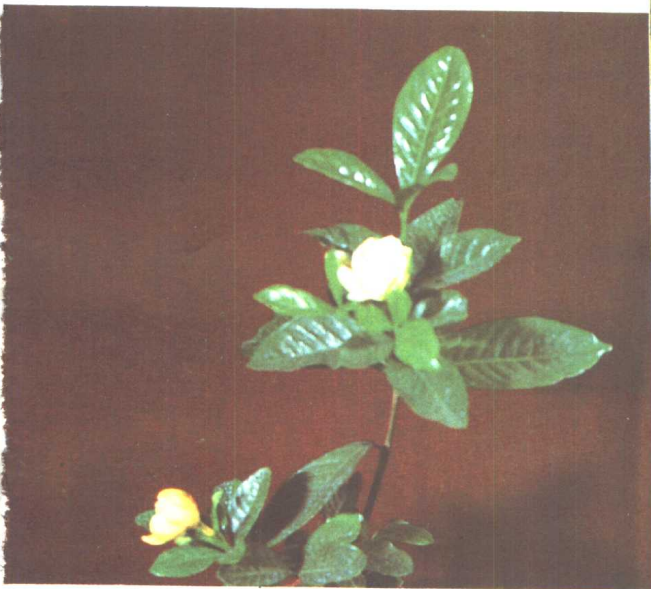


玫 瑰 花



树
兰
花

梔 子 花

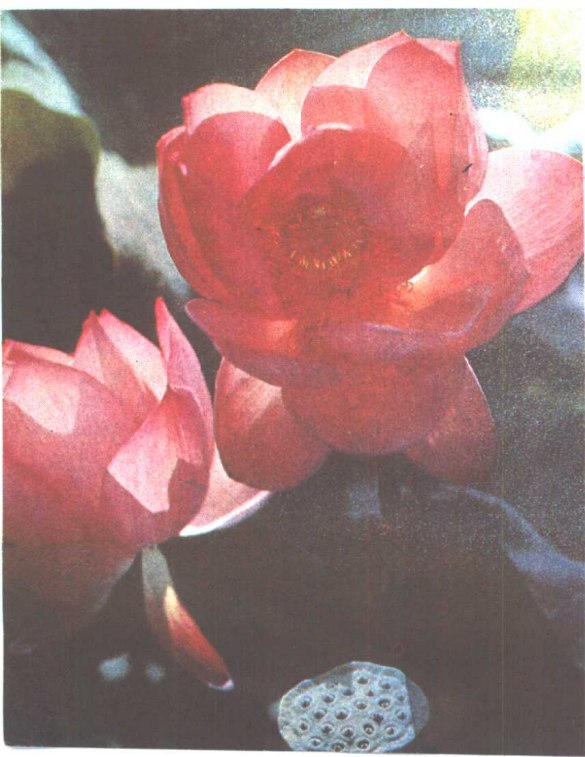


桂 花



白
兰
花

茉莉花



荷花



兰
花



蜡 梅 花

目 录

概 述.....	(1)
茉莉花.....	(17)
白兰花.....	(53)
珠兰花.....	(67)
柚 花.....	(77)
玫瑰花.....	(95)
栀子花.....	(109)
桂 花.....	(121)
树兰花.....	(133)
代代花.....	(143)
荷 花.....	(153)
梅 花.....	(167)
兰 花.....	(181)
蜡梅花.....	(199)
后 记.....	(208)

概 述

鲜花，色彩绚丽娇艳，体姿妩媚俊俏，气味清香芬芳，气质高洁典雅。花中孕育着生命，花是美好的象征。在公园里、马路旁、庭院中，鲜花显示着旺盛的生机，给人以美的享受，陶冶人的性情。人们，不分男女老幼，都喜爱鲜花。

鲜花千姿百态，美不胜收。其中有些品种，诸如茉莉花、白兰花、珠兰花、柚花、玫瑰花、梔子花、桂花、树兰花、代代花、荷花、梅花、兰花、蜡梅花等，不仅可供庭园观赏，更可贵的是，这些花都具有宜人的芳香，可以用来窰制花茶，因而称之为茶用香花。我国幅员广阔，自然条件优越，许多地区适宜种植茶用香花。在我国所产茶用香花中，以茉莉花产量最大，约占茶用香花总量的百分之七、八十以上。

我国是茶的祖国。我们的先人又从茶叶善于吸收异味中得到启发，首创了用鲜花窰制花茶。据说，在南宋时已知道用茉莉花窰制茶叶了，但还不普遍。真正以花窰茶，还是明朝的事情。这在钱椿年著、顾元庆删校的《茶谱》“制茶诸法”一节有详细记载：“木樨、茉莉、玫瑰、蔷薇、兰蕙、桔花、梔子、木香、梅花皆可作茶。诸花开时，摘其半含半放、蕊之香气全者，量其茶叶多少，摘花为拌。花多则太香而脱茶

韻，花少則不香而不盡美，三停茶葉一停花始稱。……用瓷罐，一層茶，一層花，相間至滿，紙箬扎固，入鍋重湯煮之，取出待冷，用紙封裹，置火上焙干收用。”雖然那時花茶制法與今大不相同，但足以說明，我國人民早就知道引花香以益茶味了。

現在，我國花茶產地主要有福建、江蘇、浙江、四川、廣東、台灣等省，其中以福建產量最大，種類最多，品質最佳。

我國茶區遼闊，盛產茶葉。我國又是世界上最大的香花生產國。中國花茶全都採用鮮花窰制而成。茶葉已被譽為有益于健康的飲料，鮮花的香氣對人也有益處，用鮮花窰制的花茶，除了具有茶葉本身的清香外，還融入香花的芬芳，真可謂錦上添花！泡飲一杯，香如空谷幽蘭，鮮靈清爽。花茶，特別是茉莉花茶，唯我國獨有，不僅為我國人民所普遍喜愛，在國際市場上也獨樹一幟，享有盛名，遠銷五大洲四十九個國家和地區，是我國傳統的出口商品。此外，象玫瑰花茶、梔子花茶、桂花茶、樹蘭花茶等，各以其獨具一格的风味深受國外飲茶者喜愛，主要供應外貿出口。因此，在我國，發展茶用香花生產，促進花茶發展，不僅有着得天獨厚的優越條件，也是國計民生所必需。

沒有香花就沒有花茶。花茶的品質，除與茶葉本身的質量有關外，在很大程度上取決于香花的質量。同時，在窰制前對香花的處理、窰制中的環境條件，以及窰制工藝等因素，都對花茶的質量有一定的影響。

(一) 花的发生

花是一种变态的枝条，是被子植物特有的生殖器官。被子植物经过营养生长后，体内经过一系列复杂生理生化变化，一些原来形成茎叶的叶芽发生质变，开始转入生殖生长。这时，茎尖生长锥的顶端分生组织就不再分化叶原基和腋芽原基，而转为分化花原基或花序原基，并逐渐形成花和花序。这个过程，叫花芽分化。在花芽分化过程中，花的各部分分化完全的，叫完全花。典型的完全花，由花柄、花托、花萼、花冠、雄蕊和雌蕊组成。在花芽分化过程中缺少其中一部分或几部分的，叫做不完全花。其中无花瓣的，又称无被花。

花芽分化与花开放的习性，因植物种类不同而差别很大。大多数一年生和二年生植物，一生只分化成一次花芽，开一次花。而多年生植物，进入成年期以后，一般每年都会形成一次花芽，开一次花，年复一年，直到植株死亡。也有的多年生植物，如竹子，一生只开一次花。

晚冬早春开花的植物，花芽一般都是前一年夏季形成的，先开花后长叶；夏秋季开花的植物，花芽都是当年春夏时节形成的，形成之后立即开放。花芽分化的速度，往往因植物种类和环境条件的不同而有快有慢。

花芽有的生在茎的顶端，有的生在茎干上的叶腋处。由于种类不同，有的植物，如白兰花、玫瑰花的花芽，只能形成一朵单花；有的植物，如茉莉花、桂花、树兰花的花芽，则可以形成多花集生的花序。花序多种多样。根据花序的生

长方式，可以分为无限花序和有限花序。

无限花序，又称向心花序，花轴下部或外围的花先开，渐及于顶端或中心，花轴能继续伸长。根据花序的其他形态特征，还可分为总状花序、穗状花序、伞形花序等多种。有限花序，又称离心花序，顶端或中心的花先开，渐及于下部或外围，花轴不能继续伸长，可分为单歧聚伞花序、二歧聚伞花序、多歧聚伞花序等。

（二）茶用香花的分类

茶用香花的分类方法很多，可以按生物学特点来分，也可以按栽培方式来分，甚至可以按人们的爱好与习惯来分。

通常人们是按生物学特点把香花分为木本和草本两大类。木本香花，其植株茎内木质部发达，质地坚硬，如茉莉花、白兰花、珠兰花、柚花、玫瑰花、梔子花、桂花、树兰花、代代花、梅花、蜡梅花等；草本香花，植株茎内木质部不发达，质地柔软，如荷花、兰花等。

木本香花中，其植株主干比较明显、高大，分枝繁盛的，称为乔木，如白兰花、柚花、桂花、代代花、梅花等；植株无明显主干，较矮小，近地面处丛生的，称为灌木，如茉莉花、珠兰花、玫瑰花、蜡梅花等。还可以根据秋冬是否落叶，分别称之为落叶、常绿乔木或灌木。

草本香花，按生长期长短，可分为一年生、二年生和多年生几种。荷花、兰花均为多年生。

作为香花，又可以按芳香油挥发特性的不同，分为气质花和体质花两类。

气质花，鲜花内芳香油是随着花的开放而逐渐形成和挥发的。因此，这类花以刚刚开放时的香气最浓，而未成熟的花蕾及已开过的花，因芳香油尚未完全形成或已挥发而无价值。茉莉花、梅花、兰花、蜡梅花等为气质花。

体质花，芳香油是以游离状态存在于花瓣中的。这类花，在花尚未开放时，或开花后，花瓣都有香气。白兰花、珠兰花、树兰花、代代花等为体质花。

（三）影响香花质量的因素

影响香花质量的因素主要有以下三个：

1. 气候

气候的变化对香花质量影响很大，其中温度、水分与香花质量的关系最为密切。

就温度而言，气温低，不仅产量降低，而且香味也较差。如茉莉花，“霉花”在初夏形成，此时气温不太高，而且忽冷忽热，花朵较小，质量不及“伏花”。伏花产于七、八月份，这时气温高，阳光足，花朵较大，色泽洁白，香气浓郁，质量最佳。这是因为，茉莉花花瓣中的一种专管形成芳香油的酶，在赤日炎炎的伏天活动得格外活跃，因而制成的芳香油也特别多。用伏花窰制的茉莉花茶，香气持久鲜灵。“秋花”时期，气温较低，但光照较好，所以鲜花质量虽不及伏花，但比霉花香气高。

另外，在开花期间，若阴雨绵绵，光照不足，对鲜花生长发育不利，致使花朵含水分多，香味淡薄，质量较差。狂风暴雨对香花的影响更大，不仅会使花的生长发育受阻，还

会使已经形成的鲜花遭到损坏。

2. 采摘时间

鲜花的采摘时间对香花质量影响颇大。气质花与体质花的采摘时间要有所区别。

气质花，如茉莉花、梅花、兰花、蜡梅花等，一定要采摘含苞欲放的花蕾。具体采摘时间要根据种类，因地、因时制宜。如茉莉花，一般以下午采收为好，其中霉花要比伏花迟两个小时左右采收。这样，花蕾经过阳光的充分曝晒，生长发育成熟，花蕾充分膨大，色洁白，水分少，芳香物质的累积接近最高点，花的香气浓，不仅产量高，质量也好。

体质花，如白兰花、珠兰花等，要采收刚刚开放的花。隔日花，或掉落在地上的花，虽还有香气，但均为低劣的花。

3. 包装运输

各种茶用香花的含水量都比较大，又都比较娇嫩。有的鲜花，如柚花，采下后很容易腐熟。因此，鲜花采摘后的包装运输，对香花的质量影响很大。

采下的鲜花要妥善包装，及时运送茶厂处理付窖。目前我国各花区装运鲜花的容器和运载工具不一。从提高香花质量考虑，在现有条件下，装花容器以竹筐为好。筐的高度不宜超过三十厘米，长宽适宜，能装十五市斤左右鲜花即可。竹筐编织不宜过密，筐内需要有二、三个通气筒。运送交通工具最好使用轻便型小卡车，竹筐可叠放在车上，迅速送往茶厂。这样做，可使鲜花不受挤压，而且通风透气好，花温不会急剧上升。

(四) 窖制前鲜花的处理

鲜花新鲜娇嫩，采摘后继续进行呼吸作用和蒸发作用，而且含水量都较高，极易受损伤劣变。因此鲜花进厂后，必须及时处理，尽一切可能防止和减少鲜花遭受损伤。各种香花均要求在正常状态下吐香。使鲜花处在近似正常状态下，这是香花处理的原则。

各类茶用香花，由于习性、采摘方法、生产季节和加工场所等的不同，在鲜花处理上也有差异，总的要求如下：

第一，把鲜花的损伤减少到最低限度，使花的生机随着呼吸和蒸发作用逐渐减弱。

第二，要保证空气流通，避免鲜花的呼吸作用受阻。

第三，使鲜花的蒸发作用尽可能缓慢。鲜花在离开树体后，失去了水分来源，过快的蒸发，会使香气损失。因此，必须把鲜花水分蒸发减低到最低限度（雨水花例外），尽可能保持新鲜状态。

第四，有的香花，如茉莉花，采摘后要在一定温度下才能开放。因此，在处理这种花的后半段过程中，还需要注意保持温度，尤其是霉花和秋花对温度的要求更为突出。

按照上述要求，鲜花进厂后，要区别品种及时进行摊、堆或折瓣等处理。

鲜花摊凉场地要求清洁、阴凉、空气流通，必要时，可用风扇加速空气流通（如雨水花就很需要）。摊放的厚度，依花的种类而定，一般为四至六厘米，最厚不要超过十厘米。

气质花，如茉莉花，一般在摊凉后，还要堆花，以调节温度，使鲜花开放均匀。

体质花，如白兰花等，不需要经过促使鲜花开放吐香的反复摊、堆处理过程，要着重保持鲜花的新鲜状态。摊放宜薄，使热量容易散发。因为鲜花呼吸发热，会使花温上升，造成香气挥发散失和花朵颜色变红。在摊放过程中，发现鲜花有枯萎现象时，应稍微喷水滋润。

各种香花的处理不尽相同。如茉莉花，在摊、堆中，还需要进行一次筛花；白兰花、柚花和代代花等，一进工厂即要将花瓣采下，将花蕊和花蒂以及其他夹杂物剔除；玫瑰花、梔子花要将花蕊和花蒂摘除；珠兰花、树兰花和桂花在窨制前要将花枝折短。

（五）香花对窨制环境条件的要求

窨制花茶的过程，就是茶与香花拌和的过程，称为窨花拌和。由于鲜花中的芳香油具有挥发的特性，而茶坯本身又有明显的吸收异味和吸潮的特性。因此，当窨花拌和时，在一定温度下，鲜花中的芳香物质随着水分的蒸发而挥发，逐渐被茶叶所吸收。这就是茶厂老工人常说的“有水才有香”的道理所在。显然，花茶的品质，在很大程度上取决于香花的香气。而香花香气的挥发与配花量、茶坯温度、茶坯含水量、付窨时间、在窨时间、堆放厚度与通风条件等有关。

1. 配花量

窨制花茶，要在茶坯中兑入一定量的鲜花，即要有一定

的配花量。目前各地花茶的配花量不尽一致，有鲜花和茶坯等量的，有鲜花用量多于茶坯的，也有鲜花用量少于茶坯的。一般来说，茶坯与香花的比例，要根据香花的品种、质量和含水量，窈花次数和茶坯质量等来决定。茶类不同，用花量也不同。就是同一类茶叶，品种不同，吸收鲜花香气的能力也有差异，用花量也不尽相同。往往是，叶质肥厚的茶叶吸收香气的能力比叶薄的茶叶强。许多花茶厂的实践表明，烘青绿茶比炒青绿茶吸收花香的能力强得多。同样是烘青绿茶，用政和大白茶、梅占等茶树品种鲜叶制成的，较用福鼎大白茶、当地群体品种鲜叶制成的用花量要多。多窈次的花茶，头窈次的下花量要比以后各次的显著多，否则，以后即使下足鲜花，也难以窈好。

总之，配花量要有一定的比例，否则花茶的质量没有保

表1 各级茉莉烘青每市担茶坯配花量表

单位：市斤

级 别	窈 花 次 数	配 花 量				
		合计	头窈	二窈	三窈	提花
一 级	三窈一提	95	36	30	22	7
二 级	二窈一提	70	36	26		8
三 级	一窈一提	42	34			8
四 级	30%压，70%窈，全提	30	(40)	22		8
五 级	半压半窈全提	25	(40)	17		8
六 级	半压半窈全提	25	(40)	17		8
三角片	半压半窈全提	20	(40)	12		8

注：括号内系花渣数量。