

茶香中国

李雪松

编著

绿茶之乡

绿茶汤色清亮剔透，澈然湛然，
如一方碧玉悬于心畔，一盏清茶，一瓣心香。
那种恬淡，吟唱着红尘洗净后的快意，
也吟唱着生命绽放的精彩。

茶香中国

绿茶之乡

李雪松 / 编著



中国出版集团

世界图书出版公司

西安 北京 上海 广州

图书在版编目(CIP)数据

茶香中国. 绿茶之乡/李雪松编著. —西安:世界图书出版西安有限公司, 2014. 12

ISBN 978 - 7 - 5100 - 8913 - 8

I. ①茶… II. ①李… III. ①绿茶—文化—中国
IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 308680 号

茶香中国——绿茶之乡

编 著 李雪松
责任编辑 李江彬
封面设计 后声文化·王国鹏

出版发行 世界图书出版西安有限公司
地 址 西安市北大街 85 号
邮 编 710003
电 话 029 - 87233647(市场营销部)
029 - 87235105(总编室)
传 真 029 - 87279676
经 销 全国各地新华书店
印 刷 陕西金和印务有限公司
成品尺寸 170mm × 230mm 1/16
印 张 11.25
字 数 160 千

版 次 2014 年 12 月第 1 版 2014 年 12 月第 1 次印刷
书 号 ISBN 978 - 7 - 5100 - 8913 - 8
定 价 58.00 元

☆如有印装错误,请寄回本公司更换☆

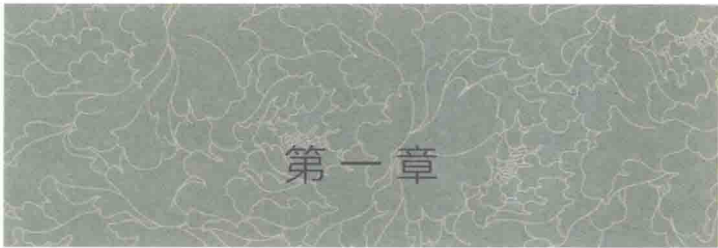
茶香中国——绿茶之乡



目录 / CONTENTS

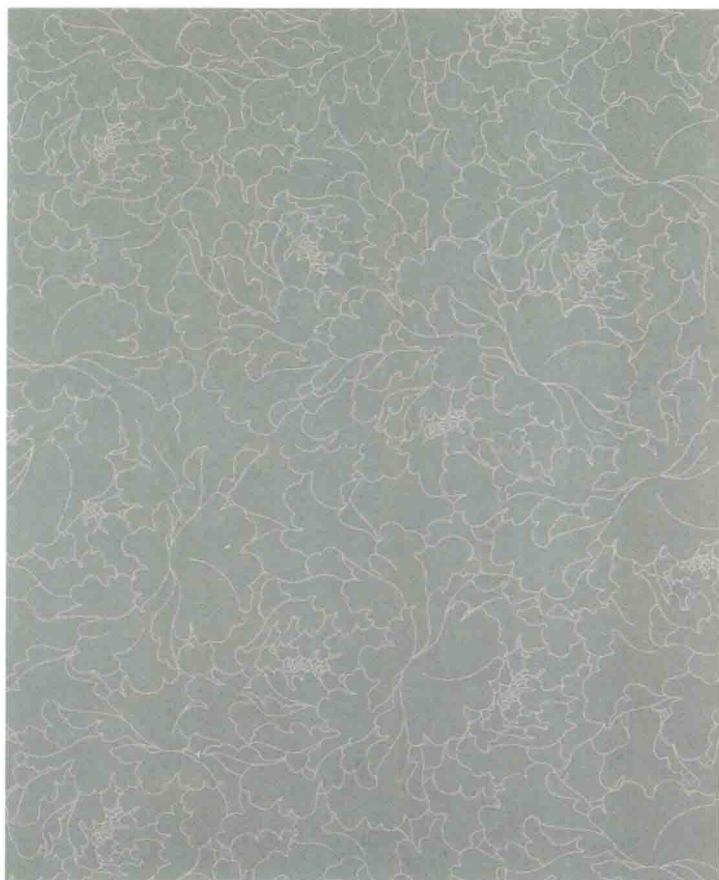
	◆ 第一章 清新醇和的绿茶
2	第一节 绿茶历史，源远流长
11	第二节 清新醇和，绿茶幽香
	◆ 第二章 西湖龙井
28	第一节 地美——茶旅结合，振兴茶路
39	第二节 茶美——茶品的特性功效
44	第三节 人美——西湖龙井茶俗
	◆ 第三章 婺源绿茶
48	第一节 醉美婺源——绿丛遍山野，户户有香茶
52	第二节 千姿百态——婺源绿茶名品介绍
55	第三节 处处飘香——婺源绿茶特点功效
58	第四节 淡淡茗香满楼生——婺源绿茶茶道
	◆ 第四章 苏州洞庭碧螺
64	第一节 碧螺飞翠太湖美——洞天福地，碧螺茶香
69	第二节 青螺入水，姿态动人
72	第三节 好茶嘴含来，走进碧螺春
75	第四节 佳茗似佳人——碧螺春的美丽传说
	◆ 第五章 都匀毛尖
80	第一节 山水云城——山清水秀，一叶飘香
84	第二节 高山云雾出好茶
89	第三节 生在云雾山、种在布依家——都匀毛尖茶俗

	◆ 第六章 信阳毛尖
94	第一节 绿色茶城——群峦叠翠，茶香溢人
98	第二节 清而不混，香气醇真——信阳毛尖名品介绍
101	第三节 一杯清香茶，朵朵皆辛苦——制作工艺
108	第四节 信阳毛尖茶俗
	◆ 第七章 黄山毛峰
112	第一节 名山产名茶
115	第二节 状如雀舌，香如白兰——茶品的特点、功效
	◆ 第八章 六安瓜片
124	第一节 生态六安，魅力茶都
128	第二节 香气清高味悠长——茶品的特点及功效
134	第三节 六安瓜片的独特工艺
	◆ 第九章 开化龙顶
138	第一节 浙西林海，龙顶飘香
142	第二节 形美味醇，绿色佳茗——茶品的特点、功效
147	第三节 龙顶潭边龙顶茶——龙顶茶茶俗
	◆ 第十章 峨眉山竹叶青
150	第一节 峨眉山灵秀，竹叶茶青青
155	第二节 碧水银波竹叶青——茶品的特点、功效
161	第三节 陈毅赐名——竹叶青的故事
	◆ 第十一章 庐山云雾
164	第一节 庐山绕云雾，茶香飘四溢
171	第二节 色香幽细比兰花——茶品的特点、功效



第一章

清新醇和的绿茶





第一节

绿茶历史，源远流长

中华茶文化源远流长，博大精深。中国是茶的故乡，在我国西南部美丽而神奇的土地上，早在中生代末期至新生代初期，便生长着一种神奇的植物——茶。据植物学家论证，茶树的起源距今至少已有 6000 万年。我国茶区地跨热带、亚热带、温带，有些地区是立体气候，正所谓是“一山分四季，十里不同天”。长期以来，在复杂的自然条件影响下，茶树演化为乔木型、小乔木型和灌木型。无论哪一种类型，其茶树都喜欢生长在温暖湿润、山清水秀，没有任何污染的生态环境中。无论是哪一种类型的茶树，其嫩芽和嫩叶都能加工生产出令人陶醉的健康饮料，经过我们勤劳而智慧的祖先不断开发研制，茶树的嫩芽嫩叶，通过不同的加工工艺程序可生产出品质风味千差万别的成品茶。

不发酵，经过高温杀青、揉捻、干燥等工艺程序加工生产的茶，称之为绿茶。如西湖龙井、洞庭碧螺春、黄山毛峰、太平猴魁、信阳毛尖、都匀毛尖、蒙顶甘露、凤冈翠芽、午子仙毫、竹叶青等。



一、古老的传说

黄帝，号轩辕氏，统治中原一带。炎帝，亦称神农氏，传说是农业、医药的发明者，也是最早发现和利用茶的人。远古时期，人们过着采集渔猎的生活，因为生产力低下，且疾病瘟疫流行，人民苦不堪言。神农氏用木制耒耜等农具，开创了我国的农耕文明。同时为了配制中药为百姓治病，神农氏攀高山，入江泽，四处寻找可用于治病防病的药材，凭着对百姓的关爱之心和自己的经验，他亲口来尝试各种植物的性味。

传说有一次，神农氏在尝百草时不慎误吃了多种有毒的植物，各种毒性一起发作，他腹如刀绞，全身冒汗，晕倒在一棵小树下。醒来后，觉得口干舌燥，心如火烧，为民求药的使命感使他产生了强烈的求生愿望，他挣扎着坐起来，去采摘枝头的嫩芽嫩叶止渴充饥。没想到吃了几口后，腹中的疼痛减轻了。再吃一些，不但痛苦消失了，而且舌下生津，满口回甘，神清气爽。“宝树，真是宝树啊！”神农氏高兴地跳了起来，并把这种神奇的植物称为“茶”。《神农本草经》中记载：“神农尝百草，日遇七十二毒，得茶而解之”，讲的就是这个故事。陆羽在《茶经》中说：“茶之为饮，发乎神农氏”，依据也正是这个传说。

神农氏不仅开创了人类饮茶之先河，而且，他不顾个人生死，为民尝百草所体现的“以人为本”的精神，“达生”

和“贵生”相统一的精神,以及勇于实践、善于创新的精神,都是中国茶道的思想源泉。

几千年的历史长河中,中国绿茶的发展,大致经历了生煮羹饮、烧烤后煮饮、晒干收藏、原始晒青、原始烘青、原始炒青、蒸青粗茶、蒸青末茶、蒸青散茶、蒸青饼茶、炒青和烘青散茶、掺香绿茶、窖花绿茶等,直到近代千姿百态名优绿茶的产生。这是一个漫长的历史过程,是历代茶人不断创新的结果。

二、饮用方法

1. 生煮羹饮

陆羽《茶经》称“茶之为饮,发乎神农氏”。说的是神农氏为了寻找能治病的药材和能食用的植物,满山遍野,嚼食各种植物叶片时而发现茶的故事。说明茶之为用,最早是从咀嚼茶树鲜叶开始的。从这种最原始的食用方法进一步发展的结果便是生煮羹饮。

生煮者类似现代的煮菜汤。以茶做菜不仅古代有之,就是现代有些地方也仍保留有这种风俗,如云南省基诺族至今仍有吃“凉拌茶”的习惯。

茶作羹饮,见晋代郭璞(276-324)《尔雅》“檟,苦茶”之注:“树小如梔子,冬生叶,可煮羹饮。”《晋书》记述:“吴人采茶煮之,曰茗粥。”《茶经》引“付咸司隶教曰:‘闻南方有蜀妪,作茶粥卖,为廉事打破其器具,后又卖饼于市’而禁茶粥,以困蜀姥,何哉?”

煮茶羹饮的习俗，延续至唐代仍有出现，唐代诗人储光羲（约707—760）当时在友人家作客，记述有盛夏吃茗粥诗一首：“当昼暑气盛，鸟雀静不飞，念君高梧阴，复解山中衣。数片远云度，曾不避炎晖。淹留膳茗粥，共我饭蕨薇。敝庐既不远，日暮徐徐归。”

2. 烧烤后煮饮

生煮羹饮，是指直接食用未经任何加工的茶鲜叶的方法。在这种原始利用的基础上，进一步发展的结果，就是经烧烤后再煮饮。可以想象，在那时，人们将采集到的茶树新梢，放在火上经烧烤以后再放在水中去煮，煮出的茶汤供人们解渴消暑。这种“烧烤鲜茶”的做法，也许就是最原始的加工绿茶了。因为现代“绿茶”的概念，就是通过高温杀青以后制成的茶叶，现代杀青有蒸青、锅炒青等，都是利用高温抑制酶的活性，保持清汤绿叶的绿茶特征。烧烤茶鲜叶，实际上也是达到了杀青的目的。用现代的语言，就是将“杀青叶”（烧烤叶）直接煮饮，只是没有制成干茶而已。

我国云南西双版纳的傣族、佤族至今还保留着这种“烤鲜茶煮饮”习俗。



他们平时在茶山劳动休息时，常常采下茶枝叶就地烧烤后放在鲜竹筒内用山泉水煮成茶汤饮用。

三、加工制法

1. 晒干收藏

人类在原始社会，直接狩猎动物或采集植物，经烧烤后食用或煮饮，这是现场直接利用的方式。进一步的发展，就是“晒干收藏”以备后用。因为不少植物的可利用部分都是有季节性的。如春、夏、秋三个茶季才能采到新梢芽叶，为了在冬季能喝到茶，或是把产茶地的茶带到较远的非产茶地去，就需要经晒干加工成为“干茶”才行。因此茶叶的最初加工方式，就是“晒干收藏”了，将采集来的新鲜茶枝叶，利用阳光直接晒干或烧烤后再晒干，这样就才能利于保存。

2. 原始晒青、炒青、烘青、蒸青

随着社会对茶叶需求量的增加，没有出太阳的时候，人们利用早期出现的“甑”来蒸茶，于是就发明了原始的“蒸青”。蒸完以后，为干燥茶叶，就发明了锅炒和烘焙至干的方法，从而产生了原始的“炒青”和“烘青”。这些原始类型的晒青茶、炒青茶、烘青茶和蒸青茶，在秦汉以前的巴蜀地区可能就已出现。到了三国魏时《广雅》中记述的“荆巴间采茶作饼”，它则是在原始散茶基础上的技术进步。于是，在原始散茶的基础上发明了原始

形态的饼茶。

3. 蒸青粗茶、散茶、末茶、饼茶

比较精细加工而成的蒸青饼茶，出现在隋唐时期，是在原始散茶和原始饼茶的基础上创造出来的。陆羽《茶经》称：“饮有粗茶、散茶、末茶、饼茶者。”粗茶就是粗老茶叶加工成的散茶。散茶是指幼嫩芽叶加工成的晒青、炒青、烘青散叶茶，如唐时蜀州所产的雀舌、麦颗、片甲、蝉翼之类的细嫩茶叶。这些细嫩散叶茶是蒸叶后烘干而成，从而保持着茶叶的原形。单芽者像麦颗，松散嫩叶者像片甲和蝉翼；一芽一二叶者像雀舌。末茶是指蒸叶捣碎后干燥的碎末茶。

蒸青饼茶的制造方法在陆羽《茶经》中有所记述，即“晴，采之，蒸之，捣之，拍之，焙之，穿之，封之，茶之干矣。”唐代这种蒸青饼茶的制造，根据对陆羽《茶经》的理解，大体上是采茶、蒸茶、捣茶、拍茶、列茶、晾茶、焙茶等步骤。

蒸青饼茶是唐代的重要贡茶，唐大历五年在浙江长兴顾渚山设立的贡茶院，每到春天采制“顾渚紫笋”贡茶时，“工匠千余人，采茶‘役工三万，累月方毕’，可见规模宏大。唐代蒸青饼茶的煮饮方法大致为煮茶、用茶碗喝茶。根据陆羽《茶经》的记述，唐代煮茶大致步骤如下：烤茶——碾碎——烧水——投茶煮茶——分茶——茶碗饮茶。

到了宋代，作为贡茶的团饼茶，做工精细，饼茶表面

有龙凤饰面。福建建州（现建瓯市）生产的“龙团凤饼”最为出名，宋徽宗赵佶著《大观茶论》称“本朝之兴，岁修建溪之贡，龙团凤饼，名冠天下”。

宋代蒸青饼茶的制造比唐代更为精细，其制造步骤根据宋代赵汝励《北苑别录》介绍的宋代建州贡饼茶的方法，大致工序有：采茶、拣茶、蒸茶、漂茶、榨茶、研（磨）茶、造茶（压模）、焙茶、过汤出色等九个步骤。宋代饼茶的烹饮称为“点茶”，过程大致有烤茶、碾茶、筛茶、煮水、点茶。



4. 炒青、烘青散茶

原始炒青虽然早已出现，但精细加工的炒青绿茶，是自唐代以后才出现的。唐代刘禹锡《西山兰若试茶歌》诗中“斯须炒成满室香”“自摘至煎俄顷余”，说明了采下的嫩芽叶经过炒制，满室生香，而且炒制花费时间不长，这是至今发现的关于炒青绿茶最早的文字记载。因此，可以说炒青绿茶自唐代已始而有之。到了宋代，皇家贡茶虽然崇尚“龙团凤饼”，但民间生产饮用的被

称为“草茶”的散茶也不少，尤其江南一带尤为盛行。到了明代更为盛行，从此散叶茶和炒青制法日趋发展和完善，这在明代不少茶书中都有较详细的记载。

明代许次纾著的《茶疏》中，在“炒茶”一节记述：“一铛之内，仅容四两，先用文火焙软，次加武火催之，手加木指，急急钞转，以半熟为度。微侯香发，是其候矣。急用小扇钞置被笼，纯棉大纸，衬底燥焙，积多候冷，入瓶收藏。”这是烘青绿茶的制法。

明代罗廩在《茶解》“制”一节中记述：“炒茶铛宜热，焙铛宜温。凡炒，止可一握，候铛微炙手，置茶铛中，扎扎有声，急手炒匀，出之箕上，薄摊，用扇扇冷，略加揉揅，再略炒，入文火铛焙干，色如翡翠。”这是小平锅炒制法。

明代张源《茶录》在“造茶”“辨茶”中记述：“新采，拣去老叶及枝梗、碎屑。锅广二尺四寸，将茶一斤半焙之，俟锅极热，始下茶急炒。火不可缓，待熟方退火，撒入筛中，轻团那*数遍，复下锅中，渐渐减火，焙干为度。”这是炒青绿茶的制法。

自从明代炒青绿茶盛行以后，各地很多炒青绿茶名品不断涌现。诸如徽州的松萝茶、杭州的龙井茶、歙县的大方、嵊州的珠茶、六安瓜片等。

5. 绿茶再加工——掺香茶、花茶

唐宋时就有了添加香料的茶，制造饼茶时，在捣碎的

* 作者注：“那”通“挪”。

茶叶中往往加入龙脑、麝香等香料，然后压制成饼茶。

宋代蔡襄《茶录》提到了茶加香料：“茶有真香，而人贡者微以龙脑和膏，欲助其香。”后来由此而演变产生了茉莉花茶和其他多种花茶。南宋施岳《步月·茉莉》词中已有茉莉花焙茶的记述，该词原注：“茉莉岭表所产……此花四月开，直至桂花时尚有玩芳味，古人用此花焙茶。”

明代顾元庆《茶谱》中有用橙皮窰茶和用莲花含窰的记述：“橙茶，把橙皮切为细丝一斤，好茶五斤烘干，入橙丝间和，用密麻布衬垫火箱，置茶于上，烘热，净棉被罨之二三时，随用建连纸袋封裹，仍以被罨焙干收用。”“莲花茶，于日未出时，将半含莲花拨开，放细茶一撮纳满蕊中，以麻略扎，令其经宿，次早摘花倾出，用连纸包茶焙干。再如前法，又将茶叶入别蕊中，如此者数次，取其焙干收用，不胜香美。”

明代钱椿年《茶谱》述及：“木樨、茉莉、玫瑰、蔷薇、兰蕙、橘花、梔子、木香、梅花皆可作茶。”现代窰制花茶的香花除了上述花种以外，还有白兰、玳瑁、桂花、珠兰等。

直到现代，以绿茶为素胚窰制而成的茉莉花茶、珠兰花茶、桂花茶、玫瑰花茶等，仍为广大饮茶爱好者青睐。特别是华北、山东、四川一带，对花茶向来情有独钟。清雅、浓郁的花香给人们带来了愉悦的感官享受。



第二节 清新醇和，绿茶幽香

绿茶是茶中茗香，它的味道并不甘甜浓郁，它的气味并不香甜腻人，但它却胜在清新醇和。绿茶是词，词可明心：绿茶汤色清亮剔透，澈然湛然，如一方碧玉悬于心畔，芳心尘心，一目了然，冰心玉壶，无限情趣。词可歌之：一盏清茶，一瓣心香，一种恬淡，吟唱着洗净红尘后的快意，吟唱着生命的精彩。

一、绿茶初相识——绿茶的由来和分类

绿茶是指采取茶树新叶或芽，未经发酵，经杀青或整形、烘干等典型工艺制作而成的产品。其制成品的色泽在冲泡后，茶汤可较多地保存鲜茶叶的绿色主调。故命名为绿茶。而且绿茶中的品种所表现出来的情况一般都为绿色茶叶、绿色茶汤，只是在绿的程度上可能会有所差别。

中国绿茶中，名品最多，不但香高味长、品质优异，而且造型独特，具有较高的艺术欣赏价值。绿茶按其干燥杀青的方法不同，一般分为炒青、烘青、晒青和蒸青绿茶。

1. 炒青绿茶

由于在干燥过程中受到机械或手工操力的作用不同，成茶形成了绿茶长条形、圆珠形、扁平形、针形、螺形等不同的形状，故又分为长炒青、圆炒青、扁炒青等。长炒青精制后称眉茶，成品的花色有珍眉、贡熙、雨茶、针眉、秀眉等，各具不同的品质特征。如珍眉条索细紧挺直，其形如仕女之秀眉，色泽绿润起霜，香气高鲜，滋味浓爽，汤色、叶底绿微黄明亮；贡熙是长炒青中的圆形茶，精制后称贡熙，外形颗粒近似珠茶，圆结匀整，不含碎茶，色泽匀绿，香气醇正，滋味尚浓，汤色黄绿，叶底尚嫩匀；雨茶原系由珠茶中分离出来的长形茶。雨茶大部分从眉茶中获取，外形条索细短、尚紧，色泽绿匀，香气醇正，滋味尚浓，汤色也黄绿，叶底也尚嫩匀；圆炒青外形颗粒圆紧，因产地和采制方法不同，又分为平炒青、泉岗辉白和涌溪火青等。平炒青产于浙江嵊州、



新昌、上虞等县。因历史上毛茶集中绍兴平水镇精制和集散，成品茶外形细圆紧结似珍珠，故称“平水珠茶”或称平绿，毛茶则称平炒青；扁炒青因产地和采制方法不同，主要分为龙