

典藏  
DIAN DIANG

关注经典 · 一生珍藏

# 茶道 常识

## 全知道

王禹翰◎编著



北方联合出版传媒(集团)股份有限公司

万卷出版公司



# 茶道常识全知道

CHADAOCHANGSHIQUANZHIDAO

王禹翰◎编著

北方联合出版传媒（集团）股份有限公司

 万卷出版公司

2013年·沈阳

© 王禹翰 2013

## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

茶道常识全知道 / 王禹翰编著. — 沈阳 : 万卷出版公司, 2013.9  
(典藏 / 吴昊主编)  
ISBN 978-7-5470-2518-5

I. ①茶… II. ①王… III. ①茶叶 - 文化 - 基本知识 - 中国 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第141024号

出版发行: 北方联合出版传媒(集团)股份有限公司  
万卷出版公司  
(地址: 沈阳市和平区十一纬路29号 邮编: 110003)

印刷者: 沈阳市新友印刷有限公司

经销者: 全国新华书店

幅面尺寸: 178mm × 254mm

字数: 380千字

印张: 19

出版时间: 2013年9月第1版

印刷时间: 2013年9月第1次印刷

责任编辑: 张雪娇

封面设计: 范 娇

版式设计: 范 娇

责任校对: 高 辉

ISBN 978-7-5470-2518-5

定 价: 19.90元

联系电话: 024-23284090

邮购热线: 024-23284050

传 真: 024-23284521

E-mail: vpc\_tougao@163.com

腾讯微博: <http://t.qq.com/wjcbgs>

网 址: <http://www.chinavpc.com>

---

常年法律顾问: 李 福 版权所有 侵权必究 举报电话: 024-23284090  
如有质量问题, 请速与印务部联系。联系电话: 024-23284452



## 经典之藏，心灵之旅



读书是一件辛苦的事，读书又是一件愉悦的事。读书是求知的理性选择，同时，读书又是人们内在自发的精神需求。不同的读书者总会有不同的读书体验，但对经典之藏，对精品之选的渴求却永远存在。

传统上，读书是求学的手段，千百年来，人类知识的传承，最重要的总是通过书籍的记载与传述。因为有了书，人类才可以文脉延续，薪火相传。西哲说：书籍是人类进步的阶梯，因而，先贤们都把读书当作高尚而庄重的事情，赋予读书神圣、光荣的使命感。故此，韦编三绝、悬梁刺股，以及凿壁、囊萤、映雪等等，就成了刻苦求学的典型，千百年来成为人们效法的楷模。于是，寒门学子挑灯夜读，富家子弟潜心求学，或诚心拜师，或自学成才，诸如此类的事例，就成了激励学子上进求学的传说故事而广泛流传。

书籍除了自身寓含的教化功能外，还能让人感到身心的愉悦和快乐。在文化生活极度匮乏的年代，人们极力去寻找各种承载文明的载体，来填塞文化需求的饥渴。一本残破小书，可以在上百人的手中传递和阅读，看完后仍意犹未尽，不忍释卷。彼时，人们读书如饥似渴，却并无黄金屋、颜如玉一类的功利目的，有的只是内心的精神需求，读书的愉悦与快乐正在于此。仲春季节，读书间隙，推窗而立，鸟语花香扑面而来，内心深处则有禾苗拔节的哗剥之声回响；炎炎夏日，一卷在手，品茗读书，摇扇驱蚊，自然能感受到心灵的清凉和愉悦；秋风瑟瑟，听窗外传来淅淅沥沥的雨声，啜一口酽茶，想起“风声雨声读书声”的名联，便会发出会心的微笑；数九严冬，寒意砭骨，围炉夜读或雪夜捧卷，书香入腹，情

暖人心，又能体验到视通万里、思接千载的悠悠遐思。

无论是求学求知还是寻求精神上的愉悦，读书都是我们的一种心灵之旅，是接受自我内心的召唤和灵魂的导引上路，让自己再次起飞得到新生的力量。变换的风景，奇异的遭遇，萍逢的客人……这一切旅途中可能发生的事件，都会在我们读过的书籍中出现，它们强烈地超出了我们已知的范畴，以一种陌生和挑战的姿态，敦促我们警醒，唤起我们好奇。在我们被琐碎磨损的生命里，张扬起绿色的旗帜；在我们刻板疲惫的生活中，注入新鲜的活力。

正因为读书之益，读书之趣，我们才对书籍本身挑剔起来。试想，灵魂之伴侣如何可以等闲视之呢？一本书的好坏，总会有无数人来品评，既有芸芸众者即兴点评，又有专家学者细心解析，然而，书籍最终的裁定者是历史而不是某一种潮流。随着时光的淘汰，留下来的经典之作渐渐走进更多人的视野，留在人们的案头，成为经典之藏。

“典藏”之作正如伴随我们的益友，多闻、博大、精彩而有趣，这样的益友，需要人们用心地品读，细心地筛选，最终把最好的“朋友”留在自己的身边。我们的“典藏”正是帮助读者挑“益友”的一种尝试，希望能把经典的、有价值的或者有趣的书籍放在读者的案头，让它们像朋友一样陪伴每一位读者走上自己的心灵之旅。

当我们打开书本，走进属于自己的心灵世界，自然能够体验那种君临一切的奇特感觉。此时心如止水，宁静安然，恰如室外无言的星月，美文佳句不期而至时，或击案称绝，或吟哦出声，甘之如饴。愿这“典藏”之作能给我们的心灵留下一块绿荫，助大家在自己的漫漫行旅中搭起一座可供休憩的风雨亭，对抗庞大、芜杂、纷繁的外界侵扰。

# 目 录

## 说茶之述略

001

|           |     |          |     |
|-----------|-----|----------|-----|
| 概 说       | 003 | 乌龙茶      | 013 |
| 茶 树       | 003 | 黄茶、黑茶    | 014 |
| 起 源       | 004 | 白茶及其他茶   | 015 |
| 适生条件      | 004 | 制 茶      | 016 |
| 茶叶分类      | 005 | 绿茶制造     | 016 |
| 绿 茶       | 007 | 红茶制造     | 017 |
| 绿茶概况      | 007 | 乌龙茶制造    | 018 |
| 烘青、晒青、蒸青  | 008 | 白、黄、黑茶制造 | 019 |
| 炒青绿茶      | 009 | 茶 区      | 020 |
| 绿茶名称      | 009 | 茶区划分     | 021 |
| 红 茶       | 011 | 西南茶区     | 021 |
| 红茶概况      | 011 | 华南茶区     | 022 |
| 小种红茶和功夫红茶 | 012 | 江南茶区     | 023 |
| 红碎茶       | 012 | 江北茶区     | 024 |
| 青、黄、黑、白茶  | 013 |          |     |

## 说茶之寻茗

027

|       |     |       |     |
|-------|-----|-------|-----|
| 十大名茶  | 029 | 安溪铁观音 | 035 |
| 西湖龙井  | 029 | 都匀毛尖  | 036 |
| 洞庭碧螺春 | 030 | 祁门红茶  | 037 |
| 信阳毛尖  | 031 | 六安瓜片  | 038 |
| 君山银针  | 032 | 安 徽   | 039 |
| 黄山毛峰  | 033 | 太平猴魁  | 039 |
| 武夷岩茶  | 034 | 屯溪绿茶  | 040 |

|            |     |            |     |
|------------|-----|------------|-----|
| 涌溪火青       | 041 | 安化松针       | 068 |
| 敬亭绿雪       | 042 | 高桥银峰       | 069 |
| 老竹大方       | 043 | 湖红功夫       | 070 |
| 休宁松萝       | 044 | <b>四 川</b> | 071 |
| 瑞草魁        | 045 | 峨 蕊        | 071 |
| <b>浙 江</b> | 046 | 文君嫩绿       | 071 |
| 平水珠茶       | 046 | 蒙顶茶        | 072 |
| 顾渚紫笋       | 047 | 巴岳名茶       | 073 |
| 金奖惠明       | 048 | 峨眉竹叶青      | 074 |
| 径山茶        | 049 | <b>云 南</b> | 075 |
| 日铸雪芽       | 049 | 云南普洱茶      | 075 |
| 婺州举岩       | 050 | 滇红功夫       | 076 |
| 鸠坑毛尖       | 052 | 南糯白毫       | 077 |
| 安吉白片       | 052 | 云南沱茶       | 078 |
| <b>江 西</b> | 054 | <b>湖 北</b> | 079 |
| 庐山云雾       | 054 | 恩施玉露       | 079 |
| 宁红功夫       | 055 | 仙人掌茶       | 080 |
| 井冈翠绿       | 055 | 隆中茶        | 081 |
| 婺源茗眉       | 056 | 宜红功夫       | 082 |
| 狗牯脑茶       | 057 | <b>福 建</b> | 083 |
| 麻姑茶        | 058 | 白毫银针       | 083 |
| 龙须茶        | 059 | 武夷大红袍      | 084 |
| 九龙茶        | 060 | 福建铁观音      | 084 |
| <b>江 苏</b> | 061 | 福建茉莉花      | 085 |
| 金坛雀舌       | 061 | 武夷肉桂       | 086 |
| 苏州茉莉花      | 062 | 南安石亭绿      | 087 |
| 二泉银毫       | 063 | 天山绿茶       | 088 |
| 无锡毫茶       | 064 | 政和功夫       | 089 |
| 南京雨花茶      | 064 | <b>广 东</b> | 089 |
| <b>湖 南</b> | 065 | 石古坪乌龙茶     | 090 |
| 桂东玲珑茶      | 065 | 凤凰水仙       | 090 |
| 湘波绿        | 066 | 凤凰单枞       | 091 |
| 韶山韶峰       | 067 | 岭头单枞       | 092 |

|       |     |       |     |
|-------|-----|-------|-----|
| 岭头奇兰  | 093 | 桂平西山茶 | 097 |
| 英德红茶  | 094 | 南山白毛茶 | 098 |
| 广东红碎茶 | 094 | 遵义毛峰  | 098 |
| 其 他   | 095 | 秦巴毛尖  | 099 |
| 冻顶乌龙  | 095 | 白沙绿茶  | 100 |
| 六堡茶   | 096 | 珠峰绿茶  | 101 |

## 烹茶之选器

102

|       |     |       |     |
|-------|-----|-------|-----|
| 流 变   | 105 | 玻璃茶具  | 114 |
| 溯 源   | 105 | 搪瓷茶具  | 115 |
| 唐代茶具  | 106 | 金属茶具  | 115 |
| 宋代茶具  | 106 | 紫砂茶具  | 116 |
| 元明茶具  | 107 | 种 类   | 117 |
| 清代茶具  | 108 | 茶 壶   | 117 |
| 材 质   | 109 | 茶 船   | 118 |
| 青瓷茶具  | 109 | 茶 盅   | 118 |
| 白瓷茶具  | 110 | 小茶杯   | 119 |
| 黑瓷茶具  | 110 | 杯 托   | 120 |
| 彩瓷茶具  | 111 | 其他主茶具 | 121 |
| 木鱼石茶具 | 112 | 辅助用具  | 121 |
| 竹木茶具  | 113 | 相关用具  | 122 |

## 烹茶之择茶

125

|      |     |      |     |
|------|-----|------|-----|
| 大类特征 | 127 | 评审方法 | 135 |
| 绿 茶  | 127 | 干看外形 | 135 |
| 红 茶  | 129 | 湿看内质 | 136 |
| 乌龙茶  | 129 | 外形评语 | 137 |
| 黑 茶  | 130 | 色泽评语 | 138 |
| 黄 茶  | 132 | 汤色评语 | 138 |
| 白 茶  | 133 | 香气评语 | 139 |

|        |     |     |     |
|--------|-----|-----|-----|
| 滋味评语   | 140 | 真假茶 | 143 |
| 叶底评语   | 141 | 新陈茶 | 144 |
| 审评常用副词 | 142 | 春秋茶 | 145 |
| 特定鉴别   | 143 | 高山茶 | 146 |

## 烹茶之取水

149

|            |     |            |     |
|------------|-----|------------|-----|
| <b>观 点</b> | 151 | 杭州龙井泉      | 166 |
| 清、活、轻      | 151 | 泉州清源山泉     | 167 |
| 甘、冽        | 152 | 宜昌黄牛泉和蛤蟆泉  | 168 |
| 泉 水        | 153 | 浠水兰溪泉      | 169 |
| 江湖水        | 154 | 武汉伏虎山卓刀泉   | 169 |
| 雨雪水        | 154 | 广州鸡汤泉      | 170 |
| 软水与硬水      | 155 | <b>井 潭</b> | 171 |
| 生活用水       | 156 | 三眼井        | 172 |
| 人工水        | 157 | 鄂城菩萨泉      | 172 |
| <b>名 泉</b> | 158 | 洞庭君山柳毅井    | 173 |
| 庐山康王谷谷帘泉   | 159 | 邛崃文君井      | 174 |
| 庐山招隐泉      | 159 | 成都薛涛井      | 175 |
| 无锡惠山泉      | 160 | <b>飞 瀑</b> | 176 |
| 扬州大明寺      |     | 黄山三瀑       | 176 |
| “天下第五泉”    | 161 | 石梁飞瀑       | 177 |
| 镇江中泠泉      | 162 | 剑池飞瀑       | 178 |
| 青岛崂山矿泉水    | 163 | 金华三洞瀑布     | 178 |
| 兰州皋兰五泉     | 164 | 玉龙飞瀑       | 179 |
| 杭州虎跑泉      | 165 | 壶口大瀑布      | 180 |

## 茶 艺

183

|             |     |             |     |
|-------------|-----|-------------|-----|
| <b>茶法流变</b> | 185 | 泡茶法         | 189 |
| 煎茶法         | 185 | <b>泡茶茶艺</b> | 190 |
| 煮茶法         | 186 | 壶泡茶艺        | 190 |
| 点茶法         | 187 | 盖杯（盖碗）茶艺    | 191 |

|       |     |             |     |
|-------|-----|-------------|-----|
| 玻璃杯茶艺 | 191 | 奉 茶         | 206 |
| 功夫茶艺  | 193 | 品 茶         | 207 |
| 泡法类别  | 194 | 续水和收具       | 208 |
| 传统式泡法 | 194 | 大类茶艺        | 209 |
| 安溪式泡法 | 195 | 绿茶茶艺        | 209 |
| 潮州式泡法 | 195 | 乌龙茶茶艺       | 210 |
| 宜兴式泡法 | 196 | 红茶茶艺        | 213 |
| 诏安式泡法 | 197 | 花茶茶艺        | 214 |
| 大类茶泡法 | 198 | 黄茶茶艺        | 216 |
| 绿茶泡法  | 198 | 特色茶艺        | 218 |
| 花茶泡法  | 199 | 碧螺春茶艺(上投法)  | 218 |
| 白茶泡法  | 200 | 黄山毛峰茶艺(中投法) | 219 |
| 黑茶泡法  | 201 | 西湖龙井茶艺(下投法) | 220 |
| 红茶泡法  | 201 | 普洱茶茶艺       | 222 |
| 黄茶泡法  | 202 | 福鼎大白茶茶艺     | 224 |
| 紧压茶泡法 | 203 | 安溪铁观音茶艺     | 225 |
| 茶艺仪程  | 204 | 潮汕功夫茶茶艺     | 227 |
| 备 茶   | 204 | 台式乌龙茶茶艺     | 228 |
| 置茶和润茶 | 205 | 中式乌龙茶茶艺     | 229 |

## 品茶之时宜

233

|       |     |         |     |
|-------|-----|---------|-----|
| 季 节   | 235 | 鞠躬礼     | 242 |
| 春 季   | 235 | 伸掌礼与寓意礼 | 242 |
| 夏 季   | 236 | 情 趣     | 243 |
| 秋 季   | 236 | 古 训     | 243 |
| 冬 季   | 237 | 十三宜     | 244 |
| 茶 礼   | 238 | 匀与巧     | 246 |
| 容貌与姿态 | 238 | 艺与质     | 246 |
| 坐姿与跪姿 | 239 | 神与美     | 247 |
| 站姿与行姿 | 240 | 中华茶道精神  | 248 |
| 风度与礼仪 | 241 |         |     |

|             |     |              |     |
|-------------|-----|--------------|-----|
| <b>茶·历史</b> | 253 | <b>民族</b>    | 274 |
| 渊  源        | 253 | <b>茶·儒释道</b> | 275 |
| 两  汉        | 254 | 儒  家         | 275 |
| 三国两晋        | 255 | 佛  家         | 276 |
| 南北朝         | 255 | 道  家         | 277 |
| 唐  朝        | 256 | <b>茶·趣话</b>  | 278 |
| 宋  元        | 257 | 周武王茶称贡品      | 278 |
| 明  朝        | 258 | 孙皓以茶代酒       | 279 |
| 清与民国        | 259 | 刘琨饮茶解烦忧      | 280 |
| <b>茶·著作</b> | 260 | 隋文帝饮茶医头痛     | 281 |
| 陆羽《茶经》      | 260 | 俗人多泛酒，谁解助茶香  | 282 |
| 张又新《煎茶水记》   | 261 | 唐德宗始创茶税      | 283 |
| 苏廙《十六汤品》    | 263 | 慧寂借茶释禅意      | 284 |
| 蔡襄《茶录》      | 264 | “茶令”之由来      | 284 |
| 黄儒《品茶要录》    | 264 | 岳飞巧制姜盐茶      | 285 |
| 宋徽宗《大观茶论》   | 265 | 普济良方松罗茶      | 286 |
| 钱椿年《制茶新谱》   | 266 | 朱权行茶破孤闷      | 287 |
| 田艺蘅《煮泉小品》   | 267 | 纪晓岚巧用茶谜救亲家   | 288 |
| 许次纾《茶疏》     | 268 | 乾隆嗜茶趣事       | 288 |
| 陆廷灿《续茶经》    | 269 | 碧螺春茶的美丽传说    | 289 |
| 震钧《茶说》      | 270 | 太平猴魁美名扬      | 290 |
| <b>茶·民俗</b> | 271 | “茶中之王”       |     |
| 待  客        | 271 | ——武夷大红袍      | 291 |
| 婚  礼        | 272 | 鲁迅内山同施茶      | 292 |
| 祭  祀        | 273 | 梁实秋买茶获益多     | 293 |



## 说茶之述略

谈茶道首先就要说一说茶。我们平时所说的“茶”也叫茶叶，它是茶树的叶子，经过萎凋、杀青、揉捻、变色、干燥等一系列工序精制而成的。茶树是一种生长在亚热带或热带的常绿灌木或小乔木，属于山茶科。茶叶的种类很多，仅是分类法就有很多种，如按发酵程度分、按萎凋程度分、按制造程序分、按茶树品种分、按熏花种类分、按焙火程度分。它的分布十分广泛，在我国的安徽、浙江、江西、江苏、福建、四川、湖南、湖北、云南、贵州等南方省份都有出产，甚至在北方的河南也有出产。其中有许多地方因为盛产好茶而成为知名的茶乡，有莫干山、长兴、杭州、吉安、东阳、武夷山、黄山、祁门、休宁、恩施、名山、西双版纳、都匀等。另外，在本章，笔者还将为大家介绍一些优良的茶树品种。





## 概 说

茶是人们喜闻乐见的饮料，人们经常饮用它，却不一定对它很了解。你知道茶是怎么长出来的吗？你知道茶生长在什么样的环境中？它有什么生物特性？让我们先回答这些问题吧。

### 茶 树

按照植物分类系统，茶树属于被子植物门 (Angiospermae)，双子叶植物纲 (Dicotyledoneae)，原始花被亚纲 (Archichlamydeae)，山茶目 (Theales)，山茶科 (Theaceae)，山茶属 (Camellia)。目前，大量栽培种植的茶树的英文名称一般为 *Camellia sinensis*，或 *Thea sinensis*。1950 年，我国的植物学家钱崇澍经过对茶树特性的研究，根据国际命名，将茶树的学名确定为 *Camellia sinensis*，至今尚未再有更改。

茶树原产于中国和印度等地，是多年生的木本植物，是一种常绿灌木或小乔木。茶树通常是灌木，植株高度在 1 米 ~ 6 米。而在热带地区生长的茶树有的为乔木型，树高可达 15 米 ~ 30 米，基部树围可达 1.5 米以上，树龄在数百年以上，甚至上千年。在我国云南省普洱县有一棵“茶树王”，高达 13 米，树冠达 32 米，已经有 1700 年的树龄，是现存的最古老的茶树。栽培茶树的农民一般通过修剪来抑制茶树的纵向生长，所以树的高度多在 0.8 米 ~ 1.2 米。茶树的经济树龄一般在 50 年 ~ 60 年。

茶树叶互生，具有短柄，树叶的形状有披针形、椭圆形、卵形和倒披针形等。树叶的边缘有细锯齿。茶树的叶子制作成的茶叶，用水泡过后饮用，可以起到强心、利尿的功效。茶树在种植后的第三年就可以采摘叶子了。春、秋季是采茶树的嫩叶制茶的季节，茶叶一般在清明前后采摘。首先长出的 4 ~ 5 个叶的嫩芽是最好的，以这种嫩芽制作而成的茶叶味道非常好，属于茶中的珍品。

茶树的花开在叶子中间，为白色、五瓣，有芳香，茶树的果实扁圆，呈三角形，



果实成熟开裂后会露出种子。果实为扁球形，外长有三纵棱，茶树的种子呈卵圆形、棕褐色。茶树的种子可以榨油，茶树的材质细密，木料可用于雕刻。

在世界上，我国是最早种茶、制茶、饮茶的国家，已经有几千年的茶树栽培历史。我国唐代的陆羽所著的《茶经》是世界第一部关于茶的科学专著，他是世界上第一位茶叶专家。茶树性喜湿润的气候，在我国长江流域及其以南的广大地区均有广泛分布。

## 起 源

探究茶树的起源，可以运用植物分类学的方法，进行追根溯源，从而找到茶树的亲缘。科学家研究发现，茶树属于被子植物，而被子植物起源于中生代的早期；双子叶植物在中生代的中期进入繁盛时期；而在中生代末期白垩纪地层中又发现了山茶科植物的化石；在山茶科植物中，山茶属是较为原始的一个种群，它的出现时间大约在中生代的末期至新生代的早期；而茶树在山茶属植物里面又是比较原始的一个种。所以，植物学家通过分析得出的结论是，茶树从起源到现在已经经历了 6000 万年至 7000 万年的漫长岁月了。

根据历史文献资料可以看出，我国古代野生大茶树遍布于南方的各个省区，其中在四川、云南、贵州所发现的数量尤其多。例如，1961 年，在海拔 1500 米的云南省勐海县境内的巴达的大黑山密林中，发现过一株野生大茶树，这棵树高达 32.12 米，胸围达 2.9 米，树龄大约为 1700 年。这棵树的周围也都是参天古木。再如，在海拔 2190 米的云南省澜沧县境内的怕令黑山原始森林中，也有一株野生大茶树。这棵树高达 21.6 米，树干胸围达 1.9 米。另外，在勐海县南糯山也生长着一株大茶树，这棵树高 55 米，树冠 10.9×9.8 米，胸围达 1.4 米，根据当地的哈尼族史料记载，这棵茶树从种植到现在已历 55 代，经过了 800 年之久。这些古老的大茶树都是当今研究茶树起源的活文物。

## 适生条件

茶树在某种环境中长期生活，受到特定环境条件的影响，通过新陈代谢，在其生长过程中形成了对某些生态因素的特定需要，从而形成了茶树的适生条件。因此可以说，茶树的适生条件是其长期对生长环境适应的结果。茶树的适生条件，主要包括气候土壤环境中的土壤、雨水、阳光、温度、地形等条件。茶树的生长发育的状况，主要就受这些环境条件的影响。



在土壤方面，茶树要求土层的厚度在 1 米以上，土质为排水良好的沙质壤土并且不含有石灰石，要有良好的通气性、透水性或蓄水性，有机质的含量至少在 1% 以上，酸碱度方面，pH 值在 4.5 ~ 6.5 为宜。在降雨量方面，茶树要求雨量平均，并且年雨量应在 1500 毫米以上，不足和过多对茶树的生长都会有影响。在阳光方面，光照是茶树生长的首要条件，既不能太强又不能太弱，另外茶树对紫外线有特殊的喜好，因而在高山等紫外线强的地区出产的茶特别好。温度方面，日平均气温需 10℃；最低不能低于零下 10℃。年平均温度应在 18℃ ~ 25℃。地形方面主要是海拔、坡向、坡度等。气温和湿度都会随着海拔的升高而发生明显的变化，有的山区，由于海拔达到了一定高度，因而雨量充沛，云雾多，空气湿度大，漫射光强。这些条件对茶树的生长十分有利，不过也不是越高越好，高度到了 1000 米以上，就会发生冻害。在坡向上，一般以偏南坡为宜。坡度，在选择上不宜太大，一般应在 30℃ 以下。

## 茶叶分类

一般人会问茶有多少种，其实，这个问题有很多种回答，原因是除了六大类茶分类法外，还有多种分类方法：可以按发酵程度分，可以按萎凋程度分，可以按制造程序分，可以按熏花种类分，可以按焙火程度分等。

按发酵程度分类是国际上较为通用的分类法，即按不发酵茶、半发酵茶、全发酵茶来进行简单的分类。绿茶如龙井、碧螺春等是不发酵茶，青茶如清茶（15%）、茉莉花茶（20%）、冻顶茶（30%）、铁观音茶（40%）、白毫乌龙（70%）是半发酵茶，红茶（100%）是全发酵茶。

茶叶中发酵程度的高低并不是绝对的，会有小幅度的误差，按照发酵程度，大致上红茶为 95% 发酵，黄茶为 85% 发酵，黑茶为 80% 发酵，乌龙茶为 60% ~ 70% 发酵，包种茶为





30% ~ 40% 发酵，青茶为 15% ~ 20% 发酵，白茶为 5% ~ 10% 发酵，绿茶是完全不发酵的。而青茶中的毛尖并不发酵，绿茶中的黄汤反有部分发酵。

按萎凋程度可分为不萎凋茶和萎凋茶，绿茶、黑茶、黄茶属于不萎凋茶，白茶、青茶、包种茶、乌龙茶、红茶是萎凋茶。

萎凋，是茶叶制作过程中在杀青之前消散水分的一道程序，萎凋有日光萎凋、室内萎凋两种。萎凋并不一定会产生发酵，在制茶的过程中，静置而不去搅拌或者促使叶缘细胞膜发生破裂并产生化学变化就不会发生发酵现象。

一般地，绿茶为不萎凋不发酵；黑茶为不萎凋后发酵；黄茶为不萎凋不发酵，而是杀青后闷黄再补足发酵；白茶为重萎凋不发酵；青茶、包种茶、乌龙茶均为萎凋部分发酵。

按制造程序可分为毛茶和精茶两类。毛茶又叫粗制茶，或初制茶，各种茶叶初制之后含有黄片、茶梗的成品统称为毛茶，其外形比较粗放。精茶又叫作精制茶、再制茶、成品茶，是毛茶经过分筛、捡梗等精制手续之后，使其形状整齐、品质划一而制成的成品。

按照熏花，茶有素茶和花茶之分，没有熏花的茶叶称为素茶，反之称为花茶，如茉莉花茶、珠兰花茶、树兰花茶等。

在成茶的精制过程中，焙火是决定茶汤品质的关键步骤，正确的焙火能够有效地提高茶汤的品质。按照焙火程度，成茶有生茶、半熟茶、熟茶三种。轻焙火，只将水分焙干到 5% 以下的就是生茶，焙火稍高，时间较长的是半熟茶，高温长时间焙火的茶是熟茶。

