



SHENGHUO  
SHIYONG CONGSHU

李少林 / 主编



# 说茶

SHUO CHA



内蒙古人民出版社

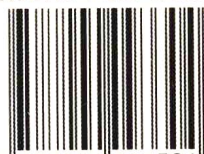


# 说茶

“茶香幽远千年史，茗色不减万古情”，茶滋润了中国人几千年，在我国有“国饮”之誉。古语说：“文人七件宝，琴棋书画诗酒茶。”中国人为什么爱茶，因为喝茶有益，喝茶有礼，喝茶有道。茶兼六艺，是我国传统文化艺术传承的载体。喝茶是一件雅事，自古以来被视为是文人墨客的专利，文士茶道的流行，也就是这个原因；同样有意思的是，饮茶在我国也是最俗之事，君不见，开门七件事：柴米油盐酱醋茶。有容乃大的茶之本性：宽容平和而随意，高雅大方不脱俗，盏茶浓情妙趣多。



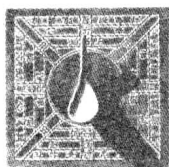
ISBN 978-7-204-09330-4



9 787204 093304 >

定价：380.00元（全8册）

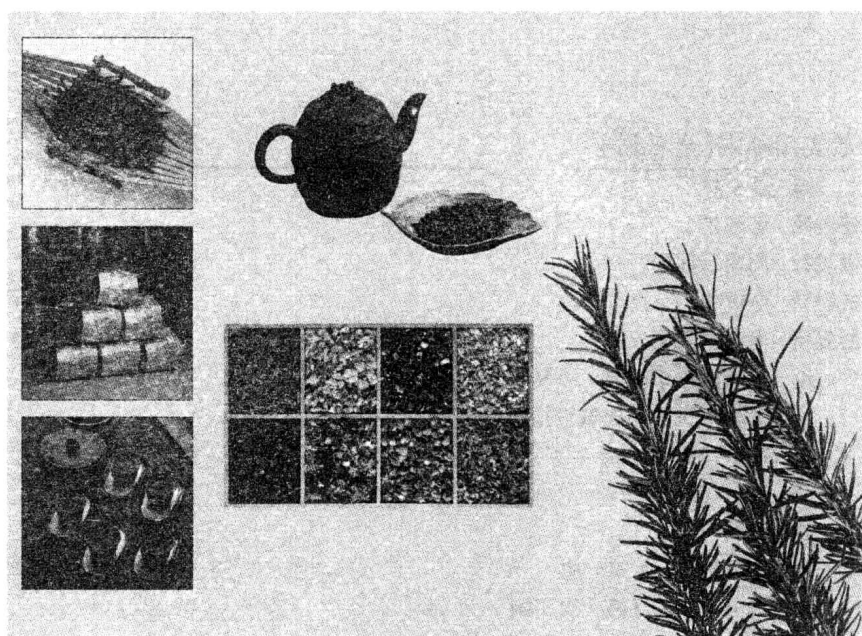




生活实用丛书

# 说 茶

李少林 主编



内蒙古人民出版社

**图书在版编目(CIP)数据**

说茶 / 李少林主编. —呼和浩特: 内蒙古人民出版社,  
2007. 10  
(生活实用丛书)  
ISBN 978-7-204-09330-4

I. 说… II. 李… III. 茶—文化—中国 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 164927 号

**生活实用丛书(全 8 册)**

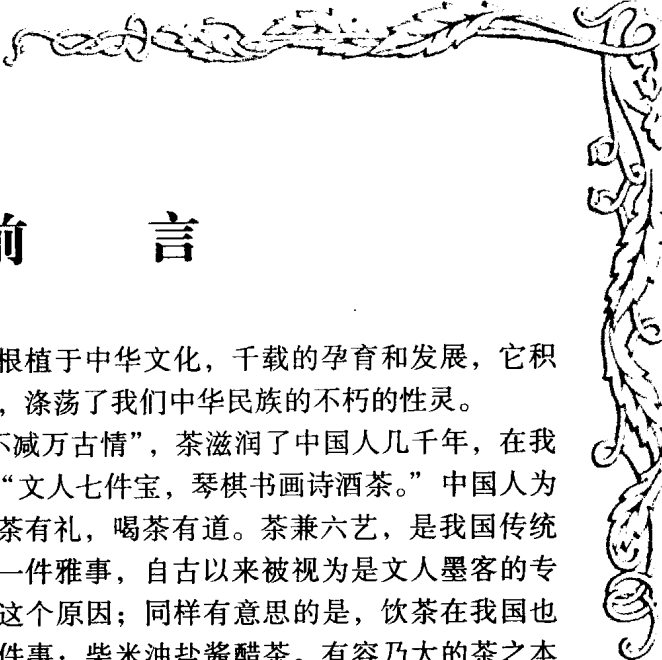
---

**主 编** 李少林  
**责任编辑** 王淑琴  
**封面设计** 周周设计局  
**版式设计** 李虎生  
**出版发行** 内蒙古人民出版社  
**地 址** 呼和浩特市新城区新华东街祥泰大厦  
**印 刷** 三河市文昌印刷装订厂  
**开 本** 787×960 1/16  
**印 张** 191.25  
**字 数** 2800 千字  
**版 次** 2007 年 12 月第一版  
**印 次** 2007 年 12 月第一次印刷  
**印 数** 3000 册  
**书 号** ISBN 978-7-204-09330-4/G·2686  
**定 价** 380.00 元(全 8 册)

---

如出现印装质量问题,请与我社联系。

联系电话:(0471)4971562 4971659



## 前言

中国是茶的故乡，茶文化根植于中华文化，千载的孕育和发展，它积蓄了我们中华民族历史的浑厚，涤荡了我们中华民族的不朽的性灵。

“茶香幽远千年史，茗色不减万古情”，茶滋润了中国人几千年，在我国有“国饮”之誉。古语说：“文人七件宝，琴棋书画诗酒茶。”中国人为什么爱茶，因为喝茶有益，喝茶有礼，喝茶有道。茶兼六艺，是我国传统文化艺术传承的载体。喝茶是一件雅事，自古以来被视为是文人墨客的专利，文士茶道的流行，也就是这个原因；同样有意思的是，饮茶在我国也是最俗之事，君不见，开门七件事：柴米油盐酱醋茶。有容乃大的茶之本性：宽容平和而随意，高雅大方不脱俗，盏茶浓情妙趣多。

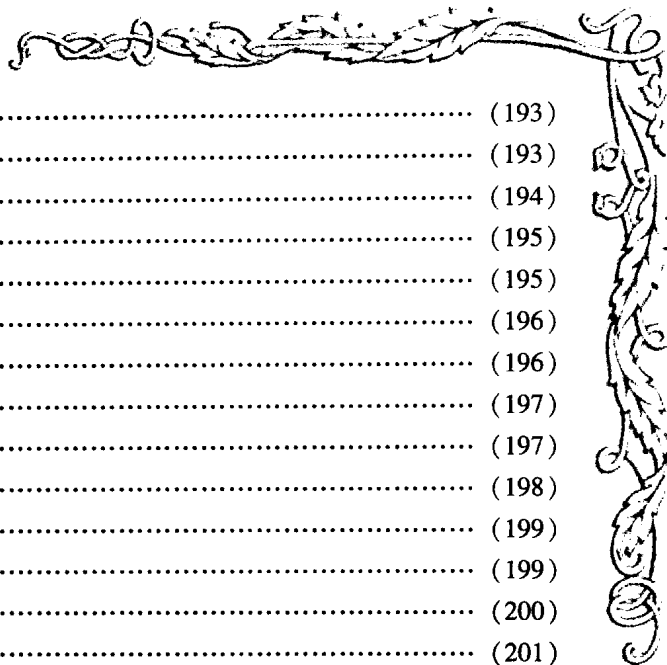
饮茶对我们的身心俱益。人们对于茶的认识和利用经历了从药用、食用到饮用的过程。饮茶从我们的身体对营养的摄取而言，茶叶中含有的蛋白质和氨基酸、糖类与类脂、多种维生素，以及茶叶中的各种矿物质等各种营养元素，都是人体所不可缺少的营养物质。饮茶又是陶冶心性之举，人们通过茶事活动可以增长知识、修身养性。“和”是茶文化主体精神之一，所谓“和”是强调人与自然、人与社会、人与人之间的和谐统一，这又与维护生态平衡和人们在工作、生活中互相协作、互相理解、团结奋进的精神相吻合。

本书从茶叶的基本分类讲起，详细介绍了我国的名茶；从品茶环境与饮茶艺术讲起，兴致盎然地介绍了饮茶的礼俗成规；最后又落脚在饮茶与保健的叙述上，其知识性、趣味性、实用性一目了然。或许，它能成为读者案头的一本实用手册。

# 目 录

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| <b>第一章 茶叶分类</b> .....   | (1)   |
| 第一节 历代茶叶类别概要 .....      | (1)   |
| 第二节 现代中国茶叶类别概述 .....    | (2)   |
| 一、茶叶品类的命名 .....         | (2)   |
| 二、茶类的划分 .....           | (3)   |
| 第三节 基本茶类介绍 .....        | (4)   |
| 一、绿茶 .....              | (4)   |
| 二、红茶 .....              | (7)   |
| 三、乌龙茶 .....             | (8)   |
| 四、白茶 .....              | (9)   |
| 五、黄茶 .....              | (10)  |
| 六、黑茶 .....              | (11)  |
| 第四节 再加工茶类 .....         | (12)  |
| 一、花茶 .....              | (12)  |
| 二、紧压茶 .....             | (12)  |
| <b>第二章 历代名茶</b> .....   | (16)  |
| 第一节 古代名茶 .....          | (16)  |
| 一、唐代名茶 .....            | (16)  |
| 二、宋代名茶 .....            | (18)  |
| 三、元代名茶 .....            | (19)  |
| 四、明代名茶 .....            | (20)  |
| 五、清代名茶 .....            | (21)  |
| 第二节 现代名茶 .....          | (23)  |
| <b>第三章 基本茶类详述</b> ..... | (26)  |
| 第一节 绿茶种类 .....          | (26)  |
| 第二节 红茶种类 .....          | (139) |

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| 一、工夫红茶 .....             | (139)        |
| 二、小种红茶 .....             | (149)        |
| 三、红碎茶 .....              | (150)        |
| 第三节 乌龙茶种类 .....          | (153)        |
| 一、福建武夷岩茶 .....           | (153)        |
| 二、福建其他乌龙茶 .....          | (156)        |
| 三、台湾乌龙茶 .....            | (167)        |
| 第四节 白茶种类 .....           | (169)        |
| 一、银针白毫 .....             | (169)        |
| 二、白牡丹 .....              | (170)        |
| 三、贡眉(寿眉) .....           | (171)        |
| 四、新工艺白茶 .....            | (171)        |
| 第五节 黄茶种类 .....           | (171)        |
| 一、君山银针 .....             | (171)        |
| 二、蒙顶黄芽 .....             | (174)        |
| 三、霍山黄芽 .....             | (176)        |
| 四、皖西黄大茶 .....            | (177)        |
| 五、鹿苑毛尖 .....             | (179)        |
| 六、沩山白毛尖 .....            | (180)        |
| 七、温州黄汤 .....             | (181)        |
| 八、北港毛尖 .....             | (182)        |
| 九、广东大叶青 .....            | (183)        |
| 十、海马宫茶 .....             | (184)        |
| 第六节 黑茶种类 .....           | (185)        |
| 一、湖南黑茶 .....             | (185)        |
| 二、老青茶 .....              | (186)        |
| 三、四川边茶 .....             | (186)        |
| 四、六堡散茶 .....             | (187)        |
| 五、普洱茶 .....              | (187)        |
| <b>第四章 再加工茶的种类 .....</b> | <b>(189)</b> |
| 第一节 花茶种类 .....           | (189)        |
| 一、茉莉花茶 .....             | (189)        |
| 二、珠兰花茶 .....             | (190)        |
| 三、桂花茶 .....              | (191)        |
| 四、金银花茶 .....             | (192)        |



|                   |       |
|-------------------|-------|
| 五、白兰花茶 .....      | (193) |
| 六、玫瑰花茶 .....      | (193) |
| 七、玳玳花茶 .....      | (194) |
| 第二节 紧压茶种类 .....   | (195) |
| 一、沱茶 .....        | (195) |
| 二、竹筒香茶 .....      | (196) |
| 三、普洱方茶 .....      | (196) |
| 四、米砖茶 .....       | (197) |
| 五、黑砖茶 .....       | (197) |
| 六、花砖茶 .....       | (198) |
| 七、茯砖茶 .....       | (199) |
| 八、湘尖茶 .....       | (199) |
| 九、青砖茶 .....       | (200) |
| 十、康砖和金尖 .....     | (201) |
| 十一、方包茶 .....      | (201) |
| 十二、六堡茶 .....      | (202) |
| 十三、圆茶（七子饼茶） ..... | (202) |
| 十四、饼茶 .....       | (203) |
| 十五、紧茶 .....       | (203) |
| 十六、固形茶 .....      | (203) |
| 第三节 非茶之茶 .....    | (204) |
| 一、绞股蓝茶 .....      | (204) |
| 二、杜仲茶 .....       | (205) |
| 三、松针米茶 .....      | (206) |
| 四、罗布麻茶 .....      | (207) |
| 五、人参茶 .....       | (207) |
| 六、菊花茶 .....       | (207) |
| 七、桑芽茶 .....       | (208) |
| 八、金银花茶 .....      | (208) |
| 九、桂花茶 .....       | (208) |
| 十、薄玉茶 .....       | (209) |
| 十一、刺五加茶 .....     | (209) |
| 十二、虫屎茶 .....      | (209) |
| 十三、柿叶茶 .....      | (209) |
| 十四、钩藤茶 .....      | (210) |
| 十五、玄米茶 .....      | (210) |

|                |       |
|----------------|-------|
| 十六、胖大海茶 .....  | (210) |
| 十七、老鹰茶 .....   | (211) |
| 十八、老姜茶 .....   | (211) |
| 十九、红枣茶 .....   | (211) |
| 二十、番泻叶茶 .....  | (211) |
| 二十一、玉米须茶 ..... | (212) |
| 二十二、车前草茶 ..... | (212) |
| 二十三、丹参茶 .....  | (212) |
| 二十四、锅巴茶 .....  | (212) |
| 二十五、竹叶茶 .....  | (212) |
| 二十六、青豆茶 .....  | (212) |

## 第五章 品茶环境与饮茶艺术 .....

### 第一节 饮茶概述 .....

|                  |       |
|------------------|-------|
| 一、饮茶习俗的演变 .....  | (214) |
| 二、煎茶、点茶与泡茶 ..... | (216) |
| 三、品茶与喝茶、吃茶 ..... | (218) |

### 第二节 茶与水质 .....

|              |       |
|--------------|-------|
| 一、选水 .....   | (220) |
| 二、天下名泉 ..... | (222) |
| 三、烧水讲究 ..... | (226) |

### 第三节 茶的冲泡技术 .....

|              |       |
|--------------|-------|
| 一、冲泡要领 ..... | (227) |
| 二、冲泡方式 ..... | (230) |

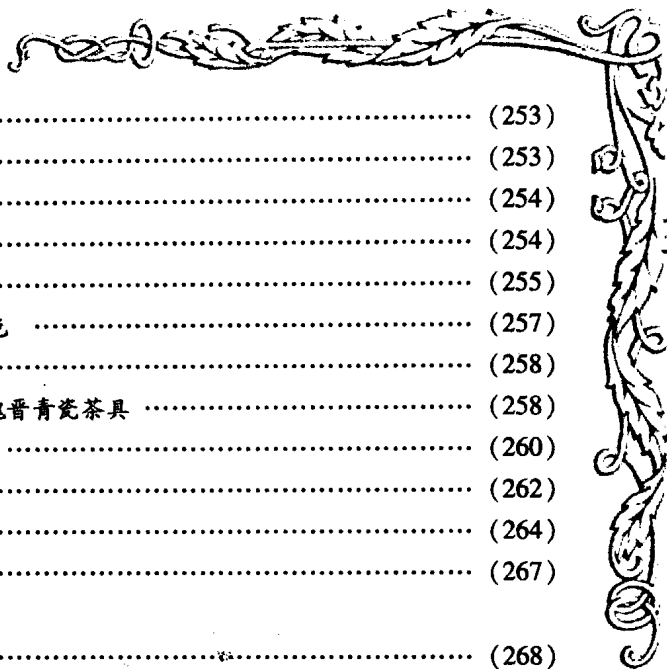
### 第四节 不同茶类的冲泡方法 .....

|                  |       |
|------------------|-------|
| 一、绿茶的泡饮方法 .....  | (237) |
| 二、红茶的泡饮方法 .....  | (240) |
| 三、乌龙茶的泡饮方法 ..... | (242) |
| 四、黄茶泡饮方法 .....   | (246) |
| 五、白茶的泡饮方法 .....  | (246) |
| 六、黑茶的泡饮方法 .....  | (248) |
| 七、花茶的泡饮方法 .....  | (249) |

### 第五节 品茶内容 .....

|            |       |
|------------|-------|
| 一、观形 ..... | (251) |
| 二、察色 ..... | (251) |
| 三、赏姿 ..... | (252) |





|                          |       |
|--------------------------|-------|
| 四、闻香 .....               | (253) |
| 五、尝味 .....               | (253) |
| 第六节 品茶环境的塑造 .....        | (254) |
| 一、品茶环境 .....             | (254) |
| 二、品茶环境的塑造 .....          | (255) |
| 三、茶(艺)馆布置特色 .....        | (257) |
| 第七节 茶具文化的发展与演变 .....     | (258) |
| 一、从远古彩陶饮器到魏晋青瓷茶具 .....   | (258) |
| 二、隋唐五代茶具概述 .....         | (260) |
| 三、宋元茶具概述 .....           | (262) |
| 四、明清茶具概述 .....           | (264) |
| 五、近现代茶具概述 .....          | (267) |
| <b>第六章 文人茶情</b> .....    | (268) |
| 第一节 饮茶寄情 .....           | (268) |
| 第二节 饮茶与喝酒、吟诗 .....       | (271) |
| 第三节 居士好饮茶 .....          | (273) |
| 一、居士多茶人 .....            | (273) |
| 二、居士因何爱茶 .....           | (274) |
| 第四节 饮茶重情趣 .....          | (276) |
| 一、千里致水,松风自煎 .....        | (276) |
| 二、茶竹为友,竹下品茗 .....        | (279) |
| 第五节 用茶取名作号 .....         | (282) |
| <b>第七章 饮茶的社会风尚</b> ..... | (285) |
| 第一节 家庭饮茶之道 .....         | (285) |
| 一、客来要敬茶 .....            | (285) |
| 二、奉茶讲礼仪 .....            | (286) |
| 三、沏茶重技艺 .....            | (287) |
| 四、送茶为敬客 .....            | (288) |
| 第二节 斗茶习俗 .....           | (288) |
| 一、斗茶的兴起 .....            | (288) |
| 二、因何斗茶 .....             | (289) |
| 三、斗茶的方式 .....            | (290) |
| 四、斗茶的影响 .....            | (291) |
| 第三节 点茶与分茶 .....          | (291) |

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| 一、点茶及其要领 .....        | (292) |
| 二、分茶及其影响 .....        | (293) |
| 第四节 茶宴、茶会与茶馆 .....    | (295) |
| 一、古今茶宴 .....          | (295) |
| 二、茶话会 .....           | (296) |
| 三、坐茶馆 .....           | (297) |
| 四、施茶会 .....           | (300) |
| <br>第八章 饮茶礼俗与成规 ..... | (301) |
| 第一节 饮茶礼仪与风俗 .....     | (301) |
| 一、饮茶之礼 .....          | (301) |
| 二、吉祥与祝福 .....         | (304) |
| 三、饮茶中的拟人与比喻 .....     | (306) |
| 第二节 饮茶方圆与规矩 .....     | (308) |
| 一、老茶壶泡和嫩茶杯泡 .....     | (308) |
| 二、高冲和低斟 .....         | (309) |
| 三、恰到好处 .....          | (310) |
| 四、上投法、中投法和下投法 .....   | (310) |
| 五、巡回倒茶 .....          | (311) |
| 六、其他寓意和礼俗 .....       | (311) |
| 第三节 饮茶与婚丧祭祀 .....     | (312) |
| 一、饮茶与婚配 .....         | (312) |
| 二、茶与祭天祀神 .....        | (317) |
| 三、茶与丧葬 .....          | (320) |
| <br>第九章 茶的存储与鉴评 ..... | (321) |
| 第一节 茶的存储与保质 .....     | (321) |
| 一、坛藏法 .....           | (321) |
| 二、罐藏法 .....           | (321) |
| 三、袋藏法 .....           | (322) |
| 四、冷藏法 .....           | (322) |
| 五、藏茶禁忌: .....         | (322) |
| 第二节 茶叶的品质鉴别与评定 .....  | (322) |
| 一、春茶、夏茶与秋茶的识别 .....   | (322) |
| 二、春茶、夏茶与秋茶的品质特征 ..... | (323) |
| 三、高山茶与平地茶的甄别 .....    | (324) |



|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| 四、新茶与陈茶的辨别 .....            | (325)        |
| 五、真假茶的鉴别 .....              | (326)        |
| 六、香花茶与拌花茶的区分 .....          | (326)        |
| 七、茶叶质量优次的审评 .....           | (328)        |
| <b>第十章 饮茶保健的基本知识 .....</b>  | <b>(330)</b> |
| 第一节 茶叶的营养成分和元素构成 .....      | (330)        |
| 一、茶叶中含有哪些有益成分 .....         | (330)        |
| 二、茶叶的药效成分及疗效 .....          | (333)        |
| 三、茶叶可以嚼食 .....              | (337)        |
| 第二节 科学饮茶 .....              | (338)        |
| 一、选择适合自己的茶 .....            | (338)        |
| 二、注意饮茶时机 .....              | (338)        |
| 三、妇女“四期”少饮茶 .....           | (339)        |
| 四、不要空腹饮茶 .....              | (339)        |
| 五、不宜过量饮用浓茶 .....            | (340)        |
| 六、不要用茶水服药 .....             | (340)        |
| 七、睡前不宜饮茶 .....              | (340)        |
| 八、怎样饮茶更相宜 .....             | (340)        |
| 九、泡茶不宜用保温杯 .....            | (341)        |
| 十、一杯茶冲泡几次为宜 .....           | (342)        |
| 十一、茶为什么宜热饮 .....            | (342)        |
| 十二、盛夏饮热茶的好处 .....           | (343)        |
| 十三、喝隔夜茶不会致癌 .....           | (343)        |
| 第三节 饮茶与季节气候的关系 .....        | (344)        |
| 一、春季饮花茶 .....               | (344)        |
| 二、夏季饮绿茶 .....               | (344)        |
| 三、秋季饮青茶 .....               | (344)        |
| 四、冬季饮红茶 .....               | (345)        |
| <b>第十一章 茶的药用与保健功能 .....</b> | <b>(346)</b> |
| 第一节 茶的药用知识 .....            | (346)        |
| 一、茶的药用起源 .....              | (346)        |
| 二、中医学对茶药用的认识 .....          | (347)        |
| 三、茶的有效成分与作用 .....           | (349)        |
| 第二节 饮茶保健功效 .....            | (352)        |



|                      |       |
|----------------------|-------|
| 一、饮茶保健须知 .....       | (352) |
| 二、提倡边看电视边喝茶 .....    | (353) |
| 三、儿童饮茶宜忌 .....       | (354) |
| 第三节 饮茶与美容 .....      | (355) |
| 一、饮茶可美容 .....        | (355) |
| 二、茶叶美容妙招 .....       | (356) |
| 三、饮茶与减肥 .....        | (357) |
| 第四节 饮茶与治病 .....      | (358) |
| 一、红茶菌能健身治病 .....     | (358) |
| 二、饮茶可防皮肤瘙痒 .....     | (359) |
| 三、饮茶可解哪些毒 .....      | (360) |
| 四、饮茶为何能解烟毒 .....     | (361) |
| 五、饮茶为何能解酒毒 .....     | (361) |
| 六、饮茶有助消化的作用 .....    | (362) |
| 七、茶叶可治菌痢 .....       | (362) |
| 八、饮茶可防治胃炎 .....      | (363) |
| 九、饮茶可保护肝脏 .....      | (364) |
| 十、饮茶可缓解头痛 .....      | (364) |
| 十一、饮茶可降血压 .....      | (365) |
| 十二、饮茶可预防脑血管疾病 .....  | (365) |
| 十三、饮茶可防治冠心病 .....    | (366) |
| 十四、饮茶可减肥、降血脂 .....   | (367) |
| 十五、饮茶有明目作用 .....     | (368) |
| 十六、饮茶可防治糖尿病 .....    | (368) |
| 十七、饮绿茶能抗癌 .....      | (369) |
| 十八、饮红、白、黑茶也抗癌 .....  | (370) |
| 十九、饮茶能增强性功能 .....    | (371) |
| 二十、饮茶可预防骨质疏松 .....   | (371) |
| 二十一、饮茶能抗衰老 .....     | (372) |
| 二十二、饮茶可坚齿防龋 .....    | (373) |
| 二十三、冠心病病人饮茶的宜忌 ..... | (374) |
| 二十四、贫血病人不宜多饮茶 .....  | (374) |
| 二十五、服用药物时忌饮茶 .....   | (375) |



## 第一章 茶叶分类

在中国漫长的茶叶历史发展过程中，历代茶人创造了各种各样的茶类，在长期的封建制度下又出现了各种“贡茶”，加上我国茶区分布很广，茶树品种繁多，制茶工艺技术不断革新，于是便形成了丰富多彩的茶类。就茶叶品名而言，从古至今已有数百种之多，目前世界上还没有规范化的茶叶分类方法，现就我国历代主要茶叶类别，概要介绍如下。

### 第一节 历代茶叶类别概要

在唐代以前，茶叶的利用、饮用，开始是生煮羹饮或晒干收藏，而后多以捣叶作成饼茶，或是蒸叶捣碎制成团茶，因此以唐代以前出现晒干散茶和团饼茶。

唐代之初，蒸青团茶已成为主要茶类，也有晒干的叶茶（类似现代的白茶）。唐·陆羽所著《茶经·六之饮》中称：“饮有侏（粗）茶、散茶、末茶、饼茶者……”可见当时已出现四种茶叶，但按现代的制茶科学来认识，这四种茶均属蒸青绿茶。

宋代开始，除保留传统的蒸青团茶以外，已有相当数量的蒸青散茶，《宋史·食货志》：“茶有两类，曰片茶，曰散茶”。片茶即团饼茶，是将茶蒸后捣碎压成饼片状，烘干后以片计数。散茶是蒸青后直接烘干，呈松散状。

元代，团茶逐渐被淘汰，散茶得到较快的发展。当时制造的青茶，因茶鲜叶老嫩程度不同而分为两类：即芽茶和叶茶。芽茶为幼嫩芽叶制成，如当时的茶名探春、先春、次春、紫笋、拣芽等均属芽茶；叶茶为较大的芽叶制成，如“雨前”即是。

到了明代，除蒸青散茶以外，出现了炒青绿茶以及红茶、黄茶、黑茶，直接晒干或烘干的白茶也同时存在。因此可以说，绿茶、黄茶、黑茶、白茶、红茶五大茶类均已出现。

到了清代，除五大茶类外，又出现了乌龙茶，各类茶叶的制茶技术也得到

了改进和提高,很多质量非凡的“名茶”获得了朝廷和文人雅士的赞赏。至此六大茶类齐全。随着茶叶的输出和贸易活动,不少茶类的制茶技术已传播至很多产茶国家,使各具特色、不同品类的茶叶为世界各地的消费者所享用。

## 第二节 现代中国茶叶类别概述

悠悠的千年品味,时至今日,中国茶的种类真可谓是种类繁多,就其形状不同、地域不同、品性不同和实用属性不同等情况,本书大体上归纳了两个类型:基本茶类和再加工茶类。

### 一、茶叶品类的命名

不同种类的茶叶,命名的方法五花八门。有的根据形状不同而命名,如形似瓜子片的安徽六安“瓜片”,形似山雀舌的杭州“雀舌”,形似珍珠的浙江嵊州“珠茶”,形似眉毛的浙江、安徽、江西的“眉茶”、“秀眉”、形似一株株小笋的浙江长兴“紫笋”,形状圆直如针的湖南岳阳“君山银针”、湖南安化的“松针”,形曲如螺的江苏苏州的“碧螺春”,状如蟠龙的浙江临海的“蟠毫”,弯曲如虾的湖南大唐“龙虾”茶,形如利剑的湖北宜昌的“剑毫”,形似竹叶的四川峨眉山的“竹叶青”,犹如一朵朵兰花的安徽岳西的“翠兰”,有的把一根根茶叶以丝线扎结成各种花朵形状,如江西婺源源的“墨菊”、安徽黄山的“绿牡丹”。

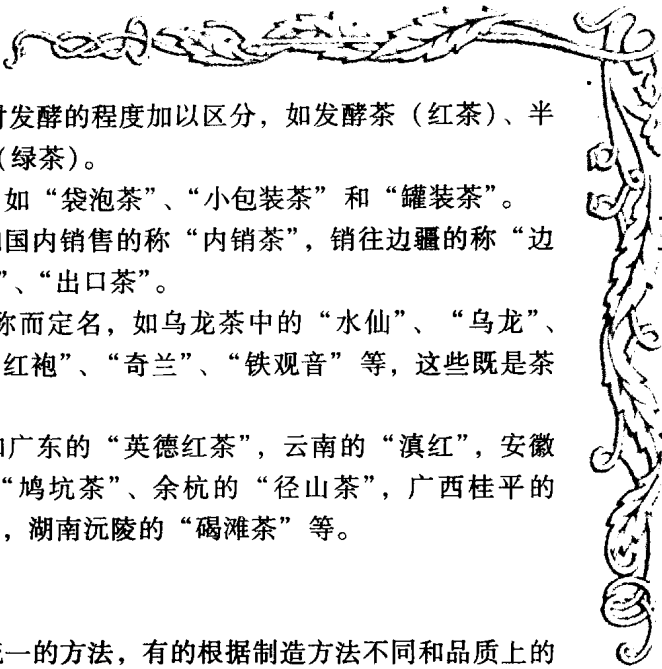
有的结合产地的山川名胜而命名,如浙江杭州的“西湖龙井”、普陀山的“普陀佛茶”,安徽歙县的“黄山毛峰”,江苏金坛的“茅山青峰”,湖北的“神农奇峰”,江西的“庐山云雾”、“井岗翠绿”、“灵岩剑峰”、“天舍奇峰”,云南的“苍山雪绿”,四川的“鹤林仙茗”等等。

有的根据外形色泽或汤色命名,如绿茶、白茶、黑茶、红茶、黄茶等。也有将外形色泽与形状结合而命名,如“银毫”、“银峰”、“银芽”、“银针”、“银笋”、“玉针”、“雪芽”、“雪莲”等。

有的依据茶叶的香气、滋味特点而命名,如具有兰花香的安徽舒城的“兰花茶”,滋味微苦的湖南江华的“苦茶”。

有的根据采摘时期和季节而命名,如清明节前采制的称“明前茶”,雨水前采制的称“雨前茶”,4~5月份采制的称“春茶”,6~7月份采制的称“夏茶”,8~10月份采制的称“秋茶”。当年采制的称“新茶”,不是当年采制的称“陈茶”。

有的根据加工制造工艺而命名,如用铁锅炒制成的称“炒青”,用烘干机具烘制成的称“烘青”,利用太阳光晒干的称“晒青”,茶的鲜叶用蒸汽处理后制成的称“蒸青”,茶叶用香花窨制而成的称“花茶”,茶叶经蒸压而成形的称“紧压茶”,这类紧压茶有的形似砖块,称“砖茶”,有的形似饼块,称



“饼茶”。也有的根据茶叶加工时发酵的程度加以区分，如发酵茶（红茶）、半发酵茶（乌龙茶）和不发酵茶（绿茶）。

有的根据包装的形式命名，如“袋泡茶”、“小包装茶”和“罐装茶”。

有的按销路不同而区分，如国内销售的称“内销茶”，销往边疆的称“边销茶”，外销为主的称“外销茶”、“出口茶”。

有的依照茶树的品种的名称而定名，如乌龙茶中的“水仙”、“乌龙”、“肉桂”、“黄旦（黄棧）”、“大红袍”、“奇兰”、“铁观音”等，这些既是茶叶名称，又是茶树品种名称。

有的依产地不同而命名，如广东的“英德红茶”，云南的“滇红”，安徽的“祁门红茶”，浙江淳安的“鸠坑茶”、余杭的“径山茶”，广西桂平的“西山茶”，江西婺源源的“婺绿”，湖南沅陵的“碣滩茶”等。

## 二、茶类的划分

中国茶类的划分目前尚无统一的方法，有的根据制造方法不同和品质上的差异，将茶叶分为绿茶、红茶、乌龙茶（即青茶）、白茶、黄茶和黑茶六大类；有的根据我国出口茶的类别将茶叶分为绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、花茶、紧压茶等几大类；有的根据我国茶叶加工分初、精制两个阶段的实际情况，将茶叶分为毛茶和成品茶两大部分，其中毛茶分绿茶、红茶、乌龙茶、白茶和黑茶五大类，将黄茶归入绿茶一类；成品茶包括精制加工的绿茶、红茶、乌龙茶、白茶和再加工而成的花茶、紧压茶等几大七类。将上述几种分类方法综合起来，中国茶叶则可分为基本茶类和再加工茶类两大部分：

### 1. 基本茶类

#### 绿茶

炒青绿茶：细嫩炒青（龙井、大方、碧螺春、雨花茶、松针等） 眉茶（炒青、珍特、珍眉、凤眉、秀眉、贡熙等） 珠茶（珠茶、雨茶、秀眉等）

烘青绿茶：细嫩烘青（黄山毛峰、太平猴魁、华顶云雾、高桥银峰等）  
普通烘青（闽烘青、浙烘青、徽烘青、苏烘青等）

晒青绿茶（滇青、川青、陕青等）

蒸青绿茶（煎茶、玉露等）

#### 红茶

小种红茶（正山小种、烟小种等） 工夫红茶（滇红、祁红、川红、闽红等） 红碎茶（叶茶、碎茶、片茶、末茶）

#### 乌龙茶（青茶）

闽北乌龙（武夷岩茶、水仙、大红袍、肉桂等） 闽南乌龙（铁观音、奇兰、水仙、黄金桂等） 广东乌龙（凤凰单枞、凤凰水仙、岭头单枞等） 台湾乌龙（冻顶乌龙、包种、乌龙等）