

天下茶館
健康时尚饮

摄影 / 王缉良
编著 / 许泽峰

图解乌龙茶

图解形式介绍乌龙茶

最实用的乌龙茶知识库

爱茶人必备的入门级识乌龙、鉴乌龙茶指南

详细的潮汕、福建、台湾乌龙茶冲泡方法

简单易操作的办公室、家庭泡乌龙茶步骤

25

种乌龙茶品种的介绍和鉴赏

10

道乌龙茶泡茶步骤

3

大乌龙茶种类



凤凰出版传媒集团
凤凰出版社

天下茶館

健康时尚饮

摄影 / 王缉良
编著 / 许泽峰

图解乌龙茶

25

种乌龙茶品种的介绍和鉴赏

10

道乌龙茶泡茶步骤

3

大乌龙茶种类



茶

凤凰出版传媒集团

凤凰出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

图解乌龙茶 / 许泽峰编著. -- 南京 : 凤凰出版社,
2011.1

(天下茶馆)

ISBN 978-7-5506-0178-9

I. ①图… II. ①许… III. ①乌龙茶—中国—图解
IV. ①TS272. 5-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第003860号

书 名 图解乌龙茶

著 者 许泽峰

策 划 付 洁

责任编辑 马媛媛

摄 影 王绯良

设计制作 北京朗威图书设计制作

出版发行 凤凰出版传媒集团 凤凰出版社

出 品 凤凰出版传媒集团 北京凤凰天下文化发展有限公司

公司网址 北京凤凰天下网 <http://www.bookfh.cn>

印 刷 北京宝峰印刷有限公司 (北京市顺义区北京空港物流基地顺畅大道8号)

开 本 787×1092mm, 24开

印 张 6.5

字 数 130千字

版 次 2011年3月第1版 2011年3月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5506-0178-9

定 价 28.00元

(本图书凡印装错误可向发行部调换, 联系电话: 010-58572106)

前言

中国的茶文化是绝对精彩的世界，在六大类茶中，无论是哪一类都具有独特的风姿与魅力。六大茶类之一的青茶，又被称为乌龙茶。乌龙茶不但是独具鲜明特色的茶叶品类，也是中国特有的茶类，是中国茶叶百花园中的一支奇葩。

乌龙茶既具有绿茶的醇和甘爽，又有红茶的鲜强浓厚，还有花茶的芬芳幽香。不但如此，有着传奇历史的乌龙茶在分解脂肪、减肥健美等药理作用方面，都有着惊人的效果。在日本乌龙茶被称为“美容茶”、“健美茶”。

中国茶类的代表——乌龙茶，是半发酵茶，它有着独特的制作工艺。乌龙茶的制作流程综合了绿茶和红茶的制作方法，制造出来的乌龙茶品质也介于绿茶和红茶之间。乌龙茶的制作工序概括起来可以分为：萎凋、做青、炒青、揉捻、干燥，其中做青是形成乌龙茶特有品质特征的关键工序，是奠定乌龙茶香气和滋味的基础。

乌龙茶的香，浓醇绵长，乌龙茶的韵，回味无穷，不同级别、不同品种的乌龙茶，在品饮时，都有着不同的韵味，也都向人们诉说着不同的言语。品茶是一种极其实优雅的艺术享受，在茶文化风靡全世界的今天，中国这个茶的故乡，更是把茶文化当成了瑰宝。

一个真正的品茶人，不但要能喝出茶叶的味道，更要对茶叶有更深入的了解，如：历史来源、加工过程等等。真正的品茶人不但能一眼就分出茶类，还要看出什么时节的茶，决定采用多高温度的水，如何冲泡等等。只有这样，才能真正地品尝到乌龙茶中，那特有的一番香韵。也只有真正了解乌龙茶的人，才能走进它的世界，听到它那细微的言语。

本书将详细讲解乌龙茶的历史渊源、乌龙茶各个种类的不同制作流程、冲饮方法及其香韵。还对乌龙茶的辨别和贮存方法，做出了说明。在最后，还会教大家几种乌龙茶DIY的作法。相信这本书，会让您对乌龙茶有更深的认识，帮您品出那细微的声音。

CONTENTS

目录



第一章 初识乌龙茶

乌龙茶的基本概念

- 011 乌龙茶的定义
- 011 乌龙茶的来历

乌龙茶的分类与品种

- 014 广东乌龙
- 015 闽南乌龙
- 016 闽北乌龙
- 017 台湾乌龙

乌龙茶的制作工艺

- 019 采青
- 020 萎凋
- 021 做青
- 021 杀青
- 022 揉捻
- 023 干燥

第二章 乌龙茶的鉴赏

乌龙茶鉴赏的七要素

- 027 茶叶外观
- 027 茶汤颜色
- 028 茶味品鉴
- 028 制作特色与加工工艺流程
- 029 土壤条件
- 029 优良的茶树品种
- 030 采摘

浅鉴和品饮乌龙茶

- 033 买茶需开汤试茶

乌龙茶的新陈、产季、产区差别

- 035 新茶与陈（旧）茶
- 035 春茶、夏茶、秋茶与冬茶
- 036 高山乌龙茶与平地乌龙茶

乌龙茶的鉴赏

038 广东乌龙茶

038 几个基本条件

042 鉴赏广东乌龙茶

042 凤凰单丛

044 冰鲜单丛

045 黄枝香

046 蜜兰香

047 闽北乌龙

047 几个基本条件

050 鉴赏闽北乌龙茶

050 大红袍

052 铁罗汉

054 水金龟

056 白鸡冠

058 武夷肉桂

060 武夷水仙

061 闽南乌龙

061 几个基本条件

064 鉴赏闽南乌龙茶

064 安溪铁观音

066 黄金桂

068 永春佛手

070 本山

071 毛蟹

072 台湾乌龙

072 几个基本条件

074 鉴赏台湾乌龙茶

074 冻顶乌龙茶

076 白毫乌龙

078 文山包种茶

079 高山茶

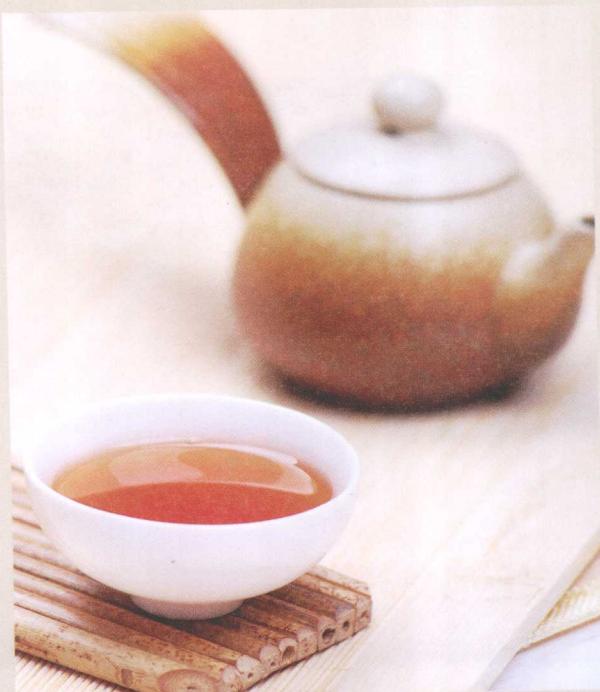
080 金萱茶

081 阿里山乌龙茶

082 梨山乌龙茶

083 台湾机采茶

084 人参乌龙茶



第三章 乌龙茶的冲泡

泡茶前掌握好要领

- 089 备具
- 093 备茶
- 093 冲泡技巧

乌龙茶与“工夫茶”

- 096 “工夫茶”的含义

壶泡乌龙茶

- 098 冻顶乌龙
- 102 凤凰单丛



盖碗冲泡乌龙茶

- 107 铁观音
- 111 冰鲜单丛
- 114 金萱乌龙

居家、办公室冲泡乌龙茶

- 118 大红袍
- 121 武夷肉桂
- 123 铁观音

茶艺表演与礼仪

- 127 茶艺表演
- 130 茶的礼仪



第四章 乌龙茶与历史

起源与传播

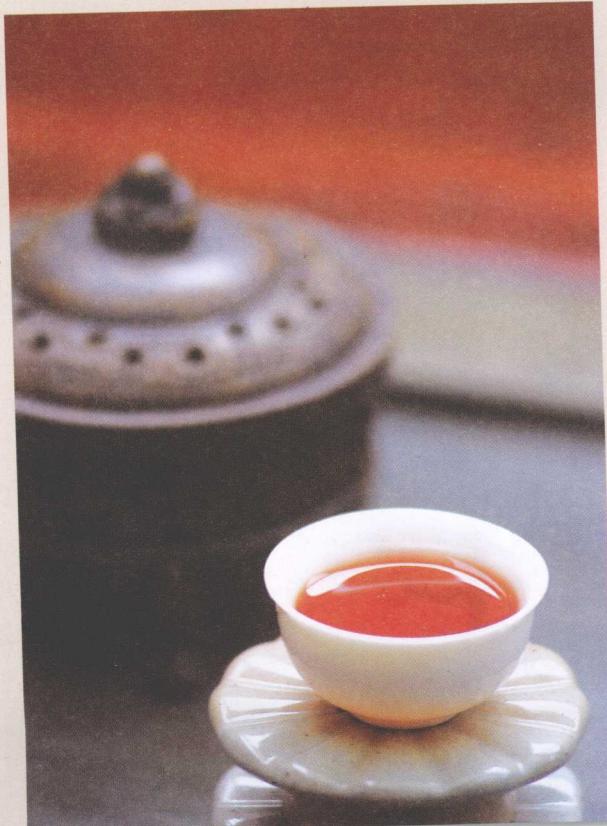
135 起源与历史

136 传播与流行

自然环境

138 气候条件

138 土壤条件



第五章 乌龙茶的保健功效与选购

乌龙茶的保健功效

147 预防蛀牙

148 防癌症

148 抗衰老

148 改善皮肤过敏

149 降血脂

149 瘦身

乌龙茶的选购

151 明确选购乌龙茶的目的

152 如何选购乌龙茶

如何保存乌龙茶

155 存放乌龙茶的环境

155 存放乌龙茶的容器

155 存放乌龙茶的建议

156 存放乌龙茶的时间

156 存放乌龙茶的要点



Part 1

第一章

初识 乌龙茶



乌龙茶的基本概念



乌龙茶的定义

乌龙茶也称青茶，在我国几大茶类中属于半发酵茶。它界于绿茶和红茶之间，绿叶红边，独具鲜明特色，综合了绿茶和红茶的特点，既有红茶的浓鲜味，又有绿茶的清芬香，享有“绿叶红镶边”的美誉。品尝后齿颊留香，回味甘鲜。



乌龙茶的来历

关于乌龙茶的来历，为何以“乌龙”为茶名？历史上何时出现乌龙茶名？对此有多种说法。

◎地名说

茶有乌龙之名已近千年，源远流长。最早出现乌龙茶且与茶联系在一起的是11世纪北宋刘弇《龙云集》，《龙云集》中提到，“今日第茶者，取壑源为上，至如日注，实峰、闵坑、双港、乌龙、雁荡、顾渚、双井、鸦山、岳麓、天柱之产，虽雀舌旗枪号品中胜绝，殆不得与壑源方驾而驰也”。《龙云集》记述的日注等10处名茶，虽系细嫩雀舌旗枪的绝品，但比不上壑源茶的优美。这里提到的乌龙在何处，不得而知。因为我国以“乌龙”为地名的地方很多，如福州就有乌龙江，庐山有乌龙潭，浙江建德有乌龙岭，看来以地名称茶，古已有之。但当时乌龙茶采制技术尚未出现，看

来此乌龙非彼乌龙，只是一种以产地名称来命名的茶叶。

◎茶树说

武夷茶树群体品种历来称为“菜茶”，以茶树品种命名的茶树，如武夷乌龙，可能是很早以前古人所移栽。茶树引进后，经人们用心选育得到很多不同的单丛或名丛品种。据说由安溪人苏龙移植建瓯，当地茶农种植后认为其品种优良，故而繁殖栽培，以苏龙的谐音命名茶树品种，制成茶品亦名“乌龙茶”。

◎茶人说

清朝雍正年间，在福建省安溪县西坪乡南岩村里有一个茶农，也是打猎能手，姓苏名龙，因他长得黝黑健壮，乡亲们都叫他“乌龙”。一年春天，乌龙腰挂茶篓，身背猎枪上山采茶，采到中午，一头山獐突然从身边溜

过，乌龙举枪射击，已负伤的山獐拼命逃向山林中，乌龙也随后紧追不舍，终于捕获了猎物。当把山獐背到家时已是掌灯时分，乌龙和全家人忙于宰杀、品尝野味，已将制茶的事全然忘记了。第二天清晨全家人才忙着炒制昨天采回的“茶青”。没有想到放置了一夜的鲜叶，已镶上红边了，并散发出阵阵清香，当茶叶制好时，滋味格外清香浓厚，全无往日的苦涩之味。他精心琢磨与反复试验，经过萎雕、摇青、半发酵、烘焙等工序，终于制出了品质优异的新品茶类。人们为了纪念乌龙的功绩，就将其创制的这种茶称为“乌龙茶”，以示纪念。

◎成茶说

北宋时期，在福建建安有一个御茶园——北苑茶园，以制造精湛的茶团而闻名。到了明朝的时候，上贡的茶称为龙凤茶团，为饼状的，所以也称为茶饼、片茶，有圆形的、椭圆形的、方形的等，分为龙、凤两大类。明洪武年间，朝廷不再要求进贡北苑龙凤茶饼了，改为进贡散茶了。由于散茶是条形，色泽乌黑油润，于是取其色“乌”，加上其以前的名“龙茶”，就称其为“乌龙茶”了。



乌龙茶
的分类与品种



乌龙茶根据其产地、工艺和风格，习惯上分为广东乌龙、闽南乌龙、闽北乌龙、台湾乌龙等四大类。

广东乌龙

广东产茶的历史悠久，早在唐朝时就已经盛产茶叶了。因此，广东人对茶叶情有独钟，普遍有饮早茶的习惯。广东乌龙茶分布的地区气候湿润，雨水充沛。不少茶区位于山顶，因此，这儿的乌龙茶带有浓厚的山韵风格。香气高浓，带有天然的花香。

◎广东乌龙茶的主要产品有：

凤凰水仙

凤凰水仙属广东乌龙茶的主要产品，主要产区为广东潮安凤凰山、饶平、丰顺、平远等地。根据选用原材料和制作精细程度不同，产品分为凤凰单丛、凤凰水仙和凤凰雪片三个品级。其中以凤凰单丛品质最高。



岭头单丛

又称白叶单丛，产于广东饶平的条形乌龙茶。采摘岭头单丛鲜叶，经晒青、做青、杀青、揉捻、初焙、包揉、二焙、足干制成。分特级、一级、二级、三级共四个等级。外形稍弯，黄褐似鳝鱼皮色。花蜜香高，醇爽回甘，蜜韵浓，汤色橙黄明亮，叶底黄腹朱边柔亮。



冰鲜单丛

冰鲜单丛，属乌龙茶类，产于广东省潮州地区。冰鲜单丛是用冰箱冷冻保存的，茶的外表上还能看到晶莹剔透的冰碴，外形色泽黄绿鲜亮。

冲泡冰鲜单丛时水温不宜太高，以免苦涩度增高。温润泡后，以细流注入为佳。冲泡开的茶叶形如鲜叶，花香细致清新，汤色微黄，口感细腻鲜爽，独具花香。

由于冰鲜茶不需经高温长时间干燥或很短时间干燥，所以比干态乌龙茶更具优势，如具有花香鲜灵度高、茶叶营养成份保留较多等特点。

冰鲜单丛制作过程：采摘茶树鲜叶→凉青→晒青→凉青→碰青→炒青→揉条→真空包装→速冷冻。



闽南乌龙



在闽南流行着一种说法：“抽啦叭烟，听南音乐，泡功夫茶，其乐无穷。”饮茶是闽南人生活中的一大享受。闽南种茶历史悠久，唐代早已有茶叶出产。闽南的自然环境多是地势高峻，群山环抱。《清水岩志》载：“青水高峰，出云吐雾，寺僧植茶，饱山岚之气，沐日月之精，得烟霞之霭，食之能疗百病。”说的就是闽南乌龙。闽南的乌龙早在古代，就闻名于海内外。

◎闽南的乌龙茶主要产品有：

安溪铁观音

主产于福建省安溪县的卷形乌龙茶。安溪铁观音的采摘标准十分严格，一般选三叶一芽，枝梗宜短，细小，采摘时间也有限制，在晴天的正午至下午3时采摘效果最佳。分为特级、一级、二级、三级。外形条索肥壮紧结，沙绿明显；甜花香高；汤色金黄色；叶底肥厚柔软，青心红镶边。安溪铁观音茶历史悠久，素有“茶王”之称。



黄金桂

黄金桂主产于安溪虎邱美庄、罗岩的卷形乌龙。采摘黄茶树嫩梢，经凉青、晒青、摇青、炒青、揉捻、初烘、包揉、复烘、复包揉、烘干制成。外形条索紧细，润亮金黄，桂花香气，滋味醇细甘鲜，汤色金黄明亮，底叶中央黄绿，边缘朱红。有“一早二奇”之誉，是最早上市的茶。



本山

原产于安溪西坪镇。采摘安溪乌龙树鲜叶，经过晒青、摇青、发酵、杀青、揉捻、烘焙、足干后制成。分特级、一级、二级、三级、四级。茶外观壮实沉重，鲜润如香蕉黄，叶底黄绿茶汤橙黄色，味清纯，香味较铁观音清淡。



毛蟹

主要分布在安溪的福美、萍州两地，浙江、湖南、安徽等省均有引种。采摘安溪乌龙茶毛蟹茶树品种的鲜叶。经萎凋、发酵、杀青、揉捻、干燥后制成。茶紧结，呈褐黄绿，茶汤青黄或金黄色，略带茉莉花香，味清纯略厚。



永春佛手

又名香橼种、雪梨，主产于福建永春县苏坑、玉斗和桂洋等乡镇海拔600~900米高山处的卷形乌龙。采摘佛手茶树、红芽佛手茶树、绿芽佛手茶树的新梢展开四至五叶，顶芽形成驻芽时采下二三叶。晒青、摇青、杀青、揉捻、初烘、初包揉、复烘复包揉三次或三次以上制成。条索紧结、肥重，砂绿乌润，香气馥郁幽长、汤色金黄透亮，香浓锐，味甘厚。



闽北乌龙

闽北最早有关于茶叶的文字记载，是在战国末期，有着丰富的茶文化底蕴。闽北属亚热带湿润季风气候，春夏多于秋冬。这里的乌龙茶具兰花清香，滋味醇厚。

◎闽北乌龙主要有：

大红袍

以武夷山九龙窠高岩峭壁上的名丛大红袍鲜叶制成的乌龙茶。大红袍是武夷岩茶中的珍品。因芽叶紫红色似红袍而得名。采摘三四叶开面新梢，经晒青、晾青、做青、炒青、初揉、复炒、复揉、走水焙、簸拣、摊晾、拣剔、复焙、再簸拣、补火制成。条紧，色泽绿褐鲜润，汤色橙黄，叶底红绿相间，香气馥郁具幽兰之胜，耐冲泡。按“工夫茶”方法泡饮，久泡仍有花香余韵。产量极少。



水金龟

以武夷山名丛“水金龟”鲜叶制成的乌龙茶。武夷岩茶中的珍品。据传说该茶丛原属武夷山天心寺庙，植于杜葛寨峰下，一日茶园边岸被大雨冲塌，茶丛被冲到峰下牛栏坑半岩凹处。兰谷岩业主遂于该处凿石砌阶壅土以蓄之。后来还曾因此引起诉讼官司，足见其茶的名贵。采制工艺与“大红袍”类似。品质具有武夷岩茶上品的特点，“岩韵”突出。



白鸡冠

以产于武夷山慧苑洞火焰峰下外鬼洞(一说为武夷山文公祠后山)的名丛“白鸡冠”鲜叶制成的乌龙茶，是武夷岩茶中的精品。采制特点与大红袍类似。香气浓郁，“岩韵”突出，多次冲泡仍有余香。



武夷肉桂

亦称“玉桂”。由武夷山无性系良种“肉桂”茶树鲜叶制成的乌龙茶。茶树分布于武夷山水帘洞、三仰峰、马头岩、桂林岩及九曲溪胜。采摘标准为小开面采，经晒青、晾青、做青、炒青、揉捻、复炒、走水焙、簸拣、复焙制成。条索紧结卷曲，褐绿油润，香气馥郁持久，具清雅的肉桂香气，滋味醇厚，叶底黄亮。

