

# 茉莉花茶

【好一杯茉莉花茶】



## **图书在版编目(CIP)数据**

茉莉花茶 / 读图时代. —北京：中国轻工业出版社，  
2006.1

(品茶馆)

ISBN 7-5019-5164-0

I 茉... II. 读... III. 熏花茶－基本知识  
IV. TS272.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 128632 号

## **茉莉花茶**

**责任编辑：**韩运哲

**策划编辑：**龙志丹                   **责任终审：**劳国强                   **责任监印：**胡 兵

**出版发行：**中国轻工业出版社（北京东长安街 6 号，邮编：100740）

**印 刷：**北京画中画印刷有限公司

**经 销：**各地新华书店

**版 次：**2006 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

**开 本：**889 × 1194 1/16                   **印 张：**8.25

**字 数：**100 千字

**书 号：**ISBN 7-5019-5164-0/TS · 2985      **定 价：**28.00 元

**读者服务部邮购热线电话：**010-65241695 85111729   **传 真：**010-85111730

**发 行 电 话：**010-85119845 65128898      **传 真：**010-85113293

**网 址：**<http://www.chlip.com.cn>

**E-mail:**club@chlip.com.cn

**如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换**

**51039S5X101ZBW**

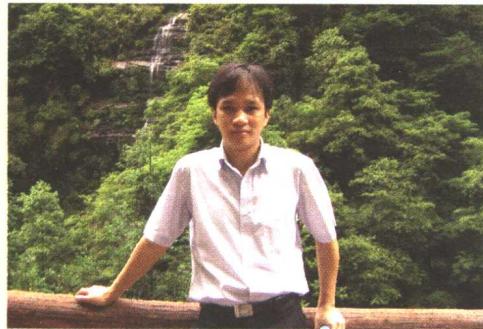
读图时代  
品茶馆

# 茉莉花茶



茉莉花茶是花茶中产量最多的品种。目前市场上销售的花茶基本上都是茉莉花茶，人们习惯上所说的花茶也是指茉莉花茶。茉莉花茶是绿茶经多次用茉莉鲜花窨制加工而成的，被称为花茶中之珍品。茶引花香，花增茶味，茶味与花香巧妙地融合，构成了茉莉花茶特有的品质。浓郁的香气、鲜爽的茶味，冲泡品饮，令人心旷神怡。茉莉花茶不仅有茶的功效，而且具有花的药理作用，裨益人体的健康，深受广大消费者的喜爱。





本书作者吴锡端

# 茉莉花茶

## 目录

序 / 陈宗懋

### 第一章 茉莉花茶的起源 / 7

茉莉花茶 / 7

茉莉花茶的起源 / 8

茉莉花茶的发展 / 11

茉莉花茶的传说 / 12



### 第二章 茉莉花茶之花 / 18

茉莉花的起源及发展 / 21

茉莉花的主要品种介绍 / 25

茉莉花栽培对环境的要求 / 28

茉莉花的种植现状 / 30

茉莉花的采收 / 38



### 第三章 茉莉花茶之茶 / 40

茉莉花茶茶坯的生产 / 40

优质茉莉花茶原料生产基地——宁德市 / 43

新兴的茉莉花茶原料生产基地——云南思茅 / 45



### 第四章 茉莉花茶的生产 / 48

窨制原理 / 51 茶坯的制作工序 / 51 茶坯处理 / 52

鲜花养护 / 53 鲜花使用 / 54 玉兰打底 / 54

窨花拼和 / 55 通花散热 / 58 起花 / 58

烘焙 / 59 压花 / 59 提花 / 60 匀堆装箱 / 60



### 第五章 茉莉花茶的种类和品质鉴别 / 61

花茶的种类和品质特征 / 61

茉莉花茶的产品类型 / 66

茉莉花茶的品质鉴别 / 68

## 第六章 茉莉花茶的销售与知名老茶庄 / 73

广西横县西南茶城 / 73

天津的茶叶批发市场 / 75

济南茶叶批发市场 / 77

京城茶叶第一街——马连道茶叶市场 / 78

知名老字号茶庄 / 80



## 第七章 经典茉莉花茶 / 85

茉莉苏萌毫 / 85 茉莉大白毫 / 86 茉莉茶王 / 86 茉莉闻

毫 / 87 龙团珠茉莉花茶 / 87 茉莉银毫 / 88 茉莉银针 / 88

茉莉顶谷大方 / 89 外事礼茶茉莉花茶 / 90 茉莉春风 / 90

茉莉凌云白毫 / 90 横县茉莉花茶 / 91 猴王牌花茶 / 91 石

乳茉莉花茶 / 92 台湾睿香片 / 92 碧潭飘雪 / 92 茉莉花毛

峰 / 93 茉莉玉芽 / 93 茉莉翠茗 / 94 茉莉小白毫 / 94

附：新创制特种茉莉花茶赏析 / 95

## 第八章 茉莉花茶冲泡技艺 / 100



茉莉花茶的品饮 / 102

茉莉花茶茶艺表演 / 105

附：茉莉情韵茶艺表演 / 107

## 第九章 茉莉花茶的保健功能 / 112



茉莉药疗 / 116

茉莉食疗 / 119

## 第十章 茉莉花之歌 / 122

### 后记

## 序

茉莉花茶是我国独创的茶叶品种。过去主要产于福建、浙江、江苏和四川一带。近年来，加工中心逐渐移至广西、云南，并且在广西横县形成茉莉花茶的加工中心。“茶引花香、花增茶味”这是对茉莉花茶最形象的表述。茉莉花茶融茶之韵、花之香于一体，既具备茶叶的功效，又具有茉莉花特有的保健功能，深受广大消费者的欢迎。

茉莉花的原产地是波斯（即今伊朗），最早传入我国福建、广东一带，后来移植至浙江、江苏、四川等地。在我国栽培的历史十分悠久，至今已有1700多年。茉莉花最初主要用作观赏，到明代被列为药用植物，同时也有少量用于加工茉莉花茶。而茉莉花茶真正投入规模生产则是从清代开始。据史料记载，在清咸丰年间，福州已经成为茉莉花茶的加工中心。从那时起，茉莉花茶逐渐成为国内茶叶贸易的重要品种。我国北方地区的老字号企业，例如天津的正兴德，北京的张一元、吴裕泰、元长厚等，几乎都是以经营茉莉花茶为主，历经百年而不衰。到现在，茉莉花茶仍是北方地区和西南地区主要的茶叶消费品种。

前几年，社会上对茉莉花茶曾经产生过误解，认为茉莉花茶没有饮用价值。而实际情况却并非如此。科学研究表明，茉莉花茶同其他茶类一样，具有丰富的营养成分，能裨益人体的健康，愉悦人们的身心。《中药大辞典》中也写到茉莉花的香气有“理气开郁、辟秽和中”的功效。茉莉花茶除了具有茶叶对人体的保健和医疗效用外，茉莉花经研究也具有许多对人体有益的功能，如许多芳香挥发物具有抑制癌细胞的作用。

在《茉莉花茶》一书中，作者详细地介绍了我国茉莉花茶的生产历史，以及其独特的加工工艺，并且对茉莉花茶的品质鉴赏、品饮艺术、保健功能进行了系统阐述，以此可以加深大家对茉莉花茶的认识和了解。书中还逐一介绍了我国茉莉花茶茶坯的主要产地和花茶的加工基地，列举了各种经典的茉莉花茶和新创制的茉莉花茶，通俗易懂，融知识性和趣味性于一体，是一本很好的宣传茉莉花茶和茉莉花茶文化的科普书籍，我愿意把它推荐给大家。

陳宗懋

2005年9月

# 第一章 茉莉花茶的起源

## 茉莉花茶

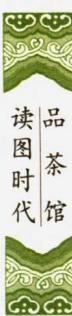
花茶，又名薰花茶、窨花茶、香片，是我国特有的茶类。花茶是以绿茶、红茶、乌龙茶等为原料，经加窨各种有益人体健康的香花制成。茶以花名，花以茶胜。许多品种的花茶是以花的名字来命名的，如茉莉花茶、玉兰花茶、柚子花茶、桂花茶等。

其中，茉莉花茶是花茶中产量最多的品种。目前市场上销售的花茶基本上都是茉莉花茶，人们习惯上所说的花茶也是指茉莉花茶。茉莉花茶是绿茶经多次用茉莉鲜花窨制加工而成的，被称为花茶中之珍品。茶引花香，

花增茶味，茶味与花香巧妙地融合，构成了茉莉花茶特有的品质。浓郁的香气、鲜爽的茶味，冲泡品饮，令人

盖碗茉莉花茶





广西横县茉莉花基地

心旷神怡。茉莉花茶不仅有茶的功效，而且具有花的药理作用，裨益人体的健康，深受广大消费者的喜爱。

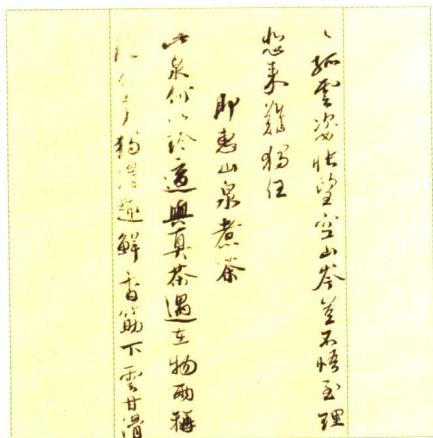
### 茉莉花茶的起源

花茶的起源要追溯到唐代。当时在制作团、饼贡茶时，茶鲜叶经蒸压，放入瓦盆后兑水研成茶膏，再在茶膏中加入微量的龙脑香料，用来增加茶

的香气。这种工艺称作“入香”或“入脑和膏”，是最早制作花茶的方法。但是到了宋代，人们因担心花的香气会影响茶的真味，就不主张用香料来薰茶。蔡襄《茶录》中说：“茶有真香，而入贡者微以龙脑和膏，欲助其香。建安民间试茶，皆不入香，恐夺其真。若烹点之际，又杂珍果香草，其夺益甚，正当不用。”



### 蔡襄书法《即惠山泉煮茶》局部



到了南宋，用香花加工花茶的工艺得到恢复。施岳（生于公元12世纪）的《步月吟·茉莉》中对用茉莉花窨制茶叶进行了详细的描述，词中写道：“小莲冰洁，花魂在，纤指嫩痕，素英重结。枝头香未绝，还是过中秋。丹桂时节，醉乡冷境，怕翻成消歇，玩芳味。春焙旋熏，贮（浓）韵……。”弁阳老人原注云：“茉莉岭表所产。古今咏者



《撵茶图》 刘松年(宋)

不甚多。……此花四月开，直至桂花时尚有玩芳味。古人用此花焙茶，故云”。岭表就是指岭南，现在的广东一带。说明在南宋时期，广东一带已经开始用茉莉花茶来熏制茶叶。这也是对用茉莉花来熏茶的最早记载。

到了明代，我国茶类有了大的发展，已经废除了团茶、饼茶，改制散茶，大量生产绿茶，为以后花茶的生

产奠定了良好的基础。与此同时，花茶的窨制方法也有了很大变化，出现了用多种鲜花窨茶。明代顾元庆（1564~1639年）《茶谱》的“茶诸法”中对花茶窨制技术的记载：“木樨、茉莉、玫瑰、蔷薇、兰蕙、桔花、栀子、木香、梅花皆可作茶。诸花开始摘其半含半放蕊之香气全者。量其茶叶多少，摘花为茶。花多则太香，而脱茶韵，花少则不香，而不尽美。三停茶而一停花始称。如木樨花须去其枝蒂及尘垢、虫蚁，用磁罐一层茶一层花相间至

满，纸箬扎固，入锅重汤煮之，取出待冷用纸封裹置火上焙干收用……。”又如“莲花茶，仅日末时将半含莲花拨开放细茶撮纳满蕊中，以麻皮略摺令其经宿，次早摘花倾出茶叶用建纸包茶焙干，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。”从这些记载中可以看出，明代花茶的窨法，在原料的选择、取花量、

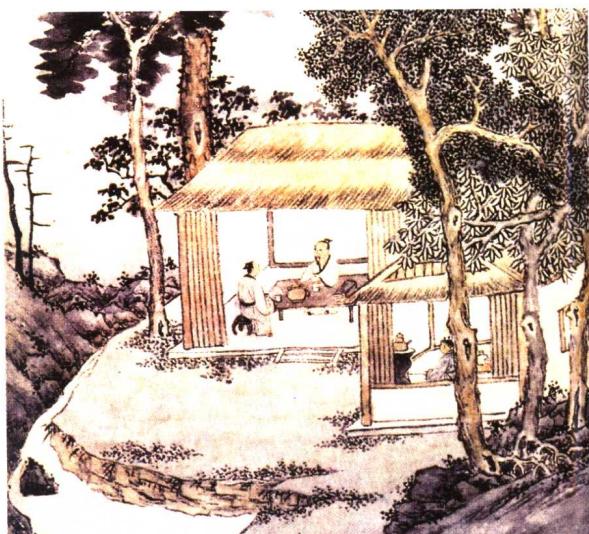
窨次、焙干等方面开始逐渐走向成熟，与现行的窨花工艺原理很相近。在这个时期，花茶的加工规模也在不断扩大。明代诗人钱希言诗：“斗茶时节买花忙，只选头多与干长；花价渐增茶渐减，南风十日满帘香。楼台簇簇虎丘山，斟酌桥边柳一湾；三尺绿波吹晓市，荡河船子载花还。”诗人描绘的是苏州虎丘山下，山塘河里，人们买花窨茶的繁忙热闹景象。当时，加工的花茶主要是珠兰花茶和玳玳花茶。在李时珍的《本草纲目》一书中虽然已有“茉莉可薰茶”的记载。但是在明代茉莉花茶才刚刚开始投入生产，且生产量很少。

### 茉莉花茶的发展

茉莉花茶的规模生产是从清代开始的。据史料记载，清咸丰年间（1851—1861年），福州已有大规模茶作坊进行茉莉花茶的生产。当时

福州的生成、大生福、李祥春等长乐帮茶号窨制的茉莉花茶，经海路由福州运至天津，再转运北京、河北、山东、陕西和东北地区。茉莉花茶深受北方市民的喜爱。这一时期，在北京、天津等地涌现出不少茶庄，如天津的正兴德、成兴茶庄，北京的吴肇祥、庆林春、吴裕泰、张一元等茶庄，沈阳的中和福茶庄等。由于经营茉莉花茶利润丰厚，北京和天津的茶商纷纷到福州窨制茉莉花茶。福州很快成为茉莉花茶的加工中心，茉莉花茶的生产

《品茶图》 文徵明（明）





读图时代 茶品图时代

也迅速得到发展。

随着需求的不断增长，茉莉花茶的产区也在不断扩大。1873年台湾茶商将茶叶运到福州窨花。1882年台湾从福州长乐引进茉莉花苗，发展茉莉花的生产，开始在台湾窨制茉莉花茶。1894年四川也从福州引种茉莉花苗，并于1900在华阳一带栽种茉莉花。

苏州是在福州之后发展起来的另一个主要的茉莉花茶加工中心。1938年，苏徽茶商将福州窨花技术传入苏州，促进了苏州茉莉花茶的发展。抗日战争爆发后，南北交通中断，安徽和浙江的茶叶难以运到福州进行加工，苏州一度成为茉莉花茶的加工中心。

新中国成立后，茉莉花茶的加工业得到恢复，茉莉花茶的产量逐年扩大，并形成了福州、苏州和金华三大主要茉莉花茶加工基地。从1990年开始，茉莉花茶的加工中心逐渐向广西转移。广西横县已成为全国茉莉花茶的加工中心，被誉为“中国茉莉花之都”。

## 茉莉花茶的传说

有关茉莉花茶的传说，各地都有流传，我们从这些传说中不难看出人们对茉莉花茶的喜爱。

### 传说之一：

#### ——流传在福建一带

很久很久以前，玉皇大帝的御花园里盛开着一种美丽的小白花，并且芳香袭人，深得玉皇大帝的宠爱。但她却遭到其他花的嫉妒和疏远，时常感到孤独和寂寞，便有了下凡的念头。小白花偷偷跑出御花园，腾云驾雾来到人间。小白花正好来到福州北郊新店的一个草茅屋旁。隔着窗户，只见屋内有一位后生正在秉烛夜读。小白花一下子给吸引住了。第二天，她化作一个农村姑娘，乘年轻人下田劳动，就进了草屋，帮着打扫卫生，料理家务，烧菜做饭。晚上，年轻人从地里回来，看到家中焕然一新，桌上菜热饭香，一位不知名的贤淑女子正端坐守候，不禁惊呆了。小白花面含羞色，向年轻人表明了自己的身分，

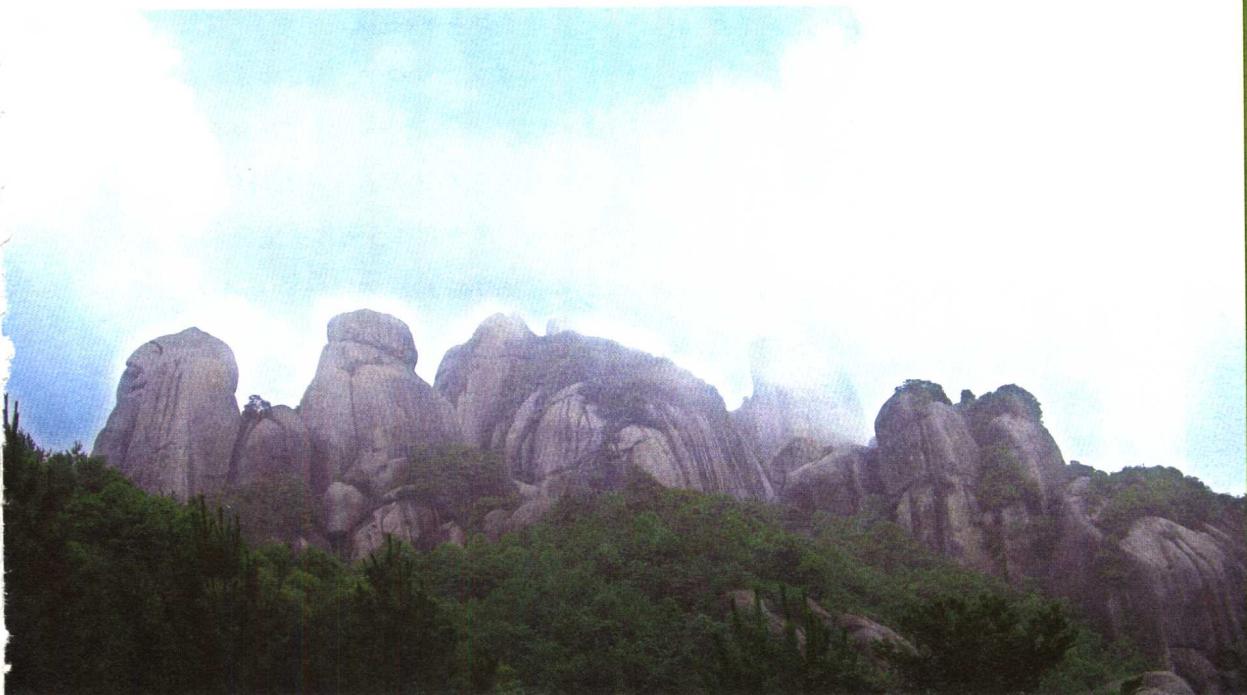
表示愿与他结为夫妇。年轻人听后又惊又喜，便一口允诺。从此，夫妻俩男耕女织，日子越过越甜美，不知不觉过了好几年。

有一天，玉皇大帝发现小白花不见了，就追问百花仙子，百花仙子掐指一算，得知她已经下凡，惶恐地向玉皇大帝奏道：“启奏玉皇，小白花已经下凡，在福州新店与一位男子结婚了。”玉皇大帝大怒道：“此花只应天上有，凡间谁人敢霸占！”当即召来雷公电母，要他们率天兵立即去捉拿。

百花仙子心地善良，她知道小白花这下将大难临头，有心相救，便按下云头来到福州新店。百花仙子先叫小白花的丈夫立即逃走，然后领着小白花来到郊野的山坡。只见百花仙子掏出身上的白绫帕，抖动着往小白花上一抹，刹那间，她就变成了无数雪白的小花，布满了新店的山野。这时，雷公电母率大兵赶到新店，只见满山遍野的小花，却找不到人的踪影，气愤不已，就调头去追赶她的丈夫。

再说小白花的丈夫逃出新店后，

福建太姥山





小小茉莉满满香韵

一直跑到茶会地界，实在跑不动了，他心里仍然挂念妻子的吉凶。这时，天上乌云密布，电闪雷鸣，情况十分危险。百花仙子及时赶到，略施法术，让他钻入了地下。不久，这地方就长出了一大片的茶林。好好的一对夫妻，一个留在新店，一个来到茶会，就这样分开了。后来老百姓将小白花称作茉莉花。

茶会的百姓将这里的茶叶摘下泡饮，觉得味道特别苦。后来多亏百花仙子托梦告诉人们，把这里的茶叶跟新店的“茉莉花”混在一起窨制，让他们夫妻得到团圆，苦茶才会变得又香又好喝。于是，就有了畅销海内外的福建茉莉花茶。

## 传说之二：

——流传在北京一带

从前，北京有个叫陈古秋的茶商，有一年冬天，他邀一位大师来品茶。在品茶过程中，陈古秋忽然想起有位南方姑娘曾经送给他一包茶叶，这包茶叶他还没有打开过。于是就拿出那包茶，请大师品尝。冲泡以后，一打开碗盖，便觉浓香扑鼻。奇迹出现了，从茶杯中升起的热气里，出现了一位美丽的姑娘。她双手捧着茉莉花微笑着走过来。但是，转眼之间姑娘就消失了，又变成了一股热气。陈古秋迷惑不解，就请教大师。大师笑着说：“陈老弟，你一定做了好事啦，这是茶中绝品‘报恩仙’。过去只是听说过，今日才亲眼看见。这茶是何人送与你的？”陈古秋忽然想起了三年前去南方买茶的经历。有一天，陈古秋在住的客店里遇见一位孤苦伶仃的少女。那少女向他诉说，由于无钱殡葬，死去的父亲还在家中停放着。陈古秋深表同情，便取了一些银子给她，让她把父亲安葬。三年过去，今春又去南方收购茶叶时，那位少

女托客店老板转交给他一包茶叶。当时没顾得上冲泡，谁料竟是珍品。大师说：“这茶不仅是珍品，而且是绝品，制这种茶要耗尽人的精力，这姑娘可能你再也见不到了。”

陈古秋记起当时他曾向客店老板打听过这位姑娘，老板说那姑娘已死去一年多了。大师忽然说：“为什么她独自捧着茉莉花呢？”两人又重新冲泡了一遍，那手捧茉莉花的姑娘又再次

出现。陈古秋一边品茶一边悟道：“依我之见，这是茶仙提示，茉莉花可以入茶。”于是他便将茉莉花加到茶中，果然制出了芬芳诱人的茉莉花茶，深受北方人喜爱，从此便有了这样一种新的茶叶品种——茉莉花茶。

### 传说之三

——流传在四川一带

相传古时龙泉驿东山一带，遍地都栽种着茉莉花。到了夏天，茉莉香飘

北京西山

