

古言叶◎编著



品味

Pin Wei
WuLongCha

烏龍茶



快速了解烏龍茶，認識烏龍茶！
讓您最直觀地學會烏龍茶烹制之法！
將烏龍茶文化盡收眼底！



戲作小詩君勿
笑，從來佳茗
似佳人。

宋·蘇東坡



最方便、最常用、最好喝
的健康烏龍茶一覽無遺！
讓您好好品味最時尚、最
經典的烏龍茶！

中國市場出版社

品味乌龙茶

古言叶 编著

中国市场出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

品味乌龙茶/古言叶编著. —北京: 中国市场出版社,
2005.11

ISBN 7-80155-946-0

I.品... II.古... III.乌龙茶—基本知识
IV.TS272.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 111086 号

书 名: 品味乌龙茶

作 者: 古言叶

责任编辑: 王 群

出版发行: 中国市场出版社

地 址: 北京市西城区月坛北小街 2 号院 3 号楼 (100837)

电 话: 编辑部 (010) 68034118 读者服务部 (010) 68022950

发行部 (010) 68021338 68020340

68024335 68033577

经 销: 新华书店

印 刷: 北京市顺义向阳胶印厂 (邮编: 101300)

规 格: 787×1092 毫米 1/16 13 印张 140 千字

版 本: 2006 年 1 月第 1 版

印 次: 2006 第 1 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 7-80155-946-0/TS·7

定 价: 29.80 元

本书的少许摄影图片和文字无法与版权所有者取得联系, 请作者
见书后及时与我社联系。

目 录

第一章 了解乌龙茶/1



乌龙茶又称“青茶”，是半发酵茶类的总称。在我国几大茶类中，乌龙茶有着自己鲜明的特色。

乌龙茶的制法是红茶和绿茶加工技术的结合，既要半发酵，也要锅炒杀青。这种制法使乌龙茶具有绿茶的清纯、红茶的醇厚。

乌龙茶色泽青褐，冲泡后，叶片通常为绿叶红镶边，汤色黄亮，滋味浓醇，有浓郁的花果香。

乌龙茶是我国特有的茶类，其迷人的特质，使越来越多的人开始钟情于它。

- 1 初识乌龙茶/3 2 乌龙茶的制作/9

第二章 乌龙茶的分类和

名品/17



乌龙茶主产于我国福建、广东、台湾三省，一般按照产地，将乌龙茶分为闽北乌龙、闽南乌龙、广东乌龙以及台湾乌龙。

乌龙茶名品众多。其中，闽北乌龙包括：武夷岩茶、闽北水仙等；闽南乌龙包括：铁观音、奇兰、水仙、黄金桂等；广东乌龙包括：凤凰单枞、凤凰水仙、岭头单枞等；台湾乌龙包括：冻顶乌龙、包种乌龙等。

若将乌龙茶与绿茶名品总体上作一比较，以个数论，乌龙茶仅次于绿茶；而以品质和知名度论，可谓争奇斗艳、各有千秋；从名茶产量占茶类总产量的比重来比较，乌龙茶又明显超过绿茶。

- 1 闽北乌龙/19 2 闽南乌龙/63 3 广东乌龙/86
4 台湾乌龙/91

第三章 工夫茶/107



乌龙茶是我国六大茶类之一。品饮乌龙茶不仅可以生津止渴，而且还是一种艺术享受。

泡饮乌龙茶时，为发挥茶之真味和妙香，必须掌握工夫茶泡饮技艺的三个要素，即泡茶用水、泡茶器具和泡饮技艺，并掌握“水以石泉为佳，炉以炭火为妙，茶具以小为上”的原则。

- 1 了解工夫茶/109 2 准备好“工夫”/118

第四章 乌龙茶之冲泡法/183



冲泡乌龙茶的方法，即是工夫泡法。诚如古人所言：“茶质、水、火、茶具，既一一讲究，苟烹制拙劣，亦何能语以工夫之道？是以工夫茶之功全在烹法。”

工夫茶泡法可分为很多流派，诸如闽南泡法、潮州泡法、台湾泡法等，每种泡法的侧重点不同，操作程序也各有特色。

- 1 乌龙茶冲泡的特点/185 2 乌龙茶之冲泡法/187

第一章

了解乌龙茶

乌龙茶又称“青茶”，是半发酵茶类的总称。在我国几大茶类中，乌龙茶有着自己鲜明的特色。

乌龙茶的制法是红茶和绿茶加工技术的结合，既要半发酵，也要锅炒杀青。这种制法使乌龙茶具有绿茶的清纯、红茶的醇厚。

乌龙茶色泽青褐，冲泡后，叶片通常为绿叶红镶边，汤色黄亮，滋味浓醇，有浓郁的花果香。

乌龙茶是我国特有的茶类，其迷人的特质，使越来越多的人开始钟情于它。

烏龍茶

1 初识乌龙茶



乌龙茶在我国茶业中占有非常重要的地位，作为我国特有的茶类，它的特色十分鲜明。

· 茶叶的分类

随着制造技术的进步，现代茶的品种不断增多，纵使有陆羽《茶经》中“相工之人气色，隐然察之于内”的功夫，也不能确保可以完全地了解茶叶并选择出好茶。

对于茶叶的分类众说纷纭。下面介绍我国茶叶分类的几种方法，这有助于我们更好地了解乌龙茶在中国茶业中的地位。

对于茶叶的分类众说纷纭。一种说法是，我国的茶大致可分为红茶和绿茶两种；另一种说法是，我国的茶可分为红茶、绿茶、乌龙茶、花茶、普洱茶、黑茶六种；还有一种说法是，除了乌龙茶、岩茶、水仙茶之外，应加入青茶、白茶。

品味

烏龍茶

依制造茶叶时的发酵程度分类

依制造茶叶时的发酵程度，可将茶叶分为全发酵茶、半发酵茶和不发酵茶。其中，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，绿茶则完全不发酵。

乌龙茶属半发酵茶，外形色泽青褐，其制作过程包括采青、萎凋、做青、炒青、揉捻及干燥六个步骤，工序缺一不可。

依制造茶叶时的萎凋程度分类

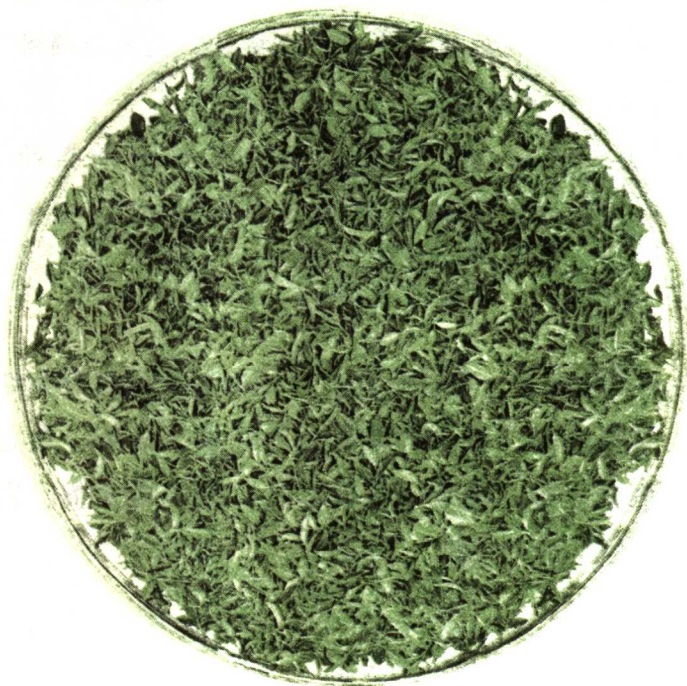
就科学的观点而言，茶按发酵程度来分类并不是很正确，如乌龙、包种茶、青茶等在制造过程中由于并未经过正式的发酵过程而得名曰半发酵茶，这种命名法有含混之处。所以，有观点主张按萎凋与

否对茶叶进行分类。

依制造茶的萎凋程度，可分为萎凋茶和不萎凋茶。

萎凋茶：包括红茶、黄茶、黑茶、青茶、乌龙茶、包种茶、白茶。

不萎凋茶：主要指绿茶。





依产茶季节分类

中国及日本的许多产茶区均按产茶季节来分类。

依产茶季节，可分为春茶、夏茶、秋茶、冬茶、明前茶、雨前茶、六月白、白露茶和霜降茶等。

春茶：又名“头帮茶”或“头水茶”，指清明至夏至所采之茶。采摘期约 20~40 日，具体时间随各地气候而异。此时期所采摘的茶叶至嫩，品质甚佳。

夏茶：又称“二帮茶”或“二水茶”，即在夏至前后，也就是春茶采后二三十日采摘新发的茶叶所制成的茶。

秋茶：又称“三水茶”，即夏茶采后一个月所采摘而制成的茶。

冬茶：即秋分以后采摘制成的茶。冬茶在我国的东南茶区很少采制，仅在气候较为温暖的云南及台湾省有采制。

明前茶：即清明前采制的茶。

雨前茶：即谷雨前采制的茶。

六月白：即第一次夏茶之后至秋茶之前，农历六月间采制的茶。

白露茶：即白露后采制的茶。

霜降茶：即霜降后采制的茶。

依制成茶的形状分类

依制成茶的形状，可分为散茶、副茶、砖茶、饼茶、束茶。

散茶（正茶）：条茶类，如红茶 OPP、绿茶、茶珍眉、抽蕊等；碎茶类，如红茶 BOP、BP、绿茶特针、针眉等；圆茶类，如红茶茶头、绿茶珠茶、贡熙、虾目等。

副茶：如茶末、茶片、茶梗。

砖茶：如峒砖、米砖、小京砖、泾阳砖。

饼茶：如普洱茶、沱茶。

束茶：如龙须茶。

依制造茶的程序分类

依制造茶的程序，可分为毛茶与精茶。

毛茶：又称粗制茶或初制茶，指各种茶叶经初制后的成品，其外形比较粗糙。



精茶：又称精制茶、再制茶、成品茶。毛茶经精制过程，成为形状整齐、品质划一的成品。

初制茶叶的外形一般较为粗糙，为使其统一，一般还需再加工，使其成为精茶。



依茶熏花与否分类

依茶熏花与否，可分为花茶与素茶。

各种茶叶中，仅绿茶、包种茶与红茶有熏花品种，其他茶叶很少有熏花品种。

花茶的茶名通常都冠以花的名称，如用茉莉花熏制的包种茶称为茉莉花茶，用桂花熏制的茶称为桂花茶等。

· 乌龙茶的起源

对乌龙茶起源于何时，学术界尚有争议。有的推论始于北宋，有的推定始于清咸丰年间。尽管如此，乌龙茶的创始地在福建则是大家公认的事实。

乌龙茶是由宋代贡茶龙团、凤饼演变而来，始制于1725年前后的清雍正年间。

据福建《安溪县志》记载：“安溪人于清雍正三年首先发明乌龙茶做法。”由于乌龙茶的品质优异、香气极佳，之后就由闽南传至闽北，以及广东、台湾等地。另据史料考证，1862年福州就设有经营

品味

烏龍茶

8

乌龙茶的茶栈，1866年台湾乌龙茶也开始外销。

乌龙茶主要产于福建的闽北、闽南及广东、台湾三个省。近年来，四川、湖南等省也有少量生产。乌龙茶是我国的特色茶类，在世界各产茶国中，除日本学习仿造一小部分外，其他国家都不会生产。

乌龙茶的传说

传说一

乌龙茶最早产于福建省沙县，这个县有一座吕华山，山上常年云雾缭绕，远远望去，整座山犹如被一条黑龙盘绕着，“乌龙”之名由此而来。由于吕华山区生产的茶叶冲泡后口感甘润，因而得名为“乌龙茶”。

传说二

在很久以前的福建安溪县有一名叫胡良的猎人，他经常在山间游走打猎。一天，他经过树林时，发现一株枝叶长得十分茂盛的小树，便顺手摘下来一段放到自己的背篓里。

傍晚，胡良背着猎物回到了家。正当他准备烧水做饭时，一阵山风吹过，放在地上的背篓里发出阵阵诱人的清香味，那正是他当天从山上采来的枝叶发出的香味。于是，胡良



灵机一动，摘下几片叶子泡水喝，很神奇，叶子使开水的味道变得十分甘醇。胡良喜不自胜，心想这一定是一棵神树。



第二天一大早，胡良再度来到了林中，他摘下了一大堆这棵树上的叶子带回家。可奇怪的是，这次泡出的水却十分苦涩，完全没了昨日的清香扑鼻。

胡良苦思了几天，他想可能是那一天打猎采下的叶片在背篓中经过了翻晒、晃动，才会有特别的清香味。那些叶片泡水时的外观已经不同于新鲜的叶片了。

于是，胡良花了很多的心血来研究。终于，他发现了制茶的萎凋、搅拌和烘焙等步骤，并制作出了香气四溢的香茶，受到了人们的欢迎。

由于安溪的方言中“胡良”的发音和“乌龙”相近，所以人们也将此茶称为“乌龙茶”。

2 乌龙茶的制作

中国的茶文化历史如同中华五千年历史文化一样悠长、深远。人们在很早以前就琢磨着制茶的方法，古代所采用的制茶法虽然各有异处，但大致上是相同的。

制茶中的一些方法沿用至今，随着科学技术的进步，制茶法在技术上、作业上更加科学化和精益求精。

品味

·古代团茶的制法

在我国古代，人们对于茶叶的加工十分讲究。下面介绍古代团茶的做法。

采 茶

采茶最佳的时候为五更，即天方露白时开始，至辰时收工，旭日东升后便不适宜再采摘。这是因为天明之前茶芽未受日照，所以肥厚滋润；如果受到日照，茶芽的膏腴会被消耗，采摘出的茶芽泡制的茶汤也无鲜明的色泽。

为避免茶芽受损，采茶时宜用指尖折断茶芽，而不是用手掌搓揉。

拣 茶

采摘到的茶芽品质并不十分整齐，所以需要挑拣。

茶芽有水芽、小芽、中芽、紫芽、白合、乌带等。其中形如小鹰爪者称为“小芽”，将小芽先蒸熟，浸于水盆中，只挑如针细的小蕊制茶者为“水芽”。水芽是芽中精品，小芽次之，中芽又下，紫芽、白合、乌带多不用。

精选出的茶芽制成的茶，其色、味必佳。

蒸 茶

茶芽多少沾有灰尘，所以在蒸茶前最好先用水洗涤清洁。等蒸笼的水滚沸后，将茶芽置于甑中蒸。



烏龍茶

蒸茶的火候必须把握得当，过热则制成的茶色黄味淡；不熟则色青且易沉淀，并略带青草味。

榨 茶

蒸熟的茶芽谓之“茶黄”，茶黄须淋水数次令其冷却。

先将茶黄置于小榨床上去掉水分，再放到大榨床上榨去油膏。榨膏前应先布包裹起来，再用竹皮捆绑，然后放在榨床下挤压一定的时间后，取出控揉，再放回榨床，这是翻榨。如此反复，直到茶黄完全干透为止。这样的做法才能让茶味久远、滋味浓厚。

研 茶

经挤榨的过程后，茶已干透没有水分，因此研茶时每个团茶都得加水研磨。

研茶的工作一般需要腕力强劲的人来做。水要一杯一杯地加，同时也规定有一定的数量。加 12 杯水以上的团茶，一天只能研一团，由此可见其制作十分费工夫。

造 茶

研过的茶，最好用手指拈起少许搓揉察看，当手指感觉十分光滑、均匀，没有粗块时，才将其放入模中定型。

过 黄

“过黄”就是干燥的意思。



品味

烏龍茶

先将团茶用烈火烘焙，再用滚烫的沸水撻过，如此反复三次，再用温火烘焙一次，焙好又过汤出色，随即放在密闭的房中，以扇快速扇动，如此茶色才能光润。

这样就完成了团茶的制作。

· 乌龙茶的制作方法

乌龙茶的独特品质来自其独特的制作工艺。

有关乌龙茶制作的记载，目前能见到的是陆廷灿在其所撰《续茶经》中引用的王草堂《茶说》，《茶说》的成书时间在清代初年，王草堂即王复礼。

《茶说》中是如此叙述乌龙茶制作过程的：

“茶采后，以竹筐匀铺，架于风日中，名曰晒青。候其青色渐收，然后再加炒焙……独武夷炒焙兼施，烹出之时半青半红，青者乃炒色，红者乃焙色也。茶采而摊，摊而鹿（振烫），香气发越即炒，过时不及皆不可。既炒既焙，复拣去老叶及枝蒂，使之一色。释超全诗

