

全国高等农业院校教材

茶叶审评与检验

(第二版)

湖南农学院主编

茶叶专业用

农业出版社

全国高等农业院校教材

茶叶审评与检验

(第二版)

湖南农学院 主编

茶叶专业用

农业出版社

全国高等农业院校教材
茶叶审评与检验(第二版)

湖南农学院 主编

* * *

责任编辑 徐 晖

农业出版社出版(北京朝阳区枣营路)

新华书店北京发行所发行 通县向阳印刷厂印刷

787×1092毫米16开本 13.25印张 305千字

1979年10月第1版 1987年5月第2版北京第1次印刷

印数 1—2,000册

统一书号 16144·3293 定价 2.20元

第二版前言

《茶叶审评与检验》作为全国高等农业院校试用教材于1979年第一版印刷发行后，每年重印一次。农牧渔业部决定该教材列入1983年三十门全国通用教材修订计划后，仍由湖南农学院主持，邀请参加第一版编写的院校研究制订了修订计划，确定了章节结构的调整。全书包括：绪论，第一章评茶基础知识，第二章茶叶品质形成，第三章茶叶品质特征，第四章茶叶标准样，第五章茶叶感官审评，第六章茶叶检验标准，第七章茶叶物理检验，第八章茶叶化学检验。修订分工为：陆松侯修订绪论、第一章及第四章。胡月龄修订第六、第八章的第二节，徐幼君修订第三章及第七章第二节。陈慧春修订第二章。莫惠琴修订第五章。施兆鹏修订第六至第八章的第一节。有些章节标题虽与第一版相同，按照教材改革、更新、精选的要求，尽可能吸收国内外一些最新资料，大部分是重新编写的，进一步提高了内容质量。

《茶叶审评与检验》是在学过制茶学和茶叶生物化学等课程的基础上开设的。全书内容既要与有关课程相协调，又要避免不必要的重复，还要注意到本学科的系统性、科学性。此次修订尽量推陈出新、深入浅出、清晰简明，以便于学生及广大茶叶工作者学习。

本教材修订过程中得到了茶叶供销、外贸、科研、商品检验部门的大力支持。商业部王永增对第四章茶叶标准样提出了宝贵的意见；中国农业科学院茶叶研究所沈培和，福建省茶叶进出口公司庄任提供了资料和照片。对此表示衷心的感谢。

1985年4月

第二版修订者

主 编 陆松侯 (湖南农学院)
编写者 陈慧春 (安徽农学院)
施兆鹏 (湖南农学院)
胡月龄 (浙江农业大学)
莫惠琴 (安徽农学院)
徐幼君 (浙江农业大学)
审稿者 徐宏宾 (云南农业大学)
戴淑贤 (华南农业大学)
童梅英 (皖南农学院)

第一版前言

本教材编写工作经过调查研究，收集资料，并广泛地征求意见，得到茶叶外贸、供销、科研、商品检验等有关部门的大力支持和帮助。写出初稿后，又经上述有关部门及有茶叶专业的兄弟院校派代表参加了审稿会议，所以，本书是在各级领导的重视下，由集体的力量编成的。

根据当前国内外审评茶叶品质的实际情况，本书以感官审评的基本理论、基本知识和基本技能为主，同时较为系统地介绍国内外茶叶检验标准和方法以及当前茶叶理化审评试验研究的进展和取得初步成果的情况。

本书系湖南、浙江和安徽农业院校分工协作编写的，各章节的初稿编写分工是：陆松侯写绪论、第一章和第四章。陈慧春写第二章。张堂恒写第三章、第八章和第六章第二节。莫惠琴写第五章。施兆鹏写第六章、第七章。书内图片及拍照所需样茶，全由湖南农学院制茶教研室负责办理的。

由于时间仓促，水平所限，加以“四人帮”干扰破坏教育事业时，这门课程被砍掉后，十多年来有关这门学科的科学研究的科学也陷于停顿状态，新的资料收集就有一定的困难。书中缺点或错误希望读者指正，并提宝贵意见，以便今后进一步修改提高。

1987年12月

第一版编写者

主 编 陆松侯(湖南农学院)
副主编 张堂恒(浙江农业大学)
编 者 陈慧春(安徽农学院)
施兆鹏(湖南农学院)
莫惠琴(安徽农学院)

目 录

绪论	1
一、茶叶审评检验的重要性(1)	
二、茶叶审评检验的发展(2)	
三、茶叶审评与检验课程的学习要求和 方法(5)	
第一章 评茶基础知识	6
第一节 评茶设备和要求	6
一、评茶室的要求(6)	
二、评茶用具(7)	
第二节 茶叶扦样	8
一、扦样的意义(8)	
二、扦样的办法(9)	
第三节 评茶用水	10
一、用水的选择(10)	
二、泡茶的水温(12)	
三、泡茶的时间(13)	
四、茶水的比例(15)	
第四节 评茶程序	16
一、把盘(16)	
二、开汤(17)	
三、嗅香气(18)	
四、看汤色(18)	
五、尝滋味(19)	
六、评叶底(19)	
第二章 茶叶品质形成	20
第一节 茶叶色泽	20
一、茶叶色泽与鲜叶(20)	
二、茶叶色泽与制茶(23)	
三、茶叶色泽类型(25)	
四、影响色泽的因素(27)	
第二节 茶叶香气	30
一、茶叶香气与鲜叶(30)	
二、茶叶香气与制茶(31)	
三、茶叶香气类型(34)	
四、影响香气的因素(35)	
第三节 茶叶滋味	38
一、茶叶滋味与鲜叶(38)	
二、茶叶滋味与制茶(41)	
三、茶叶滋味类型(44)	
四、影响滋味的因素(45)	
第四节 茶叶形状	48
一、茶叶形状与鲜叶(49)	
二、茶叶形状与制茶(49)	
三、茶叶形状类型(50)	
四、影响形状的因素(52)	
第三章 茶叶品质特征	50
第一节 绿茶品质特征	56
一、炒青绿茶(56)	
二、蒸青绿茶(65)	
第二节 黄茶品质特征	65
一、黄芽茶(65)	
二、黄小茶(66)	
三、黄大茶(67)	
第三节 黑茶品质特征	67
一、黑毛茶(67)	
二、篓装黑茶(67)	
三、压制黑茶(68)	
四、压制晒青黑茶(69)	
第四节 青茶品质特征	70
一、武夷岩茶(70)	
二、闽北青茶(71)	
三、闽南青茶(71)	
四、广东青茶(72)	

五、台湾青花(73)	
第五节 白茶品质特征.....	73
一、不同品种白茶(73) 二、不同嫩度白茶(73)	
第六节 红茶品质特征.....	74
一、红茶茶(74) 二、红碎茶(76) 三、再加工红茶(78)	
第四章 茶叶标准样.....	79
第一节 毛茶标准样.....	79
一、标准样的制订(79) 二、制样原料茶的选留(82) 三、样茶换配和使用(82)	
四、标准样的审批管理(83)	
第二节 加工标准样茶.....	85
一、外销绿茶加工标准样(85) 二、花茶加工标准样(86) 三、压制茶加工标准样(86)	
四、青茶加工标准样(88) 五、白茶加工标准样(91) 六、红茶加工标准样(93)	
第三节 贸易标准样茶.....	100
一、红茶贸易标准样(100) 二、绿茶贸易标准样(101) 三、特种茶贸易标准样(101)	
四、小包装茶贸易标准样(101)	
第五章 茶叶感官审评.....	103
第一节 审评项目和审评因子.....	103
一、外形审评(103) 二、内质审评(106)	
第二节 毛茶审评.....	108
一、绿茶审评(109) 二、老青茶审评(109) 三、黑毛茶审评(110) 四、青毛茶审评(110)	
五、白毛茶审评(112) 六、红毛茶审评(113) 七、毛茶季别茶审评(113) 八、毛茶干度感官测定法(114)	
九、级外毛茶审评(114) 十、假茶的鉴别(115)	
第三节 精茶审评.....	116
一、绿茶审评(116) 二、青茶审评(118) 三、白茶审评(119) 四、工夫红茶审评(119)	
五、红碎茶审评(120)	
第四节 再加工茶审评.....	121
一、花茶审评(121) 二、压制茶审评(122) 三、速溶茶审评(123)	
第五节 评茶术语和运用.....	124
一、外形评语(124) 二、内质评语(131) 三、评语中常用副词(136)	
第六节 评茶计分.....	137
一、对样评茶(137) 二、对样评分(138)	
第六章 茶叶检验标准.....	143
第一节 我国茶叶检验标准.....	143
一、茶叶品质规格(143) 二、茶叶包装(145) 三、特种检验标准(147)	
四、界限数及允许差(148)	
第二节 外国茶叶检验标准.....	149
一、茶叶国际标准(149) 二、各国茶叶检验标准(152)	
第七章 茶叶物理检验.....	162
第一节 法定物理检验.....	162
一、取样(162) 二、粉末、碎茶检验(164) 三、含梗量检验(165) 四、夹杂物含量检验(165)	
五、成品茶包装检验(166) 六、茶叶衡量检验(169)	
第二节 一般物理检验.....	170
一、干茶容重与比容(170) 二、茶汤比色(171)	

第八章 茶叶化学检验	172
第一节 特定化学检验	172
一、水分检验(172) 二、灰分检验(173) 三、水浸出物检验(175) 四、多酚类检验(177)	
五、咖啡碱检验(179) 六、系统分析法简介(181) 七、农药残留量检验(182)	
第二节 一般化学检验	187
一、茶黄素和茶红素检验(187) 二、粗纤维检验(188) 三、放射性物质检验(189)	
四、红碎茶滋味的化学鉴定(197)	

绪 论

茶叶审评与检验是研究茶叶品质感官鉴定和理化检测的一门学科。

茶叶富有营养价值和药效作用，饮茶有益于人体健康和长寿，饮茶始于我国，三千多年的饮茶历史证明饮茶好处多。长期来流传着一句俗语：“开门七件事，柴米油盐酱醋茶”，把茶作为日常生活中不可缺少的必需品。客来敬茶，清茶一杯，成为我国精神文明崇尚礼貌的传统美德之一。在国外，茶叶被认为是理想的康乐饮料。我国生产的茶类之多为世界之最，有绿茶、黄茶、黑茶、青茶、白茶、红茶等，其中经过再加工的有各种花茶、压制茶和速溶茶。每个茶类又产生名目繁多的绚丽多彩的花色，各有独特的品质和特定的消费对象，贸易上分为边销茶、内销茶、侨销茶和外销茶。各类茶叶的特征特性，品质的优劣，等级的划分，价值的高低，是否符合不同销售对象需要及输出法定检验的规定，都必须通过审评与检验才能作出客观的科学的鉴定。

一、茶叶审评检验的重要性

茶叶审评与检验在茶叶产制、收购、供销、外贸、商检、科研等单位通常设置专门职能机构视作鉴评与管理茶叶质量的中枢。它根据党和政府的方针政策、条例等规定对茶叶产品进行品质鉴定和品质管制。所以，茶叶审评与检验结果正确与否，不是单纯技术问题，往往涉及到政策问题。例如毛茶收购，感官审评毛茶的品质，鉴别优劣，按照各类毛茶标准样实行对样评茶和评茶计价办法的规定进行定等给价，是运用评茶技术与执行茶价政策的统一过程。又如出口茶是否符合出口标准或合同的品质条件，必须通过审评与检验作出客观的鉴定。正确的评验结果，有利于维护我国茶叶在国际市场上的信誉，有利于促进茶叶对外贸易和输入国家的友好关系，而且换取外汇支援了祖国的“四化”建设。如果错评等级或货样不符，引起降级或退货索赔，不但遭受经济上损失，还招致政治上不良影响。在内销茶供销的审评检验工作上，质量问题涉及党和人民群众的关系，特别是边销茶的审评与检验，产品质量的把关是否严格，往往影响到民族团结政策。

茶叶生产的一个特点，是鲜叶从茶树上采下后，必须及时制造成为干茶，才能发挥它的经济价值。茶叶价值的高低，必须通过审评与检验才能确定。

鲜叶品质的好坏，采摘的精粗及制造技术的优劣是决定茶叶品质的主要因素。如自然条件和栽培技术措施对茶叶品质的影响，茶树品种的适制性，都必须将鲜叶制成干茶经过审评检验才能清楚。因此，栽培、育种、制造与审评检验密切配合，才能有效地提高茶叶品质，而茶叶审评检验与制造技术的关系特别密切，制造技术上的优缺点反映茶叶品质的好坏与影响，必须通过审评检验才能表现出来。至于毛茶进厂验收、定级归堆、付制前运用拼配技术发挥毛茶的使用价值和经济价值，以及半成品的花色小样拼配，使产品既符合规格标准，又有利经济核算，这些技术性较高的措施，亦依靠审评与检验来发挥作用。可

见,茶叶审评与检验对茶叶生产起着指导和促进作用,对茶叶品质起着监督管理和促进提高的作用。

二、茶叶审评检验的发展

中国是茶的祖国,茶叶的发展和利用,种茶、制茶、饮茶、评茶等都起源于我国,以后又传播到世界各国,这是我国历代劳动人民在长期的社会实践中对人类作出的卓越贡献。

茶叶审评与检验的发展和饮茶的起源、演变是紧密相联及互相促进的。相传“神农尝百草,日遇七十二毒,得茶而解之。”茶叶最初是作为药物被人们利用的。史籍记载春秋时代,茶叶作为羹饮。东晋常璩于公元347年写成的《华阳国志·巴志》中说:周武王伐纣后,巴蜀等西南小国曾以茶叶作为贡品,并有“园有芳蒻、香茗”的记载。《四川通志》记载西汉(公元前59年)

王褒的《僮约》写明家僮“便了”每天从事的劳役,其中涉及茶事,有“武阳买茶”、“烹茶尽具”两句话的规约,证实西汉时期茶叶已作为商品在武阳市场上出现。可见茶的饮用,当时以蜀为中心,日益扩展。三国时,东吴孙皓因大臣韦曜饮酒不过二升,密赐茶菹以代酒。西晋张孟阳《登成都楼诗》中有“芳茶冠六情、溢味播九区”之句,描述当时以茶作清凉饮料的情趣。南北朝时佛教盛行,提倡坐禅,饮茶



图1 陆羽《茶经》

有利于清心修行,茶与佛教结缘,对茶的饮用传播起了积极作用。唐朝发明绿茶蒸青制法,品质大大改善。唐《封氏见闻记》谓:“古人亦饮茶,但不若今人溺之甚,穷日尽夜,殆成风俗,始自中地,流于塞外。”表明唐代饮茶之风盛行,由南方向黄河北岸传播,并远传塞外。唐代陆羽在公元780年写成的《茶经》是世界上最古的一部茶叶专著,对茶的起源、历史、栽培、采制、煮茶、用水、品饮等作了系统总结和精辟论述。从《茶经》的记述来看,我国茶叶栽制科学技术在唐代已相当发达,饮茶与评茶更积累了不少经验^[1]。到了宋代,盛行斗茶之风,当时嗜茶者,不但讲究茶叶外形内质,还作为一种欣赏品,相率探求新品种与品质关系。斗茶就是品茶比赛,评比色香味的高低,促进了评茶技术的提高。1064年蔡襄《茶录》上编的茶论分:色、香、味、藏茶、炙茶、碾茶、罗茶、候汤、焙盏、点茶等篇,从茶叶色香味等各方面来考究品质审评。1068年又有黄儒《品茶要录》问世,这些著作在当时可说是较全面地总结了蒸青团饼茶的审评经验。明代改用锅炒杀青,从此,绿茶制法放弃蒸青提倡炒青,成品改团饼茶为散叶茶,饮用去碾末泡茶为

全叶冲泡, 制法与饮用方法的革新对茶叶的外形与内质有新的要求, 必然引起评茶对茶叶形状和色香味在技术上发生新的飞跃。此后又先后发明黄茶、黑茶、白茶、青茶、红茶等制法, 茶类不同, 品种花色逐渐增多, 茶叶品质审评, 按照不同茶类特征特性的差别和各消费者对品质不同的需求, 才有了进一步的发展和逐步趋于完善。

我国作为茶叶发祥地, 饮茶与评茶知识以至茶树种苗和栽制技术向世界传播是源远流长的。远在西汉时期, 我国的土特产包括茶叶曾由广东出海与南洋各国通商。南北朝齐武帝永明年间, 我国茶叶随着丝织品和瓷器与土耳其交易^[2]。唐永贞元年(公元805年)日本最澄禅师在我国留学研究佛经, 同时学习了饮茶、评茶、栽茶、制茶方法, 回国时带去茶籽试种成功, 在佛教界产生了巨大影响。在宋代, 日僧荣西禅师先后两次来我国留学佛经。1191年7月归国后翌年著有《吃茶养生记》一书, 称颂茶是“养生的仙药, 延龄的妙方”, 宣传吃茶可祛病保健, 饮茶成为日本人的尊荣和社交必需品。1522年出生于大阪的千利休在日本创建了以和、敬、清、寂为主“茶道”, 茶道中制备饮茶礼仪,

导源于我国宋代寺院的饮茶法。明代我国派郑和七渡西洋, 饮茶在东南亚、阿拉伯半岛、亚洲东岸等地传播。欧洲的饮茶习俗是曾来我国的葡萄牙传教士于1560年传去的。1662年葡萄牙公主凯塞琳(Catherine)嫁给英皇查理二世, 她是英国第一个嗜好饮茶的皇后。从此饮茶风靡英国并逐渐风行“午后茶”的习尚, 迄今英国一直是茶叶消费量最多的国家。以后饮茶之风又传到美洲及世界其他地区。国外茶叶产销国家, 参照我国饮茶和评茶的经检, 制订了茶叶最佳泡制法, 确定了审评用茶量及冲泡五分钟的评茶规则。英国于1725年颁布禁止茶叶掺假条例并开始茶叶进口检验。1883年美国国会通过第一次茶业法, 取缔掺假茶叶的输入。日本施行茶叶检验始于1888年。世界其他茶叶产销国家先后相继施行茶叶检验。二十世纪七十年代国际标准化组织制订了ISO3720红茶规格的国际标准, 世界主要茶叶产销国家均采纳执行。我国远在宋代, 太平兴国四年(979年)已有“伪茶一斤, 杖一百, 二十斤以上弃市”的禁令。明清两代均有茶法规定。1915年浙江曾成立地方性组织的永嘉茶叶检验处, 对温州地区出口茶叶执行检验并禁止假茶出口。1931年前实业部颁布了第一个出口茶叶检验法令, 对出口茶叶的品质、水分、灰分、粉末含量等由商品检验局实施法定检验, 经检验合格发给证书, 海关查验放行。1937年又举办茶叶产地检验。1938年全国茶叶实行统购统销, 各产茶省成立茶叶管理机构, 茶叶产地检验由各省办理。1945年抗日战争胜利后, 前经济部上海、汉口、台湾等商品检验局先后恢复茶叶出口检验。



图2 宋代斗茶图

中华人民共和国成立后,党和政府十分重视茶叶品质的审评检验和茶叶质量的控制管理。1950年3月中央贸易部(后改称对外贸易部,1981年又改为对外经济贸易部)制订与颁布了全国统一的输出茶检验暂行标准。后又制订了边销茶检验标准。1953年建立了全国茶叶产地检验网,授权各口岸商品检验局负责执行茶叶驻厂检验。我国输出茶检验标准和检验方法,经过1955、1962、1981年多次修订日趋完善。1980年除台湾外,全国已有上海、广州、武汉、福州、重庆、杭州、长沙、昆明、贵阳、南京、南宁、合肥、南昌等商品检验局和厦门、汕头两个商检处办理出口茶叶检验工作。同时我国贸易部门主管全国茶叶的业务单位从1952年起分别建立毛茶标准样、加工标准样茶、茶叶贸易样制度。对毛茶收购实行对样评茶,按质论价;对成品茶实行对样加工,贯彻执行产品出厂负责制,并按加工标准样茶对样评实行交接验收;对出口茶实行凭样成交和对样检验,以保证各类茶的产品质量完全符合制订的规格标准。目前,我国各类茶的标准正在逐步向标准化迈进。

随着茶叶生产的发展,现代科学技术的进步,从本世纪五十年代起,国内外开展了茶叶理化审评的研究,探讨茶叶的物理性状和分析茶叶各种有效化学成分的含量,从计量的数据来寻求理化审评方法以鉴定茶叶品质优劣来取代感官审评。在国内,茶叶高等院校、科研、商检等单位先后分别对茶叶外形的容重、茶汤电导、比色、比粘度、检测水浸出物、咖啡碱、粗纤维的含量,多酚类总量、儿茶素总量、茶黄素与茶红素含量,氨基酸总量、茶氨酸含量以及红碎茶品质化学鉴定法和紫外分光光度鉴定法等方面作了大量的分析研究工作,取得了初步成果。在国外,日本、斯里兰卡等国家分别对绿茶的叶绿素和去镁叶绿素含量的比率和茶叶品质的关系进行了研究。英国对红茶茶汤的茶黄素和茶红素的分光光度与茶叶品质鉴定试用于市场评价,并用光电比色测定红茶汤色、多酚类、茶黄素三个指标。色层学的发展,高压液相色谱仪的出现,对茶叶成分的分离、定量提供了方便与准确的结果。法国对茶叶香气成分与价格的相关性作了比较与分析。日、苏、斯等国应用气相层析法、红外光谱法、质谱法等新技术,分析茶叶香气成分,现已鉴定的茶鲜叶含有各类香气成分将近100种,绿茶约有200种,红茶为300多种。研究还查明,茶叶含有化学成分500种左右,使人们对于饮用的茶叶含有这么多成分左右着茶叶品质的好坏,有了比较深刻的认识。但茶叶色香味的形成是复杂的,茶叶品质的优劣和等级的高低并不和内含成分数量的多或少简单地呈正相关或负相关,而往往是茶叶中许多成分的适量适比,协调地综合作用的结果。其组合的比例关系有些尚未被人们所认识^[3]。现阶段茶叶品质的理化审评研究所取得的初步成果表明,任何物理检验和化学分析,只具有某种因子的相关性,还不能作为确定茶叶定级计价的依据。茶叶理化审评须在实验室进行,设备仪器多,分析操作繁,需时比较长,有待进一步研究达到实用。所以,目前在国内外对于茶叶品质优劣和等级的鉴定,仍都采用感官审评法。印度托克莱茶叶试验站1971年发表的《影响东北印度平地红茶价值的生物学和化学因子》研究报告中指出:“感官评茶仍是制茶工艺及茶叶研究工作上不可缺少的一部分,在生物化学和化学知识水平的现阶段,感官评茶似乎在将来很长时期内仍将起着有效的作用。一位有经验的评茶师,看一看样品、尝一尝、比一比、想一想,就能对茶叶外形和内质作出客观的正确的评定,这些工作只需几秒钟就能完成。”^[4]

茶叶理化审评无疑是我们努力的目标。随着科学技术的发展,尖端技术、新的仪器设备不断出现,机械鼻的发明,电脑技术在各个领域广泛地应用,茶叶理化审评攻关研究的

继续深入，茶叶感官审评与理化审评密切结合，将使茶叶品质鉴定更趋向科学化。

三、茶叶审评与检验课程的学习要求和方法

本课程包括茶叶品质的感官审评与理化检验两个部分，前者是本课程的重点。为什么目前世界茶叶产销国家对茶叶品质的鉴定普遍地采用感官审评作为主要手段？因为第一，它能快速地鉴定茶叶色香味形的主要感觉特征；第二，能敏捷地辨别茶叶品质异常现象；第三，能评出其他检测手段无法判明的茶叶质量上一些特殊状况。依靠感官来审评商品的质量不仅仅是茶叶，酿造工业、香料工业及食品工业一些产品，多数也是依靠感官鉴定其质量的优劣。认识与掌握了各类茶叶的特征特性以及外形内质优劣的客观规律、品质因子间的相关性，并对不同市场不同消费者对茶叶的需求与爱好有所了解，具备了茶叶审评一定的理性知识和感性知识，感官审评的结果是可靠的。至于茶叶理化检验的法定检验项目和方法，通过学习和实验要求获得比较系统的理解与掌握。

茶叶审评与检验，是一门技术性较强的学科。学好评茶与检验的过硬本领，必须掌握本课程的基本理论和基本技能，加强感官训练，熟练检验操作技术，还必须结合运用茶树栽培学、制茶学、茶叶生物化学等有关专业课程的基础理论和专业知识来认识、分析和解决问题。

第一章 评茶基础知识

茶叶品质主要是依靠人们的嗅觉、味觉、视觉、触觉来鉴定。评茶是否正确，除评茶人员应有敏锐的审辨能力和熟练的审评技术外，还必须具有适应评茶需要的良好环境和设备条件，要有一套合理的程序和正确的方法，如评茶对环境的要求，成套的专用设备、评茶取样、用水选择、茶水比例、泡茶水温与时间、评茶步骤等等，这些都是评茶基础知识，必须有一个明确的系统的了解和掌握，主客观条件的统一，才能取得评茶的正确结果。

第一节 评茶设备和要求

评茶要尽可能排除外界因素的干扰或影响，如不同光线的照射，就影响茶叶形状、色泽、汤色的正确反映。又如评茶用具不齐全，不完善，规格不一致，同样会造成不必要的误差。

一、评茶室的要求

感官审评要有一个合适的评茶室，对光线有严格要求，自然光要均匀、充足，避免阳光直射。在直射光下评茶，易产生耀斑光点，很难看准。地处北半球的，评茶室宜背南朝北，窗口宽敞。北面入射的光线从早晨到傍晚比较均匀，变化较小。在评茶室的内外，不能有红、黄、紫、蓝、绿等异色反光和遮断光线的障碍物。为了避免窗外反射光的干扰，最好在北窗外沿装有突出倾斜 30° 的黑色斜斗形的遮光板，用以遮住外来直射的光线，使光线通过斜斗形上方玻璃窗面射入，评台面受光均匀。为改善评茶室的自然光，室内墙壁、天花板及门窗宜涂成白色。在评茶台的正上方可安装模拟日光的特制灯管，备作自然光较差情况下使用（图3）。



图3 茶叶审评室

评茶室要求干燥清洁，最好设在楼上，评茶室俗称“茶楼”，主要避免地面潮湿。为防止室内茶样受潮，有条件的可安放空气除湿机。评茶室要求空气新鲜，不宜与化学分析

室、生资仓库、食堂、卫生间等产生异气场所相距太近。室内严禁吸烟，地面不宜打蜡，这有利于准确鉴别茶叶香气。此外，评茶室要求安静，评茶员要思想集中，注意力不分散，以提高审评效果。评茶室的布置有：

1. 干评台：审评室内靠窗口应设置干评台，用以放置样茶罐、样茶盘，审评茶叶的外形（包括形状和色泽）。台的高度一般在90—100cm，宽50—60cm，长短需视审评室及需要的具体情况而定。台面一般漆黑色，台下设置样茶柜。

2. 湿评台：用以放置审评杯碗泡开水汤，审评茶叶的内质，包括香气、滋味、汤色、叶底。其长短高低亦需视审评室的具体情况 & 业务范围而定。一般的湿评台长140cm，宽36cm，高88cm，包括台面镶边高5cm，台面一端应留缺口以利清除茶汤茶渣。湿评台应放在干评台后。

3. 样茶柜架：在审评室内要配备样茶柜或样茶架，用以存放茶叶样罐。样茶柜或样茶架一般放在湿评台后方，也有放在湿评台侧边靠壁的，这要根据审评室具体条件安排。总之，室内的布置与设备用具的安放，以便利审评工作为原则。

二、评茶用具

评茶用具是专用的，数量备足，质量要好，规格一致，力求完善，以尽量减少客观上的误差。评茶常用工具有以下几种（图4）：

1. 审评盘：亦称样茶盘或样盘，是审评茶叶形状用的，以薄木板制成。有正方形和长方形两种，一般正方形的长、宽、高各为23、23、3cm；长方形的长、宽、高各为25、16、3cm。审评盘一般是用无气味的木板制成，全涂白色，盘的一角开一缺口，便于倒出茶叶。正方形的筛转茶叶比较方便，长方形能节省干评台面积，审评毛茶一般采用篾制圆样匾，直径50cm，边高4cm。

2. 审评杯：用来泡茶和审评茶叶香气，瓷质白色，杯盖有一小孔，在杯柄对面的杯口上有一小缺口，呈弧形或锯齿形，使杯盖盖着横搁在审评碗上仍易滤出茶汁。审评杯的容量一般是150ml。国际上采用的标准审评杯，其规格为：杯本身高为65mm，内径62mm、外径66mm，杯柄相对面的小缺口为锯齿形。杯盖上面外径为72mm，下面内径为61mm，杯盖上面有一小气孔。

我国审评毛茶用的审评杯，容水量为200或250ml，杯口上的小缺口为弧形。审评青茶

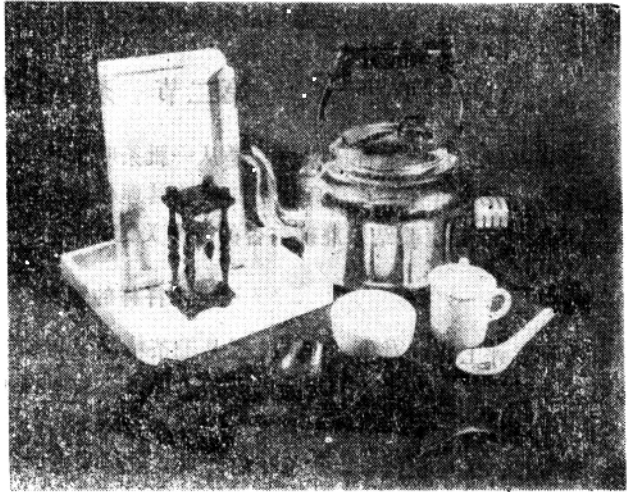


图4 评茶用具