

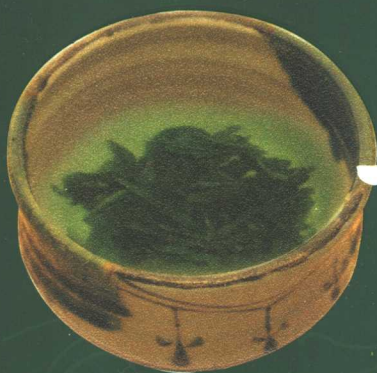


水以石泉为佳
炉以炭火为妙
茶具以小为上

唐·陆羽

古言叶◎编著

飘香



LiCha
PiaoXiang

[illegible]

中国市场出版社

 LüCha
 PiaoXiang
 飘香

LiCha
PiaoXiang

飘香

古言叶◎编著

快速了解绿茶，认识绿茶！
让您最直观地感受到绿茶在中国的龙头地位！
将飘香绿茶文化尽收眼底！

[illegible]

中国市场出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

绿茶飘香/古言叶编著. —北京: 中国市场出版社,
2005.9

ISBN 7-80155-939-8

I. 绿... II. 古... III. 绿茶—基本知识
IV. TS272.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 108026 号

书 名: 绿茶飘香

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印刷 (邮编: 101300)

规 格: 787×1092 毫米 1/16 14.875 印张 148 千字

版 本: 2005 年 11 月第 1 版

印 次: 2005 年 11 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 7-80155-939-8/TS·3

定 价: 29.80 元



最方便、最常用、最好喝的
健康绿茶一览无遗！
让您好好品味最时尚、最经典的绿茶！

目 录

第一章 了解绿茶/1



绿茶是我国历史最悠久、品种最多、产量最高、消费面最广的一种茶类。苏东坡曾写诗赞美绿茶,他说:“戏作小诗君勿笑,从来佳茗似佳人。”如果用佳人来比喻茶,绿茶就是清丽脱俗、清纯可爱、风韵天成的春妆处子。

我国是世界上绿茶的主产国,绿茶产量约占世界绿茶总产量的65%。我国18个产茶的省、自治区、直辖市全都生产绿茶,浙、皖、赣、湘、川、台六个省是主产区,其中又以浙、皖、赣的产量最多。

- 1 绿茶生产工艺及其分类/3 2 绿茶名品/12

第二章 绿茶的鉴赏和保存/75



中国的饮茶历史渊远流长,陆羽《茶经》云:“茶之为饮,发乎神农氏,闻于鲁周公。”早在神农时期,茶及其药用价值就已被发现,并由药用逐渐演变成日常生活饮料。

我国历来对饮茶时的选茶、取水、备具、佐料、烹茶、奉茶以及品尝方法都颇为讲究,因而逐渐形成丰富多彩、雅俗共赏的饮茶习俗和品茶技艺。

选茶、鉴茶与赏茶自然是不可分的,只有选得好茶,才可以深深体味品饮的艺术。

- 1 绿茶的鉴赏/77 2 绿茶的保存/95

第三章 绿茶的饮用方法/99



我国绿茶始创于唐代,兴盛于明代初期。自明、清以来,绿茶便是全国消费的主要茶类,并且大规模地出口外销,因其历史悠久和名品众多而驰名中外。

绿茶有非常广泛的产销基础,在我国,无论南方、北方产地或销区,无论在城市、农村,还是国外,都有大量的人饮用绿茶,这使得绿茶的饮用方法多种多样、丰富多彩。

- 1 泡杯好绿茶/101 2 茶具的选择和种类/108 3 常见的绿茶饮用法/130 4 绿茶茶艺欣赏/139

第四章 喝出健康时尚/151



西方有葡萄酿的酒,东方有茶叶泡的茶。但若论起调节身体的作用,茶自然是略胜一筹。

早在我国古代,人们就认识到了茶叶对身体的百般好处。

多花一点心思,在绿茶中添加你所需要的元素和味道,既可美美地饮上一回,也有清除小毛病的疗效,不是一件乐事吗?

- 1 绿茶的功效/153 2 绿茶的健康饮法/169 3 绿茶饮在海外/194

第五章 绿茶文化/205



绿茶的饮用在我国历史悠久,影响深广。

与绿茶相关的人事流传深远,与绿茶相关的习俗也在逐渐发生演变,并不断完善,于是形成了今天独具特色的绿茶文化。

1 绿茶与名人/207 2 茶联/224

第一章

了解绿茶

绿茶是我国历史最悠久、品种最多、产量最高、消费面最广的一种茶类。苏东坡曾写诗赞美绿茶，他说：“戏作小诗君勿笑，从来佳茗似佳人。”如果用佳人来比喻茶，绿茶就是清丽脱俗、清纯可爱、风韵天成的春妆处子。

我国是世界上绿茶的主产国，绿茶产量约占世界绿茶总产量的 65%。我国 18 个产茶的省、自治区、直辖市全都生产绿茶，浙、皖、赣、湘、川、台六个省是主产区，其中又以浙、皖、赣的产量最多。

綠
茶

1 绿茶生产工艺 及其分类



绿茶是我国历史上最早出现的茶类。

古代人类采集野生茶树芽叶晒干收藏，
可以看作是广义上的绿茶加工的开始，距今
至少有 3000 年的历史。

但是，真正意义上的绿茶加工，是从公元 8 世纪发明蒸青制法开
始的。

到了唐代，蒸青做饼绿茶的制法已逐渐完善，陆羽在《茶经·三
之造》中记述：“晴，采之。蒸之、捣之、拍之、焙之、穿之、封
之，茶之干矣。”可见，人们在当时已熟练掌握了用蒸汽杀青的技术。

到了宋代，仍以生产蒸青饼茶为主。直到 12 世纪，伴随着炒青
制法的发明，绿茶加工技术日趋成熟，并且一直沿用至今、不断完
善。

我们现在所说的绿茶指的是绿散茶，绿散茶是明朝以后才开始大
量生产的。

促成蒸青团茶（饼茶）发展为散茶（芽茶）这一重大变革的关键人
物是明太祖朱元璋，他于洪武二十四年（公元 1391 年）下了一道诏
令：“罢造龙团，唯采茶芽以进。”从此，散茶大为盛行，并且促进
了绿茶的加工工艺，使之有了突破性的发展。

到了今天，绿茶的生产工艺进一步得到了完善，绿茶也是中国人
最喜爱的茶类，它的历史地位和作用是其他茶类所不能取代的。

绿茶

飘香

4

绿茶，又称“不发酵茶”，其干茶色泽和冲泡后的茶汤、叶底以绿色为主调，故名。

现代的绿茶加工工艺大体上可分为杀青、揉捻或不揉捻、干燥三个基本程序。

绿茶较多地保留了鲜叶内的天然物质，其中，茶多酚咖啡碱保留鲜叶的85%以上，叶绿素保留50%左右，维生素损失也较少，从而形成了绿茶“清汤绿叶，滋味收敛性强”的特点。

最新科学研究结果表明，绿茶中保留的天然物质成分对防衰老、防癌、抗癌、杀菌、消炎等均有特殊效果，为其他茶类所不及。

·绿茶制作法

绿茶的加工，简单地可以分为杀青、揉捻和干燥三个步骤。

杀青

制作绿茶关键在于初制的第一道工序，即杀青。杀青对绿茶品质起着决定性的作用。

通过高温破坏鲜叶中酶的特性，制止多酚类物质氧化，以防止叶子红变；同时蒸发叶内的部分水分，使叶子变软，为揉捻造型创造条件。

随着水分的蒸发，鲜叶中具有青草气的低沸点芳香物质挥发消

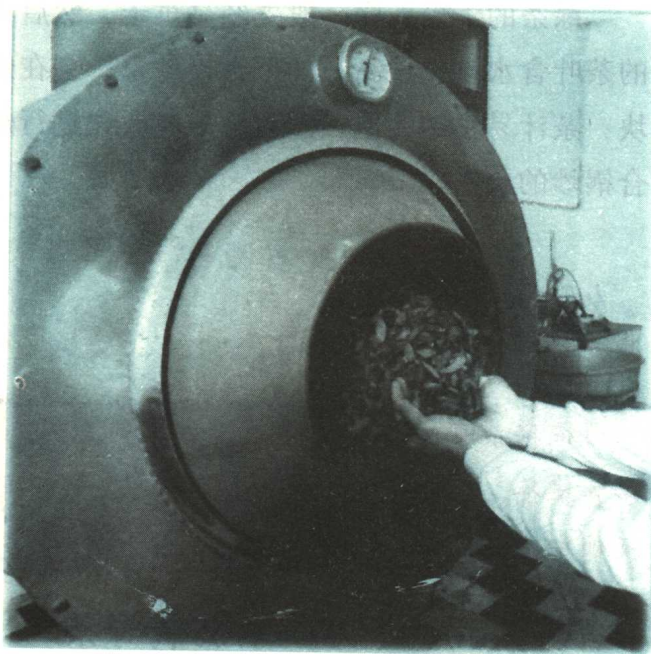
失，从而使茶叶香气得到改善。除特种茶外，杀青均在杀青机中进行。

鲜叶通过杀青，酶的活性钝化，内含



的各种化学成分基本上是在没有酶影响的条件下，由热力作用进行物理化学变化，从而形成了绿茶的品质特征。

影响杀青质量的因素有：杀青温度、投叶量、杀青机种类、时间、杀青方式等。它们是一个整体，互相牵连制约。



揉 捻

揉捻是绿茶塑造外形的一道工序。通过外力的作用，使叶片揉破变轻，卷转成条，体积缩小，且便于冲泡；同时将部分茶汁挤溢附着在叶表面，对提高茶的滋味、浓度也有重要作用。

制绿茶的揉捻工序有冷揉与热揉之分。所谓冷揉，即杀青叶经过摊凉后揉捻；热揉则是杀青叶不经摊凉而趁热进行的揉捻。嫩叶宜冷揉，以保持黄绿明亮的汤色和嫩绿的叶底；老叶宜热揉，以利于条索紧结，减少碎末。

目前，除名茶仍用手工操作外，大宗绿茶的揉捻作业已实现机械化。

干 燥

干燥的目的是蒸发水分，并整理外形，充分发挥茶香。

干燥方法有烘干、炒干和晒干三种。

绿茶

飘香

绿茶的干燥工序一般先经过烘干，然后再进行炒干。因为揉捻后的茶叶含水量仍很高，如果直接炒干，会在炒干机的锅内很快结成团块，茶汁易粘结锅壁。因此，茶叶要先进行烘干，使含水量降低至符合锅炒的要求。

· 绿茶分类

根据杀青方式和最终干燥方式的不同，绿茶可以分为炒青绿茶、烘青绿茶、晒青绿茶和蒸青绿茶四类，而各个不同品种的绿茶在实际操作中又各有自己的特点。

炒青绿茶

这是用锅炒的方式进行干燥而制成的绿茶。

这种茶清汤绿叶，有锅炒的清香或熟栗香。

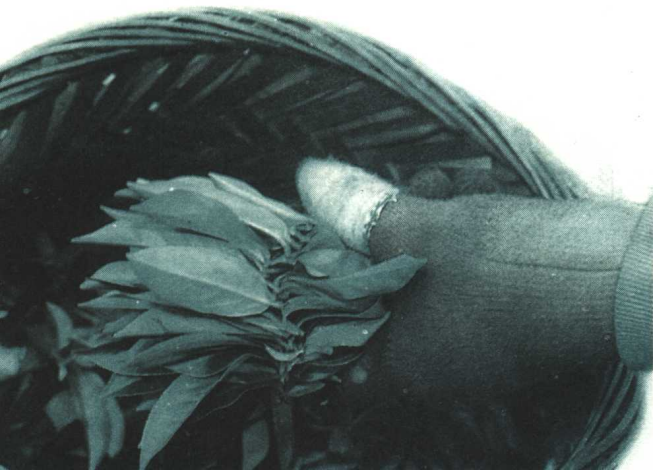


绿茶由于在干燥过程中受到机械或手工操力的作用不同，成茶形成了长条形、圆珠形、扇平形、针形、螺形等不同的形状，所以，炒青绿茶又可以分为长炒青、圆炒青、扁炒青、细嫩炒青四类。

长炒青

顾名思义，长炒青即长条形炒青绿茶，主产于浙江、安徽、江西三省，其次是湖南、湖北、江苏、河南、贵州等省。

长炒青绿茶经过精制加工以后的产品统称眉茶，成品的花色有珍



眉、贡熙、雨茶、针眉、秀眉等，各具不同的品质特征。例如：

珍眉：条索细紧挺直，其形如仕女之秀眉，色泽绿润起霜，香气高鲜，滋味浓爽，汤色、叶底绿微黄明亮。



贡熙：是长炒青中的圆形茶，精制后称贡熙。外形颗粒近似珠茶，圆叶底尚嫩匀。

雨茶：原系由珠茶中分离出来的长形茶，现在雨茶大部分从眉茶中获取，外形条索细短、尚紧，色泽绿匀，香气纯正，滋味尚浓，汤色黄绿，叶底尚嫩匀。

长炒青绿茶的初制基本工艺是杀青、揉捻、干燥。

长炒青的代表品种除产于江西婺源县的“婺绿炒青”之外，还有产于安徽休宁、屯溪等地的“屯绿炒青”，安徽舒城的“舒绿炒青”，浙江杭州地区的“杭绿炒青”、淳安的“遂绿炒青”，以及温州的“温绿炒青”、江西省上饶地区的“饶绿炒青”、湖南省的“湘绿炒青”、河南省的“豫绿炒青”、贵州省的“黔绿炒青”等名品。其中，江西“婺绿炒青”1915年曾获“巴拿马万国博览会”金奖。

圆炒青

圆炒青亦称圆茶，外形颗粒圆紧，因产地和采制方法不同，又分为平炒青、泉岗辉白和涌溪火青等。

綠茶

飄香

8

平炒青：也称“平水珠茶”或称“平绿”，主产于嵊县、绍兴、上虞、新昌、诸暨、余姚、奉化、东阳一带，因历史上曾以绍兴平水镇为珠茶的主要集散地，所以习惯上称为“平水珠茶”或“平绿”。《中国茶经》中也仍把珠茶归为“平绿炒青”。台湾省也有少量生产。

珠茶的加工工艺为杀青、揉捻、干燥三道工序。精制工艺分为生取、炒车、净取、匀装等四道工序。干燥包括二青、小锅、对锅、大锅四个过程。珠茶外形圆紧，呈颗粒状，素有“绿珍珠”的美称，是我国最早的出口商品之一。18世纪初，珠茶曾以“贡熙茶”的名称风靡世界茶坛。1984年9月，“天坛”牌特级珠茶在西班牙马德里举行的第23届世界优质食品评选大会上荣获金质奖。

此外，浙江嵊县的泉岗辉白外形似圆非圆，盘花卷曲，呈颗粒状，绿中辉白，是有名的内销茶；安徽泾县的涌溪火青外形颗粒腰圆，紧结重实，色泽墨绿油嫩，白毫隐伏，滋味醇厚，与西湖龙井、黄山毛峰齐名，有名茶“三姐妹”之称。

扁炒青

因产地和制法不同，扁炒青主要分为龙井、旗枪、大方三种。

龙井产于杭州市西湖区，又称西湖龙井。鲜叶采摘细嫩，要求芽叶均匀成朵，高级龙井做工特别精细，具有“色绿、香郁、味甘、形美”的品质特征；旗枪产于杭州龙井茶区四周及毗邻的余杭、富阳、

萧山等县；大方产于安徽省歙县和浙江临安、淳安毗邻地区，以歙县老竹大方最为著名。

细嫩炒青

在炒青绿茶中，因其制茶方法不同，



又有称为细嫩炒青的。凡是采摘细嫩茶芽加工而成的炒青绿茶都属于细嫩炒青，因产量少、品质好，故又称为“特种炒青”或“炒青名茶”。



为了保持叶形完整，其最后工序常进行烘干。

细嫩炒青的名茶品种很多，除了洞庭碧螺春、南京雨花茶、金奖惠明、高桥银峰、韶山韶峰、安化松针、古丈毛尖、江华毛尖、大庸毛尖、信阳毛尖、桂平西山茶、庐山云雾等外，陕西镇巴的“秦巴雾毫”，广西桂林的“西山茶”、凌云的“凌云白毫”，贵州都匀的“都匀毛尖”，福建南安“南安石亭绿”，江西井冈山的“遂川狗牯脑”，四川峨眉山的“峨眉峨蕊”，湖北宜昌的“峡洲碧峰”，浙江长兴的“顾渚紫笋”、普陀山的“普陀佛茶”、淳安的“千岛玉叶”，江苏金坛的“茅山青峰”等也都是优质名茶。

烘青绿茶

烘青绿茶是以烘焙方式进行干燥制成的绿茶，烘青绿茶经再加工精制后大部分作熏制花茶的茶坯，香气一般不及炒青高，其外形不如炒青茶光滑紧结，但一般条索完整，常显锋苗，细嫩者白毫显露，色泽绿润，少数烘青名茶品质特优。

初制基本工艺与炒青绿茶相同，只是最后一道工序采用烘干而不是炒干。

绿茶

飘香

10

烘青绿茶以其外形可分为条形茶、尖形茶、片形茶、针形茶等。条形烘青，全国主要产茶区都有生产；尖形、片形茶主要产于安徽、浙江等省。

根据其原料的老嫩和制作工艺的不同，烘青绿茶可以分为普通烘青和细嫩烘青。

普通烘青

普通烘青的用叶仅是一般鲜叶。这种茶直接饮用者不多，通常用作花茶的茶坯，窈制成后即成烘青花茶。

细嫩烘青

细嫩烘青以细嫩芽叶为原料精工制成。其条索紧细卷曲，白毫显露，色绿香高，味鲜醇，芽叶完整。

其中，烘青中的名品有六安瓜片、天山绿茶、顾渚紫笋、江山绿牡丹、金水翠峰、峡州碧峰、南糯白毫。产于安徽黄山市黄山风景区的黄山毛峰，安徽省级名茶舒城兰花、敬亭绿雪，黄山市黄山区（原太平县）的太平猴魁，浙江省的省级名茶华顶云雾、天目青顶、莫干黄芽，河南省的省级名茶仰天雪绿，四川的永川秀芽、峨眉毛峰，湖南省的省级名茶高桥银峰，湖北的松峰茶，福建的莲心茶、天山烘绿等也都是品质超群的名茶。

晒青绿茶

晒青绿茶是指鲜叶经过杀青、揉捻以后利用日光晒干的绿茶。主产于云南、四川、贵州、广西、湖北、陕西等省、自治区，其主要种类有“滇青”、“陕青”、“川青”、“黔青”、“桂青”

