

中国农业名产

茶叶分册

农牧渔业部农业局 主编

农业出版社

中国农业名产
茶 叶 分 册

农牧渔业部农业局 主编

农 业 出 版 社

编 审 者

农牧渔业部农业局 高麟溢 沈其铸
 黄继仁 王 达

中国 农业 名 产

茶 叶 分 册

农牧渔业部农业局 主编

* * *

责任编辑 刘 存

农业出版社出版 (北京朝内大街130号)

新华书店北京发行所发行 农业出版社印刷厂印刷

787×1092 毫米 32 开本 3.25 印张 65 千字

1985 年 11 月第 1 版 1985 年 11 月北京第 1 次印刷

印数 1—3,100 册

统一书号 16144·3100 定价 0.53 元

编 者 的 话

我国是茶树的原产地，誉称茶的故乡，是世界上最早发现和利用茶树的国家，我国茶叶历史之悠久，茶类品种之丰富，质地之优异是其它产茶国家所不及的。

四千多年前，我国古代人民就把茶叶当作药用，后来进而作为饮料，并由野生发展为人工栽培。我国地域辽阔，山川秀丽，为茶树生长提供了优异的自然条件，千姿百态的山山水水孕育出丰富多彩的茶树品种资源，在长期的生产实践中我国劳动人民积累了丰富的采制经验，如今我国秦岭淮河以南17个省区900多个县都有茶树生长。“高山出好茶，名山出名茶”既有天赋优异，更是我国人民的劳动结晶，是文明古国的文化遗产。

过去，我国名茶多为朝廷之贡品，为贵族所享用，但茶农饥贫，生产衰败，至解放前，众多名茶所剩无几。解放后，我国茶叶生产有了很大发展，茶叶成了广大人民所喜爱的饮料，名茶也获得新生，有些失传的名茶通过考证和试制得到了恢复，同时各地还创制出一些独具风格的新名茶，使我国名茶多姿多采，琳琅满目。有的纤嫩如雀舌，有的挺直赛松针，有的卷曲成螺形，有的浑圆似宝珠。如龙井茶形似碗钉，扁平挺秀，向以“色绿、香郁、味醇、形美”四绝著称。名

茶的创新和发展既丰富了中国茶叶文化之宝库，又为人民生活增添了情趣，随着人民生活水平的日益提高，对品质优异的各种名茶需求量也日益增加，为适应四化建设的需要，对名茶的生产提出了更高的要求。

为便于人们更多的了解茶叶，丰富这方面的知识，并关心和促进茶叶生产的发展，特请茶叶产区从事茶叶工作，具有丰富经验的茶叶专家和技术人员对其四十四种名茶的历史渊源、产地风貌、采制技艺、品质特征不拘一格作了介绍，撰写成章，我们将这些文章汇编成这本中国名茶小册子供茶叶爱好者参阅。

由于我们知识浅薄，水平有限，加之编写时间仓促，不当之处在所难免，望广大读者批评指正。

1985年1月

目 录

编者的话

1. 祁红	1
2. 屯绿	3
3. 黄山毛峰	5
4. 太平猴魁	8
5. 老竹大方	10
6. 松萝	12
7. 涌溪火青	14
8. 六安瓜片	17
9. 舒城小兰花茶	20
10. 西湖龙井茶	22
11. 径山茶	24
12. 顾渚紫笋茶	25
13. 前岗辉白茶	26
14. 惠明茶	28
15. 华顶云雾茶	30
16. 诸暨石笕茶	31
17. 雁荡毛峰	32
18. 武夷岩茶	34
19. 安溪铁观音	36

20.水仙	38
21.君山银针	39
22.古丈毛尖	43
23.南岳云雾茶	46
24.安化松针	49
25.高桥银峰	52
26.湘波绿	54
27.碣滩茶	57
28.鹿苑茶	60
29.龟山岩绿	62
30.金水翠峰	64
31.恩施玉露	66
32.车云山毛尖	68
33.庐山云雾茶	70
34.婺源茗眉	72
35.碧螺春	73
36.蒙顶茶	75
37.峨蕊	79
38.普洱茶	81
39.滇红	83
40.古劳银针	85
41.凌云白毛茶	87
42.六堡茶	88
43.信阳毛尖	90
44.紫阳茶	93

1. 祁 红

祁红就是祁门红茶。产于安徽南部的祁门县以及毗连的黟县、石台、东至、贵池等县。它是我国传统的工夫红茶中的珍品。在国际市场上，被誉为高香红茶。祁红的品质特点是条索紧结苗秀，显毫，色泽乌润；香气清鲜高爽而且持久，似果香，又似含兰花香，国际市场上称这种独特的香气为“祁门香”；滋味鲜醇，味中有香，回味微甜；汤色和叶底红艳明亮。单独泡饮，最能领略其独特的香味。加入牛奶、糖调饮，也很可口，香味不减。1915年在巴拿马举行的万国博览会上，曾获得金质奖章和奖状。1980年又获国家金质奖章。祁红大部出口外销，英国人最喜欢它，皇家贵族视为珍贵饮料；其次还销往欧美的部分国家和澳大利亚、日本、新加坡等地。

祁红产区属黄山山区，峰峦起伏，高山密林，成了分布在峡谷山梁和丘陵坡地茶园的天然屏障。土壤主要由千枚岩、紫色页岩等风化而成，土质肥厚，结构良好，呈微酸性，适宜种茶。而且气候温和，雨量充沛，常多云雾，采茶季节“晴时早晚遍地雾，阴雨成天满天云”，芽叶柔嫩，内含物多，质量优越。因此，产茶历史悠久。据史料记载：唐时祁门“山且植茗……业于茶者七八”，“祁之茗，色黄而

香，贾客咸议：逾于诸方……摩肩接迹而至”。可见早在一千多年之前祁门就盛产茶叶，驰名遐迩了。唐时生产的是蒸青饼茶。到了明朝，逐渐演变成采制炒青绿茶。到清朝光绪元年（1875年），有个黟县人，从福建回籍经商，因羡慕闽红畅销多利，先在至德县（今东至县）尧渡街设立红茶庄，仿效闽红制法，试制工夫红茶成功。次年又到祁门西乡的历口设立分庄，引导茶农改制红茶。接着，祁门南乡的贵溪，也相继仿制红茶成功。自此，红茶生产遍及祁门以及毗邻数县。祁红自问世迄今一百余年，因质量优异，香味独特，出口价值一直高于我国其它红茶。

经过千百年的自然选择和人工培养，祁门的茶树大部分为楮叶种群体，国内外习惯称之为祁门种。产量稳定，适应性和抗寒性较强，制红茶、绿茶其香气和滋味均高于一般品种，国内外许多地区都争相引种祁门楮叶种。解放后，又经祁门茶叶研究所从这种群体种中选择繁殖了祁门一、三、七、九号四个品种，现在已在推广。

祁红工夫茶采制考究，精湛独到。祁红礼茶和特级祁红在清明后谷雨前拣山开园采一芽一、二叶，现采现制。一般祁红也在谷雨前就开采，采摘标准为一芽二、三叶，比其它一般茶类采得早，采得嫩，也力求当天付制。鲜叶经过萎凋、揉捻、发酵、烘干成为毛茶，叫做初制。解放前要靠天气，用手工，如今基本上已全用机械了。鲜叶经萎凋后失去一部分水分，叶质柔软了，就进行揉捻。揉捻必须充分，既可使条形紧结，也可使茶汁揉出粘附在茶叶上，使冲泡时容易出汁。发酵是利用酶的催化作用产生化学变化，形成红色

红汤，这是决定红茶品质的重要关键，必须掌握适度，使青气消失，发散出浓厚的熟苹果香，叶色大部变红。烘干一般分两次进行，先是利用高温制止酶的活动，停止发酵，经摊凉后再以较低温度烘至足干，并形成祁红所特有的香气，成为毛茶。精制就是经过筛分、风选、补火、拼和等工序，整饰形状，分别等级，充分干燥，进一步提高香气，然后装箱运销。祁红之所以称为工夫茶，就是按照这种传统工艺，制成的茶叶以条形茶为主。解放以来，也将工夫茶中较小的下盘茶分离出来制成碎茶、片茶、末茶，既提高了工夫茶的品质，也适应了市场需要。

（祁门茶叶研究所 汪德滋）

2. 屯 绿

屯绿是安徽省屯溪一带所产炒青绿茶的总称。年产20余万担，大部分出口外销，也供应国内市场，为我国绿茶中之佳品。其中品质最优的有祁门的“四大名家”，即鳊溪口、下土坑、杨树林、李坑口，和休宁的“四大名家”即大源（茗洲）、沂源（梓坞）、平源（古林）、南源（小阜）所产的。目前鳊溪口、茗洲、小阜三地所产的品质尤佳。它的特点是条索紧结，壮实匀整，锋苗好，色泽绿润；香气清高持久，常含有熟板栗香或似花香气；滋味醇厚，耐泡；汤色嫩黄清明；叶底嫩绿明亮，有芽心。名家屯绿固然品质优异，即一般屯绿之香高味醇亦为其它炒青绿茶所不能及，因此同类绿茶常需加入屯绿拼配匀堆，以提高大宗商品炒青绿茶的自然

茶香。

屯溪一带属黄山山区，是个古老传统茶区。炒青的制法源于松萝，明末清初逐渐铺开。太平天国时期，有俞德昌等四家茶号各制成眉茶千百箱，遥运香港，销路很好，于是竞相仿制，扩大生产。1896年屯溪福和昌茶号从眉茶中提取抽芯珍眉运往上海，甚得好评。同时，另一家茶号受到启发，提取特等贡熙，销往俄国，也受欢迎。1913年左右，眉茶销欧美，贡熙销俄国，是当时换取外汇的主要物资之一。之后，又大量销往北非，直至现在，北非最大的茶叶市场摩洛哥进口茶叶仍以中国绿茶为主。随着外销逐年扩大，产量和花色也逐渐增多。屯绿自创制迄今三百余年，始终享誉国际市场。

屯绿产地主要是屯溪、休宁以及周围的祁门东北乡、歙县东南乡、黟县南乡、绩溪东北乡，形成一个大片产区。产区境内，黄山山脉绵延起伏，树木繁茂，新安江上游水系萦回曲折，形成许多山区洲地，气候温和，雨量充沛，山坡和洲地，土壤深厚，茶树生育其间，依山傍水，有“地临峭壁，滩环深溪，壁生云海，溪连雾天”的优越环境，生长自然旺盛。加之经过长期适应和选择，产生了许多优良群体品种，如休宁的茗洲种和溪口箬皮种、祁门的杨树林种和骑马洲种、歙县的黄山大叶种等，为生产高级绿茶提供了优良的原料。解放以来，在原有茶区分散种植的基础上，加以改造和发展，推广科学种茶，建成了许多大片的新式茶园，有的还实行了喷灌。如今的屯绿茶区，不仅是在安徽省，而且在全国也是一个主要的商品绿茶生产基地。

屯绿的采制是很讲究的。采茶是按一芽二、三叶的标准掌握适时分批采，有的密植茶园生长旺盛的春、夏、秋三季茶分作二三十批采收，高级茶尤其要求原料必须“鲜、嫩、匀”，现采现制，保证质量。鲜叶经初制成为毛茶，再经精制而成精茶。过去几乎全靠手工，如今基本上已全部使用机械。鲜叶经杀青、揉捻、干燥而成毛茶。杀青的目的是破坏鲜叶中酶的活化，制止酶的催化作用，这是绿茶保持绿色的关键。在操作上掌握“高温杀青，透闷结合，多透少闷”和“嫩叶老杀，老叶嫩杀”的原则，看茶做茶，灵活运用，为绿茶绿色打好基础。揉捻则按原料嫩度的不同而采取不同揉捻速度和加压轻重，以使茶叶条索紧结，减少断碎。干燥先是高温快炒，之后低温长焙，可有利于自然茶香的形成和发挥。精制是将毛茶按长短粗细分类整形，进一步使茶香提高到最佳程度。可以做成许多花色，如长条状形似眉毛的眉茶，和颗粒状的贡熙以及绿片、雨花等，其中主要是眉茶，又可按其优次分作特珍、珍眉等各若干级，最后还要进行一次补火，使之充分干燥，便可装箱运销。

（休宁县农业局 韩家华 黄兆雄）

3. 黄山毛峰

黄山毛峰产于皖南歙县雄伟秀丽的黄山，属烘青绿茶。因其柔嫩多毫毛，品质优越故名。在我国极品名茶中名列前茅。曾多次参加国际展览，博得高度评价。现在每年“五一”节前，都选送一批特级黄山毛峰到北京等地，作为国家

招待外国贵宾的礼茶。

黄山毛峰按其品质分为特级黄山毛峰上、中、下三个等，黄山毛峰一、二、三3个级。特级黄山毛峰形似雀舌，细扁而稍卷曲，满披白毫，色泽嫩绿微黄而且油润，泛象牙色。冲泡时雾气结顶，香气馥郁高雅；汤色淡黄清明；滋味醇和鲜爽，入喉舒适，回味有香甜清爽之感，冲泡数次，香味犹存。叶底黄绿鲜嫩，成枝匀齐，肥壮光亮，似有活力。一般黄山毛峰也是细嫩多毫，香气清鲜，滋味醇厚。黄山毛峰香高味醇优于其它毛峰，主要就在它有黄山这么一个得天独厚的自然条件。

黄山，历来以云海、奇峰、苍松、茶叶驰名中外。明代大旅行家徐霞客在游遍了名山大川之后总结为：五岳归来不看山，黄山归来不看岳”。当代诗人陈毅元帅称赞为“天下第一奇山”。黄山产茶的历史，据《徽州府志》载：“始于宋之嘉祐，兴于明之隆庆”。又据《黄山志》：“莲花庵旁就石隙养茶，多轻香冷韵，袭人断腭，谓之黄山云雾”，这就是黄山毛峰的前身。如今这种毛峰，始制于清光绪年间。当时有一个谢裕大茶庄，在收购炒青中，附带购得一些柔嫩的优质烘青，这就是毛峰，运销关东，深受欢迎。于是，外地茶商前来竞相收购，当地茶农也就少制炒青，改制烘青，毛峰生产也就随着迅速发展。自清末以来，黄山毛峰就享誉北京、上海、广州等地。解放后已有少量出口。近年黄山风景区对外开放，中外游客纷至沓来，登山览胜之余，无不以能得一尝毛峰为快。特级黄山毛峰就产于黄山风景区海拔七百余米的桃花峰、松谷庵、云谷寺、吊桥庵、慈光阁一带和海拔

1300 米的半山寺等处的山坡峡谷，这些地方山高林密，峰峦叠翠，土壤肥沃，雨量充沛，云海雾天，相对湿度大，日照时间短，适宜茶树生长：年降水量 3000 毫米左右，比山外多 70—80%，太阳直射光透过云雾形成了较多的漫射光并含有许多波长较短的紫外光，有利于茶叶所含茶氨酸和芳香物质的合成和积累，因而茶叶柔嫩，香高味醇，超越一般。所谓“高山出好茶”，“名山出名茶”，就是这个道理。与黄山风景区毗邻的汤口、岗村、杨村、芳村所产的品质亦佳，曾经称为黄山“四大名家”。近几年来，黄山乡海拔 1184 米的天湖茶场所产特级毛峰，经过多次审评比较，品质可与上述划定产区的特级毛峰媲美。

毛峰采制季节较早。清明后至谷雨边，选采一芽一叶和二叶初展的健壮芽叶制特级、一级毛峰，谷雨前后采的一芽二、三叶制二、三级毛峰。都是经过杀青、轻揉或不揉、炭火烘焙而成。由于毛峰特别细嫩，产值较高，目前还是由有经验的茶农用手工操作，现采现制，杀青前须将铁锅磨光洗净，锅温高低和投叶多少按鲜叶嫩度和干湿程度灵活掌握，鲜叶下锅后，发出有如炒芝麻的响声，讲究“翻得快，扬得高，撒得开，捞得净，手势轻”，炒至叶质变软、稍有粘性为适度，起锅后倒在竹箴盘里，抖撒开来，散发水汽。特级和一级原料，不揉捻，只在杀青接近适度时用手继续在锅里轻捞几下，就起到理条的作用了，然后起锅抖散便可上烘。二、三级原料，起锅后趁热用手轻揉一、二分钟，揉出茶汁和稍微卷曲成条即止，不能揉碎茶叶，揉损白毫。烘干分毛火和老火两个步骤。毛火（也叫子烘）用炭火，但不能有火

舌，每只杀青锅配四只烘笼，笼温依次降低，轻翻勤翻，逐笼换烘，至八成干，倒入大簸箕摊晾。摊到稍微回软，便进行老火。每八到十子烘叶合并为一烘笼打老火（也叫老烘），用碎炭暗火低温长烘，每10—15分钟轻翻一次，要特别注意避免碰落毫毛、碰碎茶叶，烘至色泽翠绿、手碾成末为适度，便可下烘。经过摊晾，拣去梗杂老片，再复火一次，使香气提高到最佳程度，然后以白铁筒装盛，运往销区。

（歙县农业局）

4. 太平猴魁

安徽太平盛产尖茶，属烘青绿茶。按其品质优次有猴魁、魁尖和一般尖茶。猴魁产于猴坑的高山茶园，为尖茶中之最佳者，故名“猴魁”。为我国极品名茶之一。其色、香、味、形在我国名茶中独具一格。它的外形扁平挺直，匀整壮实，两叶抱一芽，藏而不露，两头尖（一头是叶尖，一头是叶柄），色泽苍绿匀润，白毫多而不显，主脉绿中藏红，称为“红丝线”。入杯冲泡，慢慢展开，芽叶成朵，汤色杏绿清亮，香气高爽持久，含兰花香。入口滋味醇厚而鲜爽，喉部回味有香甜感，远比一般绿茶耐泡，冲泡三、四次犹有余香。叶底嫩绿明亮，肥壮匀齐。其品质之所以出类拔萃，主要是由于自然条件优越、茶树品种优良和采制异常讲究。

相传清光绪年间，当时南京江南春茶庄设在太平新民的收购站将尖茶中的幼嫩茶拣出运往南京高价出售。家住猴坑的茶农王魁成（又名王老二）由此得到启发，于1900年在

凤凰尖茶山选采又嫩又壮的芽叶制成魁尖，质量最好，称为“王老二魁尖”。之后，其子王文志等人继续精工采制，1912年有个南京茶商收购了数斤陈列于南京南洋劝业场和农商部，为区别于其它魁尖，特冠以地名，取名“猴魁”，获得好评，初誉茶界。1913年，猴魁开始正式定货，挂牌收购。1915年在巴拿马万国博览会上，获得一等金质奖章和奖状。从此，猴魁蜚声中外。从1977年起，每年都有少量出口到香港，深受港澳人士欢迎。

猴坑属黄山的延伸山区，主产猴魁的凤凰尖、狮头尖、鸡公尖三峰鼎立，海拔都在700米以上，成了“山中山，山上山”，三面濒水（太平湖），一面连山（凤凰山），古木参天，溪流密布，和黄山奇峰相对，湖光山色，颐然成画。茶园多处险坡，朝有雾起，暮见云归，漫射光多，而且山上多野生兰花，采茶季节，山花烂漫，茶树薰染其间，对品质的形成是有影响的。鲜叶多采自柿大茶，这种茶树的芽头肥壮厚实，节间较短，制成猴魁能够达到一挺三不（两叶抱一芽，芽叶挺直，不散、不翘、不弯曲）。谷雨开园，立夏停采。采茶讲究四拣八不要：一拣高山险坡茶园，二拣生长健壮的柿大茶，三拣挺直有力的嫩梢，四拣符合标准的芽叶，谓之拣尖。拣尖之中无尖不要，过小不要，老的不要，细瘦不要，弯曲不要，色淡不要，紫色不要，被病虫损伤的不要。鲜叶原料如此考究，制成茶叶品质优异就是必然的了。

猴魁制作分杀青、烘干两个工序，而又有其独特的操作方法。杀青不是烧木柴，而是用炭火，以使锅温平稳。每锅投叶量很少，只可二两，单手抖炒，动作轻快，以避免芽叶

弯曲或闷黄，至叶质柔软杀青适度迅即起锅，薄摊篾盘中，抛抖十来下，以散发水汽并使芽叶舒展挺直，不经揉捻随即上烘。烘干分毛烘、二烘、老烘三个步骤。毛烘每只杀青锅配四只烘笼，笼温依次先高后低，杀青叶均匀薄摊在烘顶上，用手掌按捺整形，使其自然挺直，每二、三分钟依次换笼翻烘，至六、七成干下烘摊晾，然后上二烘。二烘主要是继续整形，每烘只可半斤多，用做成枕头形的棉花团轻轻按捺，中间翻五、六次，约半小时后达九成干时，下烘摊晾五、六小时。这一次的未至足干下烘长摊，就是使得叶脉形成紫红色。再经过老烘，固定形状，充分干燥，然后以白铁筒或锡罐装盛。

（太平县农业局 李杰生）

5. 老竹大方

大方是炒青绿茶中的一种扁条形茶，形状似龙井而色味又有其本身的特色，最初产于安徽歙县竹铺乡岭脚村的老竹岭（在皖浙边界天目山的西侧），故称“老竹大方”。又因其制法系用手工拷扁，也称“拷方”。还因其外形色泽墨绿油润，而称“铁叶大方”。现今主要产地为歙县竹铺乡和毗连的金川、三阳乡，年产三十万斤左右。与之毗邻的浙江昌化一带也有出产。歙县所产的大部分加窰珠兰花或茉莉花，成为香花大方，十分畅销。

大方创制于明朝隆庆年间（1567—1572），到清朝时已列为贡茶。据《歙县志》载：“明隆庆间，僧大方住休宁之