

中国名茶

购买品鉴全攻略

陈龙 主编



西湖龙井



信阳毛尖



顾渚紫笋



白毫银针



君山银针



安溪铁观音



大红袍



金骏眉



宜红工夫

名茶最佳产地 + 最新参考价格 + 最好品牌推荐 + 最标准品鉴法
知茶懂茶，买得放心，喝得舒心



电子工业出版社
PUBLISHING HOUSE OF ELECTRONICS INDUSTRY
<http://www.phei.com.cn>

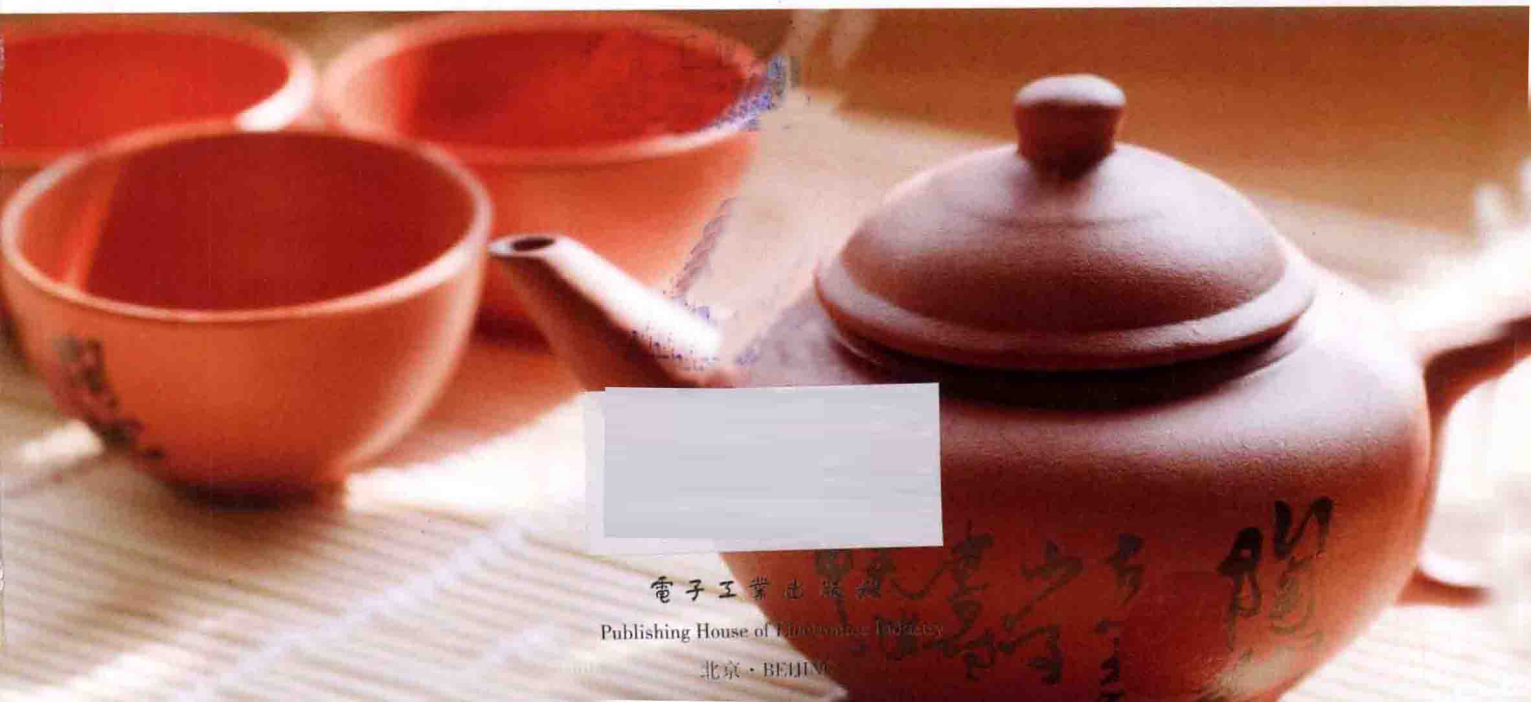
全国百佳图书出版单位



中国名茶

购买品鉴全攻略

陈龙 主编



电子工业出版社

Publishing House of Electronics Industry

北京·BEIJING

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。
版权所有，侵权必究。

图书在版编目(CIP)数据

中国名茶购买品鉴全攻略 / 陈龙主编. —北京:电子工业出版社, 2014. 1

ISBN 978-7-121-21639-8

I. ①中… II. ①陈… III. ①茶叶—品鉴—中国 ②茶叶—购买—中国

IV. ①TS272.5②F768.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第238715号

责任编辑: 王 秀

印 刷: 北京盛通印刷股份有限公司

装 订: 北京盛通印刷股份有限公司

出版发行: 电子工业出版社

北京市海淀区万寿路173信箱 邮编: 100036

开 本: 889×1194 1/20 印张: 10 字数: 340千字

印 次: 2014年1月第1次印刷

定 价: 49.90元

凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题, 请向购买书店调换。若书店售缺, 请与本社发行部联系, 联系及邮购电话: (010) 88254888。

质量投诉请发邮件至zltts@phei.com.cn, 盗版侵权举报请发邮件到dbqq@phei.com.cn。

服务热线: (010) 88258888。

前言

FOREWORD

茶是性灵之物，天地精华之所在。山雾、溪水、鲜叶，一片片绿油油的茶园和正在茶园里采茶的姑娘，构成了一幅天然的画卷。鲜叶在历经采摘、晾晒、烘焙之后，一遇到生命之水，便立刻舒展开来，变得光鲜、润泽。

所以说，爱茶的人，必定是热爱大自然的人；懂茶的人，一定是懂得生活的人。

泡一杯清茶，嗅余香袅袅，或懒卧阳光一隅，静享独处时光；或二三好友围坐，共叙美丽年华……一品香茗，舒缓了疲惫，消除了烦恼，振奋了精神。“夜后邀陪明月，晨前命对朝霞。洗尽古今人不倦，将至醉后岂堪夸。”茶，是生活的一部分，生活离不开茶。

然而，即使平常百姓生活中天天离不开茶，可真正懂得品茶的人并不多。

其实，喝茶是一门学问，从实践上说，它是一门艺术。冲泡时，水温、沏茶技术和工具的使用因茶叶而异，需要很高的准确性、大量的知识和练习。不过，并非只有精于茶道和学问高深的人才懂得喝茶，茶道也是一种大众文化。凡爱饮茶者，皆可如同品鉴葡萄酒一般，细细品味一番，足以令人陶醉！

这是一本关于名茶品鉴与购买的书，主要从茶的选购、鉴别、冲泡、品饮、养生几方面入手，内容丰富，信息量大。详尽介绍了茶叶的最佳出产地、品质特征（形状、色泽、汤色、香气、滋味、叶底）、品质鉴别、冲泡方法、茶市纵横、选购指导几大内容，并配有精美的实物干茶、汤色、叶底图片，能对你的实际购买及品鉴起到指导作用；十几种茶具的选购指导及使用方法，能让你泡茶得心应手。此外，本书还特别介绍了各类茶的冲泡方法，将水温、投茶量、所用茶具、冲泡步骤等细节一一涵盖，易学易会，实用性极强，无论平常百姓还是专业茶人，都能领略到泡茶的精妙所在。

相信有了本书，你会更爱茶，更懂得品饮之道，更懂得享受生活！





目录 CONTENTS

第一章

寻茶 香茗丛生探其源

茶源追溯.....	10
古老的中国，古老的茶	10
嘉木生于南——茶树的原产地.....	11
茶，走向世界.....	12
茶风雅事.....	13
茶圣陆羽的传奇人生.....	13
茶仙卢仝的《七碗茶歌》	14
苏轼喻茶如佳人.....	15
林语堂的“三泡”说.....	15
以茶代酒.....	16
以茶敬客.....	16
好山好水育名茶	17
走进赫赫有名的龙井村.....	17
武夷山上的武夷岩茶.....	18
安溪西坪镇——铁观音的发源地.....	20
福州——世界茉莉花茶发源地.....	21
中国最古老的三座茶山.....	22
景迈山上的古树茶.....	23

齐头山上产最好的六安瓜片.....	24
“五云两潭一寨”的信阳毛尖.....	25
黄山上的毛峰茶.....	26
庐山上的云雾茶.....	27
独领风骚的安化黑茶.....	28
洞庭山上的碧螺春.....	30
洞庭湖中的君山银针.....	30

第三章

知茶 香叶嫩芽本是它

茶树的形态	32
茶树的根.....	33
茶树的茎.....	33
茶树的叶.....	33
茶树的花.....	33
茶树的果.....	33
茶叶的采摘	34

茶叶的制作	35
绿茶的制作工艺.....	35
红茶的制作工艺.....	36
黄茶的制作工艺.....	36
白茶的制作工艺.....	36
乌龙茶的制作工艺.....	37
黑茶的制作工艺.....	38
茶的分类.....	39
基本茶类.....	39
再加工茶类.....	39
茶叶的特性	40
吸湿性.....	40
吸味性.....	40
陈化性.....	40

第三章

购茶 正确选购不上当

简易挑选茶叶的六个方面	42
选购重品质、轻级别	43
选购茶叶须“货比五家”	44
本地人最宜购买本地茶	45
购买茶叶也分季节	45
适合自己的才是最好的	46
第一要适合自己的体质.....	46
第二要适合自己的口感.....	46
小心鉴别“香精茶”和“染色茶”	47
辨认“香精茶”	47
辨认“染色茶”	47
选购有机茶叶有诀窍	48
何谓有机茶.....	48
“有机”是如何认证的.....	49

如何鉴别有机茶.....	49
购买时注意看包装	50
“QS”标志	50
“绿色食品”标志.....	51
地理标志保护产品标志.....	51
“防伪标签”	51
看品牌，那些老字号茶店	52
吴裕泰茶庄.....	52
张一元茶庄.....	52
马连道茶叶街.....	52

第四章

辨茶 鉴别质量优劣

专业品鉴法：鉴茶八因子	54
条索.....	54
整碎.....	55
净度.....	55
色泽.....	56
汤色.....	56
香气.....	57
滋味.....	58
叶底.....	58
干看外形、湿看内质审评法	59
干看外形（干茶审评）	59
湿看内质（开汤审评）	59
大众品鉴法：一观二闻三品	60
观外形.....	60
闻香气.....	60
品茶汤.....	60
摸茶叶的干燥程度，鉴别品质优劣	61
辨别细毫法，一眼认出是“名茶”	61
辨别新茶与陈茶	62

春茶、夏茶与秋茶的鉴别	63
明前茶、雨前茶的区别	64
明前茶.....	64
雨前茶.....	64
明前茶、雨前茶哪个更好.....	64
高山茶与平地茶的区别	65
观外形.....	65
闻香气.....	65
品滋味.....	65
窖花茶和拌花茶的鉴别	66
干闻.....	66
热闻.....	66

第五章

备茶具 美器配佳茗

紫砂壶.....	68
紫砂泥料的种类.....	68
选购紫砂壶的技巧.....	69
茶道六用组合	70
随手泡.....	71
盖碗.....	71
闻香杯.....	72
品茗杯.....	72
公道杯.....	73
茶叶罐.....	73
水盂.....	74
茶荷	74
过滤网和滤网架	75
杯托.....	75
盖置.....	76
茶盘.....	76

第六章

学冲泡 泡好茶需要下一番功夫

绿茶的玻璃杯冲泡法	78
红茶的工夫泡法	80
普洱茶的冲泡方法	82
花茶的盖碗冲泡法	84
乌龙茶的工夫泡法	86

第七章

学品茶 从饮茶到品茶、懂茶

品茶之道知多少	90
三品三回味.....	90
品茶的乐趣.....	92
品茶可以养性.....	93
绿茶，色绿形秀透清香	94
西湖龙井.....	94
洞庭碧螺春.....	96
黄山毛峰.....	98
信阳毛尖	100
庐山云雾	102
六安瓜片.....	104
太平猴魁.....	106
南京雨花茶.....	108
安吉白茶.....	110
竹叶青.....	112
开化龙顶	113
都匀毛尖.....	114
蒙顶甘露.....	115

顾渚紫笋.....	116	水金龟.....	152
径山茶.....	117	白鸡冠.....	153
恩施玉露.....	118	东方美人.....	154
婺源茗眉.....	119	白芽奇兰.....	155
千岛玉叶.....	120	冻顶乌龙.....	156
井冈翠绿.....	121	黑茶，越陈越香保健佳	157
永川秀芽.....	122	普洱散茶.....	157
日照雪青.....	123	广西六堡茶.....	158
崂山绿茶.....	124	黄茶，黄汤黄叶显高贵	160
湄潭翠芽.....	125	君山银针.....	160
普陀佛茶.....	126	霍山黄芽.....	161
遵义毛峰.....	127	蒙顶黄芽.....	162
红茶，醇厚香甜惹人爱	128	广东大叶青.....	163
正山小种.....	128	白茶，绿妆银裹鲜爽甘	164
金骏眉.....	130	白毫银针.....	164
坦洋工夫.....	132	贡眉.....	165
祁门红茶.....	133	白牡丹.....	166
政和工夫.....	134	花茶，浓郁花香窖中来	167
九曲红梅.....	135	福州茉莉花茶.....	167
滇红工夫.....	136	碧潭飘雪.....	168
宜红工夫.....	137	玫瑰花茶.....	169
宁红工夫.....	138	紧压茶，在茶中独树一帜	170
川红工夫.....	139	大益7572.....	170
英德红茶.....	140		
信阳红.....	141		
乌龙茶，花香韵味慢慢品	142		
安溪铁观音.....	142		
武夷大红袍.....	144		
武夷肉桂.....	146		
武夷水仙.....	147		
凤凰单丛.....	148		
永春佛手.....	150		
黄金桂.....	151		



茯砖茶.....	171
雅安藏茶.....	172
湖南千两茶.....	173
老班章.....	174
普洱金瓜贡茶.....	175
下关沱茶.....	176
普洱沱茶.....	177
漳平水仙.....	178

第八章 茶生活 源于自然的绿色健康生活

小茶叶大功效	180
茶寿与米寿之说.....	180
茶叶对人体的神奇功效.....	181
茶性与人体体质对应表.....	182
非茶之茶的养生之道	183
苦丁茶 降压降脂.....	183
杏仁茶 养颜润肺.....	184
糯米香茶 补肾健胃.....	185

菊花茶 清火明目.....	186
虫茶 降火祛湿热.....	188
凉茶 清热下火.....	189
枸杞茶 防病益寿.....	190
决明子茶 降压、降脂、通便.....	191
杜仲茶 强壮筋骨.....	192
残茶的生活妙用	193
泡脚.....	193
洗脸.....	194
制作茶枕头.....	194
去臭去腥.....	194
其他妙用.....	194
茶叶大餐看过来	195
龙井虾仁.....	195
清蒸茶鲫鱼.....	195
绿茶西红柿汤.....	195
普洱茶汤圆.....	196
白萝卜茶叶粥.....	196
香喷喷的茶叶饭	196

附录 评茶术语

一、外形评语.....	197
二、色泽评语.....	198
三、汤色评语.....	198
四、香气评语.....	199
五、滋味评语.....	199
六、叶底评语.....	200

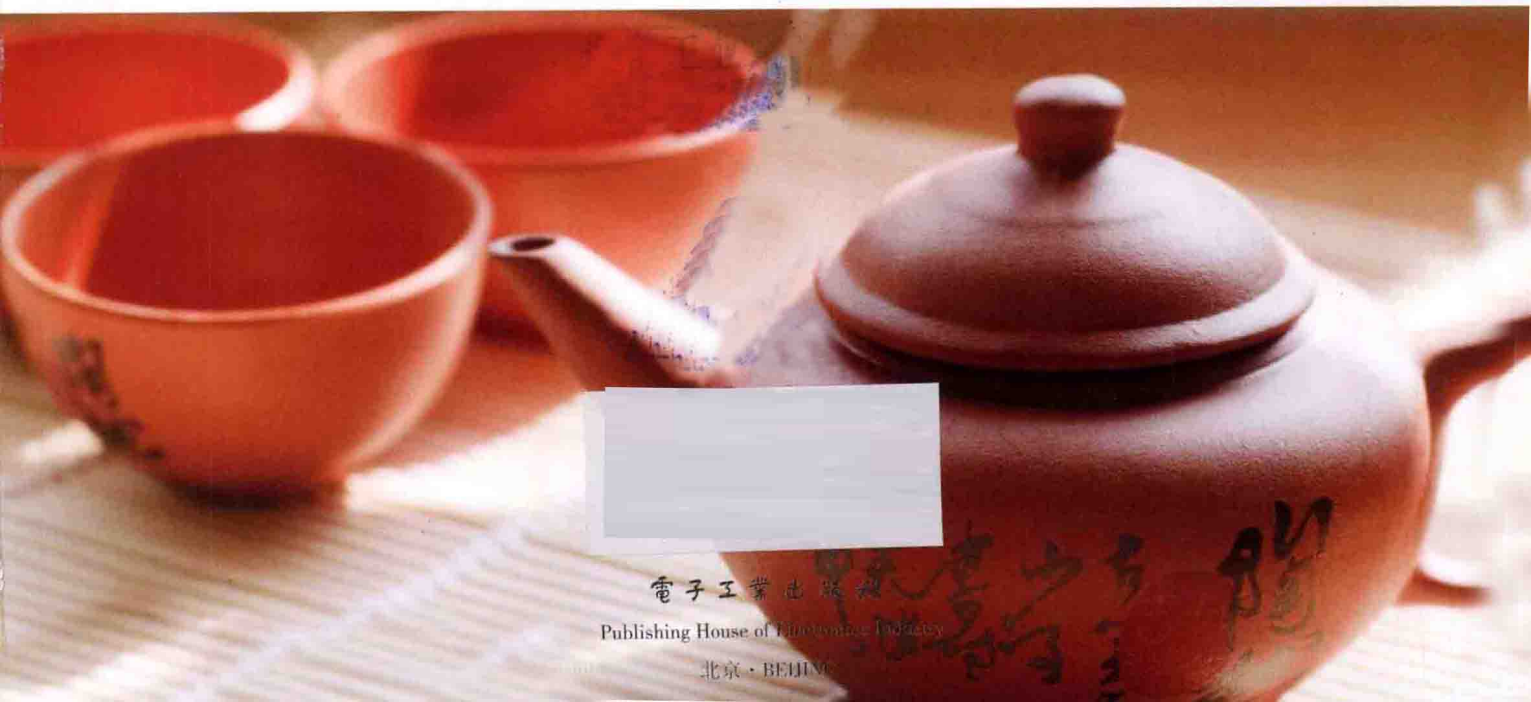




中国名茶

购买品鉴全攻略

陈龙 主编



电子工业出版社

Publishing House of Electronics Industry

北京·BEIJING

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。
版权所有，侵权必究。

图书在版编目（CIP）数据

中国名茶购买品鉴全攻略 / 陈龙主编. —北京: 电子工业出版社, 2014. 1

ISBN 978-7-121-21639-8

I. ①中… II. ①陈… III. ①茶叶—品鉴—中国 ②茶叶—购买—中国

IV. ①TS272.5②F768.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第238715号

责任编辑: 王 秀

印 刷: 北京盛通印刷股份有限公司

装 订: 北京盛通印刷股份有限公司

出版发行: 电子工业出版社

北京市海淀区万寿路173信箱 邮编: 100036

开 本: 889×1194 1/20 印张: 10 字数: 340千字

印 次: 2014年1月第1次印刷

定 价: 49.90元

凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题, 请向购买书店调换。若书店售缺, 请与本社发行部联系, 联系及邮购电话: (010) 88254888。

质量投诉请发邮件至zltts@phei.com.cn, 盗版侵权举报请发邮件到dbqq@phei.com.cn。

服务热线: (010) 88258888。

前言

FOREWORD

茶是性灵之物，天地精华之所在。山雾、溪水、鲜叶，一片片绿油油的茶园和正在茶园里采茶的姑娘，构成了一幅天然的画卷。鲜叶在历经采摘、晾晒、烘焙之后，一遇到生命之水，便立刻舒展开来，变得光鲜、润泽。

所以说，爱茶的人，必定是热爱大自然的人；懂茶的人，一定是懂得生活的人。

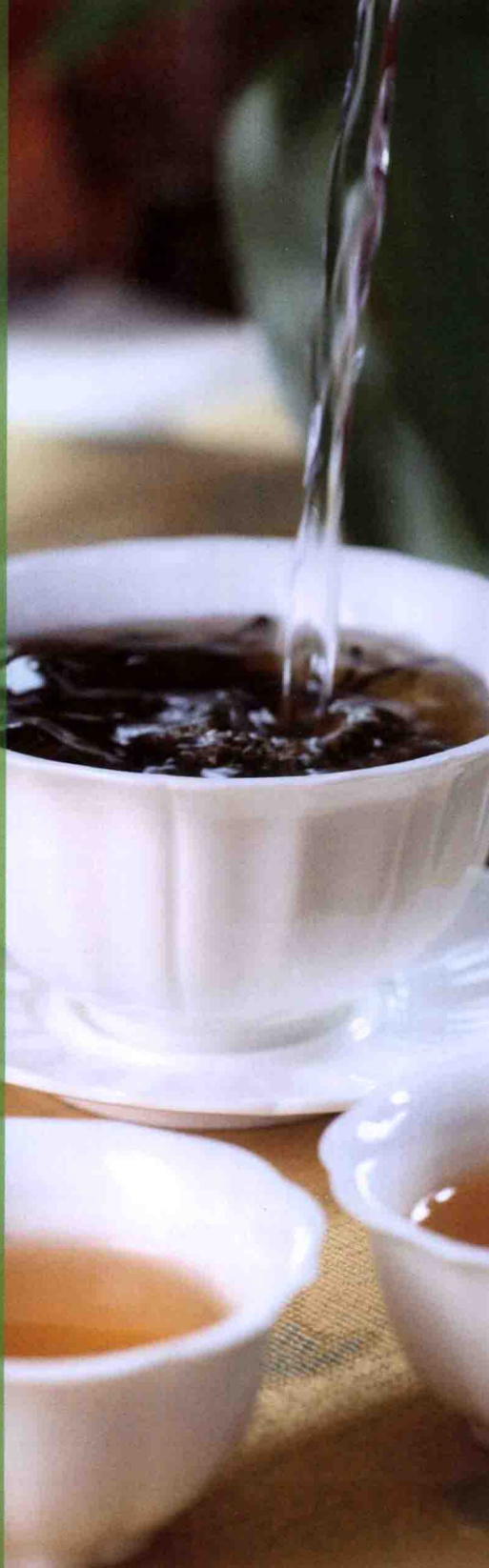
泡一杯清茶，嗅余香袅袅，或懒卧阳光一隅，静享独处时光；或二三好友围坐，共叙美丽年华……一品香茗，舒缓了疲惫，消除了烦恼，振奋了精神。“夜后邀陪明月，晨前命对朝霞。洗尽古今人不倦，将至醉后岂堪夸。”茶，是生活的一部分，生活离不开茶。

然而，即使平常百姓生活中天天离不开茶，可真正懂得品茶的人并不多。

其实，喝茶是一门学问，从实践上说，它是一门艺术。冲泡时，水温、沏茶技术和工具的使用因茶叶而异，需要很高的准确性、大量的知识和练习。不过，并非只有精于茶道和学问高深的人才懂得喝茶，茶道也是一种大众文化。凡爱饮茶者，皆可如同品鉴葡萄酒一般，细细品味一番，足以令人陶醉！

这是一本关于名茶品鉴与购买的书，主要从茶的选购、鉴别、冲泡、品饮、养生几方面入手，内容丰富，信息量大。详尽介绍了茶叶的最佳出产地、品质特征（形状、色泽、汤色、香气、滋味、叶底）、品质鉴别、冲泡方法、茶市纵横、选购指导几大内容，并配有精美的实物干茶、汤色、叶底图片，能对你的实际购买及品鉴起到指导作用；十几种茶具的选购指导及使用方法，能让你泡茶得心应手。此外，本书还特别介绍了各类茶的冲泡方法，将水温、投茶量、所用茶具、冲泡步骤等细节一一涵盖，易学易会，实用性极强，无论平常百姓还是专业茶人，都能领略到泡茶的精妙所在。

相信有了本书，你会更爱茶，更懂得品饮之道，更懂得享受生活！





目录 CONTENTS

第一章

寻茶 香茗丛生探其源

茶源追溯.....	10
古老的中国，古老的茶	10
嘉木生于南——茶树的原产地.....	11
茶，走向世界.....	12
茶风雅事.....	13
茶圣陆羽的传奇人生.....	13
茶仙卢仝的《七碗茶歌》	14
苏轼喻茶如佳人.....	15
林语堂的“三泡”说.....	15
以茶代酒.....	16
以茶敬客.....	16
好山好水育名茶	17
走进赫赫有名的龙井村.....	17
武夷山上的武夷岩茶.....	18
安溪西坪镇——铁观音的发源地.....	20
福州——世界茉莉花茶发源地.....	21
中国最古老的三座茶山.....	22
景迈山上的古树茶.....	23

齐头山上产最好的六安瓜片.....	24
“五云两潭一寨”的信阳毛尖.....	25
黄山上的毛峰茶.....	26
庐山上的云雾茶.....	27
独领风骚的安化黑茶.....	28
洞庭山上的碧螺春.....	30
洞庭湖中的君山银针.....	30

第三章

知茶 香叶嫩芽本是它

茶树的形态	32
茶树的根.....	33
茶树的茎.....	33
茶树的叶.....	33
茶树的花.....	33
茶树的果.....	33
茶叶的采摘	34

茶叶的制作	35
绿茶的制作工艺.....	35
红茶的制作工艺.....	36
黄茶的制作工艺.....	36
白茶的制作工艺.....	36
乌龙茶的制作工艺.....	37
黑茶的制作工艺.....	38
茶的分类.....	39
基本茶类.....	39
再加工茶类.....	39
茶叶的特性	40
吸湿性.....	40
吸味性.....	40
陈化性.....	40

第三章

购茶 正确选购不上当

简易挑选茶叶的六个方面	42
选购重品质、轻级别	43
选购茶叶须“货比五家”	44
本地人最宜购买本地茶	45
购买茶叶也分季节	45
适合自己的才是最好的	46
第一要适合自己的体质.....	46
第二要适合自己的口感.....	46
小心鉴别“香精茶”和“染色茶”	47
辨认“香精茶”	47
辨认“染色茶”	47
选购有机茶叶有诀窍	48
何谓有机茶.....	48
“有机”是如何认证的.....	49

如何鉴别有机茶.....	49
购买时注意看包装	50
“QS”标志	50
“绿色食品”标志.....	51
地理标志保护产品标志.....	51
“防伪标签”	51
看品牌，那些老字号茶店	52
吴裕泰茶庄.....	52
张一元茶庄.....	52
马连道茶叶街.....	52

第四章

辨茶 鉴别质量优劣

专业品鉴法：鉴茶八因子	54
条索.....	54
整碎.....	55
净度.....	55
色泽.....	56
汤色.....	56
香气.....	57
滋味.....	58
叶底.....	58
干看外形、湿看内质审评法	59
干看外形（干茶审评）	59
湿看内质（开汤审评）	59
大众品鉴法：一观二闻三品	60
观外形.....	60
闻香气.....	60
品茶汤.....	60
摸茶叶的干燥程度，鉴别品质优劣	61
辨别细毫法，一眼认出是“名茶”	61
辨别新茶与陈茶	62

春茶、夏茶与秋茶的鉴别	63
明前茶、雨前茶的区别	64
明前茶.....	64
雨前茶.....	64
明前茶、雨前茶哪个更好.....	64
高山茶与平地茶的区别	65
观外形.....	65
闻香气.....	65
品滋味.....	65
窖花茶和拌花茶的鉴别	66
干闻.....	66
热闻.....	66

第五章

备茶具 美器配佳茗

紫砂壶	68
紫砂泥料的种类.....	68
选购紫砂壶的技巧.....	69
茶道六用组合	70
随手泡.....	71
盖碗.....	71
闻香杯.....	72
品茗杯.....	72
公道杯.....	73
茶叶罐.....	73
水盂.....	74
茶荷	74
过滤网和滤网架	75
杯托.....	75
盖置.....	76
茶盘.....	76

第六章

学冲泡 泡好茶需要下一番功夫

绿茶的玻璃杯冲泡法	78
红茶的工夫泡法	80
普洱茶的冲泡方法	82
花茶的盖碗冲泡法	84
乌龙茶的工夫泡法	86

第七章

学品茶 从饮茶到品茶、懂茶

品茶之道知多少	90
三品三回味.....	90
品茶的乐趣.....	92
品茶可以养性.....	93
绿茶，色绿形秀透清香	94
西湖龙井.....	94
洞庭碧螺春.....	96
黄山毛峰.....	98
信阳毛尖	100
庐山云雾	102
六安瓜片.....	104
太平猴魁.....	106
南京雨花茶.....	108
安吉白茶.....	110
竹叶青.....	112
开化龙顶	113
都匀毛尖.....	114
蒙顶甘露.....	115

顾渚紫笋.....	116	水金龟.....	152
径山茶.....	117	白鸡冠.....	153
恩施玉露.....	118	东方美人.....	154
婺源茗眉.....	119	白芽奇兰.....	155
千岛玉叶.....	120	冻顶乌龙.....	156
井冈翠绿.....	121	黑茶，越陈越香保健佳	157
永川秀芽.....	122	普洱散茶.....	157
日照雪青.....	123	广西六堡茶.....	158
崂山绿茶.....	124	黄茶，黄汤黄叶显高贵	160
湄潭翠芽.....	125	君山银针.....	160
普陀佛茶.....	126	霍山黄芽.....	161
遵义毛峰.....	127	蒙顶黄芽.....	162
红茶，醇厚香甜惹人爱	128	广东大叶青.....	163
正山小种.....	128	白茶，绿妆银裹鲜爽甘	164
金骏眉.....	130	白毫银针.....	164
坦洋工夫.....	132	贡眉.....	165
祁门红茶.....	133	白牡丹.....	166
政和工夫.....	134	花茶，浓郁花香窖中来	167
九曲红梅.....	135	福州茉莉花茶.....	167
滇红工夫.....	136	碧潭飘雪.....	168
宜红工夫.....	137	玫瑰花茶.....	169
宁红工夫.....	138	紧压茶，在茶中独树一帜	170
川红工夫.....	139	大益7572.....	170
英德红茶.....	140		
信阳红.....	141		
乌龙茶，花香韵味慢慢品	142		
安溪铁观音.....	142		
武夷大红袍.....	144		
武夷肉桂.....	146		
武夷水仙.....	147		
凤凰单丛.....	148		
永春佛手.....	150		
黄金桂.....	151		



茯砖茶.....	171
雅安藏茶.....	172
湖南千两茶.....	173
老班章.....	174
普洱金瓜贡茶.....	175
下关沱茶.....	176
普洱沱茶.....	177
漳平水仙.....	178

第八章

茶生活 源于自然的绿色健康生活

小茶叶大功效	180
茶寿与米寿之说.....	180
茶叶对人体的神奇功效.....	181
茶性与人体体质对应表.....	182
非茶之茶的养生之道	183
苦丁茶 降压降脂.....	183
杏仁茶 养颜润肺.....	184
糯米香茶 补肾健胃.....	185

菊花茶 清火明目.....	186
虫茶 降火祛湿热.....	188
凉茶 清热下火.....	189
枸杞茶 防病益寿.....	190
决明子茶 降压、降脂、通便.....	191
杜仲茶 强壮筋骨.....	192
残茶的生活妙用	193
泡脚.....	193
洗脸.....	194
制作茶枕头.....	194
去臭去腥.....	194
其他妙用.....	194
茶叶大餐看过来	195
龙井虾仁.....	195
清蒸茶鲫鱼.....	195
绿茶西红柿汤.....	195
普洱茶汤圆.....	196
白萝卜茶叶粥.....	196
香喷喷的茶叶饭	196

附录 评茶术语

一、外形评语.....	197
二、色泽评语.....	198
三、汤色评语.....	198
四、香气评语.....	199
五、滋味评语.....	199
六、叶底评语.....	200

