

TEA FROM CHINA

# 中国名茶 品鉴金典

第二版



杨大华 林白铃 况杰◎编著

书中的内容大都是爱好者所感兴趣的，如各类茶的选购要领，乌龙茶火候与口感的关系、炭焙与非炭焙的区别等。同时，书中使用大量照片，直观地展现出各种名茶的茶形态、汤色特点和叶底特征。书中介绍的各款茶，都是作者亲自品鉴，并用不同的手法反复冲泡比较后的感受，有些茶还发现其独特特征。

本书分为绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、红茶、黑茶、再加工茶、野生茶、饮茶与保健等九部分，着重介绍各类茶的特点、名优茶识别与选购、品饮技艺。

海外倍

杨大华 林自铃 况杰◎编著

# 中国名茶 品鉴金典

第二版



海峡出版发行集团

福建科学技术出版社

THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP

FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

中国名茶品鉴金典 / 杨大华, 林自铃, 况杰编著. —2版.  
—福州: 福建科学技术出版社, 2019.1  
ISBN 978-7-5335-5635-8

I. ①中… II. ①杨… ②林… ③况… III. ①茶叶 -  
介绍 - 中国 IV. ①TS272.5

中国版本图书馆CIP数据核字 (2018) 第123224号

书 名 中国名茶品鉴金典  
编 著 杨大华 林自铃 况杰  
出版发行 福建科学技术出版社  
社 址 福州市东水路76号 ( 邮编350001 )  
网 址 www.fjstp.com  
经 销 福建新华发行 ( 集团 ) 有限责任公司  
印 刷 福州德安彩色印刷有限公司  
开 本 700毫米 × 1000毫米 1 / 16  
印 张 11  
图 文 176码  
版 次 2019年1月第二版  
印 次 2019年1月第2次印刷  
书 号 ISBN 978-7-5335-5635-8  
定 价 40.00元

书中如有印装质量问题, 可直接向本社调换

# 前言

茶，不是一片简单的树叶，她有着丰富的文化内涵，承载了许多动人的故事和人文情怀。有人说“茶如人生”，的确，从中国六大茶类的身上，仿佛可以看到人的一生的历程：白茶，犹如一位刚来人间的婴幼儿，本真自然；绿茶，宛若一位乳臭未干的孩童，清新活泼；黄茶，如同一位满脸稚气的童年，朝气蓬勃；乌龙茶，好像一位活力四射的青年，魅力无穷；红茶，仿佛一位历经洗礼的壮年，端庄典雅；黑茶，更像一位阅尽沧桑的老者，老成炼达。

近年，笔者在全国各地考察了不少野生茶资源，接触过不同地方的传统制茶技艺，亲手试制了一些茶叶新品。随着与茶叶亲密接触的增加，越发体会到这一片树叶的深不可测和无穷魅力。这些新体会和新发现，促使我们对《中国名茶品鉴金典》做了全面的修订。第二版中增加了野生茶，补充了一些新品种，同时也删去个别品种。本书沿用第一版的写作风格，从茶的品种分类、制作工艺、品赏艺术以及保健功效等方面，为您娓娓道来。希望您在这里能了解到更多的茶文化，找到一些自己喜爱的或适合自己的茶。

茶行有句老话：“茶叶学到老，茶名记不了。”中国是茶叶的故乡，几千年来，茶叶的品种琳琅满目，数不胜数。在这让人眼花缭乱的茶叶市场中，如何沙里淘金，选购到自己理想的茶，这是个让刚入门的茶人感到

棘手的问题。本书在介绍全国六大茶类时，不仅选入了传统的一些历史名茶，而且介绍了一些“名气不大”的茶叶品种。这些“无名”茶叶各有特色，价廉物美。

不同的人，对不同的茶身体适应性不同。首选的茶应是适合自身身体状态的茶。所以，笔者认为，饮茶首先要科学饮茶、健康饮茶，其次才是艺术品茶。需要说明的是，书中所选名优茶仅是中国名优茶品种中的一部分，仍有不少很优秀的茶品种尚待以后修订时补充；选用的茶样效果图片，仅作为选购茶叶的参考。

在编写本书的过程中，得到了全国各地诸多朋友们的热情支持。尤其令人感动的是，四川北川羌族自治县财政局肖德明先生和安昌第一小学肖德昌老师，他们在为北川灾后重建的百忙中，抽出时间积极为我们联系茶厂、提供茶样；还有江西省兰协的郑丰生先生、江西农业杂志记者张帮人、九江市茶叶协会胡卫东会长、庐山的查小荣和丁金山先生，湖北恩施茶人杨胜伟、马定莲、胡朝阳，福建宁德的萧音先生、邵武茶人游志健和冯家传、漳州的林桂锋先生，广西柳州车勇军先生，以及其他茶友们，给予了热情的支持和帮助。在此，我们表示真诚的感谢！

限于我们的水平，书中难免有错误的地方。敬请广大读者和专家，给予批评指正！

中国科普作家协会会员 杨大华

# 绿 茶

## (一) 绿茶的特点与品鉴 / 2

绿茶品质与制作特点 / 2

绿茶的主要品种 / 3

冲泡绿茶用水的讲究 / 4

冲泡绿茶茶具 / 5

冲泡绿茶的要领 / 6

购买绿茶如何挑选 / 6

绿茶中隔年陈茶的辨识 / 7

高山茶与高山绿茶的特点 / 8

存放绿茶的讲究 / 9

## (二) 名优绿茶 / 10

西湖龙井 / 10

碧螺春 / 11

金奖惠明 / 12

狗牯脑 / 13

庐山云雾茶 / 14

婺源银针 / 16

小布岩茶 / 17

太平猴魁 / 17

都匀毛尖 / 18

黄山毛峰 / 19

恩施玉露 / 20

碎铜茶 / 24

浮梁仙枝 / 25

六安瓜片 / 27

北川雀舌 (羌族茶) / 28

黄金芽茶 / 28

北川毛峰 / 29

官思茶 / 30

前岭银毫 / 31

安吉白茶 / 32

瑞草魁 / 33

# 目 录





## 白茶

### (一) 白茶的特点与品鉴 / 36

白茶及其制作工艺特点 / 36

白茶的主要产地和品种 / 36

如何选购白茶 / 36

冲泡白茶的讲究 / 37

### (二) 名优白茶 / 38

白毫银针 / 38

白牡丹 / 38

庐山豆叶坪白茶 / 39

月光白 / 41

庐山汉阳峰笱箕洼白茶 / 43

## 黄茶

黄茶及其代表品种 / 46

黄茶的制作工艺特点 / 46

如何选购黄茶 / 46

黄茶和绿茶的区别 / 47

君山银针 / 47

蒙顶黄芽 / 48

## 乌龙茶

### (一) 各地乌龙茶特点 / 50

乌龙茶的制作工艺特点和主要产区 / 50

闽北乌龙茶特征和主要品种 / 50

闽南乌龙茶特征和主要品种 / 51

广东乌龙茶特征和主要品种 / 51

台湾乌龙茶及其特征 / 52

### (二) 乌龙茶品鉴技巧 / 53

安溪铁观音品鉴要领 / 53



- 品潮州工夫茶的讲究 / 54
- 冲泡台湾乌龙茶的讲究 / 55
  - 武夷岩茶特征 / 56
  - “岩韵”的表现 / 57
  - 武夷岩茶品质判断 / 58
- 炭焙茶与非炭焙茶的区别 / 58
- 武夷岩茶不同焙火程度的表现 / 59
- 武夷岩茶出现异杂味的原因 / 59
- 武夷岩茶干茶与叶底的特征 / 60
- 武夷岩茶清香型与传统型的区别 / 61
  - 存放武夷岩茶的讲究 / 61
  - 老丛水仙的“老丛”味 / 62
- 冲泡岩茶适宜使用的茶具 / 62

### （三）名优乌龙茶 / 64

- 安溪铁观音 / 64
- 黄金桂 / 65
- 本山 / 66
- 永春佛手 / 66
- 平和白芽奇兰 / 67
- 漳平水仙 / 69
- 闽北水仙 / 70
- 建瓯矮脚乌龙 / 71
- 大红袍 / 72
- 武夷水仙 / 73
- 武夷肉桂 / 75
- 水金龟 / 76
- 白鸡冠 / 77
- 铁罗汉 / 79
- 半天天 / 80
- 黄观音 / 81
- 武夷奇兰 / 82
- 武夷岩茶陈茶 / 83
- 武夷岩茶茶饼 / 84
- 老君眉 / 85





- 武夷奇种 / 86
- 凤凰水仙与凤凰单丛 / 87
- 蜜兰香单丛 / 88
- 宋种单丛 / 89
- 八仙单丛 / 90
- 姜花香单丛 / 90
- 玉兰香单丛 / 91
- 黄栀香单丛 / 92
- 芝兰香单丛 / 93
- 冻顶乌龙茶 / 93
- 阿里山乌龙茶 / 94
- 金萱茶 / 95
- 东方美人茶 / 96
- 台湾杉林溪茶 / 97
- 川西冻乌龙茶 / 98

## 红茶

### (一) 红茶的特点与品鉴 / 100

- 红茶及其起源 / 100
- 中国红茶主要品种与制作特点 / 100
- 工夫红茶的由来与命名 / 101
- 红碎茶的特点 / 101
- 陈年红茶的特点 / 103
- 冲泡正山小种的讲究 / 105

### (二) 名优红茶 / 106

- 正山小种 / 106
- 金骏眉 银骏眉 铜骏眉 / 108
- 庐山汉阳峰金骏眉 / 109
- 政和工夫 / 110
- 坦洋工夫 / 111
- 都岭红冠 / 112
- 宁红工夫 / 112
- 祁门工夫 / 113
- 滇红金芽 / 114





- 河口老树红茶 / 115
- 斯里兰卡黑茶 / 116
- 庐山老丛红茶 / 116
- 明威凤羽 / 118
- 浮梁红茶 / 119

## 黑茶

### (一) 认识黑茶 / 124

- 黑茶的特征 / 124
- 生普与熟普的区别 / 124
- “金花”对黑茶品质的影响 / 124

### (二) 名优黑茶 / 125

- 金花茯茶 / 125
- 普洱茶砖 / 126
- 老班章普洱茶 / 127
- 陈年铁饼生普 / 128
- 昔归大叶散茶生普 / 129
- 冰岛古树茶 / 130
- 广西六堡茶 / 131
- 重庆沱茶 / 132
- 六安黑茶 / 133
- 陈年生普 / 134
- 羊楼洞青砖茶 / 135
- 四川古法黑茶 / 136

## 再加工茶

- 再加工茶的种类 / 140
- 茉莉花茶特征 / 140
- 茉莉花茶的选购 / 141
- 速溶茶粉特点 / 142
- 陈皮茶的保健作用 / 142
- 茶多酚片及其保健作用 / 143
- 沉香红茶特征 / 144
- 玫瑰红茶特征 / 145





## 野生茶

四川安县茶坪野生茶 / 148

武夷山野生茶 / 149

邵武龙湖野生茶 / 150

四川古树太极茶 / 151

## 饮茶与保健

茶在历史文献中记载的功用 / 154

药茶的含义 / 154

饮茶对人体的好处 / 154

一天喝多少茶适宜 / 155

喝隔夜茶会致癌的说法缺乏根据 / 155

喝浓茶好不好 / 156

一年四季喝茶的讲究 / 156

一天中喝茶的讲究 / 157

饭前不宜饮茶 / 158

孕妇、哺乳期和经期妇女不宜饮茶 / 158

牛奶红茶的调制 / 158

茶叶蛋的制作 / 159

家庭自制药茶的讲究 / 159

家庭条件下茶叶的保存 / 159

一杯茶冲泡多少道水合适 / 160

陈茶、老茶确有止泻作用 / 160

不宜用茶水送服药物 / 161

喝茶减肥有依据 / 161

糖尿病患者喝茶的讲究 / 162

神经衰弱者喝茶的讲究 / 162

饮用绿茶的禁忌 / 163

武夷岩茶的保健作用 / 163

烟焦味和霉味重的茶不宜饮用 / 163

心脏病与高血压患者喝茶的讲究 / 164

胃病患者喝茶的讲究 / 164

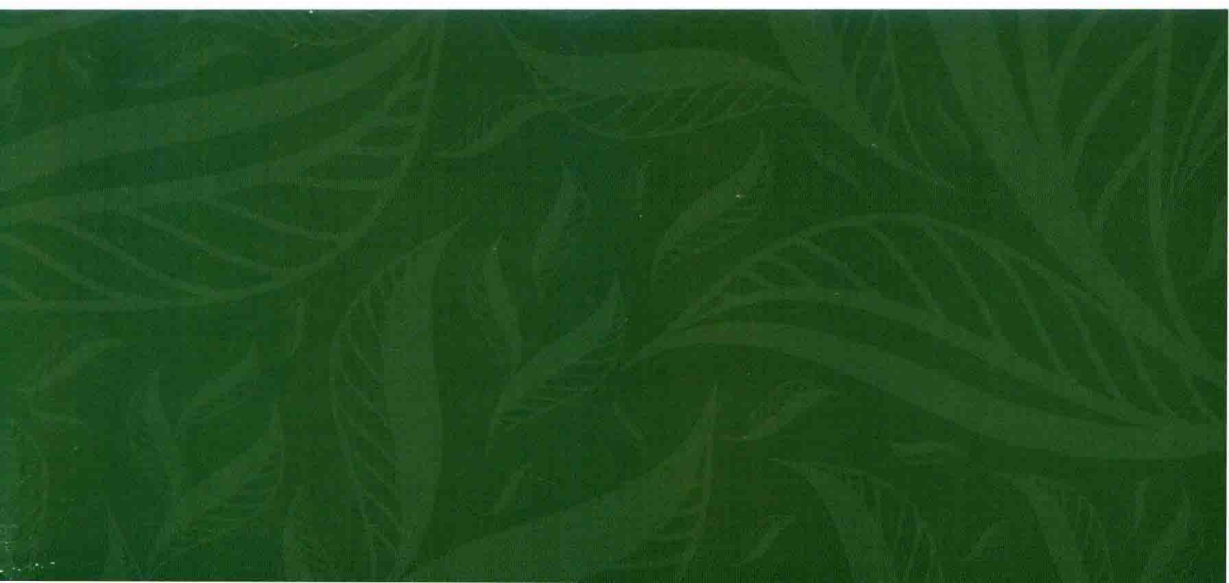
用茶水洗漱的好处 / 164

喝茶并不影响牙齿的洁白 / 165

绿



茶



## （一）绿茶的特点与品鉴

### 绿茶品质与制作特点

绿茶是我国六大茶类中产量最大、品种最丰富的茶类，长江流域及江南各省几乎都有生产。绿茶属于不发酵茶，因其干茶、茶汤和叶底均以绿色为主调，故称之“绿茶”。

绿茶制作工艺主要包括了杀青、揉捻、干燥三个过程。其中，第一道杀青是最重要的工序，它是以高温快速杀青，使茶叶能较多地保持鲜叶内的天然物质成分，阻止酶促反应，是保证绿茶品质的关键步骤。

绿茶按制作工艺不同，可分为炒青、烘青、晒青和蒸青四大类。炒青类绿茶产量最多，以龙井茶、碧螺春、蒙顶甘露、都匀毛尖、庐山云雾等为代表；烘青类绿茶的代表品种有黄山毛峰、太平猴魁、六安瓜片等；晒青类绿茶的代表品种有云南的滇青、四川的川青等；蒸青类绿茶品种最少，代表品种有恩施玉露等。

按照目前茶界的权威资料来看，绿茶的分类是按干燥的方式分类的。这种分类法不大科学，或者说是不够严谨。如炒青绿茶，是通过高温炒青进行杀青，再通过低温烘炒进行干燥，所以称为炒青绿茶；而烘青绿茶，则是在高温杀青后，用烘干的方式进行干燥，被称为烘青绿茶；晒青绿茶，是高温杀青后，用日光晒干的方式进行干燥，所以叫晒青绿茶。这种分类方式，对蒸青绿茶来说是不科学的。因为蒸青绿茶是用蒸汽进行杀青，而干燥方式则是用烘干的方式。蒸青绿茶是按照杀青的方式进行归类的。蒸青绿茶工艺目前唯有湖北恩施还保留着这种工艺。唐代的制茶工艺就是蒸青工艺。可以说，蒸青绿茶是目前国内所有制茶工艺中最古老的工艺。是茶叶加工工艺的“活化石”，后文将着重介绍。

据研究资料表明，绿茶中茶多酚、咖啡因含量可保留鲜叶的85%以上，叶绿素保留50%左右，维生素损失也较少。由于绿茶中保留的天然物质成分多，因此其抗衰老、防肿瘤、抗癌、杀菌、预防糖尿病、降压、降血脂、消炎等保健医疗效果是其他茶类所不及的。经现代科学研究证实，绿茶含各种酚类衍生物、芳香类物质、氨基酸类物质、维生素类物质、

茶单宁等有机化合物 450 多种；含铁、钙、磷、硒、钼、锰、锗等无机矿物质及少量的微量元素。这些成分大部分都具有保健、防病的功效，所以在全国市场最广，是最受人们喜爱的茶类之一。



绿茶（图中为西湖龙井）汤色清澈透亮，色彩鲜绿。

## 绿茶的主要品种

绿茶是六大茶类中品种最多的茶类，可以说是数不胜数。其中较为著名的有西湖龙井、都匀毛尖、洞庭碧螺春、庐山云雾茶、黄山毛峰、南京雨花茶、峨眉毛峰、信阳毛尖、六安瓜片等。在绿茶炒青、烘青、晒青和蒸青四大类中，炒青类绿茶品种最多，其代表品种有西湖龙井、碧螺春、蒙顶甘露、都匀毛尖、庐山云雾等；烘青类绿茶的代表品种有黄山毛峰、太平猴魁、六安瓜片等；晒青类绿茶的代表品种有云南的滇青、四川的川青等；蒸青类绿茶品种最少，代表品种有恩施玉露等。

## 冲泡绿茶用水的讲究

俗话说：“水是茶之母。”古人云：“茶性发于水。八分之茶，遇十分之水，茶亦十分矣；八分之水，遇十分之茶，茶只八分。”可见，古人泡茶对水的要求是很高的，也说明水对茶性起着极为重要的作用。要泡好茶，就必须讲究用水。

首先，是对水的选择。因为水质优劣直接影响茶汤的品质。古人对于饮用水，有“山水上，江水中，井水下”之说，总而言之，要求水质甘而洁、活而新。今天，我们的饮用水，主要是自来水，自来水中含有大量的氯离子，对茶的品质影响最严重，未经处理的自来水不宜用来冲茶。目前城市中井水几乎不存在，即使有，也多数被污染了不宜用于泡茶。受到污染的江河水也不宜用来泡茶。而市场上供应的一些桶装矿泉水、纯净水虽然适合泡茶，但成本太高。一些山区的中小城市，人们常常到附近的山边汲取天然山泉水，水质较洁净又成本低廉。笔者泡茶的水就是取自山边泉水。从科学角度来分析，软水比硬水更适宜泡茶。

其次，是对水温的要求。古人泡茶（煎茶）对水温的要求也是很高的。今天，控制水温亦是冲泡绿茶的关键。水温的高低直接关系到茶叶营养成分的溶解快慢，从而影响了茶汤的品质（茶的香气和滋味）。一般而言，冲泡绿茶不宜水温过高。水温过高会破坏茶叶中一些天然成分，如维生素等营养物质；而且水温过高，易烫熟茶叶，使茶汤出现“窖味”。如果水温太低，茶叶的溶解力下降，会使茶汤的香气和滋味都不足。所以，冲泡绿茶时，通常温度以 80 ~ 90℃ 为宜。



水质越好，冲泡出来的茶汤越清亮透明。

## 冲泡绿茶茶具

相对工夫茶来讲，冲泡绿茶的茶具较为简单，也不是太讲究。以往，人们冲泡绿茶，多是用一大茶杯，抓一点茶叶，冲一大杯茶边凉边喝。这种喝法，既不科学也谈不上品茶的乐趣，充其量也只能称之为喝茶。

如今，受工夫茶的影响，冲泡绿茶的用具也开始讲究起来。针对绿茶的特点，冲泡高档绿茶通常以玻璃杯和白瓷盖碗较适宜。玻璃杯可以观察到茶叶在杯中的状态，特别是银针和雀舌类的绿茶，在杯中冲入水后，一根根芽尖悬浮水面，如春笋出土又似金枪林立，悬针在杯中时起时落，飘浮游动，异常优美。在写这本书稿时，品鉴许多绿茶样品笔者都用盖碗冲泡。笔者发现，用盖碗冲泡，有些绿茶会出现一些过去不曾被发现的特点。

由于绿茶冲泡后，茶叶多浮于水面，不便于饮用，便有人开始选用盖碗泡绿茶。如今使用盖碗泡绿茶已相当普遍。如泡工夫茶一般，可以掌握冲泡时间，用盖将茶叶撇至一边，过滤后，便于饮用。传统那种用大茶杯冲泡绿茶真该淘汰。因为水温高，浸泡时间长，易使茶汤苦涩味重。



琳琅满目的茶具，可根据各人的喜好来选用。

## 冲泡绿茶的要领

冲泡绿茶，首先要根据茶具和个人的需要来确定投入量。茶叶的投入量，并没有一个统一的标准。一般而言，应根据茶具的大小来确定投入量。根据茶具的具体情况，茶与水的比例通常掌握在1：（50～60）之间。如果口味重喜欢喝浓茶的，可以多投入一些；喜欢喝淡茶的，可以少放一些，但一般一次不少于3克茶叶。

在冲泡过程中，首先将水煮沸，后用沸水消毒清洗茶具，然后投入茶叶。此时，水温已有所降低。若水温还较高时，可以用一公道杯，将水倒入其中，再用公道杯里的水进行冲泡。经过这一道工序，水温掌握在降至85℃左右。通常，冲泡绿茶时，是不经过洗茶这一道程序的。当用玻璃杯冲泡时，可以一边观赏茶叶的飘浮状态，一边饮用，并不断加水。使用盖碗冲泡绿茶时要注意，不能将盖碗盖上，以防茶叶高温下出现闷熟，使茶的品质发生变化。饮用时，可以用盖将茶叶拂去一边，再饮用。如果有使用公道杯，则可以将过滤的茶汤倒入公道杯后，再分给茶友品尝。



投入茶叶后，应将水从较高处冲入杯中，使茶叶翻滚受热均匀。

## 购买绿茶如何挑选

每年春天，我们都会看到很多茶叶店挂起了“新茶上市”的招牌。无论是茶农、茶商，还是茶人，对每年第一批的春茶，都寄予了很大的希望。挑选和购买自己喜爱的茶，这种购茶是每一个爱茶人的乐事。绿茶品种繁杂，因此如何挑选才能购买到一款适合自己的绿茶就要有