茶叶实用知识

（第三册）

郭向东　编著

中国民艺出版社

需要全本请访问 www.ertongbook.com

图书在版编目(CIP)数据

茶叶实用知识/郭向东编著.
—北京：中国民艺出版社，2006.11

ISBN 7-8862-0854-4
Ⅰ.茶… Ⅱ.郭… Ⅲ.茶叶—基本知识—汇编
Ⅳ.F762.2
中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 112283 号

中国民艺出版社发行
(北京市海淀区海淀路 123 号　100086)
全国各地新华书店经销　北京施园印刷厂印刷
开本：850×1168　1/32　印张：25.5　字数：481.5 千字
2006 年 11 月第 1 版　2006 年 11 月第 1 次印刷
印数：1～1 000 册
ISBN 7-8862-0854-4/F·12
定价：45.50 元

目　录

◇香花茶与拌花茶的区分.....407
◇烹茶，冲茶之法.....409
◇茶道精神--清、敬、怡、真.....412
◇茶园搭大棚茶树早开采.....413
◇煮茶品茗话砖茶.....414
◇擂茶.....416
◇中国饮茶方法.....417
◇近代茶艺.....419
◇沏茶之工序.....420
◇茶树越冬休眠期间病虫害防治.....421
◇利用云南大叶种加工名优绿茶技术.....423
◇茶方法的四次演变.....426
◇低产茶园如何改造.....427
◇苦丁茶矮化密植高产技术.....429
◇如何选择茶树良种.....430
◇单枞茶制作工艺.....433
◇茶树高密度播种速效栽培.....435
◇茶籽贮藏.....436
◇茶叶食用.....437
◇茶树变异.....438
◇茶树分类.....439
◇一尖春茶.....440
◇科学贮茶.....441
◇高山茶与平地茶的甄别.....443

◇固形茶.....445
◇龙井茶的栽培管理技术.....446
◇茶艺大有学问.....453
◇茶--自古流传的十七项智慧.....456
◇名优绿茶陈化变质的原因及贮藏保鲜技术.....457
◇第一代茶尺蠖和第一代黑刺粉虱成虫田间防治适期.....460
◇春茶优质高产的技术措施.....461
◇禁止在茶树上使用氰戊菊酯.....462
◇茶园春管抓五早.....463
◇春茶采后管理.....464
◇改造旧茶园增创新效益.....466
◇无公害茶园.....468
◇桂花茶窨制技术.....469
◇白芽奇兰茶的种植技术.....471
◇有机茶病虫害防治技术.....472
◇秋未初冬茶园管理莫放松.....474
◇秋名茶的生产特点及采制技术.....476
◇认真抓好茶园秋冬季管理.....477
◇名茶园的秋冬季管理技术.....479
◇生态茶园的栽培管理技术.....480
◇解决茶叶残留农药的有关措施.....483
◇无性茶育苗技术.....484
◇有机茶生产技术操作规程.....486
◇天气转凉茶园莫忘封园防冻.....488
◇绿茶新品寒绿.....489
◇金银花茶制作技术.....489
◇茶味糖果制作原理.....490
◇茶叶冷冻制品种类.....492

◇药茶汤剂加工.....493
◇茶毛虫发生为害及综合防治.....494
◇颗粒绿茶加工技术.....496
◇名茶生产注意技术事项.....499
◇茶树良种.....500
◇茶园机械化修剪技术.....501
◇茶园病虫的综合防治.....503
◇增产春季名优茶的技术要点.....504
◇无公害茶叶病虫害综合防治技术.....505
◇茶树栽培的几个条件.....507
◇龙井茶精制加工.....508
◇茶蚜的发生与防治技术.....508
◇茶园五月底至六月中上旬主要虫情.....511
◇五月中下旬三种主要吸汁型害虫的防治适期.....513
◇小绿叶蝉等主要害虫防治适期的预测.....514
◇有机茶苗期管理.....515
◇迦姆复合活性肥对茶叶产量的影响.....516
◇春茶采摘时茶园该咋管.....517
◇茶树缺氮、磷、钾的识别.....518
◇茶园螨类发生与防治.....519
◇茶园早春冻害的成因及预防补救措施.....521
◇无公害茶园高效施肥技术.....524
◇浅谈如何提高幼龄茶树种植成活率.....528
◇茉莉花高产优质无公害栽培技术.....532
◇对茶叶市场的预测.....535
◇良种茶园的发展与准备.....537
◇茶、果秋冬管理.....538
◇农药杀虫剂及合理使用常识.....540

需要全本请访问 www.ertongbook.com

◇中国茶产业面临挑战.....543
◇十大名茶鉴别方法.....547
◇饮茶可减轻吸烟的危害.....548
◇茶--改变身体的十四项秘密功效.....552
◇茶叶基本成份.....553
◇茶为万病之药.....554
◇茶艺.....557
◇茶的泡制.....559
煮茶法.....559
点茶法.....559
毛茶法.....560
点花茶法.....560
泡茶法.....560
◇饮茶方式的演变.....562
◇茶各有道.....563
◇中国茶道的基本精神.....565
◇唐朝饮茶方式与陆氏茶烹饮法.....573
◇功夫茶的八个过程.....578
◇蒙顶山茶史.....581
◇绿茶药用价值.....583
◇茶的选择.....585
◇青茶与饼茶的鉴别.....587
◇选购新茶五步曲.....589
◇有机茶园害虫调控的基本原理.....591
◇茶树常见害虫及其生态调控.....593
◇茶叶生产技术.....596
◇无公害茶园建设农药和肥料介绍.....599
◇我国茶树的栽培区域与生产特点.....602

◇香花茶与拌花茶的区分

花茶既具有茶叶的爽口浓醇之味，又具鲜花的纯清雅香之气。所以，自古以来，茶人对花茶就有“茶引花香”，以益茶味“之说。饮花茶，使人有一种两全其美，沁人肺腑之感。

1、历史悠久的花茶

花茶，又称香花茶、熏花茶、香片等。它以精制加工而成的茶叶（又称茶坯），配以香花窨制而成，是我国特有的一种茶叶品类。

我国的花茶生产，历史久远。据唐代陆羽《茶经》载，唐代煮茶时就有加茱萸、葱、姜、枣、桔皮等同烹的做法。北宋蔡襄的《茶录》、熊蕃的《宣和北苑贡茶录》中，也写到在贡茶中有掺”龙脑“以增加香气的做法。这虽还不能称为花茶，但可以说是花茶生产的原型。开始正式生产花茶，一般认为始于南宋。对此，施岳的《步月吟茉莉》和赵希鹄的《调燮类编》中都有记载。明代开始，花茶生产有所发展。清代咸丰年间（公元 1851-1961 年），福建的福州已成为花茶的窨制中心。1939 年起，江苏的苏州发展成为另一花茶制造中心。当代，随着国内外对花茶需量的剧增，花茶生产发展更快。目前，我国的花茶产区遍及福建、江苏、浙江、湖南、安徽、广东、四川、江西、台湾、广西、云南等省区。此外，湖北、河南、山东、贵州等省，亦有少量生产。这些花茶，主销我国长江以北各省（区），尤以北京、天津两大城市销量最大。日本、美国以及西欧一些国家的人们，也喜欢我国的花茶。他们认为，”在中国的花茶里，

可以闻到春天的气味。

2、拌花茶不是香花茶

窨制花茶的原料，一是茶坯，二是香花。茶叶疏松多细孔，具有毛细管的作用，容易吸收空气中的水气和气体；它含有的高分子棕榈酸和萜烯类化合物，也具有吸收异味的特点。花茶窨制就是利用茶叶吸香和鲜花吐香两个特性，一吸一吐，使茶味花各合二而一，这就是窨制花茶的基本原理。

花茶经窨花后，要进行提花，就是将已经失去花香的花干，通过筛分剔除，尤其是高级花茶更是如此，只有少数香花的片、末偶尔残留于花茶之中。只有在一些低级花茶中，有时为了增色，才人为地夹杂少量花干，便它无助于提高花茶的香气。所以，对成品花茶而言，它并非是由香花和茶叶两部分构成的，只是茶叶吸收了鲜花中的香气而已。

与香花相应的就是拌花茶，就是在未经窨花和提花的低级茶叶中，拌上一引起已经过窨制、筛分出来的花干，充作花茶。这种茶，由于香花已经失去香味，茶叶已无香可吸，拌上些花干，只是造成人们的一种错觉而已。所以，从科学角度而言，只有窨花茶才能称作花茶，拌花茶实则是一种假冒花茶。

3、如何区分香花茶与拌花茶要区分香花茶与拌花茶，通常用感官审评的办法进行。审评时，只要用双物捧上一把茶，用力吸一下茶叶的气味，凡有浓郁花香者，为香花茶；茶叶中虽有花干，但只有茶味，却无花香者乃是拌花茶。倘若将茶叶用开水冲泡，只要一闻一饮，判断有无花香存在，更易作出判断。但也有少数假花茶，将茉莉花香型的一类香精喷于茶叶表面，再放上一些窨制过的花干，这就增加了识别的困难。不过，这种花茶的香气只能维持 1-2 个月，以后就消失殆尽。即使在香气有效期内，一般凡有一定饮花茶习惯的人，也可凭对香气的感觉将其区别出来。用天然鲜花窨制的花茶，则有闷浊之感。

万卷出版公司

4、香花茶质量的鉴定

花茶质量的高低，固然与茶叶质量高低密切相关，但香气也是评判花茶质量好坏的主要品质因子。

审评花茶香气时，通常多用温嗅，重复 2-3 次进行。花茶经冲泡后，每嗅一次为使花香气得到透发，都得加盖用力抖动一下审评杯。为使花茶香气达到“浓、鲜、清、纯”者，就属正宗上品。如茉莉花茶的清鲜芬芳，珠兰花茶的浓纯清雅，玳玳花茶的浓厚净爽，玉兰花茶的浓烈甘美等，都是正宗上等到花茶的香气特征。倘若花茶有郁闷混浊之感，自然称不上上等花茶了。一般说来，上等窨花茶，头泡香气扑鼻，二泡香气纯正，三泡仍留余香。面所有这些，在拌花茶中是无法达到的，最多在头泡时尚能闻到一些低沉的香气，或者是根本闻不到香气。

◇烹茶，冲茶之法

茶叶，茶具，水，火之后就是冲工了。如果烹茶没有工夫，那也是不能叫做工夫茶。所以工夫茶之收功全在烹茶，冲茶之法。

第一：治器

治器包括：起火，掏火，扇炉，洁器，候水，淋杯等六个动作。好比打太极拳中的“太极起势”，是一个预备阶段。前面四件事不必多说，这“候水”，“淋杯”都是初试工夫。大约起火后十几分钟，砂铫中就有声飕飕作响，当它的声音突然将小时，那就是鱼眼水将成了，应立即将砂铫提起，淋罐淋杯，再

将砂铫置炉上。这时就是第二件事开始了。

第二：纳茶

打开茶叶，把它倒在一张洁白的纸上，分别粗细，把最粗的放在罐底和滴嘴处，再将细末放在中层，又再将粗叶放在上面，纳茶的工夫就完成了。所以要这样做，因为细末是最浓的，多了茶叶容易发苦，同时也容易塞住滴嘴，分别粗细放好，就可以使出茶均匀，茶味逐渐发挥。纳茶，每一泡茶，大约以茶壶为准，放有七成茶叶在里面就很够了。如果太多，不但泡出的茶太浓，味带苦涩，面且好茶叶多是嫩芽紧卷，一泡以开水之后，舒展开来，变得很大，纳茶太多，连水也冲不进去了。但太少也不行，没有味道。纳茶是冲工夫茶的第一步功夫。神明变幻，由此起矣。

第三：候汤

苏东坡煎茶诗云：“蟹眼已过鱼眼生”，这就是指用这们沸度的水冲茶最好了。《茶说》云：“汤者茶之司命，见其沸如鱼目，微微有声，是为三沸。铫缘涌如连珠，是为二沸。腾波鼓浪，是为三沸。一沸太稚，谓之婴儿沸；三沸太老，谓之百寿汤；若水面浮珠，声若松涛，是为二沸，正好之候也，《大观茶论》也说：”凡用汤以鱼目蟹眼连锋进跃为度。“

第四：冲茶

当水二沸，就可以提铫冲茶了。火炉与茶壶的放置处大约刚好走七步。提铫后走了七步，揭开茶壶盖，将滚汤环壶口，缘壶边冲入，切忌直冲壶心（如用盖瓯，冲一角，然后再冲各角，可同样忌直冲壶心）。提铫宜高，所?quot;高冲低洒”是也。高冲使开水有力地冲击茶叶，使茶的香味更快的挥发，由茶精迅速挥发，单宁则来不及溶解，所以茶叶才不会有涩滞。至于走七步再冲，目的在于滚水稍凉一点，以免破坏维他命 C 也。

第五：刮沫

冲水一定要满，茶壶是否“三山齐”，水平面如何，这时要见功效了，好茶壶水满后茶沫浮起，决不溢出（冲水过多，溢出壶面是另一回事），提壶盖，从壶口轻轻刮去茶沫，然后盖定。

第六：淋罐

盖好壶盖，再以滚水淋于壶上。谓之淋罐。淋罐有个作用：一是使热气内外夹攻，逼使茶香精迅速挥发，追加热气；二是小停片刻，罐身水份全干，即是茶熟；三是冲去壶外茶沫。

第七：烫杯

潮州土语说是“烧盅热罐”，乃是冲功夫茶中的工夫要点。有一位吃茶专家，此老走遍东西南北，到处总结喝茶的经验，在他喝了工夫茶后说，工夫茶的特点就是一个“热”字。从煮汤到冲共饮茶都离不开这一个字，这可谓得其三味矣。烫杯，在淋罐之后，用开水淋杯，淋杯时要注意，开水要直冲杯心。烫杯完了，添冷水于砂铫中，复置炉上，回身“洗杯”。洗杯是最富有艺术形态的动作，老手者可以同时两手洗两个杯，动作迅速，声调铿锵，姿态美妙。有一位外国朋友，也是一位茶迷，久闻工夫茶之名，不远万里，千方百计，到了中国一定要喝一次工夫共枯他看到洗茶杯的动作时，不禁赞叹再三，说是比杂技团的工夫还要高明呢。确实，不会洗耳恭听杯的人，一碰到杯便会给烫得要命，不打破杯子已是幸事，更不必说到“姿态美妙”了。杯洗完了，把杯中，盘中之水倾倒到茶洗里去，这时，茶壶的外面的水份也刚刚好被蒸发完了，正是茶熟之时。老手于此，丝毫不差，便可洒茶敬客了。

第八：洒茶

几经数度工夫，最后一手就是洒茶。洒茶也有四字诀：低，快，匀，尽。“低”，就是前面说过的，“高冲低斟”的“低”。洒茶切不可高，高则香味散失，泡沫四起，对客人极不尊敬。“快”也是为了使香味不散失，且可保持茶的热度。“匀”是洒

需要全本请访问 www.ertongbook.com

茶时必须像车轮转动一样，杯杯轮流洒匀，档可洒了一杯才洒一杯，因为茶初出色淡，后出，色浓。“匀”字是委重要的。“尽”就是汪要让余水留在壶中。第一冲留一点，二三冲切切不可。洒完以后，还可把茶壶倒过来，覆放在苛垫上，使壶里之水份完全滴出，这是因为只要没有水在，单宁就不能溶解，茶就不会苦涩。

◇茶道精神--清、敬、怡、真

清：即清洁、清廉、清静及清寂之清。茶艺的真谛，不仅求事物外表之清洁，更须求心境之清寂、宁静、明廉、知耻在静寂的境界中，饮水清见底之纯洁茶汤，方能体味饮茶之奥妙。

敬：敬者万物之本，无敌之道也。敬乃对人尊敬，对己谨慎，朱子说：主一无适，即言敬之态度应专诚一意，其显现于形表者为诚恳之仪态，无轻藐虚伪之意，敬与和相辅，勿论宾主，一举一动，均怡有能敬能和之心情，不流凡俗，一切烦思杂虑，由之尽涤，茶味所生，宾主之心归于一体。

怡：据说文解字注怡者和也、悦也、桨也。可见怡字含意广博。调和之意味，在于形式与方法，悦桨之意味，在于精神与情感，饮茶啜苦咽甘，启发生活情趣，培养宽阔胸襟与远大眼光。使人我之间的纷争，消弭于形，怡悦的精神，在于不矫饰自负，处身于温和之中，养成谦恭之行为。

真：真理之真，真知之真，至善即是真理与真知结合的总体。至善的境界，是存天性，去物欲，不为利害所诱，格物致知，精益求精，换言之，用科学方法，求得一切事物的至诚，

饮茶的真谛，在于启发智能与良知，使人人在日常生活中澹泊明志，俭德行事，臻于真、善、美的境界。

◇茶园搭大棚茶树早开采

用塑料大棚覆盖茶园，既能提供茶树生长所需要的温度，又能促使茶树早发芽、早开采，增加经济效益。现将大棚覆盖栽培、管理早生良种茶园的具体技术介绍如下。

搭棚

茶园塑料大棚，一般就地选用竹木作材料，棚底宽 6－10 米，覆盖 4－7 行茶树，大棚长度根据茶行长短而定，棚中心高 2－2.5 米，横向单行柱数 5－7 个，纵向柱距 3－4 米，主柱入土深 0.5 米，构成拱形的整体棚架。棚架上覆 0.08 毫米厚的透明农用薄膜，用压膜线按间距 0.5 米宽将盖膜固定在棚架上，棚膜周围边缘用泥压实，在大棚一端开操作门。为有效控制棚内温度，在大棚两侧离地高 1.2 米处，须设通风膜。一般大棚在 12 月上中旬覆盖为宜，至翌年 4 月清明前后揭膜，覆盖时间 100－110 天左右。

管理

调节棚内温度当棚温升高至 30C 以上时，要及时通风降温和排除棚内有害气体，如棚温降至 20C 时，应及时关闭通风口保温。一般在每天上午 10 时启封，下午 15 时关闭，棚内温度控制在 20－30C。

棚内加温气温骤降至 0C 以下时，要及时加温，通常采用蒸气管道升温或直接在大棚内煮水蒸气升温，也可采用双层薄

膜保温。

补水当土壤出现干燥状态时，就应及时补水。补水采用灌溉或泼浇的方法，以土壤湿润为度，补水时间一般以晴天上午10－12时为宜，切忌在阴雨天浇水，以免增加棚内湿度，促发病害。

施肥大棚内茶树生理活性较强，需肥量也较大，在大棚茶园开采前一个月　正是茶芽萌发期，要及时喷施“中茶早”等催发素，喷施时间一般为春茶开采期前的30－45天，每包需加水10－15公斤，叶面喷施。同时，也可用尿素、磷酸二氢钾等作叶面追肥，每50公斤水中加0.1－0.15公斤磷酸二氢钾，或0.2－0.3公斤尿素进行叶面喷施，7－10天喷一次；增施二氧化碳气肥可以增强光合作用，及时补充养分，刺激茶芽提早生长。

防治病虫害大棚内由于相对气温较高，湿度大，茶叶生长鲜、嫩，病虫害容易发生，应及时防治，农药浓度应适当低于露天茶园。

揭膜前炼茶为使棚内鲜嫩的茶叶适应自然环境，在正式揭膜前一星期的晴天，在大棚两侧开启通风道，到傍晚时关闭。连续炼苗5－6次后方可正式揭膜。

◇煮茶品茗话砖茶

我们平日喝茶都是将茶叶放入杯中或壶中，冲入滚开水泡上10分钟左右就可以饮用了。然而有一种茶仅用开水泡10分钟是不行的，那就是砖茶。砖茶的饮用方式是“煮茶”或“熬茶”，而不是泡茶。方法是先将砖茶敲下一部分捣碎，适量放入

铜壶或铁锅中加水煮沸。砖茶，顾名思义，就是外形象砖一样的茶叶。我国有六大基本茶类，花茶、速溶茶、袋泡茶、紧压茶等则是在六大茶类的基础上进行再加工而来的，而砖茶是紧压茶中的一种。砖茶主要是用黑茶作原料经过高温高压蒸压而成的，如云南产的紧茶、小方砖茶；四川产的康砖茶；湖北产的青砖茶（又名洞茶），湖南产的黑砖茶、茯砖茶、花砖茶等等。也有用红茶为原料做成的红砖茶，俗称米砖茶。所有的砖茶都是蒸压成型，但成型方式有所不同。如黑砖、花砖、茯砖、青砖、米砖茶是用机压成型；康砖茶则是用棍锤筑造成型。在砖茶的压制技术中，汽蒸沤堆是芙砖压制中特有工序，同时它还有一个特殊的过程，即让黄霉菌在其上面生长，俗称“发金花”。茯砖茶以有较多的金黄色的霉花为上品，霉花越多质量越好。花砖、茯砖、黑砖、青砖等砖茶，外表形状平整，四角边缘分明，厚薄大小均匀，汤色橙黄，香气纯正，滋味淳厚。康砖茶的外形为圆角长方体状，色泽棕褐，汤色红浓，香气清纯，滋味淳厚。紧茶外观乌润，汤色橙红，香气清正，滋味淳厚。小方砖茶外表灰黄，汤色黄明，香气平和，滋味浓厚微涩。红砖茶四角平整，砖面色泽油润乌黑，汤色深红，香气高淳，味道浓。砖茶内地不多见，主要是供给边疆兄弟民族饮用。《唐史》就有“嗜食乳酪，不得茶以病”的记载，表明我国边疆的少数民族也有着悠久的饮茶历史。由于他们肉、奶食品吃得较多，蔬菜较少，而喝茶既可消食去腻，又可补充人体所需的多种维生素和微量元素，因此“宁可一日无食，不可一日无茶”，砖茶成为他们生活中的必须拼便是理所当然的事了。

◇擂茶

在祖国博大精湛的茶艺中，擂茶是一枝独秀的奇葩。这一习俗一般只在客家人中存在。作擂茶时，擂者坐下，双腿夹住一个陶制的擂钵，抓一把绿茶放入钵内，握一根半米长的擂棍，频频舂捣、旋转。边擂边不断地给擂钵内添些芝麻、花生仁、草药（香草、黄花、香树叶、牵藤草等）。待钵中的东西便捣成碎泥，茶便擂好了。然后，用一把捞瓢筛滤擂过的茶，投入铜壶，加水煮沸，一时满堂飘香。品擂茶，其味格外浓郁、绵长……据说擂茶有解毒的功效，既可作食用，又可作药用；既可解渴，又可充饥。又一说，擂茶源于中原，盛于长江中下游，至今仍流传于闽、粤、赣客家居住区。客家人热情，多以擂茶待客。待客擂茶分荤素两种。招待吃素的客人饮用，加花生、豇豆或黄豆、糯米、海带、地瓜粉条、粳米粉干、凉菜等；招待吃荤的人饮用，则加炒好的肉丝或小肠、甜笋、香菇丝、煎豆腐、粉丝、香葱等配料。客家在南迁途程中，千里迢迢，跋山涉水，餐风饮露，历尽千辛万苦，到了客居地又需要白手起家，逐渐养成一种坚韧耐劳、向外发展、敢于冒险的品格。正是这种品格，给了客家人不知疲倦地寻找新天地的原动力。擂茶的品格与客家精神不是有某些相通之处么？擂茶，取之于山野，烹之于征途，映日月星辰，染风霜雨雪；品之，呈优雅闲适之情，增粗犷豪迈之概。它是客家的瑰宝，是跋涉者的“源泉”……每一种饮食文化，无不是生活哲学的一种诗化，一种启迪。

◇中国饮茶方法

中国饮茶方法自汉唐以来有多次变化。大体说，有以下几种：

1、煮茶法

直接将茶放在釜中烹煮，是我国唐代以前最普遍的饮茶法。其过程陆羽在《茶经》中已详加介绍。大体说，首先要将饼茶研碎待用，然后开始煮水。以精选佳水置釜中。以炭炎烧开，但不能全沸。只要鱼目似的水泡微露之时，便加入茶末。茶与水交融，二沸时出现沫饽，沫为细小茶花，饽为大花，皆为茶之精华。此时将沫饽杓出，置熟盂之中，以备用。继续烧煮，茶与水进一步融合，波滚浪涌，称为三沸。此时将二沸时盛出之沫饽浇入釜中，称为“救沸”、“育华”。待精华均匀，茶汤便好了。烹茶的水与茶，视人数多寡而?quot;则“严格量入。茶汤煮好，均匀的斟入各人碗中，包含雨露均施，同分甘苦之意。

2、点茶法

此法即宋代斗茶所用，茶人自吃亦用此法。这时不再直接将茶入釜烹煮，而是先将饼茶碾碎，置碗中待用。以釜烧火，微沸初漾时即冲点入碗。但茶末与水亦同样需要交融一体。于是发明一种工具，称为”茶筅“。茶筅是打茶的工具，有金、银、铁制，大部分用竹制，文人美其名曰”搅茶公子“。水冲入碗中，需以茶筅拼命用力打击，这时水乳交融，渐起沫饽，潘潘然如堆云积雪。茶的优劣，以饽沫出现是否快，水纹露出是否慢来评定。沫饽洁白，水脚晚露而不霰者为上。因茶乳融合，水质浓稠，饮下去盏中胶着不干，称为”咬盏“。茶人以此较胜负，胜者如将士凯旋，败者如降将垂首，从茶中寄托对

需要全本请访问 www.ertongbook.com