# 《中國茶文化》

《二○一一年八月二十一日版》

《好讀書櫃》經典版

# 【茶文化的形成與發展】

茶文化從廣義上講，分茶的自然科學和茶的人文科學兩方面，是指人類社會歷史實踐過程中所創造的與茶有關的物質財富和精神財富的總和。從狹義上講，著重於茶的人文科學，主要指茶對精神和社會的功能。由於茶的自然科學已形成獨立的體系，因而，現在常講的茶文化偏重於人文科學。

《三國以前的茶文化啟蒙》

很多書籍把茶的發現時間定為公元前二七三七至二六九七年，其歷史可推到三皇五帝。東漢華佗《食經》中：「苦茶久食，益意思」。記錄了茶的醫學價值。西漢已將茶的產地縣命名為「茶陵」，即湖南的茶陵。到三國魏代《廣雅》中已最早記載了餅茶的製法和飲用：荊巴間採葉作餅，葉老者餅成，以米膏出之。茶以物質形式出現而滲透至其他人文科學而形成茶文化。

《晉代、南北朝茶文化的萌芽》

隨著文人飲茶之興起，有關茶的詩詞歌賦日漸問世，茶已經脫離作為一般形態的飲食走人文化圈，起著一定的精神、社會作用。

《唐代茶文化的形成》

七八零年陸羽著《茶經》，是唐代茶文化形成的標誌。其概括了茶的自然和人文科學雙重內容，探討了飲茶藝術，把儒、道、佛三教融人飲茶中，首創中國茶道精神。以後又出現大量茶書、茶詩，有《茶述》、《煎茶水記》、《採茶記》、《十六湯品》等。唐代茶文化的形成與禪教的興起有關，因茶有提神益思，生津止渴功能，故寺廟崇尚飲茶，在寺院周圍植茶樹，制定茶禮、設茶堂、選茶頭，專呈茶事活動。在唐代形成的中國茶道分宮廷茶道、寺院茶禮、文人茶道。

《宋代茶文化的興盛》

宋代茶業已有很大發展，推動了茶葉文化的發展，在文人中出現了專業品茶社團有官員組成的「湯社」、佛教徒的「干人社」等。宋太祖趙匡胤是位嗜茶之士，在宮廷中設立茶事機關，宮廷用茶已分等級。茶儀已成禮制，賜茶已成皇帝籠絡大臣、眷懷親族的重要手段，還賜繪國外使節。至於下層社會，茶文化更是生機活潑，有人遷徒，鄰里要「獻茶」、有客來，要敬「元寶茶」，定婚時要：「下茶」結婚時要「定茶」，同房時要「合茶」。民間鬥茶風起，帶來了採製京烹點的一系列變化。

《明、清茶文化的普及》

此時已出現蒸青、炒青、烘青等各茶類，茶的飲用已改成「撮泡法」，明代不少文人雅士留有傳世之作，如唐伯虎的《烹茶畫卷》、《品茶圖》、文微明的《惠山茶會記》、《陸羽烹茶圖》《品茶圖》等。茶類的增多，泡茶的技藝有別，茶具的款式、質地、花紋千姿百態。到清朝茶葉出口已成一種正式行業，茶書、茶事、茶詩不計其數。

《現代茶文化的發展》

新中國成立後，我國茶葉從一九四九年產的七五零零噸發展到一九九八年的六十餘萬噸。茶物質財富的大量增加為我國茶文化的發展提供了堅實的基礎，一九八二年，在杭州成立了第一個以弘揚茶文化為宗旨的社會團體－－「茶人之家」，一九八三年湖北成立「陸羽茶文化研究會」，一九九零年「中華人聯誼會」在北京成立，一九九三年「中國國際茶文化研究會」在抗州成立，一九九一年中國茶葉博物館在杭西湖鄉正式開放。一九九八年中國國際和平茶文化交流館建成。隨著茶文化的興起，各地茶藝館越辦越多。國際茶文化研討會已開到第五屆，吸引了日、韓、美、斯及港台地區紛紛參加。各省各市及主產茶縣紛紛舉辦「茶葉節」，如福建武夷山的巖茶節、雲南的普洱茶節，浙江新昌，泰順、湖北英山、河南信陽的茶葉節不勝枚舉。都以茶為載體，促進全面的經濟貿易發展。

# 【茶功贊】

茶葉做為世界性的飲料，日益受到人們的歡迎。不論是發達國家，還是發展中的國家，近年來茶葉消費量都在不斷增加。這是與茶葉本身的功能有關的，據科學家的研究和飲茶者的長期實踐證明，茶葉中含有蛋白質、維生素、脂肪、糖類、礦物質五大營養素，其中茶多酚、茶素、茶色素等又是都具有多種藥理效應，所以茶是一種多維低糖和多功能的價廉物美的保健飲料。

《茶葉的主要功能有以下幾點》

〔一、醫藥上的功能〕

茶葉被發現就是從藥用開始的。「神農嘗百草，日遇七十二毒，得茶而解之」。這個傳說是眾所周知的，從而證明茶有解毒的功能

《神農本草》云：「茶味苦，飲之使人益思，少臥輕身明目。」東漢神醫華佗在《食論》中說「苦茶久食益意思。」《本草綱目》中更系統地總結了茶的藥理作用，書中說:「茶苦而寒，最能降火，火為百病，火降則上清矣。溫飲則火因寒氣而下降，熱飲則茶借火氣而上升散，又兼解酒之功能也。」

另外茶葉能降低血壓防治動脈粥樣化。據前蘇聯資料報導，曾對八十名高血壓患者進行臨床試驗，結果有三十二名患者在用茶葉進行治療後五天內動脈搏血壓恢復正常，血液中膽固醇下降，茶葉的這種功能早已被古人發現《本草拾遺》中就有「茶久食令人瘦去人脂。」這也是茶葉的減肥作用。

茶葉中所含的茶多酚治療痢有奇效。據研究，茶多酚對大腸菌/葡萄球菌/肺炎菌的生長繁殖有抑制作用，把霍亂菌放在濃茶湯裡浸六分鐘以上，多數細菌就失去活動能力。茶葉還有明目功能。在古醫書和單方中記載很多。民間偏方中就有用茶水洗眼，醫治暴發火眼等。

〔二。茶的保健作用〕

茶的保健作用也是很早就被動人們發現的。古代文獻《本草》《藥書》和《茶譜》等著作中都談茶有止渴、清神、消食、利尿、去痰、明目、益思、除煩、去膩、少臥輕身、消炎解毒等功效。

〔三。茶是精神調節器解劑〕

我國唐寧以來文風大盛，許多文人雅士都以尚茶為勞榮，諸如白居易、李白、杜甫、蘇東坡、陸游、顏真卿、范仲淹、唐伯虎等都是文壇名流，也是品茶高手。他們通過品茶感受飲茶的情趣，陶冶性情，以茶為內容吟詩作作賦，留下了不少名詞不達意佳句。

人們運用審美力對茶之美進行了欣賞、品評、聯想，進入美的境地界中去，從而誘發靈感，文思如潮濕。正如酒壯英雄膽一樣，茶引學士文之謂也。茶文化是中華民族高潔，清雅風格的體現是，藝術生活的結晶。

# 【茶葉的審評】

《一、紅、綠茶的品質審評》

紅綠茶的審評主要包括以下五點：

外形：茶葉的外形包括色澤在內，為決定茶葉品質的重要因素。審評處形，即檢驗茶葉外形鬆緊、整碎、粗細、輕重、均勻程度及片、梗含量與色澤。

嫩度：茶葉的老嫩與品質有密切關係。凡茶身緊結重實，完整飽滿、芽頭多、有苗鋒的，均表示茶葉嫩、品質好；反之，枯散、碎斷輕飄、粗大者為老茶製成，品質次。

淨度：即正茶內含有梗、片末、樸及其它雜質的程度。

勻度：是指茶葉是否整齊一致，長短粗細相差甚少者為佳。

色澤：凡色澤調和、光滑明亮，油潤鮮艷的，通常稱為原料細嫩，或做工精良的產品，品質優，反之則次。

《二、香氣》

北方通稱「茶香」。茶葉經開水沖泡五分鐘後，傾出茶汁於審評碗內，嗅其香氣是否正常。以花香，果香、蜜糖香等令人喜受的香氣為佳。而煙、餿、霉，老火等氣味，往往是由於製造處理不良或包裝貯藏不良所致。

《三、滋味》

北方通常稱「茶口」凡茶湯醇厚、鮮濃者表示水浸出物含量多而且成份好。茶湯苦澀，粗老表示水浸出物成份不好。茶湯軟弱、淡薄表示水浸出物含量不足。

《四、水色》

也稱「湯色」。審評水色主要的區別品質的新鮮程度和鮮葉的老嫩程度。最理想的水色是綠茶要清碧濃鮮，紅茶要求紅艷而明亮。低級或變質的茶葉，則水色混濁而晦暗。

《五、葉底》

審評葉底主要是看它色澤及老嫩程度。芽尖及組織細密而柔軟的葉片愈多，表示茶葉嫩度愈高。葉質粗糙而硬薄則表示茶葉粗老及生長情況不良。色澤明亮而調和且質地一致，表示製茶技術處理良好。

# 【茶葉的貯藏】

茶葉貯藏的目的，是要保持茶葉固有的色香味形。要達到這個目的就要設法充分保持乾燥，盡量減少外界溫度、濕度的影響，避免與帶有異味的物品物接觸，還要使茶葉不受擠壓和撞擊，以保持其原形、本色、真味。

家居飲用的茶葉可放在雙層蓋的鐵皮罐中保存，置於乾燥的地方，不使與異味的的物品相混雜。

如需長期保存的茶葉，可採取熱水瓶貯藏法，即將茶葉裝入熱水瓶內，用白蠟封口，並裹以膠布。也可以裝入有雙層蓋的鐵罐中，盡量裝足，不留空隙。裝好後蓋好雙層蓋，蓋口縫要用膠布封緊。鐵皮罐外套上兩層塑料袋，封好袋口，放入冰箱的冷凍室。這樣可在較長的時間內保持茶葉的品質。

# 【茶葉菜餚】

中國菜餚世界聞名，是中華民族文化的又一寶貴財富。

《呂氏春秋》中《素問。臟器法時論》提出：「－－五穀為養，五果為助，五畜為益，五菜為充，氣味合而服之，以補精益氣。」說明藥食同源，藥補與食補的相互關係。

茶葉富有色香味形四大特點，能飲用，能調和滋味，增加色彩，又具有藥理成分，所以茶葉菜餚一般都具有雙重功效，既可增進食慾、解除饑餓，又能防治某些疾病和增強人體健康。

《一、茶葉粥》

用料：綠茶花十克，粳米五十克，白糖適量。

製法：將綠茶茶煮成濃茶汁一百毫升並去渣，粳米洗淨，加入茶汁、白糖及水四百毫升，文火熬成稠粥。

食法：每日兩次。凡精神亢奮，不易入眠者，晚餐勿服。茶葉粥能適應急慢性痢疾、腸炎、急性腸胃炎、阿米巴痢疾、心臟病水腫、肺心病和過於疲勞等症，《保生集要》說：「茗粥，化痰消食，濃煎入粥。」

《二、雞茶飯》

用料：雞胸肉八小片，雞蛋一個，小麥粉一百克，粳米飯、食鹽、乾紫菜絲、綠茶末等適量，酒二十毫升。

製法：將雞胸肉縱切成絲，用刀背輕輕敲打，撒上精細食鹽和黃酒，放置四至五分鐘。雞蛋打入碗中，加冷水一百五十毫升，調入小麥粉，迅速用力攪勻成蛋糊。雞肉絲蘸上蛋糊，在熱油中炸熟，撈出放在粳米飯上，撒以綠茶末、細鹽及乾紫菜絲即成。

食法：工餘假日服用雞茶飯，可增進食慾，有助於健康。

《三、茶葉蛋》

用料：雞蛋若干，紅茶末、桂皮、茴香、八角、味精和紅醬油適量

製法：先將雞蛋（最好紅殼雞蛋）洗淨，用水煮熟，撈出後輕輕敲打，使蛋殼開裂而不碎。鍋中放入紅茶末、桂皮、八角、茴香、紅醬油和水，投入熟雞蛋，急火燒沸，然後文火煮半小時，加入味精即成。鹹淡程度可調節紅醬油加入量，也可加些食鹽。

食法：可作點心，也可上桌作菜餚，居家旅遊，男女老少皆宜。

《四、龍井蝦仁》

用料：新鮮活河蝦一千克（約二百五十只左右，大小均勻），龍井新茶（特級）一克或鮮茶葉（一芽二葉）約五克，雞蛋一個，味精確度二點五克，紹酒十五克，精鹽三克，濕澱粉四十克，熟豬油一千克（約耗七十五）。

製法：將蝦去殼擠出蝦肉，其方法是一手捏住蝦的頭部，一手捏住的蝦尾，將蝦頸部一擠，蝦仁即脫胎換骨脫殼而出。將蝦肉盛入小竹籮，用清水反覆洗至蝦仁雪白，盛入碗內，放入精鹽和雞蛋清，用筷子輕輕攪拌至有黏性時加入濕澱粉，加味精，拌勻，靜置一個小時，使調料滲入蝦仁，待用。

將龍井茶用五十毫升沸水沖泡，一分鐘後，棄茶湯三十分毫升，茶葉及剩汁待用。鮮葉用法大致如此。

將炒鍋置中火上燒熱，滑鍋後下豬油，至四成熟時，倒入蝦仁，迅速用筷子劃散，待蝦仁呈玉白色，倒入漏勺瀝去豬油，暗蔥熗鍋（即用蔥炒油鍋，用時去蔥，留其蔥香而不見蔥），再將蝦仁倒入油鍋，迅速把茶葉及汁一同倒入，烹入紹灑，抖動幾下，出鍋裝盤，即成一盤蝦仁玉白、鮮嫩、茶葉碧綠、清香，色澤雅麗，風味獨特的龍井蝦仁。

食法：作佳餚食用。龍井蝦仁是受蘇東坡「休對故人思故國，且將新火試新茶，詩酒趁年華」的啟發，利用龍井茶「色綠、香郁、味甘、形美」的四絕，與入時鮮活河蝦仁相配，創製的杭州名菜。一九七二年美國總統尼克森來華時，周恩來總理在杭州設宴招待，當侍者捧上天堂菜龍井蝦仁時，人們讚不絕口。

《五、清蒸茶鯽魚》

用料：活鯽魚五百克一條，綠茶十克。

製法：活鯽魚去鱗、腸、鰓後洗淨，將綠茶塞入鯽魚腹內，置盤中上鍋清蒸，約四十分鐘即可。

食法：不加食鹽每日一次。一個療程為三至五天。補虛損，止消渴，能治糖尿病煩渴、飲水不止，也適宜熱病。

《六、龍井肉片湯》

用料：豬腿肉一百五十克，龍井茶一點五克，四川涪陵搾菜十克，鮮湯一千毫升，雞蛋一個，調料少量。

製法：將腿肉切成薄片，加紹酒、細鹽、味精、胡椒粉、蛋清和乾澱粉拌勻，置半小時待用。龍井茶用沸水沖泡，瀝去水分，再用開水一百毫升沖泡，待用。搾菜切絲，待用。將腿肉片下開火鍋汆熟後撈出。鮮湯中加入調料，再加茶汁及茶葉，煮沸後加搾菜絲，最後倒入肉片即成。

食法：作為菜餚食用。

《七、綠茶番茄湯》

用法：綠茶一至一點五克，番茄五十至一百五十克。

製法：番茄洗淨，用開水燙後去皮、搗碎，和綠茶混合置於杯中，加開水平面四百毫升即成。

食法：本湯可作菜餚食用，也可日服三次。具有涼血正血、生津止渴之功效。適應眼底出血、高血壓、牙齦出血、陰虛口渴、食慾不振等症。

# 【非茶之茶】

人們習慣把當茶飲用的都稱為「茶」。市場上非茶之茶甚多，均不屬於茶葉的範疇，但它卻以保健茶或藥用茶的形態出現。例如羅布麻茶、人參茶、杜仲茶－－。這些「茶」與真正的Camellia Sinensis是完全不同的植物種屬，可以說沒有一點親緣關係。它們雖不是茶，但又不能稱為假茶，其真正的含義是把這些植物葉或莖葉加工成乾樣後當茶泡飲。因此，這些非茶製品在廣義上便成了茶家族中的「成員」。

它們可分為兩大類：一類是具有保健作用的，故稱為「保健茶，」也叫藥茶，是以某些植物莖葉或花作主體，再與少量的茶葉或其他食物作調料配製而成，例如絞股蘭茶；另一類是當零食的消閒用的「點心茶，」例如青豆茶、鍋巴茶等。現對這些似茶非茶的製作方法與飲用，作一簡要的介紹。

《絞股藍茶》

絞股藍又名烏七葉膽，為葫蘆科絞股藍屬值物。它在世界上已被鑒別的有十三種之多，中國有十一種。生長在田間的絞股藍與烏斂梅（葡萄科），在植物形態上很相似。鮮絞股藍是多年生草質籐本植物，莖細長，有一至三米，橫斷面呈五角形或多邊形，卷鬚生於葉腋，葉色墨綠，復葉，橢圓形小葉五至七瓣，有小葉柄，葉片皺縮，易破碎，邊緣有鋸齒，圓錐花序，長八至二十厘米，果球狀小花，直徑五至六厘米，成熟後黑色，稍帶清香、微苦。

在民間，將絞股藍用於治療咳嗽、痰喘、慢性氣管炎、傳染性肝炎等疾病。一九七四年以來，日本學者從該植物中分離出五十多種皂苷，其中四種與人參皂苷結構完全相同，十一種完全相似。我國從一九八四年開始對絞股藍的分佈、資源進行調查、開發等工作。國內外的研究一致表明，絞股藍具有抑制腫瘤細胞繁殖、搞疲研勞、保肝、抗胃潰瘍、調節脂質代謝等藥理作用。

在每年五至八月這段時間內是收割期，將莖葉一起割下後，如有帶泥土的，應洗淨晾乾，再用鍘刀切成五厘米左右段狀莖葉，按製烘青綠茶方法加工，經殺青、揉捻、解塊、烘乾或炒乾，即成為絞股藍茶的初製品，再精製整形，包製成袋泡茶形式。有的絞股藍茶中拼入二十％左右的茉莉花茶，使其香味更加協調柔和。

它的茶莖葉中可能不含多酚氧化酶，所以不易發酵後製成紅茶型的絞股藍茶。

綠茶型的絞股藍天茶，帶有芬芳的清香，滋味和淡微苦，回味甘醇，湯色淡黃清澈。它素有南方人參之稱，故有的產名為「南參茶」。據有關資料報導，絞股藍茶確實具有滋補、安神的作用，對某些慢性病菌有輔助療效，常服用無副用，也不會成癮，是值得推薦的保健飲料。

《杜仲茶》

杜仲主產於陝西、貴州等省，近年來浙江也有引種。它是多年生喬木，從開車種到剝取杜仲皮一般需十年，採收皮時，先把樹砍倒再剝皮，樹的基部又發出新芽，經培育後成為新株。

杜仲皮和葉的主要成分，經分析含有相同的物質，葉的水浸出物約占干物總量的四十％，相當於茶葉的水浸出物總量，它含有綠原酸、桃葉珊瑚屬、松指醇二葡萄糖苷、維生素C等成分。

杜仲鮮葉呈綠色，葉子經揉捻後再放置數小時，色澤由綠逐浙變為豬肝色，證明它含水量有酚類物質。按綠茶製法，干葉呈綠色；按紅茶做法，形成紅茶色澤，證明內含有多酚氧化酶。因此，杜仲葉可製成「紅茶型」和「綠茶型」杜仲型。

經中外醫藥學家的研究，杜仲葉與皮具有同等的保健成分。據有關臨床試驗，杜仲茶具延緩衰老、健身、減肥的作用，對肝腎病、高血壓、動脈硬化、腰膝酸痛、陽痿、尿頻等症有一定的療效。故被中外醫學界視為名貴的「滋補」中藥。

根據中國農業科學院茶葉研究所調查，採摘杜仲葉最好在六月上旬至十月中旬，延至霜降後採摘，葉太老，有效成分下降，幾乎失去藥理作用。但過早採摘會影響杜仲樹的生長。比較合理的採摘方法是：留頂葉，不采底層老葉，採中段落葉。如果採葉不剝皮的杜仲樹，也可像無桿桑一樣載培，使它多生側枝，多長葉，分批多次采收嫩葉。

杜仲秋鮮葉比茶鮮葉硬而大，呈卵圓形，十五乘十厘米左右，梗較長，除幼葉外，不易做成具有茶葉樣的條索。

按紅茶製法，工藝可分為：

萎凋：杜仲葉含水率七十至八十％，一般成熟葉含水量七十五％（與茶葉接近）。萎凋程度宜輕，才可多製得「片形茶；」凋謝重，「末茶多」。萎凋攤放過程，應保持葉堆不發熱，防止變腐爛。

揉捻：用一般的傳統揉捻機揉二十分鐘，使葉破碎，但由於杜仲膠的絲狀連接，往往呈串狀。

揉切：用轉子機切碎，方法與製紅碎茶的揉切相同。

發酵：杜仲葉的發酵進程很慢，發酵時間需六十八小時，葉色由深綠變為豬肝色，香氣由青草氣轉為「紅茶」發酵葉香，並帶有熟蘋果香為適度。

烘乾：與茶葉烘乾類同。

按綠茶製法，只需將萎凋謝工序改為殺青，再省去發酵工序即可，其中揉捻、揉切、烘乾與「紅茶」製法相同。

干杜仲葉回潮製法：干杜仲葉含水率約七％，應在一百公斤干葉中加入一百四十公斤清水，使它達到含水率為六十％。已吸水回潮的杜仲葉南需進行渥堆，使葉色由綠變暗褐，香味由粗青變純和，這個過程實際是酚類物質進行氧化，香氣成分重新進行組合。當堆溫上升到四十八度攝氏時，必須及時翻堆降溫，否則會產生「熟老菱氣」，影響品質。渥堆過程，堆面變化慢，堆心變化快，進行翻堆使葉化均勻是十分重要的。渥堆後，必須歙葉色由綠專為褐，香氣趨純，才為合遷的渥堆時間。

揉捻、揉切、烘乾、精製等工序與「紅茶型」製法同。

單純用杜仲葉製成的杜仲茶，香味往往帶青澀，部分消費者難於接受。為了調整其滋味。以純杜仲茶中加入三十％左右的茉莉花茶或中上檔的烏龍花，可改善滋味的適口性。目前，貴州、陝西生產的杜仲茶，均按不同比率拼入茉莉花茶。這樣，香味較協調，可成為茶客和非茶客都願品飲的一種天然保健飲料。

《松針米茶》

色澤綠翠、氣味芬芳松針也可做「茶」。松針含蒎烯、乙酴龍腦酯、胡蘿蔔素B1、b2、C和k較豐富，磷、鐵、鈣等無機鹽也不少。長服松針米花，可增加人體鈣，調節心肌功能，降低膽固醇的作用。對風濕疼痛、牙痛有明顯療效。松針米茶是一味良好的保健飲料，日本人很愛飲用。

松針米茶的製作方法較簡單，可按如下順序製作：

鮮松針葉經切斷、揉捻、水浸、糖漬、炒乾再加炒米即成松針米茶。

採取當年的紅松針（葉），經適當攤放散熱後，用鍘刀把松針切成一至二厘米長，再放在揉捻機揉二十分鐘左右取出，投入木桶內，按一公斤松針加二。五公斤水浸泡一晝夜後，棄浸液，再用清水漂洗，使松脂質盡量去除，減輕澀味。經漂淨的松針用稀糖水漬泡十小時後撈出、瀝乾，投入瓶式機內滾炒至足火香，也可在鍋內炒乾，即成為松針茶。

另用糯米或粳米淘淨瀝乾後，放在鍋內炒至足火香，製成炒米。將炒米與松針茶拼和。拼配比率在每百克松針茶中加入六十七克炒米，即成為香氣濃郁、滋味爽口的松針米茶。

《羅布麻茶》

羅布麻茶又名茶葉花、野麻、紅麻等。產於內蒙甘肅、陝西、江蘇等鹽鹹地。它屬夾竹桃科的草本植物，其莖皮纖維很長，是優質麻類紡織原料，在夏初採其嫩葉按製茶方法，可製成羅布麻茶。

羅布麻含芸香苷、兒茶素、氨基酸等成分，對高血壓頭暈，頭痛，具有療效。高血壓患者飲用羅布麻茶，具有明顯的降壓作用。目前，醫藥部門經銷的羅布麻茶，有散裝、片劑主復方片劑等規格。作藥用的羅布麻茶，大多是用較粗曬乾而成，味較差，青澀味較重。要改善羅布麻茶的滋味，應採其嫩葉，按製綠茶方法，通過殺青，揉捻、炒老的鮮葉（烘）工藝製作，這樣香味較好。羅布麻茶葉含有少量的酚類物質，但缺少多酚氧化酶，故不易「發酵」，也難於製成「紅茶型」的羅布麻茶。泡飲羅布麻茶時，應加入少量的糖和桔皮，可大大改善香味及可口程度。

《人參茶》

人參茶是用人工載培的人參鮮葉，按製綠茶的方法，經過殺青、揉捻、烘乾等工序製而成的烘青型保健茶。

人參屬五茄科的多年生草本植物，主根肥大，內質奶黃，掌狀復葉，根和葉都含有多種人參皂苷，具有抗疲勞、鎮靜，壯陽等作用。

人參茶非常適合於中老年人飲用，是價廉物美的一種保健飲料。其香味與生曬參很相似。初入口微帶苦，爾後回味甘醇。初飲人參茶，如口味嫌其不合，泡飲時加入少量蜜糖，能調節和滋味的可口程度。

《菊花茶》

菊花為縮根草木植物，每年霜降後，花謝、地上部枯萎；地下部待翌年開春又發新芽。菊花品種很多，用於當茶泡飲的菊花，叫「杭白菊」，產於浙江桐鄉縣與湖州市。

杭白菊具有健胃、通氣、利尿解毒、明目的作用。熱飲後，全身發汗感到輕鬆，是醫治感冒的良藥，也是老少皆宜的保健飲料。泡飲時每杯放四十五朵乾花，香氣芬芳濃郁，滋味爽口，回味甘醇，喜愛飲用的人甚多，尤其是東南亞一帶的華僑更喜歡品飲。

杭白菊的加工比較簡單，在十月底採取潔白、飽滿開足的鮮花朵，經蒸汽殺青後曬乾即為成品。其中以花朵肥大，色澤潔白，花蕊金黃，較為乾燥的為上品；花蕊灰褐，花瓣黃褐是次品。

對成品菊花的保存，最重要的是應保持花朵乾燥，含水率在七％以下，手捻花瓣能呈粉碎。故已受潮的要及時曬乾，以防發霉和蟎類的滋生。

市場上的菊花茶，除上述杭白菊外，還有用從菊花中提取的成分，再加入糖、澱粉、奶粉一類製成的菊花晶、菊花可樂等菊花系列的食品。

《桑芽茶》

桑葉可以入藥，嫩芽經炒製後可當茶飲用，是一味良好的保健飲料。桑芽茶的香味與明前綠茶難分高低，同樣具有滋味爽口，回味甘醇，湯色嫩綠明亮，飲後滿口留香的特點。它含有黃酮化合物、香豆素、氨基酸、生物鹼和芳香油等成分，對感冒、頭痛發熱、咳嗽有明顯的療效。桑菊感冒片的主要成分是桑葉和白菊花。

桑芽茶的製作比較簡單，春天採摘初萌發的桑芽後，在室內竹簾或竹匾內攤放幾小時，使它輕度萎凋失水，再放在飯鍋內翻炒殺青（與做綠茶的殺青類同），隨後適當進行手工揉捻、解塊、烘乾，即成為桑芽茶。如採用製茶機械，則與製烘青綠茶的方法類同。

《金銀花茶》

金銀花又稱忍冬花。忍冬是半常綠灌木，莖半蔓生，葉卵圓形，開喇叭形的花朵。初開花時白色，後逐漸轉變為黃色，這是「金銀花」名稱的由來。金銀花的莖、葉和花都可入藥，具有解毒、消炎、殺毒、消炎、殺菌、利尿和止癢的作用。金銀花露是兒童夏天的防治痱子膿瘡的佳品。

新鮮的金銀花帶清香，含水量花蜜較多，農村兒童常採取花朵吸食蜜汁。鮮花經曬乾或按製綠茶的方法製乾，即為金銀花茶有兩種，即是金銀花的成品。市場院上的金銀花茶有兩種，一種是鮮金銀花與少量綠茶拼和，按花茶窨製工藝窨製而成的金銀花茶；另一種是用烘乾或曬乾的金銀花乾與綠茶拼和而成。這兩種金銀花茶，前者花香噗，以品賞花香為主；後者，茶香味較低，但可保持金銀花的藥效作用，不失其保健效果。金銀花茶是老少皆宜的保健飲料，特別是夏天飲用更為適宜。

《桂花茶》

桂花茶木犀科植物，常綠灌木，在九至十月間開花。從花的顏色，呈金黃的叫金桂，帶香蕉黃的叫銀桂，還有幬桂花和月季桂。從香氣的高雅馥郁與食用價值來講，銀桂最好，數量也最多。桂花含水揮發性芳油零點三％左右，香氣宜人，具有鎮靜止痛、通氣健胃的作用。

採用的鮮花桂花，一般用糖漬或鹽漬保存，如將鮮桂花直接曬乾或烘乾，由於香精油損失太多，幾乎成了沒有香氣的花渣。被漬過的桂花，添加使用的的範圍很廣倒真如桂花酸梅湯、桂花蓮子羹桂花藕粉等，都離不開桂花。

桂花茶是桂林的特產。茶葉用鮮桂花窨製後，既不失茶的塊味，又帶濃郁桂花香氣，飲後有通氣和胃的作用，很適合於胃功能較弱的老年人飲用。

《薄玉茶》

薄玉茶具有治療糖尿病的作用。這種茶主要是用玉米鬚熬者出的汁液，加入茶葉中混合製成的。薄玉茶主產於江蘇，主銷日本。

《刺五加茶》

刺五加屬五加科，與人參是同一科。灌木，莖、枝密生細刺，葉片形與茶葉相似，邊緣有尖鋸齒，復葉長五片小葉。它產於東北的山地林間，每年春天採其嫩葉，按製烘青綠茶的方法，製成刺五加毛茶，再適當精製整形後即成為刺五加茶。也有的將它加入茉莉鮮花，按花茶窨製工藝，窨製成刺五加茉莉花茶。刺五加茶香味醇厚，回味甜潤，湯色淺褐，質地厚實，甚為可口，即使用使嗜茶成癮的茶客品飲，也會感到滋味和諧，常飲不厭。

刺五加茶含多種甙（Glycosides），其中部分甙與人參皂苷有相似的的生理活性，具有抗疲勞作用，是飲之有益的保健飲料。

《蟲屎茶》

蟲屎茶又名「龍珠茶」，是廣西桂林的特產。當地老百姓把野籐、茶葉和換香樹等枝葉堆放在一起，從而引來許多小黑蟲，當這些小黑蟲吃完堆在一起的枝葉後，留下來的是比黑芝麻還小的粒狀蟲屎和部分殘餘莖梗。用篩子篩子去殘渣，取其蟲屎，美名「龍珠」。把它放在鍋上炒乾，再按蜂蜜：茶葉：蟲屎=1：1：5的比例混合後復炒，蟲屎茶便炮製而成。

提到「蟲屎」，許多人會聯歡想到臭和髒，其實不然，它帶高雅的熟香，味濃略顯甜，口味醇厚，湯色烏深，別有風味，連飲數杯，絕無膩感、反而感到情緒昂揚，思路廣開。蟲屎茶不但香味好，而且還是健胃的良藥，對胃功能較差的人來說，尤有助益。

《柿葉茶》

柿葉茶產於山西，是用新鮮柿樹葉加工而。在製品中有的拼入茶葉，也有不拼茶的。柿葉茶的主要特點是；含維生素C很多，對治療高血壓有良好的效果。但含鞣質較多，有收斂作用，會減少消化液的分液，加速腸道對水分的吸收，造成大便硬結。因此，便秘患者應少服、輕服。

柿葉茶的製作類似於綠茶加工。在六月中下旬採摘柿樹鮮葉，在涼水中洗淨，再攤在篾墊上晾乾。隨後進行殺青，方法是燒一鍋開水，把柿葉入在鍋內進行沸水殺青二分鐘左右。殺青過程需繼續加溫，水溫應保持在八十度攝氏以上。柿葉經殺青後及時從鍋中撈出攤涼，否則葉色發黃，影響品質，攤涼後進行揉捻，手工揉十分鐘左右或用揉碎機揉二十分鐘，使葉子破皺，有利於內含成分的浸出。手工揉時應邊揉時應邊揉邊解塊，用機器揉後也應解塊。這樣可減少乾樣中的團塊茶。通過揉捻、解塊後，把製坯在烘籠或烘乾機上烘乾，也可在瓶式機內直接滾炒至乾。當手捻柿葉呈粉末狀即為足乾。通過以上的製作所得的產品，稱為毛柿葉茶，再進行篩分、軋切、整形，即為精柿葉茶。

《青豆茶》

在浙江杭嘉湖地區的農村，客來常用青豆茶款待，這可能與這一帶是魚米之鄉，除水稻、蠶桑外，也盛產大豆、蠶豆有關。

青豆的製作較簡單，在八至九月份採取未成熟的大豆莢，剝殼取青綠色的嫩豆粒後，放在水搓揉、淘棄白色的豆膜，隨後在鍋中加水和鹽煮熟，但切勿煮酥，以防色澤變褐而走味。從鍋中撈出濾去鹵汁放在烘籠上烘至足乾，即為青豆，也稱烘青茶。因製作中加了鹽，所以很易吸濕回潮，最好用布袋包裝後貯藏在石灰缸中，保持青豆乾燥，才能保持青豆嫩綠、不走鮮味。

青豆茶的沖泡配料十分講究，主料是烘青豆，佐料有切得很細的蘭花豆腐乾、鹽漬過的桔皮、桂花和頂先製備的胡蘿蔔乾，再加炒熟的芝麻和紫蘇籽。將各種配料料放在茶盅裡，衝入開水，稍候片刻即可品飲。青豆茶不僅味道鮮美，而且湯色「葉底」紅綠相映，炒青豆的綠色、胡蘿蔔和桔皮的紅色、蘭花豆腐乾的玉色、芝麻糙米色和紫蘇籽的褐色。還有桂花散佈在其中，零點可謂五彩繽紛。

《玄米茶》

玄米茶是由炒至足火香的小麥與這烘青茶坯拼和而成。吃起來既有炒麥粒的焦糖香又有綠茶特殊清香，兩者交織在一起，確是別有風味。在日本和南朝鮮，愛飲玄米茶的人很多。

製這種茶的關鍵是炒小麥這道工序。如麥煤粒炒得不透，香味較差；炒至過老，麥粒炭化，產生焦氣。因此，對麥粒透香程度一定要恰到好處。炒前先將小麥淘淨瀝乾，然後放在鍋裡炒至呈棕褐色，並散發出濃郁的足火香時即可出鍋，稍經攤涼後裝罐密封防潮。

玄米共的拼配比例，按重量計算，在每百克茶葉中加入三十五至四十克炒麥粒即成。如果需包製袋泡茶，還應將茶葉和炒麥粉碎至十六孔左右的碎末才能包製。

《鍋巴茶》

夏天，農民在田間耕耘十分勞累，乘在樹蔭下歇涼時，飲用鍋巴茶，既可解渴，又可點饑。鍋巴茶也叫飯飲湯。燒飯時將緊貼鍋壁一層飯燜足，使結成鍋巴，用它加水煮開即成。鍋巴茶吃起來又香又爽口，如再加一點糖飲用，滋味更佳。

《老鷹茶》

老鷹茶是樟科的木本植物，《四川野生經濟植物誌》中直稱其為老鷹茶樹。屬常綠喬木，葉互生，葉質甚厚，色澤深綠。這種樹遍及四川山區，採其嫩枝嫩葉曬乾後，可當茶泡飲，當地人稱它為老鷹茶，也叫作老陰茶，特別是四川的農村有自采自製自飲老鷹茶的習慣。在城鎮和交通碼頭到處可見涼飲的老鷹茶，甚至在重慶、成都這樣的大城市，也在這種涼茶，花錢不多即可痛飲至飽。

老鷹茶含芳香油很多，也含多酚類化合物，泡飲時校清香，滋味厚實，先澀後甘，初飲者可能會說：「氣味難受」，但常飲後反覺得老鷹茶口勁大，滋味濃而殺口，在夏天飲用更覺得消暑解渴、提神助興。

《老薑茶》

薑也稱老薑，系多年草本植物。根莖偏平呈不規格塊狀，表皮淺灰色，肉質淡黃，氣味芳香，味辣。它含芳香性揮發油菜二十三％，其主要萬分為薑烯、薑酮、薑醇、薑辣素等。

老薑茶的炮製方法是，取老薑十五克左右，洗淨、切片，放在鍋內加水蒸氣二百五至三百毫升再加紅糖二十克左右，煮開即為老薑茶。當受風寒雨淋或是感冒初起，頭痛、鼻塞，服用熱老薑茶，再臥床休息一至二小時，出身大汗即可解表祛寒，達到防治的目的。

《紅棗茶》

紅棗也稱大棗，主產於山東。乾果表面皺縮暗紅，果肉柔軟略帶黏性，棕褐色，稍帶糖香，味甜；棗核紡錘形，兩頭尖銳，質堅硬。紅棗含糖類、有棗含糖類、有機酸、蛋白質以及維生素A、B和C。性平，味甜醇，能補脾胃，用於脾胃虛弱。

每次用紅棗七至八個，把棗皮切破，放在茶杯中，沸水沖泡代茶飲，常服有健胃滋補作用，是老少皆宜的良療飲料。

《竹葉茶》

竹為禾本科植物，中空有節，莖、葉常綠，在長江以南各省都有載種。竹葉含三帖類物質、蘆竹素、白芳素等。取鮮竹五十至一百克，水煎代茶飲，滋味清午純和，具有清熱利尿，清涼解暑作用。

《玉米鬚茶》

玉米又稱玉蜀黍、包蘿，系禾本科植物，各地都有載種。它的花柱（玉米鬚）性味甘平甜和。取鮮玉米鬚三十克左右（曬乾樣約十克）水煎代茶飲，可降低血糖，適用於糖尿病患者輔助治療，亦有利尿、消水腫的作用。

《車前草茶》

車前草屬車前草科，為多年生短小草本，別名「觀世音草。」我國大部分地區都有此草，生長在路邊、田頭地角，每年六至七月間開花結子，種子稱車前子。全草和種子都可入藥。

拔取鮮草洗耳恭聽淨，每次一百克左右，煎汁當茶飲，或者鮮草剪碎曬乾，當茶葉泡飲。對治療尿路感染、水腫、高血壓、均有療效，常服無毒，無副作用。

《丹參茶》

丹參為唇形科的多年生草本植物，根圓柱形，棕紅色，含丹參昆、皂苷元、維生素E等成分。它具有擴張冠狀動脈搏、外鎮靜、降壓、降低血糖的作用。

每次六克，切片後開水沖泡代茶飲，喝至滋味清淡為止。每日一至二次，適用於冠心病的預防和治療，是性狀平和的一味保健飲料。

《胖大海茶》

於果棕褐色，形似橄欖，吸膨脹後，體積成倍增加，有似海綿。它含有胖大海素，且用後能改善黏膜炎症，適用於慢性咽、喉炎。每次三至四個，先用溫水冼淨，再加白糖少量，沸水沖泡代茶飲。

《番瀉葉茶》

番瀉樹屬於豆科植物，在廣東、雲南、海南諸省有載培。番瀉葉有尖葉、狹葉之分，形似細小的柳葉。味苦，含二聚恩酮類和黃酮類物質，肯有消積導滯的作用，適用於習慣便秘。新近，應用現代醫學臨訂檢驗方法，用番瀉葉治療急性胃、十二指腸出血，取得了較好療效。經三百四十例應用，六天內完全止血者為三百二十例，其中顯效二百八十六例，總有效率達九十四％。止血療效優於常規止血西藥，是「止血不留淤」的良藥。

泡飲方法是，每次五至十克，加白糖適量，沸水沖泡，代茶頻飲。

《鉤籐茶》

鉤籐為茜草科，常綠籐本植物，在中國南方各省均有生長。莖長達十米，生於葉腋內的變態枝成鉤狀，長一點二至二厘米。在春秋采收有鉤的嫩枝，從中剪取鉤枝，把鮮鉤枝直接曬乾，也可用沸水殺青後再曬乾。

鉤籐含鉤籐鹼，味苦，回味甘醇。泡飲時，每次取鉤籐二十克左右，沸水沖泡當茶，具有退熱作用。對高血壓所引起的頭痛、頭暈、失眠、心悸、耳鳴等均有明顯的療效。它是一味中藥，也是一種性味溫和的保健飲料。

# 【茶具介紹】

我國的茶具，種類繁多，造型優美，既有實用價值，又富藝術之美。所以，馳名中外，為歷代飲茶愛好者所青睞。在中國飲茶的發展史上，無論是飲茶習俗，還是茶類加工，都經歷了許多變化。作為飲茶用的專用工具，必然也有一個發展和變化的過程。

主要的茶具種類如下：

《一、陶土茶具》

陶器中的佼佼者首推宜興紫砂茶具，紫砂壺其裡外都不敷釉，採用當地的紫泥、紅泥、團山泥摶製焙燒而成。由於成陶火溫高，燒結密緻，胎質細膩，既不滲漏，又有肉眼看不見的氣孔，經久使用，還能汲附茶汁，蘊蓄茶味；且傳熱不快，不致燙手；若熱天盛茶，不易酸餿；即使冷熱劇變，也不會破裂；如有必要，甚至還可直接放在爐灶上煨燉。紫砂茶具還具有造型簡練大方，色調淳樸古雅的特點，外形有似竹結、蓮藕、松段和仿商周古銅器形狀的。

《二、瓷器茶具》

一）白瓷茶具：白瓷以景德鎮的瓷器最為著名，其他如湖南醴陵、河北唐山、安徽祁門的茶具也各具特色。元代，景德鎮的青花瓷聞名於世，並遠銷國外。

二）青瓷茶具：青瓷茶具晉代開始發展，宋朝時五大名窯之一的浙江龍泉哥窯達到了鼎盛時期，生產各類青瓷器，包括茶壺、茶碗、茶盞、茶杯、茶盤等。

三）黑瓷茶具：宋代福建斗茶之風盛行，斗茶者根據經驗認為建安所產的黑瓷茶盞用來斗茶最為適宜，因而馳名。宋蔡襄《茶錄》說：「茶色白，宜黑盞，建安所造者紺黑，紋如兔毫，其坯微厚，久熱難冷，最為要用。出他處者，或薄或色紫，皆不及也。其青白盞，斗試家自不用。」

《三、漆器茶具》

漆器茶具始於清代，主要產於福建福州一帶。福州生產的漆器茶具多姿多彩，有「寶砂閃光」、「金絲瑪瑙」、「釉變金絲」、「仿古瓷」、「雕填」、「高雕」和「嵌白銀」等品種，特別是創造了紅如寶石的「赤金砂」和「暗花」等新工藝以後，更加鮮麗奪目，逗人喜愛。

《四、玻璃茶具》

在現代，玻璃器皿有較大的發展。玻璃質地透明，光澤奪目，外形可塑性大，形態各異，用途廣泛。玻璃杯泡茶，茶湯的鮮艷色澤，茶葉的細嫩柔軟，茶葉在整個沖泡過程中的上下穿動，葉片的逐漸舒展等，可以一覽無餘，可說是一種動態的藝術欣賞。特別是沖泡各類名茶，茶具晶瑩剔透，杯中輕霧縹緲，澄清碧綠，芽葉朵朵，亭亭玉立，觀之賞心悅目，別有風趣。玻璃器具的缺點是容易破碎，比陶瓷燙手。

《五、金屬茶具》

用金、銀、銅、錫等金屬製作的茶具，尤其是錫作為貯茶器具材料有較大的優越性。錫罐多製成小口長頸，蓋為筒狀，比較密封，因此對防潮、防氧化、防光、防異味都有較好的效果。唐代時皇宮飲用顧渚茶，金沙泉，便以銀瓶盛水，直送長安，主要因其不易破碎，但單造價較昂貴，一般老百姓無法使用。

《六、竹木茶具》

在歷史上，廣大農村，包括產茶區，很多使用竹或木碗泡茶，它價廉物美，經濟實惠，但現代已很少採用。至於用木罐、竹罐裝茶，則仍然隨處可見，特別是作為藝術品的黃陽木罐和二簧竹片茶罐，既是一種饋贈親友的珍品，也有一定的實用價值。

中國歷史上還有用玉石、水晶、瑪瑙等材料製作的茶具，但總的來說，在茶具史上僅居很次要的地位。因為這些器具製作困難，價格高昂，並無多大實用價值，主要作為擺設，用來顯示主人富有而已。

# 【茶藝】

近代飲茶方式主要有三：

一是蓋碗式，乃近代飲茶最主要的方式，上至朝廷、宮府，下至民間，都以蓋碗飲茶，清朝康熙年間畫家冷枚的賞月圖，最足以代表這種茗飲方式。

二是茶娘式，自古以來民間最主要的飲茶方式，即以大茶壺沖泡分飲，乾隆年間畫家丁觀鵬所繪的「太平春市圖」最能表示此種飲茶方式。

第三種飲茶法則是功夫茶法，主要流行於閩南廣東地區。這種飲茶法是從唐代陸羽茶經中演變而來，飲茶時先將泉水貯藏於茶壺之中，放置烘爐上面煮水，等到水初沸，把武夷巖茶投入宜興壺之中，用水沖之，蓋好蓋子，再用熱水澆壺身，然後倒出來品飲。這種飲茶法的特色就是以水淋壺身，目的在於發揮茶性，到了後來更使用溫潤泡，內外雙重引發。

《功夫茶》

功夫茶起源於宋代，盛行於廣東的今潮汕地區及福建的漳州泉州一帶潮汕功夫茶，是融精神、禮儀、沏泡技藝巡茶藝術、評品質量為一體的茶道形式。

功夫茶器具精緻，泡工獨特，飲用程式亦相當講究。這不但是他們工餘飯後的一種消遣，享受，也是他們交際往來的一種工具，更是迎賓敬客的重要手段。功夫茶的茶具小巧玲瓏，非常考究。一套茶具，一般為一壺三杯，也有兩杯和四杯的。泡茶用的水，以泉水、井水為最佳。泡製工夫茶採用的是烏龍茶葉，如鐵觀音、水仙和鳳凰茶。烏龍茶介乎紅、綠茶之間，為半發酵茶，只有這類茶才能衝出功夫茶所要求的色香味。

泡製時先將水燒開後沖茶。沖時要掌握以下幾個要領，即：「高沖」、「低灑」、「括沫」、「淋蓋」、「燒杯熱罐」、「澄清」等。功夫茶以濃度高著稱，初喝似嫌其苦，習慣後則嫌其他茶不夠滋味了。

標準的功夫茶藝，有後火，蝦鬚水（剛開未開之水），捅茶，裝茶，燙杯，熱罐（壺），高沖，低斟，蓋沫（以壺蓋將浮在上面的泡沫抹去），淋頂十法。潮汕功夫茶一般主客四人，主人親自操作。首先點火煮水，並將茶葉放入沖罐中，多少以佔其容積之七分為宜。待水開即衝入沖罐中之後蓋沫。第一沖杯，以初沏之茶澆沖杯子，目的在於造成茶的精神，氣韻徹裡徹外的氣氛。洗過茶後，再衝入蝦鬚水，此時，茶葉已經泡開，性味俱發，可以斟茶了。

斟茶時，四個茶杯並圍一起，以沖罐巡迴穿梭於四杯之間，直至每杯均達七分滿。此時罐中之茶水亦應合好斟完，剩下之餘津還需一點一抬頭地依次點入四杯之中。潮汕人稱此過程為「關公巡城」和「韓信點兵」。四個杯中茶的量，色須均勻相同，方為上等功夫。最後，主人將斟畢的茶，雙手依長幼次第奉於客前，先敬首席，然後左右佳賓，自己最末。

# 【沏茶工序】

一、燙壺：

在泡茶之前需用開水燙壺，一則可去除壺內異味；再則熱壺有助揮發茶香。

二、置茶：

一般泡茶所用茶壺壺口皆較小，需先將茶葉裝入茶荷內，此時可將茶荷遞給客人，鑒賞茶葉外觀，再用茶匙將茶荷內的茶葉撥入壺中，茶量以壺之三分之一為度。

三、溫杯：

燙壺之熱水倒入茶盅內，再行溫杯。

四、高沖：

沖泡茶葉需高提水壺，水自高點下注，使茶葉在壺內翻滾，散開，以更充分泡出茶味，俗稱「高沖」。

五、低泡：

泡好之茶湯即可倒入茶盅，此時茶壺壺嘴與茶盅之距離，以低為佳，以免茶湯內之香氣無效散發，俗稱「低泡」。一般第一泡茶湯與第二泡茶湯在茶盅內混合，效果更佳；第三泡茶湯與第四泡茶湯混合，以此類推。

六、分茶：

茶盅內之茶湯再行分入杯內，杯內之茶湯以七分滿為度。

七、敬茶：

將茶杯連同杯托一併放置客人面前，是為敬茶。

八、聞香：

品茶之前，需先觀其色，聞其香，方可品其味。

九、品茶：

「品」字三個口，一杯茶需分三口品嚐，且在品茶之前，目光需注視泡茶師一至兩秒，稍帶微笑，以示感謝。

# 【飲茶與健康】

茶，是中國古老的飲料。隨著近代科學的發展，茶葉中的營養成分。藥效成分不斷被發現，並通過動物試驗和臨床試驗證實其保健功能。近年來。各國的研究結果都證實了這一點，即飲茶確實有益人體健康。

我國古代醫藥界對茶葉的醫療效用有廣泛的敘述，可歸納為二十項:

一）令人少睡;

二）安神除煩;

三）明目;

四）下氣;

五）消食;

六）醒酒;

七）去膩減肥;

八）消熱解毒;

九）止渴生津;

十）去痰;

十一）治痢;

十二）療飢;

十三）利水;

十四）通便;

十五）怯風解表;

十六）堅齒;

十七）益氣力;

十八）清頭目;

十九）療饑;

二十）養生益壽。

近代，從生物化學和醫學的角度看，茶葉的功效有二十二項:

一）止渴;

二）消減疲勞;

三）強心;

四）可降低冠心病的發病率;

五）可降低高血壓發病率;

六）對動脈硬化有些療效;

七）消食解油膩;

八）沱茶、白茶、烏龍茶能降血脂;

九）利尿;

十）紅茶糖水治肝炎;

十一）治糖尿病;

十二）解毒;

十三）解酒;

十四）沉澱水和食品污染的礦物質有害離子<如汞、砷>;

十五）殺菌消炎;

十六）抑制病毒;

十七）和胃、止瀉、通便;

十八）抗輻射;

十九）有提升白細胞的作用;

二十）防齲;

二十一）防治眼科疾病;

二十二）防治癌症。

# 【名茶介紹●綠茶類】

《洞庭春》

產於湖南省岳陽縣黃沙街茶葉示範場。一九八五年創製。

產地地處土層深厚，土壤肥沃，氣候溫和，雨量充沛的洞庭湖南岸的丘陵地帶。

鮮葉於清明後採摘，以一芽一葉初燕尾服為標準。經攤放殺青清風初揉初炒攤涼烘焙等工序加工而成。

成品外形條索賠緊結微曲，芽葉肥碩勻齊，白毫滿披隱翠，內質香氣高鮮持久，滋味醇厚鮮爽，湯色嫩綠清澈；葉底嫩綠明亮。

《福建雪芽》

主於福建省福安縣。

產地雨量充沛，氣候溫和；土壤肥沃，倆酸性，沙質土，茶樹生態環境優越。

鮮葉以一芽一葉初展為標準，用科學的製作工藝加工而成。

成品外形芽多，枝狀，自然開展，披毫，色銀白帶綠；香氣鮮爽純正，滋味鮮醇，湯色黃綠明亮；葉底嫩勻、黃綠明亮。

《高峰雲霧》

產於湖南省祁東縣高峰茶場。

產地在縣正北而後「三陽山」半山腰上，三陽山座落在衡陽、邵陽、祁陽交界之外，有「一足踏三陽」之稱。三最山縱橫數里，上有鐘鼓寨、三旭庵、白雲泉、真神洞等十多處名勝景點。茶園周圍樹林茂密，雲霧繚繞，年均溫十五點三度攝氏，無霜期二百五十七至二百六十九天；土質由頁板巖發育而成，土層空厚，通透性好，PH值酸性，極宜茶樹生長。

鮮葉以一芽一、二葉初燕尾服為標準，於清明前後採摘。經攤放殺青青風初揉初乾做形提毫攤涼烘焙等八道工序而成。

成品細緊彎曲顯毫，色澤深綠尚潤；香氣高而持久，湯色嫩綠明亮，滋味鮮醇；葉度芽葉完整成朵、嫩綠明亮。

《貢字龍井》

產於浙江省杭州市西湖區。

龍井茶區分佈於巒疊翠，名勝古跡比比皆是的西湖山區。名城、名湖、名山、名茶四者相得益彰，冠絕天下。

主地氣候漸和，雨豐水沛，年平均溫度過十六點一度攝氏，十度攝氏活動積溫暖5067.7℃，極端最低溫度九點六度攝氏，年平均相對濕度八十二％，年降水量一千四百毫米左右。土層深厚，質地疏鬆，多為沙質壤土，含石英沙礫多，通氣透水，土壤中含有效磷高，酸度適適中。茶樹生長於溪漳澗谷地，山溪盤繞，終年不涸，小區氣候極利於茶樹的生長發育。

鮮葉於清明前採摘，以一芽一葉初展為標準，長一至二厘米，經攤放一青鍋理條整形「回湖」（二青葉篩分與攤涼）一輝鍋篩分歸堆貯藏「收灰」等十道工序加工而成。

成品形似碗釘，扁平光滑，尖削挺秀，大小勻齊，芽毫隱藏，色澤糙米色，潤勻鮮活；湯色碧綠明亮，香氣鮮嫩高長，滋味甘鮮醇和；葉底嫩綠，勻齊成朵的待點。

《狗牯腦》

產於江西省遂川縣湯湖鄉狗牡腦山。一九一五年：巴拿以太平洋國際博覽會「浙贛特產展銷會」獲金質獎。一九三零年泊贛特產展銷會獲，一九八八年中國首屆食品博覽會和一九九二年香港國際食品博覽會金獎。

狗牯腦山矗立於羅霄山脈南麓支系群山之中，坐南朝北，山南為五指峰，北為老虎巖，東北面五公里處有著名的湯湖溫泉。山中林木蒼翠，溪流潺潺，彈簧年雲霧繚繞，四時清泉不絕，冬天嚴寒，夏無酷暑，土壤肥沃，是得天獨厚的名茶產地。

鮮葉采自當地群體小葉種，每年清明前後開採，標準為一芽一葉。經揀青殺青初揉二青復揉整形提毫炒乾等工序加工而成。

成品外形緊結秀麗，白毫顯露，芽端微勾；香氣高雅，略有花香，泡後速沉，湯色清明，滋味醇厚；葉底黃綠。

《惠明翠片》

產於浙江省景寧縣。

產地崇山峻嶺，值被茂密，雲遮霧繞，溪水長流。氣候溫和，雨量充沛，土質肥沃，有機質含量豐富，土壤酸性。

鮮葉以單芽或一芽一葉初展為標準。經攤放殺青理條整形乾燥等工序加工而成。

成品纖秀細緊直略扁，稍有白毫，色綠潤；蘭花香高而持久，湯色嫩綠清澈明亮，滋味鮮爽醇和；葉底單芽細嫩完整、嫩綠明亮。

《雨花茶》

產於江蘇省南京中山陵園，一九五八年創製成功。產地分佈於雨花、棲霞、浦口三個效區和金壇、江寧、江浦、元合、溧水、高醇等六縣。

茶區屬北亞熱帶中部地區，年平均氣溫十五度攝氏，年降雨量九百九十一毫米。土壤屬黃棕壤，PH值六點零左右。

鮮葉採摘一芽一葉為標準，長度二十三厘米，每公斤鮮葉芽頭數為二點二萬個。通過輕度萎凋高溫殺青適度揉捻整形乾燥等工序加工而成。

成品外形、直、圓、勻、形似松針，條索緊結，長直圓渾，兩端略尖，鋒苗挺秀，色澤墨綠，勻整齊一；內質綠、鮮、亮、濃、沌、湯色澄澈清綠，滋味鮮醇可口，香氣濃郁高雅；葉底勻嫩明亮，純淨度好。

《江山綠牡丹》

產於浙江省仙霞嶺北麓江山縣保安鄉化龍溪兩側的裴家地、龍井等地。在宋代頗有名氣、明列為貢茶。

仙霞山綿亙於浙閩邊界上，仙霞嶺主峰獨龍崗在縣城南百餘里，海拔一千五百零三米，方園百里，遠山近嶺，層巒疊翠，高山深谷，接岫連峰，雲山交融，竹林參天，景德鎮色秀麗，土壤肥沃，有機質含量豐富。

鮮葉於清明前採摘，以一芽一葉初展為標準，芽長於葉。經攤放殺青揉捻乾燥篩分揀剔等工序加工而成。加工過程中「一人炒製，一人從旁扇之」。

成品外形緊結挺直，色澤綠翠顯毫；香氣嫩持久，滋味鮮醇爽口，湯色碧綠清澈；葉底嫩綠明亮。

《金獎惠明》

產於浙江省景寧畬族自治縣的惠明寺及際頭等行政村。一九一五年該茶獲巴拿馬萬國博覽會一等證書和金質獎章。

不地古木參天，雲遮繞，氣候溫和，雨理充沛，土壤肥沃，ＰＨ值酸性。自然環境得天獨厚。

鮮葉以一芽一葉初展為標準。經攤下殺青揉條葷鍋等工序加工而成。

成品芽葉緊秀似魚鉤，色澤翠綠，銀毫顯露；味濃耐泡，滋味醇厚甘鮮；葉底黃綠明亮。

《金壇雀舌》

產於江蘇省金壇市方麓茶場。創製於一九八三年。

茶園地處茅山山麓，海拔五萬零一百米，年平均溫度十七度攝氏，年降雨量一丈零六十四毫米，無霜期二百三十天，氣候溫和，土壤肥沃，植被茂密，小區環境條件優越。

鮮葉採摘以一芽一葉初展為標準。經攤放殺青整形等工序，運用帶、捺、壓、抖等手法交替進行加工而成。

成品條索勻整，狀如雀如雀舌，色澤綠潤，扁平挺直；香氣清高，滋味鮮爽，湯色明亮；葉底嫩勻成朵。

《漢水銀梭》

產於陝西省同鄭縣。由南鄭縣蠶茶果開發公司研製。一九八六年五月通過技術和品質鑒定。

茶區地外秦嶺以南，巴山北麓，漢水上游，境內丘陵起伏，氣候溫和，雨量充沛，土地肥沃。

鮮葉採摘以一芽一葉妝展為標準。經殺青理條做形（拍、甩、壓、捺等手法交替進行）乾燥先等工序加工而成。

成品扁平似梭，翠綠披毫；嫩香持久並帶花香，湯色淺綠、清澈明亮滋味鮮醇、耐泡回甘；葉底柔嫩、芽頭肥壯、黃綠勻亮。

《龍王茶（龍舌）》

龍王茶產於浙江省安吉縣西天自然保護區龍王山龍王廟一帶。

產地以海拔八百米以上的深溪、石嶺、南塢山、桃樹灣所產為佳。那裡懸崖峭壁林立，山高林密霧濃，溪水溝壑縱橫。茶樹王生於常綠闊葉林或針葉林下，腐殖質層深厚，土質肥沃，空氣潔淨，日照期短，富於紫外線照射。不使用化肥，不需濃藥滅蟲，也無人為污染，堪稱「三無」茶。茶生其間，芽葉肥壯，白毫披覆，持嫩性強，加之精巧的採摘和加工工藝，在色、香、味、形上別具一格。

鮮葉於清明後十天採一芽一葉初展，經攤放青鍋篩分與攤涼葷鍋割末裝筒等工序加工而成。

成品外形光扁平直，色澤翠綠，略顯毫；香氣高鮮持久，湯色杏綠清澈明亮，滋味鮮醇爽口回甘；葉底成朵肥嫩勻齊、嫩綠明亮。

《廬山雲霧茶》

產於江西省廬山坡八百米以上的含鄱口、五老峰、漢陽峰、小天池、仙人洞等地。

廬山年平均溫度十二度攝氏，年降雨量二千五百毫米，年霧日期二百六十天。山高林密，泉水泛流，土壤腐殖質層深厚，有機質含量極為豐富，茶生其間得天獨厚。朱德有詩贊曰：「廬山雲霧茶，味濃性潑辣。若得長年飲，延年益壽法。」

鮮葉於五月初採摘，以一芽一葉初展為標準。經攤放殺青輕揉理條整形提毫乾燥等工序加工而成。

成品形如石松，緊結圓直，綠潤多毫；湯色碧亮，香高味濃，鮮甘耐泡；葉底嫩綠。從容舒展。

《頂甘露》

產於四川省蒙山。此茶最早見諸二十年（公元一五四一年）。它是總結蒙山「玉葉長春」（宋政和二年，即公元一一一二年創製的）和「萬春銀葉」（宋宣和二年，即公元一一二零年創製的）的基礎上創製的。

蒙山位於四川盆國的西部，橫亙於稱「雨城」的雅安、名山兩縣之間，海拔一千四百五十米，山頂有上清、菱角、毗羅、井泉、甘露五峰，終年煙雨濛濛。

當茶園有五％左右的芽頭達到一芽一葉初展，即可開採，鮮葉經攤放殺青頭揉炒二青二揉炒三青三揉初烘勻小堆復烘勻堆等工序加工而成。基加工工藝可總結為鮮葉攤放，高溫殺青，三炒三揉，解塊整形，精細烘焙。

成品條索卷緊多毫，嫩綠色潤；湯碧微黃，清澈明亮，香氣馥郁，芬芳鮮嫩，滋味鮮爽，濃郁回甘；葉底嫩芽秀麗完整。

《祁山白芽》

產於湖南省祁東縣大同市茶場。由祁東縣農業局高級農藝師曾慶輝煌和技術員程寅生等創製這裡自唐代開始種茶，清同治年間產「祁山毛尖」（又稱白毛尖），本世紀八十年代試製「祁山白芽」。

產地祁山山巒重疊，綿亙起伏，樹木蔥郁，雲霧繚繞，土壤肥沃，年平均溫度十六點八度攝氏，無霜期二百八十二天，年降雨量一千三百八十七點一毫米，相對濕度八十五％以上，優越的生態條件使茶芽肥壯，持嫩性強。

鮮葉採摘以一芽一葉或一芽二葉初展為標準。經攤放殺青攤涼揉捻做條提毫乾燥等工序加工而成。

成品外形條索緊細微曲，白毫滿披；湯色清澈明亮，香氣清高持久；葉底嫩綠明亮。

《千島玉葉》

產於浙江省淳安縣千島湖畔，由千島湖林場（原名排嶺林場）一九八二年創製，一九八三年莊晚芳教授親筆題名命名。

產地在新安江水庫蓄水形成的人工湖島嶼上湖面浩渺，風景秀麗，空氣濕潤，氣候涼爽。

鮮葉於清明前後採摘，以一芽一葉展為標準，每公斤鮮葉一點一萬個芽頭。用當地鳩坑良種，吸取龍井茶炒製技術之精華，經殺青做形篩分攤涼輝鍋定型一篩分整理四道工序，計有搭、抹、捺、抖、撳、挺、抓、磨八種手法加工而成。製作精細，工藝合理。

成品外形扁平挺直，綠翠顯毫；內質清香持久，味濃醇帶甘，湯色嫩綠明亮；葉底肥嫩、勻齊成朵。

《雀舌》

產於浙江省杭州西湖龍井茶區境內地中國農科院茶葉研究所茶葉試驗場。一九八零年開始研製一九八四年正式投產。

鮮葉選用優良品種龍井四十三號，採摘標夜准為單芽，其每個芽長短、輕重、大小要求均勻一致。經攤放殺青抖篩風選等工序加工而成。

成品形似雀舌，扁平挺直微毫，色澤綠潤；香高鮮爽，湯色嫩湯清澈，滋味醇和；葉底成朵、嫩綠明亮。

《四明十二雷》

產於浙江省餘姚市陸埠區三女山、虹嶺、上芝林一帶。南宋列為貢茶，明朝中葉為鼎盛時期。是近年恢復生產的歷史名茶。

茶區處於四明山脈，海拔四百米，茶園多為「蘭茶泥」、沙質土壤，四周翠竹朵林蔥郁，林間流泉淙淙，林下蘭花生，製茗當為蘭馥清之譽。

鮮葉於清明前後採一芽一葉，芽葉等長，長度在三厘米以下。經攤放一殺青一初形（理搓結合）一攤涼足乾等工序加工而成。

成品外形圓緊挺直、纖秀似松針，色綠披毫；香高持久有蘭韻，滋味甘醇；葉底嫩勻成朵。

《天湖白絨花》

產於安徽省宣州市上海軍天湖農場。為新創製名茶。

產地皖南宣城軍天湖畔的帽子山、將軍山、高嶺一帶，丘陵綿延，崗巒起伏，青松翠竹，花果成行，土層深厚，土壤肥沃，酸度適宜，氣候溫和，雨量充沛，適宜茶樹生長。

鮮葉采自四月上中旬，以一芽一葉初展為標準，要求鮮、嫩、勻、淨，做到五采。

成品條索捲曲，滿披白毫，色澤銀綠；香氣高鮮，湯色嫩綠明亮，滋味鮮醇爽口回甘；葉底嫩綠明亮、芽葉成朵。

《五雲曲毫》

產於浙江省桐廬縣，是由縣農業局於一九八八年新創製的名茶。

產地群山環抱，林木茂密，溪澗縱橫，泉水泛流，相對溫度大，雨量充沛，土質肥沃，適宜茶樹生長。

鮮葉於清明前後採摘，選取擇芽壯毫多的一芽一葉初展，長度二點五至三厘米，百芽重用四點五至六克。經殺青手揉初烘搓團整形文火焙乾等工序加工而成。搓團時鍋中茶葉分理處二至三團交替搓理。

成品外形緊細捲曲，翠綠顯毫；湯色嫩綠明亮，清香持久，味爽回甘；葉底綠亮。

《午子翠柏》

產於陝西省西鄉縣。一九八八年由西鄉縣茶廠研製成功。

以陝南名山午子山為主產地，海拔千米，松柏交錯，雲霧繚繞，遍地長有白皮松為其一絕，午子翠柏由此而得名。

鮮葉采以肥壯的一芽一、二葉。經攤放殺青輕揉拔條促秀烘焙復火增香等工序加工而成。

成品形似翠柏，扁彎有致，秀拔顯毫；香高味醇，湯清葉亮，滋味鮮爽。

《午子仙毫》

產於陝西省西鄉縣南名山午子山。一九八五年初月通過省級技校及新產品鑒定。

茶園地處陝西南部，漢中地區東部，年平均溫度十四點七度攝氏，年降雨量一千至一千五百毫米，海拔高度六百至一千二百米。土壤呈微酸性，有機質含量高。

鮮葉於清明前至穀雨後十天採摘，以一芽一二葉初展為標準，乾茶每公斤六點二萬個芽頭。鮮葉經攤放（三十五個小時）殺青清風揉捻初乾做形烘焙揀剔等七道工序加工而成。

成品狀似蘭花，色澤翠綠，白毫滿披；香高持久，滋味醇厚，爽口回甘，湯清明亮；葉底芽葉成朵。

《婺源茗眉》

產於江西省婺源縣，縣位於贛東北山區，與浙、皖接壤。一九五八年創製。茶區地勢高峻，峰巒起伏，有海拔一千米以上的石耳山和鄣公山，星江河貫穿縣內，年平均溫度十六至十七度攝氏，年降雨量一千七百至二千毫米，雲山霧海，四季不絕，土壤肥沃，土層深厚，宜於茶樹生長。

鮮葉選用上梅州茶樹品種，一芽一葉初展，要求細心提采白毫多、芽頭長、芽葉肥壯、大小嫩度一致的芽葉。經攤放殺青揉捻烘坯鍋炒復烘等工序加工而成。揉捻採用雙手推揉，鍋炒時單手擼茶理條，雙手捧茶搓抖等手法。

成品外形挺秀銀毫披露，湯色清澈，香氣鮮嫩持久，滋味鮮爽醇和、甘永；葉底勻亮在枝。

《婺源墨菊》

產於江西省婺源縣。一九八七年由該縣茶葉局的科技人員創製。

茶區境內層巒疊嶂，雲霧繚繞，溪澗縱橫，氣候溫和，雨量充沛，是得天獨厚的名茶產地。

墨菊茶春、夏、秋三季均可製作，但以春茶為佳。原料以長三點三厘米左右的一芽二葉為宜。鮮葉經攤放揀剔殺青搓揉炒坯做條捆扎（扎花）做花和壓花初烘復烘等工序加工而成。

成品色澤墨綠，湯色黃綠清澈，香氣高爽，形如雛菊。

《西湖龍井》

產於浙江省杭州西湖的獅峰、龍井、五雲山、虎跑、梅家塢一帶。

茶區在東依西子湖，南瀕錢塘江，西鄰轉塘，北連古蕩的林木茂盛的山丘坡地之中，植被保護完好。山勢自西北向東南傾斜，緩緩伸向錢塘江和西子湖畔，西北部有北山、北高峰、天竺峰作屏障，陰擋寒流侵襲，南部受錢塘江濕潤季風的調節，境內氣候溫和，雨量充沛，富於漫射光，土壤微酸，土層深厚，排水性好，小區氣候條件其優越。

高檔龍井茶以一芽一葉為標準。鮮葉經攤放一青鍋一理條整形「回湖」（二青葉篩分和攤涼）一輝鍋乾茶篩分歸堆「收灰」等工序加工而成。

成品以色翠、香郁、味甘、形美四絕著稱於世，素不「國茶」之稱。形似碗釘光扁平直，色略黃似糙米色，滋味甘鮮醇和，香氣幽雅清高，湯色碧綠清瑩；葉底細嫩成朵。

《小布巖茶》

產於江西省寧都縣小布墾殖場的巖背腦。一九六九年始種。

茶區位於於山山脈鉤嘴峰的山腰，海拔一千百九十米，年平均氣溫十五點四度攝氏，年降雨量一千七百二十一毫米，相對溫度八十至九十％，年霧日數一百一十天以是。無霜期二百六十天，年均日照時數一千三百至一千三百五十小時，土壤為沖積的酸性紫色壤土，土層深厚，PH值五點五至六點五之間，有機質含量豐富。

清明前後開採，標準為一芽一葉初展，長三至三點五厘米。鮮葉經攤放殺青炒二青復揉初乾理條攤涼提毫烘乾等八道工序加工而成。

成品似彎眉顯毫，條索秀麗有鋒苗；內質嫩香持久，且伴有香花清香，湯色黃綠明亮，滋味醇厚鮮爽；葉底嫩綠勻淨。

《信陽毛尖》

要產於信如縣車雲山、集雲山、天雲山、雲霧山、震雷山、黑龍潭和白龍潭等群山峰頂上，以車雲山天霧塔峰為最。人云：「師河中心水，車雲頂上茶。」

茶區年平均溫度十五度攝氏，年降雨量一千一百毫米，無霜期二百二十三天，年相對平均濕度七十七％，年日照一千九百四十至二千一百八十小時；土壤肥沃，結構良好PH值四至六。

鮮葉採摘一芽一葉或一芽三葉初展。經生鍋熟鍋理條初烘攤涼復烘等工序加工而成。

成品條索細圓緊直，色澤翠綠，白毫顯露；湯色沮綠明亮，捍氣鮮高，滋味鮮醇；葉底芽壯、嫩綠勻整。素以「色翠、味鮮、香高」著稱。

# 【名茶介紹●花茶類】

《茉莉花茶》

茉莉花茶是花茶的大宗產品，產區遼闊，產量最大，品種豐富，銷路最廣。

茉莉花茶既是香味芬芳的飲料，又是高雅的藝術品。茉莉鮮花潔白高貴，香氣清幽，近暑吐蕾，入夜放香，花開香盡。茶能飽吸花香，以增茶味。只要泡上一杯茉莉花茶，便可領略茉莉的芬芳。

茉莉花茶用經加工乾燥的茶葉，與含苞待放的茉莉鮮花混合窨製而成的再加工茶，其色、香、味、形與茶坯的種類、質量及鮮花的品質有密切的關係。大宗茉莉花茶以烘青綠茶為主要原料，統稱茉莉烘青。共同的特點是；

外形條索緊細勻整，色澤黑褐油潤，香氣鮮靈持久，滋味醇厚鮮爽，湯色黃綠明亮，葉底嫩勻柔軟。

也有用龍井、大方、毛峰等特種綠茶作茶坯窨製花茶的，則分別稱為龍井、花大方、茉莉毛峰等。近年來暢銷京、津市場的蘇萌毫、茉莉春風、銀毫。龍都香茗、霧都花茶就屬這類產品，統稱特種茉莉花茶。

茉莉花茶多採用名茶代表性花色做茶坯，各具名茶外形特色(如扁片形，直條形，捲曲形)，鮮花則採用品質上等的伏季茉莉，其代表性花色品種有：

（一‧茉莉大白毫）

簡稱茉莉大毫。系福州茶廠採用福鼎大白茶等良種早春嫩芽特製成坯，並以雙瓣和單瓣茉莉交叉重窨。清工巧製，「七窨一提」而成。產品外形毫芽肥壯重實，緊直勻稱，色澤嫩黃，滿披銀毫，內質香氣鮮濃，滋味濃醇，湯色微黃，葉底勻亮。

（二‧天山銀毫）

福建寧德茶廠生產，是榮獲商業部優質產品稱號的特種花茶。選用高級天山烘青綠茶與「三伏」優質茉莉，按傳統工藝窨製而成。茶形緊秀勻齊，白毫顯露，色澤嫩綠，水色透明，香氣鮮靈濃厚，葉底肥嫩柔軟。

（三‧茉莉蘇萌毫）

是蘇州茶廠創製的特種花茶，曾獲農牧漁業部優質名茶稱號。該茶採用高檔烘青綠茶和優質茉莉經「六窨一提」，精工窨製而成。以香氣鮮靈，滋味醇厚鮮爽而深受消費者喜愛。品質特點是，外形條索緊細勻直，色澤綠潤顯毫，香氣鮮靈持久，湯色黃綠明亮，滋味醇厚鮮爽，葉底嫩黃柔軟。

《白蘭花茶》

用白蘭窨茶，已有悠久的歷史，純粹的白蘭花的茶香氣濃烈、持久，滋味濃厚，主銷山東、陝西等地，是僅次於茉莉花茶的又一大宗花茶產品。主要產地為廣州、蘇州、福州、成都等地。年產量二千至三千噸。

白蘭花茶主要原料是白蘭花，其次也有用同屬之黃蘭（已稱「黃桷蘭」）、含笑等的。

白蘭（Micheliaalba）亦稱緬桂，葉革質，卵狀披針形，或長橢圓形，全緣，葉柄長一點五厘米，基部楔形。花單生於葉腋，夏秋開白花，花被八至十枚，披針形，有馥郁香氣，四月下旬到九月陸續開放，而以夏季最盛。

黃蘭（Micheliachampaca）亦稱黃緬桂、黃桷蘭，外形與白蘭極相似，惟其花為淡黃色，葉柄上托葉痕較長，葉背有毛，亦是優良的窨茶香花。

含笑（Micheliafigo）常綠灌木或小喬木，高二至三米，分枝緊密，小枝及葉柄均密生褐色絨毛，葉倒卵圓形，花單于葉腋，長二至三厘米，淡黃色，香氣清純雋永，是高級窨茶香花，並常作觀賞用。

白蘭花香濃郁持久，是窨製烘青綠茶的主要原料，白蘭花茶的特徵是，外形條索緊結重實，色澤墨綠尚潤，香氣鮮濃持久，滋味濃厚尚醇，湯色黃綠明亮，葉底嫩勻明亮。

白蘭花茶多以中、低檔烘青茶坯作原料，其窨製技術主要有鮮花養護、茶坯處理、窨花拌和與勻堆裝箱等四步。

《珠蘭花茶》

珠蘭花茶，是我國主要花茶產品之一，因其香氣芬芳幽雅，持久耐貯而深受消費者青睞。主要產地在安徽歙縣，其次在福建漳州，廣東廣州；以及浙江、江蘇、四川等地。窨製珠蘭花茶的香花有兩種不同科的香花，即米蘭和珠蘭，它們花形雖同，但香型卻略有差異，故不少人把兩者混淆在一起。現將它們的各自特點分別作一介紹。

米蘭:又稱米仔蘭、魚子蘭、樹蘭。原產我國南方及東南亞，植物學分類屬楝科（Melidceae)，米仔蘭屬。學名Aglaiaodorata但我國許多地方也將其稱為珠蘭，據說人們取其花形如珍珠，叫珍珠蘭，簡化後就稱「稱蘭」了。其實，它與珠蘭有很大的不同。它是一種常綠小喬木，多分枝，無節，葉為單數羽狀復葉，互生，長八至十三厘米，小葉三至五片，對生，倒卵圓形，全緣無毛，葉面深綠色，較平滑。花腋生，呈圓錐花序，黃色，花萼五裂，裂片圓形，花瓣五片，雄蕊五枚，花柱合生成筒較花瓣略短，頂端全緣。花香似蕙蘭，清香幽雅，吐香時間持續二至三天，是提煉香精和窨製花茶的好原料。常見有大葉米蘭和小葉米蘭兩種，小葉米蘭枝稠葉密，樹態優美，開花時先從小枝上部葉腋抽出圓錐花序，綴滿細如魚卵的金色花蕾。放室內滿室清香，沁人心脾。在福建漳州有一株三百年生米蘭，高達六米，干粗二十厘米，單株年產鮮花一百千克，俗稱「樹蘭王」。

珠蘭：也叫珍珠蘭、茶蘭、屬金粟蘭科（Chloran-thaceac），金粟蘭屬，學名Chloranthaisspicatus。為草本狀蔓生常綠小灌木，莖圓柱形，無毛，單葉對生，長橢圓形，長十二至二十二厘米，邊緣細鋸齒，齒尖具腺體，葉脈隆起花序頂生，常為二至三或更多分枝的圓錐花序，花無梗，黃白色，具淡雅芳香，疏離地排列在花序軸上。四至六月開花，以五月份為盛花期，占年產量七十至八十％，故夏季窨製珠蘭花茶最佳。

珠蘭花茶以清香幽雅、鮮爽持久的珠蘭和米蘭為原料，選用高級黃山毛峰、徽州烘青、老竹大方等優質綠茶作茶坯，混合窨製而成。

珠蘭黃山芽為珠蘭花茶的珍品，其品制特徵是，外形條索緊細，鋒苗挺秀，白毫顯露，色澤深綠油潤，花乾整枝成串，一經沖泡，茶葉徐徐沉入杯底，花如珠簾，水中懸掛，妙趣橫生，細細品啜既有蘭花特有的幽雅芳香，又兼高檔綠茶鮮爽甘美的滋味，一杯在手，實為一種高尚的精神享受，尤為高尚女士所愛不釋手。

普通的珠蘭花茶外形條索緊細勻整，色澤墨綠油潤，花粒黃中透綠，香氣清純雋永，滋味鮮爽回甘，湯色淡黃透明，葉底黃綠細嫩。

由於珠蘭花香雋永持久，在窨製後，花香氣分子的揮發與茶葉對香氣完全吸咐達到平衡需要在一段時間，即窨後的熟成作用需持續一百天左右。據歙縣茶廠有經驗的的老師傅介紹，在密封乾燥的茶箱內，貯藏三至四個月的高級珠蘭花茶，比剛窨製完畢時香氣更加沁人心脾。

《玫瑰花茶》

世界上的花卉大多有色無香，或有香無色。唯有玫瑰、月季、紅梅等，既美麗又芳香，除富有觀賞的價值外，還是窨茶和提取芳香油的好原料。

玫瑰（Rosarugosa）原名徘徊花，原產於我國，朝鮮及日本，是薔薇科的落葉灌木。其品種繁多，連同月季可謂花中最大家族。因玫瑰花中富含香茅醇、橙花醇、香葉醇、苯乙醇及卞醇等多種揮發性香氣成分，故具有甜美的香氣，是食品、化妝品香氣主要添加劑，也是紅茶窨花主要原料。我國廣東、上海，福建人嗜飲玫瑰紅茶，著名的有廣東玫瑰紅茶、杭州九曲紅玫瑰茶等。

玫瑰、薔薇、現代月季均屬薔薇屬的一種，共同具有甜美的濃郁花香，均是窨製花茶的重要原料。

玫瑰(R.rugosa)：落葉灌木，莖密生銳刺，羽狀復葉，小葉五十九片，橢圓形或倒卵圓形，上面有皺紋，夏季開花，花單生，紫紅色至白色，有濃郁芳香，花及根可入藥，有理氣活血、收斂作用。

香水月季(R.odorata)，通常為籐本，高四至六米，刺少，散生，彎曲，葉橢圓形，有光澤，有尖銳細齒，花一至三聚生，白、粉紅、紫紅色，如我國大量栽培的新品種「墨紅」即為此種。

薔薇（r.multiflora）：籐本，株高三至六米，分枝多，刺細，散生，卵形小葉九枚，花小，單瓣，白色或深淺紅色，多數呈聚生傘房花序，花期在五六月，重瓣花桃紅色，多人工載培作觀賞用，花略有芳香。

玫瑰窨製花茶，早在我國明代錢椿年編、顧元慶校的《茶譜》中就有詳細的記載。我國目前生產的玫瑰花茶主要有玫瑰紅茶、玫瑰綠茶、墨紅紅茶，玫瑰九曲紅梅等花色品種。

玫瑰花採下後，經適當攤放，折瓣，揀去花蒂、花蕊，以淨花瓣付窨。廣東玫瑰紅茶實行單窨，下花量為一百公斤茶用十至十六公斤花；福建玫瑰綠茶兩窨一提，總下花量為一百公斤茶用於五十公斤花；九曲紅梅汪、一窨一提，用花量為二十公斤。

《桂花茶》

桂花茶除富於寓意和用作觀賞以外，還是窨製花茶，提煉芳香油和製造糖果、糕點的上等原料。桂花茶以廣西桂林、湖北咸寧、四川成都、重慶等地產製最盛。廣西桂林的桂花烘青、福建安溪的桂花烏龍、四川北碚的桂花紅茶均以桂花的馥郁芬芳襯托茶的醇厚滋味而別具一格，成為茶中之珍品，深受國內外消費者的青睞。近年來桂花烘青還遠銷日本、東南亞，賣價超過質量上等的烏龍茶。尤其是桂花烏龍和桂花紅茶研製成功，為烏龍、紅碎茶增添了出口外銷的新品種。

在我國，適製花茶的桂花主要有金桂、丹桂、銀桂、四季桂。

金桂Osmanthaisfragrans(var，thamburgii)：常綠喬木，枝梢淡褐，葉具短柄，對生，長橢圓狀廣披針形，兩頭尖，上部邊緣有細齒，花在葉腋形成聚傘花序，小花梗，花初開淡黃，後變為金色，具濃郁芳香，果實橢圓形，呈藍紫色，開花期為九月。主載品種有圓葉金桂（杭州）、咸寧晚桂（咸寧）、球桂、柳葉蘇桂（武漢）等。

丹桂(var.aurantiacus))：為金桂的變種，花色較濃，近金紅色，香氣稍淡。主載品種有'硃砂丹桂'、'大葉丹桂'等。

銀桂（var.Latifolirs）：為常綠喬木。枝葉密茂，雌雄異株。葉橢圓形，對生，先端短尖，呈深綠色，花呈聚傘花序，花冠四裂，裂片呈橢圓形，香氣濃郁，是窨茶香的主要原料，開花期為九月，品種有'純白銀桂'等。

四季桂（var.semperflorens）：本品種除八九月開花較多外，四季都能開花，花黃白色，香氣淡雅，是觀賞花的主要樹種，因花的產量較低，窨製花茶少用。

桂花香味濃厚而高雅、持久，無論窨製綠茶、紅茶、烏龍茶均能取得較好的窨花效果，是一種多適性茶用香花。主要的桂花茶有：

《桂花烘青》

是桂花茶中的大宗品種，以廣西桂林、湖北咸寧產量最大，並有部分外銷日本、東南亞。主要品質特點是，外形條索緊細勻整色澤墨綠油潤，花如葉裡藏金，色澤金黃色黃，香氣濃郁持久，湯色綠黃明亮，滋味醇香適口，葉底嫩黃明亮。

《桂花烏龍》

是「鐵觀音」故鄉福建安溪茶廠的傳統的出口產品，主銷港、澳、東南亞和西歐。主要以當年或隔年夏、秋茶為原料。品質特點是，條索粗壯重實，色澤褐潤，香氣高雅雋永，滋味醇厚回甘，湯色橙黃明亮，葉底深褐柔軟。

《桂花紅碎茶》

是西南農業大學製茶教研室根據國際市場「芳香茶」風靡歐州的發展趨勢，以天然桂花窨製紅碎茶添香以代替人工加香的紅茶所到取得的一項成果，產品送往美國、法國獲得好評。主要特點是，外形顆粒緊細勻整，色澤烏潤，香味濃郁，甜爽適口，湯色紅亮，葉底紅勻；加工成袋泡茶香韻尤為細膩悠長，久久不散。

《金銀花茶》

以金銀花作窨茶香料，是近年來由湖北咸寧縣所首創。

金銀花品種較多，常見的有紅金銀花Lonicera japonica(var .Chinensis)。黃脈金銀花(var.aureotrticulata)和白金銀花(var.halliana)等。香氣以白金銀花最佳。此花初開時為純白色，翌日變為黃色，香氣逐漸散失，故窨茶以開花當天最好。

金銀花茶以綠茶中的烘炒青作原料，外形條索緊細勻直，色澤灰綠光潤，香氣清純雋永，湯色黃綠明亮，滋味醇厚甘爽，葉底嫩勻柔軟。

窨茶之金銀花應選擇白金銀花等品種，因其色白、香濃、內含成份豐富，窨茶效果最好。

金銀花採回後應撿去雜葉、梗、蒂，雨水花應除去表面水，及時付窨。

金銀花的配化量根據茶坯等級和花的好差而定，高檔茶二窨一提，配花量四十五至五十公斤，提花四至五公斤，實行整朵窨製。

窨製方法是將應配鮮花均勻舖在待窨茶坯上，拌合均勻。高檔茶最好用箱窨，堆窨則根據氣溫高低確定堆的大小。一般堆寬一百至一百二十厘米、高四十至五十厘米。

根據金銀開放吐香的習性，窨製時間一般控制在二十至三十小時內，不宜太短，也不應太長，否則茶葉發黃，滋味沉悶不鮮。

《玳玳花茶》

玳玳花茶是我國花茶家族中的一枝新秀，由於其香高味醇的品質和玳玳花開胃通氣的藥理作用，因而深受國內消費者的歡迎，被譽為「花茶小姐」。暢銷華北、東北、江浙一帶。

玳玳（Citrus aurantium var，amara）亦稱回青橙，芸香科，柑桔屬，常綠灌木，枝楞、細長，葉互生，革質，橢圓形，春夏（四至五）月開白花，香氣濃郁，果實扁球形，當年冬季為橙紅色，翌年夏季又變青，故稱：「回青橙」，因有果實數代同生一樹習性，亦稱「公孫桔」。

玳玳花每年開花兩次：

春花：開放在四至五月上旬，較白蘭，茉莉早，但花期短，僅一個月左右，而花量占全年采收量的九十％以上，鮮花質量也好。困此，採花應及時，窨茶用花應采其花朵已開而未開足的為宜。

夏花：主要開在七至九月，很少采收，多讓其結果。但專供作花茶之玳玳，則也採花作窨茶原料。采收多在清晨含苞欲放時進行。

玳玳花茶一般用中檔茶窨製，頭年必須備好足夠的茶坯，貯於乾燥、冷涼的環境中，讓其綠茶風格保持如常尤忌霉變。窨製前應烘好素坯，使陳味揮發，茶香透出從而有利玳玳香氣的發展。

玳玳的開放度與香氣的濃淡有密切的關係。未開放稱「米頭花」，香氣低淡，含苞待放者為「撲頭花」，芳香物隨花瓣開裂而散發，進廠後稍攤，散發悶熱味後就可窨花，效果最佳；第二種稱「開花」，花瓣開裂，花蕊顯露，芳香物質已揮發，香氣低。因此，進廠之鮮花應立即攤放散熱，厚度四至六厘米，雨花則要等表面水蒸發後才會「破頭」開放，故應輔以風扇使表面水速蒸發。由於玳玳花瓣厚實，芳香油在較高的溫度條件下才容易散發，因此常加溫熱窨，以有利香氣的揮發和茶坯吸香。將茶花拌和後，送上烘乾的機加溫，出烘後立即圍囤窨制。

# 【名茶介紹●紅茶類】

《小種紅茶》

小種紅茶是福建省的特產，有正山小種和外山小種之分，正山小種產於崇安縣星或者說鄉桐木關一帶，也稱「桐水關小種」或「星村小種」。政和、坦洋、北嶺、展南、古田等地所產的仿照正山品質的小種紅茶，質地較差，統稱「外山小種」或「人工小種」。

正山小種之「正山」，及表明是真正的「高山地區所產」之意，凡是武夷山中所產的茶，均稱作正山，而武夷山附近所產的茶稱外山。

「人工小種」計有坦洋小種、政和小種，古田小種、東北嶺小種等。現人工小種市場已被淘汰，唯正山小種百年不衰。正山小種外形條索肥實，色澤烏潤，泡水後湯色紅濃，香氣高長，帶松煙香，滋味醇厚，帶有桂圓湯味，加入牛奶，茶香味不減，形成糖漿狀奶茶，液色更為絢麗。

《寧紅工夫》

寧紅工夫是我國最早出口的工夫紅茶之一，該茶以獨特的風格，優良的品質弛名中外。

寧紅產區山多田少，土地深厚肥沃，氣候溫和，茶樹生長根深葉茂，內含化學在分豐富，造成寧紅工夫優良的自然品質。寧紅輸出量最盛時期達三十萬箱，鋒苗挺拔，色烏略紅，光潤；內質香高持久似祁紅，滋味醇厚甜和，湯色紅亮，葉底紅勻。

寧紅除散條形茶外，還有一種束茶龍鬚茶。

龍鬚茶產於修水縣漫江寧紅色村，成茶身披紅袍，葉條似須而得名，製作龍鬚茶的鮮葉原料，多系一芽一葉至一芽二葉，芽葉大小、長短要求一致，鮮葉經萎凋、揉捻、發酵、初乾以後，進行「扎把」。

龍鬚茶具有獨特的藝術風格和特異的色、香、味、形、多次被評為江西省的優質名茶。

《宣紅工夫》

宣紅工夫產於鄂西山區宜昌、恩施兩地區，年產十萬擔左右，宜紅工夫以條索緊細有金毫，內質香味鮮醇，湯色紅亮有「冷後渾」為其主要特點。

湖北宜昌地區是我國在老茶區之一，據記載，宜昌紅茶問世於十九世紀中葉，至今有百餘年歷史，因交通關係，由宜昌轉達運漢口出口的紅茶，取名「宜昌紅茶」宜紅因此而得名。

鄂西地區及神農架一帶，山森茂密，河流縱橫、氣候溫和，雨量充沛，土壤磊部屬微酸性黃紅壤土，宜茶生長。

宜茶工夫外形條索緊細有金毫，色澤烏潤，香甜純高長，味醇厚鮮爽，湯色紅亮，葉底紅亮柔軟，茶湯稍冷即有「冷後渾」現象產生，系我國商品質的工夫紅茶之一。

《川紅工夫》

川紅工夫，產於四川省宜賓等地，是本世紀律五十年代產生的工夫紅茶。

四川省是我國茶樹發源地之一，其地勢北高南低，氣候溫和，雨量充沛，土壤多為山地，黃泥及紫色砂土，十分宜茶生長。

川紅工夫外表條索肥壯圓緊，顯金毫，色澤烏黑油潤，內質香氣清鮮帝枯糖香，滋味醇厚鮮爽，湯色濃亮，葉底厚軟紅勻。

川紅問世以來，在國際市場上享有較高的聲譽，多年來暢銷蘇聯、法國、英國、德國及羅馬尼亞，堪稱中國工夫紅茶的後起之秀。

《閩紅工夫》

閩紅工夫茶系政和工夫，坦舉工夫和白琳工夫的統稱。均系福建特產。

《政和工夫》

政和工夫產於閩北，以政和縣為主。全縣山林茂密，氣候溫和，雨理充沛，土壤濃厚微酸性，茶樹生長繁茂。

政和工夫按品種分為大茶、小茶兩種，大茶系採用政和大白茶製成，外形條索緊結結圓實，內質湯色紅濃，香氣高而鮮甜，滋味濃厚，葉底肥壯尚紅。小茶系採用小葉種製成，條索細緊，香似祁紅，但欠待久，味醇和，葉底紅勻。

《坦洋工夫》

坦洋工夫分佈較廣擴產福安、拓榮、壽寧、周寧、霞浦及屏南北部等地。運銷英國、荷蘭、日本等二十多個國家及地區，每年收外匯茶銀百餘萬元。坦洋工夫外形細長勻整，帶白毫，色澤烏黑有光，內質香味清鮮甜和，湯色鮮艷，呈金黃色，葉底紅勻光滑。

《白琳工夫》

白琳工夫產於福、鼎縣大姥山白琳、湖琳一帶，茶樹根深葉茂，芽毫雪白晶瑩。

白琳工夫系小葉種紅茶，條索細長彎曲，茸毫多呈顆粒絨狀，色澤黃黑、內質湯色淺亮，香氣鮮醇有毫香，味清鮮甜和，葉底鮮紅帶黃。

《湖紅工夫》

湖紅工夫茶主產湖南省安化，桃源、漣源、邵陽、平江、瀏陽，長沙等縣市，汀西石門，慈利、桑植、大庸等縣市所產的工夫茶調之「湘紅」，歸入「宜紅工夫」範疇。湖紅工夫是我國歷史悠久的工夫紅茶之一，對我國工夫茶的的發展起到十分重要的作用。

湖紅工夫以安化工夫為代表，處形條索賢能結尚肥實，香氣高，滋味醇厚，湯色濃，葉底紅稍暗，平江工夫香高，但欠勻淨，長壽街及瀏陽大山一帶產香高味厚（靠近江西修水，歸入寧紅工夫）淅化、桃源工夫處形條索緊細，毫較多，鋒苗好，但葉肉較薄，香氣較低，漣源工夫新發展的茶，條索緊細，香味較淡。

《越紅工夫》

越紅工夫茶系浙江省出產的工夫紅茶，產於紹興，諸暨嵊縣等縣。越紅工夫以條索緊結挺直，得實勻齊，鋒、苗、顯，淨度高的優美外形稱著。

越紅工夫條索緊細挺直，色澤烏潤，外形優美，內質香味純正，湯色紅亮較淺，葉底稍暗。越紅毫色銀白或灰白。浦江一帶所產紅茶，茶索尚緊結壯實，香氣較高，滋味亦較濃，鎮海紅茶較細嫩。總的來說，越紅條索雖美觀，但葉張較薄，香味較次。

《祁門工夫》

祁門工夫紅茶，是我國傳統工夫茶的珍品，有百餘年的生產歷史，主產安徽省祁門縣，常年產量五萬擔左右，祁門工夫以外形苗秀，色有「寶光」和青氣濃郁而著稱，在國內外享有盛譽。

祁門工夫茶條索緊秀，鋒苗好，色澤烏黑泛灰光，俗稱「寶光」；內質香氣濃郁高長，似蜜糖香，又蘊藏有蘭花香，湯色紅艷，滋味醇厚，葉底嫩軟紅亮。

祁門紅茶採摘標準較為嚴格，高檔茶以一芽一二葉為主，一般均系一芽三葉及相應嫩度地對夾葉，春茶採摘六至七批，夏茶采六批，少采或不采秋茶。

在製菜方法上，實行機械製茶，著重抓外形緊結苗秀和內質香味，保持並發揚祁門香的特點，使祁紅工夫品質經久不衰，盛譽常在。

《紅碎茶》

紅碎茶是我國際茶葉市場的大宗產品，目前占世界茶葉的出口量的八十％左右。

近三十年代來，我國各種製法的紅碎茶均有生產，現將我國幾種製法紅茶的品質特徵介紹如下；

〔傳統製法紅碎茶〕

指按最早製造紅碎茶的方法，即萎凋後茶坯採用「平揉」、「平切」、，後經發酵，乾燥製成的。這種製茶產生葉茶、碎茶、片茶、末茶四種產品，碎茶顆粒緊實呈短條狀，色澤烏黑油潤，內質湯色紅濃，香味濃度好，葉底紅勻，因成本較高，目前我國僅很少地區生產。

〔轉達子製法紅碎茶〕

是指在揉切工序中使用轉達子機切碎的紅茶，設法所製的紅茶，亦生產葉茶、碎裂茶、片茶、末茶四類產品，其中碎茶外形緊捲呈顆粒狀，得實勻齊，色澤烏潤或棕黑油潤，內質湯色濃亮，香味濃較鮮，具有較強的刺激性，葉底勻齊紅亮。成本較低，現在我國大部分國營茶場某廠都按比法生產。

〔C.T.C製法紅碎茶〕

是指揉切工序採用C.T.C切茶機切碎製成的紅碎茶。C.T.C製法紅碎茶無葉茶花色。碎茶緊實粒狀，艷勻齊，是國際賣人較高的一種紅茶。

〔L.T.P製法紅碎茶〕

是指用勞瑞式（Laurie Tea Processer）的錘擊機切碎的紅茶，L.T.P茶無葉茶。碎茶顆粒緊實勻劉齊，色澤棕紅，貝油潤中低檔茶顯枯滯。香味鮮爽貝濃強，葉底紅艷細勻，漂水進，散成細小粉末。

# 【名茶介紹●烏龍茶類】

《安溪色種》

福建省安溪縣是鳥龍茶主產區，五十年代開始，為了便於分類列等，將安溪烏龍茶分為鐵觀音，以種及烏龍三個品類，除鐵觀音及烏龍外，其他品種均歸入色種。

色種中各品種茶的形、色、味各有特色：

本山：茶條壯實沉重；梗鮮亮，較細瘦，如「竹子節」尾部稍尖；色澤鮮潤呈香蕉皮色；茶湯橙黃色；葉底黃綠；葉張尖薄，長圓形，葉面有隆起，主脈明顯，味清純略濃厚，香類似鐵觀音而較清淡。

毛蟹：茶條緊結，梗圓形，頭大尾尖，芽葉嫩多白色茸千毛，色澤褐黃綠，尚鮮潤。茶湯青黃或金黃色。葉底葉張圓小，中部寬，頭尾尖，鋸齒深密，銳而且向下鉤，葉稍薄，主脈稍浮現。味清純略厚，香清高，略帶茉莉花香。

奇蘭：茶條較細瘦，梗較細，葉柄窄；色澤黃綠色或褐綠色，較鮮潤。湯色黃或深黃。葉度葉張圓，頭尾尖，呈稜形，葉面有光澤，主脈浮現，稍顯白色。味清純甘鮮，香氣清高。

梅占；茶條壯實大，梗肥、節間長，色澤褐綠稍帶暗紅色，紅點明。湯色深黃，葉底葉張粗大，長而浙尖，主脈顯，鋸齒粗銳。味厚香濃，帶線香香氣。

烏龍：茶條瘦小，頭尾尖，質輕，梗頭短水，梗皮不光亮，色澤褐，較不鮮潤。湯色青黃，淺黃或橙黃，葉底葉張薄，葉脈浮現；鋸齒較粗鈍。味清純稍薄，香帶焦糖香。

《鳳凰水仙》

鳳凰水仙原產於廣東潮安縣鳳凰山區。品種分佈於廣東，湖安、饒平、豐順、焦嶺、平遠等縣，為有性群體，小喬木型，主幹粗壯較疏，較直立或半開展。

鳳凰水仙由於選用原料優次和製作精細程度水仙不同，按成品品質依次分為鳳凰單叢、鳳凰水仙三個品級。

鳳凰單叢有「形美、色翠、香郁，味甘」。之譽，茶條挺直肥大，色澤共同褐呈鱔魚皮色，油潤有光。茶湯橙黃清澈，碗壁顯金黃色彩圈，葉底肥厚柔團軟，邊緣朱紅，葉腹黃亮，味醇爽回甘，具天然花香，香味持久，耐泡。

《台灣烏龍》

台灣烏龍是烏龍共酵程度最重的一種，也最近似紅茶的一種。

優質台灣烏龍茶芽肥絢麗。湯色呈琥珀般的橙紅色，葉底淡褐有紅邊，葉基部呈淡綠色，葉片完整，芽葉連枝。

台彎烏龍茶在國際市場上被譽為香檳烏龍或「東方美人」，以贊其殊香美色，在茶湯中加上一滴白蘭地酒，風味更佳。

《台灣包種》

包種茶是目前台灣生產的烏龍茶類中數量最多的一種。

如灣包種為一百五十朵年前福建安溪縣業茶者王義程氏所創製，成茶用方紙包成長方形的四方包，而得名。

製造包種茶所用鮮葉原料的茶樹品種，以青心烏龍為主，在烏龍茶中別具一格，優良品製裁的懈種茶條索卷縐曲而稍粗長，外觀深綠色，帶有青蛙皮般的灰白點，乾茶具有蘭花清香。沖泡後，茶香芬芳撲鼻，湯色黃綠清澈，茶湯滋味有過喉圓滑甘潤之感，回甘力強。具有「香、濃、醇、韻、美」五大特點。包種茶因其具有清香、舒暢的風韻，所以又稱其為「清茶」。

《武夷四大名叢》

巖茶之鄉，「奇種」「單叢」。「名叢」是「巖茶之王」，在珍貴的名叢之中，不以四大名叢：大紅袍、鐵羅漢，白雞冠、水金龜最為名貴。

〔大紅袍〕

武夷名叢中數大紅袍享最高的聲譽。可謂是烏龍茶中的「茶王之聖」了。

大紅袍產於天心巖石九龍窠的高巖石峭壁之上。據行家評定，大紅袍的品質有很多特色，它與其他名叢對照，大紅袍衝至第九次尚不脫原茶真味桂花香，而其他名叢經七次沖泡味已極淡。

〔鐵羅漢〕

武夷最早的名叢。清代郭柏蒼《閩產尋異》（一八八六年）高載：「鐵羅漢武夷宋名茶樹名，葉長」其成名較早。

據說，惠安施集泉茶店於十九世紀中葉經營武夷，巖石茶，以「鐵羅漢」最為名貴，有消費品療熱病的功效，極受歡迎。目前為小包裝名牌產品之一。

〔白雞冠〕

白雞冠之名在明代已有傳聞，早於大紅袍。

白雞冠樹高一點七五米，分枝頗多，葉長橢圓形，葉色濃綠光澤，嫩葉薄軟，色淺綠微黃，與濃綠老葉形成鮮明的兩層色。這也是白雞冠名稱之由來。

〔水金龜〕

原產於牛欄杭坑杜葛寨峰下半崖上，為蘭谷巖所有。一九一九至一九二零年間，磊石寺業主為比樹引起訴訟，費金數千，因天然造成，判歸蘭谷所有，足見此樹之名貴。

《武夷肉桂》

肉桂，又名玉桂，據《崇安縣新志》載：肉桂樹最早發現於武夷山慧苑巖，另說原產武夷馬振峰上。為武夷名叢之一。

據行家評定，肉桂花的桂皮香名濕，佳者帶乳味，香氣泡尤存，沖泡四五次仍有餘香；入口醇厚回甘，咽後齒頰留香；湯色橙黃清澈，葉度黃亮，紅點鮮明，呈綠葉紅鑲邊狀；條索勻整，吧結捲曲，色澤褐綠，油潤有光，部分葉背有青蛙皮狀小白點。

如今肉桂已有興旺的後代，分佈於水簾洞、三仰峰、馬頭巖、桂林巖、天游巖、曬布巖、響聲巖、百花莊、竹窠、九龍窠等峰巖石之中和九曲溪畔，面積達一千七百多畝以上。投入市場備受讚譽，被評為全國名茶之一。

《閩北水仙》

閩北水仙休，是閩北烏龍茶中兩個花色品種之一，品質別具一格，水仙品種，適製烏龍茶，發源於福建建陽小湖鄉大湖村的嚴義山祝仙洞。

成茶條索緊結沉重，葉端扭曲，色澤油潤暗沙綠，呈「蜻蜓頭，青蛙腿」狀；香氣濃郁，具蘭花清香，滋味醇厚回甘，湯色清澈橙共同，葉底厚軟黃亮，葉緣硃砂經邊或紅占，即「三紅七青」。

一葉贏得萬戶春，今日閩北水仙已佔閩北烏龍茶中的百份之六、七十，具有舉足輕重的地位，並獲得萬越來越多的人的青睞。

《白毛猴》

白毛猴原產於福建政和縣，當地又稱「白猴」，因形似毛猴而得名。

一九一零年，當地茶商范昌義創製了白毛猴，其製法介於紅茶綠茶之間，外形重「保毫」和「做形」，內質重萎凋適度，使成茶香清味醇。

品質特徵是外形肥壯捲曲，白毫顯露，湯色橙黃味醇香清。

《八角亭龍鬚茶》

龍鬚因形似「龍鬚」而得名，製作時採用絲線捆紮成一束束的茶花條，故又名「束茶」。

龍鬚產於福建省崇安和建甌兩縣，以武夷山麓八角亭所產品質最佳。

龍鬚茶的品質特點是，外形壯直，表似「龍鬚」，色呈墨綠，烏龍茶香型，伴有花香，滋味醇厚，湯色橙黃，清澈明亮，經泡耐飲。

龍鬚茶以優異的內質，美觀別緻的外形，別具一格的風味弛名中外。

《鐵觀音》

鐵觀音原產福建省安溪縣。別名紅心觀音或紅樣觀音。鐵觀音原是茶樹品種名，由於它適製烏龍茶，其烏龍茶成品亦名鐵觀音。

優質鐵觀音茶條捲曲、壯結、沉重，呈青蒂綠腹蜻蜓狀。色澤鮮潤，砂綠顯，紅點明，葉表帶白霜，這是優質鐵觀音的重要特徵之一。鐵觀音湯色金黃，濃艷清澈，葉底肥厚明亮，具綢面光澤，泡飲茶湯醇厚甘鮮，入口回甘帶蜜味；香氣馥郁持久有「七泡有餘香」之譽。

鐵觀音茶一向為閩、粵、台灣茶客及海外僑胞所珍愛，此茶一經品嚐，輒難釋手，現在其美名遍及全國各地，消費量在不斷增長。

《黃金桂》

黃金桂是以黃（也稱黃旦）品種茶樹嫩梢製的烏龍茶，因其湯色金黃有奇香似桂花，故有黃金桂。在產區，毛茶多稱黃或黃旦，黃金桂是成茶商品名稱。

黃品種製成的黃金桂成品茶條索緊細，色澤潤亮金黃，香氣優雅鮮爽，帶桂花香型，滋味醇細甘鮮，湯色金黃明亮，葉底中央黃綠，邊緣朱紅，柔軟明亮。

黃金桂一九四○年由安溪羅巖金泰茶莊經營，以其香氣優雅、滋味甘鮮，特別受到我國內處原來消費綠茶、花茶地區群眾的喜愛。

《永春佛手》

永春佛手乃佛手品種茶樹梢製成的烏龍茶，產於福建省永春縣。

永春佛手茶條緊結、肥壯、捲曲呈干狀，色澤砂綠烏潤，香濃銳，味甘厚，耐沖泡，湯色清澈，葉底黃綠明亮。

永春佛手長期以來，在閩、粵、港、澳等地及東南亞僑胞中負有盛名。

《武夷巖茶》

武夷山素有「奇秀早於東南」之譽。自古以來，就是遊覽勝地。武夷山所以蜚聲中外，不僅僅由於它的風光秀麗，還在於它盛產於武夷巖石茶。「武夷不獨以山水之奇而奇，更以茶產之奇而奇。」

武夷巖茶所以深受人們賞識，在於它的品質優異。優良品質的產生，不外乎一有得天獨特精湛的特作工藝。

弄武夷巖茶的香所氣馥郁，且似蘭花而深沉持久，銳則濃長，三青則幽運。滋味濃醇清活，生津回甘，雖濃飲而不見苦澀，茶條狀結，勻整，色澤青褐亮呈「寶光」。葉面呈蛙皮狀沙粒的點，俗稱「蛤蠟背」。泡湯後葉度「綠葉紅鑲邊」分三分紅七分綠。

# 【名茶介紹●緊壓茶類】

《圓茶（七子餅茶）》

圓茶是一和圓周餅形的蒸壓黑茶包裝時每裝七塊，因此又稱「七子餅茶」，每塊重三百五十七克，規卑鄙為直徑二十厘米。這和圓餅茶比小餅茶大，因此亦稱「大餅茶」。

圓茶原產雲南省西雙版納地區，以易武（今思茅縣東南）為最多。現主要由雲南省□海縣生產，昆明市、景東縣、下關（今大理市）等也有壓製。

圓茶外形圓整，灑面均勻顯毫，色澤黑褐油潤，在特殊的陳香味，濃醇可口。圓茶除內銷雲南、廣東等省外、歷史上行銷越南、老撾、緬甸、泰國、印度尼西亞馬來西亞等國。現港、澳地區也有一定銷量。

《竹筒香茶》

竹筒得茶是雲南省特有的歷史名茶，因茶葉具有竹筒香味而得名；又加其原料細嫩，被雅稱為「姑娘茶」，拉枯族語叫「瓦結那」。

竹筒香茶產於雲南西雙版納州猛海縣、文山州的廣南縣底圩村、騰沖縣壩外等地，已有二百多年的歷史。

竹筒茶屬綠茶緊壓茶類，其品質特點是，外形呈圓柱菜，直徑三八厘米不等，長八至二十厘米不等，不柱體到面光滑，香氣馥郁，具有竹香、糯米香、茶香三香一體的特殊風味，滋味鮮爽回甘，湯色黃綠清澈，葉底肥嫩黃亮。

《餅茶》

餅茶也是一種圓餅形的蒸壓黑茶，因其大小規格比圓茶小，所以又稱「小餅茶」。產要產於雲南省下關茶廠。餅茶規格為直徑十一點六厘米，邊厚一點三厘米，中心厚一點六厘米。每塊重一百二十五克，四塊裝一筒，

七十五筒為一件，總重三十七點五公斤，用六十三乘三十乘六十厘米內襯筍葉的竹簍裝。

餅茶主要銷往居住在滇、川、藏三省（區）毗鄰處的史弟民族地區，包括金沙江和瀾滄江上游兩岸各縣，麗江地區，迪慶藏族自州。

《方包茶》

方包茶拉產於四川灌縣，是西路邊茶的一個主要花色品種，因將原料茶築壓在方形篾包方正，四角稍緊。每包重三十五公斤，長方形，大小規格為六十六乘五十乘三十二厘米，含梗量六十％。方苞茶的品質特點是色澤黃褐，稍帶煙焦氣，滋味醇和，滋味醇和，湯色紅黃，葉底黃褐。

方包茶主銷四川阿壩藏族自治州及甘孜藏族自治州等地。以松潘為中心，並轉達銷甘肅、青海、西藏毗鄰地區。

《茯磚茶》

茯磚茶約有一八六零年前後問世，茯磚早期稱「湖茶」，因在伏天加工，故又稱「伏茶」，因原料送到涇陽築製，又稱「涇陽磚」。現在茯磚茶集中在湖南益陽和臨湘兩個茶廠加工壓製，年產量約二萬□，產品名稱改為湖南益陽茯磚。

茯磚茶外形為長方磚形，規格為三十五乘十八點五乘五厘米。特製茯磚磚面色澤黑褐，內質香氣純正，滋味醇厚，湯色紅黃明亮，葉底黑褐尚勻。普通茯磚磚面色澤黃褐，內質香氣純正，滋味醇和尚濃，湯色紅黃尚明，葉底黑褐粗老。每片磚淨重均為二公斤。茯壓茶在泡飲時，要求湯紅不濁，香清不粗，味厚不澀，口勁強，耐沖泡。特別要求磚內金黃色黴菌（俗稱「金花」）顆粒大，乾嗅有黃花清香。

《固形茶》

固形茶是一種細條形的再加工茶，用茶葉初，精製自然產生的細片末茶，研磨成茶粉，然後加入符合食品要求的黏合劑，調和壓製成細條的固形條。形狀似短碎的麵條和粉絲，斷面有圓形和三聯單角形兩種。一般長度一至二厘米，直徑零點一至零點一五厘米，用沸水沖泡後茶條不散，茶葉中水可溶物能很快溶出。

這種茶的生產，對解決低檔茶葉原料的再生利用是有益的，也是茶葉飲料的一種新品種。主要品種有綠茶、紅茶、花茶固形茶，主銷山東等地。

《黑磚茶》

黑磚茶原產於湖南安化白沙溪，一九三九年前後開始生產。因磚面壓有「湖面省磚茶廠壓製」八個字，又稱「八字磚」。因磚面用凸字字膜，蘭州市場稱黑磚為「鼓字老牌安化黑磚」。現在年產量約五千噸，主銷甘肅、寧夏、青海、新疆等省區，以蘭州為集散地。

黑磚茶的外形為長方磚形，規格為三十五乘十八乘三點五厘米。磚面端正，四角平整，模紋（商標字樣）清晰。磚面色澤黑褐+，內質香氣純正，滋味濃厚微澀，湯色紅黃微暗，葉底老嫩勻，每片磚淨重二公斤。

《花磚茶》

「花磚」歷史上叫「花卷」，因一卷茶淨重合老秤一千兩，故又稱「千兩茶」。

規格為三十五乘十八乘三點五厘米。正面邊有花紋，磚面色澤黑褐，內質香氣純正，滋味純正，滋味濃厚微澀，湯色紅黃，葉底老嫩勻稱，每片花磚淨重二公斤。

「花磚」的名稱由來，一是由卷形改磚形，二是磚面四邊有花紋，以示與其它磚茶的區別，故名「花磚」。

花磚茶銷區以大原為中心，並轉達銷晉東、北及、內蒙古自治區等地。

《緊茶》

緊茶是產於雲南省的一種黑緊壓茶，從前是蒸壓成帶樹的心臟形，後因加工和包裝不便，於一九五七年起改為長方磚形，這樣既可用機器壓製，又便於包裝運輸，所以亦稱「雲南磚茶」。

緊茶外觀磚形端正，色澤黑褐，香氣濃正，滋味醇和，湯色橙紅。

《康磚和金尖》

康磚和金尖是四川南路邊茶的兩大花色品種。原狀產於四川雅它、宜賓、江津、萬縣等國營茶場（廠）加工築製，年產量近萬噸。

康磚茶每塊淨得零點五公斤，金尖每塊淨重二點五公斤。康磚為圓角枕形，大小規格為十七乘九乘六厘米。金尖也是圓角枕形，大小規格為二十四乘十九乘十二厘米。

康磚、金尖的品質特點是；康磚外形色澤棕褐，香氣純正，滋味醇和，湯色紅濃，葉底花雜較粗；金尖外形色澤棕褐，香氣平和，滋味醇和，水色紅亮，葉底暗褐粗老。

康磚主銷川西和西藏，以康定、拉薩為中心。金尖銷區的康定為中心，並轉銷西藏邊遠地區。

《六堡茶》

六堡茶其所以受到某些消費者的特別喜愛，有它的歷史原因和其具有特殊的品質。泡飲時，湯色紅濃明淨似琥珀色，香氣醇陳，滋味濃醇甘和，有檳榔味，越陳越好。茶葉中有「發金花」的，即生有金黃黴菌的最受歡迎。因金黃黴菌能分泌多種□，使茶葉物質加速轉化，殂成了特殊的風味，藥效也較顯著。

六堡茶有特定的銷售市場，歷來除廣東、廣西自銷部分外，大部分運銷香港、澳門和新加坡等地。

《米磚茶》

米磚茶產於湖北省趙李橋某廠。目前年產千餘噸。主銷東口（指張家口）西口（指包頭）及新疆各地。少量銷歐美與蘇聯。

米磚原分「七十二米磚」和「四十八米磚」，磚片規格為長二十三點七厘米，寬十八點七厘米，厚二厘米，得一點一二五公斤。磚面色澤烏潤，磚形四角平整，表面光滑，內質香味醇和，湯色深紅，葉底均勻色紅暗。

米磚原料分：灑面、灑閽和裡茶三種規格，原料經過篩分、拼料、壓製、退磚、檢磚、乾燥、包裝等工序而製成米磚茶。

《普洱方茶》

普洱方茶是以曬青綠茶「滇青」為原料蒸壓而成。困此與雲南沱茶一樣屬於綠茶緊壓茶。只是普洱方茶所用的原料原品質稍低於雲南沱茶，它是以三至五級外滇青為原料，經蒸壓成方形成，故稱「普洱方茶」。

普洱方茶主產於雲南省的西雙版納□海茶丁和昆明茶廠。普洱方茶除雲南省內銷售外，還有省量運銷北京、上海、廣州等大中城市，近年來也銷往海外。

普洱方茶外形平整，白毫顯露，香味濃厚甘和。

《青磚茶》

以老青茶作原料，經壓製而成青壓青茶，其產地主要在湖北省咸寧地區的薄圻，咸寧、通山、崇陽、通場面等縣，已有一百多年的歷史。

青磚茶外形長為長方磚形，色澤青褐，香氣純正，滋味尚濃無青氣，水色紅黃尚明，葉底暗黑粗老。每片青磚重二公斤（其中灑面、二面占零點一二五公斤，裡茶一點七五公斤）大小規格為三十四乘十七乘四厘米。

青磚茶飲用時需將茶磚破碎，放進特製的水壺中加水煎煮，茶汗濃香可口，具有清心提神，生津止渴，暖人御寒，化滯利胃，殺菌收斂，治療腹瀉等多種功效，陳磚茶效果更好。

《沱茶》

沱茶從面上看似圓麵包，從底下看似厚壁碗，中間下凹，頗具特色。沱茶的種類，依原料不同有綠茶沱茶和黑茶沱茶之分。

沱茶原狀產於雲南省景谷縣，又稱「谷茶」。雲南省下關（今大理市）茂恆，永昌祥等號相繼生產後，又有谷在與關莊之分。近四十年來，雲南沱茶集中於下關製造。

雲南沱茶，以一、二級滇青原料，蒸壓成研究會形外徑八厘米，高四點五厘米，外觀顯毫，品質最好的是「特級沱茶」，香氣馥郁，滋味醇厚，喉味回甘，湯色橙黃明亮。普洱散茶蒸壓而成的雲南普洱沱茶，外形緊結，色澤裼紅，有獨特的陳香，滋味回甘，湯色橙黃明亮。

沱茶除雲南生產外，四川重慶有生產，依所用原料的優次分高產田「特級重慶沱茶」、「重慶沱茶」和「山城深茶」三種四川沱茶的重量分秒必爭五十克、一百克、和藹五十克三種規格。

《湘尖茶》

湖南黑茶成品有「三尖」和「三磚」之稱。「三磚」指黑磚。花磚和茯磚。「三尖」指湘尖一號、湘尖二號、湘尖三號。「湘尖茶」是湘尖一、二、三號的總稱。湘尖是黑茶緊壓茶的上品，為安化白沙溪茶廠所產。

湘尖一號的外形色澤烏潤，內質香氣清香，滋味濃厚，湯色橙黃，葉底黃褐。湘尖二號的外形色澤黑帶褐，香氣純畫龍點睛，滋味醇和，湯色稍橙黃，葉底黃褐帶暗。湘尖三號的外形色澤黑褐，香氣平淡，稍帶焦香，滋味尚濃微澀，湯色暗褐，葉底黑褐粗老。

湘尖茶主銷陝西，特別為關中一帶廣大消費者所喜愛，此外還暢銷華北各地。

# 【名茶介紹●白茶類】

《白牧丹》

白牧丹屬白茶類，它以綠葉夾銀色白毫芽形似花朵，沖泡之後綠葉落歸根托著嫩芽，宛若蓓蕾初開，故名白牧丹，其產區分佈在政和、建旭、松溪、福鼎等縣。

白牧丹開兩葉包一芽，葉態自然，色澤深灰綠茶或暗青苔色，葉張肥嫩，呈波紋隆起，葉背遍佈潔白茸毛，葉緣向葉茲有微卷，芽葉連枝，湯色杏黃或橙黃，葉底淺灰，葉脈微紅，湯味鮮醇。

白牧丹為福建特產，現主銷港澳及東南亞地區，有退熱祛暑之功，為夏日佳飲。

《貢眉(壽眉)》

貢眉，有時稱作壽眉，乃以菜茶有性群體茶樹芽葉製成的白茶。

貢眉主產區在福建建陽縣。建甌、浦城等縣也有生產，產理占白茶總產量的一半以上。

優質貢眉毫心顯而多，色澤翠綠，湯色橙黃或深黃，葉底勻整、柔軟、鮮亮、葉張主脈迎光透視呈紅色，味醇爽，香鮮純。

貢眉主銷香港、澳門地區。

《新工藝白茶》

新工藝白茶簡稱新白茶，乃福建為適應香港地區消費需要於一九八六年開拓的新產品。

新工藝白茶外形葉張略有縮摺呈半卷條形，色澤暗綠帶褐，香清味濃，湯色味似綠茶但無清香，似紅茶布無酵感，濃醇清甘是其特色。因其條形較貢眉緊捲，湯味較濃，湯色較濃，而受到消費者的歡迎。

《白毫銀針》

銀針白毫，簡稱銀針，又稱叫白毫，近年多稱白毫銀針，按製茶種類分，屬白茶類。

銀針白毫的產地為福建省福鼎、政和兩縣銀針白毫芽頭肥壯，遍披白毫，挺直的針，色白似銀，福鼎所產茶芽茸毛厚，色白富白光澤，湯色黃，味清鮮爽口，政的所產，湯味醇厚，香氣清芬。

銀針性寒涼，有退熱祛暑解毒之功，在華北主銷港地區，也銷往德國及美國等地。在歐州有的在泡飲紅茶時，於杯中添加若干銀干銀針，以示名貴。

# 【名茶介紹●黃茶類】

《君山銀針》

君山，又名洞庭山，為湖南省洞庭洞中的一個小島位於岳陽城西十五公進而處。

君山銀針屬芽茶，因茶花樹品種優良，樹壯枝衡，芽頭肥壯重實，每斤茶銀茶約二點五萬個芽頭。君山銀針風格獨特，歲產不多，質量超群，為我國名優茶這佼佼者，其芽頭肥壯，緊有實挺直，芽身金黃，滿披銀毫，湯色橙黃明淨，香氣清純，滋味甜爽，葉底嫩黃勻亮。根據芽頭肥壯程度，君山銀針產品分特號、一號、二號三個檔次。

君山銀針於一九五六年國際萊比錫埔覽會上，因其質量優良，被譽為「金鑲玉」，並贏得金質獎章。其售價也創我國當今名優茶之最。

《北港毛尖》

岳陽自古以來為遊覽助勝地。其產北港茶在唐代就很有名氣。北港發源於梅溪，全長二公里餘，因位於南港之北而得名。岳陽市康王鄉北港湖一帶，是現今的北港毛尖產地。

北港毛尖一般在清明後五至六天開採，鮮葉標準為一芽二、三葉，選晴天采搞，不采蟲傷葉、紫色葉、魚葉不帶蒂嫩度分特號、一至四號五個檔次。

《廣東大葉青》

大葉青為廣東的特產。製法是先萎凋後東青，再揉捻悶堆。這與其它黃茶不同。產品品質具有黃茶的一般特點。所以也歸屬共同茶類。其產地為廣東省韶關、肇慶、湛江等縣市。

廣東大葉青的品質特點是，外形條索肥壯、緊結、重實，老嫩均勻，葉張完整，顯毫，色澤青潤顯黃，香氣純正，滋味濃醇回甘，湯色橙黃明亮，葉底淡黃。產品分一至五級。

《海馬宮茶》

海馬宮茶產於貴州省大方縣的老鷹巖腳下的海馬宮鄉。

海馬宮茶采於當地中，小群體品種，具有茸毛我，持嫩性強的特性。穀雨前後開採。採摘標準；一級茶為一芽一葉初展；二級茶為一芽二葉，三級茶為一芽三葉。

海馬宮茶屬黃茶類名茶。具有條索緊結捲曲，茸毛顯露，青高味醇，回味甘甜，湯色黃綠明亮，葉底嫩黃勻整明亮的特點。

《霍山黃芽》

霍山黃芽觀產於佛子嶺水庫上游的大優坪、姚家畈、太陽河一帶，其中以大化坪的金雞塢、金山頭；上和街的金竹坪；姚家畈的烏米尖，即「三金一烏」所產的黃芽呂質最佳。

霍山黃芽的品質特點是，外形似雀舌，芽葉嫩細多毫，葉色嫩黃、湯色黃綠清明，香氣鮮爽，有熟栗子香，滋味醇厚回甜，葉底黃亮，嫩勻厚實。

《鹿苑毛尖》

遠古縣古屬峽州，唐代陸羽《茶經》中就有無安產茶這記載。據縣志遠載，鹿苑茶起初（公元一二二五）年為鹿苑增寺側載值，產量甚微，當地村民見茶香味濃，便爭於相引種，遂擴大到山前屋後種植，從而得以發展。現已在鹿苑一帶創製出一種黃茶類的鹿苑毛尖。

鹿苑茶品質獨具風格，芬芳馥郁，滋味醇厚，被譽為湖北茶中之佳品。

鹿苑毛尖的品質特點是，外形條索環狀（環子腳），白毫顯露，色澤金黃（略帶魚子泡），香郁高長，滋味醇厚回甘，湯色黃淨明亮，葉底嫩黃勻整。

《皖西黃大茶》

皖西黃大茶為安徽霍山、金寨、大安、岳西所產。品質最佳者當數霍山縣大化坪，漫水河，金寨縣燕子河一帶所產。

黃大茶的品質特點是，外形梗壯葉肥，葉片成條，梗葉吉相連形似釣魚鉤，梗葉金黃顯褐，色澤油潤，湯色深黃顯褐，葉底黃中顯褐，滋味濃厚醇和，具有高嫩的焦香，黃大茶產品按品質優次分三級六等。

黃大茶大枝大葉的外形在我國諸多茶類中確實少見，已成為消費者判定黃大茶品質好壞的標準。前些年一些茶區也仿製黃大茶，但因外形缺少「大枝大葉」，故而「魚目混珠」。

《溈山白毛尖》

溈山白毛尖產於湖南省寧鄉縣西部的大溈山，商品銷甘肅、新疆等省。

溈山白毛尖製造分殺青、悶黃、輕揉、烘焙、揀剔、燻煙六道工序，煙氣為一般茶葉所忌，更不必說是名優茶。而悅鼻的煙香，卻是溈山白毛尖品質的特點。

溈山白毛尖的品質特點是，外形葉緣微捲成塊狀，色澤黃亮油潤，白毫顯露，湯色橙黃明亮，松煙香芬芳濃厚，滋味醇甜爽口，葉底黃亮嫩勻。溈山白毛尖頗受邊疆人民喜愛，被視為禮茶之珍品。

《溫州黃湯》

溫州黃湯產於浙南泰順、平陽、端安、永嘉等縣，品質以泰順東溪和平陽北港（南雁蕩山區）所產為最好。黃湯始於清代，距今已有二千餘年。

溫州黃湯清明前開採，採摘標準為細嫩多毫的一芽一葉和一芽二葉初展，要求大小勻齊一致。

溫州黃湯的品質特點是，條形細緊纖秀，色澤黃綠多毫，湯色橙黃鮮明，香氣清芬高銳，滋味鮮醇爽品，葉底芽葉成朵勻齊。

《掌頂黃芽》

蒙頂茶是蒙山所產名稱的總稱。五十年代初期以生產黃芽為主。稱「蒙頂黃芽」，近來以甘露等為多，但蒙頂黃牙仍有生產，為黃茶類優茶中之責任珍品。

蒙頂黃芽的品質特點是外形扁直，滋味醇回甘葉底全芽，嫩黃勻齊。為蒙山茶中的極品。

# 【名茶介紹●黑茶類】

《湖南黑茶》

湖南黑茶原產於安化，最早產於資江邊上的苞芷圓，後轉達至資江沿岸的雅省坪、黃省坪、硒州、江南、小淹等地，以江南為集中地，品質則以高家溪和馬家為最著名。過去湖南黑茶集中在安化生產，現在產區已擴大到桃江、沅江、漢壽、寧鄉、益陽和臨湘等地。

黑志茶分為四個級，高檔茶較細嫩，低檔茶較粗老。一級茶條索緊捲、圓直，葉質較嫩，色澤黑潤。二級茶條索尚緊，色澤黑褐尚潤。三級茶條索欠緊，呈泥鰍秋，色澤純淨呈竹葉青帶紫油色或柳青色。四級茶吉張寬大粗老，條松扁皺折，色黃褐，湖南黑毛茶內質要求香，無粗澀味，花磚茶、茯磚茶和湘尖等，主銷新疆、青海、甘肅、寧夏等省區。

《老青茶》

老青茶主產湖北省咸寧地區的蒲折、咸寧、通山、崇陽、通城等縣，湖南省臨湘縣也青產老青茶。

用以壓製青磚茶的老青茶分面茶與裡茶兩種，面茶較精細，晨茶較粗放。老青茶一般分為三個級別，鮮葉采割標準通常按莖梗皮色劃分。一級茶（酒面茶）發青梗為主，基部稍帶紅梗。二級茶（二面茶）以紅梗為主，頂部稍帶青梗。三級茶（裡茶）為當年生紅梗，不帶麻梗。

老青茶的品質的要求，一級別茶（灑面）葉子成條，紅梗為主，葉色烏綠微黃。三級茶（裡茶）葉面卷皺，紅梗，葉色烏綠帶花，茶梗以當年新梢為度。

《六堡散茶》

堡散茶因原鄉產於廣西蒼梧縣大堡鄉面臨是名，已有二百多年的生產歷史。現在六堡散茶產區相對擴大，分佈在潯江、郁江、賀江、柳江和紅水河兩崖，有蒼梧、賀縣、橫縣，恭城、鐘山、富川、貴縣、三江、河池、柳城等二十至三十個縣生產六堡散茶。主產區是梧州地區。

六堡用茶的品質特點是，條索長整尚緊，色澤黑褐光潤，湯色紅濃。香氣醇陳，滋味甘醇爽口，葉底呈桐褐色，並帶有松煙味和檳榔味。

六堡散條除內銷廣東、廣西外，還遠銷香港、澳門、新加坡、馬來西亞、日本等地。

《普洱茶》

普洱茶原狀產雲南省，古今中外負有盛名。現在，雲南西雙版納，思茅等地仍盛產普洱茶。

普洱茶外形條索粗壯乳大，色澤烏潤或褐紅（俗稱豬肝色），滋味醇厚回甘，並具有獨特的陳香。普洱茶，歷來被認為是一種具有保健功效的飲料。現經國內外有關專家的臨訂試驗證明，普洱茶具有降低血脂，減肥、抑菌、助消化、暖胃、生津、止渴、醒酒解毒等各種功效。因引，普限於茶在日本、法國、德國、意大利、香港、澳門等國家和工區有「美容茶」、「減肥茶」、「益壽茶」和「窈窕茶」之美稱。

除雲南省外，廣東省地生產少量普洱茶。

《四川邊茶》

四川邊茶生產歷史悠久。清朝乾隆時代，規定雅安，天全、榮經等地所產的邊茶專銷康藏，稍南路邊茶。而灌縣、崇慶、大邑等地所產邊茶專銷川西北松潘、理縣等地，稱「西路邊茶」。

南路邊茶是割當季或當年成熟新梢枝葉，南路邊茶是壓製「康磚」和「金尖」的原料。

西路邊茶的鮮葉原料比南路邊茶更粗老，採割當年或一至二年生茶樹枝葉，殺青後曬雪干即可。西路邊茶毛茶色澤枯黃，是壓製「茯戊」和「方包茶」的原料。