怎样选出好绿茶

在绿茶的制作过程中，鲜叶内含的天然成分得以大量留存，这赋予了绿茶标志性的“三绿”特征：干茶色泽翠绿，汤色清澈见底，叶底鲜亮嫩绿。对于初涉茶道的爱茶者而言，唯有具备一定的鉴别力，方能挑选出那些色香味均优的绿茶佳品。

观验干茶

先看干茶：手握轻捏，易碎则干，不变形则潮，潮茶易霉。再观外形、色泽、嫩度以辨优劣。注意，白毫为嫩芽烘焙后的茸毛，茶芽越嫩，白毫越显且紧附茶上，但此标准仅适用于毛峰、毛尖、银针等茸毛类茶。继而是闻香，好茶香气浓郁，可投干茶于沸水烫过的杯中嗅闻，有青草等杂味者品质不佳。

嫩度

优 白毫或锋苗明显显露，茶身与茶首（即茶叶的尖端部分）重实饱满的绿茶，被视为上等佳品。

次 品质不佳的绿茶，芽尖或白毫较少，叶质偏老，整体感觉轻盈不重实。

色泽

优 优质绿茶的茶芽呈现出翠绿色泽，且表面油润光亮。

次 那些色泽深浅不一、枯干、混杂有其他颜色，以及灰暗缺乏光泽的绿茶，均被视为品质较差的茶叶。

外形

优 好的扁形绿茶有着扁平挺直且表面光滑的特征；卷曲形或螺形的绿茶，则是紧细又光滑，整体质地较重且平均。

次 不好的绿茶往往外形粗糙，显得松散不紧实，有的还会出现结块或短碎现象。



品评茶汤

首先要注意茶汤的香气，纯净度、类型以及持久性都很重要；接着观察茶汤的色泽，好的茶汤应该明亮清澈；口感方面，可以品尝一下茶汤是否甘醇，含一口茶汤在口中，让它在舌尖和舌根流转，感受其独特风味；最后，通过查看叶底的嫩度、均匀度和色泽来综合评定茶叶的整体品质。

滋味

优 好绿茶初尝时或许略带一丝涩意，但随后转为甘甜，口感鲜爽且醇厚。

次 不好的绿茶，品尝时口感淡薄，带有苦涩或轻微的焦味，体验不佳。

汤色

优 好绿茶的茶汤，色泽澄清透亮，不含有任何杂质，呈现出极佳的视觉效果。

次 若绿茶的茶汤亮度不佳，颜色偏淡且略显浑浊，其品质通常不太好。

香气

优 好绿茶的香气应当清爽而醇厚，浓郁且持久，带有新鲜纯正之感，不应掺杂任何其他异味。

次 劣等绿茶的香气显得淡薄，持续时间短暂，缺乏新茶特有的新鲜气味。



岁月醇香

绿茶史话

绿茶是我国生产历史最悠久、产区最辽阔、品类最丰富、产量最庞大的一类。几千年来，历代茶人不断摸索，从生嚼鲜叶、原始绿茶、晒青饼茶、蒸青饼茶、龙团凤饼到蒸青散茶、炒青散茶、窨花绿茶，逐渐形成了成熟的工艺体系。

早期的探索与发端

绿茶的最早使用可以追溯到远古时代。那时，人们仅通过简单地采摘、晾晒甚至直接咀嚼鲜茶叶，获取其天然成分。茶叶在人们生活中的地位尚未固定，也未经过任何复杂加工。

随着人们对茶叶认识的加深，茶逐渐以更复杂的方式融入日常生活。最早的形式是“生煮羹饮”，这种方式类似于今天的煮汤。人们将新鲜的茶叶与其他食材一起煮沸，制成类似菜羹的汤，茶不仅作为饮品，更是一种日常食材，上了古人的餐桌。

在这一过程中，茶叶的煮饮方式也逐步发生变化。早期，人们会将茶树的新梢烤干，再放入水中煮沸，制成茶汤。这种“烧烤后煮饮”的方法，可以看作是绿茶早期“杀青”工艺的雏形。现代绿茶通过高温杀青，防止茶叶发酵并保持其天然色泽，而早期的“烧烤鲜茶”正是这种技术的最初尝试。尽管当时人们还没有学会将茶叶制作成干茶，但通过这种简单的烤制和煮饮，茶的风味已经初现端倪。

这种原始的“烤鲜茶”传统在云南的一些少数民族中依然存在。傣族和佤族人民在茶山劳作时，往往就地采摘茶树枝叶，烧烤后放入竹筒，再加山泉水煮成茶汤。这种方法不仅保留了茶叶的天然香气，还赋予了茶汤一种独特的焦香，滋味丰富且极具地方特色。

随着人类文明的进步，保存食物的方式也逐渐多样化。晒干是最古老的保存技术之一，茶叶的晒干收藏也是如此。原始社会的人们在采集茶叶后，常常将其放在阳光下晒干，以便冬季或长途旅行时使用。这种晒干收藏的技术，可能是最早的茶叶加工方式之一。唐代的樊绰在《蛮书》中记载了云南地区茶叶的采制和烹饮方式：“茶出银生城界诸山，散收无采造法。蒙舍蛮以椒、姜、桂和烹而饮之。”这说明了早期的茶叶加工仍以简单的晒干或直接使用为主。

随着需求的增加，茶叶的加工方法不断丰富。在某些日照不足的地区，晒干茶叶变得困难。为了应对这一挑战，人们发明了蒸青、炒青和烘青等工艺。这些技术最早在秦汉时期的巴蜀地区出现，通过蒸汽杀青，茶叶保持了绿色和清香，而炒青和烘青工艺则利用火焰加热，使茶叶快速干燥并定型。这些工艺不仅延长了茶叶的保存期，还显著提升了茶的品质。

绿茶走向成熟

在唐代，绿茶的制作和加工技术得到了极大的发展和改进，尤其是蒸青饼茶，作为一种精细加工的茶叶类型，代表了这一时期的制茶工艺水平。唐代的绿茶制作工艺不

· 唐代蒸青茶饼的制作步骤

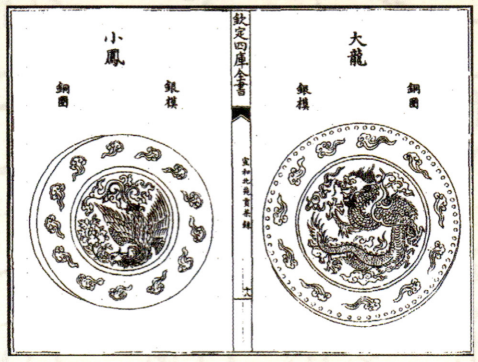


仅在原始散茶和饼茶的基础上有所创新，还进一步细化和规范了茶叶的采摘、蒸青、捣碎、拍饼等各个环节，逐渐形成了一套完整的制作流程。

二月至四月是最佳采茶时节，茶树嫩芽在此时正值新鲜、充满活力的状态。采摘后的茶叶经过蒸青处理，高温蒸汽破坏了茶叶中的酶，抑制了发酵，确保了茶叶的绿色和清香。紧接着，将蒸好的茶叶捣碎并压制成饼。茶饼的形状和规格千变万化，不同的模具造就了不同的外观。正如陆羽所描述的，有的茶饼像胡人的靴子，有的像野牛的胸部，有的甚至像轻风拂水，微波荡漾。这些精美的茶饼不仅具有实用价值，还具有极高的观赏性。为了便于茶饼的保存，还会在定型后穿孔，烘干后串起来保存。这种蒸青饼茶的制作，既保留了绿茶的清新口感，又使得茶饼在长时间保存后依然能够保持良好的品质。

唐代的蒸青饼茶不仅是一种饮品，更是宫廷中用于重要礼仪和宴会的贡茶。顾渚紫笋茶便是其中的典型代表，据记载，每年春天，顾渚山上工匠和采茶工人数以万计，历时数月才能完成茶叶的采制，规模极为壮观。紫笋茶因品质上乘，成为唐代皇宫“清明宴”的专用茶品。

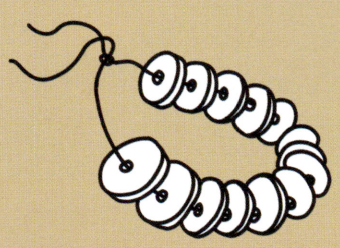
虽然皇家崇尚蒸青饼茶，但民间更青睐散茶。炒青绿茶和烘青绿茶在宋代的江南地区尤为盛行，被称为“草茶”。这些茶叶不仅制作工艺更加简便，也保留了茶叶的自然风味，广受百姓喜爱。宋代的茶文化在民间延续并蓬勃发展，绿茶成了生活中不可或缺的一部分。



·《宣和北苑贡茶录》中的宋代龙凤团茶线描图

绿茶进一步蜕变

宋代的绿茶加工技艺进一步精细化，尤其是在贡茶的制作上达到了登峰造极的程度。宋代以蒸青饼茶为主要贡茶，其中最著名的当数福建建瓯地区的“龙凤团茶”。据宋代《北苑别录》记载，龙凤团茶的制作工序十分繁复，共包含采茶、拣茶、蒸芽、榨茶、研茶、造茶（压模）、焙茶、过黄等步骤。值得注意的是，宋代极为推崇茶色的纯白。因此，贡茶的制作过程中，漂茶与榨茶十分重要，去除了茶叶中的褐色物质后，茶汤色泽会更加纯净。



串茶饼



·元代《陆羽烹茶图》（局部）
赵原作 台北故宫博物院藏

绿茶散茶的兴起

到了明代，绿茶的加工工艺发生了重要转变。明太祖朱元璋于洪武二十四年（1391 年）颁布诏令，废除了复杂的饼茶贡茶，改为采制更加简便的散叶茶。此举不仅顺应了民间需求，也促进了散叶茶的生产与推广。此时，炒青绿茶逐渐取代了蒸青饼茶，成为主流。炒青绿茶因其制作方便、风味独特，备受推崇。

明代的炒青绿茶制作工艺逐渐成熟。根据明代张源的《茶录》记载，炒青茶叶的制作流程包括先将茶叶拣去老叶和杂质，之后在高温铁锅中炒制，并通过多次翻炒和焙干来定型。炒青绿茶的加工工艺强调了火候的控制，茶叶在高温中逐渐释放出特有的香气，形成了明代茶叶的独特风味。

除了炒青绿茶，烘青绿茶在明代也广为流行。烘青绿茶的制作方法相比炒青更为温和，通过文火慢慢烘焙，使得茶叶在保持清香的同时，减少了火气的影响。这些工艺使得明代绿茶品种更加丰富，品质也日益提升，诸如徽州的松萝茶、杭州的龙井茶、歙县的大方茶等，皆是在这一时期崭露头角的名品绿茶。





放大画中细节，能看到一个小仆带着罐子，正在溪边取水准备泡茶。亭子旁的树下放着一套茶炉和烧水壶，旁边的石头上还摆着茶壶、茶叶罐和茶杯等茶具。

绿茶的发展与创新

清代，绿茶的生产规模和技艺进一步提升，炒青和烘青工艺得到广泛应用。

与此同时，绿茶在再加工茶的领域中也有所突破，花茶的出现便是其一。尽管早在唐宋时期，茶中加入香料已较为常见，但到了明清时期，花茶的制作技术得到了系统化发展。茉莉花茶、桂花茶等窨制花茶逐渐盛行，通过将绿茶与香花反复窨制，形成了特有的花茶香味。这种芳香四溢的花茶，尤受华北和山东等地茶客的青睐。

到了现代，机械化的引入使得绿茶的制作更加高效和标准化。今天，中国的绿茶种类繁多，既有传统的手工制茶工艺传承，也有现代科技下诞生的创新产品。绿茶不仅是国内市场的主导茶类，在国际上也占据了一席之地，成为中国文化的象征。



窨制是一个过程，它通过将鲜花与茶叶混合在一起，使茶叶在静止中逐渐吸收鲜花的香气。之后再去除花朵，将茶叶烘干，最终制成我们熟知的花茶。

· 明代《松亭试泉图》（局部）仇英作
台北故宫博物院藏





绿茶加工发展史一览

绿茶加工发展史，是一部跨越千年的茶香传承史。

远古时期



茶鲜叶

远古时期，人们直接咀嚼茶鲜叶以享其味。随着时间的推移，他们开始生火煮茶为羹饮，甚至将茶融入菜肴之中。直接食用茶鲜叶的口感比较苦涩，风味欠佳，加之受季节与地域影响大，非产茶时节或地区难以享用。

春秋时期

春秋时期，人们开始探索茶鲜叶的多种干燥方式，包括阳光曝晒、烧烤、蒸制及锅炒等。这些干燥方法使得茶叶能够长时间保存，便于人们随取随用，大大拓宽了茶的利用范围。



早期绿茶

魏晋南北朝



晒青饼茶

魏晋南北朝时，古人创新地将散装茶叶与米膏混合，制成茶饼，随后晒干或烘干。这一时期，茶叶被简单加工后，制成能远程运输的饼茶。然而，初加工的晒青饼茶仍带有浓郁的青草味，风味有待提升。

唐代

唐代绿茶加工技术进一步发展，人们将鲜叶蒸后捣碎，制成饼茶，再将饼茶穿孔后烘干保存。这种工艺有效克服了晒青茶残留的浓重青草气，让茶叶香气更加鲜爽宜人。可惜仍无法有力消除绿茶的苦涩味。



蒸青饼茶

宋代



龙凤团茶

宋代绿茶加工技艺更为精细。采回的鲜叶先经水浸、蒸青，再以冷水清洗，经小榨去水、大榨去茶汁后，研磨细腻，最后入模具压制成茶饼并烘干。这些工艺能有效降低茶叶的苦涩味，同时保持茶叶的绿色。然而，压榨去汁的做法也导致了茶叶香气与滋味的较大流失，且整个制作过程烦琐耗时，成本高昂。

宋元时期

宋元时期，绿茶加工在蒸青之后，不再进行揉捻与压制，而是直接进行烘干处理。这一变革简化了工序，同时也保留了茶叶的自然风味。可惜通过蒸青法制得的茶叶在香气浓郁度上仍显不足。



蒸青散茶

明清时期



炒青散茶

明清时期，绿茶加工技术实现了重大突破，采用了高温杀青、揉捻、复炒、烘焙至干的工艺流程，现代炒青绿茶的制作技艺与这一方法相似。显著优点在于利用锅炒的干热能充分激发出茶叶内在的馥郁香味。

明清时期

此外，明清时期还创新性地发展出了花茶窨制技术，将散茶与桂花、茉莉等多种香花混合，让茶叶充分吸收花香后，再筛除干花。这样能为绿茶增添更加丰富的香气层次。



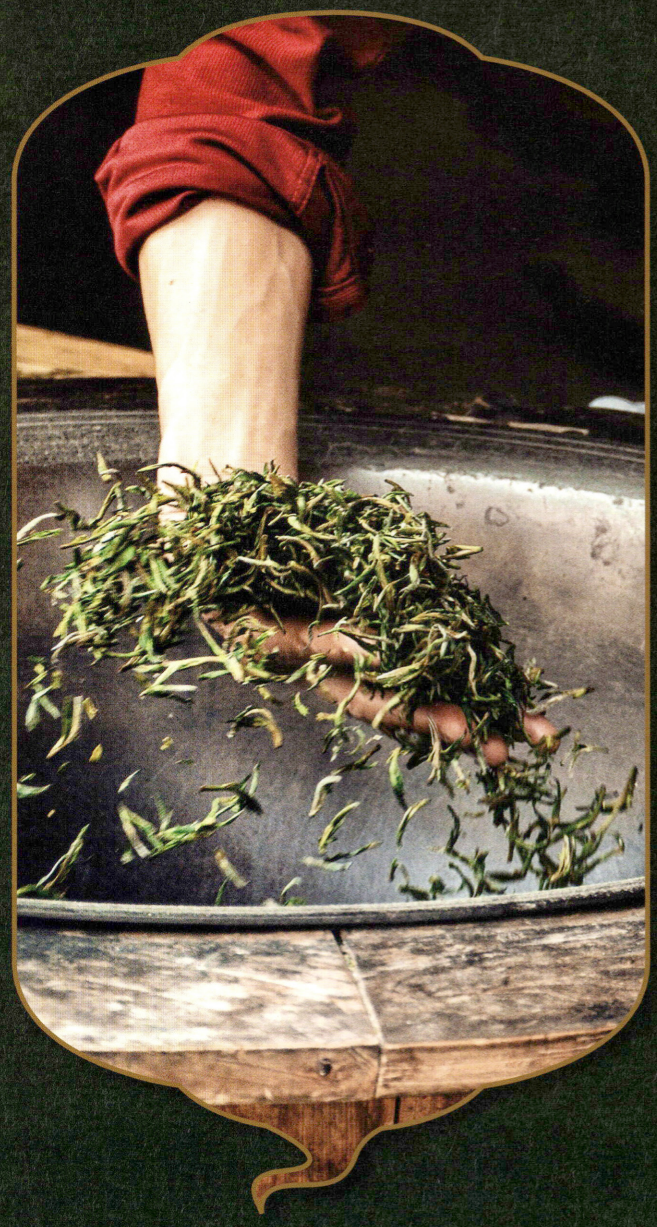
窨花绿茶

精湛工艺

成就绿茶之美

绿茶的品质，不仅来自它所选用的嫩芽与叶片，更得益于古老而精湛的制作工艺。历经数千年的发展，绿茶的加工工艺从最初的简单晒制，逐渐演变为今天极其讲究的杀青、揉捻、干燥等关键步骤。每一步都凝聚着制茶人的智慧，也正是这些工序的巧妙转化，赋予了绿茶独特的色、香、味、形。





第一步：采摘

绿茶的制作从采摘开始。不同的绿茶种类对茶叶的采摘时间和标准有严格的要求。陆羽在《茶经》中提道：“凡采茶，在二月、三月、四月之间。”即绿茶的采摘多在早春进行，当嫩芽初生，如“薇蕨始抽”时为最佳采摘时机，这种嫩芽叶称为“笋”，品级最高；其次为稍展开的嫩芽叶，称为“牙”。采茶时需手工将嫩芽摘下，避免粗老叶混杂其中。

第二步：杀青

杀青指的是通过高温迅速破坏茶叶中酶的活性，防止茶叶在制作过程中氧化发酵，以此保持绿茶“清汤绿叶”的品质。传统的杀青方式包括蒸青和炒青。蒸青是利用蒸汽杀青，通过高温蒸汽处理茶叶，保持茶叶的嫩绿和鲜香。炒青是将茶叶直接放入高温的铁锅中翻炒，通过热量迅速使茶叶失去水分，达到杀青的目的。炒制的火候至关重要，火力过大会使茶叶产生“焦香”，火力不足则会导致茶叶发黄或不够香浓。炒青杀青过程中，需要不断翻动茶叶，确保其受热均匀。



第三步：揉捻

揉捻的目的是通过手工或机器的揉压，使茶叶形成特定的形状，同时释放茶汁，增进茶叶的内含物与水的接触，提升冲泡时的香气与滋味。揉捻的力度和时间对茶叶的最终品质影响极大。不同类型的绿茶对揉捻的要求各异，有的茶叶讲究紧实，如龙井茶的扁平形状；有的茶则追求卷曲，如碧螺春。

在揉捻过程中，茶叶逐渐从柔软状态变为略带弹性的形态，这为后续的干燥过程提供了基础。传统手工揉捻讲究“轻重有度”，既不能太过用力损坏叶片，也不能太轻而无法成型。揉捻时，茶农会根据茶叶的种类和形态要求，调整揉捻的时间和手法。



第四步：干燥

干燥是茶叶制作的最后一环，也是确保绿茶能长期保存的重要步骤。绿茶的干燥方式有炒干、烘干和晒干三种。

炒干是通过锅炒的方式，使茶叶逐渐失去水分，达到干燥的效果。炒干茶叶的香气浓郁，往往带有明显的“锅香味”，如龙井茶等名茶大多使用炒干方式。

烘干则是将茶叶放入特制的烘干机或炭火上烘焙，茶叶在烘干过程中受热均匀，不易断碎，成品茶叶的完整性较好，适合制作细嫩的名优茶，如黄山毛峰等。

晒干是一种古老的干燥方式，利用日光的温度将茶叶缓慢烘干。这种方法保留了茶叶的天然风味，尤其适用于某些特殊的绿茶品种，如云南的晒青绿茶。晒干后的茶叶色泽较深，具有阳光气息。

山川披绿

中国绿茶产区分布

中国各地独特的地理环境和气候条件，赋予了绿茶不同的风味和特色。长江以南温暖湿润的气候，西南云贵高原的高山云雾，以及北方地区的昼夜温差，造就了产茶区的丰富多样性。这些地区不仅是绿茶的主要生产地，更因茶树品种和加工工艺的不同，而形成了各具特色的绿茶品类。中国绿茶的丰富性与多样性，正是其历史传承与地域文化融合的结果。让我们逐一走进中国四大主要绿茶产区，探索它们如何凭借各自独特的自然条件，产出不同风格的绿茶，成就了茶界的多彩篇章。



江南绿茶区

江南绿茶区涵盖了中国最为富饶的茶叶产地，位于长江中下游南部，包括浙江、苏南、皖南、上海、江西、湖南、鄂南和闽北。这片区域气候温和湿润，年平均气温在16℃至18℃，降水量充沛，生态环境得天独厚，使得茶树在此繁茂生长。这里不仅是中国绿茶的主产区，也是古代茶文化的摇篮之一。江南绿茶以其精细、鲜嫩著称，清香悠远、口感醇厚。尤其是西湖龙井、黄山毛峰、碧螺春等名优茶，更是中国绿茶的代表作。西湖龙井茶叶形如“碗钉”，色泽翠绿，茶汤澄澈，滋味鲜醇，作为中国十大名茶之一，享誉世界。黄山毛峰则因其香气幽雅、味甘回甜而闻名，茶芽肥壮，满披白毫，口感层次丰富。



浙江省茶田风光

在江南这片土地上，四季分明的气候与充足的雨水滋养了成片的茶园。每当春季来临，茶树新芽纷纷萌发，采茶女穿梭在碧绿的茶田间，采摘着细嫩的茶芽，宛若诗画。正是这些自然与人文的和谐景象，赋予了江南绿茶悠久的文化底蕴和独特的魅力。江南绿茶区还是中国出口绿茶的主要基地。浙江和皖南出产的眉茶、珠茶等大量出口到世界各地，成为全球茶叶市场的重要组成部分。

江北绿茶区

江北绿茶区位于长江以北，主要涵盖苏北、山东、皖北、河南、陕西和甘肃等地。这里地处北方，年平均气温较低，仅为 14℃至 16℃，年降水量在 800 毫米至 1100 毫米之间，相比江南绿茶区，这里冬季较为寒冷，夏季又常出现干旱，因而茶树的生长条件相对严苛。但也正是在这种环境下，江北绿茶形成了其独特的风味——香气浓郁、滋味醇厚。

江北绿茶区的绿茶以其浓烈的口感著称，茶叶内含物质较多，汤色深而清亮。特别是山东的浮来青、日照雪青，安徽的六安瓜片，河南的信阳毛尖，这些名优绿茶不仅以其品质闻名，还因昼夜温差大、干物质积累多，形成了特别的“厚实感”。其中，六安瓜片以其片形独特、茶香幽长、汤色明亮而成为江北绿茶中的代表；信阳毛尖则因其细长挺直的茶芽、鲜爽甘甜的口感深受人们的喜爱。



六安瓜片　　信阳毛尖

尽管江北茶区的绿茶产量相对较低，但每一片茶叶都承载着这片土地的辛劳与智慧。随着现代茶业技术的进步，江北绿茶逐渐被推向国际舞台，成为中国茶叶版图中不可忽视的一部分。



· 山东省茶田风光



· 福建省茶田风光

华南绿茶区

华南绿茶区包括位于岭南以南的广东、广西、闽南、海南和台湾等地，这里温暖潮湿，年平均气温高达 19℃至 20℃，降水量丰富，常年温暖如春，是茶树的理想生长地。虽然该地区盛产乌龙茶和红茶，但华南绿茶也以其独特的风味和悠久的历史占据一席之地。

华南绿茶的最大特点便是其清新的口感。得益于充足的光照和丰富的降水，茶叶在这里能长时间保持鲜嫩，这让华南绿茶在香气和滋味上与其他茶区的绿茶形成鲜明对比。它们的香气常带有花果清香，茶汤则轻盈、甘爽。以广东的乐昌白毛茶、广北银尖和广西的桂平西山茶、凌云白毫为代表，华南绿茶独具清新的岭南风情，令人回味无穷。

华南绿茶区茶树的生长几乎不受季节的约束，一年四季都可以采茶，因此这里的茶叶供应相对稳定，且茶树新芽充满生机与活力。此外，闽南的南安石亭绿、海南的白沙绿茶以及台湾的三峡碧螺春等名优绿茶，也因其独特的生长环境而享誉茶界。尤其是台湾的三峡碧螺春，以其纤细卷曲的茶叶外形、如花似果的香气和清爽甘醇的滋味著称，成为华南茶区中不可忽视的绿茶瑰宝。



三峡碧螺春

白沙绿茶

桂平西山茶



· 四川省茶田风光

西南绿茶区

西南绿茶区横跨贵州、四川、重庆、云南和西藏等地，是中国最为古老的茶叶产区之一，这片高原孕育了中国最早的茶树。这里的茶园多分布于山地高原地带，海拔较高、云雾缭绕，特殊的地理环境造就了西南绿茶独特的品质。西南绿茶芽叶肥壮多毫，内含物质丰富，因此茶汤滋味浓郁、层次复杂，具有独特的韵味。

西南绿茶区的绿茶往往带有山野气息和浓郁的清香。贵州的都匀毛尖，四川的蒙顶甘露、峨眉竹叶青，重庆的永川秀芽，云南的南糯白毫、宝洪茶等都是代表性绿茶品种。这些茶叶大多产自高海拔地区，茶树在湿润的云雾中生长，阳光透过薄雾照射在茶树上，茶叶因此积累了更多的芳香物质和营养成分。尤其是蒙顶甘露和峨眉竹叶青，它们的清新、甘甜之感，正是源自这些独特的地理条件。

西南绿茶区也是中国茶树的发源地之一，这里的茶叶历史可以追溯到上千年前。云南的古茶树群更是为西南茶区增添了一分传奇色彩。如今，随着茶文化的不断发展，西南绿茶不仅在国内享有盛名，而且出口至世界各地。其清香甘爽的口感与深厚的历史底蕴，使得西南绿茶成为许多绿茶爱好者的至爱。

此外，西南茶区的产茶历史与其浓厚的民族文化密不可分。尤其在云南和西藏地区，至今仍保留着传统的晒青茶和烤茶文化，这种古老的制茶方式，为西南绿茶注入了丰富的文化内涵。西藏林芝地区出产的珠峰圣茶，因其高海拔生长条件，更显得品质珍贵，茶汤醇厚，滋味悠长。



峨眉竹叶青

永川秀芽

蒙顶甘露

雅安地区气候温和，无霜期长，为茶树提供了稳定的生长环境

丘陵地形能避免强光照射

一年中云雾天气占70%以上，能长期保持湿润的环境



在西南绿茶区中，四川省雅安地区凭借得天独厚的自然条件，成为绿茶种植的理想之地。这里地形独特，历经地质运动形成台状丘陵和浅丘地貌，不仅使茶树能够获得充足的散射光，避免了强烈直射光的影响，还因阻碍空气流动，形成了局部气流循环，增加了云雾的形成机会。加之雅安气候温润，四季分明，水汽含量高的空气为云雾的聚集提供了有利条件，这种云雾缭绕的环境为茶树生长提供了适宜的湿度和温度，从而孕育出品质卓越的绿茶。

绿茶名品

西湖龙井

西湖龙井素有“名茶之冠”“绿茶皇后”的美誉，此茶品质超凡脱俗，以“色绿、香郁、味甘、形美”四绝闻名于世。西湖龙井产自西子湖畔，与山间云雾相依相伴，占尽天时地利。西湖龙井的历史渊源深厚，本是一个地名与泉名的结合，现在则特指产自浙江杭州市郊西湖乡龙井村一带的著名绿茶。自唐代起，这里就开始产茶，茶圣陆羽在《茶经》中便有“钱塘（茶）生天竺、灵隐二寺”的记载。而以“龙井”称茶名则始于宋代，至清代时期声名大噪。西湖龙井，承载着杭州独具魅力的茶文化，历经千年传承与发展，以淡雅之香、清幽之韵，引得古今中外爱茶之人皆为之沉醉痴迷。

叶底	嫩绿完整，质感柔软，富有生机
滋味	鲜爽回甘，口感饱满
香气	豆香，清新淡雅
汤色	嫩绿（黄）明亮，清澈纯净
色泽	翠绿鲜亮，色泽均匀
茶条	紧实扁平，形态规整
产地	浙江杭州西湖的狮峰山、龙井山、五云山、虎跑、梅家坞等地

西湖龙井的历史发展

南宋时，杭州作为都城，茶叶生产蓬勃兴起。西湖龙井独特的豆香、清亮的色泽、甘甜的口感，与众山所产之茶截然不同，逐渐吸引了文人雅士的目光。

元代，文人墨客们纷纷在诗中描绘龙井的风光，赞美好茶的魅力。茶香在僧人居士间流传。这一时期的西湖龙井，虽未普及，但已逐渐在文人圈中崭露头角。

到了明代，西湖龙井茶终于迎来了它的辉煌时刻。黄一正的名茶录、江南才子徐文长辑录的全国名茶中，都赫然列有西湖龙井茶的名字。茶农们精心采摘炒制，茶商茶客们趋之若鹜，将其销往全国各地。

清代西湖龙井茶更是达到了鼎盛。乾隆皇帝六次下江南，其中四次亲临西湖龙井茶区，观看茶叶采制，品茶赋诗。狮峰山下胡公庙前的十八棵茶树，更是被封为“御茶”，成为皇室贡品。

在这近千年的历史演变过程中，西湖龙井茶从无名到有名，从老百姓的家常饮品到帝王将相的贡品，它见证了时代的变迁，承载了丰富的文化内涵。





西湖龙井的传说趣谈

在西子湖畔云雾缭绕的茶山之上，流传着许多关于龙井茶的美丽传说，从龙井老妪的善行得到神助，到乾隆皇帝与狮峰御茶的传奇邂逅，这些传说与西湖龙井的品质相得益彰，共同构成了西湖龙井深厚的文化内涵。

龙井老妪施茶

相传，在龙井村边，住着一位心地善良的老妇人。她家门口的小路是南山农民前往西湖的必经之路，每天都有许多行人匆匆路过，于是她就在家门口摆了一张桌子和几条板凳，还用自家种的野山茶泡好茶，供行人解渴休息。

有一年冬天，大雪纷飞，老妇人看着自家那几棵被冰雪覆盖、奄奄一息的茶树，心里十分发愁。这时，一个面容慈祥的长者路过，见老妇人面带忧虑，便询问原因。老妇人叹气道："这些茶树都快冻死了，明年春天怕是连茶都没得泡了。"长者听后，微微一笑，指了指旁边一个破旧的石臼说："这东西或许能帮你，不如卖给我吧？"老妇人虽然疑惑，但还是把旧石臼洗了洗送给了长者，长者则留下了十两银子。

第二年春天，奇迹出现了！那几棵茶树竟然焕发了新生，长得比往年更加茂盛。更神奇的是，在洗石臼泼水的地方，竟然又长出了许多新的茶树。老妇人高兴极了，又开始热情地给行人泡茶。

狮峰茶香醉宫廷

"茶中之美，龙井为首。"相传乾隆皇帝下江南时，来到了杭州龙井狮峰山下。当时，山间云雾缭绕，茶香扑鼻，几个村姑正在茶树间忙碌地采摘着鲜嫩的茶叶。乾隆皇帝看得心花怒放，也学着村姑的样子采起茶来。

就在这时，太监急匆匆地赶来禀报说太后病了，请皇上速速回京。乾隆皇帝心急如焚，随手把刚采的一把茶叶放进袋子里，就日夜兼程地赶回了京城。原来，太后只是吃多了山珍海味，一时身体不适，并无大碍。当乾隆皇帝赶到太后寝宫时，一股清香扑鼻而来，太后顿时精神焕发，问乾隆带来了什么好东西。乾隆皇帝一摸口袋，原来是那把从狮峰山采来的茶叶。经过几天的颠簸，茶叶已经变干了，但香气却更加浓郁。

太后想尝尝这香气四溢的茶叶，宫女们连忙泡好茶呈上来。太后喝了一口，只觉清香四溢，胃不再胀闷。太后高兴地说："杭州龙井的茶叶，真是灵丹妙药啊！"乾隆皇帝见太后如此高兴，便下令将狮峰山下胡公庙前的十八棵茶树封为御茶，每年采摘新茶进贡给太后。

如今，杭州龙井村胡公庙前的那十八棵御茶依然枝繁叶茂，吸引着无数游客前来探访。

西湖龙井是这样制作的

采茶人和制茶人从茶园采摘鲜叶开始，通过精湛的炒制技艺，再到巧妙的贮存处理，每一环节都一丝不苟，最终将平凡的茶叶转化为令人陶醉的佳茗。

采摘

春天，采茶人选取一芽一叶或一芽二叶初展的芽叶。对于更高品质的头春茶，芽头需略长于叶片，长度约 2.5 厘米。经过精心挑选，四斤鲜嫩的茶青方能经过后续工序，最终蜕变成一斤珍贵的成品龙井。



炒制

炒制西湖龙井时，电锅温度迅速升至 200℃至 250℃。制茶人精准控制投茶量，不到半斤的茶叶轻轻落入锅中。在接下来的 15 分钟里，运用"抖、搭、捺、拓、甩、扣、挺、抓、压、磨"等十大传统技法。鲜叶在高温下逐渐释放蒸汽，而制茶人凭借精准的磨压与抓抖手法，引导茶叶达到最佳的香气状态。

初炒完成后，茶叶需摊晾回潮，使叶梗内的水分重新分布，二青叶变得柔软。当温度降至 70℃至 80℃时，茶叶再次入锅，进行约 20 分钟的轻柔翻炒。此过程中，茶毫逐渐脱落，茶叶外形变得扁平挺直，呈现出独有的颜色，并散发出幽细的兰花香。

贮存

炒制完成后，西湖龙井的贮存环节同样至关重要。将新茶小心放入石灰缸中。石灰强大的吸潮能力能帮助龙井茶保持鲜活与香郁。为确保茶叶品质，一年中生石灰需更换三次。

西湖龙井的冲泡方法

泡制一壶西湖龙井，需精心筹备与细致操作。

准备工作

准备好盖碗、茶荷、茶则、水盂等泡茶所需器具。每人用茶量约为2克，水温控制在80℃至85℃之间，茶与水比例保持为1：50。

冲泡

首先进行赏茶，观察茶叶的形态与色泽。接着温杯，向盖碗中注入少量热水，以温热杯身和杯盖。然后从茶荷中取出适量茶叶，轻轻放入盖碗中，注意避免损伤茶叶。接下来，倒入约85℃的热水，浸没茶叶，待叶片稍微舒展后即可，这一步是为了去除茶叶表面的微尘，但西湖龙井无需过度洗茶。

冲泡时，可以运用“凤凰三点头”的手法，即借助腕力使水壶下倾上提三次，让茶叶在杯中翻腾，同时注水至盖碗沿口。这种手法既能使茶叶充分浸润，又增添了一种仪式感。之后，将杯盖斜置，避免茶叶因长时间浸泡而闷黄。

品饮

首泡后，稍等片刻即可品尝。此时的茶汤嫩绿清澈，香气清幽淡雅，滋味鲜爽甘醇。当茶汤饮至剩余三分之一时，用85℃左右的热水续泡，待茶汤色泽变得更加浓郁再饮用。这一泡的滋味会稍微醇厚一些。

第三泡时，同样在茶汤剩余三分之一时，用较大的力度进行“凤凰三点头”续泡，由于多数内含物已经浸出，需要借助水力促进其进一步浸出。静待茶汤浓郁后品尝，这一泡相较于第二泡会显得清淡一些，口感略薄，但仍然能感受到生津爽口的妙处。西湖龙井通常品饮三次，每次都有不同的韵味。

绿茶名品

洞庭碧螺春

洞庭碧螺春，位列“中国十大名茶”，其声名仅略逊于西湖龙井，素有“一茶之下，万茶之上”的美誉。洞庭碧螺春产自江苏省苏州市吴中区太湖洞庭山。这里属于亚热带季风气候，气候温暖湿润，四季分明。这里的土壤为富含养分的黄棕壤，酸碱度适中，为茶树生长提供了理想的条件。在山峦之间，茶树与枇杷树、杨梅树、板栗树以及柑橘树等果树和谐共生，它们的枝丫相互交织，共同在这片土地上深深扎根。果实之香融入茶中，花朵之韵窖制茶味。正因如此，洞庭碧螺春自其诞生之日起，便天然蕴含着一股浓郁的花果香。洞庭碧螺春的制作工艺，凝聚了世代茶农的智慧与心血。从鲜嫩芽叶的精心采摘，到炒制过程中的精妙手法，茶农们凭借着丰富的经验和精湛的技艺，成就了洞庭碧螺春那形美、色艳、香浓、味醇的“四绝”品质。

叶底	鲜嫩的绿色，明丽而生动
滋味	鲜美且醇厚，甘甜浓郁，层次丰富
香气	花果香，清高浓郁
汤色	鲜嫩的绿色清澈见底
色泽	白毫满披，绿意若隐若现于银泽之下，富有生机
茶条	纤细，卷曲成螺
产地	江苏省苏州市吴中区太湖洞庭山

洞庭碧螺春的传说趣谈

说起碧螺春之名，有两段动人的传说，它们为洞庭碧螺春增添了浓郁的文化气息。

碧血丹心育碧螺

从前，西洞庭山有位勤劳又善良的孤女碧螺，她的歌声十分美妙，乡邻皆沉醉其中。隔水相望的东洞庭山，住着正直勇敢、受人尊重的青年渔民阿祥。碧螺的歌声常常传入在太湖上打鱼的阿祥耳中，阿祥心生倾慕，却无缘与她相见。

一年春天，太湖里恶龙现身，踞守湖畔山岭，强逼人们在西洞庭山为其建造庙宇，还索要少女做“太湖夫人”，遭到太湖人民拒绝。恶龙恼羞成怒，扬言掳走碧螺。阿祥听闻，为护乡邻与碧螺，决心与恶龙对抗，双方皆身负重伤。乡邻赶来斩杀恶龙，救回重伤昏迷的阿祥。

碧螺得知阿祥为救自己和乡亲受重伤，将阿祥抬至家中悉心护理。阿祥伤势过重，昏迷垂危。一日，碧螺在阿祥与恶龙交战处，发现一株小茶树，清明后，茶树吐芽，碧螺焦急之下，用茶芽泡成茶汤给阿祥饮用，阿祥饮后精神大振。

此后，碧螺每日清晨采茶、泡茶喂给阿祥，阿祥身体逐渐复原，而碧螺却因耗尽元气憔悴而死。阿祥悲痛万分，与众乡邻将碧螺葬于茶树之下，为纪念她，人们把这株茶树称为碧螺茶。

从“吓煞人香”到雅名传世

洞庭碧螺春已有1000多年的历史，当地民间最早称之为“洞庭茶”，它还有一个颇为奇特的名字——“吓煞人香”。相传，在很久以前，有一位尼姑上山踏春，彼时山间春意盎然，茶树郁郁葱葱。尼姑被这美景所吸引，顺手摘了几片鲜嫩的茶叶。回到寺庙后，她将茶叶泡入水中，刹那间，一股奇香扑鼻而来，那香气浓郁醇厚，令人陶醉不已，尼姑不禁脱口而出：“香得吓煞人！”从此，当地人便将此茶叫作“吓煞人香”。

清代康熙皇帝南巡至太湖地区，当地官员献上了这种汤色碧绿、卷曲如螺的名茶。康熙皇帝端起茶杯，轻抿一口，只觉满口生香，不禁倍加赞赏。然而，康熙皇帝觉得“吓煞人香”这个名字过于粗俗，于是便根据茶叶的色泽和外形，赐名“碧螺春”。



洞庭碧螺春是这样制作的

长期以来，洞庭碧螺春凭借其独特的采摘标准和精湛的制作工艺，以“干而不焦，脆而不碎，青而不腥，细而不断”的品质，成为色泽、香气、滋味、形态皆出色的国家级茗茶。这背后是一套涵盖了从采摘到制作的精细流程，各个环节彼此紧密相连、相辅相成。

采摘

茶农们深谙采摘的时节对于茶叶品质的重要性，当地茶谚“前三日早，正三日宝，后三日草”便形象地说明了这一点。采茶过早，芽头小影响收成；过迟则茶叶变老，影响质量。还有“雨前是上品，明前是珍品”，清明前嫩芽初展的上春茶，俗称“明前茶”，是珍品；清明后谷雨前的二春茶，茶柄如旗，茶芽似枪，仍为上品；谷雨过后，茶叶生长旺盛，品质下降，有“谷雨茶，满地抓”之说。立夏后茶叶变老，小满过后更不宜采摘，即“立夏茶，夜夜老，小满过后茶变草”。

制作碧螺春要求采得“早、嫩、净”，通常采摘一芽一叶或一芽二叶初展嫩芽，芽长 1.6 厘米至 2 厘米，叶形如“雀舌”。炒制一斤明前茶需 6 万个以上嫩芽，可见其幼嫩。采摘一般在清晨或上午，当地采茶女头戴斗笠，腰挎竹篓，成群结队在东、西山茶园采茶。采时用指尖掐，置篓中用湿巾覆盖以保质量。

采回的芽叶要严格拣剔，当地茶农称“只只芽头要过堂”，拣去嫩籽、老叶、鱼叶及杂质，使芽叶大小整齐。拣好的鲜叶放于洁净、阴凉处摊晾收水，利于形成特殊花果香气。一般下午拣茶后摊晾至晚上进行炒制，当天采摘的茶芽必须当天炒制，不能隔夜。



炒制

洞庭碧螺春的炒制与众不同之处在于，它要求连续完成高温杀青、热揉成形、搓团显毫、文火干燥四个步骤，整个过程中“手不离茶，茶不离锅，炒中带揉，揉中有炒”。

杀青

在洞庭东、西山地区，由于鲜茶叶杀青需要高温，双手得伸进热锅里翻炒，因此这项工作多由男性完成。翻炒时，要先抛后闷，确保茶叶“捞净、抖散、杀透、杀匀”。现在，杀青时的温度与古时不同，锅温需达到 120℃，太高太低都不行。

揉捻

杀青后，锅温降到 70℃左右，开始揉捻。制茶师傅单手或双手握叶，沿锅壁滚动翻转，力度要“轻、重、轻”，防止芽叶断碎，避免茶汁过多流出粘锅。揉捻过程中，每揉几圈就要抖散一次，散发水汽。揉到茶叶基本成条卷曲，不粘手，容易散开时，这一工序就完成了，大约需要 15 分钟到 20 分钟。揉捻能让茶叶细胞破坏，茶汁溢出后附着在叶表，增加茶汤浓度，也使茶叶初步卷曲。

搓团

锅温控制在 60℃到 50℃，先高后低。将揉好的茶叶分成两团，制茶师傅将其握于两手掌心，沿同一方向团转搓揉，使茶条进一步卷曲。每团搓揉几圈后放入锅中定型，然后合并抖散，再反复搓团、解块、干燥。搓团时用力要均匀，由轻到重，再由重到轻，既要搓成螺形，又要保持芽叶完整，绒毛显露。这一工序大约需要 10 分钟到 15 分钟，当茶叶接近九成干时即可。搓团是洞庭碧螺春形成独特外形的关键，“铜丝条、螺旋形”的外形就在这一步逐渐显现。

干燥

锅温保持在 50℃左右，将茶叶均匀薄摊在锅中或垫上洁净薄纸，轻轻翻动几次，3 分钟到 5 分钟后出锅。此时毛茶含水量在 8% 到 10%。为保持品质，最好将茶叶放置在装有生石灰的容器中“收灰”，利用生石灰的吸湿性保持茶叶干燥，从而更好地保留其色、香、味、形。



洞庭碧螺春的冲泡方法

要想充分领略洞庭碧螺春的韵味，掌握正确的冲泡方法至关重要。

准备工作

为冲泡洞庭碧螺春，需备齐以下器具：透明玻璃直身矮杯、赏茶碟、茶则、茶针、密封茶叶罐、茶巾、烧水壶以及水盂。透明玻璃杯因其透明性，便于观察茶叶在水中的动态及茶汤色泽的变化，是冲泡此茶的优选。

茶叶方面，应选择条索纤细、卷曲成螺、满披白毫、银绿相间且香气浓郁的优质洞庭碧螺春。

此外，还需进行温杯操作。沿杯壁注入约三分之一杯的开水，轻轻旋转杯身，使杯身均匀受热，之后将水缓缓倒入水盂。

冲泡

置茶时，采用上投法。按照每杯 1：50 的比例，将茶叶缓缓置于杯中。

待烧水壶中的水沸腾后降至约 80℃时，采用定点高冲法将水注入杯中，直至七八分满。

品茶

冲泡完成后，首先观察茶叶与茶汤的形态：茶叶在水中缓缓舒展，白毫舞动，茶汤逐渐转为碧绿。

头泡茶色淡、香气幽雅、口感清新；二泡茶翠绿诱人、香气浓郁、滋味醇厚；三泡茶清澈碧绿、香气馥郁持久、回甘悠长。



水問山尋

绿茶名品

黄山毛峰

黄山毛峰有着“香高、味醇、汤清、色润”的特点，是中国十大名茶之一，产自安徽省黄山市，用当地绿茶茶树的幼嫩芽叶制成。过去黄山属于徽州，所以黄山毛峰也叫“徽州毛峰”。又因为黄山市黄山区以前叫太平县，所以黄山毛峰又被叫作“太平毛峰”。黄山产茶、制茶的历史非常悠久，宋代就有黄山云雾茶，到了明代云雾茶开始兴盛，还成为贡茶，全国闻名。清光绪年间，徽州的茶商在黄山云雾茶的基础上，研制出了新的茶叶品种。因为这种茶叶覆盖着白毫，芽尖像山峰，所以取名“毛峰”，后来又加上了地名，就成了黄山毛峰。



叶底 嫩黄明亮，宛如初绽之花

滋味 鲜美，甘爽可口，余味持久

香气 清新馥郁，芬芳自然

汤色 色泽嫩绿杏黄，清澈透明

色泽 绿黄相间，伴有金黄色鱼叶点缀

茶条 紧细，状如雀之舌，形态优美

产地 安徽省黄山一带

黄山毛峰是这样制作的

安徽黄山自古以来就是名优茶的生产基地，黄山毛峰绿茶制作技艺传承于安徽省黄山市徽州区富溪乡，后扩展到黄山山脉南北麓的黄山市徽州区、黄山区、歙县、黟县等地。黄山毛峰凭借优良的自然品质和精湛的手工制作技艺，成为烘青茶中的佼佼者。

采摘

清明至谷雨前后，当茶园中约有一半的茶芽达到采摘标准时，便开始进行采摘。特级茶叶要求一芽一叶初展。这一过程从清明持续至谷雨，立夏前结束。采摘后的鲜叶需经过严格的拣选，去除受损、病虫害侵袭的叶片以及杂质，确保茶叶的纯净与质量。之后，根据鲜叶的嫩度进行分类摊放，以适度散失水分，为后续的制作工序做好准备。

杀青

黄山毛峰的杀青环节在平锅上手工操作，要将火温精准控制在150℃至180℃，全程保持稳定。每锅投入鲜叶250克至500克，制茶师傅双手迅速将鲜叶全部提起，快速翻拌并及时抖散，确保茶叶均匀接触锅面受热。持续翻炒，直至鲜叶不再有水闷气。三四分钟后，当叶质变软、略具黏性，叶面失去原本的光泽而呈现暗色时，杀青便恰到好处。

揉捻

杀青后的茶叶起锅放置在揉匾上，需轻轻揉捻，注意要及时抖散，避免闷黄。对于特别细嫩的芽叶，仅需在锅里稍加揉搓，目的是最大程度保留叶色的鲜艳和芽尖上的白毫。

干燥

干燥分为毛火和足火两步。

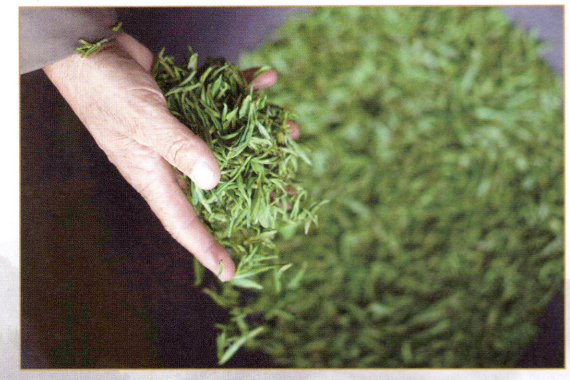
毛火时，一般把四个烘灶并排摆放。一开始火温较高，随着烘焙进行逐渐降低。茶坯出锅后，先放在温度较高的烘笼上，后续每有新茶坯出锅，前一锅的就移到下一个烘笼，保证持续操作。每隔一小段时间，就要轻轻翻动茶坯，让它受热均匀。大约半小时后，茶叶达到七成干，就可以下烘进行“摊晾”，这时的茶叶叫“毛火茶”。摊晾一段时间，茶坯“回潮”，通常把两烘毛火茶合并起来，进入足火环节。

足火时，每锅放入适量茶叶，锅保持在一个稳定的较低温度。烘干过程中要不断翻拌，前期翻拌频繁些，后面间隔时间长一点，直到茶叶完全干燥，干燥工序就完成了。

拣剔

拣剔工序是为了剔除劣茶和杂质，与此同时，这一过程能使叶脉中的水分继续向全叶渗透，让茶叶稍有“还软”。完成拣剔后，再以70℃的火温进行复火，使茶叶充分干燥。

黄山毛峰制作十分讲究，安徽省黄山市徽州区申报的绿茶制作技艺（黄山毛峰）已被列入第二批国家级非物质文化遗产代表性项目名录传统技艺类项目。



黄山毛峰的冲泡方法

黄山毛峰的冲泡过程不仅是一场视觉与味觉的盛宴，更是一种生活哲学的展现。

准备工作

用开水温杯，清洁茶杯的同时提高其温度，让茶叶能更好地释放香气与滋味。

冲泡

水温需严格把控，100℃开水降至80℃左右为佳。水温高于95℃会破坏茶叶中的营养成分，导致口感苦涩；水温低于70℃则难以泡出茶叶中的营养物质，茶味淡薄。

茶和水的比例约为1：50，先在杯中放入茶叶，再倒入少量热水浸没茶叶，加盖3分钟左右，再加入七八成满的开水。茶叶嫩、水温高、茶量多则冲泡时间短，反之则长，一般加盖3分钟后茶中成分浸出55%，此时茶香正常，饮用最佳，泡茶时间通常在3分钟至10分钟，泡久会使口味下降。

遵循“头道水，二道茶，三道四道赶快爬”的俗语，续三四次水即可。杯中茶水剩三分之一时就需加入热水，以维持适当浓度。

品茶

黄山毛峰汤色清澈明亮，香气清鲜悠长，滋味鲜醇浓厚，回甘明显 。品饮时，先是馥郁茶香萦绕鼻尖，轻啜一口，茶汤在味蕾间散开，鲜爽之感随即而来，令人身心愉悦。品茶时，可双手托杯缓缓转动，观赏茶汤色泽，看茶叶在水中舒展、起伏，感受茶的灵动之美。





安徽省黄山地区风光

绿茶名品

信阳毛尖

信阳毛尖，别称“豫毛峰”，属于烘青绿茶类，被誉为“绿茶之王”，为河南省代表性名茶。该茶以“形细圆挺直、表覆银毫、香高味浓、汤色翠碧”的鲜明特征闻名海内外，深受茶界推崇。河南省信阳市的种茶历史可追溯至两千多年前，唐代茶圣陆羽在《茶经》中将信阳划入淮南茶区，北宋文豪苏东坡更盛赞“淮南茶，信阳第一”。清代茶农蔡竹贤等人拓荒植茶，推动工艺革新，至清末形成细茶雏形。民国初年，信阳“八大茶社”引入现代制茶技术，1913 年将优质本山茶正式定名“信阳毛尖”，由此迈入系统化发展阶段。

叶底 质地细嫩且分布均匀整齐

滋味 浓烈醇厚

香气 高鲜持久

汤色 整体嫩绿清澈

色泽 翠绿光润，白毫显露，呈银绿带翠之色

茶条 细长且均匀，锋苗挺秀

产地 河南省信阳市的淮南丘陵与大别山区域

信阳毛尖的传说趣谈

传说很久以前，信阳的一个村落被一场可怕的瘟疫所笼罩，多数村民不幸染病，生死未卜，恐惧与绝望笼罩着整个村庄。青壮年纷纷逃离，而老弱病残则无力自救。村落里有一户人家，夫妻二人与一位年仅十八岁的女儿相依为命。面对父亲也染上瘟疫、家中无以为继的困境，这位勇敢的女儿决定采取行动。她毅然踏上前往鸡公山灵华寺的求签之路。在寺中，长老为她解读了签文，指引她向西行走七天七夜，翻过七十七座大山，便可达成心愿。女儿听后，没有丝毫犹豫，即刻启程。

历经艰辛，她终于翻过了七十七座大山，耗时恰好七天七夜。疲惫不堪的她，在一块大石旁沉沉睡去，梦中一位仙风道骨的老者赠予她一棵茶树，并告知其救治村民的方法。醒来后，她惊喜地发现身边真的出现了一棵小树。

女儿满怀希望地带着小树返回家中，与父亲一同将其种在山南坡。经过她的精心照料，小树茁壮成长，第七天便长出了嫩叶。她采摘嫩叶，用山泉水煎煮成汤，分发给村里的病人。病人们饮用后奇迹般地迅速痊愈了。

村民们对这棵茶树充满了敬畏与感激，将其视为神树。秋后，他们采集茶树种子，次年又在山坡上种植。几年间，茶树越来越多，形成了一片茂密的茶树林。

为了防止瘟疫再次肆虐，村民们养成了每天煎煮茶叶饮用的习惯。随着茶树种植范围的扩大，他们还邀请外地茶乡的师傅前来炒制茶叶，并且远销各地。信阳毛尖就这样带着神奇的传说，走进了人们的视野。







信阳毛尖是这样制作的

从采摘到炒制，时间与火候的精密掌控，成就了信阳毛尖那令人陶醉的色、香、味。信阳毛尖凭借这套独特工艺，优质茶品率达 95% 以上。

采摘

鲜叶采收遵循严格的分级标准：特级茶青选用半展的一芽一叶，一级茶青选取初展的一芽二叶，二级以下则以展开的一芽二叶为原料。采摘手法精细，掌心朝上，拇指与食指夹取嫩茎中段，手腕轻抬提折，使芽叶自然掉落掌心，施力轻柔以防叶质受损。

鲜叶盛装选用洁净透气的竹制容器，禁用布袋或塑胶袋，避免堆压闷积。采后及时运送至茶坊摊晾。摊放环境需满足地面湿润、空间通风阴凉、温湿度稳定及卫生条件达标，鲜叶按等级分批平铺，定时轻翻匀摊，确保当日采收鲜叶当日完成初制。

独特工具

炒制信阳毛尖的工具独特。细软竹枝扎成的茶把用来翻扫茶叶，使用一段时间需更换。炒制用两口倾斜安装的生锅和熟锅，另有烘茶灶、茶烘、烘托架等工具，均需保持清洁，防止气味污染。

生锅杀青

鲜叶摊晾后入生锅炒制，锅温适中，投叶适量。开始轻柔地挑抖散叶，散发水分，破坏酶活性、散发青气等。待叶变软，开始裹条轻揉成条，再挑起抖散，至不粘手时扫入熟锅。



熟锅整形

熟锅锅温保持稳定，先“裹条”使茶条紧细，穿插“扇条”“赶条”“理条”等动作，力度和速度随茶叶干燥程度调整，避免茶条断碎和白毫脱落，茶叶达七八成干时出锅。

初烘与摊晾

出锅茶叶及时初烘，用无烟、无味的优质木炭暗火烘焙，定时翻茶，八成多干时完成初烘。初烘后摊晾，使水分均匀渗出，进行初步簸选，特级、一级除外。

复烘与再烘

摊晾一段时间后复烘，控制火温与投叶量，定时翻动。复烘后剔除杂物，再用低温慢烘，使茶叶物质充分变化，达到标准干度。第三次烘茶后，茶叶干度达标、茶香浓郁、色泽光润，趁余温密封保存。保存时，仓库需为专用，保持卫生、低温、干燥、避光。

信阳毛尖的冲泡方法

信阳毛尖色、香、味、形皆具独特个性。想要冲泡出一壶上好的信阳毛尖，可参考以下要点。

准备工作

准备玻璃杯、玻璃壶、茶叶罐、茶盘、紫砂茶池、茶巾、茶荷。以热水冲洗玻璃杯，使其温热，既清洁又助茶叶更好释放香气滋味。

投茶

用茶荷将茶叶轻投玻璃杯，可赏其细、圆、光、直、多白毫且色泽翠绿的外形。

注水

普通信阳毛尖用 80℃左右热水冲泡，特级毛尖则宜用 70℃左右的热水。遵循“浅茶满酒”习惯，每克茶配 50 毫升至 60 毫升水为宜，冲泡时杯子勿倒太满。沿杯壁缓缓注水，让茶叶上下翻动，浸出内含物质。

赏色

冲泡后茶汤淡黄微绿，茶芽如兰花绽放，浮沉交映，赏心悦目。

闻香

信阳毛尖“头泡香高，二泡味浓”，具熟板栗香、毫香、鲜嫩香等多种香气，清香悠长，馨香扑鼻。

品茶

明前特级毛尖，入口微苦，旋即回甘，醇厚鲜爽，齿颊留香。一般冲泡两到三次为宜，三次后香味渐失。

绿茶名品

六安瓜片

六安瓜片既是安徽省六安市特产，也是中国十大名茶之一，更是中国绿茶中唯一一种去掉梗和芽的片茶。茶叶形态为单片，形似葵花籽，因此得名瓜片。六安地区种茶与制茶的历史很长。据专家研究，六安瓜片是在当地著名的齐山云雾茶基础上演变而来。明代文人许次纾在《茶疏·产茶》中赞誉："天下名山，必产灵草，江南地暖，故独宜茶。大江以北，则称六安。"同时则称明代科学家徐光启在其《农政全书》中也高度评价："六安州之片茶，为茶之极品。"因六安瓜片品质卓越，清代时被选为皇室贡品，慈禧太后每月都要享用十四两。

叶底	均匀的黄绿色调，明亮有光泽
滋味	鲜爽醇厚，并伴有回甘
香气	持久的清香
汤色	碧绿且清澈透亮
色泽	翠绿并泛着微黄的光泽，表面起霜，看起来滋润有光
茶条	叶边自然卷起，冲泡后外形酷似瓜子
产地	安徽省六安市大别山区

六安瓜片的传说趣谈

相传，在云雾缭绕的齐头山南坡深处，隐藏着一处名为“蝙蝠洞”的神秘之地。这座天然石洞镶嵌于近乎垂直的峭壁之上，若非身手矫健之人难以攀援抵达。

一个春日，几位采茶女结伴深入齐头山寻觅新茶。其中一位胆大的女子偶然瞥见蝙蝠洞侧畔竟生着一株异乎寻常的茶树——其主干粗如碗口，墨绿的叶片泛着油润光泽，嫩芽饱满如翡翠坠枝。她试探着伸手采撷，指尖刚触及芽尖，竟见断口处瞬间萌出更鲜亮的新芽。女子惊愕间连采数把，茶枝却似被施了仙法，越采越繁茂，直至日影西斜，整株茶树仍被莹润的嫩芽裹得密不透风。翌日破晓，女子怀揣竹篓再度攀藤而上，欲将这“采之不尽”的神迹告知乡邻。然而当她拨开晨雾，昨日那株神奇的茶树却凭空消失了。

后来，人们发现蝙蝠洞周遭的茶树因常年浸润蝙蝠粪便，被其中富含的磷质滋养根系，总比别处抽芽更早、叶质更厚，制成的六安瓜片茶汤格外甘醇，隐隐透着岩韵。此后，“蝙蝠洞神茶”的美名便在当地家喻户晓了。

六安瓜片是这样制作的

六安瓜片的采摘追求嫩梢壮叶。茶农一般在谷雨前后开始采摘，采摘标准以一芽二、三叶和对夹二、三叶为主。此时叶片生长基本成熟，内含物丰富，能为成品茶带来较浓的香气。采摘后的新鲜茶叶需要经过一系列精细的制作。

扳片

鲜叶采回后，茶农需用手将鲜叶的梗、叶、芽一一分离，把老嫩叶分开。扳片后要薄摊开来，并及时进行炒制。

炒制

炒片分为生锅和熟锅两个步骤，每次投入鲜叶二两左右。在生锅中，通过高温翻抖的方式进行杀青，要求动作娴熟，快速翻炒，使鲜叶均匀受热，破坏鲜叶中酶的活性，防止鲜叶发酵，同时让青臭气发散出去。

经过生锅杀青后的茶叶转入熟锅，熟锅采用低温炒拍的方式，进一步塑造茶叶的外形，使茶叶逐渐形成片状，同时继续散发水分和促进茶叶中物质的化学变化。

毛火

经过生锅、熟锅等工序的茶坯，此时含水率在 9% 至 12% 之间，需放置一二天，然后进行毛火工序。

拉小火

亦称“小火”，是片形烘青六安瓜片特有的干燥方法。使用直径约 1.2 米的大烘笼，内置木炭。两人一组，每次抬放约 2.5 千克至 3 千克的茶叶于烘笼中，在火堆上快速烘制二三秒，随后迅速替换另一笼，如此往复进行四五十次，期间需不断翻动茶叶。此过程旨在均匀加热茶叶，使其逐步干燥，并增强香气。完成后，茶叶需冷却并存放一至两天，以备进行下一道工序。

拉老火

亦称“老火”“拖老烘”，是片形烘青六安瓜片最后一道干燥工序，操作方式与拉小火相似，但火温更高，火势更加均匀。使用更大的火堆，每笼装载三四千克茶叶，由 4 人至 6 人轮流操作，每笼需烘制 50 次至 70 次，每次仅持续 1 秒至 2 秒，且每次均需翻动茶叶。直至茶叶达到极度干燥状态，手捏即成粉末，表面形成白霜。此道工序为茶叶带来了独特的焦香，同时使茶叶色泽更加翠绿，口感更为醇厚。

制成的六安瓜片要密封、避光储存，可选的容器有锡罐和铁皮罐。装前罐内垫一层棉纸或牛皮纸，且必须保持罐内清洁、干燥、无异味。

六安瓜片的冲泡方法

冲泡六安瓜片需准备以下器具：盖碗、公道杯、过滤网、茶荷、茶匙、品茗杯。这些器具在冲泡过程中各司其职，共同助力呈现六安瓜片的美妙滋味。

温具

首先，向盖碗内注入80℃的热水，将温烫过盖碗的水倒入公道杯中，短暂冲泡。将公道杯中的水倒入品茗杯中，稍作清洗后倒掉。

投茶

用茶匙从茶荷中轻轻取出3克至5克六安瓜片，根据个人口味调整投茶量。

冲水

沿盖碗杯沿的一侧，缓缓倒入80℃至90℃的热水，水量至七分满，覆盖茶叶。

静置

盖上盖碗盖子，静置约2分钟进行闷泡，让茶叶充分舒展，释放内含物质，使茶汤更加醇厚。

出汤

将过滤网置于公道杯上，将盖碗中的茶汤倒入公道杯，滤去茶叶，确保茶汤清澈透亮。

分茶

将公道杯中的茶汤均匀分配到品茗杯中，以便品饮。

续泡

六安瓜片一般可冲泡3至4次，以第2、第3次为最佳。

绿茶名品

太平猴魁

太平猴魁产自安徽省黄山市太平县（今黄山区），属烘青绿茶，创制于清末，为中国十大名茶之一。核心产区位于黄山太平湖畔，以“两刀一枪”的独特形态闻名，民间赞为“猴魁两头尖，不散不翘不卷边”，被公认为尖茶品类中的顶级代表。太平猴魁按品质分为猴魁、魁尖、尖茶三级，以猴魁为最优。叶底肥实挺直，茶汤兰香悠长，形、色、香、味均属绿茶典范。

叶底	色泽嫩绿，均匀且明亮，茅叶饱满，形态似花朵般展开
滋味	口感醇厚，回味带有甘甜
香气	清新高雅，具有兰花的香味，且高扬持久
汤色	黄绿透明，纯净度高
色泽	苍绿，均匀且润泽，表面覆盖有细微的白毫
茶条	二叶抱一芽，自然状态下呈现舒展状态，整体扁平且挺直
产地	安徽省黄山市太平县一带

太平猴魁的起源

清代末年，南京的一家知名茶庄发现，从安徽省黄山市太平县三门猴坑地区收购的茶叶中挑选出的嫩芽特别受欢迎。这一发现启发了太平县一位名叫王魁成的茶农，他开始模仿这种精选方式制作自己的茶叶，并将其命名为“王老二魁尖”。这款新茶因独特风味和高品质迅速赢得了市场的认可。

到了 1897 年，为响应提升皖南茶叶品质的号召，王魁成与其他几位茶农共同探讨并制定了一套新的制茶标准——两叶抱一芽的独特形态，奠定了现代太平猴魁的基础。历史资料表明，太平猴魁是多位茶农共同努力的结果。

与此同时，另一位茶商刘敬之注意到了市场上一种名为“魁尖”的茶叶备受欢迎。出于商业敏感性，他亲自购买了一些进行品尝，认为这种茶叶具有成为顶级绿茶的巨大潜力。于是，刘敬之与朋友苏锡岱合作，将这种茶叶带到 1910 年在南京举办的南洋劝业会上展示。为了更好地推广这款茶叶，他们根据其产地猴坑和王魁成的名字，将茶叶命名为“太平猴魁”。该茶在展会上获得了高度评价，逐渐声名远扬。

太平猴魁是这样制作的

太平猴魁的独特魅力不仅在于卓越的品质，还在于从采摘到制作每一个环节都严格遵循传统工艺与高标准。每一片茶叶都是大自然与匠心的结晶，承载着茶农们对完美品质的不懈追求。

采摘

太平猴魁的采摘时间较短，一般在谷雨前到立夏前，每年仅有 15 天至 20 天。茶叶长出一芽三、四叶时开园，立夏前停采。采摘时严格遵循“四拣”原则：

拣山

优选终年云雾缭绕的阴坡茶园，利于茶树积累养分，成茶品质更优。

拣棵

挑选长势旺盛、枝叶繁茂的茶株采摘，确保芽叶内含物质丰沛。

拣枝

采撷粗壮挺直、节间匀称的嫩梢，确保茶叶形态舒展秀美。

拣尖

精选芽头肥壮、毫毛密布的鲜叶，严控嫩度与匀整度。

采摘时分批进行，精细挑选，取枝头嫩芽，弃大叶，严格剔除虫蛀叶，保证鲜叶原料全部达到一芽二叶的标准，且大小一致，均匀美观。采摘天气一般选择在晴天或阴天午前（雾退之前）。



制作

太平猴魁制作工序分为杀青、毛烘、足烘、复焙四道，制作全过程达四五个小时。

杀青

用手炒制，炭火烘烤，锅温在 100℃以上。每杀青一次，仅投鲜叶 100 克至 150 克，在锅内连炒 3 分钟至 5 分钟。杀青时要求毫尖完整，梗叶相连，自然挺直，叶面舒展。

毛烘

一烘使叶子摊匀平伏；二烘使叶片平伏抱芽，外形挺直；三烘要达到边烘边捺的程度；四烘，当叶质不能再捺压时可下烘摊晾。

足烘

主要是固定茶叶外形，经过五六次翻烘，约九成干时，下烘摊放。

复焙

又叫“打老火”，边烘边翻，切忌按压，至茶叶足干即可起烘。

太平猴魁依品质高低分为一至三等或称上、中、下魁。其包装也很考究，需趁热时装入锡罐或白铁筒内，待茶稍冷后，以锡焊口封盖，可使远销国外和调运到北京、天津、上海等地的猴魁久不变质。

太平猴魁的冲泡方法

准备紫砂壶、玻璃杯或瓷杯、茶匙、公道杯等，以及太平猴魁茶叶。

投茶

若用紫砂壶，直接用茶匙将二三克茶叶放入壶中。

若用玻璃杯，先注入少量热水，再用茶匙将茶叶放入，采用中投法，使茶叶底部吸水，立于杯中。

冲泡

紫砂壶冲泡：沿壶边注入沸水至七分满，盖上壶盖，浸泡 2 分钟。

玻璃杯冲泡：水温控制在 80℃左右，取 5 克至 10 克茶叶，根部朝下、叶尖朝上理顺放入杯中，沿杯壁缓缓倒水至茶叶完全浸没，后续水至八分满，浸泡约 2 分钟。

分茶

使用公道杯将壶中泡好的茶汤均匀倒入茶杯。

赏茶

细细欣赏太平猴魁冲泡后的茶芽，它们宛如盛开的花朵，茶汤呈现出清澈的青绿色，赏心悦目。

品茶

细细品味茶汤，其香气高爽，滋味甘醇，头泡时香气最为浓郁，二泡时味道愈发醇厚，即便是三泡四泡之后，那独特的幽香依然悠长，让人回味无穷。

绿茶名品

安吉白茶

安吉白茶是浙江省湖州市安吉县特产，原产于安吉县天荒坪镇大溪村海拔 800 余米的桂家场，这里有唯一一丛树龄逾百年的野生形态的白茶树。安吉白茶是一种罕见的变异茶树品种，虽名为“白茶”，实则属于绿茶类。这种“低温敏感型”茶树，叶芽俱白的时间短暂，一年仅约一个月，气温升高便会逐渐转绿。正因如此，清明谷雨时节成了安吉白茶的最佳采制时期。

叶底	黄白色分布均匀，茎脉翠绿清晰
滋味	醇厚爽口，余味中带有丝丝甘甜
香气	香气浓郁，持久悠长
汤色	清澈明亮，无浑浊感
色泽	绿中带黄，毫色银白有光
茶条	根据制作工艺的不同，分为龙形和凤形两种。龙形安吉白茶扁平挺直，如剑似戟；凤形安吉白茶则条直略扁，壮实匀整。茶芽饱满肥壮
产地	浙江省湖州市安吉县

安吉白茶的传说趣谈

传说“茶圣”陆羽在完成《茶经》后，树立了一个新目标，那就是寻找世间最完美的茶叶品种。

在湖州一座云雾缭绕的山上，陆羽与茶童偶然间发现了一片神奇的茶园。这里的茶树与其他地方的截然不同，茶芽呈现出一种晶莹剔透的白色，宛如冰雪雕琢而成，散发着淡淡的清香。陆羽心中一动，他知道，自己终于找到了梦寐以求的极品茶叶。

他小心翼翼地采摘下这些白色的茶芽，与茶童一同回到住处，开始尝试制作茶叶。经过精心的炒制和烘焙，一种全新的茶叶品种诞生了。这种茶叶不仅外形独特，色泽银白如玉，而且香气高雅，滋味鲜爽甘醇，令人回味无穷。陆羽将其命名为“安吉白茶”。

当然，这只是一段传说，实际上，安吉白茶名称的由来与其独特的原料——白叶一号紧密相关。白叶一号是一种灌木型、中叶类的茶树品种，具有显著的季节性特征。春季，白叶一号的新芽会呈现出玉白色，叶脉是浅浅的绿色，叶片并不厚实。当气温升高至 23℃以上时，叶片会逐渐转变为绿色。这一季节性特点是其名称中“白”字的来源。

安吉白茶是这样制作的

安吉白茶的采摘需在茶树白化期内进行，通常为春茶前期大约二十天的鲜叶，采摘标准严格，要求一芽带一片或二片真叶，要求茶叶中不含奶叶、鱼叶，芽叶需完整如朵，大小保持一致，同时茶柄应保留得尽可能短。采摘后的鲜叶便进入制作环节。

摊青

将鲜叶均匀摊放，让其自然散失部分水分。

杀青

使用缓底铁锅，烧至锅底暗红，鲜叶下锅后，一分钟内茶叶即可变烫，温度通过增减柴量来精准调控。此过程中，要严格把控温度和湿度，做到叶不焦、梗不红，同时保持叶形完整。杀青效果直接影响茶叶的香气和口感，这一工序对制茶师傅的手感和技巧要求极高。

理条

对于凤形安吉白茶，在杀青后需进行理条，使茶叶逐渐形成条直略扁、形如兰蕙的外形。

搓条初烘

在理条的基础上，对凤形安吉白茶进行搓条处理，并进行初步烘干。这一步骤使茶叶初步定型，同时散发部分水分。

摊晾

摊晾让茶叶温度迅速降低，避免余热继续作用影响茶叶品质。

复烘

凤形安吉白茶会进行复烘，进一步降低茶叶含水量，使茶叶香气更加浓郁，滋味更加醇厚。

收灰干燥

将茶叶的含水量控制在合适范围内，达到成品茶的标准。干燥过程中要注意温度和时间的把控，既要保证茶叶充分干燥，又要防止温度过高导致茶叶品质受损。

整理

对于凤形安吉白茶还会在干燥后进行整理，去除杂质和不符合要求的茶叶，保证成品茶的品质和外观。



安吉白茶冲泡方法

安吉白茶的风味和淡雅的气质深受茶友喜爱，正确的冲泡方法能更好地展现其魅力。

准备工作

先备好茶具和茶叶，茶具包括玻璃杯、茶荷、茶巾、茶则、茶针、茶叶罐、烧水壶、水盂等，玻璃杯为冲泡安吉白茶的首选，便于观赏茶叶在水中舞动的姿态，尽显其美。

冲泡

将沸水自然冷却至 80℃至 85℃备用。接着，取出 3 克至 5 克的安吉白茶放置于茶荷中，细细观赏其独特的外形与雅致的色泽。向玻璃杯中倒入少量沸水，这既清洁了杯子又提升了杯体的温度，为茶叶的香气散发创造了有利条件。完成温杯后，倒掉温杯水，再将已冷却至适宜温度的热水以低斟高冲的方式缓缓倒入玻璃杯中，直至七分满。最后，将安吉白茶轻轻拨入杯中，静观茶叶缓缓下沉，白毫在水中轻轻飘动。

品饮

一二分钟后即可品饮。先观汤色，杏黄清澈；再闻香气，清高馥郁，带竹香；最后品滋味，入口鲜、爽、清、雅、甘，回味无穷。安吉白茶有效成分首次冲泡浸出量最大，三次冲泡后基本达总量。

绿茶名品

都匀毛尖

都匀毛尖作为中国十大名茶之一，拥有“白毛尖”“鱼钩茶”“雀舌茶”等雅称。在明代被列为皇室贡品，与贵州仁怀茅台酒并称“北有茅台酒，南有毛尖茶”。该茶选用独特苔茶品种，芽叶肥壮多毫，内质丰厚，严格遵循“一芽一叶”采摘标准，经古法精制而成。其外形可与碧螺春媲美，滋味堪与信阳毛尖比肩。1915年斩获巴拿马万国博览会金奖后，又在1982年全国名茶评选中跻身十大名茶之列，都匀毛尖历经百年传承，始终保持着中国高端绿茶典范的地位。

叶底	饱满而有光泽
滋味	鲜美浓郁，余味悠长带甜
香气	清新雅致，芬芳扑鼻
汤色	黄绿晶莹，清澈透亮
色泽	翠绿欲滴，鲜亮诱人
茶条	整齐均匀，银毫显露，形态卷曲似鱼钩
产地	贵州省黔南布依族苗族自治州都匀市

六 “最”茶香

都匀毛尖的茶汤蕴含着浓郁的黔南风情，口感方面，有人对它倾心不已，有人却难以钟情，这都源于个体口味偏好的差异。都匀毛尖以六大“中国之最”著称：其产地拥有最高的茶园海拔、最为均衡的降水量，云雾覆盖最为频繁，气候最为温和，茶区森林覆盖率最高，茶树生长的自然环境最优。

都匀毛尖的传说趣谈

传说，都匀这片土地上曾经居住着一位威名赫赫的蛮王，他膝下子女成群，共有九个英勇的儿子以及九十个聪明的女儿。岁月如梭，蛮王的年华逐渐老去，与此同时，他的儿女们也渐次长大。一年，蛮王不幸染病，自觉时日无多，便召集了所有的子女，宣布谁能治好他的病，谁就将继承王位，管理这片土地。

蛮王的九个儿子各自出发，寻找能够治愈父亲疾病的灵药。他们带回了九种不同的药物，但遗憾的是，这些药物并未能缓解蛮王的病情。与此同时，蛮王的九十个女儿也踏上了寻找灵药的旅程。她们带回了同一种神奇的药物——茶叶，它不仅治愈了蛮王的疾病，还让他恢复了健康。

蛮王对女儿们带回的茶叶感到好奇，询问她们茶叶的来源。女儿们齐声回答，茶叶是从云雾山上采来的，是一只神秘的绿仙雀所赠。蛮王听后，便命令女儿们取回茶树种，让更多百姓受益。

第二天，女儿们来到云雾山，却发现绿仙雀已经不在，她们也不知道如何种植茶树。于是，她们在一株巨大的茶树下虔诚地祈祷了三天三夜。她们的诚意感动了天神，天神派绿仙雀再次出现，在天上不停地叫“毛尖…… 茶”，它不仅送来了茶种，还教会了她们种植茶树的方法。

女儿们将茶种带回都匀，种植在山间。第二年，漫山遍野长满了茶树，成了一片茂密的茶园。为了纪念绿仙雀的恩赐，她们将这种茶叶命名为“都匀毛尖茶”。从此，都匀蛮王拥有了这片茶园，国家繁荣昌盛，人民安居乐业。

都匀毛尖是这样制作的

都匀毛尖的采摘与制作通常在每年清明前后展开。清晨时分，采茶工人们背着竹篓，小心翼翼地采摘着刚刚暂露头角的新鲜芽叶。为了保证茶叶的质量，他们遵循严格的采摘标准，不使用指甲掐断，而是用拇指和食指轻轻捏住芽尖向上提拉，确保每一片茶叶都符合一芽一叶初展的标准。

采摘下来的嫩绿芽叶被迅速送往附近的加工厂，在那里，经过短暂的摊晾过程，让叶片适度散发水分与青气，并去除杂质和不合格的部分。

随后，这些精选出来的茶芽将进入炒制环节，这是决定茶叶品质的关键步骤之一。炒制过程中，火候的控制尤为重要，需根据不同的工序调整温度——高温杀青、低温揉捻、中温提毫，每个细节都需要精心把控。

在炒制时，经验丰富的师傅们通过反复抛撒、抖动，使茶叶均匀受热，直至它们释放出迷人的香气。接下来的揉捻、搓团、提毫等工序，不仅赋予了茶叶优美的外形，还进一步提升了其风味。最终，经过一系列复杂的工艺流程，这些茶叶转变成了馥郁芬芳的成品茶。

都匀毛尖的冲泡方法

都匀毛尖纤细卷曲，香气清高，滋味鲜浓。要完美展现都匀毛尖的魅力，需遵循以下冲泡方法。

准备工作

准备玻璃杯、茶夹、茶匙、茶则、茶巾、茶荷、开水壶、都匀毛尖茶叶。

赏茶

取 5 克至 10 克都匀毛尖，置于茶荷中观赏。

温杯

以开水烫玻璃杯，提升杯温，利于茶香散发。

倒水

将温杯水倒入水盂，确保玻璃杯洁净无污垢。

投茶

用茶匙将茶荷中的都匀毛尖缓缓拨入杯中，投茶量按茶水比 1:50 调整，如 200 毫升杯可投 4 克茶，以保证茶汤浓淡适宜。

注水

沿杯壁缓缓注入 80℃热水至七分满，采用“凤凰三点头”手法，使茶叶翻滚均匀受热。注水需轻柔缓慢，避免冲击茶叶。

品饮

等待一二分钟后品饮。先闻茶香，领略其清幽淡雅，再小口啜饮，品味鲜浓滋味与悠长回甘。



绿茶名品

峨眉竹叶青

在云雾氤氲的四川峨眉山，孕育着一款独具魅力的绿茶——峨眉竹叶青。此茶精选鲜嫩芽叶，经独特工艺精制而成。它外形挺直，宛如细巧的竹叶；色泽嫩绿，十分清新，尽显高山绿茶的卓越品质。

叶底	呈现鲜嫩的绿色，并带有明亮的光泽
滋味	鲜爽且醇厚
香气	清香馥郁，浓郁持久
汤色	清澈透明，呈现嫩黄色调
色泽	整体色泽嫩绿，且带有油润的光
茶条	条索扁平而光滑，外形挺拔且秀丽
产地	四川省峨眉山

峨眉山产茶历史溯源

峨眉山自古便是中国重要的风景名胜区，山势雄浑险峻，峰峦叠嶂，林木苍翠繁茂，常年云雾缭绕，自然条件得天独厚。历代文人墨客对峨眉山的赞誉不绝于史册。

峨眉山茶园多分布于海拔 800 米至 1200 米的清音阁、白龙洞、万年寺、黑水寺一带。峨眉山茶叶种植历史源远流长。唐代李善所著《文选注》载：“峨山多药草，茶尤好，异于天下。”至宋代，峨眉山茶名声更盛，文人雅士多有吟咏。苏轼、陆游均曾赋诗称赞，陆游在诗中写道：“雪芽近自峨眉得，不减红囊顾渚春”，将峨眉雪芽与江南名茶顾渚紫笋并提。明代，万年寺周边广植茶树，所制茶叶被列为贡品，专供皇室享用。

作为现代峨眉山茶的代表，峨眉竹叶青诞生于 20 世纪 60 年代。竹叶青的创制不仅延续了峨眉山千年的制茶技艺，更融合了现代工艺。

峨眉竹叶青是这样制作的

峨眉竹叶青的采摘颇为讲究，时间通常选定在清明节前的 3 天到 5 天。采摘地点多位于海拔 800 米至 1500 米的高山区域。采摘时，遵循严格的标准，即选取一芽一叶或一芽二叶初展的嫩芽，以保证茶叶的鲜嫩度与品质的一致性。精心采摘下的鲜叶，带着峨眉山的灵气与芬芳，即将经历一系列的制作工序，开启它们成为佳茗的旅程。

鲜叶摊晾

采下的鲜叶需摊放于竹筛或纱筛中，置于通风处均匀铺开。摊晾时间根据环境调整，为后续工序做准备。

高温杀青

制茶师傅将摊晾后的鲜叶投入炒锅，锅温控制在 100℃至 120℃，每锅投叶量约 300 克。制茶师傅以翻炒、闷抛结合的手法，使叶片均匀受热，耗时约 5 分钟，至叶片色泽转暗、质地柔软。

理条做形

杀青后出锅摊晾降温。制茶师傅将锅温降至 80℃左右，重新投入茶叶，采用抖、撒、抓、压、带条等手法，将茶芽塑成扁平直挺的竹叶状，直至茶叶八成干。

三次摊晾与烘焙

理条后的茶叶需再次摊晾。制茶师傅进行低温烘焙，锅温保持在 80℃，每锅投叶量增至 300 克至 500 克。制茶师傅以顺时针方向反复做钩、压、磨、挡、吐动作，固定茶形，直至完全干燥。

精制

干燥完成的茶叶需筛分去杂质，保留形态完整的茶叶。



峨眉竹叶青的冲泡方法

准备工作

冲泡竹叶青茶时，建议使用透明玻璃杯或白瓷盖碗。玻璃杯能清晰展现茶叶舒展的动态过程，白瓷杯则能衬托茶汤的清澈色泽。日常饮用以简便为主，但需格外注意水温调控，避免长时间高温闷泡导致茶叶中物质过度析出，影响鲜爽口感。

冲泡步骤

冲泡前，可取少量干茶置于洁净的白纸上，仔细观察其外形特征，同时轻嗅干茶香气，初步判断茶叶的新鲜度与品质等级。

用沸水冲洗杯具内外壁后倒尽余水，既可清洗茶具，又能预热杯体。尤其在冬季，温杯尤为重要。

以容量 150 毫升的茶杯为例，取 3 克竹叶青茶，用茶匙均匀投入杯底，确保茶叶分布均匀，避免冲泡时局部浓度过高。

水温控制是冲泡的关键。将沸水静置冷却至 85℃左右。

注水分三次完成：第一次注水至杯身约三分之一处，注水后轻握杯体顺时针晃动，使茶叶充分浸润；第二次注水至杯身三分之二高度，水壶略抬高，利用水势带动茶叶翻滚，促进内含物质均匀释放；第三次注水至七分满，水流放缓，保持水面平稳，确保茶汤浓度一致。在此过程中，可观察茶叶逐渐吸水舒展，芽叶如碧玉沉浮，茶汤由浅黄转为透亮的黄绿色，清香随热气缓缓升腾。

冲泡完成后应及时饮用，避免茶叶长时间浸泡。如需续泡，第二泡可适当延长 10 秒至 15 秒浸泡时间，但建议以二三次冲泡为限，后续需更换新茶叶。

品饮时，先举杯至鼻前轻嗅茶香，感受清新自然的草木气息，随后小口啜饮，让茶汤在舌尖稍作停留，充分接触味蕾，体会鲜爽甘醇的滋味在口腔中蔓延。

绿茶名品

庐山云雾茶

庐山云雾茶，为中国十大名茶之一。此茶起源于汉代，宋代被列为贡茶。最初，它只是一种生长在高山云雾间的野生茶，东林寺名僧慧远将其从野生茶改良为家生茶后，长期由庐山山寺的僧侣们精心培育。尽管大规模种植始于20世纪，但因为庐山云雾茶与佛教的深厚渊源，使其成为茶禅合一的典范。

冲泡庐山云雾茶后，碗中犹如镶嵌了一块温润的碧玉。品味之际，茶香悠长，口感甘甜且醇厚，让人久久难以忘怀。正如那句充满诗意的赞美所言："幸饮庐山云雾茶，更识庐山真面目。"

产地	江西省九江市庐山
茶条	条索紧结秀丽，芽壮叶肥
色泽	润泽翠绿，白毫显露
汤色	清澈明亮，呈黄绿色
香气	鲜爽浓郁，且持久不散
滋味	醇厚并带有甘甜
叶底	嫩绿且均匀整齐

庐山云雾茶的传说趣谈

庐山云雾茶诞生于庐山的灵山秀水之间，它的传说如同山间的云雾，为其增添了一抹神秘而奇幻的色彩。

悟空巡茶籽

相传孙悟空在花果山当猴王时，常吃仙桃瓜果。某日他突然想尝玉帝和王母喝过的仙茶，便翻筋斗云上天，踏云俯望人间。只见南国大地一片碧绿，细看竟是成片的茶树。正值秋季茶籽成熟，可他不懂如何采种。这时一群鸟儿飞来询问缘由，悟空叹道："花果山唯独缺茶树，想带茶籽回去却无从下手。"众鸟当即应道："我们帮你！"随即飞入茶园衔起茶籽，朝花果山飞去。群鸟穿云越岭时途经庐山，被巍峨山景迷住。领头鸟忍不住放声啼鸣，其余鸟儿齐声应和，茶籽纷纷从喙中掉落，滚入山中岩缝。从此云雾缭绕的庐山便长出茶树，产出的茶叶清香扑鼻，人称"云雾茶"。

憨宗和尚与云雾茶

传说从前庐山五老峰下有座宿云庵，住着种野茶的憨宗和尚。他在山脚开垦出茂密的茶园，不料某年四月突遭霜冻，茶树几乎死尽。此时官府强行征茶，憨宗苦苦哀求无果，只得连夜逃走。当地文人廖雨为他鸣冤，贴出《买茶谣》控诉官府，却无人理睬。

憨宗逃走后，衙役为赶在清明前收茶进贡，日夜击鼓逼百姓上山，将残存茶芽搜刮一空。和尚归来见茶园荒芜，痛哭不止。悲声惊动上天，红嘴蓝雀、黄莺等珍禽忽从云中飞来，将往年散落的茶籽，衔至五老峰播种。不久石缝里竟冒出翠绿的茶苗，憨宗喜出望外。

采茶时节，五老峰与汉阳峰高耸入云，憨宗无法攀援，正发愁时，成群的鸟儿忽然聚集。他喂饱鸟儿，给它们颈上挂布袋，鸟儿便展翅冲入云雾。憨宗抬头望去，仿佛见仙女在云间起舞唱歌，与群鸟共采嫩芽。后来他将这些茶叶炒制成品，因茶树由百鸟播于云雾缭绕的山中，茶叶采自云中仙境，故得名"云雾茶"。



庐山云雾茶是这样制作的

庐山云雾茶的独特品质，既源于庐山优越的自然环境，更依赖于人们代代传承的精细工艺。从鲜叶采摘到成品贮藏，每一环节均需严格把控，方得茶香清雅、滋味醇厚的上佳之品。

鲜叶采摘

庐山云雾茶的采摘自古便以严苛著称。清代《星子县志》记载云雾茶最好，但不易得，其“不易得”正源于高山茶园种植与采摘的艰难。
采茶人需在谷雨后至立夏间，择晴天采摘初展的一芽一叶，长度严格控制在 5 厘米以内。明代方拱乾的《东古山摘茶》曾写道“摘不敢盈甲，啜不敢盈唇”，生动描绘了采茶时需轻捏芽尖、避免损伤叶片的谨慎之态。

鲜叶摊放

采摘后，制茶师傅需立即将鲜叶均匀铺于阴凉通风的竹席上，摊放四五个小时。此步骤可使叶片自然散失部分水分，降低青草气，同时保留鲜活内质，为后续炒制奠定基础。

杀青

摊放后的鲜叶进入炒制环节。制茶师傅将铁锅加热至 160℃至 180℃，投入 500 克至 600 克鲜叶，双手快速抛炒 3 分钟至 5 分钟。待叶片由鲜绿转为暗绿、质地变软且青气消散时，迅速出锅。

抖散

杀青后的茶叶需立即抖散。制茶师傅用竹匾簸扬茶叶，使热气快速逸出，避免叶片因余温堆积而闷黄，从而锁住茶叶的鲜嫩色泽与清香。

揉捻

抖散后的茶叶进入揉捻工序。制茶师傅以手掌反复揉搓茶叶，力道先轻后重，直至 80% 的叶片卷曲成条。此过程既塑造茶条外形，又促进茶汁渗出，为后续香气与滋味的形成提供条件。

初干

揉捻成条的茶叶被投入 80℃的锅中翻炒。制茶师傅通过不断翻动，使茶叶含水量逐步降至 30% 至 35%，叶片初步定型，质地转为柔韧。

搓条与提毫

初干后的茶叶转移至 60℃的锅中，制茶师傅双手合拢揉搓茶条，同时轻提茶毫，持续 10 分钟至 15 分钟。这一步骤使茶条逐渐紧直，白毫显露，茶叶外形愈发匀整美观。

再干

当锅温降至 40℃至 45℃时，制茶师傅用手进一步紧条塑形。随后将茶叶置于 70℃左右的锅中慢炒，直至含水量降至 5% 至 6%。此时茶叶干燥适度，质地酥脆，茶香充分凝聚。

筛分拣剔

茶叶需经竹筛筛分，制茶师傅手工拣去碎末、老叶及杂质，确保成品干茶条索完整、色泽纯净。





庐山云雾茶的冲泡方法

冲泡庐山云雾茶，宜用腹大的陶壶或紫砂壶，可防茶汤过浓。水以纯净水或山泉水为佳，避免多次沸腾降低水中含氧量，影响滋味。

首先，用约 90℃的热水预热茶杯与紫砂壶，确保茶具均匀受热，避免温度突变影响茶质。然后，用茶匙取 9 克至 12 克的庐山云雾茶轻轻放入紫砂壶中。紧接着进行洗茶，迅速将 85℃的热水倒入壶中，随即倒出，此过程旨在唤醒茶叶，去除杂质，同时保持茶汤的纯净。随后，再次注入 85℃的开水，浸泡四五分钟。期间，可以观察到茶叶在水中缓缓舒展，翩翩起舞。

待茶香四溢，即可开始品茶。此时，茶汤色泽明亮，口感醇厚甘甜，庐山云雾茶的醇香、清香及白兰幽香交织，令人回味无穷。值得注意的是，庐山云雾茶冲泡次数不宜过多，一般不超过三次，每次冲泡物质浸出量会逐渐减少。



江西省庐山的云雾风光

绿茶名品

蒙顶甘露

享有“茶中故旧”“名茶先驱”美誉的蒙顶甘露，因茶汤清甜仿佛晨露而得名。其主产地位于四川蒙山（又名蒙顶山）主峰之顶，又名“蒙顶茶”。蒙山坐落于邛崃山脉腹地，自古流传“蒙山之巅多秀岭，恶草不生生淑茗”的谚语。典籍记载此地种植茶树的历史可溯至西汉，距今已两千余载。蒙顶甘露的雏形为蒙顶茶系中的基础品类“凡茶”，后经宋代名品“玉叶长春”“万春银叶”演化而来，成为中国卷曲型绿茶的鼻祖。自唐代被钦定为贡茶后，蒙山茶岁岁进献朝廷，直至清代未曾中断，千年贡茶史堪称茶界奇迹。蒙顶甘露在原料选取上极为严苛，制法恪守明代“三炒三揉”古技，塑造出紧卷如螺的茶形，茶汤鲜醇甘润。这一工艺的严谨传承，令其“甘露沁心、余韵悠长”的特质代代延续。

产地	四川省蒙山山顶
茶条	纤细紧卷，条索匀整，多毫
色泽	鲜绿润泽
汤色	浅黄色，鲜亮而清澈
香气	芬芳鲜嫩，香气馥郁
滋味	鲜爽醇厚，回甘悠长
叶底	匀整、嫩黄、鲜亮

四川省蒙顶山茶田风光

蒙顶甘露的传说趣谈

传说在西汉末年，名山县（今四川省雅安市名山区）城外三里桥住着吴家母子。一日，母亲心口疼病发作，吩咐儿子吴理真上蒙山采药。吴理真匆匆上山，来到甘露峰下的蒙泉井边饮水，发现井水异常香甜。他朝井里望去，只见一位仙姑正往水里撒着绿油油的叶子。仙姑告知，此乃“茶”，能治病。她赠予吴理真一包茶叶，并约定三日后教他种茶。

吴理真用这茶叶泡给母亲喝，母亲很快就痊愈了。三日后，他依约上山，仙姑引他至五峰之间种下了七颗茶种子。这些种子后来长成了著名的“皇茶园”。

吴理真与仙姑结为夫妻，在五峰下的白果树旁安家种茶。然而，蒙顶干旱少雨，茶树生长艰难。仙姑施展法力，用白纱巾化作云雾笼罩五峰，从此蒙顶茶茁壮成长。

新茶采摘后，吴理真夫妇下山进城卖茶，蒙顶仙茶的美名迅速传开。然而，这消息被张财主得知，他派人来抢茶和仙姑。吴理真与仙姑奋力抵抗，最终仙姑用白纱巾带着吴理真飞回蒙顶。

张财主挖走了七棵仙茶，但茶树全部枯死。他气急败坏，命人挖出茶树烧毁，却遭遇大雨和雷电，最终他被雷击死。而七棵茶树奇迹般地复活了，并逐渐扩大成一片茶园。然而，好景不长，仙姑告知吴理真，她本是青衣江河神之女，下凡期限已到，必须返回。她留给吴理真一条白纱巾，它可以兴云起雾滋润仙茶，也是镇山祛邪的灵物。

从此以后，每逢谷雨时节，仙姑都会幻化为人形，来到蒙山帮助吴理真和茶农们采茶。吴理真和他的子孙继续辛勤种茶、采茶、制茶，蒙山渐渐成为一座茶山。因为有仙姑的白纱巾，蒙山总是缭绕着滋润茶树的云雾。无论茶树遭遇多么严重的虫害，只要种茶人对着“蒙泉井”祈求仙姑保佑，不久就会大雨倾盆，电闪雷鸣，那些损害茶树的害虫就全都被雷电烧死。



蒙顶甘露是这样制作的

蒙顶甘露于1958年重新投产，主要市场在四川省内，少量销至海外。其采制工艺尤为考究：每年春分前后，遵循特定采收规范——一级茶青选用单芽及初展的一芽一叶，二级以初展一芽一叶为主，三级则采用初展一芽一叶至一芽二叶。

摊晾

鲜叶采收后，依等级分区摊晾4小时至8小时，促进水分均匀散失，随后进入后续加工程序。这一分级处理与精准时效把控，为成茶的鲜爽口感与稳定品质奠定基础。

杀青与揉捻

炒制前，制茶师傅将铁锅打磨洁净，预热至适宜温度，锅面均匀涂抹白蜡，确保光滑无滞。待锅温稳定后投入鲜叶，制茶师傅以双手快速抖炒，短时闷炒至叶色转暗，含水率显著下降，杀青叶呈现均匀暗绿，无焦边爆点，并散发浓郁清香。

随即进入揉捻阶段。制茶师傅先以推揉法使茶叶初步成条，再施以团揉塑形，为后续工序奠定基础。

二炒与二揉

制茶师傅调节锅温至中低温，投入初揉茶坯，双手抓炒。此步骤既促进水分蒸发，亦为二次揉捻创造适制条件。然后，制茶师傅采用推揉与团揉交替手法，令茶条紧结度提升，内含物质加速转化，香气与滋味显著增强。

三炒与三揉

制茶师傅将锅温降至低位，持续抖炒至茶叶含水率达标。低温炒制可维持茶叶形态完整，减少内质损耗。揉捻时，制茶师傅遵循“先轻后重、先团后推”原则，反复施力使茶条细紧卷曲，促使茶汁渗出，滋味层次更为丰富。

做形与干燥

待茶条紧结卷曲、茶叶内细胞破碎适度后，制茶师傅进行解块塑形。控温后，抖炒散块，双手捞茶搓揉后回锅，循环操作至形态定型。制茶师傅随即升温快揉，直至白毫显露，起锅摊晾，此时茶条已基本定型，香气馥郁。

干燥环节中，制茶师傅点燃木炭，待温度升高后放上竹编烘笼，铺上白棉布后匀撒茶坯。定时翻烘，先初烘后匀小堆复烘至含水量达标。最终匀堆定级，密封贮藏。此过程既保障茶叶耐存性，亦使香气进一步凝聚，滋味愈加醇厚。

蒙顶甘露的冲泡方法

冲泡蒙顶甘露以蒙顶山泉水为佳，日常选用纯净水即可，重点在于茶具择选与技法把控。

备好透明玻璃杯或四川白瓷盖碗，辅以茶夹、茶匙、茶荷等器具。取 5 克至 10 克干茶置于茶荷备用。沸水冲淋杯具内外，令其均匀受热后倾尽余水，温热器壁可激发茶香。

水温降至 90℃左右，往杯中投入茶叶，沿杯壁缓注热水至七分满，茶水比例约 1 ： 50，执杯轻摇三周，水流轻缓，使芽叶舒展，醇质渐释，忌沸水直冲，以防灼伤嫩芽。静候一二分钟，观茶汤初现朦胧银毫，片刻转为碧黄透亮。

初品甘润清甜，回甘悠长。续泡时延至二三分钟，以两泡为佳，三泡后茶味转淡。冲泡全程需专注水温与时长把控，方得茶汤鲜爽、形色俱佳之妙。

第三章

色泽浓艳——红茶

全发酵茶中的红茶，品类极为繁杂。按制作工艺划分，主要有小种红茶、工夫红茶以及红碎茶这三大类别。小种红茶中的正山小种颇具代表性；工夫红茶包含众多知名品种，如祁门红茶、闽红、滇红等；红碎茶在国际市场上颇受欢迎，因能够快速泡出浓郁茶汤，常被用于制作各类茶饮。中国多个省份都有闻名遐迩的红茶品种。这些茶叶不仅在国内深受茶客喜爱，还在国际市场上享有盛誉。如今，新的优质红茶品种不断涌现，丰富着红茶家族。



红韵天成

红茶的特性

红茶干茶条索紧实，这源于制作过程中精细的揉捻工艺。这种物理形态不仅有利于锁住茶多酚、芳香物质等活性成分，更能促进茶叶中物质的层次化释放——冲泡时茶条渐次舒展，香气由清雅渐入馥郁，滋味从清润转向醇厚，形成独特的品饮体验。



红茶的颜色

红茶之名源自其标志性的红艳茶汤，这是茶叶发酵过程中酶促氧化的视觉呈现。茶黄素与茶红素的黄金配比，造就了茶汤如红玛瑙般透亮的色泽。顶级红茶的汤色在红亮之余，常伴有琥珀光晕。

红茶的香气

优质红茶呈现出复合型香气特征，既有花香的馥郁，又带果香的甜润。

红茶的价值

作为全发酵茶的代表，红茶在加工中生成的茶黄素、茶红素等活性物质，展现出卓越的抗氧化性。传统中医学认为，红茶茶性温和甘润，能温中散寒，尤宜脾胃虚寒者日常调养。因此，无论是想要享受红茶的醇厚口感，还是追求健康养生之道，红茶都是一个值得推荐的饮品。





红茶的起源传说

关于红茶的起源，在民间流传着这样的故事：明代末年，战事频发。有一年正值茶叶采摘的旺季，一支军队路过了武夷山桐木关，并驻扎在当地的茶厂。面对这突如其来的战乱，茶农们惊慌失措，纷纷躲入深山之中。然而，他们刚刚采摘下来的茶青却因此未能及时用炭火完全烘干，还被士兵们当作床垫压在身下。部队开拔后，茶农发现茶包中的茶青全部发酵变红了。虽然心痛，但茶农们还是决定试一试，他们将变红的茶青再次揉捻，用铁锅炒干，并用当地的马尾松干柴进行炭焙。没想到，这一尝试竟然创造出了一种全新的茶叶品种——红茶。

当这批茶叶被运到镇上销售时，它们迅速赢得了广大茶客们的喜爱和追捧。订单如潮水般涌来，整个桐木关都全力以赴地生产这种茶叶，以满足市场的需求。

虽然这个民间故事很生动，但并不能作为正史。在众多文献里，较早对红茶有所记述的，是明代初期刘基所著的《多能鄙事》。尽管该书在某些方面存在争议，如纪晓岚在《四库全书总目提要》中提出的伪托嫌疑，但其中确实描述了与红茶相关的“兰膏红茶”和“酥签红茶”的制作方法。

更为确凿的证据来自关于国际贸易的记载。参考《清代通史》中的相关内容可知，早在明崇祯十三年（1640年）之前，荷兰东印度公司便已着手把源自中国的红茶销往欧洲市场。这一记载不仅证明了红茶在当时已经作为一种商品在国际市场上流通，还揭示了红茶作为中国出口茶叶的重要品种之一，有着一定的历史地位和商业价值。尽管在国内市场上，红茶曾一度沉寂，但在国际市场上的影响力和地位却从未减弱。

千芳竞秀

红茶的分类和挑选

红茶属于全发酵茶，制作工序相当关键，涵盖了萎凋、揉捻、发酵以及烘干这一系列重要流程。这些过程赋予了茶叶独特的红色外观和丰富的口感。

小种红茶

小种红茶起源于 18 世纪后期的福建省武夷山市，以特有的烟熏风味著称，在加工过程中使用松柴明火加温，使得茶叶带有浓郁的松烟香。依据茶叶的产出地域以及质量等级，小种红茶可细分为正山小种与烟小种。正山小种产自武夷山自然保护区内，具有桂圆干香和松烟香；而烟小种则产于保护区外，同样采用松烟熏制，但工艺上更接近工夫红茶。



正山小种　　祁红　　宁红

工夫红茶

工夫红茶是我国传统的特色茶品，注重条索的完整紧结和精制工艺的复杂性。工夫红茶紧实纤细，茶叶呈现出乌亮且油润的质感，香气浓郁醇厚，茶汤色泽红亮诱人，入口甜润醇和。主要生产省份有十二个，代表品类包括祁红（祁门红茶）、滇红、宁红、闽红等，各具独特风味和香气。

红碎茶

国际市场上重要的茶品之一，用揉切工艺代替了传统揉捻，破坏茶叶组织让内含成分快速释放。红碎茶分为大叶种和中小叶种：大叶种有明显的金毫，茶汤滋味浓郁鲜美；中小叶种有强烈的香气，味道同样浓烈。

怎样选出好红茶

红茶体系繁多，每类皆有独特的品质。甄选时需把握品类特性与品质基准的双重脉络，方能从万千茶韵中识得真味。

观验干茶

挑选红茶时，先从干茶入手。触摸感受其干燥程度，易捏碎表明干燥度好，不易变形则可能已受潮，易霉变。再嗅闻干茶的气味，品质上乘的红茶，香气浓郁且纯净，要是有异味，那品质欠佳。除此之外，还能从别的方面来判定。

嫩度

- 优：优质红茶嫩度好，芽头多，毫毛丰富。
- 次：嫩度差的红茶叶片粗老，毫毛少。

色泽

- 优：优质工夫红茶色泽乌润；优质红碎茶色泽正常；优质小种红茶色泽乌润。
- 次：次品工夫红茶枯暗；次品红碎茶灰枯或泛黄；次品小种红茶色泽欠佳。

外形

- 优：工夫红茶中，优质的条索紧细圆直、匀齐；红碎茶里，优质的外形匀齐，碎茶颗粒卷紧，叶茶条索紧直，片茶皱褶而厚实，末茶体质重实；小种红茶中，优质的条索壮实、匀净整齐。
- 次：工夫红茶和小种红茶中，次品条索粗松、匀齐度差；红碎茶里，松散粗糙的品质差。

品评茶汤

品尝时，关注茶汤香气的类型、纯净度与持久性，观察汤色是否澄明，感受口感是否醇厚、顺滑，并通过叶底判断茶叶品质。

叶底

- 优：优质工夫红茶叶底明亮；优质红碎茶叶底红艳明亮；优质小种红茶叶底古铜色。
- 次：次品红茶叶底暗淡。

滋味

- 优：优质工夫红茶滋味醇厚；优质红碎茶浓厚、强烈；优质小种红茶滋味醇和。
- 次：次品工夫红茶和小种红茶滋味粗淡；次品红碎茶寡淡。

汤色

- 优：优质工夫红茶汤色红艳；优质红碎茶汤色浓厚；优质小种红茶汤色红艳明亮。
- 次：次品工夫红茶汤色暗淡；次品红碎茶汤色浅淡；次品小种红茶汤色浑浊。

香气

- 优：优质工夫红茶香气馥郁；优质红碎茶香气高扬，融合果香、花香与甜香；优质小种红茶有松烟香。
- 次：次品工夫红茶香气不纯；次品红碎茶香气低沉；次品小种红茶香气夹杂异味。

赤壤凝香

中国红茶产区分布

中国红茶不仅是一种饮品，更凭借其风土、工艺与文化绘就了一幅味觉地图。从东南沿海的丘陵到西南高原的山地，中国广袤的红茶产区孕育出风格各异的红茶品类。

江北红茶区

在长江以北的江北茶区，尽管绿茶是传统的主角，但近年来，诸如崂山红、信阳红等红茶新秀的涌现，为这片茶区增添了一抹别样的色彩。它们虽起步较晚，却蕴含着本地独有的韵味。

西南红茶区

西南红茶区凭借优越的地理与气候条件，成为工夫红茶的摇篮。云南的滇红、贵州的遵义红、四川的川红，它们不仅继承了传统红茶的醇厚，更融入了各自地域的独特风味，赢得了国内外茶友的青睐。

江南红茶区

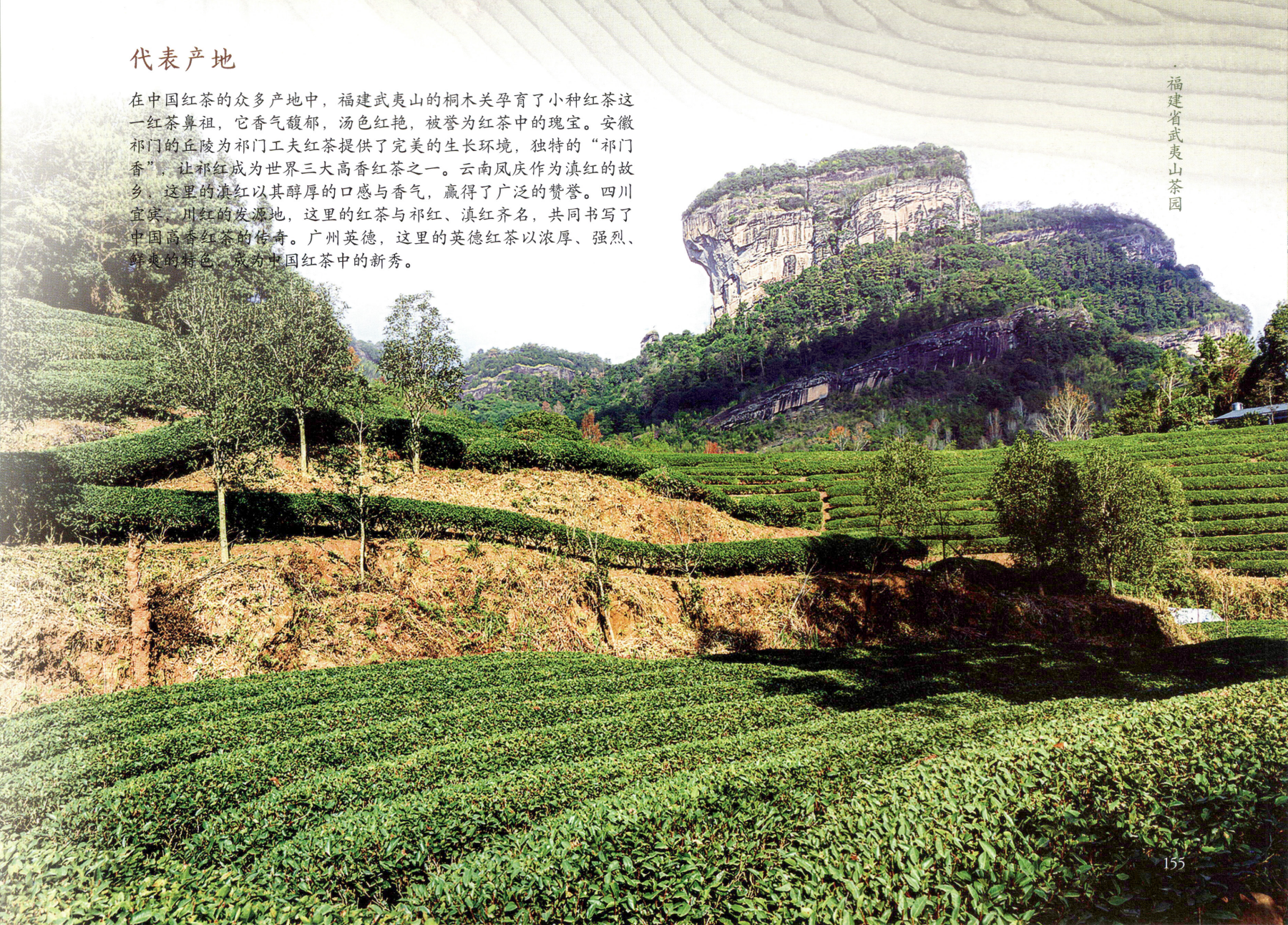
云雾缭绕，雨水丰沛，昼夜温差显著，这里不仅是红茶的发祥地，更是汇集了众多红茶品类的宝库。产自安徽南部的祁红、福建北部的闽红、湖北北部的宜红、湖南的湖红、江西的宁红以及浙江的越红，皆是颇具特色的工夫红茶品类。这些红茶香气馥郁，汤色红艳，滋味醇厚，共同绘就了江南红茶的绚丽画卷。

华南红茶区

该地区气候温暖湿润，不仅是红碎茶的主要产地，更是红茶品种创新的前沿阵地。福建南部的闽红、广东的英德红茶、广西的桂红，以及海南的红碎茶，它们以鲜爽浓烈、香气持久的特点，展现了华南红茶的别样风采。而台湾的红茶，更是融合了东西方制茶技艺，在国际市场上占有一席之地。

代表产地

在中国红茶的众多产地中，福建武夷山的桐木关孕育了小种红茶这一红茶鼻祖，它香气馥郁，汤色红艳，被誉为红茶中的瑰宝。安徽祁门的丘陵为祁门工夫红茶提供了完美的生长环境，独特的“祁门香”，让祁红成为世界三大高香红茶之一。云南凤庆作为滇红的故乡，这里的滇红以其醇厚的口感与香气，赢得了广泛的赞誉。四川宜宾，川红的发源地，这里的红茶与祁红、滇红齐名，共同书写了中国高香红茶的传奇。广州英德，这里的英德红茶以浓厚、强烈、鲜爽的特色，成为中国红茶中的新秀。



·福建省武夷山茶园

水問山尋

匠艺流丹

成就红茶之美

红茶制作工艺分为传统与CTC（压碎、撕裂、卷曲）两大体系。CTC 工艺以高效著称，适合工业化生产红碎茶，所制茶汤浓烈鲜爽但层次单一；传统工艺则通过四道核心工序，制造出香气馥郁、滋味醇厚的经典红茶。



第一步：萎凋

萎凋是激活茶叶内质的第一步，通过控制鲜叶水分含量为后续工序奠定基础。在传统的制茶流程里，萎凋环节主要运用自然萎凋以及借助萎凋槽进行萎凋这两种手段。自然萎凋将鲜叶均匀摊放于阴凉通风处，依赖自然温湿度缓慢蒸发水分，虽耗时较长却能最大限度保留茶叶中的活性物质，常用于制作高端茶品。萎凋槽萎凋则借助热风加速脱水，通过调节温度与风速实现标准化生产，效率高且品质稳定。无论采用何种方式，均需精准控制萎凋程度——鲜叶失水率通常控制在 40% 至 50%，既保证细胞膜通透性，又避免过度损伤叶片。

第二步：揉捻

揉捻通过物理压力改变茶叶形态并激发内质变化。在机械或手工揉捻下，叶片逐渐卷曲成紧结条索，便于后续发酵与保存。此过程同时能破坏茶叶中的细胞结构，促使茶多酚与氧化酶充分接触，启动酶促氧化反应。细胞液的渗出附着于叶表，形成后续发酵的基质，茶黄素、茶红素等风味物质由此开始生成。揉捻力度与时间的把控尤为关键，过度揉捻易导致碎末增多，不足则影响发酵效率。

第三步：发酵

发酵堪称塑造红茶独特品质的核心生化步骤，此环节需精准把控。应优先挑选空气清新、氧气充足的北面背阴场地开展发酵作业，将室内温度稳定在 25℃左右，同时把相对湿度恒定维持在 90% 左右。将经过解块筛分的茶坯，根据级别、筛底、筛面及批次，疏松均匀地摊放在湿蔑盘或木盘内，表面需摊平，避免加压以保持茶叶松散透气。最后，在茶叶上覆盖清洁湿布，并标注批次、级别、时间等信息。发酵期间，需定时观察茶叶变化，春季发酵需 2.5 小时至 3.5 小时，夏秋气温高则发酵时间缩短。春季气温低，可采取加温并在发酵时适时开窗换气；夏秋季节则通过地面洒水增湿降温。不同品种红茶的发酵时间和工艺也有所不同。



第四步：干燥

通过高温终止发酵并稳定茶叶品质，通常采用“毛火—足火”两段式烘焙。毛火阶段以 115℃高温快速脱水，蒸发茶叶表面水分，初步定型；足火阶段将温度降至 90℃，缓慢烘焙，同时激发高沸点芳香物质。两次烘焙既固定了茶叶外形，又将发酵形成的风味物质有效锁存，形成红茶特有的甜醇特征。

红茶名品

正山小种

正山小种，最初被称作“桐木关正山小种”，也被叫作“拉普山小种”，它作为有着 400 多年悠久历史的世界上最古老的红茶品种之一，在茶叶发展史上占据着重要的地位。它源自中国福建省武夷山市的桐木关，原料精选自当地自然保护区内种植的正宗小叶种茶树青叶。正山小种不仅是茶树品种的名称，同时也专指这款茶品。

正山小种在历史上具有重要地位。据传，美国独立战争前夕的波士顿倾茶事件中被倾倒的正是正山小种。此外，正山小种的茶籽与茶苗还被引进印度，促进了印度红茶的兴起，并对锡兰红茶、肯尼亚红茶等国外红茶产生了深远影响，堪称这些红茶的始祖。

叶底	红亮、柔软且厚实
滋味	醇厚似桂圆汤，饱满且富有层次
香气	香气浓郁而持久，有松烟香味
汤色	呈现出红艳的色彩，明亮而清澈
色泽	以乌黑为主，带有褐色调，整体显得油润光滑
茶条	均匀整齐，肥壮饱满，质地结实，叶片上并未见芽毫
产地	福建省武夷山市

· 福建省武夷山市桐木关地区自然风光

正山小种的诞生和发展

正山小种诞生于风景如画的福建武夷山市桐木关。其中，“正山”二字宛如一枚品质印章，笃定地标识着正宗产地；“小种”则点明茶树为小叶种，且其产量与分布受当地微气候精细调控，十分难得。起初，这种茶叶在茶农眼中不过是“次品”，但很快就有人慧眼识珠，出价求购。此后，收购量逐年攀升。桐木关的茶农们审时度势，全身心投入正山小种的制作，开启了一段“逆袭”之旅。从葡萄牙公主凯瑟琳的嫁妆到英国上流社会的精致生活，正山小种逐渐成为贵族社交圈中的高雅点缀。在英国，安妮女王大力倡导以茶代酒，更是为正山小种在英伦的风靡添了浓墨重彩的一笔。

随着时间的推移，正山小种大步迈向国际市场，畅销于英国、荷兰、法国等诸多国度。在相当漫长的岁月里，它是英国皇家及欧洲王室贵族案头杯中、宴客厅堂专属的奢华享受，是尊贵身份的象征。正山小种在国际贸易的浪潮中稳立潮头，为中国茶叶出口贸易立下了赫赫战功。









正山小种是这样制作的

正山小种独特的风味背后，是一套传承已久且极为考究的制作工艺。

萎凋

鲜叶采摘下来之后，第一个关键的步骤便是萎凋。在晴天，萎凋大约需要三四个小时，雨天则可能需要七八个小时。期间，每隔一段时间需要将茶青重新摊晾，这个过程被称为“翻青”。萎凋时的温度控制很关键，初期温度不宜超过 30℃，后期也不应超过 40℃。通常在室内进行加温萎凋，对火候的掌握要求极高。当鲜叶减重到大约六成时，就可以进入下一道工序了。

揉捻

揉捻这一步骤，早期是手工操作，讲究“轻拉重推”的技巧。随着技术的发展，人力木质揉捻机（如水车驱动）和机械揉捻机逐渐取代了手工。机械揉捻能使茶叶条索更加紧结均匀。

发酵

发酵需要在室内自然进行，茶叶被放置在盖有湿布的筐内。气温的高低会直接影响发酵时间，气温高时，需要六七个小时；气温低时，则需要八个小时左右。湿布的覆盖有助于保持茶叶表面的水分，防止茶叶在未完全发酵前变干，从而影响品质。

过红锅

在发酵和烘干之间，还有一道独特的工序——过红锅。这一步骤需要在两口高温的铁锅中，用双手快速翻炒茶叶。这一操作对操作者提出了较高的要求，既需要其具备精湛娴熟的技艺，又得拥有充足的耐心和耐力来完成。过红锅的主要目的是停止茶叶的继续发酵，同时提升茶叶的香气，使茶汤的回甘更加明显，这是正山小种区别于其他茶叶的显著特点之一。

烘干

烘干通常在特定的环境中进行，温度控制在 60℃左右。一般来说，需要耗费十个小时左右的时间。

精制

经过上述工序得到的毛茶，还需要经过一系列的精制过程才能成为成品。精制包括分级、风选、筛分、挑梗、匀堆、烘焙等多个环节。在茶叶出厂前，还有一道复火的工序。对于传统的正山小种来说，复火通常在特定的环境中进行，茶叶被堆积成厚厚的一层，用柴火烘焙，以增加茶叶香气。而对于采用无烟工艺制作的正山小种，如金骏眉，则是将茶叶放置在竹篾上，用木炭进行焙火。

正山小种的冲泡方法

正山小种香气与滋味悠长且醇厚。

茶具选择

泡制正山小种，瓷质或玻璃茶具是不错的选择。瓷质茶具能够很好地锁住茶香，让人回味无穷；而玻璃茶具则能让人清晰地欣赏到正山小种迷人的茶汤色泽和茶叶在水中优雅舒展的姿态。

水质要求

水质对茶汤的口感有着直接的影响。山泉水因其经过自然过滤，富含矿物质，且水质清澈，是冲泡正山小种的上佳选择。如果无法获取山泉水，纯净水也是不错的选择。

预热

在冲泡前，先用100℃的热水预热茶具，然后将水倒掉。

投茶

在预热好的茶具中轻轻放入适量的正山小种茶叶。投茶量可以根据个人口味和茶具大小来灵活调整。一般来说，每150毫升至200毫升的水，投放3克至5克的茶叶是比较合适的。茶形完整的正山小种，在冲泡时更能展现其风味。

冲泡

正山小种适宜用沸水进行冲泡。100℃的沸水能够迅速激发茶叶的香气，使茶叶中的内含物质充分释出。注水时可以采用高冲的方式，让茶叶在水中翻滚、舒展，充分释放香气。第一泡的时间可以控制在1分钟左右，目的是唤醒茶叶，此时的茶汤色泽橙黄明亮，香气扑鼻，入口便能感受到淡淡的桂圆香。第二、三泡的浸泡时间可以稍微延长至3分钟至5分钟，这两泡能够充分展现正山小种的醇厚滋味，茶汤色泽更加红艳，滋味更加浓郁。在倒出茶汤的时候，要尽可能地将壶里或杯中的茶汤全部倒干净，避免有残留，不然会对下一泡的味道产生影响。后续冲泡时间可根据个人口味适当调整，但不宜过长，以免茶汤变得苦涩。

红茶名品

滇红

滇红是云南红茶的统称。它的产地云南，森林茂盛密集，地表腐殖层积累深厚，孕育出极为肥沃的土壤，让生长于此的茶叶富含大量的多酚类化合物、生物碱等成分。

滇红具体可分为滇红工夫茶与滇红碎茶这两大品类。1939年，滇红工夫茶在云南省临沧市凤庆县首次研制成功，自此之后其生产规模持续扩大。西双版纳傣族自治州勐海县等地也纷纷组织开展滇红工夫茶的生产工作，所产出的茶叶品质不凡，在国际市场上广受欢迎，赢得了众多消费者的青睐。

滇红碎茶多以中、小叶种红碎茶拼配形成，成品茶有叶茶、碎茶、片茶、末茶四类，共十一种。

滇红在口感和香气方面也独具特色。虽然红茶一般经过全发酵后很少有回甘余韵，但滇红却保留了后韵，这充分体现了它优良的茶质。

叶底	柔软嫩滑，颜色红而均匀
滋味	鲜美、爽口，同时滋味醇厚
香气	浓郁，有焦糖的特殊香味
汤色	呈现明亮的红色，边缘有一圈金色光环
色泽	以乌黑为主，带有褐色调，整体显得油润光滑
茶条	肥硕饱满，紧实且结构完整
产地	云南省保山市、临沧市凤庆县、普洱市、西双版纳傣族自治州等地

滇红中的经典品类

滇红的品种繁多，以下是几种极具代表性的品类：

滇红松针

滇红松针是通过理条工艺精心打造的，外形酷似松针。采用一芽一叶，它的芽尖呈现出鲜明的金黄色，极具视觉吸引力。冲泡后，滇红松针散发出浓郁且持久的麦芽糖香，汤色黄亮而通透。品饮过后，口中会留下长时间的甜滑余味。

滇红金丝

滇红金丝，也被人们叫作“金丝疙瘩”或者“小金螺”，它充分彰显了云南红茶工艺的高超水准，是其中极具代表性的茶品。极品的滇红金丝原料是古老茶树的一芽叶片，采用纯手工制作而成。它的外观呈现出油润的色泽，茶芽纤细、完整且质地松软，毫无碎末，周身布满金毫。冲泡后，汤色红亮且金圈明显，香气清新爽朗，滋味浓郁且富有层次感。

蜜香金芽

蜜香金芽，又被誉为蜜香皇后。它精选凤庆大叶茶的一芽一叶以及少量初展的一芽二叶为原料，经过室内均匀薄摊自然萎凋，以及揉捻、发酵、干燥等一系列精细工序制作而成。蜜香金芽的芽头秀丽完整，金毫显著，汤色红浓且透亮，滋味醇厚鲜爽，带有迷人的蜜香。

晒红

晒红是在民间默默传承、尚未广泛进入主流市场的云南传统红茶。它在茶类归属上介于普洱茶与红茶之间，由于其制作工艺更偏向于红茶，因此被归类为红茶。晒红是采用日晒方式干燥的红茶，这与最后通过烘干工序制成的滇红有所不同。值得一提的是，晒红突破了红茶通常 24 个月到 36 个月的保质期限制，具备长期储存的特性，并且越陈越香。





· 滇红金针茶

滇红的起源

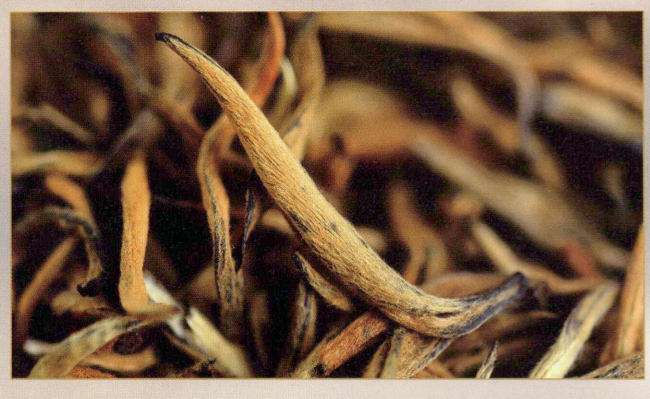
抗日战争全面爆发，中国沿海地区饱受战火摧残，茶叶行业亦深陷困境。然而，在这个时期，西南地区却悄然展现出新的生机。

1938 年，茶学专家冯绍裘被派遣到云南深入考察茶叶产销现状。冯绍裘一到云南，便被这里的自然环境和丰富的茶叶资源所吸引，认为这里蕴藏着无限发展潜力。同年，冯绍裘精选优质原料，制作出红茶样品，并通过海外渠道送至香港茶市。滇红茶正式宣告诞生。

1939 年初，冯绍裘被正式任命为顺宁实验茶厂的厂长。茶厂成立后，各项工作迅速展开。在选定厂址并开始建设的同时，为提升当地茶叶制作水平，冯绍裘还倡议开办了茶农子弟红茶制造短期训练班。此外，他还亲自设计并制造了三筒式手揉茶机，这一创新之举极大地提高了茶叶生产效率。

滇红是这样制作的

滇红诞生于艰难困苦的年代，却凭借着自身的优良品质走向世界，成为中国红茶的骄傲。它不仅是一种茶叶，更是那个特殊时代人们坚韧不拔、开拓创新精神的见证。滇红的制作凝聚着当地茶农的匠心与汗水。



采摘

鲜叶的采摘遵循严格标准，涵盖不同嫩度的芽叶组合，如单芽、一芽一叶等。采摘后，鲜叶需按级别堆放，

萎凋

在这个过程当中，可以选择运用萎凋槽萎凋的方式，或者采用室内自然萎凋，又或者进行室外日光萎凋。萎凋槽萎凋通过精确控制摊叶厚度，使鲜叶初步失水；室内自然萎凋则利用自然条件，为鲜叶提供一个温和的失水环境。

揉捻

揉捻是滇红制作的关键步骤，需充分进行，时间约为60分钟至90分钟。通过揉捻，茶叶的内质得以充分释放，为后续的发酵和品质形成打下基础。

发酵

发酵这一关键步骤需在专门设置的发酵室内开展，通常是在发酵箱中得以完成的。发酵过程中，叶色逐渐转变为黄红色或新铜色，青草气消失，花果香显现，这是滇红形成独特风味的关键步骤。

干燥

干燥分为毛火和足火两个阶段，中间需进行摊晾以均匀水分。毛火阶段采用热风干燥，使茶叶达到七成干；足火阶段则使用电热烘干机提香，使茶叶含水量降至7%左右。干燥完成后，茶叶需立即摊晾、审评、拼堆归仓，以确保最终品质。







滇红的冲泡方法

在冲泡滇红时，应根据茶叶的品质和个人口味来调整冲泡时间和水温，并确保茶具的清洁和适宜性。

备器与择水

准备一套适合冲泡红茶的茶具，如紫砂壶或瓷质茶具。将纯净水烧沸，待水温降至90℃到95℃时备用。

赏茶与投茶

取出适量的滇红茶叶，欣赏干茶的外形和色泽。然后，将茶叶投入茶具中，准备进行冲泡。

温润泡

注入少量热水至茶具中，使茶叶受热均匀，并唤醒茶叶的香气。然后，倒掉茶汤。这一步骤也被称为“洗茶”，有助于去除茶叶表面的杂质和异味。

正式冲泡

再次注入热水至七八分满。此时，可以观察茶汤的颜色和香气，以及茶叶在水中的展开情况。高品质的滇红经过冲泡之后，茶汤和茶具的接触部位常常会显现出一圈金色的圆环，这恰恰是品质出众的直观体现。

品鉴

待茶汤稍凉后，即可品鉴滇红的口感和香气。滇红的滋味浓厚鲜爽，香气鲜郁绵长。还可以在茶汤中加入适量的糖或奶进行调和，以增加口感的丰富度和层次感。同时，注意观察茶汤冷却后是否出现乳凝状的冷后浑现象，这是质优的体现之一。



红茶名品

祁红

祁红即祁门红茶，诞生于19世纪末，历经茶农们的智慧结晶与辛勤耕耘，逐渐从红茶制作工艺中脱颖而出，成为工夫红茶的杰出代表。

祁红优良的品质与安徽省黄山市祁门县的槠叶种茶树息息相关。这种茶树与云南大叶种、福建水仙种并称为全国制作红茶的最佳树种。

如今，茶农们通过复垦老茶园、更新茶树品种以及开辟新式茶园等措施，让祁红茶乡焕发出勃勃生机。祁红已经行销至全球多个国家和地区，成为国外消费者喜爱的上等饮品之一。

叶底	颜色红亮，质地柔嫩
滋味	醇厚且鲜爽可口
香气	茶香浓郁，可以是鲜浓馥郁型，也可以是清鲜持久型
汤色	色泽红艳，明亮清澈
色泽	乌润，表面明显带有金色的茶毫
茶条	紧细且均匀整齐，略有弯曲形态
产地	安徽省南部的黄山支脉



祁红的传说趣谈

清末，祁门县历口镇正值繁忙的茶季。家家户户、男女老少，皆投身于采茶制茶的劳作之中。其中，有一位名叫吴志忠的老汉，自清晨便忙碌于茶丛之间，直至夕阳西下才满载而归。然而，当吴老汉满心欢喜地将一天的收获——沉甸甸的茶青倒出时，却猛然发现，这些嫩绿的茶青因长时间的捂盖而全部变红了。他顿时如坠冰窟，仿佛看到了自己一年的辛劳化为泡影。

面对这突如其来的变故，吴老汉决定尝试用绿茶的制法来处理这批变红的茶青，希望能挽回一些损失。然而，结果却令他大失所望，制出的茶叶不仅失去了绿茶应有的翠嫩色泽，反而变得黑不溜秋，无人问津。

吴老汉不甘心让这批茶叶白白浪费。于是，他抱着侥幸的心理，挑着这些“变质茶”四处寻找买家。然而，几乎所有的茶商都对这些茶叶嗤之以鼻，甚至不愿接受白送。正当吴老汉心灰意冷，准备将茶叶挑回家中自行处理时，一位传教士迎面走来。他对吴老汉的茶叶产生了浓厚的兴趣，不仅仔细嗅闻，还品尝了起来。出乎意料的是，他竟对这批“变质茶”赞不绝口，并愿意高价购买。

吴老汉以为传教士在戏弄他，但当传教士爽快地交钱并承诺包销所有茶叶时，吴老汉确信自己遇到了真正的买家。他欣喜若狂，将这一喜讯与家人分享，全家上下皆大欢喜。

第二天，吴老汉动员全家上山采茶，并特意将茶叶捂红，再按之前的制作方法炮制。这一次，他们成功制出了色泽乌润、香气扑鼻的“乌龙”茶。乡亲们得知此事后，纷纷前来观看并品尝这种新奇的茶叶。当看到茶汤红艳艳、香气四溢时，有人提议将这种茶叶命名为“祁门红茶”，以区别于之前的“乌龙”。

吴老汉欣然接受了这一提议，并带领乡亲们一起投身于红茶的制作之中。从此，祁门红茶便在这片土地上生根发芽。



· 航拍安徽省黄山市祁门县桃源村



祁红是这样制作的

祁门红茶作为中国传统工夫红茶的代表，其采制过程同样蕴含着无尽的匠心。采摘遵循严格的时令与标准，而初制与精制过程，更是历经十多道工序的精心雕琢，每一步都需要投入大量的时间与精力。

采摘

祁红主要选用一芽二、三叶的芽叶为原料，高档茶更是以一芽一叶、一芽二叶初展为首选。在采摘时需采取分批多次且留叶的方式。其中，春茶通常分六至七批进行采摘，夏茶一般采摘六批，至于秋茶，往往会减少采摘次数，甚至不进行采摘。

初制

初制工序包含萎凋、揉捻、发酵、烘干等步骤。萎凋时，芽叶从绿色转为紫铜色，开始散发淡淡茶香；揉捻能破坏茶叶细胞构造，为发酵和内质析出创造条件；发酵是制作红茶的核心环节，祁红发酵时需将室内温度控制在30℃以内，此时茶叶颜色会变红，形成独特的红汤红叶品质；烘干则使茶叶散失多余水分，形成红毛茶。

精制

精制旨在分清长短、粗细、轻重，剔除杂质，提升茶叶品质。祁门红茶精制耗时费力，精制过程复杂，包括十多种工序，因此被称为“工夫茶”。



祁红的冲泡方法

正确的冲泡方法，能够充分展现祁红的品质特点。

茶具选择

白色瓷杯或玻璃杯能够更好地映衬出祁红红艳明亮的汤色，形成“金圈”效果，极具观赏性。

冲泡准备

在冲泡祁红之前，需要对茶具进行温烫处理。

冲泡

冲泡祁门红茶时，首先根据个人口味和茶具大小确定投茶量，通常每杯放入 3 克到 5 克茶叶为宜。接着，使用 90℃到 100℃的水进行冲泡，沸水能更好地激发茶叶的高香，令茶汤浓郁。在进行注水操作的时候，应当沿着茶杯的杯壁慢慢地倒入水，要注意避免让水直接冲击到杯中的茶叶。第一泡一般浸泡 3 分钟到 5 分钟，可使茶汤达到理想的香甜度，避免苦涩。

品饮

品饮时先观汤色，再小口啜饮，感受茶汤的醇厚口感和独特香气。

续泡与加奶泡法

祁红一般可以持续冲泡 3 遍到 5 遍。后续冲泡时，可以根据个人口味适当调整冲泡时间。

此外，祁红还有一种特别的泡法——加奶泡法，在国外尤为流行。首先要把红茶、开水、牛奶、白糖等材料都准备齐全。接着取 4 克至 5 克的祁红，放入茶杯内，再用温度达 100℃的沸水注入杯中，随后盖上杯盖，让其闷放 5 分钟。之后另取一只茶杯，在其中加入适量的牛奶与白糖。之后，用拇指和中指稳稳夹住泡茶杯，食指轻轻压住杯盖，将先前闷泡好的茶水过滤到加了牛奶的茶杯里，最后轻轻搅拌均匀，就可以开始享用了。这种加奶的祁红茶，口感更加丝滑，香气更加浓郁，别有一番风味。

祁红甄选指南

祁门红茶根据外形和内质，被细分为多个等级，包括礼茶、特茗、特级、一级至七级不等。

优质祁门红茶，干茶条索紧细匀整，锋苗秀丽，色泽乌润，宛如“宝光”闪烁，令人赏心悦目。冲泡之后，茶汤色泽红亮，入口滋味醇和鲜爽，更有一股与众不同的兰花香。叶底绝大部分为嫩芽叶，颜色鲜艳，展现出祁门红茶的卓越品质。

然而，市面上也不乏劣质祁门红茶。这些茶叶条索粗松，不匀整，色泽不一，冲泡后的茶汤色泽暗淡，滋味苦涩，香气全无，与优质祁门红茶相比，简直是天壤之别。

因此，在甄选祁门红茶时，应仔细观察茶叶的外形、色泽，品尝其滋味，嗅闻其香气，以辨别其品质优劣。

红茶名品

金骏眉

金骏眉是源自福建省武夷山市的顶级红茶，自 2005 年问世以来，便在茶界独树一帜，是当之无愧的武夷山正山小种茶中的珍品。

金骏眉之名，蕴含着独特的寓意。因干茶的外形纤细修长，恰似美人之眉，故得名“骏眉”。金骏眉的色泽呈现出黑黄相间的奇妙融合，乌黑之中，丝丝金黄若隐若现，毫香高逸，清新且持久。

金骏眉的原料挑选十分严苛，均来自海拔 1200 米至 1800 米的福建武夷山国家级自然保护区内，那些未经污染的原生态茶芽被精心采选，成为制作金骏眉的优质原料。这些茶芽在云雾缭绕、土壤肥沃且生态环境极佳的自然保护区中孕育而生。然而，获取这些茶芽却极为艰难，即便是经验丰富的采茶人，一天也仅能采得大约 2000 颗茶芽。而制作一斤上等的金骏眉，至少需要 5 万颗如此珍贵的茶芽，其原料之稀缺，可见一斑。

叶底 芽尖呈现出鲜亮的外观

滋味 鲜活且干爽，同时带有明显的高山韵味

香气 融合了果香、蜜香以及花香等多种香型，形成一种综合的香气

汤色 橙红色，明亮透彻，边缘带有金圈

色泽 金色、黄色和黑色相间，整体看起来色泽饱满且润泽

茶条 形状细紧，同时展现出隽茂的外观，质地重实且稍有弯曲

产地 福建省武夷山市





金骏眉



正山小种

金骏眉与正山小种的异同

金骏眉与传统正山小种在制作工艺方面存在着不少异同之处。

从外观形态上看，金骏眉外形纤细修长，犹如美人的柳眉，并且点缀着金色的毫尖，黑、金、黄三色相互交织，透露出一种精致且高贵的气质；而传统正山小种的外形紧结匀整，略微带有铁青色，触摸起来手感油润，整体呈现出一种宝黑色，蕴含着古朴而醇厚的韵味。

在原料采摘环节，二者虽然都取材于武夷奇种茶树，但在采摘标准和茶树生长环境的要求上却大相径庭。金骏眉对原料的选择极为严苛，首先，茶树必须生长在海拔千米以上的高山竹林边缘处的林下。其次，采茶人仅仅摘取老茶树在春季萌发的单芽。采摘时间也有严格限制，通常在清明过后到五月底这段时间，而且必须要等到太阳升起，茶芽上的露水完全蒸发之后才能进行采摘。相比之下，传统正山小种的采摘标准是一芽二叶或一芽三叶，对茶树生长环境的要求没有那么严格，其春茶的采摘时间一般在 4 月 18 日至 5 月 30 日之间。

制作工艺方面，在萎凋过程中，二者都需要通过萎凋使茶叶失去一定的水分，从而为后续的制作工序做好准备。然而，金骏眉在萎凋时，要么只有小部分进行烟熏处理，要么完全不进行烟熏，如此操作，目的在于有效地留存茶叶自身所具有的花香，进而形成独特的蜜香；而传统正山小种在萎凋时则会采用松柴进行烟熏处理，由此赋予茶叶独特的松烟香。

在揉捻环节，二者都需要通过揉捻使茶汁溢出，不过，由于金骏眉的原料是单芽，所以在揉捻时需要更加精准地把握力度和时间，这样才能形成紧结且纤细的条索；而传统正山小种在揉捻时对力度和时间的把控相对较为宽松。

发酵环节对于二者而言都是形成红茶独特品质的关键步骤。金骏眉的发酵程度相对较轻，目的在于突出茶叶本身的蜜香特色；而传统正山小种则需要发酵到一定的程度，这样才能产生清新的花果香和典型的桂圆汤味。

在烘干环节，二者都是通过烘干来去除茶叶中的水分，进而固定茶叶的形状和品质。金骏眉采用适宜的温度进行烘干，以此来保持其金黄清澈的汤色和甘甜爽滑的滋味；而传统正山小种在烘干之后，可能还会进行熏焙松香的工序，进一步强化其松烟香的特色。

金骏眉的冲泡方法

茶中珍品金骏眉，冲泡过程亦需精心对待，方能品味独特韵味。



茶具选择

泡茶时，宜选用陶瓷盖碗或紫砂壶。在品茶的时候，推荐选用专门用于品饮红茶的杯组，或是高脚透明的玻璃杯。只有这样，当冲泡金骏眉时，才能够尽情观赏金骏眉那芽尖在水中缓缓舒展的美妙姿态。

冲泡准备

准备一个陶瓷茶壶，将热水倒入茶壶进行温杯，而后将热水倒掉。金骏眉为纯手工红茶，一般不用洗茶。若洗茶可能会使茶叶的精华流失，影响口感。水质对于金骏眉的冲泡也至关重要，宜选用优质的山泉水或纯净水，以保证茶汤的纯净与口感的纯正。

冲泡过程

首先，用茶匙小心地将 3 克金骏眉茶叶从茶荷中轻轻拨进茶壶内。操作过程中动作务必轻柔，毕竟金骏眉的茶叶十分幼嫩，避免因动作过大而造成损伤。在冲泡时，水温应尽量维持在 90℃左右。一开始，先用少量的热水对茶叶进行温润，而后再正式注水冲泡。第一泡属于润茶，需快速冲泡后立即倒掉，这一泡的主要作用是唤醒茶叶。到了第二泡，浸泡时间控制在 10 秒钟左右便可出汤。之后的每一泡，出汤时间可依次略微延长一些。一般来说，金骏眉连续冲泡大约十泡之后，茶汤依然能够保持甘甜。

品茶

茶汤入口后甘甜爽滑，悠悠甜香在口中散开，夹杂着花果味，如同山间的清泉流淌过味蕾，让人仿佛置身于武夷山间的茶园之中。

红茶名品

宜红

宜昌工夫红茶简称宜红，作为中国工夫红茶里的明星品类，在茶界声名远扬。其历史可追溯至19世纪中叶，伴随汉口作为通商口岸的开放与英国对红茶需求的增长，湖北宜昌这一红茶转运枢纽应运而生。

清代中期，工夫红茶制作工艺自福建武夷山传出，经江西、安徽等地，最终在湖北西部、湖南北部交界处的武陵山区与大巴山区落地生根。广东商人与祁门红茶师傅携手，共同创造了宜红这一中国工夫红茶。

宜红自诞生起就以出口为主，与宁红、祁红共同支撑起中国出口红茶的市场。历经20世纪的兴衰起伏，宜红在中华人民共和国成立后迎来复兴，如今在国内外市场上均享有盛誉。

叶底	色泽红亮，质地柔软
滋味	甘甜且清新爽口
香气	茶香中隐约透露出玉兰花的香气
汤色	色泽红艳，明亮夺目
色泽	乌润且金毫显露，有光泽
茶条	紧结秀丽，外形美观
产地	武陵山区与大巴山区的低山与半高山区

清代宜红的生产和贸易

在宜红的产区，民间流传着反映茶农生活的采茶歌：“采茶去，去入云山最深处。年年常作采茶人，飞蓬双鬓衣褴褛。采茶归去不自尝，妇姑烘焙终朝忙。须臾盛得青满筐，谁其贩者湖南商。好茶得入朱门里，瀹以清泉味香美。”这首歌谣生动地展现了茶农们艰苦的生活。他们年复一年深入山林采茶，生活的艰辛使他们衣衫褴褛。辛苦采摘的茶叶，自己却无暇品尝，妇女们忙着烘焙，最终茶叶被卖给湖南商人，这些好茶流入富贵人家，成为他们清泉香茗的享受。

清代长乐县令李焕春的《竹枝词》描绘了宜红茶区女子采茶的场景：“深山春暖吐萌芽，姊妹雨前试采茶。细叶莫争多与少，筐携日落共还家。”呈现出茶区女子在春日深山中，结伴采茶，不重数量，只在日落时满载而归的恬静画面。

清代光绪年间田卓然所著《田氏一家言》中的《售红茶》，反映了宜红在历史发展过程中所经历的中外文化与贸易碰撞。“红茶红茶难为商，购自山中售外洋。外人嗜茶如性命，大宗出品颇擅场。迩来亦自精种植，毕竟无如中国良。商人挟资居奇货，竞赴山中亲督课。”诗中体现了宜红在国际贸易中的重要地位。当时，外国人对茶叶的喜爱促使中国的宜红大量出口，商人们看到商机纷纷进山监督生产。同时，外国人也尝试自行种植，但品质远不如中国所产。此外，“粒粒匀净贮成箱，运程远近畴复计。特色洋商海上来，楼榭玲珑无点埃。包揽联邦扼我项，惟凭洋奴金口开。”反映了中国茶商在茶叶贸易中受到洋商控制的情况。



宜红是这样制作的

宜红的制作工艺精湛，分为初制与精制两大阶段。

初制

初制涵盖鲜叶采摘、萎凋、揉捻、发酵及干燥等环节。

制作宜红的鲜叶，需细嫩匀净，以黄绿色的一芽二、三叶为标准。优选的茶树品种，叶质柔软肥厚，多酚类化合物含量高，尤其适合夏季采摘。采摘后，鲜叶需薄摊，部分初制厂还采用贮青槽以保持鲜度，降低劳动强度。

现代初制厂则多采用萎凋槽加温萎凋，温度控制在35℃左右，春季需适当加温但不超过30℃，萎凋时间一般为6小时至12小时。萎凋程度需遵循“嫩叶老萎，老叶嫩萎”原则，以含水量、叶象变化、色泽及香气为判断依据。

现代揉捻多采用机械揉捻，遵循快速低温、轻—重—轻的加压原则。揉捻室需保持20℃左右的室温，85%以上的湿度，以确保揉捻效果。当芽叶紧密卷曲成条索状，不见松散与折叠现象，同时有茶汁渗出，并且松开手后茶叶依然保持条索形态而不散落，这便是揉捻达到适度的标志。

发酵多采用可控发酵方式，通过发酵机控温、控时，确保叶温30℃、湿度≥95%，发酵室温度28℃左右，相对湿度95%以上，空气新鲜，以形成红叶红汤的品质特点。

干燥工序极为关键，目的在于将毛茶含水量降至约6%。如此一来，能让茶条紧缩，减小体积，固定茶叶外形，保证茶叶充分干燥，避免发霉变质，利于储存与运输。同时，在干燥时，大部分低沸点的青草味会散发出去，而高沸点的芳香物质则被激发并留存，赋予红茶特有的甜香。

干燥分毛火与足火两步开展。毛火遵循高温快速原则，足火则秉持低温慢烤原则。

精制

精制是宜红红茶品质提升的关键阶段，分为筛分、拣剔和成品处理三个工段，共13道工序。

筛分环节由一系列工序构成，涵盖毛筛、抖筛、分筛、紧门、套筛、撩筛、切断以及风选等。通过筛分，将茶叶按照大小、形状进行分级，去除杂质和不符合要求的茶叶。

拣剔工段包括机械拣剔和手工拣剔两道工序。机械拣剔利用机械设备去除机械杂质和不符合品质要求的茶叶。手工拣剔则是由经验丰富的制茶师去除残留的杂质和不合格的茶叶。

成品工段包括补火、并堆和装箱三道工序。补火是对茶叶进行最后的烘焙处理，以提高茶叶的香气和口感。并堆这一工序，是把完成补火的茶叶集中在一起搅拌混合，让茶叶整体品质趋于均一稳定。

经过初制和精制两大阶段的精心制作，宜红红茶最终呈现出紧结细长、色泽乌润、香气浓烈、滋味醇厚的独特品质。

水問山尋

宜红的冲泡方法

冲泡宜红的过程中，可以感受自然之美，品味到传统工艺的韵味。

精心准备

准备 2 克至 3 克宜红茶，配以茶荷、透明玻璃杯、茶匙及茶巾等。

轻柔投茶

用茶匙轻轻将茶荷中的宜红茶叶拨入透明玻璃杯中。投茶时需动作轻柔，以免茶叶破碎，影响冲泡效果。

温润醒茶

先向杯中注入少量沸水，轻轻浸润茶芽。静待 10 秒后，以高冲法注入 70℃的热水，斟至茶杯七分满即可。茶叶在水中翻腾舒展，内质缓缓释放，茶香四溢。

赏茶之美

热水倒入茶杯后，茶叶逐渐吸水下沉，条条挺立轻盈。

细品茶香

以闲适心态，慢慢品尝宜红茶。茶汤醇香带清新，口感独特。茶底暗红整齐，如玉般亮润。高档宜红茶汤冷却后还会呈现浆黄色的浑浊现象。

红茶名品

宁红

宁红是我国最早的工夫红茶之一，在我国茶类中占据重要一席。宁红产于江西省九江市修水县，修水县的红茶生产始于清道光年间。到19世纪中叶，宁州（今属江西）工夫红茶已声名远扬。1914年，宁红在上海赛会上大放异彩，荣获“茶誉中华，价甲天下”的殊荣，这一荣誉足以证明宁红在当时茶界的卓越地位。

江西省九江市修水县山川秀丽，气候温和且雨水充沛，土壤多为红壤和黄壤，为茶树生长提供了优良条件。而且当地植被繁茂，森林覆盖率高，良好的生态环境让茶叶在生长过程中能充分汲取自然养分，为宁红的品质奠定了基础。

叶底	呈鲜艳的红色，色泽明亮且形状均匀
滋味	口感醇厚、浓郁且甘甜
香气	浓郁且持久不散，类似于祁门红茶的香气
汤色	颜色鲜艳，呈现出红色且明亮的色泽
色泽	黑且带有油亮光泽
茶条	锋苗笔直有力，形态挺秀，略微有红色的纤维
产地	江西省九江市修水县



宁红的历史和发展

唐代，修水县已是茶叶的重要产区，茶叶产量颇为可观。宋代，修水县所产的“双井茶”已经名扬海内，誉满朝堂。北宋著名诗人、书法家黄庭坚就是修水双井人，他曾将双井茶赠予苏东坡，并赋诗赞美。

晚清时期，宁红声名鹊起。经过精制后的宁红，外形秀丽、色泽乌润、香高持久、叶底红亮、滋味醇厚，备受赞誉。宁红的产量巨大，甚至一度成为修水的主要经济支柱。其中，“太子茶”更是宁红中的佼佼者，多次在国内外茶叶比赛中荣获大奖。

随着抗日战争的爆发，茶农流离失所，漫山茶园也荒废了。同时，印度、日本等国的茶叶乘机挤进国际市场，宁红的外销受到了严重冲击，全县的茶园面积和茶叶产量都大幅下降。

中华人民共和国成立后，宁红的生产得到了迅速恢复和发展。经过多年的努力，宁红重新崛起，成为全国工夫红茶中的佼佼者。

宁红的传说趣谈

宁红背后蕴含的历史传说充满了神秘色彩。

唐太宗赐名“宁红”

传说，唐太宗曾征战至江西义宁州漫江地区。不巧的是，他突然身染重病，卧床不起，军营内顿时陷入一片混乱。闻讯而来的当地百姓纷纷慷慨相助，采用当地独有的变色茶药为唐太宗精心熬制茶汤。数杯茶汤下肚，唐太宗顿感神清气爽，病痛全消。为报答百姓的救命之恩，唐太宗将此茶命名为“宁红”，“宁”字象征百姓安宁生活，“红”字既寓含吉祥之意，又形象地描绘了茶汤之色。自此，宁红声名鹊起，成为人们心目中的吉祥之饮。

李自成与“漫江红”

传说，明末农民起义领袖李自成在山海关大战失利后，率部逃亡至九宫山。当部队途经漫江茶园时，茶农们因不明来兵身份，纷纷躲入深山。而刚采摘的“谷雨尖”茶芽因来不及转移，被遗留在茶房。待部队撤离后，茶农们发现茶芽已自然发酵。面对辛苦采摘的茶叶即将报废，茶农们心痛不已。为避免浪费，他们决定尝试加工这些发酵的茶叶。不料，这一无奈之举，竟让茶叶变得红润，并散发出独特的香气。此后，家家户户纷纷效仿，将新茶发酵后再制作，使原本的“漫江绿茶”华丽转身，成了“漫江红茶”。

水問山尋

宁红是这样制作的

修水县地处亚热带季风气候带，四季温润，雨量充沛，得天独厚的生态环境为茶树生长提供了优越条件，孕育出宁红茶香浓郁、滋味醇厚、汤色红亮的品质特征，精湛的制茶工艺则进一步放大了其天然优势。

采摘

宁红以本土宁州小种茶树鲜叶为原料，于清明前后精选初展嫩芽采摘。

萎凋

传统萎凋工艺需要依托筛盘、地簟等竹木工具，在宽敞的空间中进行，必须确保鲜叶能均匀失水，才能保留天然花果香。现代茶厂则引入温湿度调控设备，通过精准控制通风与摊晾时长，显著提升萎凋效率与均匀度。

揉捻

揉捻是塑形提香的关键环节。传统手法通过力道与节奏控制，塑造茶叶紧结秀丽的外形，激发内含物质转化；当代机械揉捻则依托可调压力与时长设定，实现标准化生产，稳定条索形态与滋味醇厚度。

发酵

发酵赋予宁红标志性的红艳汤色与甜醇风味。传统发酵依赖自然温湿度调控，现代则通过专业发酵室精准模拟最佳环境，结合实时监测技术，规避外界干扰，确保发酵均匀充分。

干燥

干燥环节从炭火烘焙发展为自动化控温技术烘焙。新型烘干设备可分区调节热风强度，同步完成脱水与定香，既保留茶叶活性成分，又实现连续化高效生产。





宁红的冲泡方法

想要冲泡出一杯完美的宁红，需要遵循一定的步骤和技巧。

准备阶段

第一步，务必要保证每一件茶具都洁净无污。选用一只瓷质细腻、色泽均匀的茶杯，以及适量的宁红，每人二三克为宜。同时，准备一壶刚烧开的沸水、一个茶盘、一把茶匙以及一条茶巾。

投茶

用茶匙轻轻地将宁红从茶叶罐中取出，避免茶叶破损。将茶叶小心地放入茶杯中，观察茶叶的条索紧结程度和色泽乌润度。此时，可以轻轻嗅闻茶香，感受茶叶的自然香气。

冲泡

将刚烧开的沸水缓慢地倒入茶杯中，注意水流要均匀且轻柔。沸水与茶叶接触后，茶叶会迅速吸水膨胀，开始释放香气。此时，可以观察到茶叶在水中翻腾、舒展的景象。

分茶

待茶汤颜色变得橙红明亮时，即可将茶汤倒入另一个干净的杯子中。注意分茶时要适量，以七分满为宜，留出足够的空间让茶香充分散发。

品茶

当茶汤温度适中时，即可开始品茶。宁红的滋味醇厚甘爽，入口后茶香四溢，回味悠长。

第四章

香气四溢——乌龙茶

乌龙茶，作为中国六大茶类之一，不仅承载着人们对茶香的无限追求，更见证了中华茶文化的传承与发展。其制作工艺繁琐而精细，采摘、晾晒、发酵、烘焙，每一步都凝聚着茶农的智慧与匠心。从福建武夷山的云雾缭绕，到福建安溪的青山绿水；从广东潮州的古色古香，再到台湾阿里山的山灵水秀……乌龙茶遍布于中国东南部的各大名山秀水之间。这些产区的独特地理环境、气候条件以及人文底蕴，共同赋予了乌龙茶难以替代的风味与魅力。

