茶道入门三篇

蔡荣章/著

—— 制茶、识茶、泡茶

茶如何制成?
各种茶的认识。
如何享用一杯茶?
只有从喝茶中才能体会到以茶
为载体的思想、美学境界。



中华书局

茶道



Three Elements of Tea Lore

入门三篇

-Tea Making, Recognizing, and Brewing

ISBN 7-101-05139-1

9 787101 051391 >

ISBN 7-101-05139-1/Z · 549

定价：38.00元

茶道入门三篇

——制茶、识茶、泡茶



蔡荣章 著

中華書局

铁观音秋茶

盖不住的高香





安溪铁观音一年采摘2季：春季和秋季。所谓"春水秋香"，春茶茶汤口味甘醇、厚实，而秋茶香气逼人。春季雨水连绵，很难保持住铁观音的高香，而秋季气候稳定，茶叶生长均匀饱满，是制作高香铁观音的绝佳季节。在高档中国茶里，铁观音是少有的秋茶比春茶金贵的茶品。

铁观音秋茶，是指寒露(10月8日)至霜降(10月23日)这段时间采摘的珍贵茶品，因其香高、产量稀少而更加珍贵。

安溪铁观音所含的香气成分在所有茶类中最丰富，品质上乘的铁观音具有明显的兰花香且香味持久，所谓"七泡有余香"。

清香与浓香 不同茶韵同精湛









安溪铁观音的制作工艺非常复杂，不同的工艺焙制出清香型和浓香型2种口感。浓香型的铁观音比起清香型多了一道烘焙程序，从而多了焙火香。

清香型 制作工艺

毛茶 → 归堆 → 投放 → 筛分 → 分选 → 捡剔 → 匀堆 → 文火烘干 → 成品茶

浓香型 制作工艺

毛茶 → 归堆 → 投放 → 筛分 → 分选 → 捡剔 → 烘焙 → 摊凉 → 匀堆 → 成品茶

观形、听声、察色 三招识好茶

铁观音的品质特征非常明显：茶条卷曲，肥壮圆结，沉重匀整，色泽砂绿，整体形状似蜻蜓头、螺旋体、青蛙腿。冲泡后汤色金黄浓艳似琥珀，有天然馥郁的兰花香，滋味醇厚甘鲜，回甘悠久，俗称有"音韵"。

鉴别精品铁观音是一项高深的学问，普通茶友只要掌握3项核心特征，即可判断茶品优劣。



观形：
颗粒饱满、色墨绿



听声：叶身沉重，
取少量茶叶放入茶壶，
可闻"当当"声。



察色：汤色金黄，
茶叶冲泡展开后叶
底肥厚明亮

茶都 Echadu.com
正宗原产地 五更风茶轩
E茶都 www.echadu.com

图书在版编目(CIP)数据

茶道入门三篇:制茶、识茶、泡茶/蔡荣章著.
—北京:中华书局,2006
ISBN 7-101-05139-1

Ⅰ.茶… Ⅱ.蔡… Ⅲ.茶-文化-基本知识
Ⅳ.TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 048558 号

书　　名	茶道入门三篇——制茶、识茶、泡茶
著　　者	蔡荣章
责任编辑	林玉萍
出版发行	中华书局 (北京市丰台区太平桥西里 38 号　100073) http://www.zhbc.com.cn E-mail:zhbc@zhbc.com.cn
印　　刷	人民美术印刷厂
版　　次	2006 年 9 月北京第 1 版 2006 年 9 月北京第 1 次印刷
规　　格	开本 787×1092 毫米　1/16 印张 13　字数 100 千字
印　　数	1-7700 册
国际书号	ISBN 7-101-05139-1/Z·549
定　　价	38.00 元

这本书谈的是初入茶道最急切需要知道的三篇课目，一是“茶如何制成？”如果连茶是怎么形成的都不知道，那喝起茶来不就像瞎子摸象？第二是“各种茶的认识”，市面上的茶叶有那么多种类，它们的区别何在，如果没有一些理论性的理解，难以进入欣赏的领域。第三是“如何享用一杯茶？”包括冲泡与饮用。学茶当然要喝茶，而且也只有从喝茶中才能获得茶的益处，才能体会到以茶为载体的思想、美学境界。

责任编辑 林玉萍
装帧设计 刘 莹



自 序

这本书谈的是初入茶道最急切需要知道的三篇课目，第一是“茶如何制成？”如果连茶是怎么形成的都不知道，那喝起茶来不就像瞎子摸象？第二是“各种茶的认识”，市面上的茶叶有那么多种类，它们的区别何在，如果没有一些理论性的理解，难以进入欣赏的领域。第三是“如何享用一杯茶？”包括冲泡与饮用。学茶当然要喝茶，而且也只有从喝茶中才能获得茶的益处，才能体会到以茶为载体的思想、美学境界。

非专业习茶的人要在短时间内掌握充分且正确的茶道入门知识是不容易的，笔者以从事二十五年茶道教学的经验，多次整理这类课程，皆希望使初学者能以最短的时间与精力理解并应用这些知识。为达到这个目的，在写法上，如“茶之制造”就不是依绿茶、乌龙茶、红茶、普洱茶等逐个介绍，而是综合叙述后再补以个别的差异；“茶的分类方式”改以消费者与市场为之，避开了以产业为本位的做法。冲泡与饮用的部分则以实际操作为基础，扎实、明确地求其实用，并配合以美学、思想的人文成分。

本书在制茶、识茶、泡饮三方面的探讨皆以茶文化之全面性为考量，也就是茶的种类包含了茶家族的全体成员；泡茶、品饮的方法不拘于任何流派与地域性，只论原理、原则的共通性。本书形式上看来是方法、技艺性的论述，然而隐藏其间的是茶道艺术、美学、思想本体架构，我们认为这是学茶的终极目标。

茶道之学在21世纪之初已形成了中国海峡两岸人们追求精致生活的热门学习项目，且明显地已掀起了世界性饮茶风气。此项优良传统文化之现代化与传播需要有效的教育方法与出版品，我们海峡两岸的茶人都非常感谢中华书局此刻出版此类基础书，这将非常有利于中华茶文化的振兴与全球性发展。本书若有何不当之处，欢迎各界先进提出指教。有关茶学英译部分，感谢在台学茶的美籍茶友Mr. Steven R. Jones与留学美国的台湾茶友李建德先生之协助。本书完稿之际，也感谢李佩芳茶友帮助图片与文字之计算机化处理。

蔡荣章

2006年3月于台北陆羽茶艺中心

制茶篇

第一章 茶的诞生 3
一、茶是如何制成的? 4
二、为什么有些茶看来很细嫩，有些看来较粗大?——芽茶与叶茶 4
三、茶青采下后要不要马上“下锅”?——晾青与萎凋 12
四、茶的色、香、味如何形成?——发酵 15
五、如何让茶固定在我们希望的状况下?——杀青 19
六、茶性的塑造——揉捻 20
七、茶的醇化——渥堆与陈放 24
八、制茶的完成——干燥 25
九、茶叶的另一种保存方式——紧压 27
十、第一类茶——不发酵茶 28
十一、第二类茶——全发酵茶 30
十二、第三类茶——部分发酵茶 31
十三、茶之精制 34
十四、茶之加工 36
十五、茶之商品包装 41

识茶篇

第二章 茶的识别 47
一、茶的分类 48
二、茶名的产生 51
三、茶之欣赏 53
四、茶之品质鉴定 62
五、茶人之喝茶修养 64
六、何谓比赛茶 66
七、台茶的特色 67

第三章 茶的产业 69
一、茶树品种 70
二、茶树栽培 71
三、季节与茶 73
四、地理环境 74
五、采青的气候与时辰 75
六、肥料、化学药剂与茶青品质 75
七、树龄与茶青品质 75
八、中国产茶概况 76
九、影响成茶品质的十大因素 78

泡茶篇

第四章 泡茶原理 83

一、爱茶人要与茶为友 84
二、泡茶的多重效用 84
三、泡茶要从有法到无法 85
四、从小壶茶锻炼泡茶基本功 85
五、一壶茶放多少茶叶? 86
六、浸泡多长时间? 87
七、浸泡时间的掌控因素 87
八、紧压茶如何冲泡? 88
九、前后泡的间隔时间也会影响泡茶 89
十、茶汤浓度的稳定度 89
十一、有无最低浸泡时间? 89
十二、时间与茶量的调节 90
十三、如何计算浸泡的时间? 90
十四、泡茶需要多高的水温? 90
十五、水温影响茶汤的特质 91
十六、水需烧开再行降温吗? 91
十七、哪些泡茶动作会影响水温 92
十八、 如何判断水温? 92
十九、水质直接影响茶汤 92
二十、矿泉水适合泡茶吗? 93
二十一、茶壶质地与茶汤有关吗? 94
二十二、何谓茶汤的适当浓度? 95
二十三、如何控制茶汤的浓度? 95
二十四、茶汤浓度须力求一致吗? 96

第五章 茶道礼法 97
一、泡茶时的头发 98
二、泡茶与上妆 98

三、泡茶时的手饰 98
四、泡茶时的服装 99
五、泡茶时的双手 99
六、泡茶与健康 99
七、泡茶姿势 100
八、茶会时间的掌控 101
九、奉茶的方法 101

第六章 茶具搭配 105
一、茶具种类 106
二、茶具的分区使用 112
三、茶具摆置的美感 116
四、茶具与茶叶的搭配 116
五、茶具的功能性 116
六、泡茶席上茶具的静态与动态 119

第七章 小壶茶法 121
一、小壶茶法的定义 122
二、小壶茶的茶器配备 123
三、持壶法 124
四、持盅法 125
五、备水 126
六、行礼 127
七、温壶 128
八、备茶 129
九、识茶 130
十、赏茶 131
十一、温盅 132

十二、置茶 132
十三、闻香 135
十四、冲泡 137
十五、计时 138
十六、烫杯 139
十七、倒茶 141
十八、备杯 142
十九、分茶 143
二十、奉茶 144
二十一、品饮 147
二十二、品泉与空白之美的应用 149
二十三、茶食与茶餐 150
二十四、去渣 150
二十五、观叶底 153
二十六、赏壶 154
二十七、清盅 155
二十八、泡第二种茶 156
二十九、结束 157
三十、主人与泡茶者 158
三十一、泡茶者与助手 159

第八章 其他泡茶法 161
一、盖碗茶法 162
二、大桶茶法 167
三、浓缩茶法 169
四、含叶茶法 172
五、旅行用茶具与简易泡茶法 174
六、抹茶法 179

附录：有关术语英译 183
一、制茶术语英译 184
二、茶叶分类名称的英译 185
三、常见茶名的英译 188
四、茶具名称英译 189
五、泡茶程序英译 190









原产地大宗采购
品质与实惠兼具



安溪铁观音(浓香/一级)

净含量：120克
市场价：¥110.0元
会员价：¥82.0元
限时促销价：¥70



安溪铁观音(浓香/特级)

净含量：120克
市场价：¥160.0元
会员价：¥128.0元
限时促销价：¥109

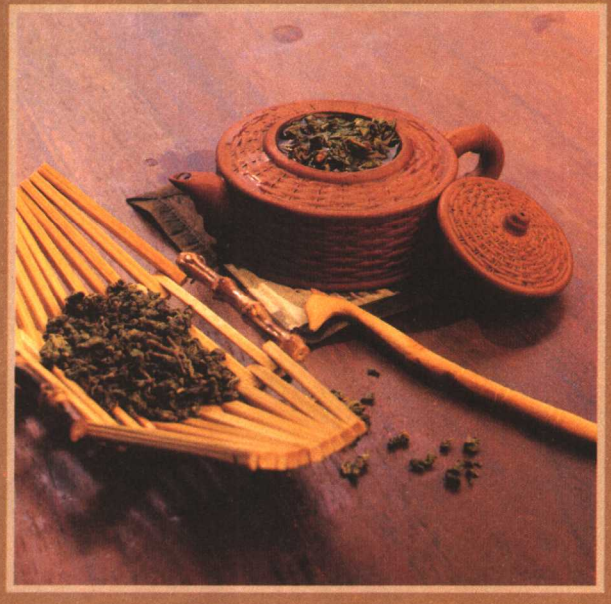
树种与工艺决定成本

传统安溪铁观音的制作工艺非常复杂。一斤茶青经过13道工艺，一般只能制出约0.14斤精制铁观音茶。目前安溪县茶青均价在￥30元/斤（不含加工费），因此正宗的安溪铁观音，不论等级，其生产成本均高于￥200.00元/斤。而到消费者手里之前，还有各级批发商与茶叶店的成本叠加。目前市场上一些低价铁观音，采用的非安溪铁观音原料或安溪色种茶制作，在口感和香味上均有较大的差异。



制茶篇





第一章 茶的诞生

一、茶是如何制成的？

茶是采茶树新长出来的芽或叶作原料制造而成，这些采下来的新芽或新叶被称为“茶青”，制造的过程包括“萎凋”、“发酵”、“杀青”、“揉捻”与“干燥”，成茶以后尚可从事一些“精制”，使其外形更加美观，品质更加稳定；也可以从事一些“加工”，使其更加多样化。最后是“包装”成商品，提供消费者饮用。

上述的制造过程是概括性的项目，有些茶可以省略一些步骤，有些茶可以增加一些特殊的过程。

二、为什么有些茶看来很细嫩，有些看来较粗大？——芽茶与叶茶

前面说过茶是采茶树新长出来的芽或叶制成的，意思是说要“嫩”，老叶是不能拿

来当原料的（图1－1A、1－1B）。但嫩中又有别，有些茶是愈嫩愈好，希望朵朵都带有





←1－1A 左边茶树已长出新芽，可采摘作为制茶原料。
→1－1B 茶树的叶子都已老化，要待下季发新芽才能采摘制茶。

芽心（图1－2），但有些茶却希望成熟一点的叶子，也就是等枝叶长熟后才采（图1－3）。





←1－2 采收的茶青朵朵带有芽心，是制成芽茶类的原料。
→1－3 采收已近长熟的茶青，是制成叶茶类的原料。

以嫩“芽”为主要原料制成的茶类称为“芽茶类”（图1－3A），以采嫩“叶”为主要



A



B



C



D



E

1－3A 芽茶类
A.龙井 B.碧螺春 C.白毫乌龙 D.红茶 E.普洱茶

原料制成的茶类称为“叶茶类”（图1－3B）。



A



B



C



D



M

1－3B 叶茶类

A.台湾清茶 B.武夷岩茶 C.凤凰水仙 D.冻顶茶 E.铁观音

您有没有发现喝龙井（图1–4）、碧螺春（图1–5）时，叶子比较细嫩、带有很多芽心；但是喝铁观音（图1–6）、岩茶（图1–7）的时候，叶子就比较粗大，而且少有芽心，为什么呢？

因为以嫩“芽”为主制成的茶，其茶性比较细致，以嫩“叶”为主制成的茶，其茶性比较粗犷。人们为了制成各种不同风味的茶来饮用，所以在原





←1–4 龙井，采带嫩芽的茶青制成。

→1–5 碧螺春，采带嫩芽的茶青制成。





↙1–6 铁观音，采顶芽已开面的叶子制成。

↘1–7 岩茶，采顶芽已开面的叶子制成。

料上就开始有了不同的选择。我们买回来的茶，不论从干茶的外观或等泡开以后看叶底，都不难看出它是以嫩芽为主的茶（图1-8）还是以嫩叶为主的茶（图1-9）。





← 1-8 从泡开的茶叶得知是以“嫩芽”为主的茶。
→ 1-9 从泡开的茶叶得知是以“嫩叶”为主的茶。

“芽茶类”的茶并不是非要全部都是芽心不可，全部都是芽心（图1-10）当然



↑ 1-10 全部都是芽心制成的茶。

是属质优的一级，但毕竟太奢侈，所以搭配一二叶刚展开的新叶还是允许的，这也







← 1-11 所谓“一心一叶”的茶青。
↑ 1-12 所谓“一心二叶”的茶青。
→ 1-13 所谓“一心三叶”的茶青。

就是所谓的“一心一叶”（图 1-11）或“一心二叶”（图 1-12），到了“一心三叶”（图 1-13）或“一心四叶”就难免影响品质了，但市场上还是可以看到这类茶，因为不是每个人都随时要喝那么高品级的。

“叶茶类”的茶青是等茶树这季的新枝长熟，顶芽已开面成叶片，新芽不再继续抽长之时，采下刚刚开面的二叶或三叶。最新开面的芽心会与前面一片新叶成“对口”的样子，所以茶青这时的状况被称为“对口二叶”（图 1-14），如果第三叶还没有变老，可以多采一叶，就称为“对口三叶”（图 1-15）。开面叶的茶青比较容易制成带花香的茶，但滋味会嫌薄，所以最好掺杂 20%～30% 的带芽茶青，也就是在这片茶园的新枝尚未全部长熟之时就要开采。

“芽茶”就如同成长之时的青少年，“叶茶”就如同已经长熟、不再长高了的成年人，以它们作原料制成的茶当然有其不同的风味。

“芽心”也称为“芽尖”，会多少带有绒毛，也会因品种的关系带有或多或少的绒毛，这些绒毛在“成茶”上会显现出来，称为“白毫”（图1-16），所以只要看到茶名冠有“白毫”或“毛峰”者，如“白毫银针”、“白毫乌龙”、“黄山毛峰”、“临海蟠毫”等就表示这种茶很强调白毫，它一定选用绒毛较多的品种，而且制造过程中尽量让白毫显现。也有些芽茶不强调白毫，制造过程中将绒毛压实，就成了所谓的“毫隐”，如西湖的“龙井茶”（图1-17）。





↑ 1-14 所谓“对口二叶”的茶青。
↓ 1-15 所谓“对口三叶”的茶青。





← 1-16 芽尖带有绒毛，称为“白毫”。
→ 1-17 龙井茶的白毫并不明显，称为“毫隐”。

三、茶青采下后要不要马上“下锅”？——晾青与萎凋

茶青从茶树上采摘下来后，如果要制造“不发酵茶”（如绿茶），则直接进行“杀青”（即所谓“下锅”），如果要制造“部分发酵茶”（如乌龙）或“全发酵茶”（如红茶），则进行“萎凋”。

如果直接进行杀青，还要看杀青的方法是“蒸青”（蒸汽蒸熟）或“炒青”（下锅炒熟），蒸青时不计较茶青是否含有露水，采收后径行蒸青；炒青时则不然，一般会让茶青摊放一段时间，使水分稍微发散，尤其是含有露水或雨珠的茶青，晾青（图1－18）更是重要（所以有人说采茶不要太早）。



←1－18 前景为晾青，晾干茶青表面的水分；后半段则进行日光萎凋。

要制造发酵茶的茶青必须先进行萎凋，所谓萎凋就是让茶青消失一部分水分（不是干了），因为只有让茶青消失一部分水分，空气中的氧才能与叶胞内的成分起化学变化，这化学变化就是所谓的“发酵”，是发酵茶很重要的制造过程。

萎凋分为“室外萎凋”与“室内萎凋”，室外萎凋就是放在阳光下晒太阳（太阳

太强时要遮荫）（图1-19），待茶青变软后就要搬到室内来，以后就称为“室内萎凋”（图1-20）。搬到室内后，首先让茶青放着不要动，称为“静置”（图1-20），这时叶子中间的水分就会补给到叶尖与叶缘去，因为这些部位是水分向外散发最快的地方。经过一段时间的静置（如一个半小时），水分已经分布平均，再将茶青“搅拌”（图1-21）一下，促使水分能够平均地继续散发。接着又是“静置”，使水分继续分布平均。就这样一次的搅拌，一次的静置，直到叶子的每一部分细胞都平均消失到我们期望的含水量为止。





↑1-19 室外萎凋，让茶青曝晒一下。

←1-20 室内萎凋的“静置”。

↓1-21 室内萎凋的“搅拌”。



在萎凋的前半段，搅拌的主要目的是促使水分散发，到了后半段，搅拌的时间与力量都会加大，借着叶子与叶子间的相互磨擦，带动氧化（即发酵）的进行。所以搅拌又称为“浪青”。

水分的散发从叶子的表面是可以看得出来的，水分散失到哪里，叶面的光泽就会消失到哪里（图1-22），开始时是叶尖与外缘先消失光泽，接着是靠近叶尖的前半部，最后是叶基与叶柄的地方。萎凋在先，等到各部分的细胞都消失了所需的水分，只要强力搅拌，并堆厚静置，就会发酵得很快，所以有所谓的“轻萎凋轻发酵”（如武夷岩茶）、“中萎凋中发酵”（如铁观音）、“重萎凋重发酵”（如白毫乌龙）、“重萎凋轻发酵”（如白茶类）、“重萎凋全发酵”（如红茶）等各种做法。



↑1-22 水分散失到哪里，叶面的光泽就会消失到哪里。

萎凋与发酵是造成茶叶不同风味很重要的两项步骤，其中的日光萎凋尚可造就较为高亢的香气，“部分发酵茶”都以制出“高香”为傲，所以日光萎凋成了这类茶必经且重要的过程，但全发酵茶的红茶就不同，自从量产以后就将它塑造成较为低频的糖香型茶类，所以一般不经日光萎凋，茶青径行室内萎凋，且是程度很高的萎凋，水分几乎消失至一半以上（图1-23）。



↑1-23 制造红茶的室内萎凋架。

萎凋与发酵是很花时间的，例如上午采回来的茶青，轻萎凋轻发酵要制作到晚上九时左右，重萎凋重发酵要制作到快天亮，重萎凋全发酵若不是采用热风萎凋与提高湿度与温度的发酵方法，就要拖到第二天或第三天。而且茶青采收后必须连续制作到完成才能得到高品质的成茶，所以制茶是辛苦的，尤其是部分发酵茶。

萎凋在制茶界又被称为“走水”，这名词叫得很生动，萎凋过程中的水分散发确是在有秩序、且茶青带有生机的情况之下进行的。水分沿着叶脉扩散，经由叶缘的水孔与叶面的气孔（大部分在叶底）蒸发。这与直接晒干是不同的，茶青必须在这样继续保持生机的状态之下，让茶青内的酶带动各种成分的氧化，如此茶叶的色、香、味才得以形成，若不小心将茶青晒干或阴干了，就成了“死叶”，是制不成什么让人喜欢的色、香、味的。

四、茶的色、香、味如何形成？——发酵

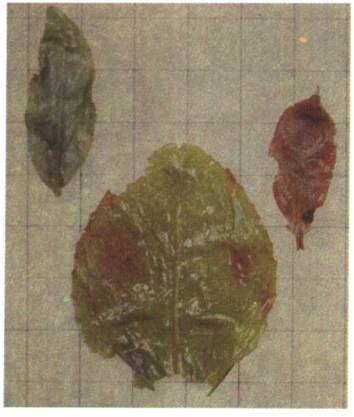
发酵在一般茶上（除后发酵茶）是单纯的一种氧化作用，只要将茶青放在空气中即可（图1－24）。就茶青的每个细胞而言，要先萎凋才能引起发酵，但就整片叶子而言，是随萎凋而逐渐进行的，只是在萎凋的后段，加强搅拌与堆厚后会快速地进行。



→ 1－24 茶的发酵只是一种氧化作用，单纯放置于空气中即可。

发酵对茶青造成下列的影响：

a、颜色的改变：未经发酵的茶叶是绿色的，发酵后就会往红色变，发酵愈多颜色变得愈红，叶子本身与泡出的茶汤颜色都是一样（图1-25）。所以我们只要看泡出茶汤的颜色是偏绿还是偏红，就可以知道该茶发酵的程度。

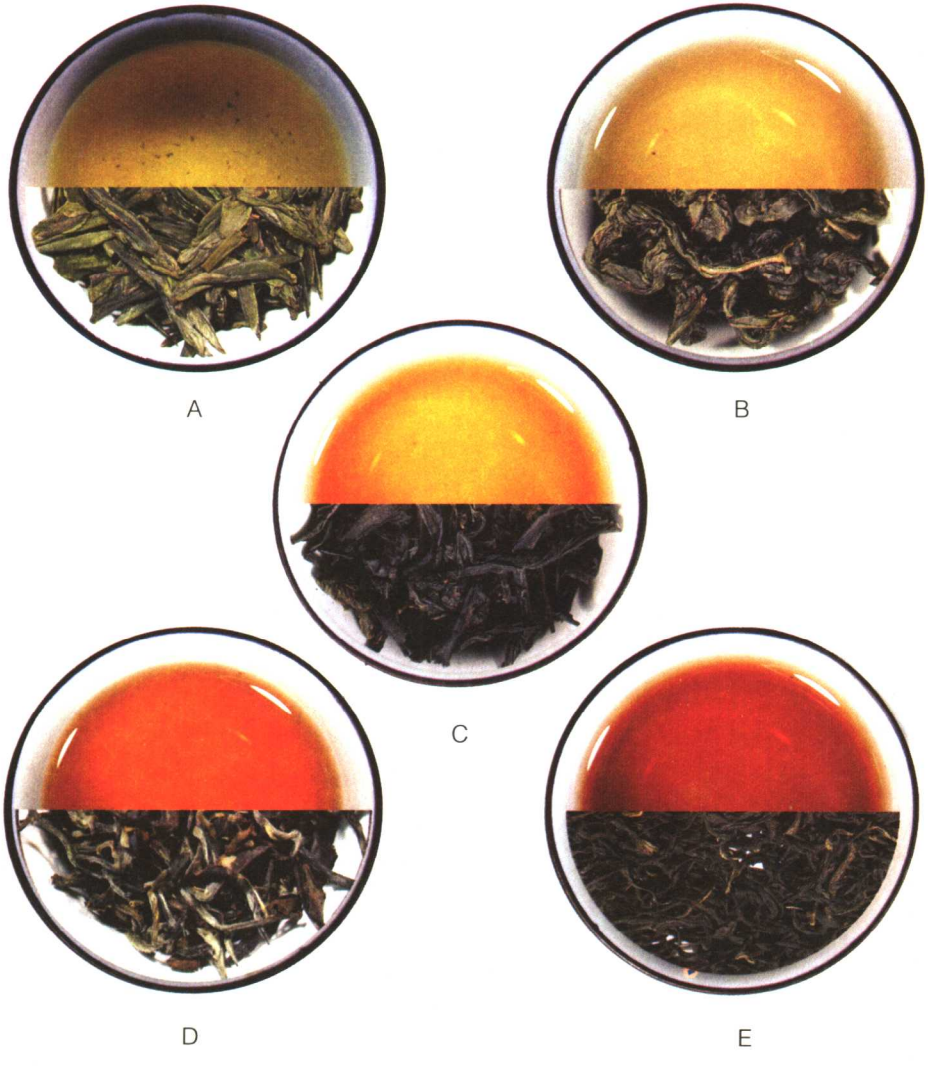


←1-25 从泡开的茶叶看出发酵愈多颜色愈红（从左至右）。

龙井、碧螺春等，不论是叶子本身或是泡出的茶汤都显得比较绿，那是不发酵；红茶则显得很红，那是全发酵；这两类茶的中间还有一种茶，俗称乌龙茶的，如武夷岩茶、凤凰单丛，颜色金黄，那是部分发酵（图1-26）。

b、香气的改变：未经发酵的茶，是属菜香型，让其轻微发酵，如20%左右，就会变成花香型，让其再重一点地发酵，如30%左右，就会变成坚果香型，让其再重一点地发酵，如60%左右，会变成熟果香型，若让其全部发酵，则变成糖香型（这里所说的发酵百分比是指叶子的红变程度）。

c、滋味的改变：发酵愈少的茶愈接近自然植物的风味，发酵愈多，离自然植物的风味愈远。



↑ 1–26 从汤色的变化看出发酵愈多颜色愈红。
A.绿茶 B.轻发酵乌龙 C.熟火乌龙 D.重发酵乌龙 E.红茶

发酵对茶青造成的影响如上，剩下来的就要看制造者的意图了，若想制成最接近自然植物的风味，那就不要让茶青发酵，制造出来的茶就是绿色的茶、蔬菜香的茶，也就是市面上所称呼的绿茶。如果不喜欢它那么绿，而希望起一点变化，那就让它轻微地发酵，如20%，就会制造出绿中带黄的茶汤、花香型、还蛮接近自然植物风味的茶，这就是市面上所说的包种茶、冻顶茶之类。如果发酵再重一点呢？如30%左右，那就会变成蜜黄色的茶汤、坚果香的茶、离植物原始风味稍远的茶，就是市面所说的铁观音、水仙、佛手之类（最近这类茶有偏轻发酵的流行趋势）。如果让它重重地发酵，如60%左右，那就会是橘红色的茶汤、熟果香、离植物原始风味颇远的茶，就是市面上所说的白毫乌龙。如果让它全部发酵，那就是红色茶汤、糖香、最人工化风味的红茶了。

到了我们所需要的发酵程度后怎么办呢？杀青，让发酵固定在那个程度上。

除了上述的那种纯氧化作用的发酵外，还有一类茶是先不氧化，待杀青后，揉捻，然后堆放（即所谓的渥堆）（图1-27），这时由于茶青还是湿的，就会发热，且引起微生物的生长，为茶青造成另外一种形式的发酵。汤色变得深红，滋味变得厚重醇和，干燥后就是市面上所通称的普洱茶。为有别于上述那种杀青前的发酵，这种杀青后的发酵就被称为“后发酵”。



←1-27 普洱茶类的渥堆。

五、如何让茶固定在我们希望的状况下？——杀青

简单地说，杀青就是利用高温杀死叶细胞，停止发酵。方法有二：一是用炒的，称为炒青。传统是用锅子炒（图1-28），现代化的用滚筒式杀青机（图1-29）。二是用蒸的，称为蒸青，也就是用蒸汽将茶青蒸熟（图1-30）。我们平时喝到的茶绝大部分是用炒的，只有少部分绿茶才用蒸的（如日本的玉露、煎茶、抹茶）。

炒青的茶比较香，但蒸青的茶比较绿。

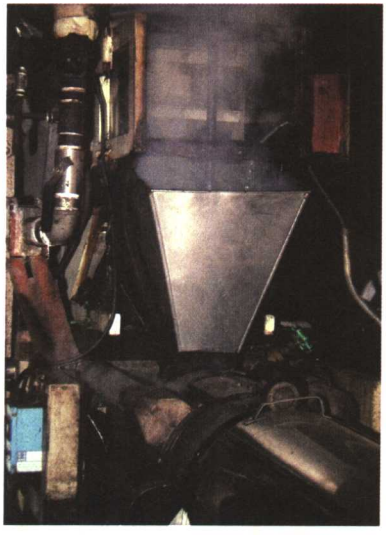




←1-28
用锅子进行杀青。

↙1-29
用滚筒进行杀青。

→1-30
用蒸汽进行杀青。



六、茶性的塑造——揉捻

揉捻就是把杀青过的茶青拿来像揉面一般地揉，这时的茶青是熟了，虽然表面看来有点干，但里面还是湿的，所以揉捻时只要使力得当，是不会把茶青揉破、揉碎的，而且还会把里面的茶汁揉出来。茶汁只能揉出表面，不能让其流失，当茶汁外渗太多时，应稍松揉捻的压力，使汁回吸。

揉捻有三大作用：

1、揉破叶细胞，使成分在浸泡时容易溶出。

2、使茶叶成紧实状，以利保存（若不揉捻，制成的茶叶就像晒干的落叶，手一抓就破，很难保存）。

3、利用揉捻的轻重，塑造茶叶不同的风味。

揉捻如何塑造茶叶不同的风味呢？揉捻轻者，茶性比较清扬，有如小提琴的风格，揉捻重者，茶性比较低沉，有如大提琴的风格。揉捻的轻重决定于揉捻时所施的压力大小与时间长短，传统的揉捻使用手工在垫板上搓揉（图1-31A、1-31B），





←1-31A

→1-31B 传统的手工揉捻。

现代化的揉捻使用揉捻机（图1－32）。需要重揉捻时，用布将经过初揉的茶青包成



↑ 1-32 现代化的揉捻机。

球状，然后一手抓住布巾的头，一手将布球依同一方向搓揉，并使其滚动，如此“布球”就愈揉愈紧，紧到一个程度，放置一旁，让其降温固形。一组数球揉过后，逐一打开将茶青松散（称为“解块”），加热后再行包布、揉捻，这样一次又一次，直到揉成需要的外形与茶性。这种揉捻的方法称为“布揉”，也叫“团揉”（图1－33），是属中、重揉捻的做法。



↑ 1-33 用布巾把茶包起来揉捻，称为布揉或团揉。

从揉捻的轻重常将茶叶分成轻揉捻、中揉捻与重揉捻三种类型，轻揉捻就是一般人所说的“条状”,中揉捻就是一般人所说的“半球”,重揉捻就是一般人所说的“全球”。轻揉捻除乌龙茶类揉成自然弯曲的所谓“条状”（图1-34）外，应包括直线形来回把茶青“压成”扁平状（如龙井、煎茶）（图1-35）或“揉成”针状（如眉茶、玉露）（图1-36）的做法。另外还有一种更轻的揉捻，只是轻轻地拨弄一下，茶青



↑ 1-34 轻揉成条状的“乌龙茶”。

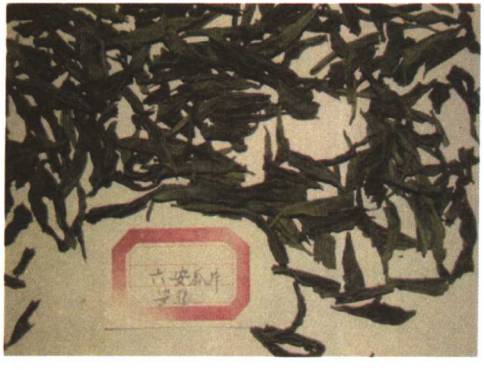


↑ 1-35 轻揉成扁平状的“龙井”。



↑ 1-36 轻揉成针状的“玉露”。

几乎维持原来的样子，如维持原来的片状（如瓜片）（图1-37），如维持原来的芽心状（如白毫银针）（图1-38）。还有一种茶看来成圆珠状，但那是“卷”成，而不是





←1-37 极轻揉，茶青几乎维持原状的“瓜片”。

→1-38 极轻揉，茶青几乎维持原状的“白毫银针”。

上述乌龙茶包布揉那样地把茶青“揉”压，我们将之列为“轻揉捻”的范围（如珠茶）（图1-39）。至于重揉捻，在乌龙茶类称为“球状”（图1-40），是在布球内长时

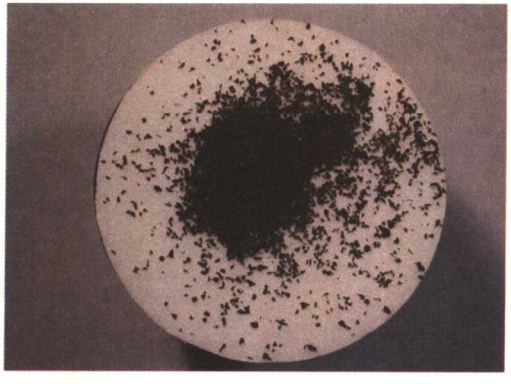


↑ 1-39 揉捻时被卷成圆珠状的“珠茶”。



↑ 1-40 重揉捻成球状的“铁观音”。

间“边揉边焙”而成；但在重萎凋全发酵的红茶上，只是加重“揉”的压力与时间，而不使用包布揉，结果，若不是继续切碎成“碎形红茶”（图1-41），就是被重揉成细条状（图1-42）（俗称为条形红茶）。



↑ 1-41 重揉捻，且被切碎的“碎形红茶”。



↑ 1-42 重揉捻成细条状的“条形红茶”。

七、茶的醇化——渥堆与陈放

一般茶青制作到揉捻时已算告一段落，剩下的只是干燥，但“后发酵茶”在杀青、揉捻后有一堆放的过程称为“渥堆”，也就是将揉捻过的茶青堆积存放，由于茶青水分颇高，堆放后会发热，且引发了微生物的生长，就因为热度与微生物的关系，使茶青产生了另一种的发酵，茶质被“降解”而变得醇和，颜色被氧化而变得深红，这就是所谓的“渥堆普洱”。

另一种普洱茶称为“陈放普洱”，那是在干燥完成后，放置于空气中，任其自然产生后氧化，数年后就成了陈放普洱。陈放普洱即市面常听到的青饼或青沱（图1－43），渥堆普洱则常称为熟饼或熟沱（图1－44）（“饼”者是将茶压成饼状，沱者是将茶压成碗状）。





↑ 1－43 青沱，属“陈放普洱”。

↓ 1－44 熟沱，属“渥堆普洱”。

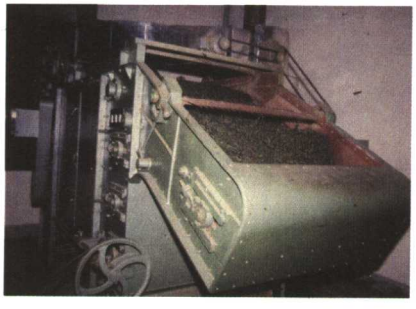
八、制茶的完成——干燥

干燥就是把制作完成的茶青水分蒸发掉。有些茶讲究颜色的翠绿，会选用低温干燥法，如成茶后将研磨成末茶的“碾茶”。有些茶直接在锅子里炒到干，如传统的西湖龙井，杀青、揉捻、干燥都在锅内完成（图1-45）。有些茶在萎凋、发酵后直接烘干，如白茶类，它们是重萎凋轻发酵的茶，所以萎凋后不再专程揉捻，直接烘干（图1-46）。有些茶发酵完成后直接进行干燥，如红茶，因为揉捻已提前在发酵之前为之，待发酵到足够的程度就直接进干燥机烘干（图1-47）。有些茶的干燥会用阳光曝晒，如需后发酵的普洱茶，这种做法造成普洱茶特殊的风味，也造成茶干色泽转黑（图1-48）。其他大部分的茶都是在揉捻完成后进行干燥，可



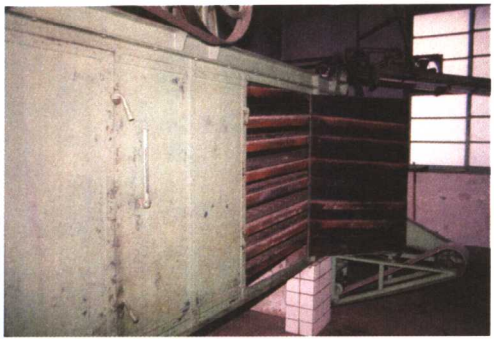






↑ ↑ 1-45 直接在锅子内炒干。
↑ 1-46 在滚筒内烘干。
↓ 1-47 自走式干燥机。
← 1-48 晒干是普洱茶特有的干燥方式。

用炭火干燥，可用瓦斯热风干燥，如碧螺春、清茶、冻顶、铁观音等皆是（图1-48A）。



1-48A 揉捻过的茶青以热风快速干燥。

上述所说的干燥是“初制”的最后一道工序，从采青到此方告一段落，也才可以休息。但这样制成的茶，品质并未稳定，茶叶的活性尚旺，如果就这样存放，很容易变质，这有如新伐的木材，虽然已经干燥过，但制成的家具很容易反翘，若将干燥后的木材放置半年、一年，再制的家具就比较不容易失败了。茶叶放置一段时间后的再干燥称为“覆火”，茶叶长时间存放，受潮后的再干燥也称为“覆火”，目的只是在补行干燥，温度不能太高（如不超过90℃），否则茶性会被改变，而变成了“焙火”的效应。有些茶类的覆火不宜以高温的方式进行，如绿茶、白毫乌龙、红茶、后发酵普洱茶等，因为容易破坏该种茶原来的茶性。所以尽可能采取低温的干燥方式，如利用除湿机、干燥剂等。

九、茶叶的另一种保存方式——紧压

紧压就是把制成的茶蒸软后加压成块状，这样的茶就被称为紧压茶（图1-49），除便于运输、贮藏外，蒸、压、放的过程中也会为茶塑造出另一种老成、粗犷的风味。蒸，使茶再度受热受潮，增加黏度；压，利用茶叶本身的胶质使叶子紧密连结在一起，稳定了往后陈放期间受潮、陈化的速度；放，继续“紧压”前一些成分的降解与熟化（图1-50），使茶质变得更醇厚。紧压茶的陈放年份是决定市价很重要的因素，当然陈放的条件也很重要。





←1-49 紧压茶的工厂。
→1-50 紧压茶的陈放是很重要的过程。

紧压的形状有圆饼状，有方砖形，有碗状，有球状，有柱状……紧结程度也有所不同，有些紧压茶只要用手一剥就可以剥开，有些紧压茶就非得用工具不可。紧结的程度也会影响陈放的效果，紧结程度高者，后氧化的效应慢，茶性显得结实，紧结程度低者，后氧化的效应快，茶性显得豪放。

十、第一类茶——不发酵茶

前面说过，茶的制造过程包括萎凋、发酵、杀青、揉捻与干燥。如果要制作不发酵茶，则省略掉引起发酵的两项步骤——萎凋与发酵，茶青采下后径行杀青，然后揉捻、干燥。如此制造成的是绿茶，又因杀青方法之不同而分成“蒸青绿茶”与“炒青绿茶”，前者如日本的玉露（图1-51）、煎茶（图1-52）、抹茶（图1-53），后







←1-51 蒸青绿茶——玉露。
↗1-52 蒸青绿茶——煎茶。
→1-53 蒸青绿茶——抹茶。

者又因揉捻方式的不同分成线型压揉的龙井（图1-54）、螺旋式揉捻的碧螺春（图1-55）、珠状揉捻的珠茶（图1-56）、条状揉捻的眉茶（图1-57）、自然成片状的瓜片（图1-58）等等。



↑1-54 线型压揉的“龙井”。





↖ 1-55 螺旋式揉捻的“碧螺春”。
↗ 1-56 珠状揉捻的“珠茶”。
↙ 1-57 条状揉捻的“眉茶”。
↘ 1-58 自然成片状的“瓜片”。





如果在干燥的过程中增加“闷黄”的工序，也就是趁热将茶叶闷一下，这种不发酵茶就会变得偏黄，喝来也不像绿茶那么生冷，这类茶就被称为“黄茶”，商品名称如霍山黄芽、蒙顶黄芽等。

如果在揉捻后增加渥堆的工序，使其产生后发酵作用，这种不发酵茶就被称为“黑茶”，常喝到的普洱茶有一半归属这一种，俗称渥堆普洱（另一半是不经渥堆，干燥后陈放数年，以达后氧化作用，这样制成的普洱茶就称为陈年普洱）。

总结上述，不发酵茶可分成绿茶、黄茶、黑茶三大类。

十一、第二类茶——全发酵茶

全发酵茶就是发酵时让它尽情发酵。但非常花时间，所以制茶时都在“重萎凋”之后，先行揉捻，如果要制成碎形红茶，也趁此机会将之切碎，然后专设一间“发酵室”，让其在一定温度与一定湿度之下补足发酵（图1-59）。所以如果有人问起，何种发酵茶的揉捻是在发酵之前从事的？答案是只有红茶，其他茶都在发酵之后，而且都在杀青之后。由于是全发酵，所以“停止发酵”的杀青就失掉意义，在发酵后直接干燥。



↑ 1-59 红茶在“发酵室”内补足发酵。



↑ 1-60 以“碎形红茶”包装成的小袋茶。

如果讲究采青时的外形，制造时也不切碎，制成的就是所谓的“工夫红茶”，相对的，切碎的就是所谓的“碎形红茶”。碎形红茶都用以包装成小袋茶（图1-60）。用大叶种的茶树品种制成的红茶称为“大叶红茶”，用小叶种的茶树品种制成的红茶称为“小叶红茶”。福建武夷山桐木关所生产的“烟小种”也是红茶的一种，是最后以松枝等有香植物熏制过。“阿萨姆红茶”是以印度阿萨姆大叶种茶树制成的红茶。

十二、第三类茶——部分发酵茶

除了不发酵与全发酵，剩下的就是“部分发酵茶”，最轻度发酵的是“白茶类”，它是“重萎凋轻发酵”做法制成的茶叶（图1-61）。一般茶在重萎凋后，只要一搅拌就会红得很快（也就是发酵得很重），因此白茶在重萎凋后不太搅拌，以求得轻发酵的效果，如此，得以兼收重萎凋与轻发酵的风味。市面上常见的有白毫银针、白牡丹与寿眉。

比白茶类再重一点发酵的是“清茶”与“冻顶”，如果说白茶是微发酵，那清茶、冻顶则为“轻发酵”，是“轻萎凋轻发酵”的做法。这是台湾的特色茶，其中清茶又名包种茶。这两类茶不只同属轻萎凋轻发酵，且同属叶茶类，只是冻顶要比清茶采摘得成熟一些，发酵也稍重一些，揉捻则明显不同，清茶是轻揉捻（图1-62），成自然弯曲的形状，冻顶是中揉捻，加上布揉，成半球卷曲的形状（图1-63）。



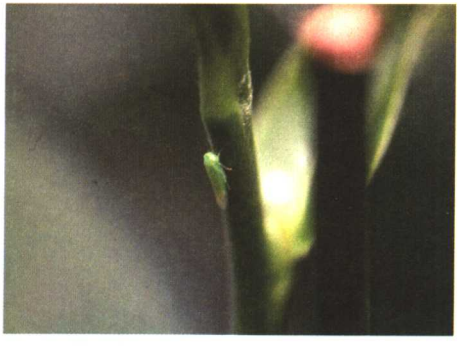




↑↑ 1-61 重萎凋轻发酵微揉捻的白牡丹。
↑ 1-62 轻萎凋轻发酵轻揉捻的清茶（包种茶）。
↓ 1-63 轻萎凋轻发酵中揉捻的冻顶。







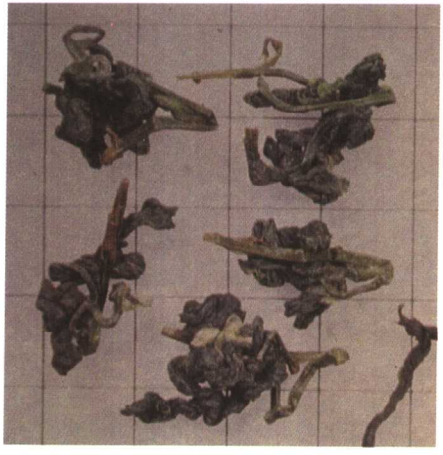
再接下来的就是“中萎凋中发酵”的茶了，这类茶都属叶茶类，比前一类茶采摘得更成熟些，而且都很依赖“焙火”的火工（于“加工”项目详述），这类茶包括铁观音、水仙、佛手与武夷山的岩茶。铁观音习惯上都采用包布揉的重揉捻，成球状卷曲的外形；水仙、佛手在台湾也采用包布揉的重揉捻；武夷山岩茶则采用不包布揉的轻揉捻，成自然卷曲的外形。岩茶是福建武夷山茶区所产茶叶的总称，因为那个地区所产的茶有股当地砾质壤土（岩层风化成）的风味。除水仙、佛手外，常听到的名茶有大红袍（图1-64）、水金龟、铁罗汉、白鸡冠等。

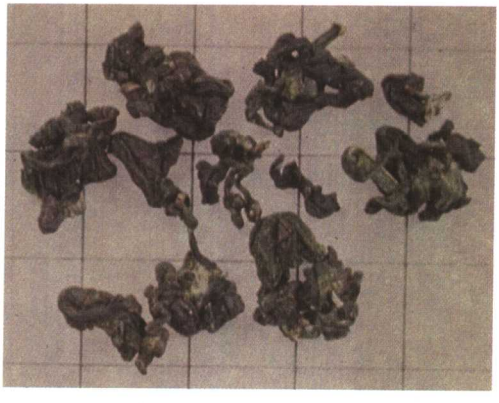
部分发酵茶的最后一类是“重萎凋重发酵”的白毫乌龙（图1-65），这类茶有异于上两类茶，与第一类的白茶及不发酵、全发酵茶一样，都属芽茶类。白毫乌龙除重萎凋、重发酵、嫩采、轻揉捻（成自然弯曲状）外，还希望是“茶小绿叶蝉”叮过的茶青（图1-66），这样制成后才有熟果加蜂蜜的香味，也是台湾的特色茶。它一心一叶或一心二叶，

↑ ↑ 1-64 中萎凋中发酵轻揉捻的焙火茶——大红袍。
↑ 1-65 重萎凋重发酵轻揉捻的白毫乌龙。
↓ 1-66 茶小绿叶蝉。

芽心带白色绒毛，初展新叶偏红，全展第三叶偏黄，颜色变化多端，有“三色茶”或“五色茶”之称。采摘时什么样子泡开后也要是什么样子，一朵朵花样美姿飘浮水中，汤色又呈橘红，加上毫香、果香、蜜香，一股娇艳的模样，外销欧洲，获得“东方美人”的雅号。前面说过它的茶青希望被茶小绿叶蝉叮过，所以在台湾又有“着延茶”的别称，台湾话的“着延”是漫延到虫害的意思。白毫乌龙又被称为“膨风茶”，因为它从来就很高价，喝它的人会被骂为“膨风”，“膨风”在台湾话的意思是爱排场、会花钱。白毫乌龙可谓故事最多、称号最多的茶了。

前面说到白毫乌龙采摘时是什么样子，泡开以后也要还原成原来的样子，这种枝叶不分离的茶况称为“枝叶连理”（图1-67），一般讲究干茶外形美、泡开水中美的茶类都会如此要求，而这类茶也都属于芽茶类。一方面是“芽茶”嫩采带芽心，一心二叶，外观上比较好看，另一方面是“芽茶”嫩采，容易干燥。若是成熟采的“叶茶”，制成后总希望进一步将枝、叶分离（图1-68），免得“叶基”、“茶枝”连接的部位不易干燥，一方面不利于往后的覆火





↑ 1-67 枝叶不分离时称“枝叶连理”(图示为叶茶类)。

↓ 1-68 叶茶类讲究“枝叶分离”。



1-69 真空包装的茶叶。

与焙火，同时也不利于久放成“老茶”。芽茶类除了后发酵茶外，较少作为“老茶”来陈放。

近来由于人力缺乏，叶茶类不将枝叶分离（即俗称之捡枝）者渐多，另一个理由是大家强调新鲜喝，将初制茶趁新鲜时真空包装（图1-69），甚至进一步冷藏，因此不将枝叶分离也没什么关系。

十三、茶之精制

茶青经过萎凋、发酵、杀青、揉捻、干燥等制造工序（不发酵茶省略前两项，渥堆式后发酵茶在揉捻后增加渥堆）后制成的茶称为“初制茶”，不能就此推出市面，因为这样的茶品质并不稳定，放一段时间后容易变质，这变质不是说喝了会坏肚子，而是欣赏价值降低。初制茶必须再经过精制的过程，才算完全制成。

茶的精制分成下列三种状况：

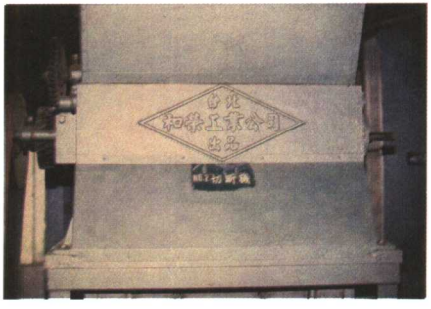
a、高级茶的精制：这里所谓的高级茶是指人工采摘，或虽机器采摘，但原料经人工挑选过，这样制成的茶，除筛掉细末、捡掉粗片，以及叶茶类的挑梗外，最重要的是放数天以后的“再干”，也就是前面曾说过的“覆火”。芽茶类用低温覆火，叶茶类可用较高的温度，但也不要超过90℃。

b、普及型茶叶的精制：这类茶在当代几乎都是机器采青，制造过程也大量仰赖自动化设备，初制完成后，必须经过“筛分”（筛分成粗中细不同的

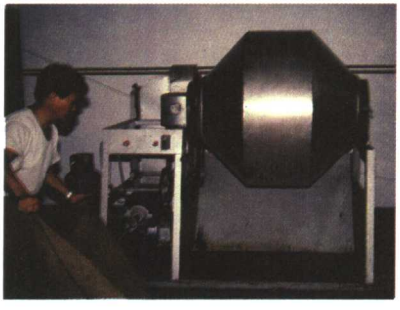
外形大小）（图1–70）、剪切（将太粗的叶片剪成所需的规格）（图1–71）、拔梗（挑掉茶枝）（图1–72）、整形（使外观更加规格化）（图1–73）、风选（将细末、粗片吹掉）（图1–74）、覆火（再一次干燥）等过程。

c、后发酵茶的精制：后发酵茶在渥堆（或直接陈放）、干燥以后分成











↑←1–70 将茶“筛分”成大小不同的等堆。

↑→1–71 将太粗的叶片“剪切”成所需的规格。

↖1–72 “拔梗”，即挑掉茶枝。图示为电子自动选别机。

↗1–73 “整形”，使外观更加规格化。

←1–74 “风选”，将细末、粗片吹掉。

散形茶与再经“紧压”的块状茶，这些茶的精制是指“陈放”。这些茶若只是粗制完成，其欣赏价值并不高，必须经过长时间的陈放。这里所说的长时间是指五年、八年、二十年、三十年，茶质才提升至另一境界。陈放要在干燥、阴凉、无杂味的地方，不是使用抽真空、冷冻的方法，而是自然地陈放在空气中，需要包装防尘、防潮，但能透气。增加温度、湿度虽可以增快陈放效应，但成品的品质不佳。其他茶类也有陈放成老茶的做法，那是在成品茶以后的处理，本书将之归于“加工”的部分。

十四、茶之加工

茶到了精制之后，已是成品，可以包装上市了，但为了使茶更加多样化，可以拿来做些“加工”。

加工可分成四个方式加以叙述：

一、熏花：茶很会吸收别的气味，如在有油漆的地方，茶很快会有油漆味。我们就利用它的这种特性，让它吸收我们喜欢的香气，如我们将茉莉花与之拌在一起，它就会吸收茉莉花的香而成茉莉花茶（图1－75），将桂花与之拌在一起，它就会吸



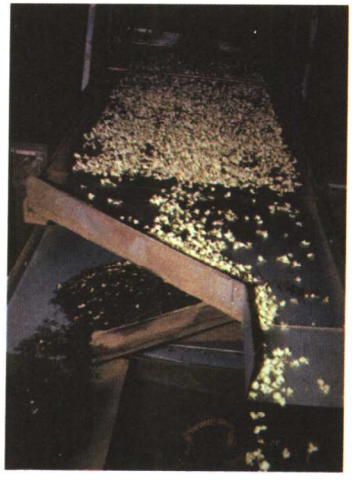
↑1－75 熏制茉莉花茶。

收桂花的香而成桂花茶（图1－76）……花要新鲜的花，而且是含苞待放的花，因为



↑ 1–76 熏制桂花茶。

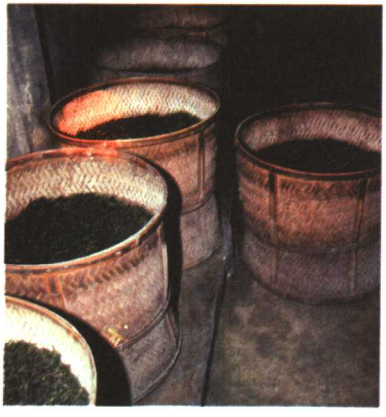
干了的花是不香的。但拌以新鲜的花，茶叶不是会受潮吗？所以在熏过花后还要“覆火”一次。那花干要不要筛掉呢（图1－77）？依花干是否尚有饮用上的效用而定，如茉莉花干已无滋味上的效用，可以筛掉，留一些在茶内只是点缀而已。桂花则不一样，干燥过的桂花尚有滋味上的效用，所以桂花茶是不筛掉桂花干的，而且冲泡时还要将桂花干平均掺入一些。熏花要熏多长时间呢？八小时左右。所谓的“熏”只是将花与茶依一定比例（如20％）拌在一起而已，并未加热，但花与茶拌在一起后会发热，太热时还要翻拌一下使其散热（谓之通花）。“熏花”有人写成“窨花”，“花茶”也有人叫作“香片”。



↑ 1–77 筛掉熏制过的茉莉花。

熏花是可以多次进行的，因为如果只是熏一次，香气并未入里，冲泡一次、二次后就没有花香了。改善之道可以再熏制一次，也就是在“覆火”后，重新拌入另一批新鲜的花朵，再重复制作一次，这样制成的茶就称为“双熏花茶”，如果还嫌不够，还可以再重复熏制一次，那就是“三熏花茶”了。但大家得记住，我们是在喝茶，只是藉花衬托茶味而已，所以制茶老师傅会提醒我们：“七分茶三分花。”

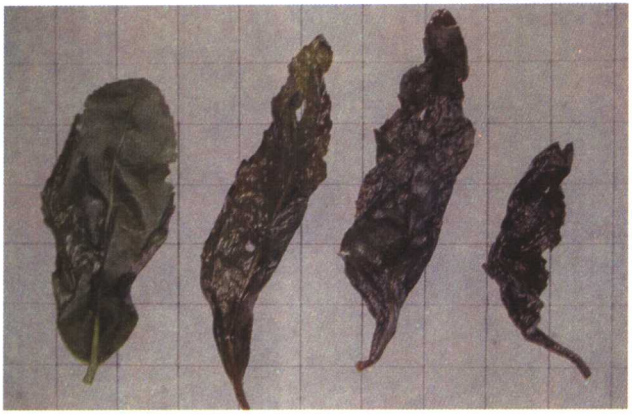
什么茶配什么花有没有一定准则？没有，但一般人会考虑“相不相配”的问题，如茉莉花与桂花，比较起来茉莉花较“年轻”，桂花较“成熟”，所以我们会用清茶或绿茶熏茉莉花，用冻顶或铁观音熏桂花。



↑ 1-78 传统的木炭“焙火”。

二、焙火：如果我们想让制成的茶有股火香，感觉得比较温暖一点，可拿来用火烘焙（图1-78）。焙火的轻重也会造成茶叶不同的风味，焙火轻者喝来感觉比较“生”，焙火重者喝来感觉比较“熟”。我们从外观上能不能看出焙火的轻重呢？焙火轻者，颜色较亮，焙火重者，颜色较暗，这颜色包括茶干的颜色与冲泡后茶汤的颜色。在“发酵”时我们谈到过：发酵愈轻，颜色愈绿，发酵愈重，颜色愈红。焙火所影响的是颜色的深浅，也就是“明度”的高低，焙火

愈重，明度愈低，焙火愈轻，明度愈高（图1－79）。



↑ 1-79 右茶焙火重，左茶焙火轻。

在品饮的口感上有何差异呢？喝轻焙火的茶有如吃清蒸、清炒的菜，喝重焙火的茶有如吃红烧的菜。对身体的效应有何不同呢？喝不焙火的茶比较寒，喝焙火的茶比较不寒，茶是寒性的食物，焙火可以让它不那么寒，但不致于产生“热”的效用。

一般我们所谓的生茶与熟茶，主要是指焙火而言，但茶青采得愈成熟，揉捻愈重、发酵愈多，也是偏熟的几个因素；茶青愈嫩、揉捻愈轻、发酵愈少，则是偏生的几个因素。所以要判断哪一种茶比较熟，就分析焙火、茶青、揉捻与发酵四个因素，偏熟因素多者就是较熟。

三、调味：调味就是把喜欢而且可以掺的食物与茶拌在一起，如把洛神花切碎了与红茶掺在一起，就成了洛神红茶，把薄荷切碎了与清茶掺在一起，就成了薄荷茶。将食用香料掺入茶中的做法也称为调味，如加入苹果香料而成苹果茶，加入柠檬香料而成柠檬茶。

调味茶必须把调入的物品标示出来，若掺了增加茶叶甘度与香气的物质而不标示，只说该茶又甘又香，那就违反了食品标示法。到目前为止，各类茶的香气尚无法以人工合成的方式制造，所以若是某种茶像极了某种花或某种食品的香，那就要怀疑是否掺了人工香料。茶的甘也不会一喝就很凸显，而是所谓的“回甘”，若是喝了马上感受到甘味，而且很强烈，也应该怀疑是否掺了人工甘料。

四、陈放：陈放就是把茶买回来放，放个一年五年或更久，使茶性变得更加醇和。陈放一年者是属于短期陈放，目的只在降低茶的青味与寒性，多利用于绿茶或不焙火的茶类，这类型的陈放要特别留意干燥。陈放三、五年以上者是属于中期陈放，目的是要改变茶叶的品质特性，使其在原有基础上变得醇净而少刺激，多利用于轻火、中火的叶茶类。十年以上者是属于长期的陈放，目的在改变茶叶的风格，使之产生老茶的另一股风味，多利用于轻火、中火的叶茶类与后发酵茶。

陈放要在阴干无杂味的地方，包装的要求是防潮、不透光，但不要抽真空、不要冷藏。湿度高的时候不要开封，平时也不要常开盖，受潮后要“覆火”，覆火的方法依茶的种类选择低温覆火或高温覆火。陈放成老茶的茶叶品质宁可高一些，因为陈放的时间是高价的；开始陈放的焙火程度不要太高，否则以后变化的空间不大。

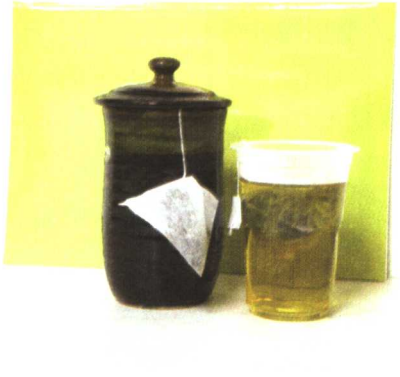
十五、茶之商品包装

茶之商品包装应该在茶之制造工序全部完成后为之，包括精制、覆火以及必需的加工。初制茶完成后，贩卖给精制厂的大包装不包括在内。

茶之商品包装应尽量减少“开封”、“包装”的次数，最好制作完成后一次包装，直到消费者打开享用。传统的散装茶做法是工厂制作完毕后以大布袋或大纸箱送至门市，门市将之倒入大茶桶，取一部分到小茶桶摆在架子上卖，客人买时从小茶桶内取一些出来，以小纸袋或塑料袋装给客人，客人回家后将之倒在罐子内，冲泡时再从罐子内把茶取出。茶叶经过这么多次的拨弄，吸湿、吸味、破碎难免。除了品质难于保存外，散装茶还有一项缺点，就是生产单位无法为茶的品质负责，生产单位出厂时100元一两的茶，销售单位若将之标示为120元，它就变成了120元的茶，管理不良的业务员若将它卖成150元，出货单位也只有背“品质不良”的黑锅。所以只有把茶包装成使用时需要的大小与型式，而且做好商品标示，才是利于茶叶品质与行销的做法。

第一类的茶商品包装是“小袋茶”，将3公克左右的茶包装成可以直接冲泡与滤渣的小茶包，浸泡到所需浓度后把小茶包提出丢弃。这种包装源起于碎形红茶，因为碎形茶才可以上机器自动装填自动包装，由于这类包装确实方便了喝茶，所以不久即扩展到花茶与乌龙茶类，但必须利用细碎的茶叶或特意将之剪切成角状，这种做法很不利于不发酵茶与部分发酵茶的品质，所以普及度不大。这几年有了大的转机，只要茶叶揉成较紧结的球状，而且枝叶都加以分离，可以有机器自动装填与包装，产生所谓“立

体小袋茶”（图1-80）或“原片小袋茶”（图1-81）的新型小袋茶，这种包装方式大大方便了部分发酵茶与不发酵茶的饮用。





← 1-80 不必将茶叶切碎即行包装的金字塔形“小袋茶”。
→ 1-81 将原形茶直接包装的“原片小袋茶”。

第二类的茶商品包装是“小包装”，将茶以10克、100克、500克、600克等不同的份量装于罐内或袋内。这类包装有人加以抽真空，或抽真空后再冲入氮气，甚至于要求在0℃以下保存。这类包装方式是针对以欣赏茶的新鲜味为主的情况，如果是可以陈放的茶叶，也就是常温陈放后品质不致劣变的茶叶，不必抽真空或充氮包装，开封后也不必放冰箱冷藏，只要在包装上提醒消费者使用后应防潮、防异味、防阳光即可。

第三类的茶商品包装是“大包装”，将茶以三斤、五斤、或十斤的量以罐装的方式销售。这类包装是针对“陈放”的目的而来，所以茶叶必须处理到可以陈放的状况，这时的精制处理是很重要的，尤其是叶茶类的枝叶分离。罐子的耐用度要高，防潮、防光效果好，罐口紧密度适中，防潮但能透气。

包装上的标示除商品标示法所要求的项目外，最好能将茶叶“商品名称”的状况作一番叙述，包括“茶名解说”与“茶性解说”。茶名解说就是一般的名称，如龙井、清茶、冻顶、铁观音、茉莉花茶、洛神红茶等；茶性解说包括：发酵（如不发酵、轻发酵、中发酵、重发酵、全发酵、后发酵）、揉捻（如轻揉捻、中揉捻、重揉捻、紧压）、焙火（如不焙火、轻焙火、中焙火、重焙火）、注（如熏茉莉花、调苹果香、1999 春、1970 存……）。

识茶篇





第二章 茶的识别

一、茶的分类

发酵程度	茶类名称	茶名举例
不发酵（绿茶）	绿茶 黄茶	银针绿茶：绿茶银针、君山银针 原形绿茶：六安瓜片、安吉白茶、霍山黄芽 松卷绿茶：碧螺春、径山茶、蟠毫 剑片绿茶：龙井、煎茶、竹叶青、竹茗香 条形绿茶：雨花茶、玉露、眉茶 圆珠绿茶：珠茶、虾目、绣球
部分发酵（乌龙茶）	白茶	白茶乌龙：白毫银针、白牡丹、寿眉
	青茶	条型乌龙：清茶（包种）、大红袍、凤凰水仙 球型乌龙：冻顶、铁观音、佛手 熟火乌龙：熟火铁观音、熟火岩茶 白毫乌龙：白毫乌龙（东方美人）
全发酵（红茶）	红茶	工夫红茶：祁红、滇红、正山小种 碎形红茶：红小袋茶
后发酵（普洱茶）	黑茶	渥堆普洱：七子饼、康砖、六堡茶
	陈放普洱	陈放普洱：青沱、青饼

茶的分类有因不同“目的”而做的各种分法，上表系就发酵程度与茶干色泽而作的分类，这种分类法最有助于对各类茶的整体认识。

上表的分类中，部分发酵茶又统称为“乌龙茶”，不发酵茶又以“绿茶”作代表，因为在国际贸易上不允许我们分得太细，否则原本不太喝茶的地区不容易弄懂，这时就简单地说：茶分为四大类——绿茶、乌龙茶、红茶与普洱茶（或说成不发酵茶、部分发酵茶、全发酵茶与后发酵茶）。等大家对茶有了初步认识后再详加细分。

另外一种对“茶的认识”很有帮助的分类是就外形不同而分。这种分类法将茶分成散茶、紧压茶与末茶（图2－1），散茶就是一朵朵茶叶或一片片茶叶各自揉捻



↑ 2-1 从左至右为散茶、紧压茶、末茶。

成卷曲的样子，如目前在市面上流通的清茶、冻顶、铁观音、红茶之类。紧压茶是把茶制成后，蒸过加压成各种形式的块状，有圆饼形（图2－2）、碗状（图2－3）、





← 2-2 圆饼形的紧压茶。

→ 2-3 碗状之紧压茶。







↑2-4 方砖形之紧压茶。

↖2-5 圆球形之紧压茶。

←2-6 以红茶压制成之红茶砖。

→2-7 以绿茶磨成的“绿茶粉”。

方砖形（图2-4）、圆球形（图2-5）等等，最常见的是后发酵的普洱茶、沱茶，另外红茶也会压成红茶砖（图2-6），绿茶也会压成碗状的沱茶。至于末茶是把制成的茶磨成粉状，古代曾用饼茶磨成茶粉，现代几乎只用绿茶磨成（图2-7）。末茶分成食品级与茶道级，前者掺于各类食品中制成如绿茶冰淇淋、绿茶蛋糕等，后者直接在茶碗内和水搅击至茶水交融，液面起泡沫，然后持碗饮用或分倒入杯饮用。一般说来，茶道级总要比食品级磨得细，而且讲究原料茶的品质。



还有依采制季节而作的分类，春天采制的茶就称为“春茶”、夏天采制的茶就称为“夏茶”、秋天采制的茶就称为“秋茶”、冬天采制的茶就称为“冬茶”。这只是分类上的名词，并不代表品质的区分，因为不同的茶类适制的季节不同。这也不能作为茶的商品名称，你不能向茶行的老板说我要买春茶，他不知道要拿哪一种春天采制的茶给你。

如果依有无“熏花”或“调味”的加工过程而言，可以将茶分成“素茶”与“熏花茶”或“调味茶”。

制茶工厂还经常使用“正茶”与“副茶”的分类名词。“正茶”是主要追求的商品形态；“副茶”是生产正茶时产生的副产品，如分离枝叶时捡出的“茶枝”，制作、包装过程中产生的茶叶碎片与粉末，前者称“茶角”，后者称“茶末”。

二、茶名的产生

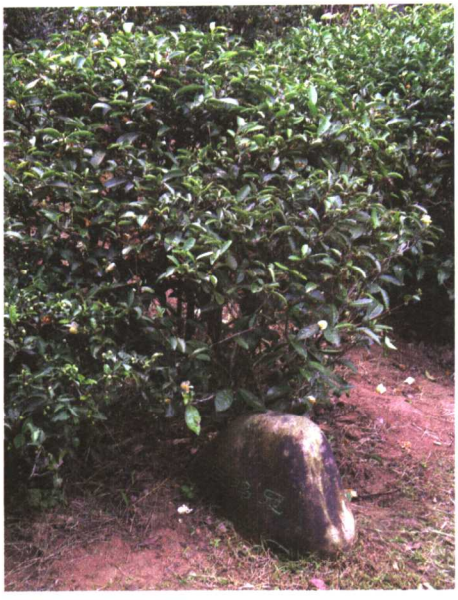
茶的名称由来有各种因缘：

a、因产地得名：如龙井茶，因原产地在杭州龙井之故。冻顶茶，因原产地在台湾南投鹿谷乡的冻顶山。

b、因品种得名：以特殊茶树品种制成的茶，往往就以品种名称作为茶商品的名称，如铁观音、水仙、佛手（图2-8）、



→2-8 佛手的叶片特别大，树型长得茂密。



↑ 2-9 白鸡冠是因新芽呈白色，望去有如白鸡冠一般。

白鸡冠（图2-9）等。

c、因特性得名：以茶的特质为名，如清茶，因它的茶性清扬飘逸；岩茶，因茶含有砾质壤土的岩味。

d、因汤色得名：如红茶，因汤色是红色的；黄茶，因汤色是浅黄色的。

e、因典故得名：若该种茶的产生有其历史性的典故，则以该典故作为茶名，如大红袍。

f、因外形得名：如珠茶，因外形呈珠状（图2-10）；如眉茶，外形有如眉形（图2-11）。

g、因特定人命名：如新品种台茶十二号，推出时被赋予“金萱”为俗名；台茶十三号被命名为“翠玉”。



↑ 2-10 珠茶的外形呈珠状。



↑ 2-11 眉茶的外形如眉形。

三、茶之欣赏

茶之所以会分成那么多种类，就是因为制造中发酵、揉捻、焙火与茶青老嫩之不同造成的，但是为什么会有那么多种类的茶产生，除了地理环境造成自然的差异外，人们需求不同的口感与风味也是原因。前面茶叶制造当中所叙述的是就各种不同制法造成色香味与风格上的差异，现在就整体茶性上作一比较，且以绿茶、清茶、冻顶、铁观音、白毫乌龙、红茶、普洱作代表。

a、绿茶：如婴儿，像一片秧苗，生命力很旺盛的样子。
b、清茶：如少年，像一片草原，活泼有朝气。
c、冻顶：如青年，像一片森林，能扛重责大任。
d、铁观音：是壮年，像崇山峻岭，是阳刚茶的代表。
e、白毫乌龙：是娇艳的女性，像一片玫瑰花海，是阴柔茶的代表。
f、红茶：如慈祥的妈妈，有如一片秋天变红了的枫树林。
g、普洱：是出家的老和尚，喝它就像走进了深山古刹。

接下来有七张图用来描述绿茶。绿茶全属不发酵，而且都偏嫩采，所以其间的差异只在于：

1．杀青的方法，是以蒸汽杀青还是锅炒方式（含热风）杀青。

2．在以嫩采为主的茶青中，其成熟度的细微差异。有些只抽芽心，有些增加两片刚要舒展的叶子，有些采到一心一叶，有些采到一心二叶，有些采到一心三叶或更多。

3．揉捻的方式与力道的大小。这是形成绿茶不同种类的主要因素。

“蒸青绿茶”是茶类中最接近自然植物本质的茶叶，颜色最绿，喝来一股青草味。不论是磨成粉末状的绿抹茶还是保持原形的煎茶，我们以长在石头上的一片翠绿苔藓来表示它（如图2-12、2-13）。



“银针绿茶”是抽芽心制作而成，芽上覆满着绒毛，杀青后没怎么揉捻就烘干制成。看来白蒙蒙的，喝来有股清淡的毫香（绒毛味道），而且比带有叶片的绿茶显得低沉。我们以带白灰色的掌状绿叶蔬菜表示它（如图2-14、2-15）。



“原型绿茶”是除了蒸青绿茶外最接近绿色植物的茶，与银针绿茶比较，虽然它有些揉捻，但银针绿茶是芽心制成，鲜绿叶的味道还不是表现得最好，原型绿茶使用的原料已经是变成绿色的嫩叶。所以我们以鲜绿色的蔬菜叶子来代表它（如图2-16、2-17）。



↑↑ 2-12、2-13 蒸青绿茶与长在石头上的一片翠绿苔藓。

↑ 2-14、2-15 银针绿茶与带白灰色的掌状绿叶蔬菜。

↓ 2-16、2-17 原型绿茶与鲜绿色的蔬菜叶子。

“松卷绿茶”已经有了卷曲的外形，具备了绿茶较为完整的个性。不像原型绿茶那么幼嫩，所以用一幅典型绿色的蔬菜叶子表现它（如图2-18、2-19）。

“剑片绿茶”是施以较重的压力揉捻而成，揉捻时让茶叶在热锅上面滑动（非滚动），因此形成了剑片状，这样形成的绿茶香气较高频，味道较清扬，虽然仍是绿色的蔬菜叶子，但亭立、坚实了许多，不像前面四种绿茶的娇嫩。（如图2-20、2-21）。

“条形绿茶”的成熟度一般要高一些，揉捻时与上一种茶一样都是采取回来一字型的压揉，但这回的茶叶是在热锅上滚动，所以形成圆条状，当然其圆的程度还依市场的需要有所差异。这类茶喝来强劲度要高一些，所以我们以大叶片的山芋代表它（如图2-22、2-23）。







↑ 2-18、2-19 松卷绿茶与典型绿色的蔬菜叶子。

↗ 2-20、2-21 剑片绿茶与亭立、坚实的蔬菜叶子。

↓ 2-22、2-23 条形绿茶与大叶片的山芋。

传统的“圆珠绿茶”是在锅内滚动很久形成的，虽然外观看来形成珠状，但我们不说它是重揉捻，因为它细胞被揉破的程度不如球型乌龙或红茶。但在追求自然植物风味的绿茶而言，已属较重揉捻的茶，风味较为低沉，强劲度也较高，所以我们以矮树丛的硬边绿叶为其代表的图片（如图2-24、2-25）。现代有将“银针绿茶”揉捻成圆球状者，若选用芽心肥壮者为原料，制成的珠粒相当硕大，味道会介乎在银针绿茶与白茶乌龙之间，因为是为了外形的美观，揉捻成形的时间拖得太久，超程度的走水形成了部分白茶的风格。



↑ 2-24、2-25 圆珠绿茶与矮树丛的硬边绿叶。



↑ 2-26、2-27 仅十数年陈放的普洱与绿意尚存的爬藤。

“普洱茶”是以不发酵茶为基础，经“后发酵”形成的一种茶类。这“后发酵”可经由渥堆与陈放，或仅长时间的陈放达成。经“后发酵”后，虽仍保有不发酵的自然原始强劲本质，但另加进了后天岁月修炼的痕迹。如图2-26、2-27，仅是十数

年的陈放；图2-28、2-29则是二十多年的陈放，绿意仍存，但枝干的木质性已逐渐淹盖了叶子的绿意，这是所谓的“陈年普洱”；另图2-30、2-31，因为经过渥堆的强烈改造，绿意已大部分隐藏到枝干木质的后方，绿茶的余韵只有从密结若网的枝条细缝中探询，这是所谓的“渥堆普洱”。



↑ 2-28、2-29 二十多年陈放的普洱与绿意已逐渐被枝干的木质淹盖的爬藤。



↑ 2-30、2-31 渥堆普洱与绿意已大部分隐藏到枝干木质后方的爬藤。

接下来是“部分发酵茶”，包含了芽茶类与叶茶类，芽茶类又包括了重萎凋轻发酵的“白茶乌龙”与重萎凋重发酵的“白毫乌龙”。白茶乌龙由于是重视带白毫的芽尖，而且是重萎凋，所以是灰白的印象，而且香气显得低沉。其中的“白毫银针”产





生了如芒草花般的意象，就如同图2-32、2-33一般。

另一种称为“白牡丹”的白茶乌龙，除芽尖外尚带有一、二叶片，看来有点像初秋枫叶开始转黄的样子，如图2-34、2-35。至于“白毫乌龙”，由于是重发酵，所以成茶外观与茶汤都变成了橘红色，而且带有强烈的熟果香，我们以玫瑰花来代表它，如图2-36、2-37。



↑ 2-32、2-33 白毫银针与“芒草花”灰白的印象。

↓ 2-34、2-35 白牡丹与秋天“枫叶”开始转黄的样子。

→ 2-36、62-37 白毫乌龙与玫瑰花。

其余的“部分发酵茶”都属采较成熟叶为原料的叶茶类，只是依揉捻的方式分成“条型乌龙”与“球型乌龙”，另有一类是在成茶后施以或多或少“焙火”的“熟火乌龙”。条型乌龙的揉捻程度较低，显现的是成熟后青年人的朝气，我们以春天的绿叶来表达，如图2-38、2-39。球型乌龙经过较重的揉捻，茶青的成熟度也会高一些，显现的是历经风霜后的人生态度，我们以整棵的肖楠树来表达，如图2-40、2-41。至于“熟火乌龙”，则是以上述两类叶茶型乌龙茶加以焙火而成，焙得益重，茶性显得益温暖，我们拿已经变成



↑ 2-38、2-39 条型乌龙与春天的绿叶。

↓ 2-40、2-41 球型乌龙与整棵的肖楠树。







↑ 2-42、2-43 熟火乌龙与褐色的树干。
↓ 2-44、2-45 红茶与变红了的枫树。

褐色的树干来形容这类茶，如图2-42、2-43。

与白毫乌龙相隔邻的是“红茶”，都是芽茶类，但红茶是全发酵，而且重揉捻，所以显现的性格是较为成熟的女性。如果以玫瑰花代表白毫乌龙，那就要用变红了的枫树来代表红茶了，如图2-44、2-45。

我们还常喝到熏了花的花茶，如拿绿茶与茉莉花并在一起，茶就会吸收花的香而变成“（茉莉）熏花绿茶”，

我们用一张被阳光照个半透的月桃花表现它的高香与绿意，如图2-46、2-47。如果以带花香的红玫瑰与白毫乌龙或红茶并在一起，而且不将花干取出，冲泡后饮用，就如同图2-48、2-49一般香艳景象。

上述这些茶性的形容与对照有助于一般人对茶叶的认识，也引导人们进入欣赏的领域。但仅能就大体而言，若制茶者并不是将某种茶做得那么典型，所显现的茶性当然就有所不同，而且各种茶性的说法都是比较性的，还得冲泡成标准茶汤才能作比较，不能拿偏淡的甲茶与偏浓的乙茶作比较。泡茶的水温也要是最适合该种茶的水温。

茶就是茶，所要表达的都在茶干与茶汤上，所有的形容都是多余、而且可能有误，但为协助初学者，不得不搭个桥引导大家进入品茗的领域，往后对茶的认知、体悟，都不必再受“桥”的限制。





↑ 2-46、2-47 茉莉绿茶与被阳光照个半透的月桃花。

↓ 2-48、2-49 玫瑰红茶与艳丽的朱蕉。

四、茶之品质鉴定

鉴定或说是欣赏一壶茶，应具备下列三种心理准备：

a、以很超然的心情来接纳各种茶，把各类茶都识为独立的个体，尊重它的风格，无好恶之心。如果有人问您：您最喜欢喝什么茶？您应该一下子答不上来才是。

b、充分了解各类茶应有的品质特性，以及能制作到多高的境界。这就必须多喝、多探访名茶，尽量让自己知道天多高、地多厚。

c、就该壶茶的现况进行鉴定与欣赏。这里所说的现况包括采制的季节、生长的环境、制作的技术等等，而不是只看结果的高低。这项虽与上一项有点冲突，但在鉴定与欣赏的实际效益上很重要。如果是低海拔，又是夏季采制的绿茶，请您提供意见，而您竟是拿国际冠军茶的标准加以批判，这样的鉴定意义不大。不管什么场合喝到的茶都以行家的姿态指正缺失，感叹曾经沧海难为水，这样的欣赏多么狭隘！



有了以上的心理准备，让我们再看国际上鉴定茶叶品质的做法：

国际上鉴定茶叶品质设有国际标准的“鉴定杯”（图2-50），由冲泡盅、汤碗与审

←2-50 评茶师与茶叶审评室。



↑2-51 “鉴定杯组”包括冲泡盅(A)、汤碗(B)、审茶盘(C)等。

茶盘组合而成，全由纯白瓷制作（图2-51）。冲泡盅150cc，使用时放入3克茶叶，冲入滚开的热水，加盖，浸泡5～6分钟（“芽茶类”、轻揉“叶茶类”5分钟，中、重揉“叶茶类”6分钟），将茶汤倒入茶碗内。然后依下列项目逐一品评：

a、观汤色：从汤碗观看茶汤的颜色。

b、闻热香：打开“冲泡盅”的盖子，闻冲泡过后茶叶的香气（图2-52），随即盖上盖子。

c、评滋味：将茶汤舀一小匙（约10cc）于小杯内（若只有一人评审，直接以汤匙饮用亦可），利用口腔品评各种滋味与溶于汤内的香气。

d、闻冷香：再度闻一次“冲泡盅”内茶叶的香气，了解在温度下降后香气的变化。

e、看叶底：将冲泡盅内的茶叶倒入“审茶盘”上，用手触摸或将茶叶摊开来看，深入了解各种茶况。



↑2-52 茶之评鉴时，从泡过的茶叶闻香气。

f、看外形：将茶叶拿出，观看冲泡前“茶干”的种种状况。为什么最后才看外形？因为怕外貌的好坏影响了内质的评审，但茶的外观还是重要的，不论是市场上的行销或是享用上的效果。

茶友也可以利用评茶的要领来认识、欣赏各种茶，没有标准的“鉴定杯”亦无妨，只要找到几把大约150cc的小壶（小壶大多是这个容积），利用大杯子作汤碗，就可以自行依照上述方法操作，详加练习自己评茶的能力。若连小壶都找不到那么多把，拿一些吃饭的饭碗或汤碗也可以，饭碗、汤碗大部分的大小也是150cc，以三个作为一组，一个拿来泡茶、一个当盖子，另一个放在旁边备用。浸泡到所需时间，打开盖子，用汤匙（或漏勺）将茶叶舀到当盖子的碗上，再以备用的碗当盖子盖上这个盛叶底的碗。如此一来，放叶底的碗可以闻香，放茶汤的碗可以观汤色、评滋味，依旧可以从事比较、研究、品赏的工作。

五、茶人之喝茶修养

几位茶友一起喝茶，最常听到的对话是：“这茶做得不错。”“这茶苦味太重。”“这茶带涩。”“这茶有了焦味。”换一群朋友，听到的可能是：“这是哪家的茶？怎么卖得那么贵！“这样的茶，你看可以卖多少钱？”“这批茶我是一斤500元买到的，听说有的茶行卖到700元。”

您认为这样谈话的喝茶朋友是“爱茶的人”吗？您可能回答说：“是”，因为他们对茶有深入的研究，不论是品质方面或是市场方面。您也可能回答说：“不是”，因为他们根本没有把茶当作朋友，只是在批判，只是在评价。

我们认为所谓“爱”，应该将它（或他）视为独立的个体，尊重它的“个性”，进

而客观地欣赏它、接纳它。如果喝起茶来，就像医师看到病人，一味地想找出它的毛病，或是像法官在庭上看人，一直思考着如何论断他的功过，这是谈不上“爱”的。假若您是在评茶室工作，每喝一口茶就记下品质上的优缺；或是在茶叶公司上班，为了进货不得不评定每批茶样的价格，这是工作，如此态度也就罢了，若是平常喝茶也是这样心情，是享受不到多少“品茗乐趣”的。所谓“品茗”，所谓“赏茶”，或“享茶”，必须转换成另外一个态度，也就是要把茶当作一个“人”，或是当作一件“作品”。这样的态度在人的相处上也是一样的，您要获得恋爱的快乐，您要取得夫妻的温暖，您要拥有同事间的友谊，都不能以法官、医师的心情相待。

说到这里，您或许要问：“我们要欣赏好的茶，有什么缺点难道不可以批评吗？”在喝茶的态度上，不能心存“上好的茶才值得欣赏”的念头，因为有了这个观念，您的品茗乐趣将缩得很狭小，好的茶人应该有较广的包容力，尤其在纯属茶的风格上，尽量屏除自己的好恶之心。换句话说，如果要求自己的爱人、朋友非如何如何不可，哪里有您可以爱的人？可以交的友？

茶有各种不同的风味与特性：如不发酵的绿茶像一片秧苗，极富生命力的样子；轻发酵的包种茶像一片草原，年轻有朝气；中发酵的冻顶、铁观音像一片森林，老成持重；重发酵的白毫乌龙（有人称东方美人者）像一朵玫瑰花，是娇艳的女姓；全发酵的红茶像一片红色的枫树林，虽如白毫乌龙同属女性的风格，但红茶像个妈妈。……从这样的角度来欣赏一壶茶，以这样尊重每种茶独特风格的态度来冲泡、来表现它，您将更有资格作茶的朋友，更有福气可以享受喝茶的乐趣。遇到苦味稍重的茶，告诉自己，这道茶就如同您那位姓李的朋友，个性强了些；喝到略有焦味的茶，告诉自己，就如同您那位姓陈的同学，为人、学问都好，就是一条腿有了缺陷。

品茗与评茶不同，评茶是为了在既有的条件下制造出最好的茶，在同样价格下选购最好的茶、在同批茶下泡出最好的茶；品茗则是与茶为友，尊重它，以超然的

心情欣赏它、接纳它。这两者不相违背，具备了评茶的能力，让您在品茶上更清楚，更客观，享受更多；具备了品茶应有的修养，让您在评茶上更公平、更深入、更无好恶之心。

六、何谓比赛茶

茶叶的比赛分为“茶商品比赛”与“制茶比赛”。茶商品比赛是主办单位规定辖区内的居民缴交一定重量的茶叶参加比赛，挑出质优的前数名，参赛的茶叶不一定要是自己的作品，甚至于跨辖区的茶叶也不在禁止之列。制茶比赛是参赛者集中在某一制茶场，将采收的茶青平均发给大家，大家在同一环境、同一气候、同一设备之下把茶制作出来，结束后当场评鉴优劣等级（图2-53）。比赛进行中为避免某些



↑ 2-53 制茶比赛会场。

人把茶青挑得很精，有所谓茶青“制成率”的控制，太低者会扣分。

有些人批评茶比赛将茶价哄抬得很高，尤其是茶商品比赛，但茶比赛确实对茶业的振兴起了很大的作用，因为有了比赛，大家会更关心茶事，由于比赛得奖的茶叶可以卖得很好的价格，造成“喝茶高贵”的印象，这也有助于茶业、茶文化的发

展。当然其负作用应该设法避免，但比赛的本身应是好的，如同运动竞赛，有时也会有赌博、打架的情事，但对促进运动的风气是功不可没的。

茶比赛得胜的作品会带动茶叶制作与消费习惯的走向，所以主办比赛的单位以及参与评审的人员必须认清自己的影响力，而以自身的学养引导大家走向茶业与茶文化健康而美好的方向，不要只是一味迎合市场的需要。

七、台湾茶的特色

茶的发展先是绿茶，直到英国加入茶叶产销，并选择红茶为发展的对象，世界的茶叶消费主流才由绿茶转为红茶。1980 年后，乌龙茶开始在海峡两岸升温，如今我们已明显地体会到乌龙茶的无所不在。引起这段风潮的原点，要从台湾茶谈起。

台湾茶的特色可以从种类与品质两方面来看：

先说台湾茶的种类：除后发酵茶外，什么茶类都生产，而且都曾辉煌过。日据时代的红茶，光复后 20 世纪 50 年代到 60 年代的绿茶都是赚取外汇的模范生，70 年代至今可以说是“乌龙茶”的时代，虽然这个阶段不再是以外销为主，但配合茶道文化的发展，将“部分发酵茶”推到了极兴盛的状况，而且从台湾影响到了中国大陆、日本、韩国，以至于新马、欧洲、美洲，掀起了世界性的乌龙茶热潮。这个现象从这些地区新兴的茶艺业可以看得出来，这些茶艺业是受台湾影响后的产物，而且强调卖台湾乌龙茶、喝台湾乌龙茶。

在台湾乌龙茶里，清茶与白毫乌龙又是台湾特有的两种茶类。世界乌龙茶主要产区原在福建、广东、广西与台湾，而这些地区所生产的乌龙茶，没有像台湾清茶（或称包种茶）发酵那么轻、焙火那么轻者，清茶表现的是年轻朝气的风格，尤其清雅的香气更具特色。另外就是白毫乌龙，其他乌龙茶产区也没有将茶发酵到这么重者，而且还要经过茶小绿叶蝉的叮咬，这种茶表现的是娇艳的女性风采，尤其是带蜜香的熟果香气更具特色。

至于冻顶、铁观音、水仙、佛手之类的乌龙茶，在其他乌龙茶区也生产；但台湾发展出自己的特色，那就是较轻发酵、较轻焙火的“清香型”与在外形上高度揉捻成的“球卷型”。这两项特色目前也随台商所及，影响到其他乌龙茶产区。

台湾乌龙茶产业的兴起也扩展了乌龙茶的产区，原本不生产乌龙茶的越南、印尼，现在已经有了广大的乌龙茶园，原本仅限于东南一角的中国大陆乌龙茶产区现在也扩大到了四川、云南等地。这种增殖的现象扩大了乌龙茶的产量，加上在外形上都走台湾球卷型的路子，有利于自动化机器装填包装成“原片型袋茶”，这是扩展乌龙茶饮用人口很重要的一环。世界各国在久饮了红茶之后，台湾带动的乌龙茶风潮将被接受，若配合海峡两岸努力推动的茶道文化，更可将人们带进另一个新的生活领域。

第三章 茶的产业

一、茶树品种

茶树有数千品种，常看到的也有四五十种，理论上是各种品种都可制成各类茶，只要制造的方法不同即可。但什么品种比较适宜制造成哪一类茶是有经验可供参考的。甚至有些品种的特质非常明显，我们就特别为它制作成一种茶，而且就以茶树品种的名称作为成品茶的商品名称，如铁观音、水仙、佛手等。

茶树品种有些是传统性品种，有些是后来改良的品种，如常听到的青心乌龙、青心大冇、硬枝红心、铁观音、水仙、佛手等，都是传统的品种，阿萨姆则是移植自印度的品种。另外，为了增产、耐害、早采、质优等理由，也自行培育新品，如金萱（或说台茶12号）、翠玉（或说台茶13号）、浙农12号、福云10号等。前二项新品种可以制成冻顶，也可以制成清茶，所以不能向茶行老板说：我要买金萱，除非他知道您喝哪类茶，否则老板还要问您：您要的是金萱制的冻顶还是清茶？

有些茶树品种的叶子特别大，大到像小婴儿的手掌，我们就称它为大叶种，如







↑ ↑ 3-1 阿萨姆种茶树。

↑ 3-2 青心乌龙种茶树。

↓ 3-3 乔木型野生茶树（前立者为天福茶博物院阮逸明院长）。

阿萨姆（图3-1）。相对地，有些茶树品种的叶子比较小，就称为小叶种（图3-2）。有些茶树品种可以长得很高，属乔木型（图3-3），有些品种不会长得太高，属灌木型，但一般我们看到的茶园，茶树都只长到腰际的高度，那是我们故意将它们修剪成的，因为这样的高度比较方便采收，如果不加以修剪，一般灌木型的茶树可以长成半层楼的高度。茶树发源于中国的西南一带，这一带至今尚有千年的老茶树，乔木型的原始茶林也分布甚广，但至今量产的茶园都已改成矮丛型。

二、茶树栽培

集约式的茶园耕种是先行育苗再行定植，育苗方法已从过去的播种法

（有性繁殖）改为扦插育苗法（无性繁殖）（图3－4），以维护品种的纯正。茶树成行种植，以利人工或机械耕种与采收（图3－5）。

茶苗种植三年以后方可采摘茶青，太早采收将影响以后的收成，茶树枝芽被采摘后，会从侧腋再行长出新芽，就是下次采摘的对象（图3－6）。为使采摘面整齐，而且控制茶树高度，每季采摘后会修剪采摘面。如此一次又一次的采摘与修剪，枝芽长得愈来愈密，叶子长得愈来愈小，品质就会下降，这时补救的办法就是从根部离地不远的地方（如大约二十公分）给予砍除（即所谓之台刈）（图3－7），使茶树从基部重新长出新枝，这样就有如新种的茶树一般，又可采收好长的一个周期。茶树从种植到十年左右可达盛产期，待产量





↑ ↑ 3－4 扦插育苗场。

↑ 3－5 茶树成行种植，以利耕种与采收。

↓← 3－6 采摘后，从侧腋再长出新芽，乃下次采摘的对象。

↓→ 3－7 台刈后的茶树。





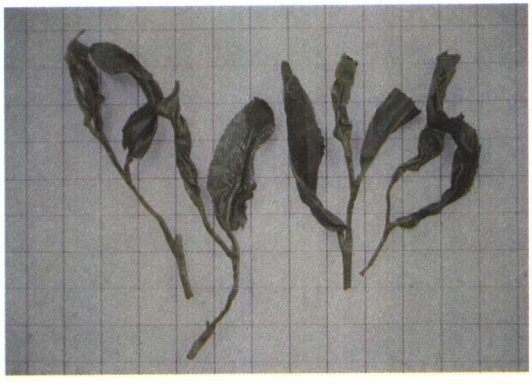
衰退后可用台刈让其恢复，几次后茶树若已老化，就得挖掉重新种植。

茶树是长年深根作物，善加照顾是可以陪伴我们一辈子的。所谓善加照顾，包括尽量不要使用化学肥料、除草剂与农药，也就是推行所谓的永续农法，这样茶树的有效寿命才会增长，茶青品质才会良好。

三、季节与茶

一年能采制几次茶叶？因海拔高低、土壤状况、经济性需要而定，从六次到一次不等。春天采制的茶称为春茶，夏天采制的茶称为夏茶，秋天采制的茶称为秋茶，冬天采制的茶称为冬茶。春天最适宜采制不发酵茶与轻、中发酵茶，夏天最适宜采制重发酵茶与全发酵茶，秋冬较适宜采制轻、中发酵茶。

春天的采制季节又分为三个阶段，第一个阶段是“清明”（4 月上旬）以前，是采制绿茶最好的时候，每年清明左右常见茶行门口贴着“明前龙井上市”的广告，强调早春的绿茶已经上市。“清明”以后（第二阶段）是清茶采制的时节，“谷雨”以后（第三阶段）（阳历 4 月下旬，已是晚春），则是冻顶、铁观音、岩茶、水仙等采制的时候。因为叶茶类的茶需要采摘较成熟的茶青，而冻顶、铁观音、岩茶、水仙等又要比清茶成熟些（图 3－8）。现在有些提早发芽的新品种被培育出来，所以清明左右就有冻顶等采开面叶的茶类出现。



↑ 3-8 同是开面叶，从左算起的第一朵最嫩，第二朵比第三、第四朵嫩。

但重发酵的白毫乌龙与全发酵的红茶虽属芽茶类，但因发酵重的关系，却适合于初夏时采制，因为这时候的茶青含有利于红茶、白毫乌龙的成分较多，白毫乌龙需要的茶小绿叶蝉也到这个时候才有。

一般说来，春天是茶叶采制最重要的季节，但有时候冬天的“部分发酵茶”卖得比春茶还贵，这是因为冬茶产量较少，且这时的水分较少，香气常有极佳的表现之故。但应该在春天采制的茶，如绿茶等不发酵茶，如清茶、冻顶、铁观音等轻中发酵茶，若于夏季采制，品质就会降得很多，价格也不及春茶的一半；应该在夏天采制的茶，如白毫乌龙、红茶等重发酵、全发酵的茶，若在其他季节采制，品质与价格也会相去甚远。

四、地理环境

茶青品质受茶树生长环境影响很大，适合高品质茶青生长的地方容易生产好茶，不适合高品质茶青生成的地方就不容易生产好茶，一般说来，茶树的适生条件是长期对环境适应的结果，适生条件主要是指阳光、温度、水分、空气和土壤等条件的综合。海拔高一些往往可以生产高品质的茶青，所以喝茶界常强调“高山茶”，但通常而言，800 到 1200 公尺的高度是最适宜制成高品质茶叶的环境，高度太高，由于气温太低，反不利茶青的发酵。

开发茶园，应注意环境保护与水土保持等问题，不要只为“喝好茶”而破坏了我们赖以生长的土地。茶树属深根作物，只要做好水土保持，并依土地使用的限制，是山区很好的经济作物。

高海拔的茶叶一般说来叶片厚度较低海拔的同样品种、同样其他生长环境者要厚，浸泡时的可溶物质较丰，滋味也甘醇。至于香气要依制茶技术与气候等因素而定。

五、采青的气候与时辰

天气会影响制茶的结果，连续的阴雨，茶青含水量大，不容易制成好茶，尤其是下雨时采收的所谓“雨水青”更为严重。湿度太高，水分蒸发太慢，萎凋时容易造成“积水”；湿度太低，水分蒸发太快，萎凋时容易造成“失水”。

茶青采收的时辰也很重要，太早采，露水未干，不好，尤其是炒青的茶类；蒸青的绿茶则较无妨。黄昏以后采收的茶青也不好，因为已没有足够的阳光与温度进行萎凋与发酵，但这点在不发酵茶上也影响较小。

六、肥料、化学药剂与茶青品质

本来就肥沃的土地，采收的茶青品质当然最好，采收一段时间后，应该补充养分，这时若只是施用化学肥料，慢慢地茶青的品质就会下降，即使叶子长得肥大，但内质并不佳，应该施予较接近自然生态的有机肥料，而且避免使用杀草剂，这样才能持续地力，保持茶青的品质，也才能够延长茶树的采青年限。

使用抗病虫害的化学药剂也会降低茶青的品质，使用频率愈高，品质下降的现象愈明显。利用环境的改善，加强茶树的抵抗能力是最佳的途径，这包括了上述所说的“使用接近自然生态的有机肥料”“不用杀草剂”以保持土地良好的状况。

七、树龄与茶青品质

树龄与茶青品质并没有绝对的关系，只要树势强壮，茶青的品质就佳。一般所说的“年轻茶树品质较佳”是基于两个观点而言：一是年轻的茶树，其土地的地力一般说来较佳，新开垦的土地不说，即使更新后的茶园也会深耕翻土，并施予基肥，

茶青品质当然不错。二是指修剪成矮树丛型的茶园（图3-9），一次又一次的采收与修剪，枝芽长得愈来愈密愈细，品质相对地降低，若是不加修剪的茶树，或是修剪次数还不是很多的情况，加上土壤照顾得宜，是不会“只有年轻才好”的现象的。

在照顾得当的情况之下，茶树长得成熟些（如五年八年后），其茶青制成的茶更能显现其品种的特性。自然成长下的茶树是可以活上数百年的，千年以上的茶树仍然可以见到（图3-10）。





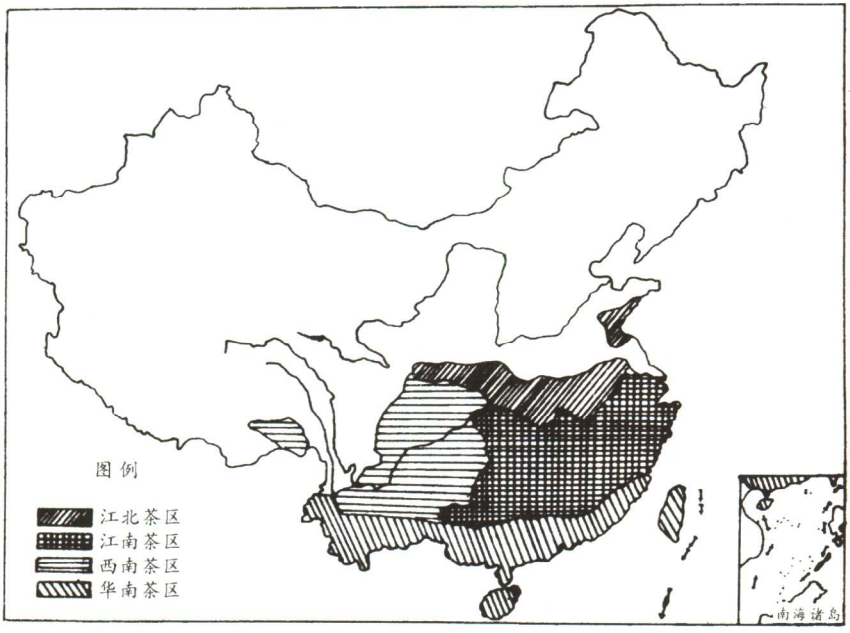
3-9 每季修剪成矮树丛型的茶园。

3-10 云南思茅镇沅千家寨树龄约2500年的野生大茶树。

八、中国产茶概况

中国产茶区大致分布在秦岭、淮河以南，可大致分为四个茶区（图3-11）。

(一)江北茶区：南起长江、北至秦岭、淮河，西起大巴山，东至山东半岛，包括甘南、陕南、鄂北、豫南、皖北、苏北、鲁东南等地。是最北的茶区，以生产绿茶类为主。



↑ 3-11 中国茶区地图（转载自《中国茶经》。）

(二)江南茶区：位于长江以南，大樟溪、雁石溪、梅江、连江以北，包括粤北、桂北、闽中北、湘、浙、赣、鄂南、皖南、苏南等地。是发展绿茶、乌龙茶、花茶与名特茶的地区。

(三)西南茶区：位于米仑山、大巴山以南，红水河、南盘江、盈江以北，神农架、巫山、方斗山、武陵山以西，大渡河以东的地区，包括黔、川、滇中北、藏东南。以制造红碎茶、绿茶、普洱茶、边销茶和名特茶、花茶为主。

(四)华南茶区：位于大樟溪、雁石溪、梅江、连江、浔江、红水河、南盘江、无量山、保山、盈江以南，包括闽中南、台、粤中南、海南、桂南、滇南等地。以生产红茶、普洱茶、六堡茶、大叶青、乌龙茶为主。

台湾这几年茶文化蓬勃发展后，全省各县都有茶园，而且除南投鱼池、花莲鹤岗一带还生产少量的红茶、台北三峡一带还生产少量的绿茶外，几乎全生产半发酵乌龙茶。1990年代起，台湾的茶业界，包括茶农与茶商开始向海外发展，使得原本不生产乌龙茶的地区如越南、印尼、中国大陆的四川、云南等地，都种植起了台湾的质优茶树品种如青心乌龙、台茶12号、台茶13号，生产起了轻发酵、轻焙火、紧结球型的台湾风格乌龙茶。

九、影响成茶品质的十大因素

综合上述各章节的叙述，影响“成茶”品质的因素至少有下列十大项。这也是茶价为什么会相去那么远的原因，十大因素中每项都好的情形是不容易的，所以茶价一定高，如果十项中每项都不好，品质与茶价当然一落千丈。

(一)地理环境：适合生产高品质茶青的气候、土壤是很重要的，自古所谓“名山出名茶”指的就是培育高品质茶树的地理环境。

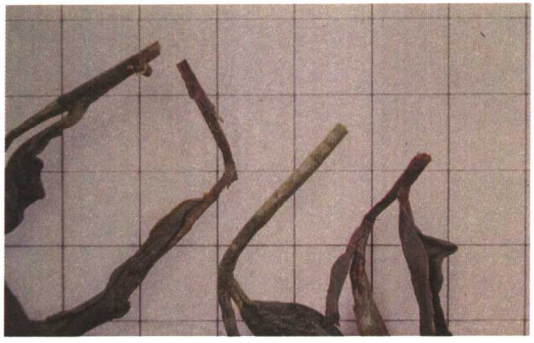
(二)茶树品种：茶树品种有优有劣，好的品种比较容易制造出好茶，差的品种只有在产量或易于耕种上取胜。另外，某品种适不适合制作某种类的茶也很重要，例如阿萨姆种用来制作红茶很好，拿来制成乌龙茶就不行。

(三)树龄：在修剪成矮树丛的茶园，年代久后枝芽太密太细，品质不佳，但若照顾得当，成熟一点反容易显现品种的风味，所以应视茶况与商品目的而定。

(四)施肥情形：使用接近自然生态的有机肥要比单纯使用化学肥料要好，不使用除草剂与病虫害药剂者更好，也就是近年来大家努力推广的自然农法（或称永续农法）。

(五)采摘情形：芽茶类的茶青应该以带芽心为主，叶茶类的茶青应该以开面叶为主，而且老嫩程度应力求一致。采摘的枝条断口要整齐，若将断口掐伤了，或是将

皮部拉扯了下来，这样的断口会先行氧化而影响正常的发酵（图3-12）。茶青在采收期间的破损亦是如此。



↑ 3-12 茶青采摘断口的比较。右2的“梗相”最完整，其他不是被掐破，就是连皮都被拉扯了下来。

(六)季节：该春天采制的茶就要在春天采制，该夏天采制的茶就要在夏天采制，季节的不当影响品质极大。同样一片茶园，若没有品种上的问题，那春天采制轻发酵的茶，夏天采制重发酵的茶是可行的。

(七)气候：好的气候可以制造好的茶，不好的气候很难制成好的茶。那怎不等到好天气再行采制？因坏天气往往会一连七八天，茶青的成长不会等人，制茶界有句话：早三天采是宝，晚三天采是草。

(八)时辰：如果是采制炒青的茶类，太早采的茶青，露水未干是不好的，太晚采，已经没有阳光或足够的气温可以进行萎凋与发酵，也是制不得好茶的。所以即使同一片茶园，只是采青的时辰不对，茶青的身价就开始有所不同。

(九)制造：制茶要有好的成品，大家常说要天、地、人配合，气候是“天”，地理环境是“地”，制造是“人”。有好的茶青、好的天气，制茶技术不佳也枉然。前两者的条件稍差，若有足够的制茶技术与经验，还可以设法补救。常在制茶比赛时遇到天雨，由于高手云集，制作完成后的成绩经常出乎意料的好。

(十)储存：这里所说的储存包括初制后的储存与买茶回去后的储存。初制后常态性存放数天，然后再行覆火，可稳定品质。买回去后要装在专用的罐子里，放在阴凉干燥的地方，罐子要能防潮、无杂味、且不透光。湿度的掌控是存茶最重要的项

目，尤其是绿茶，最好存放在有强力吸湿设备的空间里，否则就要冷冻保存。所谓冷冻保存就是0℃以下的保存，拿出使用时要等恢复到常温，擦干包装器材外表的水珠后才打开使用。

泡茶篇





第四章 泡茶原理

一、爱茶人要与茶为友

泡茶要将每种茶不同的风格表现出来，不只是自私地把它泡来喝，有了这样的心情，才有办法与茶为友，很客观地欣赏各种茶的美。

二、泡茶的多重效用

泡茶除了将茶转化成可以享用的饮料外，还可以借泡茶、喝茶的动作，以及茶器、环境的搭配，表现你所要述说的意念与思想；同样地，也可以借着它，达到陶冶心性的效用（图4－1A、4－1B）。





←4－1A
→4－1B
不同的茶席设计、不同的泡茶风格，表现出茶人所要述说的意念与思想。

三、泡茶要从有法到无法

如何将茶泡得顺畅而优美是有方法可以遵循的，初学时老师会将一些经验与学理告诉我们，但学会后要将这些方法消化掉，转化成自己的习惯与风格，也就是所谓的从“有法”到“无法”。

学习泡茶三个月后，如果有人看你泡茶，只觉得你的泡茶规矩特多，那一定是你的“消化不良”，否则应该只感受到“优美”与你所要表现的“话题”，泡茶方法已化为无形才对，即所谓的“浑然天成”（图4-2）。



↑ 4-2 熟悉泡茶规矩后，看到的应只是所显现的风格，而不是每个动作的手法。

四、从小壶茶锻炼泡茶基本功

小壶茶的泡茶方式（图4-3），是茶道基础课程中常练习的泡茶法。小壶茶法要求的层面比较多，地区间、个人间在做法、风格上的变化也比较大。



↓ 4-3 小壶茶的泡茶方式。

五、一壶茶放多少茶叶？

小壶茶的置茶量依茶叶外形松紧而定：非常蓬松的茶，如清茶、白毫乌龙、粗大型的碧螺春、瓜片等，放七、八分满（图4－4）；较紧结的茶，如揉成球状的乌龙茶、条形肥大且带绒毛的白毫银针、纤细蓬松的绿茶等，放1/4壶（图4－5）；非常密实的茶，如剑片状的龙井、煎茶、针状的工夫红茶、玉露、眉茶，球状的珠茶，碎角状的细碎茶叶、切碎熏花的香片等，放1/5壶（图4－6）。



← 4-4 膨松的茶放七、八分满，如六安瓜片。
↗ 4-5 紧结的茶放1/4壶，如铁观音。
→ 4-6 密实的茶放1/5壶，如工夫红茶。

以上的置茶量是以一壶茶冲泡五道左右而设的，如果想泡至六、七道的场合，茶量必须再增加1/3左右，否则后面几道的浸泡时间必须拉得很长，而且茶汤品质一定降得很多。相反地，如果一壶茶只准备冲泡一两道，那茶量要减少掉1/3左右，否则浪费茶叶。

六、浸泡多长时间?

浸泡的时间是随“置茶量”而定的，茶叶放得多，浸泡的时间要短，茶叶放得少，时间就要拉长。可以冲泡的次数也跟着变化，浸泡的时间短，可以多泡几次，浸泡的时间长，可以冲泡的次数一定减少。

七、浸泡时间的掌控因素

依上述“置茶量”，第一泡大约浸泡一分钟可以得出适当的浓度，第二道以后要看茶叶舒展状况与品质特性增减时间，以下是几项考虑的因素：

a、揉捻成卷曲状的茶，第二道、第三道才完全舒展开来，所以第二道浸泡时间往往需要缩短，第三道以后才逐渐增加浸泡的时间。

b、揉捻轻、发酵少的茶，可溶物释出的速度较快，所以第三道以后浓度增加已趋缓慢，必须增加更多的时间。

c、重萎凋、轻发酵的白茶类，如白毫银针、白牡丹，可溶物释出缓慢，浸泡时间应延长得更多。

d、细碎茶叶可溶物释出很快，前面数道时间宜短，往后各道的时间应增加得更多。

e、重焙火茶可溶物释出的速度较同类型茶之轻焙火者为快，故前面数道时间宜短，往后愈多道则增加愈多的时间。

八、紧压茶如何冲泡？

普洱茶、沱茶等之紧压茶应视剥碎程度与压紧程度调整浸泡时间：细碎多者（图4-7）（图4-8）参考上条七－d款；紧压程度低者（图4-9）参考上条七－a款；紧压程度高者（图4-10），茶叶因浸泡才逐渐松散，所以第一泡时间宜长，往后依舒展速度调整之。





↖ 4-7 紧压茶在剥碎后，细碎状多时的状况。
↗ 4-8 紧压茶在剥碎后，细碎状少时的状况。
↙ 4-9 紧压程度低者之茶况。
↘ 4-10 紧压程度高者之茶况。





九、前后泡的间隔时间也会影响泡茶

将茶汤倒出后，若相隔时间颇长（如20分钟以上），下一道浸泡的时间应斟量缩短，若属二、三道，可溶物释出量正旺，缩短的幅度要加大。例如紧揉成球状的高级乌龙茶，若第一道浸泡一分钟即得所需浓度，放置20分钟后冲泡第二道，几乎无须等待，冲完水，盖上壶盖，就可以将茶汤倒出。如果前一道茶汤未完全倒干，留下来的茶汤也会影响下一道茶的浓度。

十、茶汤浓度的稳定度

练习时可于每一道茶中留下一杯茶汤，检测自己一壶茶泡了四道、五道以后，茶汤浓度是否控制得稳定。后面几道茶汤的颜色微微加红是正常的现象，若是同样的汤色，滋味反而会显得不足。

十一、有无最低浸泡时间？

第一道浸泡的时间最好能在一分钟以上，因为茶叶各种可溶于水的成分比较有机会释出，这样得出的茶汤比较能代表该种茶的品质，如果时间太短，如三四十秒，可能只有部分的物质溶出，较难反应该种茶的真面目。二、三道以后，茶叶已被泡开，较无此顾虑。

以上叙述的是在冲泡五次的标准置茶量而言，若为多泡几道而增加茶量，那第一道就不可能浸泡到一分钟，而必须缩短。若因只泡一两道而少放茶叶，那第一道可能要浸泡到四、五分钟以上。

十二、时间与茶量的调节

第一道浸泡的时间若是在一分钟左右，而浓度显得太高或太低怎么办？以“置茶量”来调节。这样得出来的“置茶量”在冲泡四、五道后，茶叶舒展开来时还不致于挤在壶内伸展不开。茶叶挤在壶内太紧，会有闷味，影响茶汤品质。那为什么不干脆放少一点？这在“小壶茶”是不实际的，因为放太少，泡一、二道就要换一次茶叶，不方便。

十三、如何计算浸泡的时间？

计算茶叶浸泡的时间，可以使用向前读秒的计时器，凭直觉判断容易有误差。但盯着计时器看，好等时间一到赶快把茶倒出，也显得太不可爱了。泡茶还是要用心，时钟只是辅助的工具。

十四、泡茶需要多高的水温？

冲泡不同类型的茶需要不同的水温：

a、低温（70℃～80℃）：用以冲泡龙井、碧螺春、煎茶等带嫩芽的绿茶类与霍山黄芽、君山银针等黄茶类。

b、中温（80℃～90℃）：用以冲泡白毫乌龙等带嫩芽的乌龙茶，瓜片等采开面叶的绿茶，以及虽带嫩芽，但重萎凋的白茶（如白毫银针、白牡丹）。

c、高温（90℃～100℃）：用以冲泡采开面叶为主的乌龙茶，如包种、冻顶、铁观音、水仙、武夷岩茶等，以及后发酵的普洱茶、全发酵的红茶。这

三类茶中，偏嫩采者，水温要低，偏成熟者，水温要高。上述乌龙茶之焙火高者，水温要高，焙火轻者，水温要低。

十五、水温影响茶汤的特质

泡茶水温与茶汤品质有直接关系，这“关系”包括：

a、从口感上，茶性表现的差异：如绿茶用太高温的水冲泡，茶汤应有的鲜活感觉会降低；白毫乌龙用太高温的水冲泡，茶汤应有的娇艳、阴柔的感觉会消失；铁观音、水仙如用太低温的水冲泡，香气不扬、应有的阳刚风格表现不出来。

b、可溶物释出率与释出速度的差异：水温高，释出率与速度都会增高，反之则减少。这个因素影响了茶汤浓度的控制，也就是等量的茶、水比例，水温高，达到所需浓度的时间短，水温低，所需时间长。

c、苦涩味强弱的控制：水温高，苦涩味会加强，水温低，苦涩味会减弱。所以苦味太强的茶，可降低水温改善之，涩味太强的茶，除水温外，浸泡的时间也要缩短；为达所需的浓度，前者就必须增加茶量，或延长时间，后者就必须增加茶量。

十六、水需烧开再行降温吗？

泡茶水温的调整是先烧到100℃再降低到所需的温度？或是需要多高的水温就烧到所需温度即可？这要依水质是否需要杀菌，或利用高温降低矿物质与杀菌剂含量而定，如果需要，先将水烧到100℃再降到所需温度，如果不需要，直接加温到所需

温度即可。因为水开滚太久，水中气体含量会降低，不但口感的活性减弱，也不利茶叶香气的挥发，这就是所谓水不可烧老的道理。

十七、哪些泡茶动作会影响水温

泡茶水温还受到下列一些因素的影响：

a、温壶与否：置茶入壶前是否将壶用热水烫过会影响泡茶用水的温度，热水倒入未温热过的茶壶，水温将降低5℃左右。所以若不实施“温壶”，水温必须提高些，或浸泡的时间延长些。

b、温润泡与否：所谓温润泡就是第一次冲水泡茶后马上倒掉，然后再冲泡第一道（这不一定要实施），这时茶叶吸收了热度与湿度，再次冲泡时，可溶物释出的速度一定加快，所以实施温润泡的第一道茶，浸泡时间要缩短。

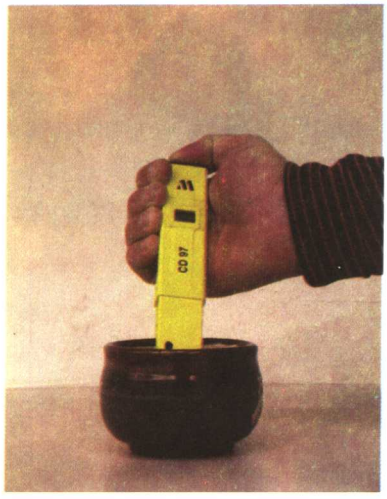
c、茶叶冷藏过没有：冷藏或冷冻后的茶，若未放置至常温即行冲泡，应视茶叶的温度酌量提高水温或延长浸泡时间。

十八、如何判断水温？

如何知道水的温度呢？先买支150℃的温度计，测量个五、六次，以后就可以直接用感官判断了。想将茶泡好，水温的判断是很重要的。

十九、水质直接影响茶汤

泡茶用水影响茶汤的因素，除温度已于前面叙述过外，尚有四项需要补充：



↑ 4-11 以“导电度”测量水的矿物质含量。

1、矿物质含量：矿物质含量太多，一般称为硬度高，泡出的茶汤颜色偏暗、香气不显、口感清爽度降低，不适宜泡茶。矿物质含量低者，一般称为软水，容易将茶的本质表现，是适宜泡茶的用水。但矿物质完全没有的纯水，口感不佳，也不是泡茶品饮的好水。若以“导电度”（图4-11）说明水中矿物质的含量，10～100度是很好的状况，200度以上就嫌硬了点。降低矿物质含量可用“逆渗透”等方法处理。

2、消毒药剂含量：若水中含有消毒药剂，如“氯”，饮用前可使用活性碳将其滤掉。慢火煮开一段时间，或高温不加盖放置一段时间也可以降低其含量。明显的消毒剂直接干扰茶汤的味道与品质。

3、空气含量：水中空气含量高者，有利茶香挥发，而且口感上的活性强。一般说“活水”益于泡茶，主要是因活水的空气含量高，又说水不可煮老，也因为煮久了，空气含量会降低。

4、杂质与含菌量：这两项愈少愈好，一般高密度滤水设备都可以将之隔离，含菌部分还可以利用高温的方法将之消灭。

二十、矿泉水适合泡茶吗？

市面上销售的“矿泉水”与“饮用水”适不适宜泡茶？要看是属于高矿物质含量还是低矿物质含量，前者不适宜泡茶，后者可以。至于“泉水”是不是适宜泡茶，要看矿物质、杂质与含菌量而定，不是每一口泉水都有好的水质。

二十一、茶壶质地与茶汤有关吗？

冲泡器如茶壶、盖碗、冲泡杯等，其质地会影响泡出茶汤的“风格”。所谓质地，主要是指“散热速度”而言，一般言之，密度高者、胎身薄者，散热速度快（即保温效果差）；密度低者（但不渗水）、胎身厚者，散热速度慢（即保温效果好）（图4-12）。



↑4-12 壶身密度的高低可以用眼睛判断，右壶比左壶的质地要密实得多。

散热速度快者，泡出茶汤的香味较清扬、频率较高；散热速度慢者，泡出茶汤的香味较低沉、频率较低。这可拿同一种茶，以不同散热速度的两把壶冲泡，比较茶汤、叶底的香气得知。

一般说来，瓷器、银器比炻器、石器散热快；炻器、石器又比陶器、低硬度石器散热快。所以泡茶时，若想将某种茶表现得清扬些，就使用散热速度快一点的冲泡器，若想表现得低沉些，就使用散热速度稍慢一点的冲泡器。

冲泡器的质地还包括吸水率，吸水率太高的冲泡器不宜使用，因为泡完茶，冲泡器的胎身吸满了茶汤，放久了容易有异味，而且不卫生，所以应选用吸水率低的冲泡器。硬度低的器物并不全代表吸水率高，因为“上釉”等方法可以降低吸水率。

二十二、何谓茶汤的适当浓度?

所谓适当浓度就是将该种茶的特性表现得最好的浓度，这其中尚包含其他欣赏的要素，但本节仅就浓度一项叙述之。

泡茶时若可溶物释出太少，我们称为太淡，喝来觉得水水的；若可溶物释出太多，我们称为太浓，喝来味道太重，或苦涩味太过突显。

适当的浓度是否有一定的标准？应该说有，只是并非每一个人认定的标准都一样。口味重一点的人，可能会要求浓一些，口味轻一点的人，可能会要求淡一点，但一百人之中，八九十人认为适当的浓度就是标准的浓度，国际鉴定茶的标准杯泡法就是以此原则设计而成，也就是以3克的茶量，冲泡150cc的开水（即茶为水量之2%），浸泡5～6分钟得出的茶汤浓度。

茶汤有一定的标准浓度，个人对茶汤浓度的喜爱也有某些程度的差异，但我们建议爱茶人尽量往标准浓度修正，因为太浓的茶汤，有如太淡的茶汤，不易体会出细微的味道。

二十三、如何控制茶汤的浓度?

如何将茶汤控制在所需的浓度，其法有：

1、茶叶浸泡到所需的浓度后，一次将茶汤倒出。方法有三：

a、将茶汤全倒于如“茶盅”的容器内，再持茶盅分倒入杯饮用。

b、一次将茶汤倒于大杯子内饮用。

c、一次将茶汤倒于数个杯子内。这时要来回倒以求茶汤浓度的平均。

2、茶叶浸泡到所需的浓度后，将茶渣取出。方法有二：

a、将茶叶放于可取出的内胆浸泡，至所需浓度后将内胆取出。

b、浸泡到所需浓度后，用漏勺将茶叶舀出。

3、将茶浸泡到超过一倍的浓度，饮用时稀释至所需的浓度。（此法即“浓缩茶的泡法”。）

4、以“可溶物全部溶出”也不致于太浓的茶量泡茶。这时的茶量克数应是水量cc数的1.5%，浸泡时间要在10分钟以上。（此法即“含叶茶的泡法”。）

二十四、茶汤浓度须力求一致吗？

一壶茶的数道茶汤，其浓度应力求一致吗？这有两种不同的看法：

1、从每一道茶都应将此时之茶表现得最好的角度看，应该尽量将每道茶汤泡至所需浓度，因为我们是将“所需浓度”定义为“此时之茶的最佳表现”。所以每道茶汤的浓度应力求一致，但品质在三、五道后难免开始下降，直到饮用者认为不宜再泡为止。

2、有人认为每道茶泡出不同的浓度与特性，正可多方面了解茶的状况。这个观点从“评茶”的角度可以说得通，但在欣赏的角度上、在与茶为友的态度上，是说不通的，因为即使“为人”，也无需在别人面前表现出各种不同的“面目”。“评茶”也只宜在特定时间为之，平时喝茶，哪能时时以“批评”的态度与茶为伍？

第五章 茶道礼法

一、泡茶时的头发

泡茶时头发要梳紧，勿使之散落到前面，否则容易不自觉地用手去梳拢它，这样会破坏泡茶动作的完整性，而且容易造成头发的掉落（图5－1）。

二、泡茶与上妆

负责泡茶或作为客人喝茶，妆饰都以淡雅为原则，避免使用气味太重的香水或化妆品，否则容易干扰茶的欣赏。



↑ 5-1 头发往前散置，不美观，也不卫生。

三、泡茶时的手饰

泡茶时不宜配带太多、太抢眼的手

饰，除非特别设计，否则不容易与茶具、动作配合，反而影响了“泡茶舞台”的美感（图5－2），所以尽量少带，最好完全不带。尤其是带有链子的手环或手表，还容易将茶具拌倒。



↑5-2 配带太多的手饰，减弱了手与茶具的亲切感。

四、泡茶时的服装

泡茶时的穿着，除了配合茶会的气氛外，还要考虑与泡茶席，尤其是茶具的配合。不要穿宽袖口的衣服，容易勾到或拌倒茶具。胸前的领带、饰物要用夹子固定，免得泡茶、端茶奉客时撞击到茶具。

五、泡茶时的双手

双手要保持整洁，因为泡茶时，双手就是舞台上的男女主角。泡茶前的洗手要注意将肥皂味冲洗干净，洗过手后不要摸脸，以免又沾上化妆品的味道。茶是需要洁净环境衬托的，一有异味，很容易在持杯子饮茶时察觉。

六、泡茶与健康

感冒、咳嗽，或患有传染性疾病时，不宜泡茶招待别人。手部患有传染性皮肤病或化脓性伤口时也是一样。

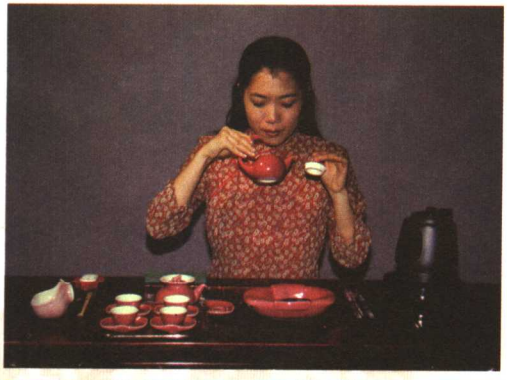
泡茶时尽量不要说话。赏茶、闻香时等移开茶叶后才说话。赏茶时不要以手摸



↑ 5-3 因动作而把手臂、肩膀都抬高了。

养成左右手平均操作的习惯，避免惯用右手时都用右手，惯用左手时都用左手。通常以右手拿茶壶倒茶，左手拿水壶冲水（惯用左手的人则对调之），看来比较匀称（图5-4）。

泡茶时全身的肌肉与心情要放轻松，这样显现出来的泡茶动作才优美，才有一气呵成的感觉。





↑ 5-4A、↓ 5-4B
右手拿茶壶，左手拿水壶，左右手的动作较为匀称。

茶，闻香时只吸气，挪开茶叶才吐气。

七、泡茶姿势

泡茶时身体坐正、腰杆挺直是比较好看的，两臂与肩膀不要因为持壶、倒茶、冲水而不自觉地抬得太高，甚至身体都歪到了一边（图5-3）。

八、茶会时间的掌控

一次茶会的长短要掌控在计划的时间之内，而且不要为了多喝几道茶或多泡几种茶而拖得太晚。两三位朋友的聚会，不要超过一小时，多人的团体，不要超过两小时，没有节制的茶会是不可爱的。

九、奉茶的方法

端杯奉茶时，应注意下列几项要领：

1、距离：茶盘离客人不要太近，以免有压迫感，也不要太远，否则给人不易端取之感。客人端杯时，手臂弯曲的角度小于90度时，表示太近了（图5-5）；手臂必须伸直才能拿到杯子，表示太远了（图5-6）。





↑ 5-5 这样奉茶，太迫近客人了。
↓ 5-6 这样奉茶，离客人太远了。





↑ 5–7 这样奉茶，端得太高。
↓ 5–8 这样奉茶，端得太低。

2、高度：茶盘端得太高，客人拿取不易（图5–7），端得太低，自己的身体会弯曲得太厉害（图5–8），让客人能以45度俯角看到茶杯的汤面是适当的高度。

3、稳度：奉茶时要将奉茶盘端稳，给人很安全的感觉。客人端妥，把茶杯端离盘面后才可移动盘子。常发现的缺失是：客人才端到杯子就急着要离开，这时若遇到客人尚未拿稳，或想再调整一下手势，容易打翻杯子。另一个现象是走到客人面前，客人以为您端稳了，伸手取杯，这时您突然鞠躬行礼，并说“请喝茶”，连带茶盘也往下降，害得客人拿不到杯子。

此外要留意奉茶的位置，如果从客人的正前方奉茶，不会有什么问题发生，如果从客人的侧面奉茶，就要考虑客人拿杯子的方便性，一般人惯用右手，所以从客人左侧奉茶，客人比较容易用右手拿取杯子（图5-9）。如果您知道他是惯用左手的，当然就从他的右侧奉茶。

以上是端杯子奉茶的情形，若是第二道以后，持茶盅给客人加茶的状况呢？距离、高度、稳度的问题比较不重要，重要的是奉茶的位置。从客人的右侧奉茶，用右手持盅倒茶较妥，因为若用左手，手臂容易穿过客人的面前，或是太靠近客人的身体。相反地，若从客人的左侧奉茶，就要用左手倒茶了（图5-10）。这时的客人要注意到有人前来倒茶，不要只顾与别人说话，对方倒完茶要行礼表示谢意。还要留意自己的杯子是否放在不易倒茶的地方，若是，应将之移到奉茶者容易倒茶的位置，或是将杯子端在手上以方便奉茶者。如果自





↑ 5-9 从客人左侧奉茶，客人容易用右手拿取杯子。

↓ 5-10 从客人左侧倒茶，要用左手持盅才不会妨碍到客人。

己端杯子的手不是太稳，有抖动的可能，可将杯子放在奉茶者的茶盘上，倒完茶再端下来（图5-11）。



↑ 5-11 不用茶几时，可将杯子放在奉茶者的茶盘上，等倒好茶再端下来。

奉茶时应该行礼或说："请喝茶"。第一道端杯子奉茶时是：先说"请喝茶"（或行礼），然后客人端取杯子。第二道以后持茶盅奉茶时是：先倒茶，然后再说"请喝茶"（或行礼）。

奉茶时除应该留意将头发束紧等如同泡茶时的服仪礼节外，还要注意奉茶时身体会不会妨碍到旁边的客人，如倒茶时的手肘、躬身时的臀部。

端杯子奉完茶，空盘子如何拿回到泡茶席上呢？自己可以研究出理想的拿法，否则依旧如奉茶时双手端着奉茶盘的方式走回去。

第六章 茶具搭配

一、茶具种类

以现代生活上常使用的泡茶方式：叶形茶与粉末茶为例，其基本配备的用具可做下列的分类整理。

1 、泡茶器：

a 、多人用泡茶器：茶壶(1)、壶垫(2)与茶船(3) （图 6－1)、有流茶碗（打末茶



←6－1 多人用泡茶器的主体：茶壶（1）、壶垫（2）、茶船（3）。

使用)(4) (图6-2A、6-2B)、茶杯(5)与杯托(6) (图6-3)、茶盅(盛泡妥之茶汤)(7)、盖置(放壶盖或盅盖)(8) (图6-4)、茶桶(泡大桶茶使用)(9) (图6-5)。





↑ ↗ 6-2A、6-2B 打末茶使用的“有流茶碗”(4)。

→ 6-3 喝茶使用的茶具:茶杯(5)、杯托(6)。

↓ 6-4 盛茶汤之茶盅(7)与放“盖子”之盖置(8)。

↘ 6-5 泡大桶茶之茶桶(9)。









b、个人用泡茶器：盖碗(10)（图6-6）、个人品茗组（如冲泡盅加一茶碗）（图6-7）、同心杯（内胆可将茶渣取出）(11)（图6-8）。

c、其他配备：茶荷（置茶入壶的用具）(12)（图6-9A、6-9B）、渣匙（去渣

6-6　含碗盖、碗身、碗托等的三件式“盖碗”（10）。



6-7　含冲泡盅与茶碗的“个人品茗组”。



6-8　含泡茶用内胆的“同心杯”（11）。

↑6-9A、↓6-9B　用以置茶入壶的“茶荷”（12）。



（12）



用)(13)（图6-9C）、茶勺（取末茶用)(14)（图6-10）、茶筅（打末茶用)(15)（图6-11）、计时器(16)（图6-12）、奉茶盘(17)（图6-13）、茶



（15）

（13）



←6-9C 用以去渣的“渣匙”（13）。

↙6-10 用以取末茶的“茶勺”（14）。

↗6-11 用以搅打末茶的“茶筅”（15）。

→6-12 用以计算茶叶浸泡时间的“计时器”（16）。

↘6-13 用以奉茶的“奉茶盘”（17）。

（16）

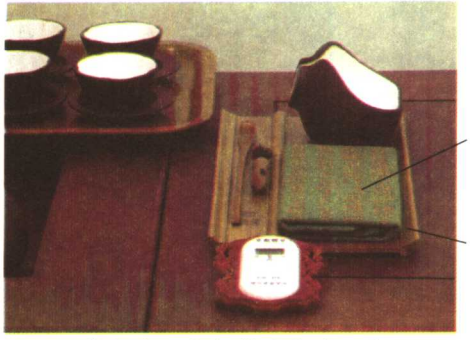


（14）

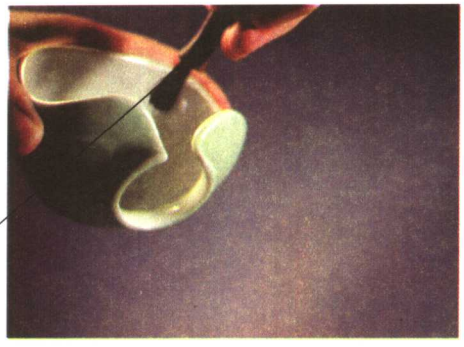


（17）





6-14 茶巾（18）与茶巾盘（19）。



6-15 用以刷除茶末的“茶拂”（20）。

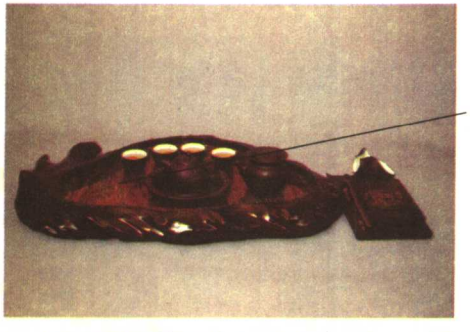


6-16 用以规范茶具的“泡茶巾”（21）。

巾(18)、茶巾盘(19) （图6-14）、茶拂（拂去黏在茶荷上的茶末）(20) （图6-15）、泡茶巾(21) （图6-16）或泡茶盘(22) （图6-17）。

2、备水器：

煮水器(23) （图6-18）、热水瓶



6-17 用以盛放主体泡茶器的“泡茶盘”（22）。



6-18 电壶式的“煮水器”（23）。



6-19A 备置热水的“热水瓶”(24)。



6-19B 备置冷水的“水方”(25)。

(24)（图6-19A）或水方（水方放泡茶用冷水)(25)（图6-19B）、水盂（放弃置之水与渣)(26)（图6-20）。

3、储茶器：

茶罐（泡茶时使用)(27)（图6-21）、茶瓮（储茶时使用)(28)（图6-22）。



6-20 弃置水与渣的“水盂”(26)。



6-21 泡茶时使用的“茶罐”(27)。



6-22 储茶使用的“茶瓮”(28)。

4、茶具的家（亦是泡茶的舞台）：

茶车（泡茶专用车柜）(29)（图6-23）、茶桌(30)、侧柜（茶桌放主要泡茶器，侧柜放配件）(31)（图6-24）。

←6-23 泡茶专用的柜台“茶车”（29）。

→6-24 用来泡茶的“茶桌”（30）与“侧柜”（31）。



(29)



（31）　（30）

二、茶具的分区使用

泡茶时，将茶具区分成下列四大类，并分区使用，操作起来比较方便，这四大类为：

a、主泡器：主要的泡茶用具，如壶、盅、杯、盘等（图6-25）。

b、辅泡器：辅助泡茶的用具，如茶荷、茶巾、渣匙、茶拂等（图6-26）。



6-25 放于泡茶者正前方的“主泡器”。



6-26 放于泡茶者右手边的“辅泡器”。

c、备水器：提供泡茶用水的器具，如煮水器、热水瓶等（图6-27）。



6-27 放于泡茶者左手边与柜子内的“备水器”。



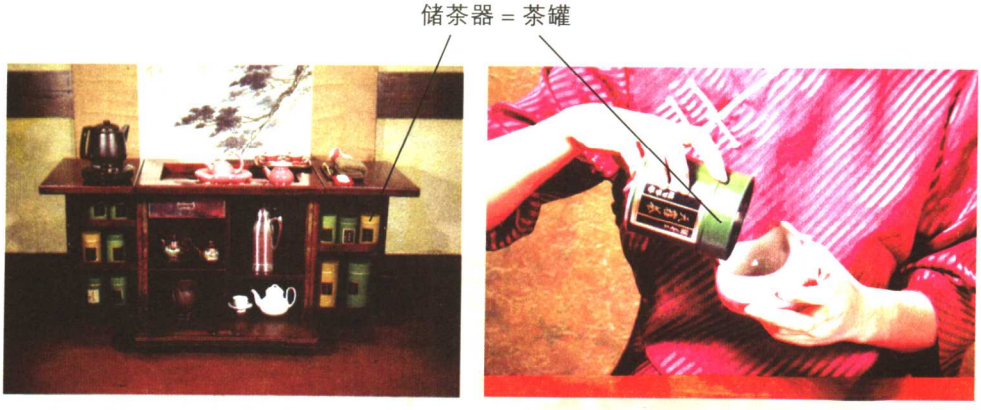
6-27A “水盂”。

d、储茶器：存放茶叶的罐子（图 6-28）。

泡茶时，将主泡器放置在自己的正前方，辅泡器放在右手边，备水器放在左手边，储茶器一般是用后收拾于茶车的内柜或茶桌旁的侧柜内。

将“备水器”设置在左手边是希望以右手拿茶壶，以左手拿水壶，双手分工合作。若嫌左手力量不够而将水壶等也放在右手边，那右手会忙得很，都是右手单边操作，也显得不平衡。如果是惯用左手的人，可将物品的方向全部对调过来。

如果使用泡茶专用的茶车，除操作台面外，备有收纳茶罐、备用茶具等物品的



← 6-28 放于泡茶者右手边与柜子内的“储茶器”。
→ 6-28A “茶罐”。

内柜（图6-29）；如果使用一般桌子泡茶，最好准备一张侧柜，将茶罐、备用茶具等物品收拾起来，免得全摆上桌面，显得零乱。甚至还可将煮水器、热水瓶、水盂等备水器也设置于侧柜上，让桌面显得更清爽。

备水器是提供泡茶用水的器具，如果使用电壶等煮水器，那热水瓶只是用以补充煮水器的热水，煮水器摆在方便拿取的地方，热水瓶则收藏于茶车的内柜或茶桌的侧柜内。如果直接使用热水瓶泡茶，那就不必使用煮水器，这时热水瓶就要摆在拿取方便的地方。

辅助泡茶的用具通常包括茶荷、渣匙、茶拂、计时器与茶巾，这些配件如果个别摆置容易显得零乱，可以准备一件如“茶巾盘”之类的盘状物将之收拢起来（图6-29A）。





←6-29 泡茶专用茶车的“内柜”是收纳茶、水、物的地方。

→6-29A 辅茶器可用“茶巾盘”将之规范在一起。

三、茶具摆置的美感

不论主泡器的本身，甚至于与辅泡器、备水器、储茶器的相关位置，都要视为一幅画、一件雕塑作品或是一出戏在舞台上演出的情形加以布置与规划，务使看来和谐又美观。这部分牵扯到审美上的修养，如果不是应用自己的创作力，就是依照老师提供的基本模式。

四、茶具与茶叶的搭配

茶具与茶叶的搭配包含两层意义，一层是壶具质地与茶汤的关系，这点在第四章曾经谈过，另一层意义是茶具的颜色与质感与所泡茶叶的协调性。

如果冲泡龙井、碧螺春等绿茶，使用一组深颜色的紫砂壶，给人是颇不协调的感觉，如果换成一组青瓷，那就可以把绿茶的翠绿、清凉衬托得更好。相反的，冲泡陈年普洱用一组精致的薄胎纯白瓷也会令人有穿错衣的感觉，而且茶汤在纯白的杯子里会显得太暗，一副不好喝的样子，但如果换成一组手拉成形的暗铁红陶器，杯子又是盏形宽口，那老和尚般的普洱茶性就更有味道了。

五、茶具的功能性

1、容量：茶壶所需容量是因杯子大小与数量而定，天气热，又是活动量大的场合，杯子要大，天气冷，又是整天坐在会议室里，杯子要小。壶的大小最好能让一壶茶一次全部倒干，若壶大杯小（或杯少），冲水时不要冲到满，只加到需要的水量。如果另备一把茶盅，茶泡妥后将茶汤全倒入盅内，这时只要考虑茶盅是否可以一次让壶内的茶汤倒光即可。

2、断水：倒过茶，不会有残水沿着壶嘴外壁往下滑（图6-30），这就是所谓的能断水，也就是这把壶或这把盅不会流口水，用这样的壶或盅泡茶时，才不会有茶水到处滴落。

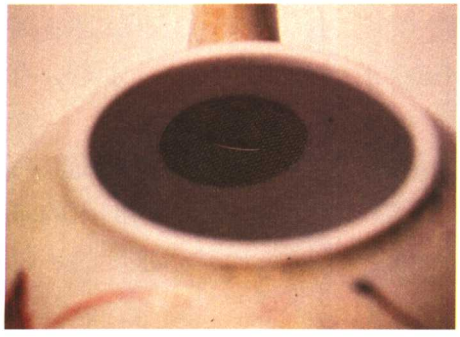
3、滤渣：壶与盅要有良好的滤渣功能（图6-30A），起码要能将茶的粗渣滤掉，而且避免茶渣将出水口堵住，倒不出水来。进一步，若能将细渣也滤掉，倒出的茶汤干干净净，看得很舒服，为达到这个目的，可以在壶身或盅口加装高密度的不锈

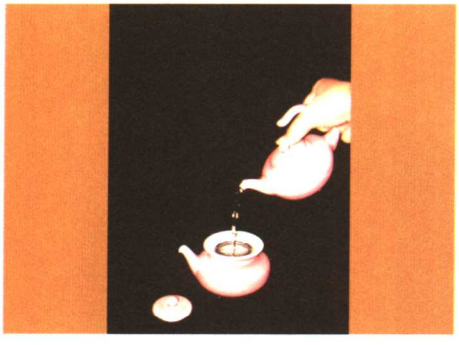


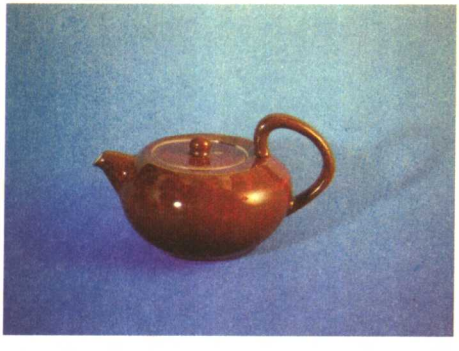


←6-30 这把壶倒完茶后，会有残水滴落。

→6-30A 壶的出水处加装滤网，避免茶渣流出或妨碍出水。







钢滤网（图6-31、32）。

4、好提：所谓好提就是容易掌握壶或盅的重心，原则上，壶把或盅把愈靠近壶或盅的重心愈好提（图6-33）。如何提壶，如何持盅，可多方尝试，并对着镜子观看，找出该壶该盅最适当最美观的拿法。至于单手操作还是双手操作并无一定规则可循，小壶小盅单手可以操作就单手操作，超过300cc的中、大型壶或盅大概需要双手才稳当，也就是一手持壶，一手按住盖纽。

↑↑6-31 在壶上加装高密度滤网，可将茶汤滤得更干净。

↑6-32 在盅口上加装高密度滤网，倒茶入盅时顺便滤渣。

←6-33 “壶把”愈接近壶的重心愈“好提”。

六、泡茶席上茶具的静态与动态

茶具的静态是指“泡茶席”上的茶具都已“清洗干净”，但陈放在操作台上，呈“备用”的状态。茶具的动态则是将静态的茶具摆放成即将泡茶的样子。两者之间主要的差别如下：

a、静态的茶具或许有一条布类的东西覆盖着，动态时则将之掀开。

b、静态时的煮水器只是装入少量的安全性用水，动态时则加满所需的泡茶用水，而且视需要开始加热。如果使用热水瓶泡茶，静态时是空热水瓶，动态时是装上了所需温度的泡茶用水。存放“补充用水”的热水瓶或水方亦是如此，静态时是空置，动态时是装入热水或冷水。

c、静态时的主泡器与辅泡器是摆成利于“陈放”的方式，动态时是摆成利于“使用”的方式。其中最明显的差别是杯子，静态时多呈覆盖的样子，动态时才将之掀开（图6-34、35）。





←6-34 泡茶席“静态”时的杯子是覆盖的。

→6-35 泡茶席“动态”时的杯子是掀开的。

d、静态时的茶叶罐可能是空的，或是从缺，动态时则装入所要冲泡的茶叶或方才拿出。

e、静态时的茶巾是与辅泡器放在一起成“陈放”的样子，动态时的茶巾则将之摆放在茶壶（或末茶时的茶碗）与茶盅的下方（图6-36、6-37）。

那刚泡完茶，尚未清洗的状况应称为什么呢？就称为“待洗”吧，不论是已在席上做完“去渣”等初步处理与否，都属茶席上茶具的“待洗”状态，客人离开后还要将茶具做一番清洗，这时的杯子应该正放，不要覆盖着，以免误会为已清洗过的“静态”状况。





←6-36 泡茶席“静态”时的茶巾放置于茶巾盘上。

→6-37 泡茶席“动态”时的茶巾摆在主茶器的右下方。

第七章 小壶茶法

一、小壶茶法的定义

小壶茶法是指“小型壶具”冲泡叶型茶（非末茶）（图7-1）的方法与品饮方式。茶壶大约在400cc以内（图7-2A、7-2B），杯子大约在50cc以内，装一次茶叶，冲







← 7-1 以“小壶茶”冲泡的叶型茶，包括散茶与解块后的紧压茶。

↗ 7-2A 图示之“小壶茶法”所用茶壶之容积为160cc，杯子为30cc。

→ 7-2B 图示所用之茶壶容积为470cc，杯子为60cc。

泡数次以供品饮。

小型壶又因搭配的杯子大小与数量分为单杯壶、二杯壶、四杯壶、六杯壶、十杯壶等不同的大小与配备。

“小壶茶”是用以与“大桶茶”（或称大壶茶）、“浓缩茶”、“含叶茶”相对应的一种泡茶法与品饮方式。

二、小壶茶的茶器配备

基本的小壶茶配备是壶与杯，若为了方便分茶入杯，可增加“茶盅”（或称茶海，或称公道杯），若为使茶壶有个承座，可增加“茶船”或“壶垫”。若为增加杯子的完整性，可增加“杯托”（图7-3A、7-3B、7-3C、7-3D）。









↑↑ 7-3A 以壶泡茶之基本配备：壶与杯。
↑ 7-3B 为方便分茶，再增“茶盅”。
↗ 7-3C 为使茶壶有个承座，再增“茶船”与“壶垫”。
↓ 7-3D 为增加杯子的完整性，再增加“杯托”。

三、持壶法

小壶茶的持壶法并没有非怎样不可，只要容易掌控壶的重量、操作自如，而且手势优美即可。原则上200cc以内的小型壶单手操作（图7-4），200cc以上的大型壶双手操作（图7-5）。所谓单手操作就是“持壶”与“按纽”皆由一手为之；双手操

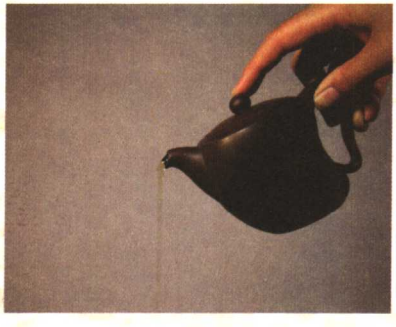




←7-4 小型壶单手操作。
→7-5 大型壶双手操作。

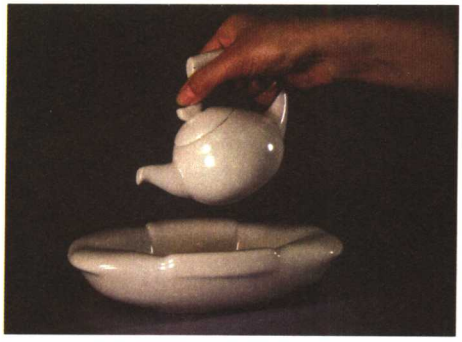
作则以另一只手的食指“按纽”。若小壶的重量以单手操作起来太过吃力，如小朋友泡茶时，也可以就用双手操作。

壶把的结构一般分为“侧提壶”（图7-6）、“横把壶”（图7-7）、“飞天壶”（图





←7-6 侧提壶及其拿法。
→7-7 横把壶及其拿法。



←7-8 飞天壶及其拿法。



→7-9 提梁壶及其拿法。

7-8）与“提梁壶”（图7-9）四大类，每种壶的拿法现以四张照片提供参考，再依自己的手形与喜爱加以修订，练习时可面对镜子逐一比较。

四、持盅法

茶盅一般有三种形式，持盅法分述如下：

1、圈项式：盅顶有一圈环，是盅口的地方也是持盅的所在，一般配有盅盖。拇指与中指夹住圈顶，食指按住盅纽，其余两指抵住圈顶下方，与拇、中指成三角鼎立之势（图7-10）。

这类形的盅尚包括一种无明显圈顶，只是在盅口两侧加上配件以加强拿取功能者，拿取方法亦如上述（图7-11）。



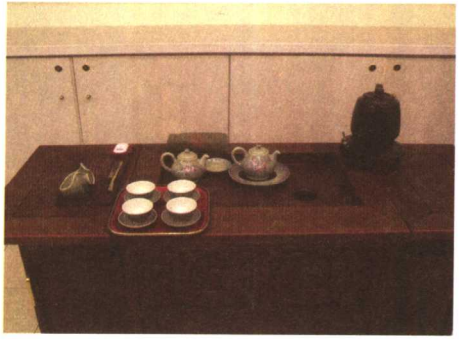


↑7-10 圈顶式茶盅及其拿法。

↓7-11 无圈把式茶盅及其拿法。

2、茶壶式：形式如同茶壶，有把有盖，拿取法就同茶壶（图7-12）。

3、杯子式：杯子的形式，通常加有把手，并在杯口处设计有便于倒水的“流”。这种盅，倒茶时就以单手持盅即可（图7-13）。



←7-12 以另一把壶当茶盅。



→7-13 杯式茶盅及其拿法。

五、备水



↑7-14 持热水瓶加水入煮水器的方法。

所谓“备水”是指泡茶席上“加水”、“调温”的动作，若是从其他地方加好适温的水拿到泡茶席上使用，视为“备水”完成。

加水时要将面前的“主泡器”（如茶壶、茶船等）移开，将煮水器的“水壶”拿到面前，然后拿出热水瓶加水或是从水方取水加之（图7-14）。为什么要将水壶移到面前加水呢？因为煮水器往往放在左边，斜着身子倒水，尤其是热水，不但吃力而且危

险，万一热水溅出去，还容易烫伤别人。加水时，往往不能把水加得太满，免得烧滚后溢出。

加完水，接着要考虑水温，水温不够，打开热源使水继续加温；水温太高，关掉热源。正常状况是原有煮水器内的冷水不会太多，整理泡茶席时只留了安全上需要的水量（如避免意外的干烧），泡茶前若发现水壶内留下的冷水太多，应将之倒掉，以免泡茶时花太多时间在煮水上。加温到适当程度，应及时将热源关掉，不论这时的泡茶动作进行到那里，若不是这样，到了泡茶的时候，水温已变得太高。

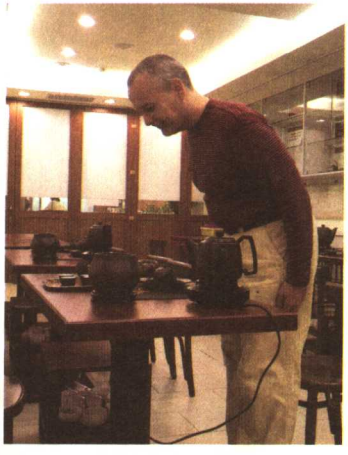
加水时应避免在手提热水瓶时，单边的肩膀与手臂抬得太高而影响了身体的端正（图7-15）。



六、行礼

泡茶的准备动作是在将茶具从静态变为动态，并备妥水后方告完成，这时应检查一下自己的坐姿、调整一下自己的心情，准备开始泡茶。若是茶道表演的场合，这时应起立向大家行个礼。

起立行礼时要确实站正、站稳后才行礼，行完礼站正后才坐下，若每个动作做得不确实，给人的感觉是不诚恳。行礼躬身的角度以大于15度为佳（图7-16）。



↑ 7-15 备水时肩膀与手臂不要抬得太高。

↓ 7-16 行礼躬身的角度不宜太浅，也不必太深。

检查一下自己的坐姿、调整一下自己的心情（或是另加行礼），在泡完茶，结束茶会时还要重复一次，作为圆满的结束。

七、温壶

温壶是泡茶前将茶壶温热的动作。其目的有二：一是将壶温热，避免水温被壶壁吸收而骤然下降，影响泡茶的效果。热水倒入未温热的茶壶内，温度会降低 3 ℃～5 ℃。二是温过壶后，将茶叶放入壶中，藉壶身的热度将茶叶香气烘托出来，以供欣赏茶香。若不是为了闻香，或是这种闻香移到第一泡茶倒出后再欣赏，温壶是可以省略的。水温降低的问题可以从提高备水时的温度或延长茶叶浸泡时间来克服。若备水时的水温就太高，也可以故意不温壶，藉此降低泡茶用水的温度。





温壶是泡茶的第一个动作，这时候若水温尚未达到所需的标准，只要不是相差太多，是可以不必等待的。

温壶所注入的热水以八分满为度，为什么呢？因为这是放入茶叶，浸泡后倒出茶汤的大致份量，我们等一下尚要利用温壶的水“温盅”与“烫杯”，正可测量茶盅是否可以

↑ 7–17 冲水时水柱不要太粗，而且提高一些。
↓ 7–18 在壶口边倒入太粗的水柱，有如灌水一般。

让茶壶一次倒干，“汤量”是否足够所需的杯数，若觉得太少，倒茶时可以每杯少倒一些，若发现太多，则冲水时少冲一些。冲水时水柱不要太粗，而且稍微拉高一些（图7-17），因为若水柱太粗，而且就在壶口上倾倒，看来有如灌水一般（图7-18）。

注水入壶后，要等到备完茶并请客人赏完茶后才将温壶的水倒出，因为若太早将热水倒出，就失掉了温壶的效用。

八、备茶



↑7-19 打开罐盖时，将茶罐拿到胸前，如此看来较为亲切。

备茶是将茶叶准备好，以便放入壶中。这包括将茶罐打开，将适量的茶叶倒入“茶荷”内，含有量茶量的意义。

泡茶席上使用的茶罐是小型者，打开罐盖时以一手持罐，一手开罐为宜（图7-19）。打开茶罐后，将茶倒入荷内，倒茶可有两种方式：一是一手持荷，一手持罐，将茶倒入荷内。二是将荷置于面前，一手持罐，一手持渣匙，利用渣匙直头的一端将茶拨入荷内。前者称为“倒茶入荷”（图7-20），后者称为“拨茶入荷”（图7-21）。



←7-20 倒茶入荷之法。



→7-21 拨茶入荷之法。

倒入式适合直条形与紧结形的茶叶使用，拨入式适合于自然弯曲的茶叶，它们容易纠结在一起，不容易用倒的方式将它们倒出来。

倒茶入荷时，应同时衡量此次泡茶所需的茶量，人数少，少倒一点；客人逗留的时间短，冲泡的次数少，也可少倒一点。以壶的大小作为备茶量的衡量标准也可以，这时就必须依人数先决定壶的大小。

为便于第一次“置茶”后茶量之增减，备完茶尚不急于将茶罐收拾，暂时放于泡茶席的操作台上，等“识茶”、“赏茶”后，“置茶”的动作完成，再将茶罐收归定位。

九、识茶

识茶是泡茶者在泡茶前对茶叶的认识（图7-22），以便于泡茶时采取适当的方法。这个动作经常于“备茶”中或备茶后为之，因为茶正在倒出，或已经倒入荷内，观看较为容易。

识茶的项目如：从茶叶的绿或红看出发酵的程度、从茶叶颜色深浅看出焙火程度、从茶叶外形看出揉捻程度、从茶叶长相看出老嫩程度、从茶叶完整性看出细碎程度……这些认知都有助于对水温、置茶量、浸泡时间、冲泡次数的掌握。



↑ 7-22 泡茶前要先对茶有番认识。

正常状况下，置完茶，冲泡之前会有“闻香”的动作，若估算这个动作会被省略，备茶后的识茶可以增加“闻香”。闻香的动作除了了解茶叶的品质状况外，还可以发现有无其他异味，做必要的处置，如利用温壶的热度或多或少将杂味蒸发掉，或是在

第一泡之前增加一道“温润泡”。

识茶时是不宜以手触摸茶叶的，除非发觉茶叶已受潮，想了解受潮的程度，可拿一片茶叶搓揉，搓揉后即将这片茶叶丢弃。闻香时只能吸气，等茶叶挪开后才吐气，需要说话时亦应将茶叶移离面前。

十、赏茶

赏茶是品饮者在喝茶前欣赏茶叶之外观，包括因此体会到的该种茶特有风格。赏茶也以备完茶后，从茶荷观赏为最佳时机。

赏茶时可从茶叶的色相了解该茶香型的种类、滋味的特质，从色泽的明度了解生熟的感觉，从外观紧结的程度了解香味频率的高低，从原料的老嫩程度了解茶性的粗犷与细致……

泡茶者识完茶，将茶荷传递给品饮者逐一赏茶（图7-22A），泡茶者可以从旁提供一些该种茶的基本资料，增加大家对该种茶的了解，这有助于稍后茶香茶味的欣赏。我们也鼓励泡茶者主动介绍自己所泡的茶叶，不要试图测验客人的品茶能力，这是茶道坦诚、主动介绍自己的风格。传递到最后一位客人，由这位客人将茶荷送回泡茶席原来放茶荷的地方（图7-22B）。





↑ 7-22A 将茶荷传递给客人“赏茶”。
↓ 7-22B 最后赏完茶的人，将茶荷送回原来的地方。

赏茶时只是用眼睛观看，前一条“识茶”时泡茶者闻、摸的动作应该省略，因为喝茶者只管喝茶，不要太用心于“评”茶，至于闻香，稍后有闻香的专属时间，否则从茶汤的品饮中也可以充分体会到茶香。赏茶后的说话，也是要等茶移开后。

在人数众多的场合，为免耽误泡茶的时间，可另备一两个茶荷供客人赏茶，泡茶者在适度地介绍过茶后，就可以开始泡茶。

十一、温盅

茶在壶内浸泡到适当浓度后，将茶汤全部倒入茶盅之前，将茶盅温热的动作称为“温盅”。一般的做法是利用温壶的热水来温盅，也就是在置茶入壶之前，将温壶的水倒入盅内（图7-22C）。一方面是节约用水，另一方面是利用这个机会判断一下茶盅的容量是否可以一次将壶内的茶汤倒干，如果差一点，泡茶冲水时要少倒一些。



↑ 7-22C 将温壶的水倒入盅内“温盅”。

温盅的目的在提高盅温，减少茶汤降温的速度，但如果这种茶在汤温稍降后更有利于香味的欣赏，如白毫乌龙；或是急着藉这杯茶解渴，太烫反而不能大口大口地喝时，则可故意不温盅，这时温壶的水直接倒入排渣孔或水盂内。

十二、置茶

置茶就是把备妥的茶置入壶内。泡茶者在客人赏完茶，将茶荷送回之前，将温

壶的水倒入盅内温盅，或是直接倒掉，茶荷送回后，持之将茶倒入壶内，这时一只手可持渣匙，用平头的一端协助茶叶进入壶内（图7-23）。置完茶，若茶荷内附着有茶末，拿茶拂将之刷至排渣孔或水盂内（图7-24A、7-24B）。置茶、拂茶荷的手法如附图所示。



↑ 7-23 持茶荷置茶入壶。





←7-24A 持茶拂刷掉茶荷上的茶末。

→7-24B 清荷。



茶荷可以是陶瓷制品，也可以用竹器，也可以用纸折成，如果是“纸茶荷”，可以折叠起来放在茶罐内备用（图7-25）。

←7-25 以“纸茶荷”置茶。



↑ 7-26 判断“置茶量”不必如此勾着头往壶内瞧。

置茶常犯的毛病是勾头看壶内的茶量。置茶后常会以渣匙拨平壶内的茶叶，用以判断确实的茶量，这时应留意不要将头勾下来看，以免破坏整体的美观（图7-26）。

置完茶若觉得茶量太少，可以重复一次补足茶量，若置至半途即发觉茶量太多，可以中途打住，将多余的茶叶倒回茶罐内。等确定了置茶量，盖上壶盖，收拾好茶叶罐。

收拾茶罐时，盖上罐盖的方法是一手拿罐身，一手拿罐盖，将盖子盖上（图7-27A）；若是将罐子放在桌上，手拿罐盖往罐身上压，看来没那么亲切（图7-27B）。不只是茶罐，举凡各种器物，使用完放回时不要一扔了之，要谨慎地收拾，轻轻地放下，就有如与爱人离别的心情。





← 7-27A 拿到胸前将盖子盖上。

→ 7-27B 放在一侧，拿盖子往罐身上加盖。

十三、闻香



↑ 7-28 持壶欣赏壶内茶香。

在泡茶品饮的过程中，所谓的“闻香”是指欣赏茶叶本身的香，而不是茶汤的香。欣赏茶叶的香主要是在温壶后置茶，藉壶身的热度将茶叶的香气烘托出来的时候，所以置完茶，盖上壶盖，等收拾完茶罐，才打开壶盖欣赏壶内茶叶飘送出来的香气（图7-28）。泡茶者利用闻香的机会更进一步了解茶的品质状况，以利稍后的泡茶。泡茶者闻过香，将壶递给客人继续闻香，让客人在喝茶汤之前对该茶有进一步的认识。

传递茶壶给客人闻香时，若能做到将壶把调到客人的右手边，那客人就可以很方便地以右手提壶，左手打开壶盖闻香（惯用左手者则相反）。泡茶者闻过香，将壶放下时就把壶嘴朝前放，然后换左手提壶，递至坐于对面的客人面前，这样壶把就在客人的右手边了（图7-29A、图7-29B）。至于坐在同一方面的客人间之传递，只





←7-29A 放下茶壶时，让壶嘴朝前。

→7-29B 换左手持壶，将壶传给对面的客人闻香。

要以同一方向将壶递送到下一位客人面前即可（图7-30）。最后一位客人闻完香，要将茶壶还回泡茶者的操作台上，还时也要将壶把调到泡茶者的右手边，方法是：闻完香将茶壶在自己面前打正，使壶嘴朝前，然后以左手提壶，送到泡茶者面前。这是茶道“处处为对方着想”的精神。

持壶闻香时要养成随手盖上壶盖的习惯，不要将壶盖打开放在一边，只拿着壶到处传递，这样很快就闻不到香气了，因为香气是易挥发的微量物质，一定要闻完香马上盖上盖子。即使这样做了，第三、第四个人以后还是闻不到太明显的香气，这时可以在按住盖子的情况下，用力震荡一下茶壶，使茶叶在壶内翻滚一下（图7-31），





←7-30 同一方向的客人，只依同一方向将壶传过去即可。

→7-31 “震壶”可将壶内的茶叶翻动，以利下一位的闻香。

这样又可以有二至三个人好闻香。再接下来可就不容易有闻香的效果了，若是还有客人未欣赏到茶香，可请他们稍候，待泡完第一道，将茶汤倒出，尚未奉茶时，再行闻香。用鉴定杯评茶时的闻香也是在倒出茶汤后闻茶渣（评茶时称为叶底）的香气。

持壶闻香的礼节亦是只吸气不吐气，等壶移开后才吐气，才说话。

有些茶闻“茶干香”的效果很好，有些茶是冲泡过后的叶底香气才好，甚至有些茶是冲泡过，放冷后再闻叶底，香气表现得更佳。可依茶性，利用各种不同的方式请客人赏香。

以上所说的是欣赏茶叶本体的香，等一会儿茶汤泡出后喝茶，还有另一次赏香的机会。前者是从茶叶本体散发出来的香气，后者是溶入水中的香气；有些茶闻茶干很香，但喝起来不怎么香，有些茶闻茶干不怎么香，但茶汤喝起来很香。当然有的茶两者都香，有的茶两者都不香。因为香的成分有太多种类，有些易溶于水，有些不易溶于水，大体说来，“茶汤”会香的茶比较难得，而且比较耐保存，只有“茶干”香、“茶汤”不香者，放一段时间后香气容易挥发掉。

十四、冲泡

客人闻香期间，泡茶者应随时注意水温的状况，若还在加温，到了适当程度要及时关掉热源。待传出去闻香的茶壶送回后，提起热水壶，将适量的热水冲入茶壶内，而且趁冲水的机会将壶内的茶叶淋湿。为达到淋湿茶叶的目的，可采“绕倒”的方式，而且依向内转的方向，也就是若以左手持壶冲水，则以“顺时钟方向”浇倒，因为向内转的姿态要比向外转的方向看来亲切。

前面说过冲水时要注意所需的水量，不一定非要冲满一壶不可，为了一次能将茶汤倒光，但受茶盅容量或杯数限制，倒七分满或半壶皆可。若是要冲满一壶，也是以九分满为度，因为若倒得太满，盖上壶盖时会把茶水从壶口或壶嘴挤出，若从壶口满溢，还会把茶叶一并冲出，万一卡在壶口上，就会影响到盖壶盖。

有人冲水时故意冲得满溢出来，藉此将茶的泡沫冲掉，这是没有必要的，冲水后产生的泡沫是泡茶必然的现象，泡沫的多少还依茶况而异，这些泡沫是茶叶内一些成分造成的，饮之无妨，而且等分茶到杯子时，已不见这些泡沫了。

有人冲完第一次水后立即将茶汤倒掉，紧接着冲第二次水才算正式的泡茶，说是将茶冲洗一下，或说是将茶温润一下，这种做法也没有必要，除非是这泡茶放坏了，有股异味，想藉热水的高温将之蒸发掉。后发酵的普洱茶以及陈放过的老茶，只要不是陈放不良产生了前述所说的异味，冲泡时也不要“第一泡倒掉”，这类茶的“水可溶物”释出速度相当快，第一泡倒掉会造成很大的损失。

十五、计时



↑ 7-31A 泡茶时要用向前读秒的计时器。

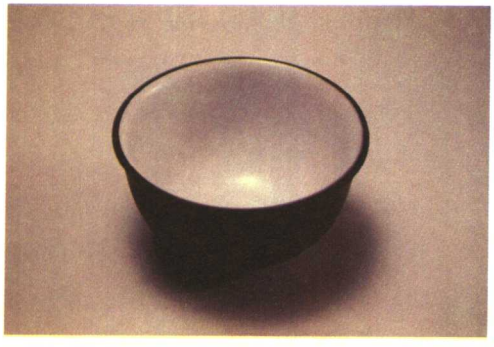
冲完水，盖上壶盖，放回热水壶后按下计时器开始计算茶叶浸泡的时间。若是没有专用的计时器，手表、墙上时钟，或是心算都可代替。浸泡时间的控制是泡好茶很重要的一项因素，尤其是小壶茶，以“茶多汤少”的方式冲泡，差个几秒都影响茶汤甚巨。

向前读秒的计时器（图7-31A）是被推荐的，因为时钟作为控制茶叶浸泡时间的依据，每次都要因上回茶汤浓度等因素加以调整，倒数计时的时钟每次尚需设订，是不实用的，尤其是倒数完毕还有叫声者更是破坏泡茶的气氛。

有人以为使用计时器太过呆板，但只凭直觉来判断是不够精确的。只是使用计时器时不要一直盯着它看，好像只要等到时间一到就要冲锋陷阵似的。重要的还是要用心，计时器只是辅助的工具。

十六、烫杯

茶在壶内浸泡期间，可从事“烫杯”的动作。也就是利用温盅的水，持盅将之分倒入杯，利用水的热度将杯子烫热。为什么要利用温盅的水烫杯呢？因为这样正可测量这壶茶是否足够倒那么多杯，若是不够，等一下倒茶时可以每杯倒少一点，如果太多，泡茶时可以少冲一点水，如果发现少得太多，或是多得太多，可考虑连泡二道作一次奉茶或泡二道茶作三次奉茶。另外利用温盅的水烫杯尚有一个原因：这时的水温不致于太高，避免稳定性不高的杯子破裂。有些杯子在冷热温差大时容易破裂的，尤其是单面上釉（图7－31B）或里外施以不同釉药（图7－31C）的杯子。





←7-31B 只是内侧单面上釉（白釉）的杯子。
→7-31C 里外施以不同釉药的杯子。

烫杯的目的有二：第一，提高杯子的温度，免得茶汤冷得太快。这个顾虑若不存在时，烫杯可以省略。第二，使客人喝茶时，手接触到的杯子温度与口喝到的茶汤温度接近一些，如果杯子没烫过，“分完茶”马上端给客人，客人拿到的杯子是冷冷的，喝到的茶汤是热的，感觉不好，而且容易误判，不觉得茶汤有多热而一口饮







↑ ↑ 7-31D 船内烫杯。
↑ 7-31E 杯内烫杯。
↓ 7-31F 利用烤箱来“烫杯”。

进，烫着了嘴巴。若因为茶汤不需要那么烫时喝，如白毫乌龙，温度降一点反而容易体会其可爱的熟果香，可于分完茶后，等个半分钟才将茶奉出去，让杯子吸够茶汤的温度，茶温降下来了，手握杯子也不再是冷冷的。

有人烫杯的方法是将杯子侧置于高缘的茶船内，船内倒入热水，用手指转动杯子使其在热水中旋转数圈（图7-31D）。有人是以一个杯子侧置于另一个装有热水的杯子内，转动侧置的杯子使其在热水中旋转数圈（图7-31E）。这些若都算是烫杯的方法，就得考虑烫杯时所发生的声音以及相互磨擦可能对杯子造成的伤害。

另外将杯子放在泡茶席旁的烤箱或保温柜内（图7-31F），分茶前才将杯子取出，也是烫杯的另一种方式。这时温盅的水则直接倒掉。

若是以温盅的水烫杯，在“烫杯”的过程中只做到持盅将水分倒入杯，就这样让杯子装上热水放着，等到倒完茶，要分茶入杯时才将烫杯的水倒掉。

十七、倒茶

倒茶是指茶在壶内浸泡到适当浓度，将茶汤全部倒出的动作。分为“倒茶入盅”与“分茶入杯”两种方式：

倒茶入盅是将泡好的茶汤一次全部倒于盅内（图7-32），达到茶汤、茶渣分离，控制浓度的目的，而且先后倒出的茶汤在盅内混合，浓度已趋一致。所以接下来的持盅分茶入杯，一杯杯直接倒满即可。





↑ 7-32 将泡妥之茶汤一次倒入盅内。
↓ 7-33 将泡妥之茶汤一次倒入数个杯子内。

分茶入杯是将泡好的茶汤直接倒入所需杯子内（图7-33），这时的杯子应该是有数个，若只是一个杯子，即如同是茶盅一般，归于“倒茶入盅”之列。一次将茶全部分倒数杯内，也达到了茶汤、茶渣分离，控制浓度的目的，但先倒的浓度偏淡，后倒的浓度偏浓，必须以“平均倒茶法”方能达到浓度平均的目的。所谓平均倒茶法是分来回两次将茶倒于数个杯子内，例如分茶四杯，则第一杯先倒1/4，第二杯先倒2/4，第三杯先倒3/4，第四杯倒满；接着往回倒，将每杯补足，也就是第三杯补1/4，第二杯补2/4，第一杯补3/4（图7-33A），如



↑ 7-33A 平均分茶法。

此，最淡的加上最浓的，次淡的加上次浓的，每杯的浓度可以接近平均。有些人是不停地来回倒，虽然也可以将浓度倒平均，但来回太多次显得烦琐。

倒茶入盅或分茶入杯时，茶壶都不要倾斜得太厉害，如超过了90度，如此的倾斜角度造成“逼迫”的感觉（图7-34）。倒茶时应留点时间让茶汤慢慢流干滴净，不要那么急迫，甚至于到了最后还用“抖”的方式，恨不得茶汤一滴不剩，而且快快倒干。



←7-34 倒茶时，倾斜角度不要超过90度，免得有逼迫的感觉。

十八、备杯

备杯就是把杯子准备好，以便将泡好的茶分倒入杯。这时的杯子装有热水，正在“烫杯”，备杯的动作就是把烫杯的水倒掉，在茶巾上沾一下，放回奉茶盘上。如果杯子配有杯托，这时的杯托已放在奉茶盘上，而且摆成了美丽的阵容（图7-35A、



←7-35A 将烫杯的水倒掉。

图7-35B、图7-35C）。

如果杯子是放在小烤箱内消毒，“备杯”的动作是从烤箱内将杯子取出，直接排列于奉茶盘上。

十九、分茶

所谓分茶就是把泡好的茶分倒到杯子里。如果泡好的茶是已经倒至茶盅，这时是持茶盅将茶分倒入杯（图7-35D），如果泡好的茶还浸泡在壶内，则持壶以平均倒茶法将茶汤分倒到每个杯子内。

不论是持盅分茶还是持壶分茶，在每个杯子间倾倒、提起的动作要有绵延的韵律感，可以想像如以毛笔写字的落笔与回锋。

分茶的茶量，30cc左右的小杯以倒九分满为原则，因为杯子已经够小，只倒八分满会觉得不够诚意；90cc左右的大杯以倒六分满为原则，因为杯子大，甚至于只倒半杯都不觉得有什么不对。







↑↑ 7-35B 在茶巾上沾一下。
↑ 7-35C 放回奉茶盘的杯托上。
↓ 7-35D “分茶”，将茶汤分倒入杯。

二十、奉茶

奉茶包括第一道的“端杯奉茶”（图7-36）与第二道以后的“持盅奉茶”（图7-37）。第一道茶一般是在操作台上把茶分倒入杯后才以奉茶盘端杯子奉茶，但也有事先将空杯子分发到客人面前，这时就以“持盅奉茶”的方法奉茶。大家如果“促膝而坐”，而且坐着就可以拿到杯子，泡茶者就坐在原位请客人逐次端茶，或起立站在原位，端起奉茶盘请客人端茶，不必离席。但如果大家是采“分坐式”，泡茶者就必须端着奉茶盘到每位客人面前奉茶。奉茶时是由客人自行端取，尽量减少奉茶者接触到杯口的机会（图7-37A）。客人端走一个杯子后，应考虑到盘子上杯子摆放的美感与下一位客人端取的方便性，需要时可以在离开客人后将杯位整理一下。

第二道以后，客人继续使用原来的杯子，泡茶者将泡好的茶倒于盅内，在促膝而







↑↑ 7-36 端杯奉茶。
↑ 7-37 持盅奉茶。
↓ 7-37A 端杯奉茶时，由客人自取。

坐的场合，直接持盅将茶倒于客人的杯内，在分坐式的场合，将茶盅放于奉茶盘上，并备一条茶巾，端着奉茶盘出去奉茶。倒完茶，若有茶汤从盅嘴滴下，可将茶盅在茶巾上沾一下，若倒茶时有茶水滴落到客人的桌面上，拿茶巾沾干。

奉茶盘摆放与使用时，若盘子有明显的方向性，如盘面有一幅画，让正面朝向自己（图7-38）；若盘子无方向性，但盘缘有镶边，镶边的接缝点应让其朝向自己（图7-39），也就是让完整的一面向着客人。杯子若有方向性，如杯面画有图案，使用时，不论放在操作台上或是摆在奉茶盘上，都让正面朝向客人（图7-40）。客人端起杯子后，一面欣赏茶汤的颜色，一面将正面调向外方，此后闻香、品饮以及将杯子送回泡茶者，都是正面朝向前方。

第二道以后的奉茶，唯恐有人未将茶汤全部喝完，可备一只小水盂，遇到对方杯





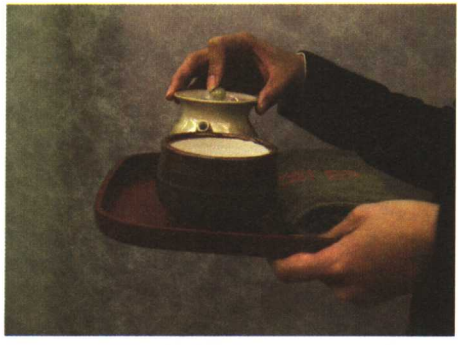


↑↑ 7-38 有方向性的奉茶盘，让正面朝向自己。

↑ 7-39 奉茶盘的镶边上有一处接点，让这接点朝向自己。

↓ 7-40 有方向性的杯子，让正面朝前。

子尚留有茶汤时，问他：“还要喝一杯茶吗？”如果他说不要了，就不要再倒茶给他，如果他说还要，就将他杯内剩下的茶汤倒入水盂，然后再为他斟上一杯新茶（图7-41）。如果是大家围坐在一张桌子上泡茶、喝茶，而且桌上就有水盂，上述的情形就是直接将剩下的茶汤倒入水盂，但周到的客人可以自行先将杯子清理干净。



←7-41 奉第二道以后的茶，备只小水盂。

奉茶时要为泡茶者自己也留一杯，“端杯奉茶”时是等奉完茶回座后，径自奉茶盘上端杯饮用，然后才将杯子放于泡茶席适当的地方。“持盅奉茶”时是等奉完茶回座位后，放下奉茶盘，将茶巾归位，持茶盅为自己倒一杯，然后将茶盅放回泡茶席原来的地方。为什么泡茶者自己也要有茶喝呢？因为这样才知道茶泡好了没有？有什么缺点才能及时改进，而且泡茶者与品饮者是平等的，大家“一饮同心”。有些泡茶者担心茶是不是泡好了，分茶之前可以先行倒一些试喝，太淡时将茶汤倒回去再浸泡一下，太浓时倒一些白开水稀释。这时的试饮茶只能倒少少的，等奉茶时才依常规倒满。







二十一、品饮

客人端杯时，小杯单手端取（图7－42），大杯（如盖碗）双手端取（图7－43），杯子配有杯托时，连同杯托一起端起来。

端过杯子，将杯子连同杯托交给左手（惯用左手者则对调之），先观赏汤色之美，再从杯托上端取杯子闻香，这时若发现温度太高，将杯子连同杯托移放桌上，等温度稍降后，再取杯饮用。品饮的时候可只取杯，也可以连同杯托一起端取（图7－44），前者轻松，后者正式，端赖品饮的场合而定。

品饮时很自然地分数口将茶喝掉，茶在口里，用心体会一下茶香、茶味的各种成分与感觉，只要有这份关注，自然显现

↑↑ 7-42 小杯子时，单手端取。附杯托时，连同杯托端之。

↑ 7-43 大杯子时，双手端取。附杯托时，连同杯托端之。

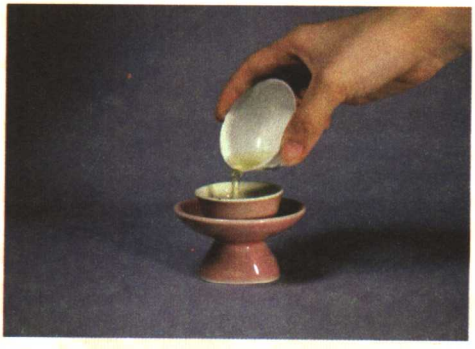
↓ 7-44 连同杯托一起端起饮用。

在外的就不是囫囵吞枣。有些人看到评茶师在评茶时会先含半口茶汤，然后微启嘴唇用力吸两口气，发出丝丝声响，让茶汤瞬间分散到口腔各部分，利用口腔各部位对香味不同的灵敏度，体认茶汤的各种品质特性，同时，吸气时可以把香气带出，使其往上窜升，冲上上颚，达于鼻腔，这是辨别香气的最佳方式。但是平日品饮茶汤时不能如此有若“法官”般地相待，应该是接纳、享受与欣赏的态度，但可藉用上述评茶上的要领，让自己喝茶时体会得更多。

泡茶者奉完茶，可以由主人或主客带头，大家一起端杯品饮，不一定要有口头上的邀请。若人数众多，或非“数人视为一体”的场合，可以在被奉完茶后个别饮用。被奉了茶，应该在最适当的温度下品饮完毕，不应有剩余的茶汤留到下一回的奉茶，如果自己不想再喝，奉茶时就要说明清楚。如果杯内留有茶渣，量少时，喝完茶汤用纸巾擦掉，量多时，留在杯底，让奉茶者在奉下一道茶时，将之倒掉，如果大家促膝而坐，茶席上就有水盂或排渣孔，应自行将之处理。

喝完最后一道茶，如果杯上留有口红，可自行用纸巾擦拭一下。如果饮用的是末茶，杯内难免沾有茶末，这时泡茶者或许会奉上一道白开水让大家把杯子涮一下，涮过杯子的水就当作欣赏“空白之美”般地喝掉。如果泡茶者没有这道动作，客人可以主动要求，因为这是客人表示珍惜之意，主人反而不好意思太强调。

品饮时有人使用二个杯子，一个叫“闻香杯”，专司闻香，一个叫“品饮杯”，专司饮茶。供茶时是将空白品饮杯先行奉至客人桌上，将泡好的茶汤分倒于闻香杯，端闻香杯奉茶。客人接过闻香杯，将茶倒至品饮杯内（图7-44A），持闻香杯欣赏留在杯内的



↑ 7-44A 将闻香杯的茶倒至品饮杯内。

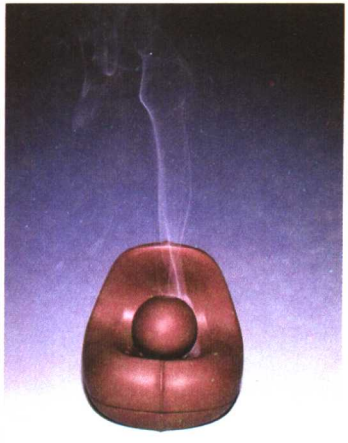
茶香（称为杯底香），再持品饮杯品饮茶汤。第二道以后的奉茶也是将茶倒于闻香杯内，被奉者再将之倒于品饮杯。这种供茶法的烫杯通常只是在泡茶席上烫闻香杯，若遇天冷，尚需将品饮杯也烫过，则在泡茶席上倒入热开水，奉上空白品饮杯，待奉上装有茶汤的闻香杯时，备一只小水盂将品饮杯中的水倒掉。

二十二、品泉与空白之美的应用

泡茶用水是表现茶汤品质很重要的因素之一，而且水的本身也是可以品尝的对象，所以品茗过程中常加入品泉的项目，也就是喝了数道茶之后，请大家喝一杯白水，这时这杯水会显得特别甘美，刚才喝过的茶味也会再度被衬托出来，是“空白之美”很好的应用。

应用之道是将泡茶用水倒入盅内，持盅分倒于每人杯内，第一杯难免会混杂有刚才茶汤的滋味，如果时间允许，再度奉上一杯。备水入盅时不妨先将盅冲洗一次，而且让水温变得温温然即可。如果煮水壶内的水温太高，可调些干净的冷水。品泉过后最好再喝一道茶，这样味觉上“起承转合”的效果表现得最佳。

品茗间空白之美的应用除“品泉”之外尚可听一段音乐、看一两幅画、欣赏一炉香（图7-45），或静坐片刻。其中赏画与赏香可以换个地方实施，结束后再回来继续喝茶。由于只是品茗期间的空白之美，所以不论什么项目都不宜太长。



↑ 7-45 欣赏焚香时的“烟景”。

二十三、茶食与茶餐

茶食是品茗间搭配的小点心，茶餐是与茶会搭配的餐食。茶食一般都在茶会的下半场才供应，目的是让前半场专心品茗，不要有其他的事务干扰，后半场可能肚子有点饿了，而且可以藉茶食增加一些变化。茶餐就是三餐之一，与破晓茶会、清晨茶会搭配的是早餐，与正午茶会搭配的是午餐，与夜晚茶会搭配的是晚餐。

日本“抹茶道”在喝末茶之前会请客人吃一小块甜点，因为这样更易衬托出绿末茶的风味，因而相因成习，变成了抹茶道的规矩，但以壶泡饮的煎茶道这些年已改成在喝第二杯茶汤之前才吃茶食。

茶食一般避免味道太重，如太咸、太甜、太酸、太辣都会影响对茶味的欣赏。一口就能放进口里，无需分口咬食的茶食比较不会有碎屑掉落，食后无需吐渣的茶食也是正式茶会上较受欢迎的食品。供应茶食时应同时供应餐巾（或自备），以便食后擦手拭嘴，否则接下来喝茶时容易污染茶杯与茶汤。

与茶会搭配的餐食一般要求精俭，菜式不要太多太奢，毕竟主体还是茶会而不是餐会。饭菜的供应与享用也要求秩序、美感与无浪费。这样的茶餐有人沿用禅宗的用语，称为“怀石”。茶会若包含有茶餐，应于邀请时告知与会者，因为这样的茶会，所需时间会较长。

茶食、茶餐与茶料理不同，茶食只是表示在喝茶间食用的小食品，茶餐只是表示配合茶会而供应的早、午、晚餐，但茶料理是指以茶为原料、为佐料制成的食品或菜肴。有人将后者称为茶菜、茶肴或茶食品。

二十四、去渣

“小壶茶”一壶能泡几道、应泡几道？通常小壶茶能泡五、六泡，除非茶量放得

特别多或特别少，但原则上以泡至味道变淡为止。至于一次茶会应泡几道，应视茶会原先安排的时间而定，若这次茶会只许喝三道茶，那茶叶就不要放太多，若这次茶会包括品泉、吃茶食、欣赏音乐，那一壶茶势必不够，这时就得安排泡第二壶。

结束茶会前，或是再继续泡第二壶茶，要不要当场“去渣”呢？这要看这次茶会是偏重于茶道精神的表现还是偏重于大家的联谊，如果是前者，不妨连同茶具使用后的初步处理都当场做完，表现茶道有始有终，也表示收拾残局的重要与耐心。但若是联谊性的茶会，或茶会的重点在评茶、在赏画、在庆祝某件事，就可将去渣省略，留待茶会结束后，并入茶具的清理工作。

“去渣”是泡完茶后，将壶、盅清洗干净的动作。首先是把泡过的茶叶从壶内清出，使用的工具称为“渣匙”。茶叶直接放入茶车的排渣孔或操作台的水盂内，清理时尽可能去干净，免得稍后涮壶时一次无法将壶冲洗干净。持渣匙去渣时，以拿餐刀的手法较易使力（图7-46A），这与置茶时，持渣匙拨茶入壶的拿法不同，拨茶入壶是以拿笔的方式较方便（图7-46B）。





←7-46A 去渣时，以拿餐刀的手法。
→7-46B 置茶时，以拿笔的手法。







清理完茶叶，先在壶外淋一圈水，将壶表冲干净，接着在壶内冲半壶水，以惯用的一只手提起茶壶，以绕圆圈的方式使水在壶内打转，然后翻转壶身，使壶底朝上，让旋动的水将壶内细碎的茶渣一并带出（图7-47），倒至茶船或水盂内。随后在茶船上漂洗壶盖与渣匙，并利用渣匙将船内的细渣集中到稍后持茶船倾倒茶水时的出口一方（图7-48），这样才容易一次将茶船清理干净。若所使用的茶船无法容下半壶的茶水，涮壶的水就得倒入水盂内，那时壶盖与渣匙若有碎渣需要清理，倒掉涮壶水之前，先在壶内涮掉渣匙的碎渣，再倒些水冲净壶盖。

上述涮壶时，为什么要强调倒半壶的水呢？因为如果水倒得太多，不容易使水在壶内旋转，这样就不容易把壶内的碎渣一次冲洗出来。

渣匙清洗干净后要用茶巾擦干，但壶盖清洗后不必在茶巾上沾干，直接盖回壶上即可。检查一下茶盅还剩有茶汤否，有的话倒到杯内喝掉，没有，冲点水涮一下，然后倒掉。一切清理干净，用茶巾将茶具底部与桌面有水的地方擦干（图7-49），结束这段操作。

↑↑ 7-47 涮壶。

↑ 7-48 持渣匙将茶渣集中在茶船的一端。

↓ 7-49 去渣完毕，以茶巾擦干茶具底部与桌面。

以上是茶席上清理壶具的一种方法，如何有条不紊而且有效地将各项动作做完是应该下一番工夫研究与练习的，由于每人使用的茶具与茶席设备不一，方法与动作无法一致，也无需一致。

二十五、观叶底

以深入了解茶况的心情品茗时，在泡完茶、去渣之前可以增加一项“赏叶底”，即观看被泡开的茶叶。茶叶浸泡过后，等于赤裸裸地展现给大家看：茶青的老嫩、发酵的程度、萎凋有无缺失、焙火情形、原料曾否受伤、有无不良“并配”……所以在泡完茶后，可使用“去渣”的手法挑一些茶叶到茶船上，再淋一些水，让茶叶漂浮在上面，就这样传递给客人欣赏（图7-50），观赏的人可以用手拿起茶叶来看，也可以将叶子进一步摊开欣赏。

赏完叶底，把茶船送回操作台上，泡茶者继续将茶叶去除干净，完成“去渣”的动作。





←7-50A、→7-50B 赏叶底

有些人或许认为品茗无需看得那么多，但我们认为这是坦诚相待的一种做法，从赏茶起，我们就主张由泡茶者或主人主动介绍这种茶的来历，增进客人对这泡茶的品赏能力，而不是以“考”的心态对待客人。再说，这个步骤也是评茶、赏茶很重要的一环，从一开始的赏茶、闻香、观色、尝味，到最后的赏叶底，可以全面地、客观地、充分地了解与欣赏一壶茶。如果你还是认为应该为茶保留一点，或是认为这样做时间拖得太长，当然可以省略。

二十六、赏壶



7-51 赏壶。

如果是一把有理由让大家欣赏的壶，泡完茶后可以让大家欣赏、把玩一番。什么是让大家赏壶的理由呢？例如这是一把古壶，为让大家了解什么朝代的壶长成什么样子；例如这是一把名家壶，很有欣赏的艺术性；例如这是一把大家都熟识的朋友制作的壶，或许作者就在座上，当然要把这份喜悦与大家分享；例如今天的茶会是为纪念某人而设，这把壶是他生前最爱使用的一把，甚至就是他的遗作，哪有比欣赏这把壶更富意义、更感人的呢？“赏壶”可以由泡茶者或主人主动提示，也可以由客人要求，例如有人知道这次主人用来泡茶的壶是一把珍品，但主人又一直不提，客人在主人去完渣之时就可以提出赏壶的要求，而且将所知道的信息提供出来，并请主人加以补充。另外一种情形是泡茶者使用的就是自己制作的壶具，他当然不好意思

要大家欣赏，这时若有人知道，应主动告诉大家，并要求欣赏。

赏壶时可在奉茶盘上铺一块厚一点的布，把清理妥的壶与盖分别放在上面，就这样传递给客人欣赏（图7－51）。客人欣赏时也是壶、盖分别为之，看完放回奉茶盘上，不要以任何物品敲击，如果手上带有锐角的手饰、带链的手环，最好先行取下，如果穿了宽袖口的衣服，用带子扎妥。

二十七、清盅

如果拟继续使用原茶具冲泡下一种茶，最后还要做清盅的动作。检查茶盅，喝完剩余的茶汤，打开盅盖，取出盅口的滤网倒置于茶巾上面（图7－51A），提水壶倒入半盅的热水，盖上盅盖。右手拇指、食指从两侧夹起滤网，左手拇指、食指捏住滤网的边缘一角（图7－51B），移至排水孔或水盂的上方，右手持盅将滤网从底面冲





←7-51A 清盅时先取出滤网，倒置于茶巾上。
→7-51B 右手将滤网从茶巾上拾起交给左手。

洗干净（图7-51C）。滤网与盅同时回到放置茶盅的地方，右手打开盅盖暂时提在手上，左手将滤网放回盅口（图7-51D），右手随即盖上盅盖。

如果还要继续使用原来的杯子，原来的杯子也尚未以“品泉”的方式清理过，可利用“清盅”的机会一起从事“清杯”。这时在倒水入盅时要多加一些水，冲洗完滤网后，留半盅水，在清盅完毕盖上盅盖后，以“持盅奉茶”的方式于每个杯子内倒入半杯热水，请客人“品泉”。





←7-51C 冲洗滤网。

→7-51D 将冲洗过的滤网放回盅口上。

二十八、泡第二种茶

如果主人还想泡第二种茶招待大家，而且时间也允许，这时要依所泡的茶决定使用同一把壶，或是另行换一把不同质地的壶，因为不同的茶性需要不同质地的壶

来表现的。如果无需改变壶质，但刚才那把壶已被传递欣赏过，还是换一把壶为佳，不论是卫生上的问题还是新鲜感。

杯子更不更换都可以，更换时要主动将客人的杯子收回；不更换时，可以在上一壶茶的最后安排一次“品泉”，以便把杯子的旧味道清掉，口腔味觉也有个转换的空间。泡茶者收杯子时，由客人主动将自己用过的杯子送回奉茶盘上，而且先送回者往奉茶盘的里面先放，外面的位置留给后面的人（图7-52）。客人在送回杯子的同时，向泡茶者说声谢谢或行礼致意。



←7-52 客人送回杯子时，从奉茶盘的里面放起。

如果连杯子都更换，则一切从头开始，如果杯子不更换，则第一道茶的分茶就直接持茶盅奉茶。

二十九、结束

如果主人认为茶会应行结束，将壶具收拾好，操作台上的各项用具归位，煮水器的热源关闭。客人看到这里，应该意会到茶会即将结束，这时应由主客带头，将

杯子送回操作台上的奉茶盘上。也是先送回者往里面先放，外面留给后放的人，泡茶者就坐在泡茶席上接受行礼致谢。等大家都把杯子送回，整理一下杯位，检查茶盅是否还剩有茶汤，如果有，倒在自己的杯内喝掉。回味一下刚才茶会的情境，一股依依之情油然而生。喝完剩余的茶汤，将自己的一杯也放回奉茶盘，结束全部的泡茶、品饮过程。

如果在座的是长辈为主的客人，收拾完壶具、整理完操作台，客人未能及时送回杯子，可由泡茶者主动前往收杯。手持奉茶盘，由客人将杯子放回奉茶盘上。如客人未能将杯子往内放，泡茶者可自行调整。

上述所说的“收拾壶具”包括下列四种状况：一是不去渣、不观叶底，也不赏壶，只是把壶放在定位，检查茶盅，若剩有茶汤将之喝掉，茶巾放回茶巾盘上，关掉煮水器的热源。二是观赏完叶底后不去渣，也不赏壶，这时将观叶底的茶船清理干净，把壶放回茶船，检查茶盅，放回茶巾，关掉煮水器。三是以赏壶为结束点，这时不论观叶底与否，都必须做完去渣，赏壶完毕，将壶归位，检查茶盅，放回茶巾，关掉煮水器。四是虽然不赏壶，但为强调收拾残局的重要性，于是在席上做完去渣的动作，再整理操作台，结束泡茶。

三十、主人与泡茶者

主人亲自泡茶招待客人，这是最高的礼节，若主人不善泡茶，可邀请别人协助泡茶。邀请别人协助泡茶时，主人当然应该在场，并协助招呼客人。若主人行动无任何障碍，第一道茶可由主人亲自奉茶，其他的才由泡茶者代劳。若泡茶者是女主人，第一道茶是否要由男主人奉，应视实际状况而定。

三十一、泡茶者与助手

正式茶会或人多的茶会，泡茶者可邀请一位助手协助，助手的位置在主泡者的一侧，或左或右，依茶席的需要而定（图7－53）。协助的项目包括整理环境、准备茶具、茶食、茶餐。供茶服务时，除第一道茶由泡茶者供奉外，其他供茶、奉茶食等可由助手代劳。



←7–53 茶会上的茶席安排一位助手。

若是主人邀请泡茶者与助手，那“赏茶”与“闻香”由泡茶者供奉，第一道茶由主人供奉，第二道茶由泡茶者供奉，其他供奉项目由助手为之。

第八章 其他泡茶法

一、盖碗茶法

（一）何谓盖碗茶法？

所谓盖碗茶法是指以盖碗为茶具所形成的泡茶与品饮方法。盖碗通常以“茶碗”为主，上加一“碗盖”，下配一“碗托”，形成所谓三件式盖碗（图8－1）。盖碗茶法



8-1 茶席上的三件式盖碗(泡茶者胸前)。

包括下列两种形式：

1.以盖碗泡茶兼品饮。将茶叶放入碗内，冲水、浸泡，适当浓度后就直接以盖碗品饮茶汤。

2.以盖碗作为茶壶使用。将茶叶放入碗内，冲水、浸泡，适当浓度后将茶汤一次倒入盅内或一次分倒入杯。

盖碗茶法是比小壶茶法较为简便的一种泡茶品饮方式，以盖碗泡茶兼品饮时，就只要这么一组盖碗，简单利落；以盖碗作为茶壶使用时，不但可随时打开碗盖观看茶汤的浓度，而且置茶、去渣、清洗上也比茶壶方便。

也可以将盖碗只作为盛放茶汤的用具，这就是将泡好或调好的茶汤倒于盖碗内请客人品饮。这种状况就是将盖碗作为茶杯看待。

（二）以盖碗“泡茶”兼“品饮”

置茶前要不要“温碗”视泡茶水温而定，水温足够或已经偏高，不用温碗，水温有点偏低，先将盖碗温热。

置茶量依使用的情况而定：若只想喝一道，也就是只冲泡一次，茶叶放汤量的1.5%，如果盖碗的有效容量是150cc，则放2.3克的茶叶。若等一下要喝二道，也就是客人可能待得比较久，其间还要再加一次水，则放汤量的3.5%，也就是同样150cc的盖碗，放5.3克的茶叶。当然不一定要那么精准，前者可简化为2克，若茶叶粗老一些，则多放一片，后者可简化为5克，若茶叶粗老一些，则多放二片。

浸泡多久才能喝呢？上述只喝一道的情形，浸泡十分钟后才送出去给客人。这时茶汤已浸泡得接近标准浓度，水温也降至比适口稍高的程度。客人打开盖子闻香







（闻熏于盖底的香气）（图8-2），用盖子搅拌一下茶汤，欣赏茶汤的颜色，观赏茶叶展开后的姿态，而且让茶汤浓度平均（图8-3），接着盖上碗盖，留出一条细缝，以便滤掉茶渣，从这个部位品饮茶汤（图8-4）。一次无法将茶汤全部喝完也无妨，因为在茶量的控制之下，浓度已经不会变得再浓了。

准备喝二道的情形呢？先冲入半碗该茶所需温度的热水，加盖浸泡二分钟，再冲入半碗温度稍低的热水，使稍后客人饮用时不会太烫。然后端出去给客人，引导客人打开碗盖闻香，搅拌茶汤观色、赏茶，盖上碗盖喝茶。客人喝茶时，茶叶大概浸泡了三分钟，浓度几近标准，水温也不致太高。过一阵子后，主人再度提水壶加水，

↑↑8-2 欣赏盖底的茶香。
↑8-3 用盖子拨拌茶汤。
↓8-4 用盖子滤渣喝茶。

客人可主动掀开碗盖让主人冲泡（图8－4A），若不想再喝，告诉主人。如果自己的碗内尚有上一道茶余留下来的茶汤，第二道冲水后将碗盖打开，让水温加速下降，以免浓度变得太浓。其他已将第一道茶喝完的客人，这第二道茶要等六分钟后才达适当浓度，这时主人应帮客人掌握时间，如果怕水温到时还是太高，可提早一、二分钟引导客人打开碗盖散热。第二道茶可以慢慢地喝，因为浓度已不至于增加太多。



8-4A 客人掀盖让主人加水。

还想喝三道、四道的情形就不适于使用这种简便式泡茶法，应该改用小壶茶法。

（三）以盖碗当壶使用

把盖碗作为壶使用时，备茶、赏茶等都如小壶茶法（图8－5、图8－5A），闻香





←8-5 以盖碗作为冲泡器使用的茶车盖碗茶。

→8-5A 以盖碗作为冲泡器使用的茶桌盖碗茶。

是改以盖碗，打开碗盖，欣赏碗内茶叶散发出来的香气（图8－5B）。倒茶是持盖碗将茶全部倒于盅内，持碗的手法是：拇、中指提住碗口的两侧，无名指在后三角的地方协助，食指抵住盖纽（图8－6）。碗盖与碗身要留出大小适中的缝隙，太小，水流太慢，而且容易从两边外溢；太大，会有茶渣被冲出来。有人直接持碗将茶分倒入杯，这种方式难免茶汤掉落杯外，因为杯小，又要来往倾倒以求浓度平均。所以在以盖碗作为茶壶泡茶的场合，最好将泡妥的茶汤倒于盅内再行分茶入杯。





←8－5B 欣赏碗内茶干的香气。
→8－6 持盖碗倒茶之手法。

以盖碗泡茶，可随时打开碗盖，翻动一下茶叶，观看茶汤浓度，在发现水温太高时，也可以打开盖子让其降温，茶汤倒出后，遇怕闷的茶叶，也可以打开盖子，翻拌一下茶叶让其散热，这些散热的效果比茶壶要来得快。

二、大桶茶法

（一）大桶茶法的定义

大桶茶法是指一次冲泡大量的茶汤，将茶叶分离后，供许多人在大约一个小时内饮用的泡茶与品饮法。原则上以装一次茶叶冲泡一次为基础。虽然人数不很多，例如只有十人左右，利用一把大茶壶泡一次茶，将茶汤倒于另一把茶壶内备用，或用过滤网的方式将茶渣取出，都属于大桶茶的范围。

为什么要强调一个小时内饮用呢？因为茶汤放置太久，不是温度变凉了，就是在保温过程中产生了闷味，所以我们将大桶茶界定在“短时间的单次性冲泡”。如果要长时间地供茶，应使用下章所介绍的“浓缩茶法”。

（二）大桶茶的茶水比例

大桶茶的茶水比例可依评茶鉴定杯的方式推算，鉴定杯的茶水比例是以3克的茶叶，冲泡滚开水150cc，浸泡5～6分钟。3克的茶叶对150cc的水，也就是每克对50cc的水，但我们仍然使用3克为一个计算单位，因为3克刚好是一个人饮用“一次”的茶量，这“一次”若以大茶杯饮用，150cc是颇为适当的份量，150cc也是我们日常喝汤使用的汤碗的份量；这“一次”若换作小杯饮用，150cc也是数杯加在一起很舒服的份量。所以如果有人问您50人的聚会，每人供应一杯150cc的茶，需要准备多少的茶叶，您就可以这样计算：3克×50人＝150克。

再以上述方法放大成大桶茶的茶水量，例如80人的同学会，会上预估每人将喝二杯100cc的茶，请问要泡多少量的茶汤，以及应买多少的茶叶？

茶汤量算法：100cc×2杯×80人＝16,000cc（即16升），但茶渣会吸

掉6～10%的水量，所以冲水量最好补足这部分，如果这次拟冲泡铁观音，这些采成熟叶制成的茶叶冲泡后的吸水量较大（相对的，如龙井、红茶等采嫩芽嫩叶的茶，吸水量就较小），应补足10%，则冲水量应为：16000cc × 1.1 = 17,600cc。

茶量的计算一般以未追加时的汤量折算，即：16000cc ÷ 50cc = 320克。因为同样的浸泡时间，量多时会比量少时的浓度高一些，所以追加的那些水量刚好补救了这项误差。

（三）大桶茶的泡法

泡大桶茶时先要考虑茶汤与茶渣的分离方法，若有两个茶桶，而且附有出水的龙头，就可以在一个大桶内泡茶，泡至适当浓度后，将茶汤倒于另外一个茶桶内（图8-7）。如果只有一个茶桶，就要准备一个可以滤渣的内胆或滤袋，将茶叶放于内胆或滤袋内，浸泡到所需浓度后，将内胆或滤袋提出（图8-8）。





←8-7 在一个桶内泡好茶后，将茶汤倒于另一个桶内。

→8-8 泡好茶后，将放茶叶的内胆提出。

先在泡茶的桶内加入所需份量的开水（可用“量杯”），或桶子本身就是煮水器，调整好水温，将茶叶置入，并设法使茶叶全浸泡到热水，盖上盖子，开始计时。到达预计浸泡时间前一分钟，将茶叶上下搅动一下，倒出一小杯茶汤试饮，若已足够浓度，赶紧将茶渣分离，若尚嫌不足，酌量增加浸泡的时间。大桶茶通常使用大杯子饮用，饮用时也是大口大口地喝，所以浓度最好较小壶茶淡些，若是大杯茶也泡至小杯茶的浓度，在口感上会觉得太浓。大桶茶通常无需温桶，水量多时（如超过五升），浸泡期间尚需打开桶盖 1～2 分钟，让茶汤散热一下，有利于成汤后香味的清扬。

茶汤泡好后若发觉太淡，尚可回泡一次，若差距不大，不要全部倒回去，只倒回一部分即可；若觉得太浓，可以加些白开水稀释。若茶汤泡好后马上就饮用，不必加盖，若尚有一段时间才饮用，盖上盖子，但留出一些空隙，减少茶汤的闷味，也免得饮用时，水温仍然太高。

三、浓缩茶法

（一）何谓浓缩茶法？

浓缩茶法就是将茶泡至双倍的浓度，放至常温，饮用时调以另一倍高温的开水，稀释至标准的浓度与适口的温度。

这种泡茶与品饮法有三大特点：一是避开茶汤不宜高温存放的缺点，将泡好的茶降至常温，以利香味的保存。二是以对半杯热开水的方式使茶汤恢复成适口的浓度与温度。三是饮用者长时间随时需要时，经简便的对水方式就可以有一杯相对高品质的茶汤可喝。

（二）浓缩茶的泡法

浓缩茶的泡法可用“大桶茶”加以修正，也就是把茶量加倍或是水量减半，得到的就是浓度双倍的茶汤。但只将浸泡时间加倍或加得更长是无效的，因为大桶茶的茶、水比例是准备只泡一次的，浸泡至5～6分钟，茶的“水可溶物质”已释出得差不多，不会因为浸泡时间的加长而得到双倍的浓度。

浓缩茶的水量一般不会像大桶茶泡得那么多，因为每人只需要一半的汤量，所以1000cc左右或更少的水量时，应增高水温5℃左右或延长浸泡时间2～3分钟，因为水量少，易于降温，而且在高浓度的浸泡之下，可溶物释出的速度也会减缓。所以量少的浓缩茶如果依大桶茶只增加茶、水的比例，茶汤还是达不到双倍的浓度，但量多时就不受影响了。

浓缩茶泡妥后，仍需将茶渣与茶汤分离，并尽速让茶汤温度降低，若是汤量大的场合，浸泡在冷水中降温是可行的方法。放至冰箱冷藏倒可不必，除非准备携带外出，途中茶汤摇晃厉害。

有人或许会想到将茶泡至三倍或更高的浓度，理论上当然可行，但必须一切控制得更准确，反而失掉了简便的原则。



8-9 浓缩茶的供应方式。

（三）浓缩茶的应用

在浓缩茶的旁边放置一桶白开水与杯子，饮用者拿着杯子，先倒半杯的浓缩茶，再加半杯的白开水，就是一杯标准浓度与适口温度的茶（图8-9）。这桶白开水的温

度可视气候而定，天气热时，温度不必太高，天气冷时，不妨温度高些。在天气寒冷的地方，还可以把杯子放于保温箱内，使用时才将杯子从保温箱内取出，若没有保温箱，也可以用热水先将杯子烫过。

浓缩茶还可以作为调味茶与泡沫茶的原料茶，后来加进去的调味料与冰块刚好稀释了茶汤的浓度。

有些浓缩茶在放冷后会有乳化现象，也就是变得白浊，有如加了奶精一般，这种现象在高品质重发酵茶类较易发生，这是自然而无害的，加了热水或直接加温后就会消失而恢复原来的汤色（图8-10）。



8-10 红茶放冷后的乳化现象（图左）。

浓缩茶放置的时间以不超过半天为宜，以免腐败，而且应留意器具的卫生与茶叶的品质，环境的污染与茶叶品质的不良会加速浓缩茶的败坏。

四、含叶茶法

（一）含叶茶法的定义

含叶茶法是利用控制茶、水比例，使茶叶浸泡至一定时间后即使茶叶与茶汤不分离，浓度仍固定在所需程度的一种泡茶法与品饮方式。

含叶茶有如大桶茶与浓缩茶，都是简便泡茶法的一种，但含叶茶另有一大特色，就是在单杯操作时，可以在品饮的同时欣赏舒展以后的茶叶，这种视觉的享受在讲究“枝叶连理”的茶类上特别管用，也就是泡开后仍还原成一心二叶（或只是根根芽心）完整外形的茶类，如龙井、白毫乌龙等。在单杯销售时，也可增加价值感。含叶茶还有利于多人同时饮用不同茶叶的场合。

（二）含叶茶的泡法

前面在介绍盖碗茶时曾谈到过这种泡法。要如何才能使茶叶浸泡到一定时间后就不再继续增加浓度呢？就是要控制好一定的茶水比例，使茶叶的“水可溶物质”全释出后刚好达到我们需要的浓度，这个茶水比例大约是：水量(cc 数) × 1.5% ＝茶量(克数)。因为水可溶物质已几乎全部溶出，所以浸泡再久也不会变得太浓。

接下来的问题是要浸泡多久才能使“水可溶物质”几乎全部溶出呢？如果是冲以该茶叶所需温度的热水，时间是在 10 分钟以上。含叶茶的泡法可有“预泡法”与“一次冲泡法”。

何谓“预泡法”？就是先冲入 1/3～1/2 的热水将茶叶浸泡着，等饮用时再补足剩余的水量。如贩卖“杯饮茶”，先冲入 1/3～1/2 杯的热水，浸泡 10 分钟以上，客人购买时再补满成一杯，这样客人拿到时就可以大口大口地饮用，因为茶汤已是标准浓度、适口温度。家里宴客时，可在客人到来之前先将茶放入壶内，冲入 1/3～1/2

的热水浸泡着，等客人一到，补足所需的热水，马上可以端出倒茶给客人喝。

至于“一次冲泡法”是一次冲足所需水量，浸泡至10分钟以后端出去给客人饮用。如利用盖碗招待客人，客人到后才冲水，等10分钟后端出去请客人喝，这时浓度与温度都已达适当的程度（图8-11）。以壶招待客人时，适当时间才冲入所需的热水，等10分钟后端出去倒茶给客人饮用。“一次冲泡法”可得较高的茶汤温度，适宜较长时间饮用的场合；“预泡法”易于控制适口的茶汤温度，适宜马上大口饮用。



8-11 以含叶茶法冲泡盖碗茶。

含叶茶所使用的茶量，在上述所谓“水量1.5%”的标准上，尚可依照茶况加以微调，如嫩采者少放一些，老采者多放一些，苦涩味偏重的茶少放一些。也可依饮用者的口味加以调整，重口味者多放一些，轻口味者少放一些。若小壶茶以含叶茶

的方法冲泡，又以小杯子饮用，茶量应增加到水量的2%，因为小杯茶的浓度需要高一些才好（图8-12）。



8-12 以含叶茶法冲泡小壶茶。

五、旅行用茶具与简易泡茶法

（一）何谓“旅行用茶具”？

所谓“旅行用茶具”就是方便携带外出旅行的茶具，包括方便携带与包装两个层面的问题。方便携带上如选用质地较坚固的茶具（高度“烧结”者较坚固）、外形无脆弱凸出物者（如细小装饰物）、杯子胎壁较厚者（非薄胎之蛋壳杯）、以热水瓶代替煮水器（热水瓶避免使用玻璃内胆者）、省略非必要之器物（如杯托）……包装上的问题如器材可重复使用、器材坚韧度够、器材无杂味与卫生的顾虑、使用方便、造形美观……

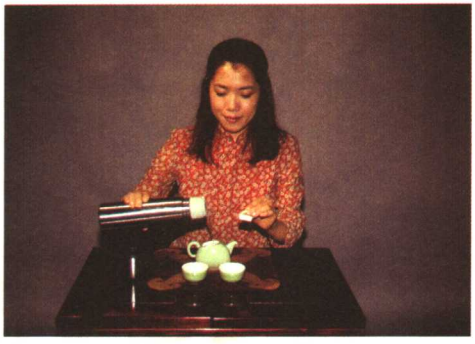
旅行用茶具可大别为下列三大类：个人旅行茶具、多人旅行茶具、登山茶具。

（二）个人旅行茶具

个人旅行茶具基本的配备是一壶二杯一热水瓶（图8-13A、图8-13B），出门时将“茶叶”放入“壶”内，两个“杯子”用“杯套”套着，分别倒扣于壶嘴与壶把上，然后用一条“包壶巾”将它们包扎起来（图8-14A、8-14B）。找一只旅行用“热水瓶”装上适温的热水，这样就可以出门了。150cc左右的一壶与二杯，包扎起来如



←8-13A 个人旅行茶具（包裹前）。



→8-13B 个人旅行茶具（使用中）。





←8-14A、→8-14B 杯子用杯套套住，扣于壶嘴与壶把，然后以包壶巾包裹。

拳头一般大小，加上500cc左右的小热水瓶，一般的随身旅行袋都可以装得下。

拜访客户时、在飞机上吃过餐点、在汽车上的时间，打开包壶巾，包壶巾铺在桌上或任何一个平面上作为泡茶巾，壶摆中间，两个杯子取下杯套放在茶壶前方，打开热水瓶冲水，以手表或心算计时，到了适当时间，将茶来回平均倒于两个杯子内。自己一个人时，先喝第一杯，再喝第二杯；旁边有人时，另一杯就请他同饮。

由于省略了茶盅，所以壶的大小应与两个杯子配合，要能一次将茶倒光，若壶大了一点，冲水时少倒一些。壶的滤渣功能要好，否则倒出太多的茶渣无法喝掉，又没有适当的地方倾倒。壶的断水功能要好，否则倒茶入杯时容易有水滴落在外。

这样连续喝个三至四道（若壶的容积在150cc左右），将杯子用纸巾擦拭一下，用杯套套好，倒扣回壶嘴与壶把上，用泡茶巾（即原来的包壶巾）包扎起来，结束泡茶。最后一道茶要倒得特别干，以免包装后有残水外流。整套茶具回家或回餐厅、旅馆后再行清洗，下午或第二天出门时，再放一些茶叶到壶内，则又是有茶相伴的一天。清洗完茶具，若用高温热水烫过，壶口、杯口朝上放在桌面上，壶内、杯内的残水一会儿就会干的。

这样的泡茶法是不温壶也不烫杯的，所以准备热水时要将温度提高一些，若无足够高温的热水可带，泡茶时延长一点浸泡的时间。倒完茶，待半分钟后才端茶饮用、才请客人喝茶，让杯子吸点茶汤的热度而不致于端在手上觉得冷冷的，也避免饮用时被茶汤烫着了。



8-15 一盅二杯，另行包成一包。

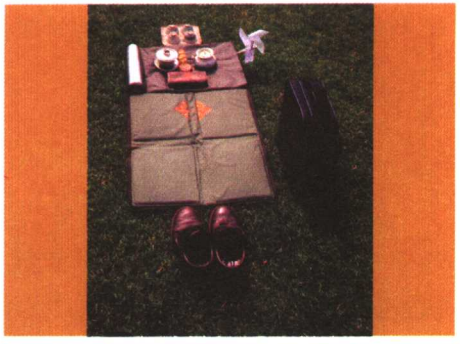
（三）多人旅行茶具

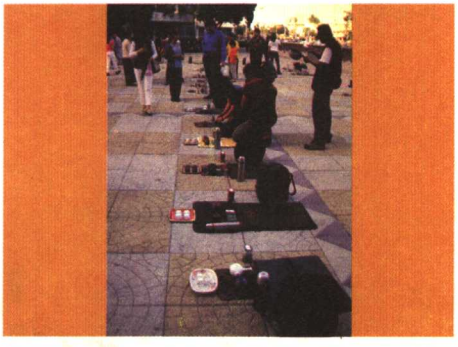
多人旅行时的茶具可用“个人旅行茶具”作基础加以扩充，除了一壶二杯外再加“一盅二杯”（图8-15），那就有

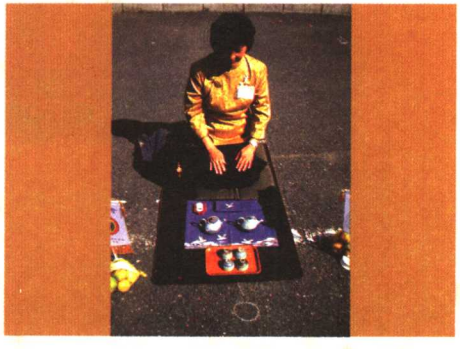
四个人可以喝到茶，而且有茶盅可以“倒茶”与“分茶”，如果一行是五人，那就在“壶”的那一包或“盅”的那一包加一个杯子。为方便出去奉茶，再加一个“奉茶盘”；为方便计时与擦拭杯子，可准备计时器与茶巾；为便于大家席地而坐，可准备数个可以折叠的坐垫（图8-16A）。热水瓶得使用700cc以上的容量。这些茶具用一个提袋装着，一家人或数位朋友出门，喝茶就处处方便了。

如果是两家人一同出去旅行，可每家人都带一套。如果是个人参加“无我茶会”，那这套茶具就是“无我茶会的茶具”（坐垫只要一个）（图8-16B）。

使用时打开一条包壶巾铺在地上（或桌上）作为泡茶巾，将茶壶、茶盅、茶巾、计时器摆在上面。茶杯摆在奉茶盘上，置于泡茶巾的前方。热水瓶放在泡茶巾的左侧，坐垫铺在泡茶巾的下方，放茶具的提袋摆在坐垫的右侧（图8-17）。泡茶者坐







↑↑ 8-16A 可以折叠的坐垫。
↑ 8-16B “无我茶会”的茶具。
↓ 8-17 “多人旅行茶具”的使用法。

在坐垫上泡茶，其他的人或围在泡茶者的前方坐下，或就现有的地形，散坐于石块上、草坪上。

（四）登山茶具

除个人与多人旅行茶具外，为什么要强调“登山茶具”？因为既然是登山，应该要考虑到品泉之趣，而且登山或许是数天野宿的情形，所以更要将“煮水器”包括进去。煮水器包括装水与烧水两部分，装水的部分应考虑到取水的方便性，甚至于考虑煮好水把茶放进去，兼作茶壶使用（图8－18）。



8-18 登山茶具

以上是登大山为节省行李重量与空间而作的考量，遇到这种情形，泡茶的方式是以含叶茶的单次泡法，或是数壶合并使用，一壶煮好水转作茶壶，其他几壶用以补充开水。

烧水的部分要考虑海拔高度，若气压太低，煮水的器皿要考虑能够加压。

六、抹茶法

（一）何谓“抹茶法”

抹茶法就是调制粉末茶的方法与品饮方式。粉末茶不像叶形茶是用浸泡的，而是直接用水调开饮用。使用“抹茶”是迁就日本茶道界的用语，免得重新立个名称，事实上“抹茶”就是“末茶”。

“粉末茶”与速溶茶的所谓“茶精”不同，粉末茶是直接把茶叶磨成细粉（图8-19），含纤维质与不溶于水的成分在内；茶精是将茶叶浸泡出茶汤，将茶汤浓缩成的粉末，只是茶叶可溶于水的成分而已。



8-19 将茶叶磨成细粉的“粉末茶”。

粉末茶还分成食品加工用的与茶道上直接调制来喝的，前者粒子没那么细，品质可以不必那么讲究，也比较不易将茶调制成胶溶的状态。后者不只粒子要细，而且苦涩味不能太高，否则不好直接拿来饮用。

（二）抹茶调制法

抹茶的调制是使用茶碗，持茶勺将适量的末茶放入碗内（图8-20A），冲入适量、适温的热水，使用茶筅，以直线形的来回方向快速将末茶打入水中，并使之成胶溶状态，这时液面会有泡沫层出现（图8-21）。胶溶状况佳者，泡沫层很密很稠，而且历久（如20分钟或半小时）不消。胶溶状况不佳者，茶、水呈分离状况，末茶沉淀，喝来茶汤水水的。





←8-20A 持茶勺将适量的末茶放入碗内。

→8-21 抹茶调制后在液面形成“泡沫层”。

持茶筅打茶时，让茶筅垂直于液面，于水中来回击打，茶筅不要刮到碗底，打至茶汤变稠、泡沫层形成为止。

打抹茶可一人一碗地打，打完，一人喝一碗，这时汤量不能太多，大概三分之一碗即可。也可以打好一碗，然后分倒入小杯内请客人品饮，这时汤量就可以依需

要而定，而且茶碗要用有倒嘴的“有流茶碗”，这种调制法就称为“抹茶小杯点茶法”（图8-22），因为打抹茶的方法自古称为“点茶”。



8-22 抹茶小杯点茶法。

打抹茶时的茶、水比例可有两种状况：一是所谓的“薄茶”，抹茶用量不多，大约是水量(cc 数)的百分之一（克数）左右，如果想浓一点，就加重抹茶的比例。另一种是所谓的“浓茶”，抹茶的用量多得很多，有人几乎打成膏状。

（三）抹茶品饮法

饮用抹茶若是一人一碗，可以在第一个人饮用完毕后收回茶碗，清洗后再打第二碗给第二位客人，依此类推。也可以准备几个碗，先用第一个碗打茶给第一位客人喝，再用第二个碗打给第二位客人喝，依此类推。茶碗可以在使用后逐个收回，但

只放在一旁或直接收回工作间。在饮用“浓茶”的时候，传统上是共同饮用一碗茶，第一个人喝一口后，用手指或纸巾将碗缘擦一下，将碗依顺时钟方向转动一下传给下一位，下一位依法饮用后再传给下一位，直到五、六位来宾将茶喝完为止。这种状况的客人数是不多的，而且都是主人邀请的至友，所以可以不必有卫生与健康上的顾虑。

不论是薄茶或浓茶，若是以上述的方法供应，大都只是点上一碗。若使用“抹茶小杯点茶法”，则可以连续点上三、四碗，因为每次只是喝一小杯而已。但这种方式应该只适合于“薄茶”使用，浓茶是不易分倒入杯的，即使分倒入杯，能喝到的也有限，因为被杯子一沾黏，茶汤所剩无几。

附录：有关术语英译

一. 制茶术语英译

一. 茶树 Tea bush
二. 采青 Tea harvesting
三. 茶青 Tea leaves
四. 萎凋 Withering
1. 日光萎凋 Sun withering
2. 室内萎凋 Indoor withering
静置 Settling
搅拌(浪青) Tossing
五. 发酵 Fermentation
氧化 Oxidation
六. 杀青 Fixation
1. 蒸青 Steaming
2. 炒青 Stir fixation
3. 烘青 Baking
4. 晒青 Sunning
七. 揉捻 Rolling
1. 轻揉 Light rolling
2. 重揉 Heavy rolling
3. 布揉 Cloth rolling
八. 干燥 Drying
1. 炒干 Pan firing
2. 烘干 Baking
3. 晒干 Sunning
九. 渥堆 Piling
十. 精制 Refining
1. 筛分 Screening
2. 剪切 Cutting
3. 拔梗 De-stemming
4. 整形 Shaping
5. 风选 Winnowing
6. 拼配 Blending
7. 紧压 Compressing
8. 覆火 Re-drying
9. 陈放 Aging
十一. 加工 Added process
1. 焙火 Roasting
2. 熏花 Scenting
3. 调味 Spicing
4. 饮料茶 Tea beverage
十二. 包装 Packaging
1. 真空包装 Vacuum packaging
2. 充氮包装 Nitrogen packs
3. 碎形小袋茶 Shredded-tea bag
4. 原片小袋茶 Leave-tea bag

二、茶叶分类名称的英译

在市场上流通的茶叶，各有其商品的名称，这些名称往往是出品单位为免与其他厂商重复或雷同而着意设计的名称，一般消费者不容易从其名称了解到它是属于那种茶。所以我们希望厂商能够在茶叶的商品名称下标示该茶叶分类上的名称，以便顾客了解他买到的是什么茶。这个标示商品性质的名称在国际上的传意正确性很重要，否则大家理解的差距太大。

首先我们要说明这些分类上的名称是属于市场上商品的分类名称（Marketing Tea Classification）；而且是依制造时发酵、揉捻、焙火与采摘时原料成熟度之不同而分的（According to the degree of: fermentation, rolling, baking and tea leaf maturity）。这与纯就发酵程度，并以成茶色泽为取名方式的六大分类不同。

基于上述分类原则，我们将茶分成四大类，即“不发酵茶”(Non-fermented)、“后发酵茶”(Post-fermented) 、“部分发酵茶” (Partially fermented)与“全发酵茶” (Complete fermentation)。若要将这四类茶以更通俗、更简便的名字称呼，可将“不发酵茶”直呼为“绿茶”(Green Tea)，“后发酵茶”直呼为“普洱茶”(Puer Tea)，“部分发酵茶”直呼为“乌龙茶”(Oolong Tea)，“全发酵茶”直呼为“红茶”(Black Tea)。

Tea
- 1.Non-fermented (Green Tea)
- 2.Post-fermented (Puer Tea)
- 3.Partially fermented (Oolong Tea)
- 4.Complete fermentation (Black Tea)

如果需要在四大分类下更进一步地分类，我们可将“绿茶”再细分成“蒸青绿茶” (Steamed Green Tea)、“粉末绿茶”(Powdered Green Tea)、“银针绿茶” (Silver Needle Green Tea)、“原型绿茶”(还是有点轻微的揉捻)(Lightly Rubbed Green Tea)、“松卷绿茶”(稍重的揉捻)(Curled Green Tea)、“剑片绿茶”(Sword Shaped Green Tea)、“条型绿茶”(Twisted Green Tea)、“圆珠绿茶”(Pearled Green Tea)等八种。

Green Tea
- 1. Steamed Green Tea
- 2. Powdered Green Tea
- 3. Silver Needle Green Tea
- 4. Lightly Rubbed Green Tea
- 5. Curled Green Tea
- 6. Sword Shaped Green Tea
- 7. Twisted Green Tea
- 8. Pearled Green Tea

将“普洱茶”再细分为“陈放普洱”（Age-Fermented Puer）与“渥堆普洱”（Pile-Fermented Puer)。

Pure Tea
- 1.Age-Fermented Puer
- 2.Pile-Fermented Puer

将“乌龙茶”再细分为“白茶乌龙”（White Oolong）、“条型乌龙”（Twisted Oolong）、“球型乌龙”(Pelleted Oolong)、“熟火乌龙”(Roasted Oolong)与“白毫乌龙”(White Tipped Oolong)。

Oolong Tea
- 1. White Oolong
- 2. Twisted Oolong
- 3. Pelleted Oolong
- 4. Roasted Oolong
- 5. White Tipped Oolong

将“红茶”再细分为“工夫红茶”(Unshredded Black Tea)与“碎型红茶”(Shredded Black Tea)。

Black Tea
- 1. Unshreded Black Tea
- 2. Shreded Black Tea

上述各类茶都可以加工，使其吸附各种花的香气而变成“熏花茶”(或写成“窨花茶”)（Scented Tea)，如果是以绿茶熏花，则为“熏花绿茶”(Scented Green Tea)，若以普洱茶熏花，则为“熏花普洱”(Scented Puer Tea)，若以乌龙茶熏花，则为“熏花乌龙”(Scented Oolong Tea)，若以红茶熏花，则为“熏花红茶”(Scented Black Tea)。当然还可以注明熏的是什么花，如以绿茶熏茉莉花，则称为“茉莉绿茶”(Jasmine Scented Green Tea)，依此类推。

Scented Tea
1. Scented Green Tea
2. Scented Puer Tea
3. Scented Oolong Tea
4. Scented Black Tea
5. Jasmine Scented Green Tea

上述各类茶也都可以加入一些其他食品与香料使其成为“调味茶”(Spiced Tea)。如果是加到绿茶上，则称“调味绿茶”(Spiced Green Tea)，如果加到其他茶类上，则分别称作“调味普洱”(Spiced Puer Tea)、“调味乌龙”(Spiced Oolong Tea)、“调味红茶”(Spiced Black Tea)。

Spiced Tea
1. Spiced Green Tea
2. Spiced Puer Tea
3. Spiced Oolong Tea
4. Spiced Black Tea

三.常见茶名的英译

1. 白毫乌龙 White Tipped Oolong
   a.东方美人 Oriental Beauty
   b.膨风茶 Boast Tea
   c.着延茶 Bitten Tea
   d.三色茶 Motley Tea
2. 玉露 Jade Dew
3. 煎茶 Green Blade (Sencha)
4. 黄山毛峰 Yellow Mountain Fuzz Tip
5. 龙井 Dragon Well
6. 碧螺春 Green Spiral
7. 珠茶 Gunpowder
8. 青沱 Age Bowl Puer
9. 青饼 Age Cake Puer
10. 熟饼 Pile Cake Puer
11. 君山银针 Jun Mountain Silver Needle
12. 白毫银针 White Tip Silver Needle
13. 白牡丹 White Peony
14. 寿眉 Long Brow
15. 武夷岩茶 Wuyi Rock
16. 大红袍 Robe Tea
17. 肉桂茶 Cassia Tea
18. 水仙茶 Narcissus
19. 佛手茶 Finger Citron
20. 铁观音茶 Iron Mercy Goddess
21. 桂花乌龙茶 Osmanthus Oolong
22. 人参乌龙茶 Ginseng Oolong
23. 茉莉花茶 Jasmine Tea
24. 玫瑰绣球 Rose Bulb
25. 工夫红茶 Gongfu Black
26. 烟熏红茶 Smoke Black (Lapsang Souchong)
27. 熟火乌龙 Roast Oolong
28. 清茶(包种茶)Light Oolong (Pouchong)
29. 安吉白茶 Anji White Leaf
30. 六安瓜片 Liuan leaf
31. 凤凰单丛 Fenghuang Unique Bush
32. 茶粉 Tea Powder
33. 抹茶 Fine Powder Tea

四.茶具名称英译

1.茶壶	tea pot	20.包壶巾	packing wrap
2.壶垫	tea pad	21.茶具袋	tea ware bag
3.茶船	tea plate	22.地衣	ground pad
4.茶盅	tea pitcher	23.茶盘	tea ware tray
5.盖置	lid saucer	24.同心杯	strainer cup
6.奉茶盘	tea serving tray	25.个人品茗组	personal tea set
7.茶杯	tea cup	26.水盂	tea basin
8.杯托	cup saucer	27.冲泡盅	brewing vessel
9.茶巾盘	tea towel tray	28.盖碗	covered bowl
10.茶荷	tea holder	29.渣匙	tea spoon
11.茶巾	tea towel	30.茶器	tea ware
12.茶拂	tea brush	31.热水瓶	thermos
13.计时器	timer	32.茶罐	tea canister
14.煮水器	water heater	33.茶瓮	tea urn
15.水壶	water kettle	34.茶桌	tea table
16.煮水器底座	heating base	35.侧柜	side table
17.茶车	tea cart	36.茶筅	tea whisk
18.坐垫	seat cushion	37.茶碗	tea bowl
19.杯套	cup cover	38.有流茶碗	spout bowl

五、泡茶程序英译

1. 备具	Prepare tea ware	15. 备杯	prepare cups
2. 从静态到动态	from still to ready position	16. 分茶	divide tea
		17. 端杯奉茶	serve tea by cups
3. 备水	prepare water	18. 冲第二道茶	second infusion
4. 温壶	warm pot	19. 持盅奉茶	serve tea by pitcher
5. 备茶	prepare tea	20. 茶食供应或品泉	supply snacks or water
6. 识茶	recognize tea		
7. 赏茶	appreciate tea	21. 去渣	take out brewed leaves
8. 温盅	warm pitcher		
9. 置茶	put in tea	22. 赏叶底	appreciate leaves
10. 闻香	smell fragrance	23. 涮壶	rinse pot
11. 冲第一道茶	first infusion	24. 归位	return to seat
12. 计时	set timer	25. 清盅	rinse pitcher
13. 烫杯	warm cups	26. 收杯	collect cups
14. 倒茶	pour tea	27. 结束	conclude









原产地大宗采购
品质与实惠兼具



安溪铁观音(浓香/一级)

净含量：120克
市场价：¥110.0元
会员价：¥82.0元
限时促销价：¥70



安溪铁观音(浓香/特级)

净含量：120克
市场价：¥160.0元
会员价：¥128.0元
限时促销价：¥109

树种与工艺决定成本

传统安溪铁观音的制作工艺非常复杂。一斤茶青经过13道工艺，一般只能制出约0.14斤精制铁观音茶。目前安溪县茶青均价在￥30元/斤（不含加工费），因此正宗的安溪铁观音，不论等级，其生产成本均高于￥200.00元/斤。而到消费者手里之前，还有各级批发商与茶叶店的成本叠加。目前市场上一些低价铁观音，采用的非安溪铁观音原料或安溪色种茶制作，在口感和香味上均有较大的差异。

