
西湖龙井


洞庭碧螺春


信阳毛尖


竹叶青


庐山云雾


六安瓜片


平水珠茶


休宁松萝

绿茶名品图鉴

4大茶区，82种古今名茶，不同的冲泡要点，透明的价格，鉴赏绿茶，就这么简单。

王广智 主编 | 吴觉农茶学思想研究会副会长 原中国农业博物馆研究所所长


西湖龙井


信阳毛尖


涌溪火青


庐山云雾

科学出版社 龍門書局

绿茶名品图鉴

王广智 吴觉农茶学思想研究会副会长
主　编 原中国农业博物馆研究所所长



科学出版社　龍門書局

版权所有，侵权必究
举报电话：010-64030229；13501151303

内容简介

这是一本关于全国绿茶名品的大全，不但有全国知名的绿茶品种，也有一些工艺优良，品质独特的地方名茶。本书中，每一种茶都介绍了其独有的工艺、冲泡方法和参考价格，让你在品茶时深知其味，在买茶时心中有数。

图书在版编目（CIP）数据

绿茶名品图鉴／王广智主编．—北京：龙门书局，2012.6

ISBN 978-7-5088-3753-6

Ⅰ.①绿… Ⅱ.①王… Ⅲ.①绿茶－品鉴－图集

Ⅳ.① TS272.5-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2012）第 132998 号

责任编辑：周 辉 张 婷 **营销编辑：**牛丽荣
责任校对：胡新芳 **责任印制：**张 倩

龙门书局出版
北京东黄城根北街 16 号
邮政编码：100717
http://www.sciencep.com

保定市中画美凯印刷有限公司印刷
科学出版社发行 各地新华书店经销

*

2012 年 8 月第 1 版 开本：B5（787×1092）
2012 年 8 月第 1 次印刷 印张：8 字数：160 000

定价：29.00 元

（如有印装质量问题，我社负责调换）







前 言

提起绿茶，也许很多人会如数家珍：秀外慧中的碧螺春，举世闻名的西湖龙井，香气清高的六安瓜片，“细、圆、光、直”的信阳毛尖……可是很多人在购买绿茶、饮用绿茶的时候，往往会心存一些疑问和困惑，比如：

市面上绿茶品种那么多，怎么找到适合自己的？

同一种绿茶，价格却往往相差悬殊，如何选购？

绿茶是怎么制作出来的？

不同绿茶的制作工艺有哪些不同？

绿茶怎么冲泡才最得其味？

喝绿茶到底对身体有哪些好处，饮用时有什么讲究？

……

这些问题也许正是您所关心的，同时也是我们这本《绿茶名品图鉴》要一一为您解答的。

本书为您呈现了来自全国各地的 82 种名优绿茶，每一种茶都配以真实拍摄的精美干茶图、叶底图、茶汤图，便于您认识、了解、辨别。

书中对每种绿茶都给出了冲泡要点，指导您掌握好茶与水的比例，控制好水温和投茶量，冲泡出最美味的茶汤。

对于每一种绿茶特有的制作工艺，书中也都用深入浅出的语言做了阐释，使您更深入地了解该种茶形成独特品质的原因。

关于饮茶的好处和饮茶禁忌，我们也都详细说明，目的在于能让您在合适的时间、合适的身体状况下，喝合适的茶。

与此同时，我们搜集了来自不同商场和茶叶店的茶品价格情况，对书中的每一种茶都给出了实际评估后的参考价格，以使您在购买茶叶时心中有数。

……

都说喜欢绿茶的人喜欢清静、淡雅的生活，希望在每一个忙碌的日子里，一杯属于您的绿茶，能给您消除烦热，带去一丝清凉感受。

目录

绪论 / 11
中国茶产区 / 12
茶史 / 14
绿茶的制作工艺 / 17
绿茶的冲泡方法 / 19
绿茶的功效和禁忌 / 22

第一章 江南名绿茶

西湖龙井 从来佳茗似佳人 / 26
洞庭碧螺春 香得真是吓煞人 / 28
庐山云雾 色香幽细比兰花 / 30
黄山毛峰 鱼叶金黄，色如象牙 / 32
太平猴魁 猴魁两头尖，不散不翘不卷边 / 34
径山茶 日本茶道的始祖 / 36
顾渚紫笋 茶圣陆羽喻第一 / 37
惠明茶 巴拿马上得金奖 / 38
平水珠茶 无法发射的火药弹 / 39
安吉白茶 不是白茶的白茶 / 40
江山绿牡丹 绿茗敢以牡丹名 / 41
千岛玉叶 千岛湖畔育好茶 / 42
大佛龙井 扁平光滑，嫩香持久 / 43
千岛银珍 杭州七宝之一 / 44
松阳银猴 郁香便是引路人 / 45
普陀佛茶 观音道场出佳茗 / 46







武阳春雨　形似松针丝雨 / 47
开化龙顶　形似青龙盘白云 / 48
鸠坑毛尖　色、香、味具臻妙境 / 49
天目青顶　头茶之香远胜龙井 / 50
泰顺云雾茶　味醇色秀，香馨汤清 / 51
南京雨花茶　形似松针，翠绿挺秀 / 52
金坛雀舌　形似雀舌味鲜爽 / 53
南山寿眉　形似寿者之眉 / 54
敬亭绿雪　清茗洗积昏，妙香滤浮尘 / 55
休宁松萝　松萝香气盖龙井 / 56
老竹大方　褐润似铸铁，形似竹叶 / 57
涌溪火青　干茶落杯叮当有声 / 58
屯溪绿茶　绿色金子 / 59
汀溪兰香　翠绿显毫，兰花香高 / 60
瑞草魁　肥硕饱满，香气高长 / 61
黄山绿牡丹　形似菊花，黄绿隐翠 / 62
井冈翠绿　细紧曲勾，翠绿多毫 / 63
婺源茗眉　秀如仕女之细眉 / 64
婺源仙芝　纤细紧直，翠绿光润 / 65
狗牯脑　紧结秀丽，莹润生辉 / 66
小布岩茶　锋苗秀丽，香似兰花 / 67
双井绿　形如鸡爪，光润高香 / 68
高桥银峰　雪芽如银现异香 / 69
古丈毛尖　茶味持久，茶韵悠长 / 70
江华毛尖　晶莹如珠，清高甘爽 / 71
安化松针　挺直紧细，香气馥郁 / 72



安化银毫　翠绿紧细，高香持久 / 73
恩施玉露　古法制茶今留香 / 74
峡州碧峰　翠绿油润，清香持久 / 75

第三章　江北名绿茶

六安瓜片　陆羽旧经遗上品 / 78
信阳毛尖　头泡苦，二泡甜 / 80
仰天绿雪　嫩绿挺秀，香气馥郁 / 82
赛山玉莲　形白如玉，绿如莲叶 / 83
日照绿茶　北方第一名茶 / 84
雪青茶　天然绿色茶叶 / 85
崂山绿茶　中国最北的绿茶 / 86
天柱剑毫　峻拔遒劲，甘香醇美 / 87
岳西翠兰　形似兰花，香高酣畅 / 88
龟山岩绿　湖北的庐山云雾 / 89
采花毛尖　湖北第一名茶 / 90
双桥毛尖　细紧显毫，香气清高 / 91
午子绿茶　茶中皇后，品质超群 / 92
紫阳富硒茶　抗癌之王 / 93

第四章　西南名绿茶

蒙顶甘露　应是人间第一茶 / 96
竹叶青　形似竹叶，清秀悦目 / 98
都匀毛尖　雪芽芳香都匀生，不亚龙井碧螺春 / 100







青城雪芽　仙茗产自仙家 / 102
峨眉毛峰　银芽秀丽，鲜爽碧绿 / 103
文君嫩绿　烹茶涤尘思，清逸凉无比 / 104
峨蕊　春芽大麦粗 / 105
峨眉雪芽　雅称“清明香” / 106
巴山雀舌　抗癌名茶 / 107
永川秀芽　紧直细秀，香气高长 / 108
遵义毛峰　翠绿油润，嫩香持久 / 109
湄江翠片　形似葵花籽 / 110
贵定云雾茶　云海雾都，质量兼优 / 111
宝洪茶　香飘十里 / 112
苍山雪绿　味醇鲜爽，香浓持久 / 113
南糯白毫　匀整绿润，馥郁清纯 / 114
墨江云针　仿制日本“玉露茶” / 115
云海白毫　紧直挺秀，满披白毫 / 116
滇绿　深绿粗壮，幽香持久 / 117

第四章　华南名绿茶

桂林毛尖　桂林山水飘茶香 / 120
凌云白毫　千年古树产良茶 / 121
南山白毛茶　建文帝种下的“圣种” / 122
桂平西山茶　紧结匀整，清澈幽香 / 123
昭平银杉　微扁翠绿，清香明亮 / 124
天山绿茶　翠绿清澈，香似珠兰 / 125

附录 / 126



绪论

自神农氏始，中国饮茶的历史已经有 5000 年了。茶叶从贵重药物到大众饮料，从少数贵族之专享到通行世界的第一饮品，茶叶在发展过程中进行了华丽的转变。现在，就让我们来了解一下茶叶的发展史！



中国茶产区

中国是茶的故乡，茶叶产区区域广阔，北起山东蓬莱，南至热带海南岛，西到西藏林芝，东自台湾岛，总共包括浙江、江苏、湖南、湖北、安徽、江西、四川、重庆、贵州、云南、广东、广西、福建、陕西、河南、山东、西藏、甘肃等 20 个省（自治区、直辖市），共有 1019 个县市。横跨了热带、亚热带和暖带三个气候区。

根据茶叶的生态环境、茶树种类、品种结构等特性，中国茶区共分为四大茶区，即西南茶区、江南茶区、华南茶区和江北茶区。

西南茶区

西南茶区是我国最古老的茶区。包括云南中北部、广西北部、贵州、四川、重庆及西藏东南部。该茶区地势较高，大部分地区都在海拔 500 米以上，属于高原茶区，大多是盆地和高原，地形复杂，年平均气温在 15.5℃以上，无霜期长达 220～340 天。西南茶区雨水充足，年降水量在 1000～1200 毫米之间。土壤类型较多，主要有红壤、黄红壤、褐红壤、黄壤等，有机质含量比其他茶区高，十分有利于茶树生长。西南茶区茶类品种十分丰富，有工夫红茶、绿茶、沱茶、紧压茶等，而所产绿茶的名优品种较多。



江南茶区

江南茶区是指位于长江以南的产茶区，包括广东、广西北部、福建大部、湖南、江西、浙江、湖北南部、安徽南部、江苏南部。江南茶区多以低矮丘陵地区为主，但也有海拔 1000 米的高山，如安徽黄山、浙江天目山、江西庐山等。江南茶区四季分明，气候温暖，年平均气温在 15.5℃以上，无霜期长达 230～280 天，且雨水充足，年平均降雨量为 1400～1600 毫米。土壤多以红壤、黄壤为主，有机质含量较高。因此，该区的自然条件十分适宜茶树生长，而其茶叶产量约占全国总产量的三分之二，名优茶品种多，经济效益高，是我国的重点茶区。生产的茶类有绿茶、乌龙茶、白茶、黑茶等茶类，其中以绿茶为主要品种。







华南茶区

华南茶区包括福建东南部、台湾、广东中南部、广西南部、云南南部及海南。该茶区的气温是四大茶区中最高的，年平均气温在20℃以上，即使1月份的平均气温也多高于10℃，无霜期多达300天以上，其中台湾、海南四季如春，茶树一年四季均可生长，新梢每年可萌发多轮，且雨水充沛，年平均降雨量为1200～2000毫米。土壤多为红壤和砖红壤，土质疏松，有机质含量高，十分肥沃，是四大茶区中最适宜茶树生长的茶区。华南茶区的茶类品种主要有乌龙茶、红茶、普洱茶、绿茶等。



江北茶区

江北茶区是指位于长江以北的产茶区，包括江苏北部、山东东南部、安徽北部、湖北北部、河南南部、陕西南部和甘肃南部。江北茶区大多数地区年平均气温在15.5℃以下，无霜期为200～250天，茶树的萌发期只有六七个月，且江北茶区年降水量普遍偏少，在1000毫米以下。土壤以黄棕壤为主，肥力较低，因此，就土壤和气候条件来说，不利于茶树的生长。江北茶区的茶类品种以绿茶为主。



茶史

茶叶进化史

《茶经》上记载：“茶之为饮，发乎神农氏。”自神农尝百草发现茶叶以后，茶叶就成了中国人生活中不可或缺的一部分。经过了 5000 年的沉淀，关于茶的记忆已经深深地根植于中国人的基因里，成为中华民族一种不可复制的文化。

因为茶叶有消炎解毒的功效，所以在春秋之前，我们的祖先只是将茶叶作为药用。到了秦汉时代，人们开始用茶做菜，主要是将茶煮成汤羹来食用，这就是最早



的“茶食”。不过那时人们做“茶食”，还是取用茶消炎解毒的功能。

到了汉朝，由于经济、文化的兴盛，茶作为四川特产进贡到京都长安、洛阳；同时，茶叶也从四川传播到了长江中下游地区，于是饮茶之风慢慢在全国范围内形成。西晋末年，五胡乱华，晋朝南迁，中原士族也纷纷跟着南迁，财力雄厚的士族在江南地区扎根，大大发展了江南地区的经济，同时也极大地推动了茶叶文化的发展。这时的茶叶饮用方法还是以加各种调料进行烹煮为主，但是清饮茶叶的饮茶形式开始流行。

到了唐朝，随着全国茶叶产量的大幅增加，茶叶进一步向普通百姓的生活靠近，当时人们用蒸青法把茶叶加工成饼状，这样不但便于携带和流通，而且茶叶的口感也有了很大的提高。唐朝对茶文化最大的贡献之一就是茶圣陆羽所著的《茶经》，这是中国第一部茶书，也是当时最权威的一部茶书，它的出现为后世茶文化的发展奠定了无比坚实的基础。



宋朝的饮茶之风日盛，茶叶成为百姓“开门七件事”之一。而且这时候，已经出现了蒸青的散茶，虽然散茶还不是当时社会的主流。到了明朝，农民出身的朱元璋认为制作“团茶”太过劳民伤财，于是下诏：“罢造龙团，惟采芽茶以进。”至此，散茶正式成为社会主流，人们不再将茶叶制作成茶饼，而是直接在壶或盏中沏泡散茶，中国人的泡茶、饮茶方式也发生了重大的改变。这时的散茶多是绿茶。

清朝，由于清室皇族对茶文化的推崇，使得中国的茶文化走向了鼎盛。虽然慈禧太后对劳民伤财的茶膏情有独钟，但还是改变不了散茶的主流地位。在这一时期，茶叶正式形成了六大茶系，即我们常说的绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黄茶、黑茶，而绿茶是六大茶系中产量最大的一种。

绿茶溯源

茶叶的历史就是绿茶的历史，数千年来，在祖先们不断地摸索中逐渐形成了完整的绿茶制作工艺。从有文字记载的历史来看，绿茶最早起源于巴地（今川北、陕南一带）。据信史《华阳国志》记载，当年周武王伐纣时，巴人曾向周军献茶。由此可见，茶叶的种植历史追溯到 3000 年以前是可以确定的。

两晋南北朝时期，为方便储藏和运输，出现了将散装茶叶跟米膏一起制成茶饼的晒青茶，这种方法一直沿用到初唐时期。而到唐朝及以后相当长的时间里，蒸青饼茶取代了晒青饼茶成为当时茶的主要形式。蒸青茶克服了晒青茶加工后仍有浓浓的青草味这一缺点，使茶叶的味道更加鲜爽。

到了宋朝，由于蒸青饼茶在压制过程中会损失一部分茶香，而且制茶过程费时费力，于是就出现了蒸青散茶，蒸青散茶是将茶蒸后直接烘干，这样就很好地保持了茶叶的香味。自宋朝至元朝，蒸青饼茶和蒸青散茶一直并存，直到明朝初年，这种局面才被打破。

1391 年，洪武皇帝朱元璋下诏：“罢造龙团，惟采茶芽以进。”于是，不再有蒸青饼茶，而独存下来的蒸青散茶在明朝前期大行其道。

蒸青散茶虽然比蒸青饼茶留香好，但还是不够浓郁，于是利用干热发挥茶叶芳香的炒青技术就应运而生了。其实炒青工艺早在唐朝以前就有了，不过直到元朝才在王祯的《农书》中提及。到了明朝，炒青工艺日趋完善，已经有杀青、摊凉、揉捻和焙干等全套工序了，非常接近近现代的炒青绿茶制法。



绿茶的制作工艺



绿茶是我国产量最大的茶类，四大茶区都有生产，其中浙江、安徽、江西和湖南四省为主要产区，而浙江的绿茶产量居全国之首，安徽和江西的绿茶的总体品质最好。

绿茶以加工工艺分类可分为炒青绿茶、烘青绿茶、蒸青绿茶和晒青绿茶。它们的加工工艺分别是：

炒青绿茶：杀青—揉捻—炒干；

烘青绿茶：杀青—揉捻—烘干；

蒸青绿茶：蒸气杀青—粗揉—中揉—精揉—烘干；

晒青绿茶：杀青—揉捻（原料粗老者不用揉捻）—晒干。

虽然各种绿茶的具体加工工艺各有差异，但是其基本的工序是一致的，即：杀青—揉捻—干燥。

杀青

杀青是绿茶制作的第一步工序，也是绿茶形成“清汤绿叶”“香高味醇”品质的关键工序，将直接决定绿茶品质的优劣。

杀青的目的有四个，一是阻止多酚类物质的氧化，使茶叶保持应有的绿色；二是将鲜叶中低沸点的具有青草气味的成分如青叶醇、青叶醛等挥发掉，发展茶叶的香气；三是减少茶叶中的花青素和具有苦涩味的苷类物质，增进绿茶鲜、爽、醇的滋味；四是减少鲜叶的水分，使叶质柔软有韧性，便于揉捻成形。

杀青有三种方式：锅式杀青、滚筒杀青和蒸气杀青。





揉捻

杀青之后，就进入了揉捻工序。揉捻是造就绿茶各种外形不可缺少的程序。

揉捻的目的有两个，一是破坏茶叶的细胞组织，使茶叶中的内含成分能充分地浸出，提高茶汤的浓度；二是通过揉捻使茶叶更加紧实，保持干茶条索的完整，减少断碎，以利于保存；三是利用揉捻的不同手法和轻重，塑造茶叶的不同形状。

揉捻的方法有手工揉捻和机器揉捻。



干燥

干燥是绿茶加工的最后一道工序，与绿茶的品质有密切的关系。干燥的目的是挥发茶叶中多余的水分，以保持茶叶中酶的活性，固定茶形。

干燥分为炒干和烘干。

绿茶的冲泡方法

冲泡绿茶时，首选玻璃杯，而茶叶的投放方法有三种：上投法、中投法和下投法。上投法适合最鲜嫩的绿茶，如碧螺春；中投法比较适合松散的茶叶，如黄山毛峰；而下投法则适合条索紧结的绿茶，如西湖龙井。

绿茶的家庭泡法

茶　　叶：西湖龙井
用　　量：2克/人
水　　温：80℃～85℃
茶 水 比：1：50
适宜茶具：玻璃杯、盖碗、瓷杯（首选玻璃杯）
投茶方法：中投法


赏茶盘


水盂


茶道六用


赏茶盘


茶叶罐


玻璃杯


茶巾



温杯：用热水淋洗茶杯，既清洁茶具又提高茶杯的温度。



赏茶：在投茶之前，可欣赏西湖龙井的干茶。



冲水：冲泡采用中投法，将热水倒入杯中约占玻璃杯的四分之一。



投茶：用茶匙把茶荷中的茶拨入茶杯中，茶与水的比例约为 1：50。



温润泡：轻轻摇动杯身，促使茶汤均匀，加速茶与水的充分融合。



冲泡：凤凰三颌首，执壶冲水，似高山涌泉，飞流直下。茶叶在杯中上下翻动，促使茶汤均匀，同时，也蕴涵着三鞠躬的礼仪。



赏茶汤：西湖龙井汤色清亮通透，让人赏心悦目。



闻香：轻轻摇动杯身，茶香慢慢飘来，仔细品味。



品茶：细细品味西湖龙井的滋味，回味其甘甜口感。

第二泡

当茶汤饮到还剩 1/3 时，用 85℃的水直冲，续第二泡茶，茶汤依旧倒七分满。待茶汤色泽浓郁、滋味醇厚之后，继续品饮。第二泡茶香最浓，滋味最佳，要充分体验甘泽润喉、齿颊留香、回味无穷的感觉。

绿茶的办公室泡法

很多爱茶的上班族因为场地原因，泡茶的器具没办法准备那么全。其实，办公室里也可以泡出好茶，用飘逸杯泡茶就是不错的选择，简单方便，浓淡随意。



备器：飘逸杯、品茗杯、随手泡。



温杯：将少许开水注入飘逸杯中，旋转一圈，使开水温到飘逸杯的全部内壁，然后倒入品茗杯中温烫。



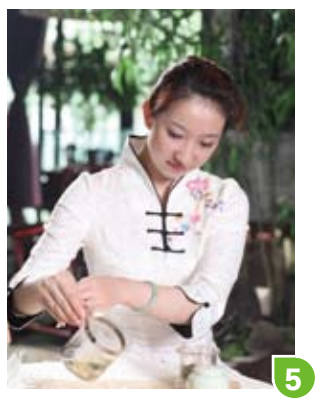
投茶：将茶叶放入到飘逸杯中。



冲水：冲开水至飘逸杯2/3处。



冲泡：静置1分钟，按下出水钮，出茶汤。



分茶：将茶汤分匀至品茗杯中，品饮即可。

绿茶的功效和禁忌

绿茶的功效

抗衰老

绿茶中的茶多酚具有很强的抗氧化性和生理活性，能清除人体内的自由基，而自由基是造成人体衰老的罪魁祸首之一。因此，多喝绿茶，有助于延缓衰老。

美容护肤

绿茶中的茶多酚能清除面部油腻，收敛毛孔，具有消毒、灭菌、抗皮肤老化、减轻阳光中紫外线对皮肤的损伤等功效。

抗病毒

茶对病毒具有抑制作用，“非典”时期，在专家介绍防治“非典”的众多方法中，喝绿茶就是其中一种很好的方法。绿茶中含有轻微的消毒成分，能帮助提高人体免疫力。



抗癌

绿茶具有直接杀伤癌细胞和提高肌体免疫能力的功效，对胃癌、肠癌等多种癌症起到预防和辅助治疗的作用。

防辐射

绿茶中的茶多酚具有良好的抗辐射功能，它能吸收一些放射性物质，阻止其在人体内扩散。据有关医疗部门临床试验证实，对肿瘤患者在放射治疗过程中引起的轻度放射病，用茶叶提取物进行治疗，有效率可达 90% 以上；对血细胞减少症，茶叶提取物治疗的有效率达 81.7% ；对因放射性辐射而引起的白血球减少症治疗效果更好。

抑制心血管疾病

绿茶中的茶多酚对人体脂肪代谢有着重要作用。茶多酚，尤其是茶多酚中的儿茶素 ECG、EGC 及其氧化产物茶黄素等，有助于抑制动脉粥样化斑块，使形成血凝黏度增强的纤维蛋白原降低，凝血变清，从而抑制动脉粥样硬化。

减肥

绿茶中的咖啡碱能提高胃液的分泌量，帮助消化，有增加分解脂肪的能力，因此，古代就有“久食令人瘦”之说。

饮用绿茶的禁忌

不宜空腹喝茶

空腹喝茶会稀释胃液，降低胃的消化功能，加之空腹时水的吸收率高，致使茶叶中不良成分大量进入血液，从而引发头晕、心慌、四肢无力等症状。

不宜喝新茶

因为新茶的存放时间短，含有较多的未经氧化的多酚类、醛类及醇类物质，这些物质对人的胃肠黏膜有较强的刺激作用，容易诱发胃病。所以新茶宜少喝，存放不足半个月的新茶更应忌喝。

饭后不宜马上喝茶

茶叶中含有大量的单宁酸，如果饭后立即喝茶，会使胃中来不及消化的蛋白质和单宁酸结合成一种不易消化的凝固物质，从而影响蛋白质吸收。

不宜与药物同饮

无论是中药还是西药，服用后都不要马上喝茶，更不要用茶水来送服药物，否则会影响药物的有效吸收，甚至药物中的成分和茶叶中的成分发生反应，生成对人体不利的物质。

不宜喝隔夜茶

因为隔夜茶时间过久，维生素已丧失殆尽，而且茶里的营养成分会成为细菌、霉菌繁殖的养料。

不宜喝绿茶的人群

这些人群不宜喝绿茶：脾胃虚弱者不宜喝绿茶，否则会造成肠胃不适；神经衰弱者和失眠症者临睡前不宜饮绿茶；正在哺乳的妇女也要少饮绿茶，因为茶对乳汁有收敛作用；月经期的女性不宜饮茶，因为绿茶会阻碍铁元素的吸收，造成月经期女性贫血。





第一章

江南名绿茶

江南茶区是中国四大茶区中最大的一个茶区，其区域包括广东、广西北部、福建、湖南、江西、浙江、湖北南部、安徽南部、江苏南部。该产区地域广阔，而且气候条件和地理环境也十分适合茶叶生长，因此江南茶区盛产多种名茶，而其中又以绿茶最著名，产量最大。其中著名品种有西湖龙井、碧螺春、庐山云雾、黄山毛峰、太平猴魁等。

西湖龙井 从来佳茗似佳人

- 产地：浙江省杭州市西湖的狮峰、龙井、五云山、虎跑山、梅家坞一带
- 星级：★★★★★

“从来佳茗似佳人”，这是北宋大文学家苏轼称赞西湖龙井的一句诗。西湖龙井是中国第一名茶，其制作历史非常悠久，始于唐朝，得名于宋朝，闻名于元朝，发扬于明朝，到清朝就更加兴盛了。西湖龙井以“色绿、香郁、味甘、形美”四绝著称于世，以前主要产于西湖边上的狮峰、龙井、五云山，虎跑山一带，其中以狮峰的龙井品质最好，现在梅家坞的产量和品质也提升上来，因此，现在的龙井分为“狮、龙、云、虎、梅”五个产区。杭州的秀美，西湖龙井的清香，再加上虎跑泉的灵动，造就了充满灵性的龙井茶，也造就了杭州独特的茶文化。



形状 外形扁平光滑，形状有如“碗钉”。

色泽 色泽以嫩绿为优，嫩黄色为中，暗褐为下。

闻香 优雅清高，隐有炒豆香或兰花豆香。

茶汤 高档龙井的汤色显嫩绿、嫩黄的占大多数，中低档龙井和失风受潮茶汤色偏黄褐色。



口感 滋味鲜醇甘爽，饮后齿间流芳，回味无穷。

叶底 嫩绿明亮、匀齐，冲泡后芽芽直立，细嫩成朵。



采茶时间 » 龙井茶采摘向来以早为贵，通常以清明前采制的龙井茶品质最佳，称“明前茶”；谷雨前采制的品质次之，称“雨前茶”。

采摘标准 » 一芽一叶、一芽两叶初展及幼嫩对夹叶。

冲泡要点 » 下投法，水温 80℃～85℃，茶叶量为 2 克／人。

工艺特点 » 西湖龙井在制作的过程中，有一个回潮程序，其目的是筛去茶末，簸去碎片。西湖龙井的炒制手法相当复杂，依据不同鲜叶原料及不同炒制阶段分别采取“抖、搭、捺、拓、甩、扣、挺、抓、压、磨”等十大手法。因此

看过炒制西湖龙井全过程的人，都会认为西湖龙井确实是精工细作的手工艺术品。

茶叶鉴赏 » 真品西湖龙井外形扁平，叶细嫩，条形整齐，宽度一致，色泽黄绿，手感光滑，不带夹蒂或碎片，品之馥郁鲜嫩，隐有炒豆香或兰花豆香。而假冒龙井夹蒂较多，手感不光滑，色泽为通体碧绿，就算是黄中带绿，也是“焖”出来的黄焦焦的感觉，且多含有青草气。

参考价格 » 西湖龙井一共分为6级，分别是特级、一级、二级、三级、四级、五级，其中以“明前茶”最为珍贵。西湖龙井散装二级新茶60元/50g左右，一级是90元/50g左右，特级为100～700元/50g。

乾隆与十八棵御茶树

清朝乾隆皇帝曾六下江南，四次来到杭州龙井茶区观看茶叶采摘，并品茶赋诗。有一次，乾隆皇帝正在狮峰山下胡公庙前游玩，突然有太监来报，说是太后有病，请乾隆皇帝速速回京。乾隆皇帝闻讯以后，火速赶回京城。

其实太后也没什么大病，只是因为思儿心切才导致上火，食欲不振，一看到皇帝回来了，心里高兴，病也好了一大半。乾隆皇帝用带回的龙井茶冲泡了一杯茶给太后喝，只见那茶汤清绿，茶香扑鼻，太后喝后，心情大为舒畅，肝火也消了，食欲也有了，连夸龙井茶胜似灵丹妙药。乾隆皇帝见太后病好了，十分高兴，立即传旨将胡公庙前的十八棵茶树封为御茶，年年采制，专供太后享用。这就是十八棵御茶树的传说。



洞庭碧螺春

香得真是吓煞人

- 产地：江苏省苏州市吴中区太湖洞庭山
- 星级：★★★★★

洞庭碧螺春是我国名茶的珍品，中国十大名茶之一，一向以形美、色艳、香浓、味醇“四绝”闻名中外，其外形条索纤细，茸毛遍布，白毫隐翠。洞庭碧螺春产区是我国著名的茶、果间作区。茶树和桃、李、杏、梅、柿、橘、白果、石榴等果木交错种植，茶树、果树枝桠相连，根脉相通，茶吸果香，花窖茶味，陶冶出了碧螺春花香果味的天然品质。



形状 条索纤细、卷曲似螺、边沿上有一层均匀的细白绒毛。

色泽 色泽银绿隐翠，毫毛毕露，茶芽幼嫩、完整，无叶柄，无“裤子脚”，无黄叶和老片。

闻香 香气清高浓郁，上好的碧螺春会有特殊的花朵香味，次一些的只有沃土气和青叶气。

茶汤 汤色碧绿清澈。



口感 洞庭碧螺春的头道茶色淡、幽香、鲜雅；二道茶翠绿、芬芳、味醇；三道茶碧清、香郁、回甘。

叶底 嫩绿明亮。



采茶时间 » 每年春分前后开采，谷雨前后结束。

采摘标准 » 一芽一叶初展。

冲泡要点 » 上投法，水温 70℃～80℃。

工艺特点 » 搓团显毫是洞庭碧螺春形成形状卷曲似螺、茸毫满披特点的关键过程。其过程是边炒边用双手用力地将全部茶叶揉搓成数个小团，不时抖散，反复多次，一直搓到条形卷曲，茸毫显露为止。碧螺春制作过程是手不离茶，茶不离锅，揉中带炒，炒中有揉，炒揉结合，连续操作，起锅即成。

茶叶鉴赏 » 洞庭碧螺春并不是越绿越好。真品洞庭碧螺春色泽比较柔和自然，

而且周身会有白色的小绒毛，冲泡后汤色看上去比较清澈柔和、青黄明亮。而假的洞庭碧螺春看上去颜色鲜艳，发绿，有明显的着色感，其绒毛也是绿色的，冲泡后颜色看上去比较鲜艳但不自然。

参考价格 » 洞庭碧螺春散装新明前三级是 30 元 /50g 左右，二级 60 元 /50g 左右，一级是 90 元 /50g 左右，特级为 100～600 元 /50g。

康熙钦定“碧螺春”

碧螺春原名叫“吓煞人香”，传说有一位尼姑上山游玩，在路边顺手摘了几片茶叶，回家泡茶后，异香扑鼻，脱口叫道：“香得吓煞人！”从此，当地人就叫它“吓煞人香”。清朝康熙年间，康熙皇帝品尝了这种茶后，交口称赞，推崇备至。只是觉得这茶名叫“吓煞人香”不太雅，于是题名“碧螺春”，并将其列为贡品。

小岛上的碧螺春茶园

