

茶叶分类的理论与实际

陈 樣

我国是茶树原产地，最早发现茶的鲜叶有治病的功效，距今已有四、五千年了。我国利用茶叶也最早，据历史资料，商朝（约公元前16—11世纪）鲜叶晒干作贡品，西周（约公元前11世纪—公元前771年）茶作祭品，春秋（公元前770—476年）茶作饭菜，战国（公元前475—221年）茶作药物，西汉（公元前206年—公元8年）茶为主要商品之一，西晋（公元265—316年）茶的鲜叶作羹饮，南北朝（公元420—589年）鲜叶加工作饼茶，唐朝（公元618—907年）发明蒸青团茶，宋朝（公元960—1279年）发明蒸青散茶，明朝（公元1368—1644年）创制炒青绿茶、黄茶、黑茶、红茶，清朝（公元1644—1911年）创制白茶、青茶，至此，六大茶类齐全。此后迄今，所创制新的花色品类，都包括在六大茶类之内，无出其外。现时茶叶名类数以百计。俗谚“茶叶学到老，茶名学不了”。

国外产茶只有红、绿两类，无其它茶类，花式名称，寥寥无几，无分类可言。创立茶叶分类学说，我国当仁不让。茶叶分类是一门专门学科，精确地系统地分门别类，明确表明茶类的发展过程和互相联系，表明品质和制法的系统性，可以看出从量变到质变的过程。国外，以“Black Tea”代表红茶类，是红黑不分的错误。以茶树品种乌龙（Oolong）译音代表青茶类，试问铁观音品种著名，抑是乌龙品种著名？！这是好坏不分。以绿茶“Green Tea”译意代表绿茶类，又是另一种分类法。这种分类法既不统一，又看不出品质的差异，不切合实际应用。既然六大茶类是我国发明创造的，茶叶分类学说亦应由我国建立。外国人茶名分不清，也不可能分清茶类。外人越俎代庖，有些人熟视无睹，咄咄怪事！

一、茶 叶 命 名

茶叶命名是茶叶分类的重要程序之一。一种茶叶必须有一个名称以为标志。不论作为分类研究或实际应用，茶叶皆非有专门名称不可。命名与分类可以联系一起，如工夫红茶，前者是命名，后者是分类；又如白毫银针，前者是分类，后者是命名。茶叶称名通常都带有描写性的，名称文雅也是其它商品所不及的。

茶叶命名的依据，除以形状、色香味和茶树品种等不同外，还有以生产地区、采摘时期和技术措施以及销路等等不同，而命名也不同。

茶名以形容其形状的为最多，如瓜片、毛峰等，都是形容外形。茶名形容其色香味的为数也不少，如黄芽形容其干色；如黄汤乃指其汤色；如云南十里香乃指其香气；如安溪桃仁乃指其滋味。这种茶名古今都有。

特种名茶则冠以地名，古今这样命名都很普遍。唐朝的寿州黄芽、宋代的顾渚紫笋等，这些今已成为历史上的名茶。又如西湖龙井、洞庭碧螺和武夷岩茶等，今仍袭用。近代名茶冠以地名也很多，如南京雨花、安化松针、六安瓜片、信阳毛尖，等等。

依采摘时期不同而命名，如古时的探春、次春和现时的明前、雨前、春蕊、秋香和冬片等；或以采制季节而分春茶、夏茶和秋茶等。

依制茶技术不同而命名，如炒青、工夫红茶等。依茶树品种不同而命名的，过去福建台湾两省最多，如梅占、兰奇、大红袍、铁罗汉、毛蟹、桃仁，等等。现存有的著名品种茶如铁观音、乌龙和水仙等。依销路不同而命名的，如内销茶、外销茶等。还有依创制人而命名的，如大方、熙春。

茶叶种类繁多，名称混乱。同一茶叶有十多个名目。如各地的内销名茶，外形内质大同小异，名称不同古今都有，毛峰、雀舌、莲芯、麦颗数种名称。茶类不同品质相差很大而茶名相同的，如青茶有莲芯，绿茶也有莲芯；绿茶有银针，白茶也有银针；红茶有小种，青茶也有小种；绿茶有贡尖，黑茶也有贡尖。这些混乱的茶名在研究分类时，都要加以分别审定，改换俗名，重新命名。

二、茶叶分类依据

茶叶是一种食用商品，突出的区别是品质的差异，说到茶叶就提起品质的好坏。品质差异主要是制法不同。科学分类方法必须具备两种条件：一方面必须表明品质的系统性，另一方面也要表明制法的系统性。同时还要抓住主要的内含物变化的系统性。茶类发展的先后，应作为茶叶分类排列的次序。就是传统而通俗的分类方法的基础上加以系统化，便于应用。

茶叶分类，应以制茶的方法为基础，茶叶种类的发展是根据制法的演变。这个茶类演变到那个茶类，制法有很大的改革。这要经过相当长的历史时期，茶叶品质也不断变化，因而产生许多品质不同，但是相近似的茶类。由量变到质变，到了一定时期，就成为一种新的茶类。每一种茶类都有其共同的制法特点。如红茶都有一个共同促进酶的活化工序，使黄烷醇类（儿茶多酚类）氧化较完全的渥红过程，绿茶类都有其共同破坏酶的活化，制止黄烷醇类氧化的杀青过程，黑茶类都有共同的堆积做色过程。两种茶叶品质很相似，表明其制法也相近似，较有密切的关系。反之，两种茶叶品质区别较大，则其制法也不相似，关系就较为疏远。如工夫红茶和小种红茶的品质，区别不大，制法相似，而工夫红茶和切细红茶区别较大，切细红茶揉捻要边揉边切，揉捻机大不相同，制法与工夫红茶有很大不同。茶叶类型不同，主要是从制法中产生的，茶叶分类应首先制法为依据，才有完整地合理的系统。

制茶变化是以热为主导作用，通过热的作用，引起内含物很复杂的化学变化；通过热的作用，制茶品质才固定下来，形成各种特殊的色香味。酶的催化作用是次要的也以热为主导促进或制止酶的催化作用。如红茶、青茶、白茶开始是热促进酶的催化，最后仍然是热制止催化。鲜叶从树上采下来到加工前，要经过一段时间的堆放。酶不是处于静止动态，依气温的高低，或多或少起了催化作用，任何制茶都不例外；绿茶、黄茶、黑茶的杀青，破坏酶的活化，制止催化作用，但是很多绿茶、黄茶在鲜叶堆放或摊放都有酶的催化作用。杀青不易杀透杀匀，总有或多或少的残余酶起催化作用，尤其是黑茶

品质的形成与微生物分泌酶的催化作用有很密切关系。如以酶性氧化和非酶性氧化来区分为两大类，那就分不清了，也不确切，与实际有出入。

茶叶分类，其次要结合茶叶品质的系统性。如绿茶的色泽都属于绿色范围，只是色度深浅、明亮枯暗不同。如果色泽变黄，则是属于不同茶类，贮藏或制法不好的除外。如君山银针色泽泛黄，就属于黄茶类，黄茶制法是经过闷黄过程，与绿茶不同，过去错看为绿茶类，其实属黄茶类。如包种或莲芯的品质虽靠近绿茶，但色泽似绿非绿而类青色，容易错看为绿茶类，其实是经过萎凋过程而后炒青的，制法与绿茶稍有差别，是属于青茶类。青茶类的色泽是绿泛黄的青色，从浅到深，直到铁观音的色泽，就靠近红茶类的色泽。由色度的量变到质变，色泽越出青色范围，就变质为不同的红茶，制法也与青茶类大不相同。茶叶分类要以可看得到的色泽变化的系统性为依据。色泽的区别，包括干看的叶色、湿看的汤色和叶底。色泽不同，内质也不同，辨别色泽，就略知内质的不同。绿、黄、黑、白、青、红的分类，不同色泽差异很大，而且制法和品质有一个系统。

品质的另一个特点是外形差异很大，特别是我国绿茶类，形状是突出的区别。如分珠茶、眉茶、片茶、尖茶，等等。外形不同，造形的技术不同，内质也不同。外形也为分类依据之一。

茶类的发展历史先后，也可作为茶叶分类依据的参考。最先绿茶，其次黄茶和黑茶，再次是白茶和红茶，最后青茶。依制法与品质的系统性和内质主要变化，结合茶类发展，分为绿茶、黄茶、黑茶、白茶、青茶和红茶六大茶类，也符合传统而通俗的分类方法。

茶叶分类纲、目、种科学性很强，不可能以任何人的意志为转移。茗叟（庄晚芳先生的笔名一作者注）在“读了三篇文章之后”说：“《制茶学》中取消了乌龙茶类代之青茶类，这是为什么？青茶与乌龙茶究竟有何不同之处？乌龙茶类在世界上是公认的一种有名茶类，贸易上至今仍留持着，而作者为何要取消其名，用意何在，令人不解”。

我们的用意很明显而简单：

一、茶叶分类科学性很强，理论说得很清楚，无须重复。

二、乌龙是品种的名称，如以品种命名来分类，就无理论根据。中国茶树品种数以百计，就是品种的分类也不根据品种名称。“乌龙”是青茶类的一种，不能称类，我国福建、台湾、广东三省的青茶产区的劳动人民都叫青茶，茗叟一九四〇年做伪福建茶叶管理局局长，也是这样讲这样写的。福建青茶分闽北青茶、闽南青茶，闽北青茶包括武夷岩茶一、二十种如单丛、名丛、大红袍、铁罗汉等等；闽南青茶包括安溪的铁观音、乌龙、奇兰、毛蟹、梅占、香橼、桃仁、等等。台湾青茶从福建传过去，有些茶名与福建相同：广东青茶包括凤凰水仙、浪菜、单枞等等。请翻开当时伪福建茶叶管理局局长写的文献就很清楚。

三、茶叶分类，应从产区的制法和品质特点为依据，不能根据销区未经研究随声应口来分类。除我国外，世界上多数国家都叫红茶为Black Tea，这是不符合客观实际，我们是不能同意外国月亮比中国好的观点。以上是时间关系，简单回话。

茶业是一门新学科、是建国以后新创立起来，世界上所未有的。建立茶业新学科是中华人民共和国光荣而艰巨的任务。要有意气风发的革命精神，对不符合科学理论，不切合客观实际的要解放思想，开动机器，实事求是，打破常规；要以实践为检验真理的唯

一标准来衡量一切工作。如果拘于“至今仍留持着”的不合理的常规或习惯就不能向“四化”进军，茶业新学科体系就建立不起来。

三、再加工茶叶分类依据

茶叶分类以制法与品质的系统性为“纲”。品质的不同，取决于制法不同，各种茶类制成毛茶，品质大致已稳定。在毛茶加工过程中，品质变化不大。再加工茶类如各类花茶的品质虽稍有变异，但品质基本上未超出该茶类的系统性。再加工茶类应该是“目”，而不是“纲”。

再加工茶叶的分类，应以毛茶为依据，茶叶品质的形成主要决定于鲜叶加工。再制绿花茶，内质虽然起了一些变化，但品质还是以绿茶品质为主，仍属绿茶类，青花茶还是青茶品质为主。压造过的黑砖茶，还是靠近黑茶的品质，压造过的红砖茶（或名米砖茶），还是红茶的品质。那一类毛茶再加工，就归那一类。云南沱茶、饼茶和小圆饼茶是属晒青绿茶加工的，不经过堆积和“发花”过程，色香味变化不大，制法和品质靠近绿茶，应归入绿茶类。

再制后，内质变化很大，与原来的毛茶品质不同，则以变成靠近那个茶类，改属那个茶类。如云南的紧茶、大圆饼茶是晒青绿茶加工，但是压造前必先堆积促进变色，在干燥过程中“发花”，色香味变化大，与绿茶不同。从再制方法到品质都靠近黑茶，应归入黑茶类。

四、茶叶分类方法

各种茶叶品质不同，制法也不同。红茶与绿茶的品质有显明的区别，制法也截然不同；红茶的化学作用大，内质变化也多，绿茶的化学作用小，内质变化也少。其它茶类则在两者之间。

内质变化，黄烷醇类氧化比较明显，依其氧化程度、快慢、先后等不同而呈现不同的色泽。制法相近，黄烷醇类氧化程度也相差不大，黄烷醇类变化也不大。红茶与绿茶的制法大不相同，黄烷醇类变化差异很大。如表。

由于气候的影响，白茶的萎凋时间较长，青茶做青的时间较短些，黄烷醇类氧化变化则白茶大于青茶，相反的情况，则白茶小于青茶。黑茶湿坯渥堆时间短，黄茶干坯堆积的时间长，黄烷醇类变化，黑茶大于黄茶，可见湿坯变质比干坯大。

黑茶以L—表没食子儿茶酚没食子酸酯减少76.09%为最多，D，L—没食子儿茶酚减少66.45%为最少。黄茶以L—表儿茶酚没食子酸酯减少71.16%为最多，L—表儿茶酚+D，L—儿茶酚减少43.37%为最少。制法不同，黄烷醇类变化也不同。

根据制法和品质的系统以及应用习惯上的分类，按照黄烷醇类含量多少的次序，可分为绿茶、黄茶、黑茶、白茶、青茶、红茶六类。这样排列，既保留劳动人民创造的科学的俗名，分类通俗化，容易区别茶类性质，而且按循序前进的原则，以茶叶内在变化的简到繁，少到多，逐步发展的规律，加强了分类的系统性和科学性。

茶类排列次序，除青茶外，都是按照创制先后的次序，并结合茶叶内部主要化学成分黄烷醇类变化程度的多少为次序，而不是按产量多少为次序；茶类产量不恒定，不时

六 大 类 黄 烧 醇 类 含 量 比 较

(毫克/克)

茶 别		黄 烷 醇	L—表没 食子儿 茶 酚	L—表儿茶 +D,L—儿 茶 酚	D,L—没 食子儿 茶 酚	L—表儿 茶酚没食 子酸酯	L—表没 食子儿茶 酚没食子 酸酯	总 量
绿 茶	鲜 叶	18.99	11.61	8.11	88.58	31.09	158.38	
	毛 茶	11.50	6.35	4.68	61.14	25.04	108.71	
	减 少 %	51.12	45.31	42.29	30.97	19.46	31.36	
黄 茶	鲜 叶	25.84	11.92	7.64	79.42	25.57	148.39	
	毛 茶	12.63	6.75	3.13	22.86	10.48	55.85	
	减 少 %	51.12	43.37	59.13	71.16	59.01	63.04	
黑 茶	鲜 叶	26.22	12.50	10.88	60.02	32.20	141.82	
	毛 茶	7.02	3.92	7.65	16.68	7.41	38.68	
	减 少 %	73.23	68.06	66.45	72.21	76.09	72.73	
白 茶	鲜 叶	36.70	24.32	23.74	40.62	122.57	247.94	
	毛 茶	1.83	7.59	0.76	14.77	31.13	56.08	
	减 少 %	95.01	68.71	96.80	63.39	74.84	76.83	
青 茶	鲜 叶	34.46	12.79	7.03	24.38	63.91	142.57	
	毛 茶	5.00	4.10	3.69	8.15	16.96	37.91	
	减 少 %	85.48	67.94	47.51	67.49	76.58	73.41	
红 茶	鲜 叶	29.00	7.34	11.05	18.74	81.84	147.93	
	毛 茶	0.10	无	无	1.10	2.50	3.70	
	减 少 %	99.64	100	100	94.13	96.95	97.59	

在变化。

茶叶分类，科学性、系统性、群众性很强。茶叶种类不象植物种类千万繁多，分类要简单明了，易于识别。任何事物的发展，都是由简到繁，由少到多，由无到有，由有到好；由无到有比较难，由有到好比较容易；由无到好，事实上不大可能。茶叶分类首先要立“纲”，要以品质结合制法立“纲”，纲举目张，要以制法结合品质立“目”，根据茶类的发展立“种”，逐渐充实完整，结合外形内质的要求，制定品质的规格和标准，而创立茶叶分类学。

甲是“纲”，根据劳动人民创造的分类法，结合外形品质的特点；乙是“目”，根据各茶类各种不同的制法特点；丙是“种”，根据各茶类的外形内质的特点。

1.绿茶分类 (Lü Cha Fen Lei) 纲目：绿茶品质特点是绿色清汤，要求黄烷醇类全部不氧化或少变化，就采取高温破坏酶促作用，制止催化黄烷醇类的氧化作用。虽然高温也有催化黄烷醇类氧化作用的可能，但时间很短，变化不显著，与酶的催化作用相差很大。

绿茶制法，一般是经过杀青、揉捻、干燥三个工序。杀青工序是这个茶类制法的主要特点。根据通用的杀青方法不同，主要分炒青杀青和蒸热杀青二个目。

绿茶品质，其次突出的特点，就是形状不同。依其形状的类型，分圆条形、圆球形、扁条形、片形、针形、尖形和不定形七个种。片形茶又可分整碎，整片如瓜片，碎片如秀眉。不定形如象拳状的贡熙和折叠厚片的熙春。

半成品经过窨花改变色香味，归纳为窨花绿茶“目”，依窨花种类不同，再分茉莉花茶、玉兰花茶、珠兰花茶、杂色花茶四种。半成品再经过蒸和压为各种外形不同的团块茶，归纳为蒸压茶“目”。依其形状不同，分为方形、圆形、团块三种。方形又有长方四方之分。团块茶很复杂有各式各样的不同，最常见的，如象圆圈形而底内凹陷的沱茶。

2. 黄茶分类 (*Huang Cha Fen Lei*) 纲目：黄茶品质特点是黄色黄汤，要求绿色消失，黄色显出。但是不象绿茶破坏酶促作用彻底。这个茶类制法的特点，主要是闷黄过程。根据闷黄先后和时间长短不同，分为杀青后湿坯堆积闷黄、揉捻后湿坯堆积闷黄和毛火后干坯闷黄三个目；干坯又有堆积和纸包之分。

福建崇安茶场的黄茶，制法和品质都与一般黄茶不同，湖南沩山白毛尖炒热杀青改为蒸热杀青，品质也起变化与原来不同，应各独立一目，但为简化起见，仍以杀青后或揉捻后闷黄不同归目。

3. 黑茶分类 (*Hei Cha Fen Lei*) 纲目：黑茶品质特点是叶色油黑或深褐绿色，汤色褐黄或褐红，要求黄烷醇类迟缓氧化。但黄烷醇类的氧化主要不是靠酶促作用。依茶类不同，催化的因素也不同。一般制法的特点是堆积变色。分湿坯堆积做色、干坯沤堆做色和成茶堆积变色三个目。

炒青和揉捻后渥堆，为湿坯堆积做色，烘干的毛茶筛分后，半成品蒸压为篓包茶，有湘尖一号、二号（旧称天尖、贡尖），蒸后为定型茶，有黑砖茶、花砖茶（旧为花卷茶）。半成品炒压后为定型茶，有茯砖茶。

半干毛茶沤堆为干坯堆积做色，通过自然干燥，如湖北的老青茶。半成品蒸压成各种形状，如云南大七子饼茶、心状紧茶（现改压为四方形砖茶）；半成品蒸压踩成大篓包，如六堡茶。

已做色的半成品，蒸压成各种形状，经长时间的干燥过程中再起变化，加深色味；定型的，如象元宝形的康砖茶、四川茯砖茶；炒压成篓包茶的，如四川方包茶。

4. 白茶分类 (*Bai Cha Fen Lei*) 纲目：白茶品质特点是白色茸毛多，汤色浅淡或初泡无色。要求黄烷醇类轻度地延缓地自然氧化，既不破坏酶促作用，制止氧化，也不促进氧化，听其自然变化。一般制法是经过萎雕、干燥二个工序。

萎雕有用日光萎雕，也有用阴处萎雕。干燥可以晒干或风干，也可以用烘干。这个茶类制法的特点是萎雕工序，分全萎雕和半萎雕二个目。依鲜叶不同，分芽茶和叶茶两种。

5. 青茶分类 (*Qing Cha Fen Lei*) 纲目：青茶品质特点是叶色青绿或边红中青，汤色橙黄。要求黄烷醇类轻度或部分的局部逐渐氧化。先促进酶的催化作用，然后制止酶的催化作用。正规制法是经过萎雕、做青、炒青和揉捻、干燥等工序。这个茶类制法的特点是做青，在揉捻前完成一部分的理化变化。

做青擦破叶边缘细胞，促进酶的催化作用，叶边的黄烷醇类氧化，要求制成中青边

红的茶类。叶的运动不同，品质也不同。分跳动做青（手工是筛摇跳动，建瓯小桥公社改用二层抖筛机振动跳。）摇动做青、萎雕做青和窨花四个目。跳动做青分岩茶、洲茶和山茶三个种；摇动做青分福建青茶、台湾青茶和广东青茶三种，萎雕做青分散茶和束茶二种；窨花青茶分散茶和团茶二种。

6. 红茶分类 (Hong Cha Fen Lei) 纲目：红茶是红非红，品质特点说是“红色红汤”，其实是黄红色。要求黄烷醇类较深刻的氧化。先以酶促作用为主，后以自动氧化为主。经过萎雕、揉捻、渥红（旧称“发酵”）、干燥四个工序。制法的特点是经过室温自然渥红或热化作用（其实在萎雕、揉捻工序已起变化了）。依制法、成茶外形和品质不同而分小种红茶、工夫红茶、切细红茶、窨花红茶和蒸压红茶五个目，如包括国外红茶则加分级红茶一个目。

小种红茶经过萎雕、揉捻、渥红、锅炒（俗称过红锅）或不炒、毛烘、拣剔、足烘等工序。分为湿坯熏蒸和毛茶熏蒸。湿坯熏蒸是毛烘时燃烧松木烟烘。福建崇安桐木关范围内的产品有自然的松木香味，叫正山小种。毛茶熏蒸是粗大的工夫红茶用油松木烟烘，叫工夫小种。

工夫红茶经过萎雕、揉捻、渥红、干燥四个工序。毛茶加工很精细，粗大做小，不分花色，分叶茶和芽茶。叶茶是整叶工夫，芽茶的细嫩工夫。

分级红茶经过工序与工夫红茶相同。毛茶经过筛分分级为四个花色；分条茶和细茶（属副茶）二种。条茶是整叶的成茶，如白毫等；细茶是一般揉捻方法生成破叶茶，成茶外形破碎成细粒状，如碎白毫等。

切细红茶或称颗粒红茶，是在揉捻过程中、边揉边切，以生产破叶茶为主，分半叶茶、切细茶、碎片三种。半叶茶是叶不完整，系不完成切细的半叶茶或少许未切细的整叶，有橙黄白毫、白毫。名称虽与分级红茶相同，但生产量少，完全无破损的叶子也不多。芽头或破叶茶为颗粒状的破碎的细粒茶，卷条经过切细的，有碎白毫、碎橙黄白毫，名称虽与分级红茶相同，但生产量比重很少，成颗粒状的多。碎片状茶有花香、碎橙黄白毫花香、碎末等。

窨花红茶有内销玫瑰红茶、香红茶（一九五八年福建新产品）。蒸压红茶有花香压成的不分湎面洒底的小京砖茶。有以花香为洒西，以碎杂片为包心的米砖茶，或叶红砖茶。附包括国外茶叶分类表

茶 叶 分 类 表

甲 绿茶分类 (Lü Cha Fen Lei)

乙 炒青绿茶

丙₁直圆条形：珍眉、雨茶（圆茶相对的条茶）、毛峰、毛尖、银峰。

丙₂弯圆条形：碧螺春、都匀毛尖。

丙₃圆珠形：珠茶、泉冈烘白、涌溪火青。

丙₄不定形：贡熙、特贡、熙春。

丙₅片形：六安瓜片、秀眉。

丙₆针形：松针、雨花茶、信阳毛尖、庐山云雾。

丙₇扁条形：西湖龙井、大方、旗枪、敬亭绿雪。

丙₃尖条形：猴魁、魁尖。

丙₆花形：菊花茶。

乙₂蒸青绿茶

丙₁圆条形：苏联绿茶、日本眉茶。

丙₂圆珠形：日本玉绿茶。

丙₃不定形：日本贡熙、日本付熙、印度贡熙、印度付熙。

丙₄片形：日本碾茶、印度秀眉。

丙₅针形：恩施玉露、日本玉露、日本煎茶。

丙₆椎脊形：广西巴巴茶

乙₃窨花绿茶

丙₁茉莉花茶：茉莉烘青、三窨茉莉、重窨茉莉。

丙₂白兰花茶：白兰烘青。

丙₃珠兰花茶：珠兰毛峰、珠兰三角、珠兰烘青、珠兰大方。

丙₄杂色花茶：玳玳花茶、柚子花茶。

乙₄蒸压绿茶

丙₁方形：普洱方茶。

丙₂圆圈形：沱茶。

丙₃圆饼形：小饼茶。

甲₂黄茶分类 (Huang Cha Lei)

乙₁杀青后湿坯堆积

丙₁杀青后堆积闷黄：台湾黄茶、沩山毛尖。

丙₂杀青后散堆闷黄：苏联黄茶。

丙₃杀青后包藏闷黄：蒙顶黄芽。

乙₂揉捻后湿坯堆积闷黄

丙₁揉捻后堆积闷黄：平阳黄汤、北港毛尖。

丙₂揉捻后久摊闷黄：远安鹿苑。

乙₃毛火后干坯堆积闷黄

丙₁毛火后堆积闷黄：黄大茶、黄芽、崇安莲芯。

丙₂毛火后包藏闷黄：君山银针。

甲₄黑茶分类 (Hei Cha Fen Lei)

乙₁湿坯堆积做色

丙₁蒸压篓包茶：湘尖一号、湘尖二号、湘尖三号。

丙₂蒸压定形茶：黑砖茶、花砖茶、茯砖茶。

乙₂干坯沤堆做色

丙₁散茶：老青茶、苏联老茶。

丙₂蒸压定型茶：大七子饼茶、心状紧茶。

丙₃蒸压篓包茶：六堡茶。

乙₃成茶堆积再做色

丙₁蒸压：康砖茶、金尖、四川茯砖茶、青砖茶。

丙₂炒压：方包茶。

甲₄白茶分类 (Bai Cha Fen Lei)

乙₁全萎雕

丙₁芽茶：政和银针。

丙₂叶茶：政和白牡丹。

乙₂半萎雕

丙₁芽茶：白琳银针、土针、白云雪芽。

丙₂叶茶：水吉白牡丹、贡眉、寿眉。

甲₅青茶分类 (Qing Cha Fen Lei)

乙₁跳动做青

丙₁岩茶：大红袍、铁罗汉、单枞奇种、名枞奇种。

丙₂洲茶：奇种、小种。

丙₃山茶：水吉乌龙、建瓯乌龙、水吉水仙、建瓯水仙。

乙₂摇动做青

丙₁闽南青茶：铁观音、乌龙、包种、梅占、奇兰。

丙₂台湾青茶：乌龙、色种。

丙₃广东青茶：水仙、浪菜、凤凰单枞、饶平色种。

乙₃萎雕做青。

丙₁散茶：莲心、白毛猴（白毫莲心）、苏联青茶、青龙井（龙井经过摊放萎雕，而内质变化靠近青茶，不象绿茶。）

丙₂束茶：崇安龙须。

乙₄窨花青茶

丙₁散茶：桂花花茶、树兰花茶、栀子花茶。

丙₂团茶：龙团香茶（现已停止生产）。

甲₆红茶分类 (Hong Cha Fen Lei)

乙₁小种红茶

丙₁湿坯熏蒸：正山小种（星村小种）。

丙₂毛茶熏蒸：工夫小种（坦洋小种）、政和小种。

乙₂工夫红茶

丙₁叶茶：祁门工夫、白琳工夫、坦洋工夫、台湾工夫、政和工夫、宁州工夫、湖南工夫、云南工夫。

丙₂芽茶：金芽、紫毫、红梅（龙井红）、君眉。

丙₃片茶：正花香、付花香。

乙₃分级红茶

丙₁叶茶：白毫、橙黄白毫、白毫小种。

丙₂碎茶：碎白毫、碎橙黄白毫、花碎橙黄白毫、花香。

乙₄切细红茶

丙₁半叶茶：白毫、橙黄白毫。

丙₂破叶茶：碎白毫、碎橙黄白毫。

丙₃碎片：花香、碎橙黄白毫花香、白毫花香、碎末。

乙₅窨花红茶

（下转第94页）

香，如“兰花香”“熟板栗香”“某些青花香”等……。

名茶滋味是名茶重要因子之一，名茶滋味要求“鲜、浓、醇、甘”，耐冲泡，所谓“饮茶入腹，过喉爽快，口中留有余香”之感。

名茶汤色由于鲜叶幼嫩，匀净，一般具有“清汤绿叶”“黄绿明亮，清彻明净”的特点。

名茶叶底都是嫩黄绿明亮，叶底匀齐完整，无其它夹什物，以显示名茶形象优美的形状。如“雀舌”，“一旗一枪”，“二刀一枪”等……。

五、名茶在制造过程中应掌握技术关键。

名茶鲜叶细嫩，一般都是在“谷雨”前后采摘，绝大多数都是根据独特的外形使用特定的制茶工具。采用手工炒制或烘干而成。

手工杀青的特点：投叶量少，火温较高，时间短，在杀青过程中要“炒得轻，抓的勤，翻的快，抖的散，捞的净”，基本做到“手不离茶，茶不离锅”。杀青叶要求“杀的熟，杀的透，杀的均匀”避免出现“生叶、焦叶、花什”的现象。

手工揉捻的特点：原料特别细致的芽或一芽一叶初展，不经揉捻，结合杀青一道完成。一般比较幼嫩的鲜叶，因叶质柔软，容易成条，只要轻揉，在揉捻过程中，特别注意动作要轻，以不损失白毫，保持叶的完整为原则。否则，揉重，揉的时间稍长，细胞破坏率高，滋味必然苦涩味较重，不耐泡，影响名茶滋味鲜醇，耐冲泡的特点。

干燥的特点：目前绝大多数名茶干燥的方法有二种：一种锅炒干燥，外形差别较大，如扁形、圆形、珠形、螺旋形……等；另一种烘干，外形差异较小，如条形、片形……等。

名茶都有不同的独特外形。炒制干燥的名茶独特的外形，要用与名茶外形相适应的锅型，一般都是在炒制干燥过程中，根据茶坯含水量多少和可塑性大小，通过理条、做型、造型三个阶段，控制所需要的温度，采用不同的手势，掌握力的大小和方向逐渐形成的。

烘干的名茶，在烘干过程中一般分为：毛火阶段掌握“高温快速”，中间经过摊放回软，足火掌握“低温长烘”。复烘，以火功打足，发展香气，促进滋味醇和，一般都是趁热装筒封存。

目前，有些争先恐后写名茶，甚至写一百种名茶，是否有特殊的品质值得考虑。滥用名茶之名，结果把名茶庸俗化了。

(上接第56页)

丙₁散茶：玫瑰红茶、茉莉红茶。

丙₂团茶：香饼茶（红茶末窨花压成的）。

乙₁蒸压红茶

丙₁砖茶：米砖茶、小京砖茶。

丙₂团茶：凤眼香茶（红茶窨花揉压成圆球形的）。