



茶

艺

人文与旅游系

王春霞

任务三

知晓黑茶名品和冲泡技艺

任务三：知晓黑茶名品和冲泡技艺

一、黑茶名品 → (一) 安化黑茶

安化黑茶因产自湖南省益阳市安化县而得名，其历史悠久，品类丰富，质量优良，主要包括“三尖”“三砖”“花卷”等系列。



任务三：知晓黑茶名品和冲泡技艺

一、黑茶名品 → (一) 安化黑茶

1 三尖

“三尖”即指**天尖茶**、**贡尖茶**和**生尖茶**。天尖茶是用相对最细嫩的一级黑毛茶精制而成的。其干茶色泽乌润；冲泡后，香气清香，汤色橙黄，口感醇厚，叶底黄褐。贡尖茶是用二级黑毛茶加工而成的。其干茶色泽黑褐；冲泡后，香气纯正，汤色稍橙黄，滋味醇和，叶底黄褐带暗。生尖茶是用三级黑毛茶加工而成的。其干茶为黑褐色；冲泡后，香气较淡且带有焦香味，汤色暗褐，滋味尚浓，带点微涩。这三种茶叶多采用篾篓装，如图所示，这是现存最古老的茶叶包装方式。



天尖茶



贡尖茶



生尖茶篾篓装

任务三：知晓黑茶名品和冲泡技艺

一、黑茶名品 → (一) 安化黑茶

2

三砖

“三砖”指的是**黑砖茶**、**花砖茶**和**茯砖茶**。

黑砖茶是以三级黑毛茶为原料制作而成的。其砖面平整，色泽黑褐，香气纯正，稍有松烟香。冲泡后，汤色红黄微暗，滋味纯厚微涩，叶底暗褐。

花砖茶多以三级黑毛茶为主要原料，拼入部分二级黑毛茶制作而成。其砖面平整，花纹图案清晰，色泽乌褐，香气纯正，有松烟香。冲泡后，汤色红黄，滋味浓厚纯和，叶底暗褐尚匀。



任务三：知晓黑茶名品和冲泡技艺

一、黑茶名品 → (一) 安化黑茶

2

三砖

茯砖茶因所含“金花”的生长环境需要，所以结构相对较松散，可分为特制茯砖和普通茯砖。特制茯砖全部用三级黑毛茶作为原料，而普通茯砖的原料中，三级黑毛茶只占到40%~45%。虽然两者所用的原料不同，但加工工艺完全相同。特制茯砖砖面色泽黑褐，香气纯正；冲泡后，汤色红黄明亮，滋味醇厚，叶底黑褐均匀。普通茯砖砖面色泽黄褐，香气纯正；冲泡后，汤色红黄尚明，滋味醇和，叶底黑褐粗老。无论特质茯砖，还是普通茯砖，都要求砖里“金花”茂盛，砖内无黑霉、白霉、青霉、红霉等杂菌，冲泡后有菌花香。



茯砖茶



金花

任务三：知晓黑茶名品和冲泡技艺



茶百科

茯砖的“金花”

“金花”是一种黄色颗粒状菌体，学名“冠突散囊菌”，是形成茯砖茶独特品质的关键。茯砖茶在加工过程中需经过特殊的“发花”工艺，即将压制成型的茶品放置在外冷内热、外干内湿的环境中，促使冠突散囊菌生长和繁殖，从而在茶叶中产生金色的闭囊壳，形成“金花”。

“金花”可以促使茶叶中的蛋白质、淀粉、多酚类物质等转化成对人体有益的物质。因此，茯砖茶中“金花”越多，品质越好，有“茶好金花开，花开茶质好”之说。“金花”会随着时间的变化而变化。刚制成的新茯砖茶，砖身内生长有大量的“金花”；随着陈放年份的延长，“金花”逐渐萎缩、变白，直至成为隐约可见的白色斑点。

任务三：知晓黑茶名品和冲泡技艺

一、黑茶名品 → (一) 安化黑茶

3

花卷

“花卷”即安化千两茶系列，包括以重量命名的**千两茶**、**百两茶**和**十两茶**等。其中，千两茶较为有名。千两茶以篾片捆压，呈圆柱形，高约1.6米、直径约0.2米、重量约36.25千克。按古秤计量（即十六两为一斤），最早的千两茶每支净含量为1 000两，故而得名。

千两茶一般由纯人工制作，制作时，首先需要将原料进行筛制、拣剔、整形、拼堆等，然后再由5~6名身强力壮的成年男子齐心协力，经过踩、绞、压、滚、锤等23道工序才能完成，如图所示。其干燥定型需在夏秋季节，经过50天左右的日晒、夜露（不能淋雨），在自然条件的催化下自行发酵和干燥，“吸天地之灵气，纳宇宙之精华”于茶体之内。这种独特的制作工艺，使得千两茶被誉为“茶文化的经典，茶叶历史的浓缩，茶中的极品”，有“世界茶王”的美誉。



千两茶的制作

任务三：知晓黑茶名品和冲泡技艺

一、黑茶名品 → (一) 安化黑茶



千两茶切片

3

花卷

千两茶切片后砖面平整，花纹图案清晰，色泽黄褐，香气纯正或带有松烟香；冲泡后汤色橙黄，滋味醇厚，经久耐泡。

任务三：知晓黑茶名品和冲泡技艺

一、黑茶名品→ (二) 四川边茶

四川边茶是我国的传统名茶，主产于四川省，分**南路边茶**和**西路边茶**两种。其中，南路边茶较为有名。

南路边茶的鲜叶原料较粗老，因加工方法不同，有做庄茶和毛庄茶之分。做庄茶是将采割下来的枝叶杀青后，经过扎堆、晒茶、蒸茶、溜茶、渥堆发酵，再进行干燥制作而成的。其干茶粗老，含有部分茶梗，叶张卷折成条，色泽棕褐，内质香气纯正，有老茶香；冲泡后，汤色黄红明亮，滋味平和，叶底棕褐粗老。毛庄茶也称金玉茶，是将采割下来的鲜枝叶杀青后，直接干燥制作而成的。其叶质粗老不成条，都是摊片，色泽枯黄，内质不如做庄茶。



四川边茶

任务三：知晓黑茶名品和冲泡技艺



茶百科

茶马古道

茶马古道是指唐宋以来至民国时期，存在于我国西南地区，以马为主要交通工具的民间国际商贸通道。

历史上的茶马古道是一个庞大的交通网络，地跨川、滇、青、藏，向外延伸至南亚、西亚、中亚和东南亚，远达欧洲。茶马古道起源于唐宋时期的“茶马互市”，1942—1945年间最为兴盛。具体来说，茶马古道主要分南、北两条道，即滇藏道和川藏道。除主干线外，茶马古道还包括了若干支线。例如，由雅安通向松潘乃至连通甘南的支线；由川藏道北部支线经原邓柯县（今四川德格县境）通向青海玉树、西宁乃至旁通洮州（临潭）的支线；由昌都向北经类乌齐、丁青通往藏北地区的支线等等。

2013年3月5日，茶马古道被国务院列为第七批全国重点文物保护单位，属于文物保护单位中的古遗址类别。



茶马古道

任务三：知晓黑茶名品和冲泡技艺

一、黑茶名品 → (三) 广西六堡茶



广西六堡茶

广西六堡茶因产于广西梧州市苍梧县六堡镇而得名，是黑毛茶经潮水渥堆、蒸压装篓、凉置陈化等再加工程序制作而成的。其中，凉置陈化是六堡茶制作过程中的重要环节，一般以篓装堆，贮于阴凉的泥土库房，至来年运销。

六堡茶干茶色泽黑褐光润；冲泡后，汤色红浓，香气陈醇，滋味甘醇爽滑，具有独特的槟榔香味，素以“**红、浓、陈、醇**”四绝著称。

任务三：知晓黑茶名品和冲泡技艺



茶链接

云南普洱茶

云南普洱茶是用云南大叶种茶树鲜叶的晒青毛茶为原料，经过后发酵加工而成的散茶或紧压茶。普洱茶主产于云南西双版纳等地，因自古以来在普洱集散而得名。普洱的散茶可蒸压成不同形状的紧压茶，如沱茶、砖茶、圆茶（即七子饼茶）等。

普洱茶以陈为贵，经久耐泡，可分为生茶和熟茶。

生茶也叫传统普洱茶、生普，是以云南大叶种晒青毛茶为原料，通过自然发酵制作而成的。

熟茶也叫现代普洱茶、熟普，是以云南大叶种晒青毛茶为原料，经渥堆等人工增温、增湿的方法促成发酵制作而成的。普洱熟茶的干茶为黄褐色；冲泡后，汤色红褐明亮，滋味甘醇顺滑，叶底多呈现暗栗色或黑色。

……（详见教材P109）



云南普洱螺沱茶



砖茶



圆茶

任务三：知晓黑茶名品和冲泡技艺

二、黑茶的冲泡→（一）冲泡法

黑茶宜选用盖碗或紫砂壶进行冲泡，其冲泡的基本程序如下：

- (1) 备具。**准备泡茶用具，包括茶叶罐、泡茶壶、公道杯、品茗杯（数量根据品茗人数而定）、茶荷、茶匙等，并将茶具有序地摆放在茶桌上。
- (2) 赏茶。**用茶匙将茶叶轻轻拨入茶荷内，供客人观赏。
- (3) 温具。**将泡茶壶用沸水冲洗，使其均匀受热。再将泡茶壶中的水倒入公道杯中，清洗公道杯。
- (4) 置茶。**用茶匙将茶荷中的茶叶拨入泡茶壶中。
- (5) 洗茶。**用沸水定点注水，释放完美茶香，第一泡的茶汤倒掉不喝，称为洗茶。黑茶一般都需要经过1~2次的沸水洗茶过程，每次洗茶的时间为3~5秒，目的是让茶叶充分浸润，茶质充分释放。

任务三：知晓黑茶名品和冲泡技艺

二、黑茶的冲泡→（一）冲泡法

(6) 冲泡。将95℃以上的热水注入泡茶壶中，盖上壶盖静置。每次茶叶的浸泡时间以注入热水30秒到1分钟为宜，第五泡后浸泡的时间可稍长一些。

(7) 洗杯。在茶汤静置，等待出汤时，将品茗杯一一冲洗。

(8) 出汤。将冲泡好的茶汤倒入公道杯中。

(9) 分茶入杯。将公道杯中的茶汤依次倒入品茗杯中，一般七分满即可。

(10) 奉茶。恭敬地请客人品茶。



黑茶的冲泡

任务三：知晓黑茶名品和冲泡技艺



茶百科

哪些茶需要洗？

有些人认为，泡茶时应先洗茶，再冲泡；但也有人认为，这样做容易洗掉茶叶的精华，应该直接冲泡。那么，到底要不要洗茶？哪些茶需要洗？

一般来说，洗茶主要有两个目的：一是去除茶叶表面的杂质；二是让尘封的茶叶通过与空气和水分的接触苏醒过来，以便冲泡饮用。在整个冲泡过程中，洗茶对茶叶内含物质的释放起着重要作用，对后面的冲泡及茶汤口感有着直接的影响。但是，要不要洗茶应根据茶叶品种而定。

黑茶和青茶由于加工时间较长，工序复杂，在制作过程中难免会混入灰尘和污垢。冲泡之前最好洗茶，以去除茶叶表面的杂质。此外，黑茶和青茶的茶叶原料较为粗老，在沸水中，其含有的有益物质不会立即溶解，因此洗茶不会造成有益物质流失。但很多采用茶芽做的茶，如绿茶、白茶、黄茶等，则不需要洗茶。因为这些茶洁净程度高，耐泡度低，一遇沸水，茶叶中的有益物质就会迅速溶解，洗茶会让这些有益物质流失很多。

..... (详见教材P111)

任务三：知晓黑茶名品和冲泡技艺

二、黑茶的冲泡→（二）煮饮法

黑茶还可以通过煮的方法来品饮。首先，把用来煮茶的壶用开水烫洗一遍，使壶体均匀受热。然后，将用开水温润过的适量茶叶（茶水比例为1：80~1：50）投入茶壶中，注入冷水，煮沸。待茶水沸腾后，文火再煮两分钟，即可关火取下茶壶。随后，将煮好的茶汤用滤网过滤至公道杯中，再依次分入品茗杯中品饮。

任务三：知晓黑茶名品和冲泡技艺

二、黑茶的冲泡→ (三) 调饮法

黑茶可加入不同的调味品调饮，其中，加入鲜奶制成奶茶最为常见。其制作步骤如下：先将茶叶敲碎，装进一个可扎口的小布袋进行烹煮，再倒入适量的鲜奶（鲜奶和茶汤的比例为1：5）调匀、煮沸即可饮用。在饮用时，还可根据个人喜好加入盐、糖等进行调味。

在日常生活中，也可以用冲泡的方法进行调饮。制作时，先将茶、水按1：20的比例进行冲泡，然后将茶汤沥出。饮用时根据个人喜好加入牛奶、水果、可食用的花瓣（如菊花、玫瑰花）等。



任务五

了解白茶与黄茶名品和冲泡技艺

任务五：了解白茶与黄茶名品和冲泡技艺

一、白茶与黄茶名品 → (一) 白茶名品

1

白毫银针

白毫银针，简称“银针”，又叫“白毫”，因其白如银，形似针而得名。白毫银针主要产于福建省南平市政和县及福鼎市的太姥山麓，其中，产于政和的被称为南路银针，产于福鼎的被称为北路银针。

白毫银针成品茶芽头肥壮，挺直如针，密披白毫，色白似银。冲泡后，汤色清澈晶亮，呈浅杏黄色，香气清鲜，滋味鲜爽微甜，叶底银白，芽针完整。



白毫银针

任务五：了解白茶与黄茶名品和冲泡技艺

一、白茶与黄茶名品 → (一) 白茶名品

2

白牡丹

白牡丹外形夹带银白色的毫心，以叶背垂卷，形似花朵而得名，主要产于福建省的南平市和福鼎市。

白牡丹成品茶叶态自然，叶背遍布洁白茸毛，色泽呈深灰绿或暗青苔色。冲泡后，汤色杏黄或橙黄，毫香鲜嫩持久，滋味鲜醇微甜，叶底嫩匀完整，叶脉微红，有“红装素裹”之誉。



白牡丹

任务五：了解白茶与黄茶名品和冲泡技艺

一、白茶与黄茶名品 → (一) 白茶名品

3

贡眉

贡眉是白茶中产量最高的一个品种，主产于福建省的南平市和福鼎市。贡眉成品茶茸毫色白且多，色泽翠绿，叶片迎光看去，可看到主叶脉的红色。冲泡后，汤色橙黄或深黄，香气鲜纯，滋味醇爽，叶底匀整、柔软、鲜亮。



贡眉

任务五：了解白茶与黄茶名品和冲泡技艺

一、白茶与黄茶名品 → (二) 黄茶名品

1

君山银针

君山银针属于黄芽茶中的极品茶，也是我国的十大名茶之一，因形细如针而得名，主要产于湖南省岳阳市洞庭湖中的君山。君山银针的鲜叶原料只能在每年清明前后的7~10天内进行采摘，采摘标准为春茶的首轮嫩芽，还有“雨天不采”“风霜不采”“开口不采”“发紫不采”“空心不采”“弯曲不采”“虫伤不采”“细瘦不采”“不合尺寸不采”九不采的规定。

君山银针成品茶芽头肥壮，坚实挺直；芽身金黄发亮，满披银毫。冲泡后，汤色杏黄明净，叶底肥厚匀亮，滋味甘醇甜爽，久置不变其味，色、香、味、形俱佳。若以玻璃杯冲泡，可见芽尖冲上水面，悬空竖立；随后徐徐下沉于杯底，状似鲜笋出土；再冲泡时再竖起，可三起三落。



君山银针

任务五：了解白茶与黄茶名品和冲泡技艺

一、白茶与黄茶名品 → (二) 黄茶名品

2

蒙顶黄芽

蒙顶黄芽产于四川省雅安市蒙顶山，于每年春分时节开始采制，选圆肥的单芽和一芽一叶初展的芽头，经杀青、初包、复炒、复包、三炒、堆积摊放、四炒和烘焙等工序制成。

蒙顶黄芽成品茶外形扁平挺直，嫩黄油润，全芽披毫。冲泡后，汤色黄亮，香气甜香浓郁，滋味甘醇鲜爽，叶底嫩黄匀亮。



蒙顶黄芽

任务五：了解白茶与黄茶名品和冲泡技艺

一、白茶与黄茶名品 → (二) 黄茶名品

3

霍山黄芽



霍山黄芽



霍山黄芽产于安徽省六安市霍山县，一般于谷雨前的3~5天采制，选细嫩且新鲜的一芽一叶或一芽二叶初展，经杀青、初烘、摊放、复烘和足烘等工序制成。通常，当天采芽，当天制作。

霍山黄芽成品茶外形条直微展，嫩绿披毫。冲泡后，汤色黄绿明亮，有板栗香气，滋味香醇，浓郁回甘，叶底嫩黄。

任务五：了解白茶与黄茶名品和冲泡技艺

一、白茶与黄茶名品 → (二) 黄茶名品

4

沱山毛尖

沱山毛尖属于黄小茶中的极品茶，产于湖南省宁乡市沱山乡，一般于谷雨前的6~10天采制，选一芽一、二叶，不采紫色叶、虫伤叶和鱼叶，经杀青、闷黄、轻揉、烘焙、拣剔、熏烟等工序制成。通常，当天采芽，当天制作。其成品茶叶缘微卷，形似兰花；色泽黄亮光润，白毫满披。冲泡后，汤色橙黄鲜亮，有浓厚的松烟香；滋味醇甜爽口；叶底黄亮嫩匀，耐冲泡。



沱山毛尖

任务五：了解白茶与黄茶名品和冲泡技艺

一、白茶与黄茶名品 → (二) 黄茶名品

5

平阳黄汤



平阳黄汤

平阳黄汤，也称“温州黄汤”，黄小茶的代表之一，是浙江省温州市平阳县的特产，一般于清明前采制，选细嫩多毫的一芽一叶和一芽二叶初展，大小要匀齐一致，经杀青、揉捻、闷堆、初烘、闷烘等工序制成。其成品茶条形细紧纤秀，色泽黄绿多毫。冲泡后，汤色橙黄鲜亮，香气清芬高锐，滋味鲜醇爽品，叶底嫩匀成朵。

任务五：了解白茶与黄茶名品和冲泡技艺

一、白茶与黄茶名品 → (二) 黄茶名品

6

皖西黄大茶

皖西黄大茶，又名“霍山黄大茶”，其香气扑鼻，浓郁芬芳，被誉为“天下第一香”。

皖西黄大茶主产于安徽省六安市霍山县、金寨县等地，其中以霍山县的大化坪、漫水河及金寨县燕子河一带所产的品质最佳。皖西黄大茶的开采期有春、夏两季，其中，春茶要到立夏前后才能开采，可采3~4批；夏茶在春茶之后开采，可采1~2批。其采摘标准为一芽四、五叶，鲜叶原料比较粗老，但要求茶树长势好，叶大梗长。通常，当天采摘，当天制作。

皖西黄大茶成品茶外形梗壮叶肥，叶片成条；色泽油润，金黄显褐。冲泡后，汤色深黄显褐，清亮有光泽；滋味浓厚醇和，具有焦香味（俗称“锅巴香”）；叶底黄中带褐。



皖西黄大茶



任务五：了解白茶与黄茶名品和冲泡技艺

二、白茶与黄茶的冲泡→（一）白茶的冲泡方法

1

白茶的冲泡方法

白茶的冲泡方法与绿茶基本相同，但水温要适当偏高，浸润时间宜稍长一些。在选择茶具时，需根据不同的白茶种类进行选择。例如，冲泡白毫银针的茶具以玻璃杯为最佳；冲泡白牡丹、贡眉则宜选择白瓷或黑瓷茶具。

冲泡白茶时，可以用**杯泡法**、**盖碗泡法**、**壶泡法**等冲泡方法，下面介绍白茶的盖碗泡法。



白茶的冲泡

任务五：了解白茶与黄茶名品和冲泡技艺

二、白茶与黄茶的冲泡→（一）白茶的冲泡方法

白茶的盖碗泡法：

(1) 备具。准备泡茶用具，包括茶盘、茶叶罐、盖碗、公道杯、品茗杯（数量根据品茗人数而定）、茶荷、茶匙、茶巾、茶洗、煮水器等，并将茶具有序地摆放在茶桌上。

(2) 赏茶。用茶匙将茶叶轻轻拨入茶荷内，供客人观赏。

(3) 温具。用热水冲洗盖碗，使其内外充分受热。

(4) 置茶。用茶匙将茶荷中的茶叶拨入盖碗中。投放茶叶的多少根据盖碗容量的大小来定，一般为盖碗容量的三分之一左右，宁少勿多。

(5) 冲泡。将适度的开水沿盖碗边沿缓缓注入碗中，浸润茶叶。注意水流一定要低，且不能对着茶叶冲。

(6) 洗杯。在茶汤静置，等待出汤时，将品茗杯——冲洗。

(7) 出汤。端起盖碗，将茶汤倒入公道杯中。等茶汁沥干后，放好盖碗，盖子可稍微打开，以便使茶叶通气。

(8) 分茶入杯。将公道杯中的茶汤依次倒入品茗杯中，手法要平、稳、快。

(9) 奉茶。恭敬地请客人品茶。

任务五：了解白茶与黄茶名品和冲泡技艺

二、白茶与黄茶的冲泡→ (二) 黄茶的冲泡方法

冲泡黄茶前，首先要为茶叶选择适合的茶具。黄芽茶可选择玻璃茶具冲泡；黄小茶可用瓷器茶具来冲泡，所用瓷器以奶白或黄橙色为佳；黄大茶则可用紫砂茶具来冲泡。

黄芽茶的玻璃杯冲泡方法：

- (1) 备具。**准备泡茶用具，包括茶盘、茶叶罐、玻璃杯（数量根据品茗人数而定）、茶荷、茶匙、茶巾、茶洗、煮水器等，并将茶具有序地摆放在茶桌上。
- (2) 赏茶。**用茶匙将茶叶轻轻拨入茶荷内，供客人欣赏。
- (3) 温杯。**用热水温热玻璃杯。
- (4) 置茶。**将茶荷中的茶叶拨入玻璃杯中，茶叶与水的比例大致为1：50。
- (5) 润茶。**将80℃左右的热热水沿玻璃杯周边旋转着冲入，注水量占玻璃杯容量的1/4~1/3，浸润时间为20~60秒。润茶可以使茶叶吸水膨胀，便于内含物的析出。
- (6) 冲泡。**采用“凤凰三点头”的冲泡手法进行冲泡，注水入杯七成左右。
- (7) 奉茶。**恭敬地请客人品茶。

任务五：了解白茶与黄茶名品和冲泡技艺

二、白茶与黄茶的冲泡



茶百科

花茶的冲泡

冲泡花茶的基本要领是使其尽展神韵，花香不散失。冲泡花茶时，可以根据花茶茶坯的种类和品质，选择不同的茶具和冲泡方法。例如，茉莉烘青以绿茶为茶坯窈制而成，所以可选择玻璃杯或盖碗，用绿茶的冲泡方法进行冲泡；桂花红茶和玫瑰红茶都是以红茶为茶坯窈制而成，所以可选择制作精巧、色彩艳丽的盖碗，用红茶的冲泡方法进行冲泡；桂花乌龙是以乌龙茶为茶坯窈制而成，所以可选择紫砂茶具，用乌龙茶的冲泡方法进行冲泡。



花茶的冲泡



。 谢 谢 观 看 。

