

卷上
茶叶

概述

之一
绿茶

之二
黄茶与白茶

之三
乌龙茶

之四
红茶

之五
普洱茶

括述

一杯茶，就是众缘合和的结果。每一杯茶都有其不同的性格和气质，绿茶像年轻人一般朝气蓬勃，黄茶比绿茶稍带懵懂，白茶更具不染人间烟火的超脱气质，乌龙茶则有中年人的成熟和稳重，红茶是人间母性情怀的代表，而普洱茶则成了睿智而沧桑的长者。

茶树这一珍奇的物种在其故土中国，从南方伸延遍布到北方的部分地区。一般而言，由南至北，茶树的叶子由大变小，阔如婴孩之手掌，细至古画中少女的眉线。而这些不同地区的茶树有成百上千种之多，每一种茶树，都有其最适合制作的茶叶类别。茶叶的种类由此而纷繁各异。

我们一般通过茶叶的发酵程度将其分为不同的茶类，绿茶为不发酵茶；乌龙茶是从低到高不同程度的部分发酵茶；而红茶属于全发酵茶；至于普洱茶，则应称作后发酵茶。此外，还有轻微发酵的黄茶与白茶。我们一般用嫩芽去制作绿茶、黄茶、白茶、红茶和上等的普洱茶，而用成熟的叶子去制作乌龙茶。我们还会将不同的茶叶揉捻成不同的形状，龙井如剑片锋利，碧螺春像螺母般柔曲，岩茶条索蓬松，而铁观音却是粒粒呈半球状。我们还将不同的鲜花，根据其独有气质，熏制入不同的茶叶里，让茶叶增加花朵的特性，最常见的即是将茉莉花的芬芳熏进绿茶的清新之中，将桂花的馥郁窨入乌龙茶的气韵里。我们也会考虑是否将其焙火及焙火到何等程度，一般会将这样的工序加入一部分乌龙茶中，如岩茶即是焙火茶的代表。

于是，不同的茶叶，便因为这些工序的不同，而具有了不同的

性格和气质。总体而言，绿茶像年轻人一般朝气蓬勃，黄茶比绿茶稍带懵懂，白茶更具不染人间烟火的超脱气质，乌龙茶则有中年人的成熟和稳重，红茶是人世间母性情怀的代表，而普洱茶则成了睿智而沧桑的老者。

茶类	茶名	人格化特征
绿茶	龙井	凛冽少年，轻寒料峭中衣衫尚薄，初出江湖不怕虎之势，不掩锋芒新显
	碧螺春	娇羞少女，半醒于人事，尚待闺阁。静时扇袖斜掩容，碎移莲步间香汁嫣然
	竹叶青	年轻的身体，却拥有远远大于自己年龄的淡定气质，举重若轻的落寞中，有着安静的力量。他属于小众，要理解他，需要一颗细微、沉静、涵敛的心
	黄山毛峰	宛如中原长成的少年，更有泥土的质感，淡淡的兰花香是其英武中的书卷气。又如中原长成的少女，更有大家闺秀的气度，淡淡的兰花香是木兰贴着的花黄
	崂山绿茶	因为无拘束，他有顽石待琢的愚钝和鲁莽；因为昼夜的温差和海风的吹拂，他有不畏的强劲。这是个迁移最北，不觉身在独处，率真本性的孩子
黄茶		它是绿茶性格的互补，是在抽节成长中面对大千世界时戛然止步的那一丝迷茫和不知所措。它比绿茶收抑了蓬勃的张扬，亦多了初次思考的厚度
白茶		仿佛是你生命中总会出现的那一两个单恋却不可遥及的对象，不食人间烟火般淡泊而兀自存在。白毫银针身披的银毫略带冷光地悉数反射回你的倾慕，而暑针般的身躯更为其增添了举手投足间的仪式感
乌龙茶	铁观音	这个成熟的男人叫人难以应对，他有世故和城府甚至一些圆滑，细察中还能发现其官韵深藏
	冻顶乌龙	他刚毅顽强，尽管经历了世事的历练，他依然保持了本真中的一点不合群的孤独和一丝飘逸的气质

茶类	茶名	人格化特征
乌龙茶	武夷岩茶	他屹立在龙门客栈的大漠孤烟旁，他常常在心中如西部牛仔般焦渴地长啸。岩韵是其被风沙、骄阳和暴雨打磨的铮铮铁骨
	白毫乌龙	不喜欢当地人称其是娇艳的女性，不喜欢英国女王浅表地誉其为东方美人。他是贾宝玉一样的男子，世间唯一此无瑕美玉，只因脂粉味太浓，让你嗅不清他
窈花茶	茉莉香片	人海中尚顺眼的年少一群，尘世中可遇的美好皮囊。没有蓦然回首，尽可以继续将视线迁移往前，无须深究的轻松
	桂花乌龙	这抹女人香，有一点夜上海的蛊惑。在某一些时刻，她是你最好的红颜，不是知己；因为不用谈心，只用眉眼愉快地传情
红茶		世间最温柔博厚的女性——母亲，她永远是最醇厚的味道和营养的供给，默默付出，任由岁月刻画她的风韵。而正山小种的松脂香，似乎正是母亲在厨房厅堂串走中间烟火亲切味道
普洱	生茶	小和尚，穿着僧衣，眼神中闪着好奇与新鲜，孩童是入世，而和尚是出世。特定的身份，不定的将来，可依的青灯古佛途
	熟茶	得道的高僧，炼达世事的智者，最简化的形体和最深邃的内涵，最朴拙的外在和最空遁的精神

制作

一杯茶，就是众缘合和的结果。从茶树的长成，到茶叶的制作，至茶汤的冲泡，你能品饮感受到这手边的一杯茶，实乃此大千世界中万般环节不断的结果。一颗茶树的种子生根抽芽之后，其所在地区的海拔空气、阳光雨露、土壤特性，茶农给予的修整扦插、施肥除虫，成其为茶叶的先天条件；而茶叶的制作，则是之后至关重要的一步，可以说，茶叶的制作决定了某种茶叶几乎全部的后天特性；而最终茶叶的冲泡，则在于如何通过不同的方式不同程度地表现某种茶叶的某些方面的特点。

茶叶的制作是个复杂而难以标准化的过程，以步骤最多的部分发酵茶为例，包括以下主要环节：采青→萎凋→发酵→杀青→揉捻→干燥→熏花 / 焙火。事实上茶叶制作的程序并不止于这几项，诸多具体的茶叶也有其特殊的工艺，本书此处仅列举几个重要的功能性环节。其中，采青、发酵、揉捻和焙火是影响茶叶个性风格的最主要因素。



英国艺术家 Thomas Allom 在清代中国所绘的制茶图

茶叶的制作步骤：

采青 采摘茶树的新芽或新叶

绿茶和黄茶一般是芽茶，而乌龙茶则一般是叶茶。这就是为什么绿茶泡开的叶底细嫩，而乌龙茶的叶底成熟。上等的白茶、红茶和普洱也多用芽茶。绿茶只在春天采摘；而红茶则适合在初夏采摘；乌龙茶除了春茶之外，尚有一部分在秋冬采制；白毫乌龙由于其发酵度重于其他乌龙茶，同红茶一样适宜于夏季采制。

萎凋 让鲜叶丧失一部分水分

萎凋是发酵的必经之途，与发酵基本在同一时间进行，一般将室外萎凋和室内萎凋相结合进行。一般而言，发酵越重则萎凋越重，因此绿茶无需萎凋和发酵的环节，而白茶为重萎凋茶之代表。

发酵 与空气发生氧化作用

发酵使茶形成其独特的色、香、味。绿茶不经发酵，黄茶和白茶有极其轻微的发酵过程，不同的乌龙茶从轻到重有不同的发酵度，而红茶则为接近百分之百的全发酵。区别于乌龙茶在杀青前进行发酵，普洱茶的后发酵是一种在杀青后方进行发酵的特殊方式。

杀青 高温杀死叶细胞，停止发酵

绿茶、黄茶和乌龙茶通过炒青或蒸青等杀青方式使茶完全定格在一种我们希望的状态中。白茶则无杀青的工序，因此其状态也并未在制成时定格，而是不断陈化经年。红茶则因为已经完全发酵定格了状态，故而也不需要杀青。普洱茶在不完全杀青后保持了部分多酚氧化酶的存活，因此该酶的氧化作用亦在一定程度上参与了普洱茶的后发酵。

揉捻 揉破叶细胞，并使茶叶成型

揉捻除了使茶叶中的营养物质释放出来之外，并使茶叶产生不同的形状，如竹叶青之针形，岩茶之条状，冻顶之球粒。轻揉捻的茶叶清扬，绿茶一般均为轻揉捻；而重揉捻的茶叶低沉，红茶一般均为重揉捻；不同的乌龙茶从轻到重有不同的揉捻度。白茶的传统制作方式则是不经揉捻。普洱茶进行揉捻的一大意义则在于释放叶片内的活性物质，使其与空气结合产生后发酵的作用。

干燥 蒸发掉多余的水分

干燥使得茶性稳定下来。不同茶的干燥方式不同，如龙井在炒青的同时就完成了揉捻和干燥，白茶通过阳光晾晒或文火干燥，绝大部分的乌龙茶是在揉捻后单独加热干燥，而普洱若通过阳光曝晒干燥可达到最佳效果。

熏花 让茶叶吸收花香

熏花是窈花茶的制作方式，能使茶叶增加所熏花种的香味和功效。熏制的花型和茶叶需要匹配其风格和口味，比较常见的是用茉莉花或玫瑰入绿茶，用桂花或人参入乌龙等。

焙火 用火烘焙茶叶

焙火会使干茶和茶汤单从视觉上就发生颜色效果的极大改变。从味道上说，焙火越重，则茶越具有熟香；从性能上讲，焙火越重，茶的寒凉之性则越低。一般只将一部分乌龙茶进行焙火，其中岩茶是焙火茶的典型代表。



从采青、炒青、去梗，到初制完成，茶叶一直传导着制茶者双手的温度