

<<凤凰单丛>>

图书基本信息

书名：<<凤凰单丛>>

13位ISBN编号：9787807401391

10位ISBN编号：7807401397

出版时间：2009-5

出版时间：上海文化

作者：叶汉钟//黄柏梓

页数：119

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<凤凰单丛>>

### 内容概要

广东潮州凤凰山种茶，相传始于南宋末年。在凤凰山的乌岽山上，至今还保留着自宋代起，历经元、明、清，至现代的不同生长树龄的茶树千余株。

选用凤凰山茶树群体品种中的优异单株，单独采制而成的乌龙茶，称之为“凤凰单丛系列乌龙茶”，著名的有黄枝香、肉桂香、芝兰香、蜜兰香、玉兰香、姜花香、茉莉香、杏仁香、柚花香、桂花香等品系。

潮州人饮茶，俗称“吃工夫茶”，堪称“一绝”。

饮茶不仅注重品啜，提倡吸取精华；而且讲究茶艺，一招一式，都有出典，蕴含着深厚的文化内涵。同时，要求茶具配套，人称“烹茶四宝”，即烧火用的潮汕风炉、煮水用的玉书碾、冲点用的孟臣罐、品茶用的若琛瓯。

愿本书带给读者的感受如同“吃潮州工夫茶”一样，不仅能全面获得有关凤凰单丛的历史文化、栽培加工、冲泡技艺、品饮艺术等知识，还能直观地感受到凤凰单丛茶那隽永幽远的韵味。

## &lt;&lt;凤凰单丛&gt;&gt;

## 作者简介

叶汉钟（叶丛嘉），1963年出生于凤凰镇桂版村。

国家一级评茶技师，广东省韩山师范学院副教授，中国国际茶文化研究会常务理事，潮州市茶叶行业协会副会长，潮州市非物质文化遗产保护中心专家组专家。

从事茶叶行业二十三年，1998年进浙江大学茶学系进修，完成研究生学业。

期间跟随著名茶叶生化专家杨贤强博导主修茶叶生物化学，跟随童启庆博导修习茶文化学。

发表茶叶有关论文三十余篇。

对凤凰单丛的栽培、加工、审评以及潮州工夫茶文化有较深的研究。

创制蒸青单丛茶，天逸香”、重发酵单丛茶”醉佳人”。

长期致力于潮州单丛茶生产研究，对潮州工夫茶文化推广做出应有贡献。

黄柏梓，1939年生。

广东省潮安县凤凰镇人。

广东省茶文化研究专家。

1959年起从事潮州民间艺术和茶文化研究、宣传工作。

1996—2006年担任凤凰茶叶专业协会秘书长，现为茶叶协会名誉会长，中国科协农村实用技术讲师团成员。

近十多年来，协助凤凰镇举办十届名茶评比会和几十次茶叶知识讲座，为凤凰茶业作出贡献。

出版个人专著《中国凤凰茶》《凤凰地论注释》，《中国名茶（乌龙茶）之乡……凤凰镇掠影》。

2001年参编《神奇的凤凰山》、《潮州凤凰茶树资源志》。

## &lt;&lt;凤凰单丛&gt;&gt;

## 书籍目录

概述壹 起源与发展 凤凰茶的传说 单丛茶的起源 单丛茶的发展 白叶单丛的起源贰 产地分布与地理环境 基本情况 茶树生长的特定地理环境叁 栽培、加工与品质形成 凤凰单丛茶树株系的形态特征 黄枝香型 芝兰香型 蜜兰香型 桂花香型 玉兰香型 姜花香型 夜来香型 杏仁香型 肉桂香型 柚花香型 茉莉香型 杨梅香型 蜜香型 凤凰单丛茶栽培历史及方法 凤凰单丛茶栽培历史 凤凰单丛茶栽培方法 加工方法与品质形成 鲜叶采摘 晒青与晾青 做青 炒青（俗称“杀青”） 揉捻 烘焙 凤凰单丛茶新贵乌龙红茶“醉佳人”肆 品质特征、分级与鉴评 单丛茶品质特征及韵味 潮州单丛茶的品质特征 造就单丛茶的区域特质 凤凰单丛茶内合成分与品质的关系 单丛茶的韵味 凤凰单丛的品质鉴别 审评设备 审评方法 单丛茶审评方法和程序 单丛茶分级标准 茶叶品质缺点及主要原因 陈年凤凰水仙单丛茶的品质风格伍 冲泡品饮与茶艺文化 凤凰单丛茶冲泡技艺及品赏 凤凰单丛茶的特色 潮州工夫茶的泡法 1.盖瓯泡法 2.盖杯泡法 3.大壶泡法 潮州工夫茶艺 选茶 选水 活火 茶具 烹茶 品茶陆 文化与典故、名人评价 故事传说 乌嘴茶的传说 乌龙茶的传说 茅寺的和尚与桂花香单丛茶 吴六奇与十里香单丛茶 茶诗茶谚 茶诗 茶谚 茶俗茶礼 茶俗 茶礼名人赏赞后记

## &lt;&lt;凤凰单丛&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：2.嗅茶香凤凰单丛茶与岭头单丛茶的品系不同，在嗅气时可从香气的高锐、持久，判断单丛茶品种的香型、地域特征、采制季节。

凤凰单丛茶以具有浓郁的花香著称，这是品种香和发酵香综合的结果。

品种香（丛味）在嗅香气时一般都有明显表现，而发酵香是以花香的形式表现的。

花香的高低、持久可判断茶叶制作过程是否完善。

从花香的高锐、清高、飘扬、纯杂，可判断在做青吐香阶段掌握时间是否恰当。

从香气的浓郁、细锐持久、韵味、清扬可判断产地高低；从香气清纯、粗细、纯正可判断采制季节。

品种香是不同品种成茶的特有香气。

例如八仙品种香似兰花，白叶品种香似蜂蜜，大乌叶似姜花香，陂头香似夜来香，锯剁仔香似杏仁。

但这还须从香气的高低、清浊、长短、粗细、浓飘等来综合判断。

高档单丛茶要求花香浓郁清高。

实际上，这些形容词很难准确地反映出C86单丛茶真正的天然的香型品种。

岭头单丛茶是独特的蜜香型，是品种香非常明显的茶叶。

从“花蜜香”的高锐、馥郁、高低、持久，可判断出茶叶制作过程是否到位。

从“花蜜香韵”可大致判断出产地的海拔高低。

单丛茶开汤审评香气，要泡2—4次。

因为有的单丛茶到第三泡时香才显露，有的到了第三泡香就不明显了。

香气要热闻，也要温闻、冷闻，反复比较。

香气可短闻，也要长闻（长时间不断地一口气吸入，看其香气是否悠长）。

3.滋味审评单丛茶滋味，是判断高低山茶、古树茶、茶园茶最直接的方法。

滋味的浓淡、醇爽、回甘，与茶树产地、鲜叶采制、加工、气候等因素密切相关。

## &lt;&lt;凤凰单丛&gt;&gt;

## 后记

接到恩师姚国坤老师的电话，说要我编写中国名优茶系列丛书中的《凤凰单丛》，心里又兴奋又忐忑不安。

本人虽然发表了不少有关单丛茶的专业论文及潮州工夫茶的文章，但编著一本书心里没底。

然而，以推广凤凰单丛茶为己任的我，能将自己二十多年来理论和实践的经验和感悟写出来，把凤凰单丛系列乌龙茶的相关知识传播出去，与广大茶叶爱好者分享，是我人生一大快事。

为了完成恩师的任务，我用了两年时间整理相关资料，作撰著准备。

同时，我邀请了广东省茶文化研究专家、原凤凰茶叶专业协会秘书长、现为荣誉会长黄柏梓先生参与本书的编写。

能跟黄老先生合作是我的荣幸。

二十多年来，众多的茶学专家、老前辈，如我的师傅黄瑞光先生，茶文化专家陈香白教授，浙大茶学系博导童启庆教授、杨贤强教授，潮学研究专家曾楚楠研究员等等，在他们的身教言传下，才有我今天的收获。

在这也向他们表示衷心的感谢！

我自上世纪80年代进入汕头茶叶进出口公司潮州市分公司，跟老师傅们学习单丛茶的制作、收购、加工、拼配、审评等工作。

随着对茶叶工作的深入，我倍感自身的专业理论知识不足。

1998年，我报考了浙江大学茶学系研究生，这是我人生的一个转折点。

在浙江大学茶学系的两年学习中，我得到了国内顶尖茶学者、教授的专门指导。

使我全面系统地掌握了茶学专业理论知识。

在此期间也认识了许多中国国际茶文化研究会的专家学者，他们对我的信任和支持，让我加入了茶文化领域。

为了弘扬潮州工夫茶文化，研习潮州有关潮州茶文化，我整理传统潮州工夫茶冲泡技艺，并在韩山师范学院组建了一支教学潮州工夫茶表演队，对潮州工夫茶技艺标准化提供量化依据。

本书在编写过程中，引用了单丛茶研究较专业的论文，对华南农大的陈国本教授、戴素贤教授的单丛茶生化、审评等有关成果进行了综合整理。

本书可作为潮州茶文化的相关教材，从中可了解潮州凤凰单丛茶的种植栽培、加工制作、冲泡技艺等知识，让更多的读者了解潮州凤凰单丛茶，让国家非物质文化遗产“潮州工夫茶”文化更好地传承和发扬。

## <<凤凰单丛>>

### 编辑推荐

《凤凰单丛》是程启坤编写的，由上海文艺出版社出版。讲述了：凤凰茶的传说、单丛茶的起源、单丛茶的发展、白叶单丛的起源、黄枝香型、芝兰香型、蜜兰香型、桂花香型、玉兰香型、花香型等等。

#### 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>