

<<中国茶经>>

图书基本信息

书名：<<中国茶经>>

13位ISBN编号：9787807406648

10位ISBN编号：780740664X

出版时间：2011-10

出版时间：上海文化出版社

作者：陈宗懋//杨亚军

页数：1176

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>

## &lt;&lt;中国茶经&gt;&gt;

## 内容概要

《中国茶经》是茶叶领域总结前人成果和近代茶科学、茶文化学研究进展的一部专著。自1992年问世以来得到社会各界的广泛肯定与推崇。

由于该书涵盖了茶的起源、茶性、茶类、茶技等茶学的多个领域，同时也包括了茶史、茶饮、茶诗、茶画、茶歌、茶舞、茶事典故等茶文化学的多项内容；它既属自然科学，又涵盖人文和社会科学；同时在编写方法上采用既有基础理论方面的新进展，也重视与生产实际的结合，因而实用价值较高，它不仅适于茶叶专业人员阅读，对历史文化工作和研究者也有参考价值。

至今《中国茶经》已续印二十多次，发行近十万册，读者面之广为茶叶专业书籍中所鲜见。为此，《中国茶经》在1998年荣获国家科技进步三等奖，以及上海市和浙江省的诸多奖项。

尽管《中国茶经》获得诸多的荣誉和奖励，但毕竟已出版了近20个年头。

现代茶叶科技高速发展，新技术、新成果大量涌现，茶叶新产品日新月异，原版《中国茶经》亟待增补新内容。

为此，中国农业科学院茶叶研究所与上海文化出版社经过共同努力，对1992年版《中国茶经》进行了一次全面修订。

新版重点充实了茶叶新产品，无公害有机茶的栽培、设施农业和茶叶质量安全与检测；强化了茶文化内容，增补了茶叶经济篇；并对茶史、茶具等有关章节作了更正和调整，使内容更加适应时代的需要。

由于内容的扩充，全书字数增加了30%以上。

希望通过再版能引起更多读者的关注，并对我国茶产业的未来发展作出贡献！

## <<中国茶经>>

### 作者简介

陈宗懋 中国工程院院士，中国茶叶学会名誉理事长，中国农业科学院茶叶研究所研究员，博士生导师

杨亚军 国家茶叶产业技术体系首席科学家，中国茶叶学会理事长，中国农业科学院茶叶研究所所长，研究员，博士生导师

## &lt;&lt;中国茶经&gt;&gt;

## 书籍目录

原版序一

原版序二

原版前言

前言

凡例

茶史篇

一、茶树的起源及演变

(一) 茶树起源的佐证

1. 最早的茶字

2. 先前的茶树

3. 最古的茶文物

(二) 茶树的原产地

1. 原产地的争议

2. 中国西南部是茶树的原产地

3. 中国的野生大茶树

(三) 茶树的起源与演化

1. 茶树起源的推论

2. 茶树的演化

3. 茶树传播途径的推测

4. 茶树的生态类型

二、古代茶事

(一) 六朝以前的茶事

1. 巴蜀是茶叶文化的摇篮

2. 茶业重心的东移

(二) 隋唐五代茶业的兴起

1. 唐代的茶叶产地

2. 唐代的茶叶生产和贸易

3. 唐代茶政、茶学和茶叶文化的发展

4. 唐代茶业发展的主要原因

(三) 宋元茶业的发展

1. 茶业重心由东南移

2. 团饼茶向散茶过渡

(四) 明清茶事

1. 散茶的兴起和制茶的革新

2. 古代传统茶学的终结

3. 茶业向近代转变的过程

三、茶类的发展与演变

(一) 制茶技术发展与茶类演变

1. 从生吃到生煮羹饮

2. 从生煮到烧烤后煮饮

3. 从直接利用鲜叶到原始晒青

4. 从原始晒青到原始炒青、烘青、蒸青及蒸青饼茶

5. 从蒸青造形到龙团凤饼

6. 从团饼茶到散叶茶

7. 从蒸青到炒青

## &lt;&lt;中国茶经&gt;&gt;

- 8.从绿茶发展至其他茶
- 9.从素茶到花香茶
- 10.从传统产品到新产品开发
- (二) 历代贡茶
  - 1.贡茶的起源
  - 2.唐代贡茶
  - 3.宋代贡茶
  - 4.元、明、清代贡茶
- 四、茶叶产区的划分
  - (一) 中国历代茶区的划分
  - (二) 中国现代茶区的划分
- 五、茶叶贸易的发展与演变
  - (一) 古代茶叶贸易的发展与演变
    - 1.唐以前的茶叶贸易
    - 2.唐代茶叶贸易
    - 3.宋代茶叶贸易
    - 4.明清茶叶贸易
  - (二) 古代的茶政和与少数民族地区的沟通
    - 1.榷茶
    - 2.茶引
    - 3.茶马互市
    - 4.茶马古道
  - (三) 近现代中国茶叶贸易
  - (四) 当代中国茶叶贸易的崛起
- 六、当代中国茶叶生产的发展
  - (一) 当代中国茶叶生产的发展趋势
  - (二) 当代中国茶叶生产的特点
    - 1.茶叶生产稳定发展
    - 2.名优茶大发展, 重视安全质量, 茶叶品质不断提高
    - 3.茶叶布局日益合理, 生产向优势区域集中
    - 4.六大茶类实现均衡发展
    - 5.茶叶加工与包装开始走向全程清洁化生产
- 七、茶业科技
  - (一) 近代茶业科技的建立
  - (二) 近代茶业科技人才的培养
  - (三) 近代茶业科技的发展
    - 1.育种栽培方面
    - 2.制造方面
    - 3.化验方面
    - 4.技术推广方面
  - (四) 现代茶业科技的成就
    - 1.茶业科技的复苏
    - 2.现代茶业科技的起步
    - 3.现代茶业科技的发展与成就
- 八、茶学教学
  - (一) 近代茶学教学的诞生
  - (二) 现代茶学教学的发展

## &lt;&lt;中国茶经&gt;&gt;

## 茶性篇

## 一、茶树形态特征

- (一) 植株
- (二) 根
- (三) 茎
- (四) 叶
- (五) 花、果实和种子

## 二、茶树的生物学特性

## (一) 茶树的生育特点

1. 茶树的个体生育周期
2. 茶树的年生育周期

## (二) 茶树器官的生育特性

1. 种子的萌发生长
2. 根系的生长活动
3. 新梢的形成和生长
4. 叶片的生长特点
5. 花果的生育过程

## (三) 茶树生育的相关特性

1. 茶树树冠与根系生长的相关性
2. 茶树茎叶与花果生育的关系
3. 茶树个体与群体的生长关系

## 三、茶树生理特性

## (一) 茶树光合作用

1. 茶树光合作用的基本规律
2. 茶树光合产物的累积、运转与分配
3. 环境因素对茶树光合作用的影响
4. 栽培措施对光合作用的影响

## (二) 茶树呼吸作用

1. 茶树不同部位的呼吸强度
2. 茶树新梢的呼吸强度
3. 茶树根、茎的呼吸强度
4. 茶籽萌发过程中的呼吸强度
5. 茶树呼吸作用与环境条件的关系
6. 茶树内在因素对呼吸作用的影响

## (三) 茶树营养生理

1. 茶树体内的矿质元素
2. 茶树所需的大量矿质元素及其生理功能
3. 茶树微量矿质元素及其生理功能

## (四) 茶树水分生理

1. 茶树各器官中的含水量及其变化
2. 茶树吸收水分的机理
3. 茶树的蒸腾作用

## (五) 茶树休眠及其生理

1. 茶树的休眠现象
2. 茶树休眠的生理特征
3. 茶树休眠与耐寒性的关系

## (六) 茶树繁殖的生理特点

## &lt;&lt;中国茶经&gt;&gt;

- 1.茶籽萌发生理
  - 2.茶树营养繁殖的生理特性
  - 3.茶树组织培养的生理基础
  - 四、茶树鲜叶的生化特性
    - (一)多酚类物质
    - (二)咖啡碱
    - (三)游离氨基酸、蛋白质和酶
    - (四)色素
    - (五)矿质元素
    - (六)芳香物质
    - (七)碳水化合物
    - (八)维生素
    - (九)类脂
    - (一〇)有机酸
  - 五、茶树的遗传、变异与分类
    - (一)茶树的染色体
    - (二)茶树的遗传
      - 1.茶树质量性状的遗传
      - 2.茶树数量性状的遗传
        - (三)茶树的变异
          - 1.可遗传的变异
          - 2.不可遗传的变异
        - (四)茶树植物的分类
          - 1.茶树植物分类的沿革
          - 2.对茶树种和变种的认识
  - 六、茶的药理特性
    - (一)茶作传统药用的方法
      - 1.茶疗
      - 2.茶的二十四功效
    - (二)茶对人类疾病的疗效
      - 1.茶的药用成分
      - 2.茶对人体的保健功效
- 茶产品篇
- 一、茶叶分类
    - (一)历代茶叶类别概要
    - (二)现代中国茶叶类别的划分
      - 1.茶叶品类的命名
      - 2.茶叶的几种分类法
    - (三)基本茶类概述
      - 1.绿茶
      - 2.红茶
      - 3.乌龙茶
      - 4.白茶
      - 5.黄茶
      - 6.黑茶
    - (四)再加工茶类概述
      - 1.花茶

## &lt;&lt;中国茶经&gt;&gt;

- 2.紧压茶
- 3.萃取茶
- 4.果味茶、香料茶
- 5.药用保健茶
- 6.含茶饮料
- 二、历代名茶
  - (一) 历史名茶
    - 1.唐代以前的茶叶
    - 2.唐代茶叶
    - 3.宋代茶叶
    - 4.元代和明代茶叶
    - 5.清代和民国时期茶叶
  - (二) 现代名茶
    - 1.传统名茶
    - 2.恢复历史名茶
    - 3.新创名茶
- 三、绿茶种类
  - (一) 西湖龙井
  - (二) 径山茶
  - (三) 长兴紫笋
  - (四) 金奖惠明
  - 1.传统的手工加工工艺
  - 2.现行的机械加工工艺
    - (五) 松阳银猴
    - (六) 开化龙顶
    - (七) 望海茶
    - (八) 江山绿牡丹
    - (九) 武阳春雨
      - (一〇) 雪水云绿
      - (一一) 大佛龙井
      - (一二) 千岛玉叶
      - (一三) 诸暨绿剑
      - (一四) 安吉白茶
      - (一五) 雁荡毛峰
      - (一六) 三杯香
      - (一七) 乌牛早
      - (一八) 羊岩勾青
      - (一九) 屯溪绿茶
    - (二〇) 黄山毛峰
      - (二一) 太平猴魁
      - (二二) 黄山绿牡丹
      - (二三) 涌溪火青
      - (二四) 敬亭绿雪
      - (二五) 黄花云尖
      - (二六) 岳西翠兰
      - (二七) 天柱剑毫
      - (二八) 天华谷尖



## &lt;&lt;中国茶经&gt;&gt;

- (二九) 六安瓜片
- (三〇) 霍山黄芽
- (三一) 金寨翠眉
- (三二) 舒城兰花
- (三三) 采花毛尖
- (三四) 金香品雪茶
- (三五) 邓村绿茶
- (三六) 恩施玉露
- (三七) 英山云雾
- (三八) 黄鹤楼茶
- (三九) 武当道茶
- (四〇) 圣水毛尖
- (四一) 龙峰茶
- (四二) 鹤峰茶
- (四三) 梅子贡茶
- (四四) 保康真香茶
- (四五) 金水翠峰
- (四六) 大悟绿茶
- (四七) 大悟寿眉
- (四八) 恩施富硒茶
- (四九) 温泉毫峰
- (五〇) 浉川龙剑
- (五一) 裕茗碧剑
- (五二) 千珠碧毛尖
- (五三) 虎狮龙芽
- (五四) 兰岭毛尖
- (五五) 高桥银峰
- (五六) 安化松针
- (五七) 东山秀峰
- (五八) 古丈毛尖
- (五九) 金井毛尖
- (六〇) 石门银峰
- (六一) 野针王
- (六二) 南岳云雾
- (六三) 碣滩茶
- (六四) 狗脑贡
- (六五) 仁化银毫
- (六六) 乐昌白毛茶
- (六七) 清凉山茶
- (六八) 古劳茶
- (六九) 竹叶青
- (七〇) 叙府龙芽
- (七一) 蒙顶甘露
- (七二) 仙芝竹尖
- (七三) 花秋御竹
- (七四) 文君绿茶
- (七五) 青城雪芽

## &lt;&lt;中国茶经&gt;&gt;

- (七六) 红岩迎春
- (七七) 都匀毛尖
- (七八) 遵义毛峰
- (七九) 羊艾毛峰
- (八〇) 湄江翠片
- (八一) 贵定雪芽
- (八二) 瀑布毛峰
- (八三) 绿宝石
- (八四) 湄潭翠芽
- (八五) 凤冈锌硒绿茶
- (八六) 贵隆银芽
- (八七) 仡佬玉翠
- (八八) 桂林毛尖
- (八九) 凌云白毛茶
- (九〇) 凝香翠茗
- (九一) 伏侨绿雪
- (九二) 桂林三青茶
- (九三) 桂平西山茶
- (九四) 南山白毛茶
- (九五) 信阳毛尖
- (九六) 赛山玉莲
- (九七) 仰天雪绿
- (九八) 金刚碧绿
- (九九) 龙眼玉叶
- (一〇〇) 水濂玉叶
- (一〇一) 洞庭碧螺春
- (一〇二) 雨花茶
- (一〇三) 无锡毫茶
- (一〇四) 太湖翠竹
- (一〇五) 金坛雀舌
- (一〇六) 茅山青锋
- (一〇七) 阳羨雪芽
- (一〇八) 金山翠芽
- (一〇九) 翠柏茶
- (一一〇) 南山寿眉
- (一一一) 茅山长青
- (一一二) 绿杨春
- (一一三) 善卷春月
- (一一四) 三山香茗
- (一一五) 云雾茶
- (一一六) 永川秀芽
- (一一七) 巴南银针
- (一一八) 滴翠剑名
- (一一九) 鸡鸣茶
- (一二〇) 香山贡茶
- (一二一) 景星碧绿茶
- (一二二) 银峰茶

## &lt;&lt;中国茶经&gt;&gt;

- (一二三) 巴山银芽
- (一二四) 天岗玉叶
- (一二五) 金佛玉翠
- (一二六) 太白银针
- (一二七) 大鄣山云雾茶
- (一二八) 婺源茗眉
- (一二九) 上饶白眉
- (一三) 浮瑶仙芝
- (一三一) 庐山云雾
- (一三二) 紫阳毛尖
- (一三三) 女娲银峰
- (一三四) 汉中仙毫
- (一三五) 商南泉茗
- (一三六) 雪青茶
- (一三七) 浮来青
- (一三八) 沂蒙玉芽
- (一三九) 海青峰茶
- (一四) 茗家春
- (一四一) 东海龙须
- (一四二) 白沙绿茶
- (一四三) 金鼎翠毫
- (一四四) 宝洪茶
- (一四五) 南糯白毫
- (一四六) 云龙绿茶
- (一四七) 墨江云针
- (一四八) 景谷大白茶
- (一四九) 佛香茶
- (一五) 版纳曲茗
- (一五一) 白洋曲毫
- (一五二) 徐剑毫峰
- (一五三) 感通茶

## 四、红茶种类

## (一) 工夫红茶

1. 祁门工夫
2. 坦洋工夫
3. 滇红工夫
4. 宁红工夫
5. 川红工夫
6. 九曲红梅
7. 英德红茶
8. 金毫红茶

## (二) 小种红茶

## (三) 红碎茶

1. 南川红碎茶
2. 云南红碎茶
3. 宜兴红碎茶

## 五、乌龙茶种类

## &lt;&lt;中国茶经&gt;&gt;

- (一) 武夷岩茶
- (二) 大红袍
- (三) 武夷肉桂
- (四) 闽北水仙
- (五) 铁观音
- (六) 永春佛手
- (七) 白芽奇兰
- (八) 凤凰单丛茶
- (九) 岭头单丛茶
- (一) 黄金桂
- (一一) 台湾文山包种
- (一二) 台湾冻顶乌龙
- (一三) 台湾东方美人茶
- (一四) 漳平水仙茶饼

## 六、白茶种类

- (一) 银针白毫
- (二) 白牡丹
- (三) 贡眉和寿眉
- (四) 新工艺白茶

## 七、黄茶种类

- (一) 君山银针
- (二) 蒙顶黄芽
- (三) 温州黄汤
- (四) 皖西黄大茶

## 八、黑茶种类

- (一) 四川边茶
- 1. 南路边茶
- 2. 西路边茶
- (二) 湖北老青茶
- (三) 湖南黑茶
- (四) 安茶
- (五) 六堡散茶
- (六) 普洱茶
- 九、再加工茶
- (一) 紧压茶
- 1. 茯砖茶
- 2. 康砖和金尖
- 3. 六堡茶
- 4. 青砖茶
- 5. 黑砖茶
- 6. 米砖茶
- 7. 花砖
- 8. 千两茶(花卷茶)
- 9. 云南紧茶
- 10. 七子饼茶(圆茶)与饼茶
- 11. 沱茶
- 12. 普洱砖茶

## &lt;&lt;中国茶经&gt;&gt;

## (二) 花茶

1. 茉莉花茶
2. 福州茉莉花茶
3. 龙都香茗
4. 猴王牌花茶
5. 横县茉莉花茶
6. 珠兰花茶
7. 桂花茶
8. 金银花茶
9. 白兰花茶
10. 玫瑰花茶
11. 玳玳花茶

## (三) 袋泡茶

## (四) 固体和液体茶饮料

1. 速溶茶
2. 茶浓缩汁
3. 调味茶饮料
4. 茶汤饮料
5. 复(混)合茶饮料
6. 茶酒和茶醋

## (五) 新型茶产品

1. 低咖啡碱茶
2. 超微茶粉
3. 氨基丁酸茶
4. 茶花茶
5. 其他新型茶

## 十、茶叶食品

## (一) 茶叶糖果

## (二) 茶蜜饯

## (三) 茶瓜子

## (四) 茶糕点

## (五) 茶冷食

## (六) 其他茶食

## 十一、茶叶菜肴

## (一) 龙井虾仁

## (二) 绿茶西红柿汤

## (三) 太极碧螺春(羹)

## (四) 六堡茶香鸭

## (五) 铁观音炖鸭

## (六) 西藏特色小吃——酥油茶

## (七) 君山鸡片

## (八) 童子敬观音

## (九) 清蒸茶鲫鱼

## (一) 茶香鸡

## (一一) 柠檬果茶煮豆腐

## (一二) 绿茶拌豆腐

## (一三) 龙井肉片汤

## &lt;&lt;中国茶经&gt;&gt;

(一四) 太平猴魁焖饭

(一五) 龙井汤圆

(一六) 茶面食

(一七) 鸡茶饭

(一八) 五香茶叶蛋

## 茶技篇

## 一、茶树品种

(一) 茶树种质资源

1. 种质资源的作用

2. 茶树种质资源的类型和特点

3. 茶树种质资源的传播

(二) 茶树品种的命名与分类

1. 茶树品种的命名

2. 茶树品种的分类

(三) 茶树育种技术

1. 茶树系统选种

2. 茶树杂交育种

3. 茶树育种新技术

4. 茶树品种的早期鉴定

(四) 优良茶树品种

1. 茶树良种的作用和标准

2. 优良茶树品种简介

(五) 茶树品种繁育

1. 繁育体系

2. 茶树短穗扦插育苗技术

3. 工厂化育苗

4. 茶树种子育苗技术

5. 茶树引种

## 二、茶树栽培技术

(一) 茶树适生条件

1. 阳光

2. 温度

3. 水分

4. 土壤

5. 地形、地势和坡向

(二) 茶区的分布

1. 华南茶区

2. 西南茶区

3. 江南茶区

4. 江北茶区

(三) 新茶园建设

1. 新茶园建设的目标和要求

2. 园地的规划与设计

3. 新茶园开垦

4. 茶树种植

5. 茶树幼苗期的管理

(四) 茶园土壤与土壤管理

## &lt;&lt;中国茶经&gt;&gt;

1. 茶园土壤类型
2. 茶园土壤耕作
3. 茶园土壤覆盖
4. 茶园水土保持
5. 茶园土壤改良
6. 茶园土壤污染与防治
- (五) 茶树的矿质营养与施肥
  1. 茶树的矿质营养和吸肥特性
  2. 茶园施肥基本准则
  3. 茶园测土和营养诊断施肥
  4. 茶园施肥技术
  5. 茶园绿肥
- (六) 茶树修剪
  1. 茶树修剪的生物学基础
  2. 茶树修剪的时期
  3. 茶树修剪方法
  4. 茶树修剪与其他措施的配合
- (七) 茶园灌溉与排水
  1. 茶树的需水特性
  2. 茶园灌溉技术
  3. 茶园排水技术
- (八) 茶叶采摘
  1. 茶叶采摘的生物学基础
  2. 鲜叶的合理采摘
  3. 手工采摘技术
  4. 机械采摘技术
- (九) 茶园灾害防救
  1. 茶园杂草治理
  2. 茶园气象灾害的防救
- (一) 茶园有害生物治理
  1. 茶园病虫区系的组成和演替
  2. 茶园有害生物的综合治理
  3. 茶树主要病害的发生与防治
  4. 茶树主要害虫的发生与防治
  5. 茶叶中的农药残留及其控制
- (一一) 低产茶园改造
  1. 茶园低产的原因
  2. 低产茶园的改造技术
  3. 低产茶园改造后的管理
- (一二) 茶树设施栽培
  1. 塑料大棚栽培
  2. 茶树遮阳栽培
  3. 茶树无土栽培
- (十三) 有机茶栽培
  1. 有机茶生产的背景
  2. 有机茶的概念和含义
  3. 有机茶的环境条件和基地建设

## &lt;&lt;中国茶经&gt;&gt;

- 4.常规茶园有机转换建设
  - 5.有机茶园土壤管理技术
  - 6.施肥技术
  - 7.病虫害调控技术
  - 8.质量跟踪记录体系
- ### 三、制茶技术
- #### (一) 绿茶制造工艺
- 1? 炒青绿茶制造
  - 2? 烘青绿茶制造
  - 3? 晒青绿茶制造
  - 4? 蒸青绿茶制造
- #### (二) 红茶制造工艺
- 1? 工夫红茶制造
  - 2? 小种红茶制造
  - 3? 红碎茶制造
- #### (三) 乌龙茶制造工艺
- 1? 乌龙茶制造基本工艺
  - 2? 闽南乌龙茶的制法
  - 3? 闽北乌龙茶的制法
  - 4? 广东乌龙茶的制法
  - 5? 台湾乌龙茶的制法
- #### (四) 白茶制造工艺
- 1? 白毫银针的制造
  - 2? 白牡丹、贡眉的制造
  - 3? 新白茶的制造
- #### (五) 黄茶制造工艺
- 1? 黄茶制造技术
  - 2? 黄茶制造过程的理化变化
  - 3? 闷黄技术在制茶中的应用
- #### (六) 黑茶制造工艺
- 1? 湖南黑茶制造
  - 2? 湖北老青茶制造
  - 3? 南路边茶制造
  - 4? 西路边茶制造
  - 5? 六堡茶制造
  - 6? 普洱茶制造
- #### (七) 紧压茶压制技术
- 1? 黑砖茶和花砖茶压制
  - 2? 茯砖茶压制
  - 3? 湘尖茶压制
  - 4? 康砖茶和金尖茶压制
  - 5? 方包茶压制
  - 6? 青砖茶压制
  - 7? 六堡茶压制
  - 8? 饼茶和圆茶压制
  - 9? 紧茶压制
  - 10? 沱茶压制



## &lt;&lt;中国茶经&gt;&gt;

- 11? 普洱方茶压制
- 12? 竹筒茶压制
- 13? 米砖茶压制
- (八) 花茶窰制技术
- 1? 花茶窰制原理
- 2? 花茶窰制技术
- 3? 各种花茶窰制工艺
- (九) 新型茶加工技术
- 1? 低咖啡碱茶
- 2? 氨基丁酸茶
- 3? 超微茶粉
- 4? 香味茶
- 5? 冷水冲泡型茶
- 四、茶综合利用
- (一) 茶叶成分的利用
- 1? 茶多酚
- 2? 咖啡碱
- 3? 茶多糖
- 4? 茶氨酸
- 5? 茶黄素
- 6? 速溶茶
- 7? 茶饮料
- 8? 红茶菌
- (二) 茶籽的利用
- 1? 茶籽油的利用
- 2? 茶皂素的利用
- 3? 茶籽壳及其他残渣的利用
- 五、茶叶品质与检验
- (一) 茶叶品质化学
- 1? 茶叶色香味形的形成
- 2? 不同季节茶的品质特点
- 3? 不同茶类的品质化学特征
- (二) 茶叶审评
- 1? 审评室的条件与设备
- 2? 评茶人员应具有的条件
- 3? 审评方法
- 4? 评茶术语
- 5? 评茶计分方法
- (三) 茶叶检验
- 1? 中国茶叶检验简史
- 2? 检验性质
- 3? 茶叶品质规格检验
- 4? 茶叶包装及衡量检验
- 5? 茶叶品质理化检验
- 6? 茶叶检疫及卫生检验
- 7? 茶叶进出口检验及公证
- 六、茶叶包装与贮藏

## &lt;&lt;中国茶经&gt;&gt;

## (一) 茶叶变质的原因

- 1? 叶绿素的变化
- 2? 茶多酚的氧化、聚合
- 3? 维生素C的减少
- 4? 类脂物质的水解和胡萝卜素的氧化
- 5? 氨基酸的变化
- 6? 香气成分的变化

## (二) 影响茶叶变质的环境条件

- 1? 温度
- 2? 水分
- 3? 氧气
- 4? 光线

## (三) 茶叶的包装与装潢

- 1? 茶叶的包装
- 2? 茶叶包装装潢

## (四) 大批量茶叶的贮藏

## (五) 家庭用茶的贮藏

- 1? 瓦坛贮茶法
- 2? 罐贮法
- 3? 塑料袋/冰箱、冰柜贮藏法

## (六) 提高茶叶耐贮性的加工方法

- 1? 减少残留酶活性法
- 2? 改变红茶发酵的pH法
- 3? 控制红茶萎凋和发酵程度法

## 七、茶业机械

## (一) 茶叶机械的发展

## (二) 茶园作业机械

- 1? 茶园垦殖机械
- 2? 茶园耕作机械
- 3? 茶园病虫害防治机械
- 4? 茶园灌溉设施
- 5? 茶树修剪机
- 6? 采茶机

## (三) 茶叶加工机械

- 1? 绿茶加工机械
- 2? 红茶加工机械
- 3? 乌龙茶加工机械
- 4? 名优茶加工机械
- 5? 其他茶叶加工机械
- 6? 茶叶精制机械
- 7? 制茶机械的连续化和自动控制

## 饮茶篇

## 一、饮茶习俗

## (一) 饮茶习俗的发展与传播

## (二) 客来敬茶

## (三) 各民族饮茶习俗

- 1? 汉族的清饮

## &lt;&lt;中国茶经&gt;&gt;

- 2? 维吾尔族的奶茶与香茶
- 3? 藏族的酥油茶
- 4? 蒙古族的咸奶茶
- 5? 傣族、拉祜族的竹筒香茶
- 6? 纳西族的盐巴茶与“龙虎斗”
- 7? 傈僳族的雷响茶
- 8? 布朗族的酸茶
- 9? 白族的三道茶和响雷茶
- 10? 土家族的擂茶
- 11? 苗族和侗族的油茶
- 12? 回族的罐罐茶

## 二、茶艺

- (一) 品茗的环境
- (二) 茶的欣赏
- (三) 用茶方法
- (四) 茶宴与斗茶
- (五) 茶馆与茶摊
- (六) 茶话会与音乐茶座

## 三、茶的鉴别

- (一) 新茶与陈茶的鉴别
- (二) 春茶、夏茶与秋茶的鉴别
- (三) 真茶与假茶的鉴别
- (四) 窈花茶与拌花茶的鉴别
- (五) 高山茶和平地茶的鉴别

## 四、茶具

- (一) 茶具发展的历史
- 1? 茶具和茶器
- 2? 茶具的产生
- 3? 茶具沿革
- (二) 茶具种类
- 1? 陶瓷茶具
- 2? 金属茶具
- 3? 玻璃茶具
- 4? 漆器茶具
- 5? 石茶具
- 6? 其他茶具
- (三) 古代名窑及典作
- (四) 古代茶具典作
- 1? 陆羽提倡的煎茶用具
- 2? 唐代宫廷用具
- 3? 宋代“十二先生”茶具
- 4? 明代茶具十六事
- 5? 工夫茶茶具

## 五、茶的冲泡

- (一) 泡茶用水
- 1? 对泡茶用水的认识
- 2? 泡茶用水的选择

## &lt;&lt;中国茶经&gt;&gt;

3? 泡茶用水对茶汤品质的影响

(二) 泡茶技艺

1? 泡茶方法

2? 泡茶技术

六、茶的饮用方法

(一) 茶叶饮用方法的起源与发展

1? 远古而悠久的“吃茶”与“喝茶”阶段

2? 丰富多彩的“饮茶”阶段

3? 崇尚美学与艺术的“艺茶”阶段

(二) 茶叶泡饮技艺的要素

1? 泡茶意境

2? 泡茶程式

(三) 茶叶的饮用方法

1? 绿茶的饮用方法

2? 黄茶与白茶的饮用方法

3? 红茶的饮用方法

4? 乌龙茶的泡饮方法

5? 花茶泡饮法

6? 紧压茶的饮用方法

茶文化篇

一、茶文化概述

(一) 茶文化的形成和发展历史

(二) 当代茶文化的兴起

(三) 茶文化的内涵和功能

(四) 中国茶道精神

(五) 茶与儒、释、道三教

二、茶与社会生活

(一) 茶与社交

(二) 茶与礼仪

(三) 茶与节庆

(四) 茶与婚俗

(五) 茶与祭祀

(六) 茶馆文化

三、茶与文学艺术

(一) 咏茶诗词

1两晋和南北朝茶诗

2唐代(含五代)茶诗

3宋代咏茶诗词

4金代咏茶诗词

5元代咏茶词及元曲

6明代咏茶诗词

7清代咏茶诗词

8近现代咏茶诗词

(二) 吟茶楹联

(三) 茶的文赋

1契约

2传

## &lt;&lt;中国茶经&gt;&gt;

- 3自传
- 4记
- 5序、跋
- 6信函
- 7杂文
- 8论文
- 9散文
- 10小说
- 11故事
- 12茶榜
- 13诏、敕、谕
- 14檄、示
- 15奏议
- 16申、详、呈、禀
- 17赋
- 18颂
- 19铭
- 20赞
- （四）叙茶小说
- （五）茶事绘画
  - 1唐代茶事绘画
  - 2宋、辽、元时期茶事绘画
  - 3明代茶事绘画
  - 4清代茶事绘画
  - 5近现代茶事绘画
- （六）茶与书法篆刻艺术
  - 1先秦两汉时期书法印章中的茶
  - 2唐代书法艺术中的茶
  - 3宋、元书法艺术中的茶
  - 4明代书法篆刻中的茶
  - 5清代书法篆刻中的茶
  - 6近现代书法篆刻中的茶
- （七）茶事戏曲、影视
- （八）茶歌茶舞
- （九）茶事典故
  - 1孙皓赐茶代酒
  - 2陆纳以茶果待客
  - 3单道开饮茶苏
  - 4王濛患水厄
  - 5王肃好茗饮
  - 6李德裕嗜惠山泉
  - 7陆羽鉴水
  - 8卢仝七碗茶
  - 9皮光业以茗为“苦口师”
  - 10王安石验水
  - 11蔡襄别茶
  - 12苏东坡梦泉

<<中国茶经>>

- 13 谦师得茶三昧
- 14 李清照饮茶助学
- 15 天下第一泉
- 16 天下泉名多“陆羽”
- 17 茶马交易
- 18 贡茶得官
- 19 禅林法语吃茶去
- （一）茶的传说
- 1 十八棵御茶
- 2 茶墨之争
- 3 奶茶和酥油茶由来
- 4 碧螺姑娘
- 5 冻顶乌龙
- 6 蒙顶玉叶
- 7 御茶园遗址
- 8 猴公茶的故事
- 9 雪芹辨泉
- 10 神农尝百草
- 11 陆羽煎茶
- 12 庐山云雾
- 13 大红袍
- 14 龙井茶虎跑水
- 15 正志和尚与茶
- 16 茶姑画眉
- 17 擂茶二说
- （一一）茶叶谚语
- 1 茶树种植谚语
- 2 茶园管理谚语
- 3 茶叶采摘谚语
- 4 茶叶制造谚语
- 5 茶叶贮藏谚语
- 6 茶叶饮用谚语
- 7 茶叶贸易谚语
- 8 茶叶风俗谚语
- （一二）茶叶谜语
- 四、茶书和茶报刊
- （一）茶书
- 1 古代茶书提要
- 2 现代茶书提要
- （二）当代茶叶刊物
- 1 《茶叶科学》
- 2 《中国茶叶》
- 3 《茶叶世界》
- 4 《茶叶》
- 5 《福建茶叶》
- 6 《茶叶通讯》
- 7 《蚕桑茶叶通讯》

## &lt;&lt;中国茶经&gt;&gt;

- 8 《茶讯》
- 9 《茶艺月刊》
- 10 《茶博览》
- 11 《茶业通报》
- 12 《广东茶叶》
- 13 《茶叶科学技术》
- 14 《中国茶叶加工》
- 15 《茶叶机械杂志》
- 16 《普洱》
- 17 《茶叶科学技术》

## 五、茶与名人

- (一) 陆羽
- (二) 卢仝
- (三) 皎然
- (四) 白居易
- (五) 陆龟蒙、皮日休
- (六) 欧阳修
- (七) 蔡襄
- (八) 苏轼
- (九) 黄庭坚
- (一) 赵佶
  - (一一) 陆游
  - (一二) 耶律楚材
  - (一三) 虞集
  - (一四) 高濂
  - (一五) 袁宏道
  - (一六) 张岱
  - (一七) 李渔
  - (一八) 郑燮
  - (一九) 爱新觉罗·弘历
- (二) 曹雪芹
  - (二一) 袁枚
  - (二二) 鲁迅
  - (二三) 郭沫若
  - (二四) 吴觉农
  - (二五) 老舍
  - (二六) 赵朴初

## 茶经济篇

## 一、茶产业经济概述

- (一) 茶产业与茶产业经济的内涵
  - 1 茶产业与茶产业经济
  - 2 茶产业经济研究的内容
- (二) 我国茶产业经济的历史演变
  - 1 古代茶产业经济 (1840年以前)
  - 2 近现代茶产业经济 (1840 ~ 1949年)
  - 3 当代茶产业经济 (1949年至今)

## 二、茶叶生产与供给

## &lt;&lt;中国茶经&gt;&gt;

## (一) 茶叶生产的特点

- 1生产的区域性
- 2生产的季节性
- 3生产的资产专用性
- 4供给的滞后性与波动性
- 5茶叶产品品质周期内的不均衡性

## (二) 影响茶叶供给的主要因素

- 1生产要素投入的数量与质量
- 2销售价格
- 3产业政策

## (三) 茶叶种植面积与产量

## (四) 茶叶生产成本构成与变化

- 1生产总成本的构成
- 2生产成本的变化趋势

## 三、茶叶市场与流通渠道

## (一) 我国茶叶市场的形成

## (二) 我国茶叶市场的类型

- 1按产品结构划分
- 2按茶类与区域消费特征划分
- 3按茶叶流通渠道划分

## (三) 我国茶叶流通渠道

- 1流通体制改革前茶叶市场流通渠道
- 2流通体制改革后茶叶市场流通渠道
- 3当前茶叶生产经营主体选择的渠道模式
- 4我国茶叶流通渠道发展趋势

## 四、茶叶消费需求

## (一) 茶叶消费的内涵

## (二) 茶叶消费需求的特点

- 1层次性与文化性
- 2嗜好性与可替代性
- 3季节性与示范性

## (三) 影响茶叶消费需求的因素

- 1人口因素
- 2收入与购买力水平
- 3茶叶价格与价格形成机制
- 4市场营销行为
- 5消费偏好与文化习俗
- 6替代品、互补品价格及可获得性
- 7中间需求变化

## (四) 我国茶叶消费现状与发展趋势

- 1茶叶人均消费数量变化
- 2茶叶消费质量变化趋势
- 3消费的茶类结构变化趋势
- 4茶叶消费的地区差异

## (五) 世界茶叶消费

- 1茶叶消费总量与人均茶叶消费水平
- 2消费的茶类结构



## &lt;&lt;中国茶经&gt;&gt;

## 3茶叶消费量的地区分布

## 五、我国的茶叶出口贸易

(一) 我国茶叶出口贸易概述

(二) 我国茶叶出口量的变化

(三) 我国茶叶出口茶类结构

(四) 我国茶叶出口地区结构

## 1出口目的地现状

## 2重点出口市场分析

(五) 我国茶叶出口价格分析

(六) 世界茶叶交易模式与我国茶叶出口渠道

## 1世界茶叶交易模式

## 2我国茶叶出口渠道

## 六、茶产业结构、产业布局与产业

## 升级

(一) 茶产业结构的含义与影响因素

## 1茶产业结构的含义

## 2茶产业结构形成的影响因素

(二) 中国茶产业结构现状

## 1茶类结构

## 2茶叶产品品质结构

## 3茶产业纵向结构

(三) 茶产业布局

## 1茶产业区域布局现状

## 2茶类的地理分布

## 3茶区优势布局规划

(四) 茶产业转型升级

## 1茶产业转型升级的基本内涵

## 2茶产业升级的基本内容与实现路径

## 七、茶叶产业组织

(一) 我国茶叶产业的经济主体

## 1茶农

## 2中小茶叶企业

## 3茶叶流通企业

## 4茶农专业合作社

## 5茶叶龙头企业或大型茶叶企业

(二) 我国茶叶产业组织的结构现状

## 1茶园小规模经营与名优茶的“分包式”

## 加工

## 2出口大宗茶初制加工与茶园经营之间交易的外部化

## 3加工规模呈多元化特点, 但总体规模偏小

## 4出口大宗茶原料初、精制加工的专业化分工

(三) 世界主要产茶国的产业组织模式

## 1茶园小规模经营模式

## 2家庭式经营与农户合作组织相结合的模式

## 3茶园规模化经营模式

## 4茶叶专业交易市场的形成与发展

(四) 茶叶企业的市场行为

## &lt;&lt;中国茶经&gt;&gt;

- 1价格行为
- 2非价格营销行为
- 3研发行为
- （五）茶产业市场绩效
  - 1生产规模不断扩大，但整体生产率不高
  - 2过度的市场竞争降低了产业整体效益
  - 3出口创汇能力低
  - 4名茶多，名牌少
- （六）我国茶产业组织现状与整合
  - 1我国茶产业链基本形成但缺乏合理分工
  - 2茶产业组织整合的模式
- 八、茶产业管理体制
  - （一）茶叶经济管理体制概述
  - （二）茶叶生产管理体制
    - 1计划体制下的茶叶生产管理
    - 2承包制后的茶叶生产管理
  - （三）茶叶购销政策和流通体制
    - 1茶叶统购
    - 2毛茶收购经营方式
    - 3样价政策
    - 4茶叶供应形式
    - 5国内茶叶销售
  - （四）茶叶对外贸易管理体制
    - 1茶叶出口政策
    - 2茶叶出口管理体制
    - 3茶叶出口经营方式
    - 4茶叶的出口许可证管理
- 附录
  - 一、中国茶叶大事记
  - 二、中国主要野生大茶树
  - 三、中国各产茶省主要名茶品目
  - 四、中国茶产品相关标准
    - （一）国家标准
    - （二）行业标准
  - 五、常见的民间代用茶
  - 六、世界主要产茶国茶园面积、产量、出口、进口量（1989～2008年）
  - 七、世界茶叶拍卖市场
    - （一）世界主要的茶叶拍卖市场
      - 1伦敦拍卖市场
      - 2印度拍卖市场
      - 3斯里兰卡科伦坡拍卖市场
      - 4肯尼亚内罗毕和蒙巴萨拍卖市场
      - 5其他拍卖市场
    - （二）拍卖的方法和步骤
  - 八、中国茶书名目
    - （一）古代茶书

## &lt;&lt;中国茶经&gt;&gt;

## (二) 现代茶书

## 九、国外茶叶期刊一览表

## 一、中国茶叶专业学校

## (一) 设有茶叶专业的高等院校

- 1 浙江大学茶学系
- 2 安徽农业大学茶学系
- 3 湖南农业大学茶学系
- 4 华南农业大学茶学系
- 5 西南大学茶学专业
- 6 四川农业大学茶学系
- 7 福建农林大学茶学系
- 8 云南农业大学茶叶学院
- 9 华中农业大学茶学专业
- 10 山东农业大学茶学专业
- 11 西北农林科技大学茶学专业
- 12 南京农业大学茶学专业
- 13 浙江树人大学茶文化专业
- 14 浙江农林大学茶文化专业
- 15 天福茶学院

## (二) 设有茶叶专业的中等专业学校

## 一、世界茶叶研究机构

## (一) 中国茶叶研究机构

- 1 中国农业科学院茶叶研究所
- 2 中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院
- 3 江苏省茶叶研究所
- 4 安徽省农业科学院茶叶研究所
- 5 福建省农业科学院茶叶研究所
- 6 江西省蚕桑茶叶研究所
- 7 湖北省农业科学院果树茶叶研究所
- 8 湖南省农业科学院茶叶研究所
- 9 广东省农业科学院茶叶研究所
- 10 广西壮族自治区桂林茶叶科学研究所
- 11 重庆市农业科学院茶叶研究所
- 12 四川省农业科学院茶叶研究所
- 13 贵州省茶叶研究所
- 14 云南省农业科学院茶叶研究所
- 15 台湾茶业改良场

## (二) 世界茶叶研究机构

- 1 印度
- 2 斯里兰卡
- 3 印度尼西亚
- 4 日本
- 5 孟加拉国
- 6 土耳其
- 7 肯尼亚
- 8 马拉维

## <<中国茶经>>

### 一二、世界茶叶社会团体和组织

#### (一) 中国茶叶社会团体和组织

- 1中国茶叶学会
- 2中国国际茶文化研究会
- 3中国茶叶流通协会
- 4中华茶人联谊会
- 5中国食品土畜进出口商会茶叶分会
- 6华侨茶业研究基金会
- 7台湾茶协会
- 8台北市茶商业同业公会
- 9吴觉农茶学思想研究会
- 10中国茶叶博物馆

#### (二) 国际性茶叶组织

- 1联合国粮农组织、商品和贸易部，原材料、热带和园艺产品服务处 (Raw Materials Tropical and Horticultuyal Prodsts ServiceCommodites and Trade , Division , FAO )

- 2国际茶叶委员会 ( The International TeaCommittee )

- 3欧洲茶叶委员会 ( European TeaAssociation )

#### (三) 世界主要产茶国的重要茶叶团体

- 1印度茶叶协会 ( Indian Tea Association )
- 2印度南部种植者联合协会 ( United Planters Association of SouthernIndian )
- 3斯里兰卡种植者协会 ( PlantersAssociation of Ceylon )
- 4日本茶业中央会
- 5土耳其茶叶商会 ( CAYKUR )

#### 索引

#### 主要参考文献

#### 1992年版作者名录

## &lt;&lt;中国茶经&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：2.茶树茎叶与花果生育的关系 茶树茎叶生长与花芽分化和果实发育之间既相互联系，又相互制约。

茶树营养生长的结果，扩大了树冠与叶面积，发展了根系，促进了物质代谢，从而导致了生殖器官的形成，促进了花果发育，使茶树能有效地繁殖后代。

当营养器官消耗养料多，生长旺盛时，生殖生长就受到抑制；相反，当茶树开花结实过多，茎叶生长就相对减少，但在茶树有机体养料丰富、代谢协调的情况下，营养生长旺盛时也会促进生殖生长，使开花结果增加。

这些情况，与茶树体内物质代谢有关，例如，当体内的碳代谢旺盛时，开花结实就多，而当氮代谢旺盛时，就有利于芽叶等营养器官的发展。

因此，当重施氮时，营养生长就旺，生殖生长相对受到抑制，当磷、钾营养增加时，生长中心偏向花果发育，芽叶产量相对减少。

如果这时摘除花蕾，迫使营养物质集中运向芽叶，就又能促进营养生长。

茶树在年生育周期中，其营养物质代谢的分配，随生长中心而转移，当春芽萌动开始，养分即源源不断地运向新梢。

芽叶生长到一定基础后，花芽开始分化，体内养分又逐渐分送到花芽部位，以供生殖生长需要。

在花果生长旺季，茶树吸收的磷素中几乎有一半运向生殖器官，运向新梢的仅占总量的35.3%；而在茎叶生长旺盛的春季，磷素吸收总量中约有80%以上是运向新梢部位；在10月以后，吸收养分则大部分运往根系。

因此，对多次开花结实的茶树，在个体发育过程中，都处于营养生长和生殖生长交替进行的过程，而营养物质的输导方向，对生长中心的转移起着调节和控制的作用。

茶树的营养生长和生殖生长中心的交替现象，还表现在生理机能的变化方面。

例如，在花芽分化、幼蕾大量形成时，正是春梢生长进入相对休止期，形成层的活动明显下降，6~8月份茶树的光合和呼吸作用等生理功能都达到了年周期中的最高水平，对营养物质的吸收量也最多，以后生理机能就逐渐下降。

茶树的茎叶生长和花果生长之间相互转换的关系，还和光照、温度、水等环境因素，生态条件、群体结构以及品种特性等有关。

如在不同群体环境条件下，适度密植改变了茶树生态环境，使生殖生长受到抑制，花果产量就会相对减少。

又如对于采收芽叶为主要目的专业茶园，为获取优质高产的茶叶，应采取重施氮肥，配施磷、钾肥，合理灌溉，及时勤采，秋季留叶，并运用乙烯利疏花疏蕾等措施，使营养物质集中输向新梢，转化生长中心；对于采种茶园，则应适当提高磷、钾肥比例，实行春夏季留叶采摘，以提高花果着生数与结实率。

3.茶树个体与群体的生长关系 茶园经济产额的高低，取决于单位土地面积上茶树群体对有机物质的积累、转化和分配能力，而群体的发展，又奠基于个体数目的多少和个体生产能力的大小。

因此要研究茶树群体的发展，首先应了解群体中个体的生长变化。

茶园由于种植行距、株距或丛距的不同，形成了各种各样的群体结构。

## <<中国茶经>>

### 编辑推荐

《中国文化经典系列:中国茶经(2011年修订版)》是茶叶领域总结前人成果和近代茶科学、茶文化学研究进展的一部专著。

<<中国茶经>>

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>