



特刊「茗聲」為雙周刊，隔周三刊登
主辦單位：中華茶人聯誼會
中國茶文化國際交流協會

白茶之美：表裡昭徹 如玉在璞

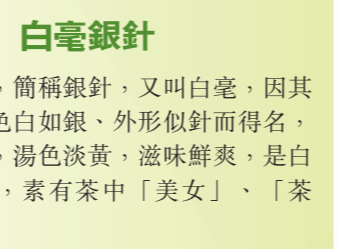


白茶歷史悠久，且素為茶中珍品，其清雅芳名的出現，迄今已有八百八十餘年之久。宋徽宗趙佶在《大觀茶論》（成書於1107—1110大觀年間，書以年號名）中，有一節專論白茶曰：「白茶，自為一種，與常茶不同。其條數開，其葉瑩薄，林崖之間，偶然生之，雖非人力所可致。有者，不過四五家；生者，不過一二株；所造止於二三勝（鈞）而已。芽英不多，尤難蒸焙，湯火一失則已變而為常品。須製造精實，度度得宜，則表裡昭徹如玉之在璞，它無與倫也。護焙亦有之，但品不及。」宋代的皇家茶園，設在福建建安郡北苑（即今福建省建瓯縣境）。《大觀茶論》裡說的白茶，是早期產於北苑御焙茶山上的野生白茶。其製作方法，仍然是經過蒸、壓而成團茶，同現今的白茶製法並不相同。而白茶的生產，是於清嘉慶初年（1769）採芽製成銀針。1895年改採福鼎大白茶製成白毫銀針。關於白茶的歷史究竟起於何時？茶學界有些不同的觀點。

有人認為白茶起於北宋，其主要依據是白茶最早出現在《大觀茶論》、《東溪試茶錄》（文中說建安七種茶樹品種中名列第一的是白葉茶）中，也有認為是始於明代或清代的，持這種觀點的學者主要是從茶葉製作方法上來加以區別茶類的，因白茶的生產過程只經過萎凋與乾燥兩道工序。也有學者認為，中國茶葉生產歷史上最早的茶葉不是綠茶而是白茶。其理由是：中國歷史最初發現茶葉的藥用價值後，為了保存起來備用，必須把鮮嫩的茶芽曬乾或焙乾，這就是中國茶葉史上白茶的誕生。



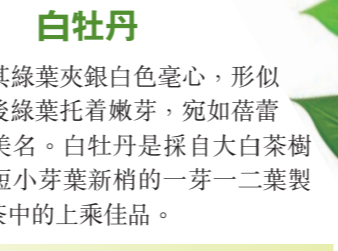
白毫銀針



白毫銀針



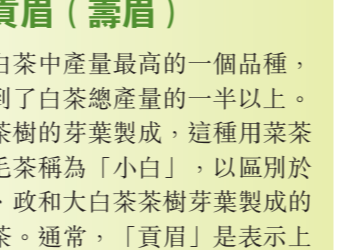
白牡丹



白牡丹



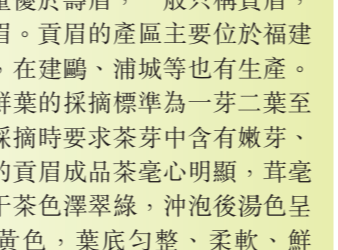
貢眉 (壽眉)



貢眉 (壽眉)



新工藝白茶



新工藝白茶

一千多年前，茶聖陸羽在《茶經》中記載：「永嘉（今溫州）東（南）三百里有白茶山」，據茶界泰斗陳椽教授考證：「永嘉南三百里是福建福鼎系中國白茶原產地，白茶山是指有『海上仙都』美譽的國家級風景名勝區福鼎太姥山」；清代名人周亮工在《閩小記》中更是清楚的記載：「太姥山古有白茶，今呼白毫，產者性寒涼，色香具絕，而尤以鴻雪洞為最，功同犀角，為麻疹聖藥，運銷國外，價同金珂」；福鼎是中國白茶原產地也（《福建地

新工藝白茶的創始與發展

眾所周知，在上世紀六十年代前，福建白茶分類中並沒有新工藝白茶這一花色品種。中茶福建公司（當時名為福建省茶葉進出口公司，下同）檔案資料顯示，上世紀50—60年代白茶的銷售地區僅為香港、新馬市場，消費對象為粵籍僑胞。當時中茶福建公司出口的銀針白毫、白牡丹因品質優良而廣受歡迎。白茶加工工藝看似簡單，但受生產季節氣候條件、加工場所等限制，故而產量不高，不能滿足市場需求。特別是中低等級量小價高，常常供不應求。當年台灣也生產出口白茶，雖然品質不如福建白茶，僅相當於中茶福建公司出口的三級貨以下，但也彌補了空缺，市場逐漸被台灣白茶所佔據。

1962年9月2日由香港寄來台灣白茶樣品8磅，公司進行審評：「台茶近幾年來品質有所提高，外形與我茶來比顯得更佳……但我內質方面比台茶佳，在港澳市場上享有很高聲譽……我們建議，研究加工技術同志加以研究探討，為提高白茶品質，擴大國外市場而努力工作。」

1963年開始，中茶福建公司技術人員與各初製廠進行白茶初製技術改進，白茶加工萎凋、烘乾試驗，均獲成功。

1964年9月，香港德信行在《對我白茶發展方向初步建議》中提到「就香港白茶市場潛力很大，年銷500噸，但我茶去銷僅佔20%左右，而台茶占80%左右……我茶發展方向應以製成中低檔為主要方向，以利用台茶壟斷市場。我原有高檔牡丹類仍可採取原來製法，保持其特色，擴大產量，以提高和鞏固我茶威信。其製法上可比原有高檔牡丹製法略有不同，萎凋時間可稍長些，可經過輕度揉捻，具體品質要求上，身骨要好，不片身，有毫尖，水色不強調清湯，黃中帶紅，具有白茶的風味。」

1964年，參考香港德信行建議，公司擬定新品研製項目技術方案，由莊任擔任負責人，項目執行人為中茶福建公司劉典秋等人組成的技術團隊，項目試驗場所設在福鼎白琳初製廠。在中茶福建公司技術員指導下，在福鼎白琳初製廠創製了新品類，當時稱作「新白茶」。在1964年試製成功「新白茶」的基礎上，1968年中茶福建公司以劉典秋等為主導的技術團隊進行進一步試驗。據拜訪劉典秋家屬回憶，試製期間他多次往返白琳初製廠，與當地技術骨幹反覆試驗，創造了白茶的新工藝製法，將萎凋葉進行連時、快速揉捻，然後烘乾，生產出的新工藝白茶條索緊結，湯色加深，濃度加強，投放市場深受香港茶樓、酒樓消費者喜愛。後將新工藝製作的白茶稱作「福建新白茶」。

六大茶類中，白茶的製作工藝最特別，也最自然，不炒不揉，既不像綠茶那樣抑制，也不像紅茶那樣促進茶多酚的氧化。白茶的製作是將採下的新鮮茶葉，薄薄地攤放在竹席上，置於微弱陽光下，或置於通風透光效果好的室內，讓其自然萎凋。待晾曬至七八成干時，再用文火慢慢烘乾即可。由於製作過程簡單，又以最少的工序進行加工，因此白茶最大限度地保留了茶樹鮮葉裡茶多酚、茶氨酸、黃酮、咖啡鹼、可溶性糖等風味和營養成分。

白茶適合長期存放收藏，福鼎民間流傳著「白茶，一年茶，三年藥，七年寶」的說法，這個說法恰恰說明了白茶具有這樣的特性——適宜存放，以陳為貴。而且存放時間越長，價值越高。

白牡丹因其綠葉夾銀白毫色心，形似花朵，沖泡後綠葉托着嫩芽，宛如蓓蕾初放，故得名。白牡丹是採自大白茶樹或水仙種的短小芽葉新梢的一芽一二葉製成的，是白茶中的上乘佳品。

貢眉（壽眉）貢眉，是白茶中產量最高的一個品種，其產量約佔到了白茶總產量的一半以上。它是以前茶葉的芽葉製成，這種用茶葉芽葉製成的毛茶稱為「小白」，以區別於福鼎大白茶、政和和大白茶茶樹芽葉製成的「大白」毛茶。通常，「貢眉」是表示上品的，其質量優於壽眉，一般只稱貢眉，而不再有壽眉。貢眉的產區主要位於福建省的建陽縣，在建陽、浦城等也有生產。製作貢眉的鮮葉的採摘標準為一芽二葉至一芽三葉，採摘時要求茶芽心中含有嫩芽、壯芽，優質的貢眉成品茶芽心明顯，芽毫色白且多，干茶色澤翠綠，沖泡後湯色橙黃或深黃色，葉底勻整、柔軟、鮮亮，葉片迎光看去，可透視出主脈的紅色，品飲時感覺滋味醇美，香氣鮮甜。

新工藝白茶為福建的特產，主要產區在福鼎、政和、松溪、建陽等地。新工藝白茶簡稱新白茶，是按白茶加工工藝，在萎凋後加入輕揉製成。新工藝白茶外形葉張略窄縮呈半卷條形，色澤暗綠帶褐，香清味淡，湯色似綠茶但無清香，似紅茶布無解酸，濃醇清甘是其特色。

也稱為「新工藝白茶」或「新白茶」。新工藝白茶是福建省茶業進出口公司為適應香港市場消費需求，於1968年組織並主導實施創製的新產品，1969年正式生產1,000餘擔，1979年生產1,500擔，此後逐年約2000擔左右。產品均由福建首茶業進出口公司銷往香港市場，受到好評。

20世紀70—80年代，白茶仍主銷我國香港及東南亞等國家和地區，以白牡丹、貢眉為主產品，少量銀針及新工藝白茶。隨著改革開放，銀針白毫、白牡丹、新工藝白茶銷售擴大出口到歐美、日本等國。至今，中茶福建公司仍根據市場需求下達新工藝白茶各等級生產計劃，並在福鼎、政和、松溪定點生產。除出口傳統國際市場外，也逐漸銷路國內市場。

2019年，值建國70周年暨中糧集團、中茶公司成立70周年之際，公司特別推出新工藝白茶——「東方美人」白茶餅，這是對中茶公司創新理念的新時代傳承，也是對福茶二代代經典的莊嚴致敬。

白茶的存茶有講究

正確的存茶方式會讓白茶越來越好，一些茶友喜歡把白茶排列在書架或客廳的一隅展示，但殊不知這種露天存放方法是對白茶非常不利的。因為這樣存放的白茶容易吸收室內的異味，並且室內過於乾燥或潮濕的空氣、日光中的紫外線等都是白茶陳化與轉化的大敵。所以，我們在存放白茶的時候，需要注意保持存儲環境的適宜，以下是對存放白茶環境的大致建議：
• 溫度：環境相對溫度不要長時間高於65%。
• 保管茶葉的環境中不要有異味，特別是揮發性強的味道，因為茶葉會吸收環境中的異味。
• 茶葉不要放在光源直射的地方，長期照射會破壞茶葉品質。
• 在存茶時，盡量不要打開原包裝，直接用整提或整件的原包裝，並盡可能把一類茶放在一起。



喝着工夫茶長大的人們，不可一日無茶，而且有些小「禪癖」。

比如：瞧見茶倒進大杯子裡就會隱隱覺得，這茶水是不是淡了？又或者吃了一塊肥美的肉，一口油香的炒飯，身體裡掌管色香味的那一處就會不自覺產生對茶甘美的渴望。諸如此類，大都是從小耳濡目染、自然而然的養成生活習慣，於茶道也好修養也罷都沒多大關係。

潮州俗話說：「茶三四鐵桃二」，意思是：喝茶時三人最佳，喝酒或外出遊玩則要變成對才好。為什麼說喝茶三人最佳呢？因為這三人當中總有一位是坐著「沖茶位」，也就是負責泡茶的人，其他兩人則在當茶客，喝茶品茶。如此三位一體的格局，也是傳統工夫茶獨到的地方。當然，並非只有這樣的格局才算是工夫茶茶道。道在於自然，人與茶能融於自然、隨心隨喜才是茶道真正意義所在。

茶，是一種自然與人為完美結合的成果。好茶除了與茶葉本身的品種，及其地理地息息息相關之外，也離不開製茶人恰好處的焙烘或煎製。再者，如何泡才能泡出茶葉最佳的口味口感，又顧及到茶湯的營養成分，都頗為考究。

且不說那些自古累積研究下來的茶經茶道，在潮州的平常百姓家中，即便是隨手拉幾位出來問問，只要是平常喝茶的，不管男女老少、大都能說上幾句最基本的工夫茶泡茶「口訣」，比如：關公巡城，韓信點兵等等。這些以



潮州工夫茶

說工夫茶事 看禪茶一味

歷史經典來形容描述的泡茶訣要，正是「老茶客」們日積月累的經驗之談。比如關公巡城，說的是如何將茶湯均勻分配到各個茶杯中，使每一杯茶色均勻口感一致，就如關羽巡城般要做到一絲不苟。

而民間廣為流傳的茶經茶典，也得到文人雅士的認同和整理記錄。比如在潮州籍國學大師饒宗頤先生總纂的《潮州志》中，就詳細記錄了潮人的工夫茶經，將工夫茶的構造條件列為：茶之本質、取法、活火、茶具、烹法幾部分。

在這些所開列出來的主要構造中，好茶與活火自是不在話下。然蘇東坡亦有詩云：活火仍需活火烹。活火，指的是炭跳躍的火焰。潮人煮茶所用的炭就更為講究，一是用炭之有聲、碎之螢黑上的乘紋只炭，更甚者是鳥烏糞刺肉去仁之後所得的糞核入窯燒成的糞核炭來燒水泡茶，因為其煙喉無存、焰活火勻，使用之所煮之茶風味更加獨特美妙。

然而能被稱之為工夫茶文化，最不可缺的乃是一套好茶具。古人云：「陸羽所造茶器，凡廿四事。」茶具講究，自古已然。工夫茶的茶具，從茶壺（又稱沖壺）、蓋碗、到茶杯、茶洗、茶盤、乃至砂鍾、紅泥火爐等都是頗有講究的，當中，美觀而實用的潮州手拉壺更是工夫茶文化裡一道優雅亮麗的藝術風景線。

潮州手拉壺本是潮州楓溪一項代代相傳的民間茶具工藝。這些年隨著市場經濟的轉型，以及手拉壺藝人的理念更新，才慢慢走向產業化市場。許多朋友在剛剛接觸潮州手拉壺的時候，一是為其精巧、圓潤及不凡的實用性感到讚歎。

在泥料使用上，潮州手拉壺所用的泥料多為潮州本地赤泥。潮州本土的赤泥屬於風化石料，原泥料呈黃褐色，最大的特點是含極高的氧化鐵，因此燒成之後紅若硃砂，俗稱「紅泥」。潮州紅泥可塑性強，是手拉壺製壺最重要的物質保證。此外，隨著製壺藝人的不斷嘗試創新，也有越來越多製壺藝人採用原礦紫砂泥調製壺，使壺在保留傳統手拉壺的圓潤勻勻之外，更顯現出透骨鏗鏘的大氣氣質。

從製作手法上，手拉壺，顧名思義採用的就是工拉坯法（或叫輪製法）成型。拉坯法是最原始的輪製陶器法，至今已有一千多年的歷史。手拉坯法利用慣性離心力，將泥料自上向下伸延且內外翻轉，構成塑造壺體的運動空間，拉出各具形態氣質的器皿，因此每個手拉壺的內壁都有其專屬的生命年輪，一道道手拉壺留下的細微而均勻拉痕。

一把手拉壺的製作，在拉坯完成之後，還必須經過修坯、鑽孔（出水）、投頂（壺紐）、製作、安置壺嘴壺耳，以及資深手拉壺者修檢驗收等步驟之後，才有資格經歷高溫烈火的洗禮。而最終能頑強存活下來的，都是浴火重生的鳳凰。

潮州手拉壺本質是潮州楓溪一項代代相傳的民間茶具工藝。這些年隨著市場經濟的轉型，以及手拉壺藝人的理念更新，才慢慢走向產業化市場。許多朋友在剛剛接觸潮州手拉壺的時候，一是為其精巧、圓潤及不凡的實用性感到讚歎。

在泥料使用上，潮州手拉壺所用的泥料多為潮州本地赤泥。潮州本土的赤泥屬於風化石料，原泥料呈黃褐色，最大的特點是含極高的氧化鐵，因此燒成之後紅若硃砂，俗稱「紅泥」。潮州紅泥可塑性強，是手拉壺製壺最重要的物質保證。此外，隨著製壺藝人的不斷嘗試創新，也有越來越多製壺藝人採用原礦紫砂泥調製壺，使壺在保留傳統手拉壺的圓潤勻勻之外，更顯現出透骨鏗鏘的大氣氣質。

從製作手法上，手拉壺，顧名思義採用的就是工拉坯法（或叫輪製法）成型。拉坯法是最原始的輪製陶器法，至今已有一千多年的歷史。手拉坯法利用慣性離心力，將泥料自上向下伸延且內外翻轉，構成塑造壺體的運動空間，拉出各具形態氣質的器皿，因此每個手拉壺的內壁都有其專屬的生命年輪，一道道手拉壺留下的細微而均勻拉痕。

一把手拉壺的製作，在拉坯完成之後，還必須經過修坯、鑽孔（出水）、投頂（壺紐）、製作、安置壺嘴壺耳，以及資深手拉壺者修檢驗收等步驟之後，才有資格經歷高溫烈火的洗禮。而最終能頑強存活下來的，都是浴火重生的鳳凰。

原產地正山茶：以正山精神鑄就正山品質

經典品種，正山品質。「正山」意為「正宗高山產區」，「正山小種」之「正山」即是此意。正山小種紅茶，是公認的紅茶鼻祖，具有四百五十餘年歷史傳承。其傳承至今，專注於技藝與品質，於傳承中創新和發展，延續著「專注」與「專業」的「正山精神」，傳承「正山精神」，方鑄正山品質。

正山茶，每一款都來自正宗核心原產地。每一款都以正宗傳承的工藝精製，每一款都源自傳承不息的堅守與初心。正山產區，正山技藝，正山傳承，成就了正山茶高標準、高品質的好茶味道。

正山產區

茶樹生長環境中的氣象、土壤、地形與地勢、生物環境等，是影響茶葉品質的重要因素。不是所有產區都能叫「正山」，獨具地方特色的

茶樹品種，特有的生態環境因子，讓正山產區所產之茶，品質優越，難以複製。正山茶，每一款都源自各品類公認的核心原產地：正山小種及金駿眉紅茶源自武夷山保護區，大紅袍源自武夷山核心正源產區，冰烏普洱源自雲南冰島村，白毫銀針源自福建福鼎。

正統的製作工藝，才能讓正山產區的優質原料呈現出應有的品質狀態。正山小種紅茶製作技藝、武夷巖茶（大紅袍）製作技藝、福鼎白茶製作技藝、普洱傳統製作工藝、巖骨非物質文化遺產、金駿眉紅茶製作技藝，在450餘年正山小種紅茶技藝傳承的基礎上創新變革，引領了高端清飲的品飲風尚。

正山茶，每一款都源自正宗傳承的工藝精製。原料選自正山產區，採用正統工藝精製，傳承正山精神，堅守品質至上的初心，正山茶，只做正宗好茶！

正山茶，每一款都來自正宗核心原產地。每一款都以正宗傳承的工藝精製，每一款都源自傳承不息的堅守與初心。正山產區，正山技藝，正山傳承，成就了正山茶高標準、高品質的好茶味道。

正統的製作工藝，才能讓正山產區的優質原料呈現出應有的品質狀態。正山小種紅茶製作技藝、武夷巖茶（大紅袍）製作技藝、福鼎白茶製作技藝、普洱傳統製作工藝、巖骨非物質文化遺產、金駿眉紅茶製作技藝，在450餘年正山小種紅茶技藝傳承的基礎上創新變革，引領了高端清飲的品飲風尚。

正山茶，每一款都源自正宗傳承的工藝精製。原料選自正山產區，採用正統工藝精製，傳承正山精神，堅守品質至上的初心，正山茶，只做正宗好茶！

瀟湘花茶綻放第一香

2019首屆「瀟湘茶」文化節今天專場推介瀟湘茉莉花茶。中國工程院院士劉仲華在會上稱，茉莉花茶引領消費潮流，將為本土主要茶類拓寬發展空間，助推湘茶打造千億產業。

「嘗得茉莉無上味，列作人間第一香。」省茶業產業技術體系首席專家包小村介紹，「瀟湘」茉莉花茶以高山有機茶作為原料，選擇黃金茶、福壽茶、古丈毛尖等高端綠茶作茶胚，與含苞欲放的茉莉花蕾拌拼窰製，成就獨有的「第一香」；不單是綠茶，首內的黑茶、紅茶、黃茶等茶類也可窰製，

業產銷兩旺。如今，省政府推進茶業品牌整合，「瀟湘」作為湖南茉莉花茶的集大成者，旗下10萬畝高標準茶園，帶動大湘西地區10萬戶茶農增收。

戰略合作夥伴
吳裕泰
1887
莫老百姓喝得起的放心茶

黑茶之源 遠流九州
The Birthplace of Dark Tea Popularized around the country

正山堂
傳承紅茶四百年

中茶 CHINATEA
中國茶 選中茶

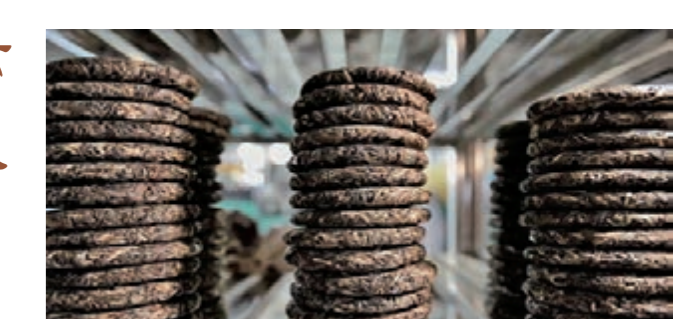
慶祝建國70周年茶文化書畫展將辦

中國茶文化國際交流協會攜手香港大公文匯傳媒集團，將於2019年12月2日至8日在香港中央圖書館主辦「茶香古今，香江雅意——慶祝建國70周年茶文化書畫展」系列活動。

活動將展出中國美術協、中國書協的畫家、書法家的偉大書畫作品，以及古董、紫砂茶、名貴紫砂茶。活動期間，更以茶文化為主題的配套講座，向香港市民普及茶文化知識。歡迎大家出席12月2日上午10時書畫展開幕式。活動詳情可留意中國茶文化國際交流網站和Facebook專頁。

茶葉的保藏

茶葉保藏的好壞，會直接影響茶的色、香、味、形。茶葉保管不好，會很快吸收空氣中的水分及其他異味，很快陳化而失去新鮮感，色、香、味、形俱變。陳化還會滋生細菌，飲後對健康不利。



正山堂
CHINATEA
中國茶 選中茶