

导游知识风物杂谈：中国茶叶的分类 - 花茶 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/467/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E7_9F_A5_E8_c67_467429.htm

花茶，亦称熏花茶、香花茶、香片。花茶是以绿茶、红茶、乌龙茶茶坯及符合食用需求、能够吐香的鲜花为原料，采用窈制工艺制作而成的茶叶。一般根据其所用的香花品种花茶不同，划分不茉莉花茶、玉兰花茶、珠兰花茶等亚类，其中以茉莉花茶产量最大。每种亚类又根据其加工原毛坯的产地、质量与制作工艺的精细程度划分出若干等级，有特级、一级、二级、三级、四级、五级等六至七个等级。花茶是集茶味与花香于一体，茶叶引花香，花增茶味，相得益彰。既保护了浓郁爽口的茶味，又有鲜灵芬芳的花香。冲泡品啜，花香袭人，甘芳满口，令人心旷神怡。花茶不仅仍有茶的功效，而且花香也具有良好的药理作用，裨益人体健康。花茶在国际与国内市场上行销量大的是茉莉花茶。这是因为茉莉的香气为广大饮花茶的人所喜爱，被誉为可窈花茶的玫瑰、蔷薇、兰蕙等众花之冠。宋代诗人江奎的《茉莉》诗赞曰：“他年我若修花史，列作人间第一香。”我国花茶的生产，始于南宋，已有1000余年的历史。最早的加工中心是在福州，从12世纪起花茶的窈制已扩展到苏州、杭州一带。明代顾元庆(1564--1639)《茶谱》一书中较详细记载了窈制花茶的香花品种的制法：“茉莉、玫瑰、蔷薇、兰蕙、桔花、梔子、木香、梅花，皆可作茶。诸花开时，摘其半含半放之香气全者，量茶叶多少，摘花为茶。花多则太香，而脱茶韵；花少则不香，而不尽美。三停茶叶，一停花始称。”但大规模窈制花茶则始于清代咸丰

年间(1851--1861)，到1890年花茶生产已较普遍。花茶是我国特有的茶类。主产区为福建、浙江、安徽、江苏等省，近年来湖北、湖南、四川、广西、广东、贵州等省、自治区亦有发展，而非产茶的北京，天津等地，亦从产茶区采进大量花茶毛坯，在花香旺季进行窰制加工，其产量亦在逐年增加。花茶产品，以内销为主，从1955年起出口港澳和东南亚地区，以及东欧、西欧、非洲等地。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com