生活情趣全书

茶道



田晓娜 主编

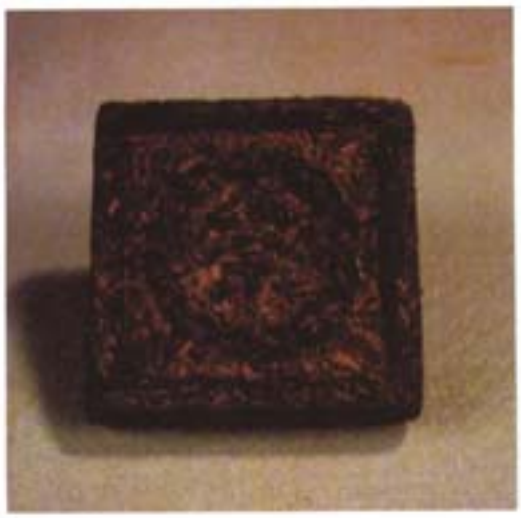
中国轻工业出版社

生活情趣全书

茶道

中国妇女出版社





方　茶



碧螺春



雀　舌



大　力

中國名茶



龙须茶



黄山毛峰



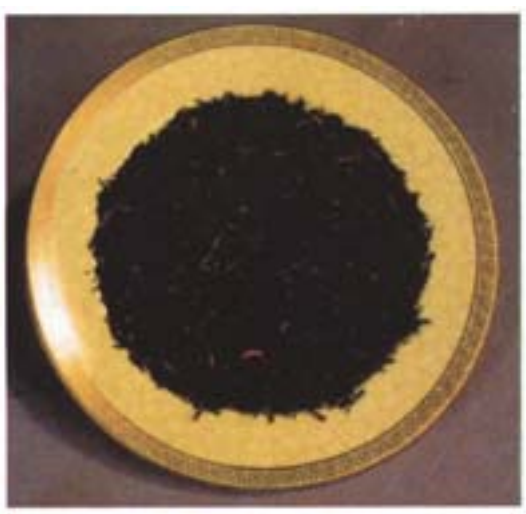
南京雨花茶



绿牡丹



婺源墨菊



云南红茶



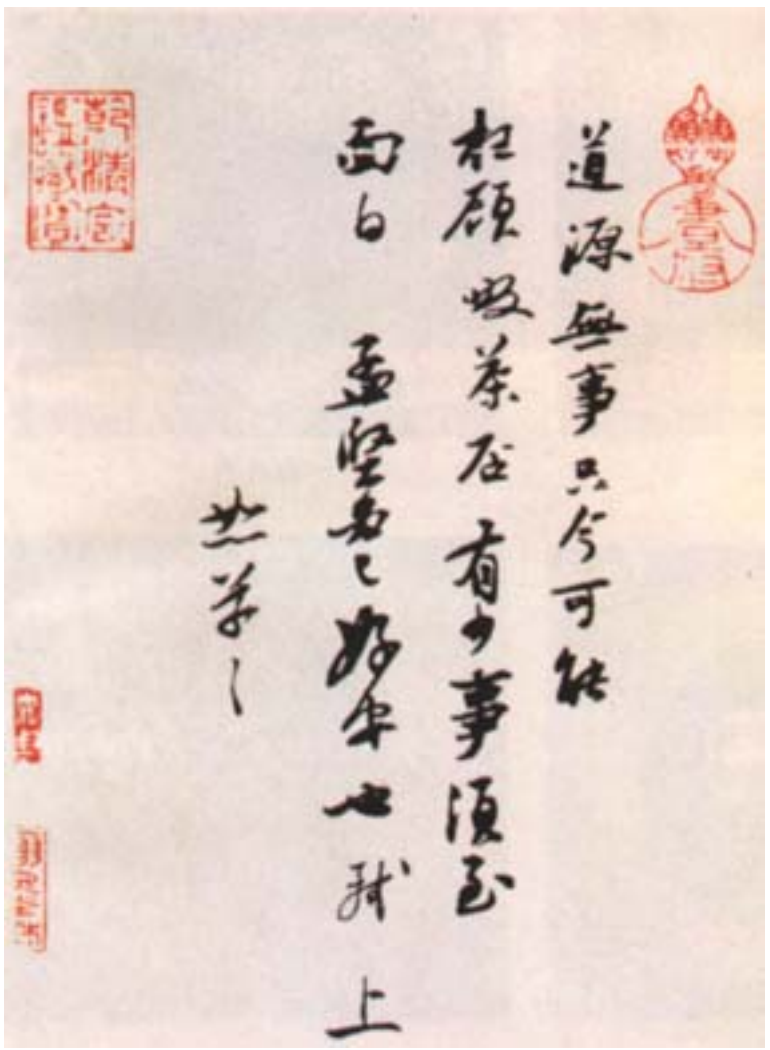
福建雪芽



厦门茶人之家



天下第一泉



道源無事只今可往
相顧啜茶在有少事須已
而白 孟堅老兄好事也 軾上

宋苏轼《啜茶贴》



上海宋园茶艺馆



百茶字图



擂　茶



备茶室



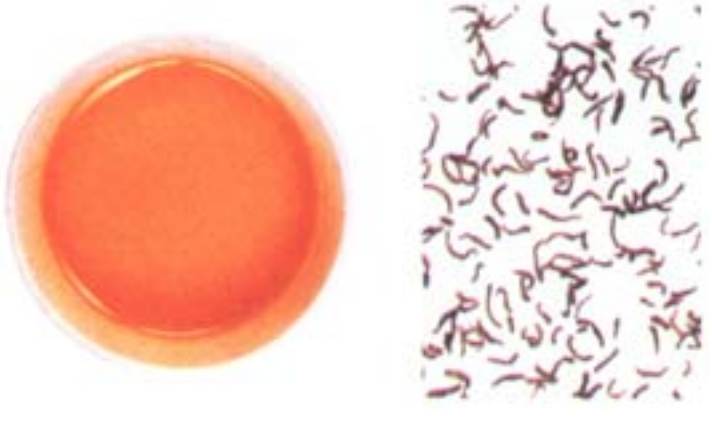
无我茶会



乡村茶馆



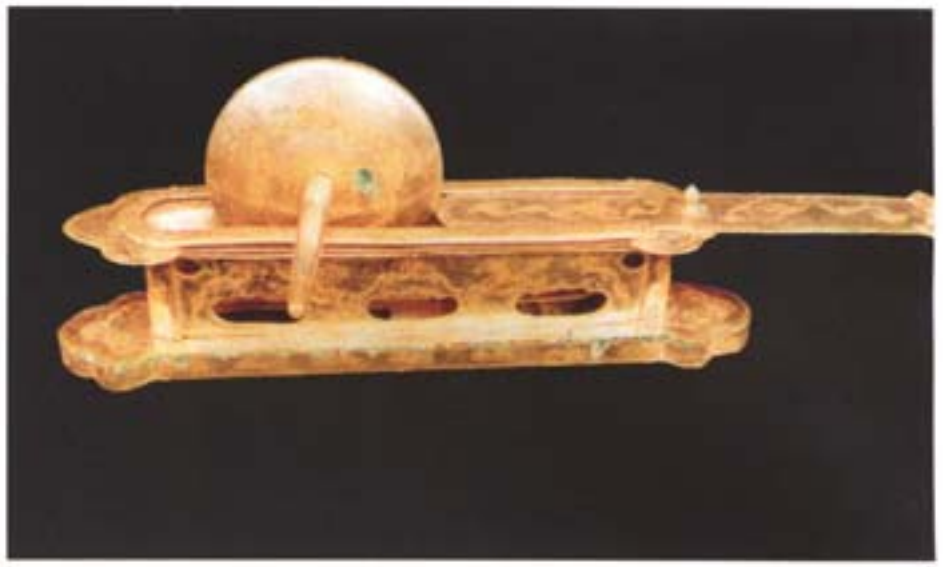
普洱茶及汤色



眉茶及汤色



唐宫廷鎏金银风炉



唐宫廷鎏金银茶碾



杭州太极茶道苑



杭州茶人之家



清紫砂套环纽壶



清紫砂树瘿壶



清紫砂圆角方础壶

生活情趣全书

茶道

主编 田晓娜

中国戏剧出版社

图书在版编目（CIP）数据

生活情趣全书（茶道·花艺·酒经·食典）／田晓娜主编.
－北京：中国戏剧出版社，2000.1
ISBN 7－104－01200－1

Ⅰ.生… Ⅱ.田… Ⅲ.生活－知识－普及读物 Ⅳ.TS976

中国版本图书馆CIP数据核字（1999）第74371号

生 活 情 趣 全 书
（茶道·花艺·酒经·食典）

田晓娜　主编

中 国 戏 剧 出 版 社 出 版
（北京海淀区北三环西路大钟寺南村甲81号）
（邮政编码：100086）
新华书店总店北京发行所　经销
北京市通州区华龙印刷厂　印刷
3980千字　787×1092毫米　1／16开本　233印张　8插页
2000年1月第1版　　2000年1月第1次印刷
印数：1－3000套

ISBN 7－104－01200－1／C·42　　定价：880.00元（全四册）

《生活情趣全书》编委会

主　　编：田晓娜

编　　者：（按姓氏笔划为序）

于　彦　　马诰临　　王　斌　　王燕红
王平生　　王波波　　王鹏程　　孔淑红
田林欣　　田晓娜　　左庆生　　冯晓林
刘海淼　　刘俊英　　刘玉锦　　刘文娟
孙信义　　齐贤达　　李玉群　　李世贤
李永发　　沈德元　　何广亮　　姜　慧
钟英华　　顾　瑛　　徐　立　　黄　镇
黄世杰　　彭卫红

前　言

中国是世界茶叶和茶文化的发祥地，茶树资源丰富，栽培管理方法先进，茶叶制作技术精良。在众多的茶学典籍中，问世最早、内容最全面的首推唐代陆羽之《茶经》，它对茶的起源、分布、品种、制作、茶的冲泡技术、器皿及茶的逸闻趣事等均有论述，对我国乃至世界的茶业及其文化都产生了巨大影响。

“君不可一日无茶”。中华茶文化是以饮茶活动为载体的一座历史幽久、丰富多彩的艺术宝库，它博大精深，蕴涵丰富，说之不尽，书之无穷，是极其珍贵的文化遗产。新中国成立以来，我国的茶业茶学，发展到了一个崭新的阶段，茶叶品种之丰富、采制之精良、生产管理开发之先进，都是前人所无法比拟的。古代流传之典籍大多乃写花叙情，赏花玩物之作。近代虽有大批茶学著作和论文问世，大多也仅涉及茶学的一方面或一领域。因此，总结前人经验，反映当代我国茶学茶业最新成果的《茶道》应运而生。

《茶道》是专家学者们在自己多年的理论和实践的基础上，呕心呖血，精益求精，历时数年完成的。内容丰富、体系完整、语言流畅、结构严谨是本书的一大特色。它突出体现了人类茶文化的魅力，系统介绍了茶业历史、当代名茶以及名泉佳水、茶艺茶具、保健功效、茗事典故、趣事轶闻、种茶技术、制茶技术、品质检验等内容，涉及茶业茶学的各个方面，具有权威性、科学性、实用性、趣味性和可读性。

陆羽作《茶经》，“天下益知饮茶矣。”本书的出版，可望对当今世人饮茶、品茶、知茶产生积极的影响，更加注重茶的高品位和精神享受，增长知识，开拓视野，陶冶性情，提高审美情趣，“魂凝魄全，神旺充足”，把中华灿烂的茶文化推向新的颠峰。

编者

目　录

一、茶道史话……（1）
（一）概述……（1）
（二）历史嬗变……（4）
唐代风采……（4）
宋代意境……（11）
明代思潮……（16）
清代兴衰……（29）
（三）茶业科技……（35）
近代茶业科技的建立……（35）
近代茶业科技的奠基人……（35）
近代茶业科技的发展……（36）
现代茶业科技的成就……（38）
二、高雅文化……（44）
（一）茶文化概述……（44）
（二）茶文化特征……（47）
（三）茶文化源流……（51）
与茶结缘……（51）
以茶养廉……（52）
饮茶风气……（54）
宗教玄学……（54）
（四）辉煌时期……（56）
社会原因……（56）
茶圣陆羽……（58）
重大贡献……（62）
（五）承上启下……（64）
别出新格……（64）
宋代贡茶……（66）
斗茶之风……（68）
市民文化……（70）
（七）佛教与茶文化……（72）
养生、清思……（72）
佛理与茶理……（74）
佛教茶仪……（77）
（八）道家与茶文化……（78）
茶与自然……（78）
服食祛疾……（80）
茶人气质……（82）
（九）儒家与茶文化……（84）
中庸与茶道……（85）
乐感文化……（87）
养廉、雅志、励节……（88）
礼仪之邦……（90）
（十）民间茶艺文化……（92）
湖洲圣地……（92）
“功夫茶”……（94）
茶树王国……（96）
（十一）茶诗茶联……（98）
相关文化概述……（98）
茶与诗……（98）
茶画茶书……（106）
茶谣茶歌……（112）
三、历代名茶……（117）
（一）历史名茶……（119）
唐代名茶……（119）
宋代名茶……（120）
元代名茶……（121）
明代名茶……（122）
清代名茶……（123）
（二）现代名茶……（124）
绿　茶……（124）
红茶……（188）
花茶……（195）

乌龙茶……（199）
白茶……（207）
黄茶……（209）
紧压茶……（212）
黑茶……（215）
速溶茶……（217）
四、茶艺茶道……（224）
（一）源流诗话……（224）
（二）择茶心韵……（229）
选择类型……（230）
精挑细选……（235）
（三）品饮环境……（238）
茶会的组织……（239）
茶会的准备……（240）
无我茶会……（241）
茶室选址……（243）
茶室设计……（244）
（四）泡茶技艺……（246）
泡茶要领……（247）
艺美的基本功……（248）
清饮茶冲泡法……（251）
添加茶冲泡法……（255）
配料茶制作法……（257）
冰茶制作法……（257）
（五）茶艺之道……（258）
茶艺“四要”……（259）
茶艺“三法”……（273）
饮茶方式……（279）
五、名山灵泉……（287）
（一）古人论水……（287）
古人择水观……（287）
辨水……（288）
试水……（289）
（二）现代择水……（290）
饮用水标准……（290）
水质与茶品质……（290）
泡茶用水预处理……（291）
（三）煮水之妙……（292）
煮水燃料及容器……（292）
煮水程度……（292）
（四）茶水神韵……（293）
精茗蕴香借水发……（293）
陆羽品水……（294）
宜茶之水……（296）
大地清泉……（301）
（五）第一神泉……（302）
茶圣口中第一泉——庐山康王谷帘泉……（302）
扬子江心第一泉——镇江中泠泉……（303）
乾隆御赐第一泉——北京玉泉山玉泉……（305）
大明湖畔第一泉——济南趵突泉……（306）
话说“天下第一汤”——安宁碧玉泉……（307）
峨眉“神水”第一泉——峨眉山玉液泉……（309）
（六）神州名泉……（310）
无锡惠山泉……（310）
扬州大明寺“天下第五泉”……（312）
苏州虎丘三泉与天平山白云泉……（313）
杭州虎跑泉……（315）
杭州龙井泉……（317）
杭州玉泉……（319）
西湖的泉群……（320）
青岛崂山矿泉水……（323）
济南的四大泉群……（324）
淄博柳泉……（326）
泗水泉林……（326）
晋江国姓泉……（327）
永泰洗钵泉……（328）
泉州清源山泉……（328）
滁州琅玡山酿泉……（329）
潜山山谷流泉……（329）
怀远白乳泉……（330）
庐山招隐泉……（331）

庐山三叠泉……（332）
庐山玉帘泉与聪明泉……（333）
承德热河泉……（335）
安阳珍珠泉……（335）
浠水兰溪泉……（336）
兴山楠木井和珍珠潭……（336）
武汉伏虎山卓刀泉……（337）
宜昌陆游泉……（338）
宜昌黄牛泉和蛤蟆泉……（339）
天门文学泉……（340）
秭归照面井……（341）
鄂城菩萨泉……（342）
长沙白沙古井……（343）
洞庭君山柳毅井……（344）
衡山虎跑泉……（345）
广元含羞泉……（346）
邛崃文君井……（347）
成都薛涛井……（348）
大理蝴蝶泉……（348）
丽江黑龙潭……（350）
广州清泉与九龙泉……（351）
广州鸡汤泉……（351）
桂平乳泉……（351）
武鸣灵源泉……（352）
太源晋祠难老泉、鱼沼泉
和善利泉……（353）
平定娘子关泉……（354）
兰州皋兰五泉……（355）
敦煌月牙泉……（356）
天水甘泉和马跑泉……（357）
鄂、湘、川、甘、滇
贵等地的潮水泉……（358）
湘、川、皖、桂、
藏等地的间歇泉……（360）
温泉亦有宜茶水……（361）
飞瀑絮语……（363）
九华挂绿……（364）
黄山三瀑……（365）
雁荡飞瀑……（365）
石梁飞瀑……（366）
雪窦飞瀑……（366）
剑池飞瀑……（367）
南岳瀑泉……（367）
黄果树瀑布……（367）
龙门瀑布……（368）
金华三洞……（369）
玉龙飞瀑……（369）
云南两叠水……（370）
九寨沟瀑布……（371）
壶口大瀑布……（371）
长白山飞瀑……（372）
吊水楼瀑布……（372）
白云洞飞瀑……（373）
六、茶具流韵……（374）
（一）茶具概述……（374）
（二）茶具的流变……（377）
《茶经》所列茶具……（377）
唐代的宫廷茶具……（379）
宋元明清时期的茶具……（382）
（三）茶具选配……（383）
茶具的种类……（383）
主茶具的功能要求……（386）
陶瓷茶具的质地……（389）
器具质地的选择……（390）
陶瓷茶具的色泽……（390）
著名茶具的产地……（392）
瓷器的款识与鉴别……（394）
（四）名家名壶……（396）
储南强所藏供春壶……（396）
明嘉靖提梁壶……（396）
时大彬紫砂提梁壶……（397）
时大彬六方紫砂壶……（397）
时大彬三足圆壶……（398）
时大彬僧帽壶……（398）
李茂林菊花八瓣壶……（398）
思亭壶……（398）
段泥柿形壶……（398）
逸公梨形壶……（398）

惠孟臣雍形壶……（398）
徐秀棠龙凤呈祥壶……（398）
竹韵壶……（399）
石瓢壶……（399）
茶经壶……（399）
陈鸣远蚕桑壶……（399）
吴月亭三足圆壶……（399）
松亭制月亭铭竹节柿形壶……（399）
乾隆款描金紫砂方壶……（399）
描金山水八卦壶……（400）
黄玉麟方斗壶……（400）
黄玉麟制吴昌硕铭孤菱壶……（400）
黄玉麟提梁壶……（400）
黄玉麟仿供春树瘿壶……（401）
任伯年铭刻花提梁壶……（401）
韵石制赧翁铭博浪椎壶……（401）
程寿珍掇球壶……（401）
裴石民串顶秦钟壶……（401）
朱可心金盅壶……（402）
顾景舟制高庄设计提壁壶……（402）
顾景自制吴湖帆书画
石瓢壶……（402）
蒋蓉百果壶……（402）
惠孟臣梨段壶……（402）
邵旭茂仿古提梁壶……（403）
彭年制老冶铭石瓢壶……（403）
邵大亨鱼化龙壶……（403）
邵大亨八卦束竹壶……（403）
项圣思紫砂桃形杯……（404）
陈鸣远南瓜壶……（404）
陈鸣远天鸡壶……（404）
陈鸣远莲形银提梁壶……（405）
陈用卿弦纹金线如意壶……（405）
陈仲美束竹圆壶……（405）
曼生铭紫砂竹节壶……（405）
彭年制曼生铭梅雪壶……（406）
彭年制曼生铭套环钮壶……（406）
彭年制曼生铭半瓢壶……（406）
陈曼生云蝠方壶……（406）
杨彭年筒形壶……（406）
彭年制石梅铭圆角方础壶……（407）
李仲芳扁圆壶……（407）
徐友泉盉形三足壶……（407）
邵文银圆珠壶……（407）
彭年制石梅铭竹段壶……（408）
彭年、钱杜合制寒玉壶……（408）
瞿子冶汉钟壶……（408）
唐云、许四海合作云海壶……（408）
陈鸣远树椿壶……（409）
陈鸣远松竹梅树椿壶……（409）
瞿应绍百果壶……（409）
八仙壶……（409）
惠逸公直筒泥绘壶……（409）
朱泥壶……（409）
秋水壶……（409）
七、保健功能……（410）
（一）保健功能概述……（410）
茶疗的形成与特点……（410）
古人对茶的保健功能
的认识……（413）
（二）茶的保健成分……（415）
维生素类物质……（415）
氨基酸类物质……（416）
嘌呤碱类物质……（417）
多酚类化合物……（418）
矿物质……（419）
脂多糖……（419）
糖类、蛋白质和脂肪……（419）
（三）家庭药茶方剂……（420）
固涩剂……（420）
痈疡剂……（428）
清热剂……（433）
理血剂……（450）
泻下剂……（471）
消导剂……（475）
补益剂……（478）
解表剂……（503）
理气剂……（514）

安神剂……（529）
温里剂……（533）
化痰剂……（540）
祛风剂……（549）
祛暑剂……（556）
除湿剂……（558）
润燥剂……（576）
八、茗事典故……（582）
（一）宫廷贡茶……（582）
中国贡茶之起源……（582）
唐代的贡茶……（582）
宋代的贡茶……（584）
元代的贡茶……（587）
明代的贡茶……（587）
清代的贡茶……（588）
高雅的宋代贡茶茶名集萃……（589）
曾被列入贡茶的当今名茶……（589）
历史上时间最长和最短的贡茶……（590）
（二）趣事轶闻……（590）
《茶经》里的典故……（590）
三足铭文及其寓意……（594）
伊公羹与陆氏茶……（594）
试论以雪水煎茶……（605）
绿香亭众才女品茗论茶道……（607）
毛泽东饮茶粤海未能忘……（609）
碧螺春雅名之由来……（611）
太平猴魁与巴拿马金牌……（612）
铁观音与白牡丹……（613）
中国皇后茶与英国饮茶皇后……（613）
珍奇的武夷大红袍……（614）
且吃了赵州茶去……（614）
慧寂酽茶三两碗……（615）
本先洗手漱口吃茶……（616）
黄庭坚分宁一茶客……（616）
苏轼妙言墨茶美……（617）
东坡三遇题茶联……（618）
拗相公误将药作茶……（618）
高太后禁造“密云龙”……（619）
宋徽宗以茶宴群臣……（620）
郑可简贡茶得官……（621）
李清照戏说“茶令”……（622）
岳飞巧制姜盐茶……（622）
陆游茶读续《茶经》……（623）
杨万里嗜茶如命……（624）
松山请茶“何必再招呼”……（625）
马祖“吸尽西江水”……（625）
鲁迅内山共施茶……（626）
老舍品味重“茶馆”……（627）
梁实秋买茶一棒喝……（628）
吴觉农重撰新茶经……（628）
朱汝圭嗜茶拒赡养……（630）
张陶庵品茶鉴水……（630）
康熙御题“碧螺春”……（632）
乾隆荷露煮香茗……（632）
蒲松龄路设大碗茶……（633）
纪晓岚茶谜救亲家……（634）
王世懋夜茶风味……（635）
李德裕明辨建业水……（635）
李卫公“水递”惠山泉……（636）
蔡襄“龙团”细分明……（637）
晋惠帝瓦盂饮茶……（637）
刘琨茶解烦闷……（638）
陆纳以茶待客……（639）
桓温宴客举清茶……（639）
王子喝茶不认茶……（640）
王蒙客称“水厄”……（641）
王肃谬论“酪奴”……（641）
齐武帝设茶作祭品……（642）
隋文帝饮茶治头痛……（643）
武则天茶喻祸福……（644）
积公必啜渐儿茶……（644）
陆公怒焚焙茶奴……（645）
奚陟摆茶会……（645）
藏王数家珍……（646）
王褒《僮约》武阳买茶……（647）
孙皓以茶代酒……（648）

周武王茶称贡品……（648）
晏婴以茶为廉……（649）
蜀王封邑名“葭萌”……（650）
君谟善别“石岩白”……（651）
欧阳修藏“小龙团”……（651）
唐德宗始创茶税……（652）
陆羽分辨南零水……（653）
茶神明鉴谷帘泉……（654）
嗜茶者名号种种……（655）
重风雅倪云林绝交王孙……（656）
倪瓒煎茶显洁癖……（656）
禁私茶朱元璋怒斩驸马……（657）
朱权行茶破孤闷……（658）
文征明竹符调水……（659）
降么大师以茶坐禅……（660）
惟俨“点茶与这僧”……（661）
智常不让南泉吃茶……（661）
九、茶树种植技术……（663）
（一）栽培简史……（663）
茶树栽培史略……（663）
茶树的传播……（664）
古代茶树栽培的宝贵经验……（668）
新中国成立后茶叶生产的发展和成就……（669）
（二）植物学特征……（671）
茶树在植物分类学上的地位……（671）
茶树变种分类与栽培品种……（672）
茶树形态特征及解剖结构……（676）
（三）生物学特性……（687）
茶树总发育周期……（687）
茶树年发育周期……（690）
（四）选种技术……（719）
茶树系统选种……（720）
茶树杂交育种……（720）
茶树育种新技术……（722）
茶树品种的早期鉴定……（726）
（五）适生条件……（727）
阳光……（727）
温度……（728）
水分……（730）
土壤……（730）
地形、地势和坡向……（732）
（六）生态条件……（734）
气象要素与茶树生育的关系…（734）
其他气象因子对茶树生育的影响……（741）
土壤条件与茶树生育的关系…（741）
地形条件与茶树生育的关系…（747）
（七）茶树繁殖……（748）
繁殖的种类及其特点……（748）
苗圃的建立……（749）
种子繁殖……（752）
茶子采收……（755）
茶子品质检验……（756）
茶子的贮运……（758）
播种前茶子的处理和技术……（760）
扦插繁殖……（761）
压条繁殖……（767）
苗圃管理……（769）
（八）茶园艺术……（774）
茶园建立……（774）
茶树矮化密植……（787）
茶园改造……（789）
（九）茶树修剪……（795）
茶树修剪的生物学基础……（797）
茶树修剪的时期……（798）
茶树修剪方法……（801）
茶树修剪与其他措施的配合…（802）
（十）采摘技术……（802）
古人论采茶……（804）
当代茶叶采摘技术……（804）
（十一）高产分析……（811）
茶叶高产优质的基本概念……（811）
茶叶高产优质的构成因素及其影响因素……（813）
茶叶产量和品质的演变特点…（819）
实现茶叶高产优质的主要

途经 …… (822)
十、制茶技术…… (828)
（一）技术基础…… (828)
制茶技术与制茶品质…… (828)
萎凋…… (829)
杀青…… (833)
揉捻…… (840)
变色…… (845)
干燥 …… (855)
（二）精制技术…… (861)
精制目的和原理概述…… (861)
精制的原则和措施…… (863)
分路取料的加工技术 …… (866)
精制作业程序 …… (868)
各类茶叶精制作业流程…… (875)
（三）品质评检…… (886)
品质化学…… (886)
优次评审…… (895)
不同茶类的茶叶品质特点…… (898)
真茶与假茶的区别…… (914)
新茶与陈茶的辨别 …… (916)
春茶、夏茶与秋茶的识别…… (918)
高山茶与平地茶的甄别 ……(919)
香花茶与拌花茶的区分…… (920)
茶叶检验…… (922)
(四) 包装贮藏 …… (935)
茶叶变质的原因…… (935)
影茶叶变质的环境条件…… (937)
茶叶的包装与装潢…… (938)
大容量茶的保藏…… (940)
家庭用茶的贮藏…… (942)
延缓贮藏茶叶陈化的其他
方法…… (943)
藏茶禁忌 …… (945)

一、茶道史话

（一）概 述

茶叶，对于我们中国人来说是一种极为普通的饮料，是所谓“开门七件事”即“柴米油盐酱醋茶”之一，这说明了它与日常生活有须臾不离的关系。曾几何时，茶叶从七件事中凸现出来，开始走入“文化”之列，于是，它变得既俗又雅，既野又文，既能解渴疗疾，又可悦目赏心，受到了世人的青睐和欣赏。

恰恰就是介入了“欣赏”这一具有文化意义的行为，茶所具有的色、香、味、形，又被赋于了更浓厚的文化色彩。在文人们眼里口中，一杯清茶可见到大千世界的斑驳色彩，可品味短暂人生的辛酸欢愉，并为之歌颂吟唱，泼墨运毫——茶之艺文缘此产生。

我们在此所说的茶叶艺术，是借用了古已有之的“艺文”之名，以表示包括用文学、书画等反映茶叶各方面的种种艺术形式。

对于茶叶艺文的介绍、考察和阐述，当然是以作品和创作作品的艺术家为主。严格而论，一件茶叶艺术作品，应当是以茶为主题的，它反映茶、表现茶的各种形态和神韵。但因为茶叶艺文的产生、发展与某些现象一样，或因作者创作背景不甚清楚，或因受体裁制约和文化背景的影响，以上述标准来苛求有关作品，则难免会有遗珠之憾。所以，在一般情况下，我们更愿意将一些并非以茶为主题，但与茶有关的作品视为茶叶艺文雏形阶段的作品，或作为一种“零金碎玉”予以关注和宝爱。

在中国历史上，曾出现过的茶叶艺文形式包括诗词、曲赋、书画、楹联、金石篆刻、民间传说、工艺美术、歌舞、戏剧、小说、散文，乃至现、当代的电影、电视、录像等等。在这些艺术形式中，有些是交叉和相关联的，如诗词与楹联，楹联与书法，绘画与诗词……楹联多由诗句组成，或直接截取一首或两首诗中的句子构成，而楹联多处于名胜古迹中的亭台楼阁，所以又离不开书法艺术的二度创作。书法与诗文也同样，古代的诗人多用毛笔书写，而不少著名的诗人，同时又有一手好的书法，其诗文稿件就是一件书法作品，在书法家们的自觉创作中，也多喜欢写一些好的诗文，于是，以书法为载体，这些诗文得以流传下来，亦书亦文，两者合璧，已经绝难相分。还有许多绘画作品是根据已有的诗歌来创作的，如《卢仝煮茶图》是根据唐人卢仝《走笔谢孟谏议寄新茶》一诗的内容而创作的。有

时，一件作品完成后，为了使画面的意蕴更加深邃而耐人寻味，便在上面题上诗文，收“画龙点睛”之效，如宋金时期冯璧的《东坡海南烹茗图诗》、元代袁桷的《煮茶图诗》等，画虽已绝迹而诗犹存，更增加了人们对绘画内容的兴趣，并能在欣赏中体会到一种“悬念”的意味。这些诗的创作都是缘画而生的。应该说，诗文题跋对绘画作品的意境及欣赏的影响是巨大的，同时，绘画作品对诗文的创作也有很大的激发力。

茶叶艺文的形式是众多的，几乎遍及所有的艺术门类，但各种形式的作品数量是不平衡的。根据现存的作品来分析，以抽象艺术为多，具象艺术为少；语言艺术为多，造型艺术为少。这种作品形式和门类的不平衡与茶这一被表现对象的特性极有关系。

茶叶的形象，从具象艺术和绘画等来考虑，就其外观而言，显得非常简单并缺乏出众的特征，如与其他树木生长于园中，在画面上简直难以表现出来，就茶树的芽叶来看，也缺少显著的特征，相似的树叶比比皆是。如制成成茶，是散茶，虽可以呈现千姿百态，但由于变化太细微，而且多以群体的形象出现，因群体间的密度和同一性，又抵消了茶叶个体的特殊性。于是，在画面上只能产生一堆绿油油的东西，欣赏者会感到不知所云；如果是饼茶，形状特殊性是明显了，如花瓣、方块、团饼、玉璧等等，但这样一来，茶叶的外形又与其他物品接近了距离，欣赏者极易发生认识上的偏差和误会。举个例子，如果我们将宋人《北苑贡茶录》中的插图抽取出来，并隐去图中的说明性文字，则很容易被认为是砖头或木块及玉石之类的什么东西。

所以，就茶叶的外观看，要作为一种具象性的题材来表现的话，将是十分的不讨好。因为对造型艺术来说，外表越简单，变化就越少，特征越是不明显，其神韵的表现难度也就越大。

所以，虽然历史上有以茶为题材的绘画作品，但绝少是直接画“茶叶”的，而是采用转弯抹角的办法，画“茶事”、画“茶具”。因而在直接表现茶的色、香、味、形上，具象艺术有一定的局限性，这种局限性，要通过一定的艺术手法或借助于语言艺术（如题跋）来得到完善。

茶叶外形简单但内涵丰富，内涵包括物质内涵和精神内涵。其物质内涵为茶叶外形、色泽，以及经冲泡后出现的滋味、香气、汤色等，每项因子中又包含着各种具体的差异，滋味有甘醇、苦涩之分，香气有浓烈、清郁之差，汤色又有青白黄红之别……其精神内涵则主要包括茶饮的象征意义，如茶学的老祖宗陆羽，有隐居不仕，遁迹江湖之事，茶便带上了一层“隐逸”的意趣；又如茶在佛寺庙宇中的特别地位，又产生了“茶禅一味”之说；再如“清廉、平和、冲淡、雅致……”等等，不一而足。此外，因作者的生活经历和社会背景等因素，物质内涵也能转化成精神内涵。茶之物质内涵和精神内涵，很难用具体的形象确切地表达出来。因此，作为语言艺术的诗词、文赋等文学形式，当仁不让地大显身手了。

文学是最充分、最多面地反映生活的一种多棱体艺术。历史过程和人的内心感受过程，及其一切细节均可直接进入艺术描绘的语言所固定下来的内容之中。语言带来的无限意义和细微差异，语言描绘的多种多样的手段（如修饰语、隐喻及语气的轻重等），可以随心所欲地表达作者对所描绘的现象之思想、情感的态度，但同时又不脱离生活真实。所以，用语言艺术作品来表达茶叶的文化特征和文化内涵是最为适宜的，它们通过语言构成意象来表现茶叶的方方面面，显得得心应手而游刃有余，这

也就是茶叶艺文中，语言艺术作品大大多于造型艺术作品的重要原因。

艺术源于生活，反过来，艺术也反映了生活而又高于生活，表现了作者的审美理想，所以又具有强烈的文化性。茶叶艺文也不例外，它的价值也正是体现于史料性和文化性上。

茶叶艺文作品的形式繁多，内容丰赡，历数千年而积累下来的作品，已成为当今研究茶史的绝好材料。如早于陆羽《茶经》的一封唐人信札，可以毫不费劲地推翻“自陆羽著《茶经》，茶始诚一画而成茶”的传统观点；再如汉代印章艺术中“茶”字的出现，可以证明“茶”字的简化，并非始于唐代；李太白的一首《答族侄僧中孚赠玉泉仙人掌茶并序》诗，为第一首咏名茶诗，有人认为是“晒青”的最早记录，通过诗中所描述的制法、品质、出处、功用，可以恢复唐代这一名茶的生产；刘禹锡的《西山兰若试茶歌》中“自傍芳丛摘鹰嘴”，“斯须炒成满室香”等句，成为“炒青”绿茶始于唐代的有力佐证。从一些“斗茶图”、“烹茶图”中，可以真切地看到当时的茶饮器具和方法等。因而，在茶史研究中，引用茶叶艺文中的有关内容作为论证观点的材料是一种普遍现象，这充分体现出茶叶艺文在茶史研究中的“资料库”作用及其重要的学术价值。

茶叶文化的发展，与历代艺术家的参与密不可分。单纯的茶叶生产和单一的品饮功能，并不能构成茶叶文化这一学科，只有赋予茶叶以审美上的意义，将茶饮从解渴疗疾的日常生活层面上升至精神寄托的高度，这样，茶叶文化才能得以产生和发展。茶叶艺文就是历代文人、艺术家们这种努力的结果和见证。这些艺文作者的身份包括官员、诗人、画家、作家、隐士、僧人乃至工匠。同样的茶，同样的饮法，在他们的作品中出现的形象则是千姿百态，各臻其妙。

茶叶文化因各社会阶层的不同而显示出不同的特点和表现方式，在整个历史过程中，又因各时代的大文化背景和政治、经济等背景的差异而不相同。这种背景的影响，折射在茶叶艺文作品中，也表现出它的时代性来。像唐代张萱、周昉的一些仕女画中，多描写茶饮的宫廷气氛，这是由于作者多为御用画家，接触到的多为上层阶级人物，不可能出现诸如后来元、明、清时代的画家们创作的“山林气”十足的“烹茶图”。在宋代文人们的诗词唱和与手札往来中，可以看到宋代团饼贡茶是一种深为士大夫阶层所珍爱的礼品，其中，皇帝下赐于大臣，官员以此敬奉双亲、赠于挚友，都体现出一种“敬”的意义来。艺术家的眼睛最善于发现美，他们在常人看来极其普通的茶叶制作、冲饮中发现了一系列美的内涵，并运用自己的艺术才能将这些美表现出来，于是就有“江水薄煎萍仿佛，越瓯新试雪交加”、“洁性不可污，为饮涤尘烦”、“凭君汲井试烹之，不是人间香味色”等佳句流传下来。除了对茶叶的色、香、味、形的描写，艺术家们更表现出一种品饮过程的审美感受的抒情性格，最为典型的如卢仝“七碗之饮”的吟颂，已成为一首千古绝唱，余音不息。

艺术家们对茶的各方面的表现，无一不体现着他们对茶叶之美的认同和鉴赏，每一件作品，都体现着一种特定的文化心理，包含着一种特定的文化意蕴。这些艺文作品既是历代茶文化的成果，也是后来茶文化的继续发展的参照和起点。茶叶艺文作品的整体，又犹如一座“信息库”，有纵向的，也有横向的，有单一的，也有综合的。在纵向方面，可以“检索”出中国茶文化的嬗变发展轨迹；从横向方面，可以博览茶文化的种种丰富的形式及其所包含的内容。

在这个意义上说，茶叶艺文是中国茶文化的主要载体和表现形式并不为过。

从茶叶艺文的历史价值和文化价值出发，本书选取了自先秦至现代已故著名艺术家的百余件作品，以人系物，以事明艺，将艺文作品与作者及社会背景（包括茶业和文化发展状况）作尽可能紧密的联系，试图通过对一个个的艺术家的介绍，对一件件的艺文作品的欣赏，反映出中国茶文化对中国传统文化艺术的影响，也反映出历代文人、艺术家对茶叶文化发展的贡献。

艺术是情感的产物。从这些茶叶艺文作品中，人们不难了解先人们在茶的品饮、制作、观赏中产生的一系列审美愉悦，这些作品活生生地表露着他们对茶饮的理解和种种寄寓于茶中的复杂心境。整个茶叶艺文，交织着茶文化在各个历史时期、各种社会层次、各个方面斑斓的异彩，其中所积淀的丰厚精华，构成了中华民族茶文化中最为璀璨、最有声色的华章。

（二）历史嬗变

唐代风采

地球上有茶树植物已有七八千万年的漫长历史，而茶被人类所发现和利用，相传起源于神农时代，仅有四五千年。至于有关茶的专著记载，要更晚些，只可追溯到公元8世纪。

中国历史悠久，区域辽阔，其汉语方言众多，汉字在早期出现过“语音异声，文字异形”的状况。代表茶名的汉字就有十多个，诸如荼、诧、荈、槚、苦荼、蔎、茗、[illegible]和茶等。《诗经》提到“荼”字的近十处，虽然并不全部指茶，但“谁谓荼苦，有甘如荠”（《邶风·谷风》），“采荼薪樗，食我农夫”（《豳风·七月》）等，则被有些学者认为是关于茶事的最早记载。渊源于西周的古字书《尔雅》，其中也有“槚，苦荼”的解释；成书于战国时期的《晏子春秋》，亦有晏婴相齐景公时，“食脱粟之饭，炙三弋五卵茗菜而已”的记述。此外，汉以来如司马相如的《凡将篇》、扬雄的《方言》、东汉华佗的《食经》以及《桐君录》等书，均有茶事记载。随着饮茶越来越多，茶的作用越来越明显，记述茶事的文献也一代比一代增加。

早期有关茶的记载虽然较为简单，但留下了许多颇有价值的资料。像“荼生益州，三月三日采”（《神农本草》），就指出茶树原产地的益州是最早的茶区之一。“荆巴间采荼作饼，叶老者饼成，以米膏出之。欲煮茗饮，先炙令赤色，捣末置瓷器中，以汤浇覆之，用葱、姜、桔子芼之”（三国魏张揖《广雅》），则为最早记叙饼茶制法、泡茶的方法。关于公元前1000多年前的周初巴国境内已有人工茶园培植的茶叶，作为贡品非常珍重地献给周王室的记载则见于晋常璩《华阳国志·巴志》，这则记载说明当时的茶叶生产已达到一定的水平。当时城市中出现经营茶粥、茶饮的茶摊，“晋元帝时，有老姥每旦独提一器茗，往市鬻之，市人竞买”（《广陵耆老传》），反映了饮茶已在社会各阶层中普及。“芳茶冠六清，滋味播九区。人生苛安乐，兹土聊可娱”的诗句（西晋张载《登成都白兔楼》），不仅赞颂了茶的芳香宜人，也反映了蜀地茶叶生产和饮茶风气之盛。而在早期的记载中，许多

文字都谈及茶叶的功能功效，说明了古人对茶叶作用的认识，如饮茶日久，精神爽快：“茶茗久服，令人有力悦志”（《神农食经》）；饮茶可以却睡：“巴东别有真茗茶，煎饮令人不眠。……又南方有瓜芦木，亦似茗，至苦涩，取为屑茶饮，亦可通夜不眠”（《桐君录》）；古人发现茶和中草药同样可以治病，于是茶便与乌喙、枯梗、贝母、苓草、芒硝等一起被列为中草药之一（见司马相如《凡将篇》）。“茶味苦，饮之使人益思、少卧、轻身、明目”（《神农本草经》）；至东汉时茶甚至被夸大为饮之能成仙得道的灵丹妙药：“茗菜轻身换骨，昔丹丘子黄山君服之”（陶弘景《名医别录》）。正是由于早期文献对茶叶效能的记载和赞誉，进一步推动了饮茶的风尚。

不过，饮茶风尚的普及是一个缓慢的过程。早期文献记载的许多趣闻轶事，反映了在饮茶方面由于南北地域的不同而产生的文化差异。西汉宣帝神爵三年（前59），官至谏议大夫的王褒所写的《僮约》中，在规定僮仆的任务中就有“烹茶尽具”和“武阳买茶”两条。“烹茶尽具”，是说烧茶、泡茶的茶具要准备齐备，并洗涤干净。“武阳买茶，”是说要到武阳去买茶叶，供居家饮用。在当时，自给自足的生产占主导地位，但茶叶要赶到集市上去购买，可见汉代巴蜀地区茶叶商品化已达到相当程度。至南北朝时，南齐永明十一年（493）齐武帝颁下遗诏，说自己逝世后，在灵前祭祀不必杀牲，只要供上糕、水果、茶、饭、酒和肉脯就可以了，还规定“天下贵贱，咸同此制’（《南齐书》）。可见，南朝朝野已普遍接受了茶饮。但北方贵族还不饮茶甚至鄙视饮茶。南齐秘书丞王肃投归北魏，刚北上时，不习惯北方饮食，“不食羊肉及酪浆等物”，吃饭时常以鲫鱼羹为菜，“渴饮茗汁”，并且“一饮一斗”，北朝士大夫讥笑他，称他是“漏卮”，意思是“永远装不满的容器”。几年后，王肃参加北魏孝文帝举行的朝宴，却“食羊肉、酪浆甚多”。孝文帝很奇怪，问道：“卿为南方口味，以鲫之见，羊肉与鱼羹，茗饮与酪浆，何者为上？”王肃曲意逢迎，说：“羊是陆产之最，鱼为水族之长，都是珍品。以味而论，是有优劣的。羊肉好比是齐、鲁衣冠大国，鱼好比是邾、莒附庸小国。只是茗叶熬的汁不中喝，只好给酪浆作奴仆了。”孝文帝大笑。这话传开后，人们就把用茗熬的汤叫做“酪奴”，以至于北朝的士大夫们对饮茶者也讥讽嘲弄，“自是朝贵宴会，虽设茗饮，皆耻不复食。惟江表残民远来降者好之”（《洛阳伽蓝记》卷三）。然而，这种情况并不长久。及至隋统一南北之后，南北经济文化交流更加密切。由于隋文帝爱好饮茶，上行下效，“由是竞采，天下始知饮茶”（《隋书》）。当时流传着一首《茶赞》：“穷春秋，演河图，不如载茗一车。”饮茶风尚，终于在北方传播。

在历史发展的长河中，饮茶文化逐步由混沌向文明嬗变。这种嬗变，使记载茶的文献资料也不断增加和丰富。当茶的载录愈来愈丰富多彩之时，就必然不满足于以往附记于其他书籍的局面，从而出现了全面的、系统的茶书专著，这是历史已经造就的机遇。

这种历史的机遇，直到唐代才出现。规模空前的统一和强盛，气派空前的宽容和摄取，造就了唐人烈烈腾腾的生活情调以及丰富浓烈的社会风采。唐代的茶业充满活力，气象万千：茶产日兴，名品纷呈；饮茶之风，大行朝野；茶叶贸易，十分活跃；封建茶法，应运而生。时代呼唤着茶业的大发展、大提高，也呼唤着总结前人经验、导引茶业进一步发展的茶叶专著的尽快问世。唐代中叶，陆羽撰成了中国的、也是世界上第一部茶叶专著《茶经》，才从根本上

改变了自西周初期以来茶的记载只是只言片语、简单零碎的状况。《茶经》的出现是茶史上最引人注目的事件，它开启了此后茶文化异彩焕发的局面。

《茶经》的成书时间众说纷纭，但多数学者认为刻印于唐建中元年（780）。它虽然只有7000多字，却全面系统地总结了唐代及其以前有关茶的知识与经验，生动具体地描述了茶的生产、品饮、茶事，言约意丰地深化和提高了饮茶的深层美学和文化层次。全书共三卷十章，展示出一个琳琅满目的茶的世界：

“一之源”，介绍茶树的起源、茶的性状、名称、品质和功效等。作者肯定茶树原产于我国南方，其中有高一尺、两尺的灌木型，也有高数十尺的乔木型，在巴山峡川，有两人合抱的大茶树。对于茶树的形状，书中予以形象的比喻，描述了从整体到各部位的特征：树如瓜芦，叶如栀子，花如白蔷薇，实如棕榈，茎如丁香，根如胡桃。茶的称呼多样，一是方言土语不同，二是由于采摘时间不同，茶叶质量不一样所产生的特殊称谓。茶树栽培的方法，“法如种瓜，三岁可以采”。茶树对土地的挑选很严格，烂石中生长的最好，砾壤中的较差，黄土地种植的最差。茶以野生的为上等，人工种植的则较差。生长在向阳山崖并有林木遮荫的茶树，芽叶呈紫色的为好，绿色的则差；形如春笋的最好，短小的芽则差；叶卷裹未展开的为佳，叶舒展的则差。背阴山坡谷地的茶树，不值得去采摘，如饮用则易生疾病。因茶性寒凉，用作饮料最为适宜。品行端正俭朴的人，如感觉体热、口渴、闷燥、头痛、眼睛倦涩、四肢无力或全身关节不舒服的时候，喝上四五口茶，与醍醐和甘露是可以媲美的。但采茶如不适时、制茶如不精细并混杂有其他杂草，这样的茶喝了是会生病的。最后，以人参为例，说明其功效因产地不同而有很大差别。

“二之具”，介绍各种采茶、制茶的用具。陆羽总结了唐时盛行的蒸青紧压茶的制作工艺，列举了制作过程中有关采、制、贮藏茶叶的十多种器具，并详述了每种器具的具体形状、要求和使用方法。这些器具是：籯，又叫篮、笼、筥，用竹子编制的盛茶工具；灶，制茶烘干用的工具；甑，蒸茶时用的屉；杵臼，又叫碓，捣具；规，用铁制成的模具；承，又叫台，或砧子，用石头做成，也有的用槐、桑木半埋在地下，不使其摇动；檐，又叫衣，用旧的绢、雨衫、单衣等制成，即苫布；芘莉，晾茶的屉状工具；棨，串茶叶的锥刃；朴，串茶的竹编绳子；焙，烘茶的坑灶；贯，竹子削成，长二尺五寸，用来穿茶烘焙；棚，晾茶的棚子，在焙上分两层，全干的升上棚，半干的在下棚；穿，团饼茶包装的器具，江南东部和淮南地区用剖开的竹子做，巴山、峡川一带用韧性大的构树皮做；育，用木做框，外围用蔑编织，并用纸糊起来，里面分隔的贮藏和养护工具，类似柜橱。如今，陆羽时代所用的这些器具基本上被其他半机械和机械化的器具所代替，但《茶经》的记载，对于我们了解制茶机械的演变、革新和发展是大有帮助的。

“三之造”，论述茶叶的种类以及采制方法。陆羽讲究采茶的时机，春茶当在旧历二、三、四月间晴天采之，雨天、阴天不能采。嫩叶刚出、几个枝节中颖拔的，并且要凌晨带露采摘。采茶之后，制作的工序是：蒸、捣、拍、焙、穿、封等程序。茶的形状有多种多样，鉴别茶的质量，只看外表、色气、言茶好或不好，就不会得出正确的答案。除了眼看、鼻嗅之外，还要用嘴品一品。陆羽还根据当时饮用习惯，对茶叶品质的要求等等辩证地提出茶叶外形、色泽产生的一些原因，对鉴评和提高茶叶的品质也很有价值。

以上三章为《茶经》的卷上。卷中只有一章，即“四之器”，专门介绍煮茶、饮茶的器皿，说明各地茶具的优劣、使用规则和器具对茶汤品质的影响。这一章详细列举了28种器皿，按用途大体可分为8类：生火的用具，包括炉、灰承、筥、炭挝和火筴等5种；煮茶用具有鍑、交床等；烤茶、碾茶和量茶的用具，有夹、纸囊、碾、拂末、罗合和则等6种；盛水、滤水和取水的用具，有水方、滤水囊、瓢和熟盂等4种；盛盐、取盐的用具，有鹾簋和揭；饮茶用具，有碗和札；盛器具和盛摆设的用具，有畚、具列和都篮；清洁用具，包括涤方（贮洗涤过的水）、滓方（盛茶渣用）和巾（用粗布制成的擦茶具用的洗巾）。最值得注意的是，用铜或铁铸成的风炉，形状像古代的鼎，三只脚之间开设的三个孔洞上，分别铸着“伊公”、“羹陆”、“氏茶”6个字，即所谓“伊公羹，陆氏茶”。伊公，就是传说中的商初大臣伊尹，曾辅佐商汤攻灭夏桀，治理国事凡三朝，又善烹饪，被陆羽誉为“伊公羹”，陆书敢于以“陆氏茶”与“伊公羹”相匹，足见他对自己于茶上作出的贡献充满自信心。

“五之煮”，介绍煮茶方法和水的品第。团饼茶在烹煮以前，先要经过烘烤和碾碎，使香气滋味能充分发挥。燃料最好用木炭，其次用硬杂木。好茶需用好水烹煮，水以山水为上，江水为中，井水为下。煮沸程度，如鱼目微有声，为一沸；边缘如涌泉连珠，为二沸；腾波鼓浪，为三沸。过了三沸，就水老不可食也。真正的好茶，应该“啜苦咽甘”。

“六之饮”，介绍饮茶风俗和饮茶方法。说茶之成为饮料，由神农氏开始，从鲁周公喝茶才为大家知道。茶有粗茶、散茶、末茶、饼茶。饮茶有九个难题要解决：一是制造，二是鉴别，三是器具，四是火工，五是用水，六是烘烤，七是碾末，八是烹煮，九是饮用。饮茶需要知识，需要文化，要知道喝的是什么茶，怎么喝，喝了会起什么作用等等。茶既起着生理和药理的作用，又是一种精神的享受，这些问题，直到《茶经》才详加论述。

“七之事”，引述古代有关饮茶的故事、药方等。这是《茶经》里最长的一章，字数约占全书的1／3。作者把唐代以前有关茶事的资料，按朝代先后汇集和排列，全面系统地介绍了古代的茶叶历史。首先列出“人物索引”，涉及饮茶的名人41位，然后，从《神农食经》到《枕中方》和《孺子方》等古代文献中摘录了48例有参考价值的内容，附于后。这些资料及所引证的书目，有的现已佚失，幸赖《茶经》才得以保存下来，虽是吉光片羽也弥足珍贵。

“八之出”，论述全国名茶产地和茶叶品质高低。据《茶经》所列，唐代产茶地共有山南、淮南、浙西、浙东、剑南、黔中、江南、岭南等8个道、43个州郡、44个县。作者对黔中、江南、岭南3个道产区没有详细介绍，只列产茶州名，统称“往往得之，其味极佳”。而对山南、淮南、浙西、浙东、剑南5个道，则列出产茶州名、县名或地名，还把茶叶品质分为上、次、下、又下4等。

“九之略”，论述在一定条件下怎样省略茶叶采制工具和饮茶用具。前面几节，讲采茶、制茶、饮茶用具的规范化，而这节170来字，则讲用茶具和茶器的灵活性。

“十之图”，教人用绢写《茶经》悬挂，以使全书一目了然。

我们之所以不厌其烦地复述《茶经》的主要内容，是希望有更多的人对这部茶书有更多更深地了解。陆羽的《茶经》堪称一部茶学的百科全书，也是第一部茶文化学著作，它系统全面地总结了中唐以前整个茶文化发展的历史经验，促使茶由药用、饮用变为品饮，由一种习惯、爱好、生理需要，

升华为　一种修养、一种文化，迈入新的境界。

与《茶经》的备受崇奉相反，其作者陆羽是在身后才被推到“崇高地位”的，生前却是历尽坎坷，很不得志。虽然《新唐书》有他的传记，《唐才子传》有他的史略，连美国人乌克斯著的《茶叶全书》也有他的介绍，但他的生平还是留下许多至今解不开的谜。

陆羽的生卒时间就缺乏有力的依据，一般认为：唐开元二十一年（733）他生于复州竟陵（今湖北天门），贞元末年（804）去世。相传，他是一个弃婴。龙盖寺（后改称西塔寺）的智积禅师早晨起来漫步，在竟陵城外的西湖之滨，听见群雁的喧闹声，前往发现三只大雁用翅膀护卫着一个婴儿，就把他抱回寺中收养。这孤儿的父母是谁，为何被弃，都不得而知。后来，孤儿长大后自己按《易》占封卜筮，得封辞“鸿渐于陆，其羽可用为仪”，便以陆为姓，羽为名，鸿渐为字。

9岁之时，智积法师要陆羽学习佛典，早慧而倔强的陆羽拒不从命，坚持要读儒家经典而被罚做劳役数年。但即使备受劳役折磨，陆羽也不改初衷，常常骑在牛背上吟文做诗。这样，他不免受到责难，以至挨打受骂。忍无可忍的陆羽，于13岁时逃离寺院，投身到一个杂戏班中，扮演丑角，以卖唱献艺为生。在这段时间中，他写了《谑谈》三篇，显示出非凡的才华，于是在“伶人”中很快出了名。

命运之神终于向陆羽露出了笑脸。不久，他的才华被竟陵太守李齐扬发现，赠送一些诗书给他，并介绍他去天门西北火门山邹夫子处就学。后来，他又得到新任司马崔国辅的赏识，与崔交游三年，“谑笑永日，又相与较定茶水”。在崔国辅的熏陶下，他文学造诣日深，茶事钻研日勤，20多岁时已成为学识广博、精通茶艺的士子了。

天宝十四年（755），“安史之乱”爆发，唐王朝结束了开元、天宝盛世，进入动荡不安的时期。陆羽随着蜂拥南下的难民渡江，遍历长江中下游和淮河流域各地，在颠沛流离中，他还考察搜集茶叶产制的资料，并结识了皎然、刘长卿等一批诗友。大约公元760年，在盛产名茶的湖州苕溪，陆羽结庐隐居，或与志同道合者畅谈茶事，研讨禅理，诗酒往来，谈宴永日；或山野之中单身独行，枚击林木，手弄流水，夷犹徘徊，自曙达幕。他把全部的时间和精力投入切磋学问，品茗斗茶，将茶艺与禅机结合起来，把饮茶提到美学、文化的高度，撰写出彪炳史册的《茶经》。此后，皇帝闻其名曾下诏征他为太子文学，迁太常寺太祝，但他不肯就职，宁愿过他的隐逸生活，与情趣相投的名僧、名士以及一些官员饮茗赋诗于优游岁月中，度过了晚年。贞元二十年（804）冬天，陆羽走完了他72年的生命历程，病逝于湖州，安葬于杼山。

纵观陆羽的一生，他从小就饱受着困苦生活的煎熬，但他是倔傲的，执著地追求着自己的志趣，他具有多方面的兴趣和才华、独到的思辨和不同凡响的见解，终于结出了丰硕的成果。除《茶经》外，据历代著述记载，陆羽还撰写过《茶记》二卷 、《顾渚山记》一卷、《水品》一卷、《茶论》、《毁茶论》、《茶歌》等茶学著作与诗文，又有其他著作七种计六十二卷，可惜都没有流传下来。

陆羽又是一个有血性的人物，敏感而倔强。据说，朝廷御史李季卿到江南视察，召见陆羽，陆羽野服入见，李季卿喝了陆羽煎的茶后，命家奴子付钱给陆羽。陆羽感到自己蒙受了极大的羞辱，为此他又写了《毁茶论》。但是，陆羽又是一个诚实和极重感情的人。他与女诗人李季兰为友，与

诗僧皎然结为莫逆之交，与大书法家、曾任湖州刺史的颜真卿相契，他和人约会，虽然冰雪千里，或虎狼当道也毅然前往。

陆羽曾写过一首《六羡歌》，诗曰：“不羡黄金罍，不羡白玉杯，不羡朝入省，不羡暮登台，千羡万羡西江水，曾向竟陵城下来。”表明自己不图高官厚禄，不爱荣华富贵，甘于淡泊，追求洒脱，专心致志于饮茶艺术和茶学的研究，这就是陆羽殚精竭虑的内心世界。

中唐以来，陆羽被奉为茶神，茶作坊、茶库、茶店、茶馆都有供奉，有的地方还以卢仝、裴汶为配神。陆羽的名字被写入额幛、楹联，如“陆羽谱经卢仝解渴，武夷选品顾渚分香”、“活火烹泉价增卢陆，春风啜茗谱品旗枪”等等，陆羽的神威在茶业经营者的心目中是足以保佐他们财运亨通的。至于陆羽的传说故事更是不胫而走，神乎其神。历千年而不衰的茶神陆羽崇拜，还溶入了当代茶文化热的汪洋大海。“一生为墨客,几世作茶仙。”(唐耿湋联句。)

陆羽以后，唐代茶书不断出现，编撰茶书蔚然成风，但没有出现像陆羽那样爱茶之深、见解之切的智者，也没有像《茶经》那样百科全书式的综合性著作，大多是某一专题性的论述，而且又多是个人的一得之见。

公元825年前后，张又新著《煎茶水记》一卷。又新字孔昭，深州陆泽（今河北深县）人，工部侍郎张荐之子。唐宪宗元和间及进士第，历官左补阙、汀州刺史、中州刺史，终左司郎中。《煎茶水记》的写作过程，张又新有一篇自述，自述说：元和九年（814）春季，他和朋友们相约到长安城的荐福寺聚会。他和李德垂先到，在西厢房的玄鉴室休息时，遇到一个江南和尚。和尚背囊中有几卷书。张抽出一卷浏览，见“文细密皆杂记”，卷末题为《煮茶记》。书中记载了一件轶事：唐代宗之时，湖州刺史李季卿路过扬州，遇见陆羽。李季卿认为，陆羽善于茶天下闻名，扬子南零水又殊绝，这是千载一遇的“二妙”归一。于是，命令军士到南岸去取南零水。取水回来后，陆羽舀水煮茶，发现不是南零水而是长江水。军士不承认，说：“我划小船去取水，看见的有上百人，哪里敢说假话呢？陆羽不答话，把水倒掉一半，再用勺舀水，说：“这才是南零水！”军士跪地求饶说：“我取了南零水后，在归途中因小舟摇晃，到北岸时只剩下半缸，所以舀江水加满。不料被先生识破，先生真是神鉴也。”李与宾客数十人都非常惊讶，请陆羽谈对天下各处水质的看法。陆羽将天下水分为二十等，列“楚水第一，晋水最下”。李季卿让人把陆羽的话记录下来，称为《煮茶记》。张又新把陆羽的见解抄出，与“为学精博，颇有风鉴”的刘伯刍的的品水文学列在一起，再加上自己的体验，编撰成950余字的《煎茶水记》。

刘伯刍曾任刑部侍郎，生平事迹不详，约活动于陆羽同时。他列出适宜煎茶的水，分为七个等级：

扬子江南零水，第一；无锡惠山泉水，第二；苏州虎丘寺泉水，第三；丹阳县观音寺水，第四；扬州大明寺水，第五；吴松江水，第六；淮水最下，第七。

这七种水，张又新游历所到，都曾亲自品鉴比较，觉得确如刘伯刍所说。有熟悉两浙地区的人告诉又新，伯刍所言搜访未尽。于是，张又新到了刘伯刍未曾去过的两浙，在汉代严子陵钓鱼的桐庐严陵滩，见“溪色至清，水味至冷”，用溪水煎“陈黑坏茶”，“皆至芳香”，又煎佳茶，更是“不可名其鲜馥也”，这里的水远远超出刘伯刍视为第一的扬子江南零水。他到了永嘉，取仙岩瀑布煎茶，水质也在南零水之上。

据《煎茶水记》，陆羽则把天下的水分

为二十等：

庐山康王谷水帘水，第一；无锡县惠山寺石泉水，第二；蕲州兰溪石上水，第三；峡州扇子山下，有石突然，泄水独清冷，状如龟形，俗云虾蟆口水，第四；苏州虎丘寺石泉水，第五；庐山招贤寺下方桥潭水，第六；扬子江南零水，第七；洪州西山西东瀑布水，第八；唐州柏岩县淮水源，第九；庐州龙池山岭水，第十；丹阳县观音寺水，第十一；扬州大明寺水，第十二；汉江金州上游中零水，第十三；归州玉虚洞下香溪水，第十四；商州武关西洛水，第十五；吴松江水，第十六；天台山西南峰千丈瀑布水，第十七；郴州圆泉水，第十八；桐庐严陵滩水，第十九；雪水，第二十。

比起刘伯刍来，陆羽品水的范围要广阔得多。除了长江中下游外，还西到商州，即今之陕西省商县；南到柳州，今属广西管辖；北到唐州柏岩县淮水发源处，即今之豫西桐柏山区。陆羽与刘伯刍对煎茶用水的具体看法和评定标准各不相同，两人对水的品评差异也很大。不过，据说两人评品的这些水，张又新都曾亲自品尝过，认为无疑当属佳品。

《煎茶水记》所载，人们广为传闻。但宋代大文豪欧阳修则在《大明水记》中指出，张又新所记陆羽品水次第，“皆与《茶经》相反”，恐为张又新信口开河，随意将二十等水的品评附加到陆羽头上。也有人认为，陆羽能明辨南零水，并以雪水居末，殊为怪诞，不符常情。今人万国鼎就提出不同意见：

天下水诚有美恶，以所含矿质不同也；然以天下之大，欲举而一一次第之，谈何容易。雨雪之水纯洁，虽不若著名山泉之甘厚，远胜普通井水之苦涩，而又新以雪水居末，宜陈氏《书录解题》斥为尤不可晓也。至又新所记陆羽辨南零水事，尤属怪诞。夫两水合置一器，未有不溶和者，而犹分上半为临岸之水，下半始为南零水，悖物之理矣。（《茶书二十九种题记》）

万国鼎的话确为至论。不过，《煎茶水记》依然有其独特的价值。一是对于品茶用水提出了一些高于旁人的看法。如书中提出，茶汤品质高低与泡水有关系，水的性质不同会影响茶汤的色香味。不过，烹茶用水不必过于拘泥名泉名水，茶产在什么地方就用什么地方的水来煎烹，得水土之宜，便能泡出好的茶味。再好的水运到远处，它的功效只能剩下一半。还指出茶汤品质高低又不完全受水影响，善烹洁器也是很重要的条件。善于烹茶，清洁器具，就能更好地发挥佳水的功效。书中并强调“显理鉴物”，即理论必须结合实际；不能迷信古人，因有古人所不知而今人能知者；学无止境，好学君子应该不断钻研，才不止于“见贤思齐”。这些至理名言，对后人启发很大。二是《煎茶水记》首开古人饮茶用水理论的先河。在唐代以前，煎茶用水还没有引起充分注意，自然也没有留下文字记载，是《煎茶水记》最早载录了宜茶用水，并以刘伯刍和陆羽的见解昭示后人，丰富和补充了《茶经》关于煮茶用水的内容。此后，人们对茶的色香味越来越讲究，对用水的要求越来越高，品评水质的文字越来越多，还出现了如明代田艺蘅《煮泉小品》之类的烹茶用水系统著作。

唐五代之际的茶书，现多半仅存残卷或辑佚本。晚唐诗人温庭筠于公元860年前后著《采茶录》一卷（一作三卷），大约于北宋时期已佚。《说郛》和《古今图书集成》虽收有《采茶录》，也仅存辨、嗜、易、苦、致五类六则，共计不足400字。所记为：陆羽辨临岸的南零水、李约汧性辨茶、陆龟蒙嗜

茶荈、刘禹锡以茶醒酒、王蒙好茶、刘琨与弟书求真茶。苏廙（一作虞）撰《十六汤品》，大概作于公元900年前后，即唐末或五代十国之初。该书原为苏廙《仙芽传》第九卷中的一篇短文，其后，陶谷将其抽出收入《清异录》卷四中。所论与现在茶汤审评技术有关，内容包括：煎茶以老嫩言者凡三品、注茶以缓急言者凡三品、以茶器之分类言者凡五品、以薪材论者凡五品。“十六汤”的名目为：得一汤、婴儿汤、百寿汤、中汤、断脉汤、大壮汤、富贵汤、秀碧汤、压一汤、缠口汤、减价汤、法律汤、一面汤、宵人汤、贼汤、魔汤。斐汶撰有《茶述》，极力提倡饮茶，斥责“多饮令人体虚病风”的无稽之谈，论说茶性清，茶味洁，有涤烦、致和之功效，百服不厌，得之则安，不得则病，其功效至数十年而后显。可惜，《茶述》一书已佚，今仅清陆廷灿《续茶经》中收有《茶述》之序文。而毋煚不喜饮茶，乃作《代茶余序》，错误地认为饮茶有害人体，劝人少饮。此外，唐温从云、段[illegible]之分撰《补茶事》十数节，皎然撰《茶诀》一篇，五代后蜀毛文锡撰有《茶谱》，亦均已亡佚。

饮茶习俗，由混沌向文明的嬗变，走过了数千年的曲折路程，终于在唐代演出了生动的“话剧”。唐代的茶书编撰，从草创走向理智，开启了随后千年来的宏大规模，从而成为中国茶书史上有声有色的序曲。

宋代意境

由相对开放、相对外倾、色调热烈的唐代文化向相对封闭、相对内倾、色调淡雅的宋代文化转型，有其复杂的政治、经济、文化动因。土地私有制的普遍发展，个体的主体价值意识和人格意识较为自觉与明朗，教育对象上打破严格的门阀贵族限制，显示出平民化和普及化趋向，整个社会构成比以往远为庞大和更有教养的阶层，促使宋代在思想文化领域展开多样化地全面开拓，创造出“郁郁乎文哉”的文化气象。面对历史提供的大好机遇，宋代茶业和茶文化自由伸展，形成昌盛的局面。

自从历仕后晋后汉、官至左仆射的和凝开始，其后的宰辅也都好饮茶，宋开国皇帝太祖赵匡胤也有饮茶癖好。宫廷兴起的饮茶风俗极大地推动了茶业发展，除了茶业发源地的巴蜀，东南地区的淮南、江南、两浙、荆湖、福建等路的茶叶栽培也非常普遍，产量不断增长。南宋绍兴末年东南十路就有60州、242县产茶，实现了茶业重心由巴蜀逐步向东南的转移，出现了大量“以茶为业”的园户和兼农兼茶的半专业户，还有从事水磨茶经营的水硙户和焙户。当时，“茶之为民用，等于米盐，不可一日以无”（宋王安石语）。茶叶流通非常兴盛，大中城市茶坊林立，小市镇也有茶坊、茶铺，甚至在茶叶运输线上兴起若干商业都市。宋王朝还与周边政权及少数民族广泛进行茶叶贸易，如宋辽、宋金边界的榷场贸易和西北地区的茶马贸易，都规模大、影响广。茶的税赋收入已成国家财政的重要组成部分。据不完全统计，除贡茶之外，景德元年（1004）东南六路茶利收入高达569万贯，平常年份也在100万贯以上；四川茶利在未行榷禁前为30万贯，榷茶后的元丰五年（1082）高达100万贯，南宋建炎四年（1130）行卖引法后高达170万贯，绍兴十七年（1147）达200万贯。此外，官营水磨茶收入也很可观，如元丰中仅20万贯，政和四年（1114）高达400万贯。广袤的产茶地域、精湛的品质特色、高额的茶利收入，促使宋代茶业蓬勃地继续向前发展。

随着茶业的兴盛，饮茶风习深入到社会的各个阶层，渗透到日常生活的各个角落。从皇宫欢宴到友朋聚会，从迎来送往

到人生喜庆，到处飘浮着茶的清香，到处洋溢着茶的清风。如果说，唐代是茶文化的自觉时代，那么，宋代就是朝着更高级阶段和艺术化的方向迈进了，如形式高雅、情趣无限的斗茶，就是宋人品茶艺术的集中体现。斗茶又称茗战，是以竞赛的形态品评茶质优劣的一种风俗。斗茶具有技巧性强、趣味性浓的特点。斗茶对于用料、器具及烹试方法都有严格的要求，以茶面汤花的色泽和均匀程度、盏的内沿与汤花相接处有没有水的痕迹来衡量斗茶的效果。要想斗茶夺魁，关键在于操作：一是“点”，即把茶瓶里煎好的水注入茶盏；一是“击拂”，即在点汤的同时用茶筅旋转击打和拂动茶盏中的茶汤，使之泛起汤花。而斗茶时所出现的白色汤花与黑色兔毫建盏争辉的外观景象，茶味的芳香随茶汤注入心头的内在感受，该给心态更为内省、细腻的宋代人士，带来多少的愉悦和慰藉啊！宋代杰出的政治家、文学家范仲淹曾以满腔的激情、夸张的手法、高绝的格韵、优美的文字，写下《和章岷从事斗茶歌》，描述了当时的斗茶风俗和茶的神奇功效。这首脍炙人口的茶诗，被人们认为可与卢仝的《走笔谢孟谏议寄新茶》诗相媲美。斗茶艺术至迟在南宋末年随着饮茶习俗和茶具等一起传入日本，形成了“体现禅道核心的修身养性的日本茶道。”现代日本茶道文化协会负责人森本司朗先生认为：中国的斗茶“哺育了日本的茶道文化”（《茶史漫话》）。

“诗因茶而诗兴更浓，茶因诗而茶名愈远。”随着茶风的兴盛，宋代有关茶的吟唱诗文也空前增多。宋代茶书的编撰也超过了唐代，已知的几近30来种。宋王朝建立于公元960年，而宋代的第一部茶书——陶谷撰写的《荈茗录》则写定于公元970年。陶谷历仕后晋、后汉、后周和宋，他以“强记嗜学，博通经史”著称。他一生好茶，痴迷于茶事。《荈茗录》约近1000字，分为18条，内容是有关茶的故事，对研究茶由五代至宋茶的演变、渊源有重要意义。

任何时代的风尚都与统治阶级的倡导有关，统治阶级的嗜好影响着社会风习的发展。由于宋代皇宫、官府对斗茶、茗战如痴如醉，乐此不疲，“倾身事茶不知劳”，使饮茶风习进一步普及各个阶层，渗透到日常社会生活的每个角落。茶税成为封建王朝的重要经济来源之一，又反过来促使最高统治者重视茶业。陆羽《茶经》如果说还只是不得志文人的潜心研究，那么，宋徽宗赵佶的《大观茶论》则是当朝天子的精心论述。茶书，也从低贱的地位升到尊显的祭坛。

宋徽宗赵佶（1082－1135）是北宋的第八个皇帝。当他18岁成为万乘之尊、一国之君时，还是想做一个有所作为、名标青史的皇帝的。但是，好景不长。在蔡京、童贯等奸佞们的蒙骗下，在所谓“丰亨豫大”和“唯王不会”的招牌下，宋徽宗过起耽于享乐、沉湎书画的风流生活，做起太平天子的美梦。大肆搜括，任意勒索，放肆挥霍，给北宋人民带来极大的灾难，以至于“官逼民反”。然而，方腊、宋江的农民起义战争并未唤醒他的迷梦，他仍荒于朝政、溺于玩乐。直到金国兵临城下，他才猛然惊醒，不过，迷梦警醒得太晚了！靖康元年（1126）冬天，金兵攻占汴京，宋徽宗成了金国的囚徒。第二年四月，金兵北归，掳走徽宗、钦宗、王室成员、在朝的大臣和数不胜数的金银财宝，北宋王朝灭亡了。

宋徽宗赵佶虽是一个无能的昏君，却是一个杰出的艺术家，他是北宋非常杰出的绘画大师之一，是旷古绝今的“瘦金体”书法大师，还是一位技艺不凡的品茶大师。他常与臣下品饮斗茶，亲自点汤击拂，能令“白乳浮盏面，如疏星朗月”，达到最佳效

果。在所谓的“百废俱举，海边晏然”的大观年代（1107—1110），宋徽宗编撰了一部《茶论》，《说郛》刻本改称《大观茶论》。这部茶论虽然只有2800多字，内容却非常广泛，首为绪论，次分地产、天时、采择、蒸压、制造、鉴辨、白茶、罗碾、盏、筅、瓶、勺、水、点、味、香、色、藏焙、品名、外焙等20目，依据陆羽《茶经》为立论基点，结合宋代的变革，详述茶树的种植、茶叶的制作、茶品的鉴别。对于地宜、采制、烹试、品质等，讨论相当切实。如：“植茶之地，崖必阳，圃必阴”（《地产》）；“茶工作于惊蛰，尤以得天时为急，轻寒英华渐长，条达而不迫，茶工从容致力，故其色味两全”（《天时》）；“白合不去，害茶味，乌带不去，害茶色”（《采择》）；“不知茶之美恶，在于制造之工拙而已，岂冈地之虚名所能增减哉”（《品名》）等，都被现代茶学家视为“可供继续研究者”。

不过，《大观茶论》造诣最深、描述最精者，还是程序繁复、要求严格、技巧细腻的宋代斗茶。宋人斗茶，追求庄严肃穆、一丝不苟、澄心静虑，对于茶饼、茶具、程序和效果也都有具体规定，对此，《大观茶论》均作了明确而详细的介绍。鉴辨使用的茶饼质量，是斗茶的首要任务。但是，茶饼质量差异很大，“膏稀者，其肤蹙以文；豪稠者，其理敛以实。即日成者，其色则青紫；越缩制造者，其色则惨黑。有肥凝如赤蜡者，末虽白，受汤则黄；有缜密如苍玉者，末虽灰，受汤愈白。有光华外暴而中暗者，有明白内备而表质者，其首面之异同，难以概论”。这无疑增加了鉴辨的难度。那么，如何才能准确地鉴辨茶饼呢？宋徽宗提出了三条标准：一是以色辨，要求茶饼“色莹彻而不驳”；二是以质辨，要求茶饼“缜绎而不浮”、“举之凝结”，就是质地缜密而不松散，拿在手里有一定重量；三是以声辨，“碾之则铿然”，也就是唐人所说的“拒碾”，这种茶饼质地坚密和干燥。达到这三条标准的，“可验其为真品也”。而那些以“贪利”为目的，“假以制造”的赝品，“其肤理色泽”是逃不过鉴赏的。对于使用的器具，《大观茶论》认为，罗碾“以银为上，熟铁次之”。“盏色贵青黑，玉毫条达者为上”。“茶筅以筋竹老者为之，身欲厚重，筅欲疏劲，本欲壮而末必[illegible]”。“瓶宜金银”，大小适宜。“勺之大小，当以可受一盏茶为量”。“水以清轻甘洁为美，轻甘乃水之自然，独为难得”。

斗茶的操作程序，调膏是第一个环节。调膏要看茶盏的大小，用勺挑上一定量的加工好的茶末放入茶盏，再注入瓶中沸水，调和茶末如浓膏油，以粘稠为度。调膏之前要先温盏，“盏惟热，则茶发立耐久”。成豪后，要及时点汤。“点汤”与“击拂”几乎是在同时间里同步进行的，都是关键环节。两相配合，操作得当，才能创造出斗茶的艺术美。《大观茶论》特别强调，点茶必须避免“静面点”和“一发点”。所谓“静面点”，指茶末和水还没十分交融就急急忙忙地注汤，手持茶筅拂击无力或茶筅过于轻巧，茶面没有蓬勃涌起足够的汤花。所谓“一发点”，就是击拂过猛，不懂得利用腕力，绕着圈使用茶筅，以致还没形成粥面而茶力已尽，虽然击拂时有汤花，但注水击拂一停，汤花即刻消退，出现水痕。总之，注意调膏，有节奏地注水，茶筅击拂要掌握轻重缓急，就能创造出斗茶的最佳效果。《大观茶论》对此有详细和生动的描述：

> 妙于此者，量茶受汤，调和融胶，环注盏畔，勿使侵茶。势不欲猛，先须搅动茶膏，渐加击拂，手轻筅重，指绕腕旋，上下透彻，如酵蘖之起面，疏星皎月，灿然而生，则茶之根本立矣。第二汤自茶面注之，周回一线，急注急上，茶面不动，击拂既力，色泽渐开，珠玑磊落。三汤多置如前，击拂渐贵轻

匀，周环旋复，表里洞彻，粟文蟹眼，泛结杂起，茶之色十已得其六七。四汤尚啬，笃欲转稍宽而勿速，其清真华彩，既已焕发，云雾渐生。五汤乃可少纵，笃欲轻匀而透达，如发立未尽，则击以作之；发立已过，则拂以敛之，结浚霭，结凝雪，茶色尽矣。六汤以观立作，乳点勃结，则以笃著之，居缓绕拂动而已。七汤以分轻清重浊相，稀稠得中，可欲则止，乳雾汹涌，溢盏而起，周回旋而不动，谓之咬盏。宜匀其轻清浮合者饮之。《桐君录》曰：“茗有饽，饮之宜人，虽多不为过也。”

洋洋洒洒叙述的“七汤”点茶法，真是工序繁琐，细致入微。在实际操作中，时间也许不过一两分钟，只有思维敏捷、动作快捷，才能够抓住这短暂的瞬间。

最后，斗茶者还要品茶汤，只有味、香、色三者俱佳，才能大获全胜。味以“香甘重滑”为全，香以“入盏则馨香四达”为妙，而色“以纯白为上真，青白为次，灰白次之，黄白又次之。”当时普遍流行黑色兔毫建盏，主要就是为了便于辨别茶色。

事实上，《大观茶论》叙述的“七汤”点茶法，在那时也无法严格地做到，一般人只能比较讲究点罢了。更何况，如今又距离该书的写作有了800多年的历史，书中所论又为蒸青团茶，显然“照本宣科”或“照搬”、“照演”是现实意义不大的。但是，被收入《说郛》和《古今图书集成》的《大观茶论》，在茶文化史上的地位不容忽视。

宋代茶业区别于前代的一个显著的特点，就是东南茶叶经济超过四川，成为全国茶叶经济的中心，而且著名产区和新的名茶也很多，茶叶质量也超过了四川。北宋诗人梅尧臣曾赋诗评天下名茶：“陆羽旧茶经，一意重蒙顶。比来唯建溪，团片敌汤饼。顾渚与阳羡，又复下越茗。近来江国人，鹰爪夸双井。凡今天下品，外此不览省。蜀茶久无味，声名漫驰骋。”正因为如此，宋代茶书作者就更多地把目光注意到新的茶区和新的名茶上来。特别是“陆羽《茶经》尚未知之”的建州茶异军突起，其北苑茶更是煊赫一时，成为茶书论述的重点。

位于福建建安东北的北苑茶区，在唐末，张廷晖就曾在此开辟了方圆15千米的茶园，但北苑名冠天下，与宋代丁谓、蔡襄等人的刻意经营有关。丁谓字谓之，后改字公言，长洲（今江苏吴县）人，淳化三年（992）进士，累官同中书门下平章事，昭文馆大学士，封晋国公，后被贬。咸平年间（998——1003），丁谓任福建转运使，监造北苑贡茶，抓住早，快、新的特点，创龙茶、凤茶等10多个品种，使北苑茶誉满京师。40年后，大书法家蔡襄亦任福建转运使。蔡襄（1012—1067）字君谟，福建莆田人，能文能诗，其书法，为当时书家第一。他本是福建人，习知茶事，负责造茶进贡，把北苑茶的加工技术提高一大步，创制出小巧玲珑、饰面华美、品质精绝的小龙凤团。致使“龙团凤饼，名冠天下”。在他经营下，北苑茶园从25处增加到46处，产量达到30万斤以上，品种也多达40多个，岁贡朝廷的茶达到47100多斤。

由于丁谓、蔡襄都有茶业的实践，又都是能文善墨之人，故两人均写有茶书。丁谓曾于公元999年左右撰《北苑茶录》三卷，记载为北苑园焙之数和图绘器具以及叙述采制入贡法式。可惜，该书未能流传下来。而蔡襄有感于“陆羽《茶经》不第建安之品，丁谓《茶图》独论采造之本，至于烹试，曾未有闻”，遂于皇祐（1049—1053）中撰写《茶录》二卷，并于治平元年（1064）刻石。《茶录》全文不足800字，上篇论茶汤品质和烹饮方法，分色、香、味、藏茶、炙茶、碾茶、罗茶、候汤、熁盏、点茶10条；下篇论

烹茶所用器具，分茶焙、茶笼、砧椎、茶钤、茶碾、茶罗、茶盏、茶匙、汤瓶9条。《茶录》所论均围绕斗茶过程，以色香味观照各环节，将民间与宫廷的不同方法及用器进行对比，提出了斗茶胜负的评判标准，追求整合技巧和审美内涵的统一。其论述的重点，上篇提出茶需色、香、味俱佳，指出饼茶以珍膏油面，于色不利；饼茶入龙脑，夺其真香；茶无好水则好茶亦难得正味。下篇专讲煮水、点茶的器皿、特别强调茶碗色泽应与茶汤色泽协调。追求色真、香真、味真、推崇建安民间试茶的功夫，这正是蔡襄与众不同的锐利眼光。从一定的意义上来说，《茶录》当是一部很有特色的茶艺专著，标志着茶饮提升到了更为艺术化的程度。

宋代茶书虽以写北苑为多，但并不全写建安茶，而是全景式地勾勒当时的茶界，如叶清臣的《述煮茶小品》（1040年前后）、王端礼的《茶谱》（1100年前后）、蔡宗颜的《茶山节对》和《茶谱遗事》（1150年以前）、曾伉的《茶苑总录》（1150年以前）、不知编者是谁的《茶杂文》（1151年以前，集古今诗文及茶者名录）以及不知作者的《茶苑杂录》（1279年以前）等等，唯多已亡佚，无法一一知道详尽的内容。

有宋一代值得注意的茶书，还有几部。黄儒撰《品茶要录》（1075年前后），全书近2000字。黄儒字道儒，建安（今福建建瓯）人，熙宁六年（1073）进士，曾办北苑贡茶，在“阅收之暇”了解建安茶“采造之得失”，特著书分辨建安茶的弊病。书的前后各有总论一篇，中分采造过时、白合盗叶、入杂、蒸不熟、过熟、焦釜、压黄、渍膏、伤焙、辨壑源沙溪等十目，记载了茶叶品质与气候、鲜叶质量、制作工艺的关系及其原因。如：“初造曰试焙，又曰一火，其次曰二火，二火之茶已次一火矣”，说明当时已认识第一轮采摘的茶叶品质要优于后轮次。再如：茶叶采造“尤善薄寒气候，阴不至冻”，记述了茶叶加工质量与气候的关系。《品茶要录》还详细记载了茶叶掺杂掺假的情况及分辨，表明其时茶的制造和评饮已有相当深入的研究。庄茹芝撰有《续茶谱》（1223年以前），原书虽已佚，但宋嘉定十六年（1223）《赤城志》、明万历《天台山方外志》、清康熙《天台全志》、乾隆《天台山方外志要》、陆廷灿《续茶经》等都摘录其文章。该书称“天台茶有三品，紫凝为上，魏岭次之，小溪又次之”，并对此有详细的分析，当是一部记叙天台茶的专著。还有审安老人撰《茶具图赞》（1269年）为第一部茶具专著，配有12种茶具图，并别出心裁给茶具加以职官名号，即：韦鸿胪、木待制、金法曹、石转运、胡员外、罗枢密、宗从事、漆雕秘阁、陶宝文、汤提点、竺副帅、司职方。其中有铁碾槽、石磨、罗筛等，只有宋代制造团茶才用得着，明代已不用这些器具，却藉可考见古代茶具的形制。书后有明野航道人长洲朱存理题的数语，并表示：“愿与十二先生周旋，尝山泉极品，以终身此闲富贵也。”唐庚于政和二年（1112）撰写的《斗茶记》，只是一篇402字的短文，清陶珽重编印的《说郛》，把这篇短文当作一书收入，实在不能算作一部书的。不过，该文细致地描述了和二三友人烹茶评比的情景，可谓一篇难能可贵的宋代斗茶亲历记。

真正实现“零的突破”的，还是茶法专著在宋代首先出现。茶法是指历代封建政府为控制茶叶的生产和运销，加强对茶叶生产者、交换者、消费者的剥削，以垄断茶利的“以茶治边”而实施的有关法令、政策和制度，大体包括茶叶的岁贡、课税、禁榷、茶马互市以及与此相关的茶禁政策等方面的内容。由于盛唐以后茶叶生产的发展、饮茶风俗的普及和茶叶贸易的活跃，中唐之际茶法就已经出现，但尚无专门的茶法

专著的问世。最早出现的茶法专著是沈立于宋仁宗嘉祐二年（1057）左右撰写的《茶法易览》，这是目前所知的第一部。沈立字立之，历阳（今安徽和县）人，进士，迁两浙转运使时，因见“茶禁害民”，山场榷场多在部内，岁抵罪者辄数万，而官仅得钱四万’（《宋史·沈立传》），故撰《茶法易览》十卷，乞行通商法，后罢榷法如所请。另外，还有未注作者姓名的《茶法总则》（1150年以前）。但是，这两部书均已亡佚。

至今流传下来的茶法专著，只有沈括撰于1091年左右的《本朝茶法》。此篇原是《梦溪笔谈》卷十二中的一段，约共1100多字，论述宋代茶税和茶叶专卖事。《说郛》和《五朝小说》录出作为一书，即用该段首四字题名为《本朝茶法》。沈括（1031—1095），北宋科学家、政治家。字存中，钱塘（今浙江杭州）人，嘉祐进士，累官翰林学士、龙图阁待制、光禄寺少卿。他博学善文，精研科学，用功极勤，对天文、方志、律历、音乐、医药、卜算，无所不通。《梦溪笔谈》是沈括晚年居润州时，举平生见闻撰写的笔记体著作。全书二十六卷，又《补笔谈》三卷，《续笔谈》一卷，内容非常丰富，其中有关自然科学和历史资料部分，数量最多，价值也最高。源出于该书的《本朝茶法》，依照时间顺序，详细记载了宋代茶税和专卖事项，有许多统计数字和资料，较为难得和可贵。《补笔谈》等也有茶事记载。

除茶书外，宋代还有大量的其他著作记述了茶事，如乐史的《太平寰宇记》、彭乘的《墨客挥犀》、欧阳修的《归田录》、王存的《元丰九域志》、高承的《事物纪原》、庞元荣的《文昌杂录》、张舜民的《画墁录》、刘斧的《龙云集》、陈承的《别说》、葛常之的《葛常之文》、王巩的《闻见近录》、叶梦得的《避暑录话》、《石林燕语》、蔡修的《铁围山丛谈》、吴曾的《能改斋漫录》、王十朋的《会稽风俗赋》、葛立才的《韵语阳秋》、胡仔的《苕溪渔隐丛话》、周密的《武林旧事》、姚宽的《西溪丛语》、陆游的《入蜀记》、曾敏行的《独醒杂志》、周去非的《岭外代答》、关名的《锦绣万花谷》、周辉的《清波杂志》、程大昌的《演繁露续集》、罗大经的《鹤林玉露》、李心传的《建炎以来朝野杂记》、赵彦卫的《云麓漫钞》、孟元老的《东京梦华录》以及大量的诗文，都从不同侧面、不同程度对宋代茶文化进行了记载和总结。

明代思潮

元移宋鼎，中原传统的文化精神受到严重打击，茶文化也面临逆境。

与宋代茶艺崇尚奢华、繁琐的形式相反，北方少数民族虽嗜茶如命，但主要出于生活的需要，对品茶煮茗没多大的兴趣，对繁琐的茶艺更不耐烦。原有的文化人希冀以茗事表现风流倜傥，也因故国残破把这种心境一扫而光，转而由茶表现清节，磨砺意志。元代制作精细、成本昂贵的团茶数量大减，而制作简易的末茶和直接饮用的青茗与毛茶已大为流行，以致于深受中原文化影响的辽皇族后裔、元初名相耶律楚材（1190－1244），居然也好几年喝不到好茶叶。他在西域从王君玉处获得一点好茶叶，情不自禁地一气呵成数首诗，现录两首如下：

长笑刘伶不设茶，
胡为买锸漫随车。
萧萧暮雨云千顷，
隐隐春雷玉一芽。
建郡深瓯吴地运，
金山佳水楚江赊。
红炉石鼎烹团月，
一碗和香吸碧霞。

积年不啜建溪茶，
心窍黄尘塞五车。
碧玉瓯中思雪浪，
黄金碾畔忆雷芽。
卢仝七碗诗难得，
谗老三瓯梦亦赊。
敢乞君侯分数饼，
暂教清兴绕烟霞。

地位如耶律楚材者也难得到好茶，足见元代的茶业之衰落了。

在元代饮茶简约之风的影响下，元代茶书也难得见到。连当时司农司撰的《农桑揖要》、王祯《农书》和鲁明善《农桑衣食撮要》等书中，有关茶叶栽培和制作的记载，也几乎全是采录之词。元代专门的茶书数量极少，有待发现。元末举乡荐的朱升（1341前后）就曾为茶书《茗理》题过一首诗：

一抑重教又一扬，
能从草质发花香。
神奇共诧天工妙，
易简无令物性伤。

诗前有序，云：“茗之带草气者，茗之气质之性也。茗之带花香者，茗之天理之性也。抑之则实，实则热，热则柔，柔则草气渐除。然恐花香因而太泄也，于是复扬之。迭抑迭扬，草气消融，花香氤氲，茗之气质变化，天理浑然之时也。”

不过，在元代的诗文之中，仍有不少写茶的作品，如马臻（1290年前后）的《竹窗》：“竹窗西日晚来明，桂子香中鹤梦清。侍立小童闲不动，萧萧石鼎煮茶声。”萨都剌（约1300－？）元统三年（1335）写有一诗，自注说：“除闽宪知事，未行，立春十日参政许可用惠茶，寄诗以谢。”其诗曰：“春到人间才十日，东风先过玉川家。紫徽书寄斜封印，黄阁香分上赐茶。秋露有声浮蕉叶，夜窗无梦到梅花。清风两腋归何处，直上三山看海霞”。洪希文（1282－1366）的《浣溪沙·试茶》词，则另有一番情趣：“独坐书斋日正中，平生三昧试茶功，起看水火自争雄。　热挟怒涛翻急雪，韵胜甘露透香风，晚凉月色照孤松。”这些诗词，展现了一种茶道古风的要义，拓落出尘的心境。而最能体现茶人走向自然，发扬道家冥合万物思想的，则是杨维桢（1296－1370）撰写的《煮茶梦记》：

铁龙道人卧石床，移二更，月微明及纸帐，梅影亦及半窗，鹤孤立不鸣。命小芸童，汲白莲泉，燃槁湘竹，授以凌霄芽为饮供。道人乃游心太虚，雍雍凉凉，若鸿蒙，若皇芒，今天地之未生，适阴阳之若亡，恍兮不知入梦。

遂坐清真银辉之堂，堂上香云帘拂地，中薯紫桂榻，绿璚几。看太初《易》一集，集内悉星斗示，焕煜爛熠，金流玉错，莫别爻画，若烟云日月，交丽乎中天。欻玉露凉，月冷如冰，入齿者易刻。因作《太虚吟》，吟曰：“道无形兮兆无声，妙无心兮一以贞，百象斯融兮太虚以清”。歌已，光飙起林末，激华氛，郁郁霏霏，绚烂淫艳。乃有扈绿衣，若仙子者，从容来谒。云：名淡香，小字绿花。乃捧太元盃，酌太清神明之醴以寿。予侑以词曰：“心不行，神不行，无而为，万化清。”寿毕，纾徐而退。复令小玉环侍笔牍，遂书歌遗之曰：“道可受兮不可传，天无形兮四时以言，妙乎天兮天天之先，天天之先复何仙。”

移间，白云微消，绿衣化烟，月反明予内间，予亦悟矣。遂冥神合元，月光尚隐隐于梅花间，小芸呼曰：“凌霄芽熟矣！”

在这短短的400多字中，作者描绘出了一幅倾听自然的音律的图景：在夜移二

更之时，月照梅影之际，命令童仆汲来清冷的泉水，点燃枯槁的湘竹，烹煮清香的茶叶。于是，作者心游缥缈无际的天空，飘入纯净明洁的月宫。阅读文采华丽的《易》集，眼观变化莫测的爻画，吟咏空灵虚静的诗章，接受绿衣仙子的祝酒，于是，作者的胸中涌动起创作的激情，挥写下心中的一首歌：道可以意会，而难以言传；天没有行迹，而四季变化就是语言。无所不包在自然之道，存在运行于后天之先；掌握了“天天之先”的妙道，又何必再求什么神仙？收合神思，才知是在梦中。读着这篇文字，不禁使人想起了庄子。他梦见自己变成一只蝴蝶，在宇宙大花园里无拘无束地飞舞。茶人则是由茶釜中滚沸的沫饽，想到以明月为伴，太空为友，人、茶、环境浑然一气，感受到空灵虚静的茶道精神。

《煮茶梦记》可以说是元代硕果仅存的奇思妙想，体现出追求质朴、自然、清静、平和的特质，又伴随着浪漫精神和浩然之气的内涵。在宋、明两代不同的茶书潮流中，这篇文章成为横亘其间的桥梁。

尽管元代茶书的撰写掉到了历史的最低谷，但茶文化精神并未从中国大地消亡，一遇合适的时机，它又会萌发、开花、结果。当农民出身的朱元璋登上大明开国皇帝的宝座，执行了与民生息的政策，社会初安，经济发展，饮茶雅事于是又再度兴起。在整个明代，编撰茶书蔚然成风，各种见解异彩纷呈。据不完全统计，现在已知的明代茶书达50多部，相当于从唐至清时期茶书的一半。

但对于明代众多的茶叶著作，有的专家学者评价并不高，认为内容大都围绕《茶经》而写，且多互相重复，没有多大意义。其实，这需要具体辨析。

一方面，明代的确很重视对前人成果的继承和资料的搜集。朱祐槟撰《茶谱》（1529年前后）系“采辑论茶之作”；朱曰藩、盛时泰撰《茶事汇辑》（1550年前后）；孙大绶辑张又新《煎茶水记》、欧阳修的《大明水记》及《浮槎山水记》等3篇而成《茶经水辨》，又辑陆羽《六羡歌》、卢仝《茶歌》等诗歌8首而成《茶经外集》，还辑吴正仪《茶赋》、黄庭坚《煎茶赋》等而成《茶谱外集》（均为1588年）；屠本畯摘录陆羽《茶经》、蔡襄《茶录》等10多种书文字编成《茗芨》（1610年），颇似茶书资料分类汇编；夏树芸“杂录南北朝至宋金茶事”而成《茶董》（1610年前后）；陈继儒摘录笔记杂考及其他书籍，编《茶董补》（1612前后）；龙膺撰《蒙史》（1612年），系杂抄成书；徐[illegible]从20多种书上辑录有关蔡襄和建茶的文字，汇编成《蔡端明别记》；喻政辑古人及当时人所写有关茶的诗文编成《茶集》，又取古人谈茶之作26种合为《茶书全集》（均为1613年）；万邦宁多从类书撮录而成《茗史》（1630年前后）。这些茶书确实是汇集或重刊前人的著作，但正因此保留了一些珍贵的资料，有利于茶学著作的传播和扩大其影响，并为后人校勘、整理、研究带来了便利，其功是不可没的。而且，有的茶书虽然搜集前人著述，却力争有新的突破和提高。如张谦德撰《茶经》（1596年）虽折衷陆羽、蔡襄诸书，但又“附益新意”，对“年不能尽与时合”者进行辨析。何彬然撰的《茶约》（1619年），只是“略仿陆羽《茶经》之例，分种法、审侯、采撷、就制、收贮、择水、候汤、器具、酾饮九则，后又附茶九难一则”，内容也有很大不同。

另一方面，明代的许多茶学著作又是另辟蹊径、标新立异的。朱权撰《茶谱》（1440年前后）凡2000字，除绪论外，下分品茶、收茶、点茶、薰香茶法、茶炉、茶灶、茶磨、茶碾、茶罗、茶架、茶匙、茶筅、茶瓯、茶瓶、煎汤法、品水等16则。他反对蒸青团

茶杂以诸香。独倡蒸青叶茶烹饮法，就是缘自自己心得体会的独到见解。作者在绪论中说：“盖羽多尚奇古，制之为末，以膏为饼。至仁宗时，而立龙团、凤团、月团之名，杂以诸香，饰以金彩，不无夺其真味。然天地万物，各遂其性，莫若叶茶烹而啜之，以遂其自然之性也。予故取烹茶之法，末茶之具，崇新改易，自成一家。”立足于“崇新改易，自成一家”的，在朱权之后，还有很多的继者。田艺蘅的《煮泉小品》（1554年），虽汇集历代论茶与水的诗文，却分类归纳为9种水性，既有评论又有考据，有些持论还相当切实。徐献忠撰《水品》（1554年），品评宜于烹茶的水，虽有一时兴到之言，但《四库全书总目提要》称其“亦自有见”。陆树声与终南山僧明亮同试天池茶，撰写《茶寮记》（1570年前后），讲述烹茶方法和饮茶的人品、伴侣及兴致，反映高人隐士的生活情趣。陈师撰《茶考》（1593年），略有所见。虽是随笔记下古今烹茶法的变迁，但有些却是独家新意，故卫承芳跋赞其“晚有兹编，愈出愈奇”。张源撰《茶录》（1595年前后）仅有1500来字，却是长期钻研的心得体会。他“隐于山谷间，无所事事，日习诵诸子百家言。每博览之暇，汲泉煮茗，以自愉快，无间寒暑，历三十年，疲精殚思，不究茶之指归不已”（顾大典序）。许次纾对茶理最精，他总结累积的经验撰写《茶疏》（1597年），论述产茶品第和采制、收贮、烹点等方法颇有心得。罗廪自幼喜茶，后“乃周游产茶之地，采其法制，参互考订，深有所会。遂于中隐山阳，栽植培灌，兹且十年。春夏之交，手为摘制。”他取得丰富实践经验后，撰成《茶解》（1609年），故其中论断和描述大都很切实。熊明遇撰《罗岕茶记》（1608年前后），闻龙撰《茶笺》（1630年前后）、周高起撰《洞山岕茶系》和《阳羡茗壶系》（1640年前后）、冯可宾撰《岕茶笺》（1642年前后），均有亲身经验，所叙也各具特色。实践出真知，明代茶书的创新是与作者积极参与茶事密不可分的。

假如明代茶书也要像《水浒传》写的梁山好汉一样需要排座次的话，毫无疑问，朱权的《茶谱》当之无愧该坐第一把交椅。这并不是由于朱权为一位王爷，而是其以茶雅茶，别有一番怀抱，并且大胆改革传统的品饮方法和茶具，为形成一套简单新颖的烹饮法打下了坚实的基础。

朱权（1378—1448）为明太祖朱元璋第十七子，慧心敏悟，精于史学，旁通释老。洪武二十四年（1391），年仅14岁的朱权被封为宁王，就藩大宁（今内蒙古喀喇沁旗南大宁故城）。后被其兄燕王朱棣逮到北平软禁。朱棣政变成功，君临天下之后，才把朱权释放，改封南昌。此后，朱权构筑精庐，深自韬晦，鼓琴读书，不问世事，专门从事著述。他曾以茶明志，用其所著《茶谱》中的话说：“予尝举白眼而望青天，汲清泉而烹活火。自谓与天语以扩心志之大，符水火以副内炼之功。得非游心于茶灶，又将有裨于修养之道矣。”“凡鸾俦鹤侣，骚人羽客，皆能去绝尘境，栖神物外，不伍于世流，不污于时俗，或会于泉石之间，或处于松竹之下，或对皓月清风，或坐明窗净牖，乃与客清谈款话，探虚玄而参造化，清心神而出尘表。”可见，其饮茶并非只在茶本身，而是“以扩心志之大”，“以副内炼之功”，“有裨于修养之道”，“栖神物外”，“探虚玄而参造化，清心神而出尘表”，表达志向和修身养性的一种方式。

与以茶明志相适应的，朱权对品饮从简行事，开清饮风气之先，摆脱了延续千余年之久的繁琐程序，以具有时代特色的方式享受饮茶的乐趣。这就得改进茶品、茶器、茶具及有关物品和掌握各种技巧，对此，朱权《茶谱》都一一提出了具体明确的

要求：采用的茶以“味清甘而香，久而回味，能爽神者为上”。茶如果“杂以诸香”，必然“失其自然之性，夺其真味”。收茶有一定的方法，“非法则不宜”。以“不夺茶味”，“香味愈佳”为度。点茶“先须燠盏”，“以一匕投盏内，先注汤少许调匀，旋添入。环回击拂，汤上盏可七分则止。着盏无水痕为妙”。提倡以梅、桂、茉莉三花点茶，求其“香气盈鼻”。熏香茶法，“百花有香者皆可”，“其茶自有香味可爱”。茶炉“与炼丹神鼎同制”，以“泻铜为之，近世罕得”；“以泻银坩锅瓷为之，尤妙”。茶灶“古无此制”，朱权置之，“每令炊灶以供茶，其清致倍宜”。茶磨“以青礞石为之”，“其他石则无益于茶”。茶碾“古以金银铜铁为之，皆能生锈，今以青礞石最佳”。茶罗“以纱为之”。茶架“今人多用木，雕镂藻饰，尚于华丽”，而朱权制作的“以斑竹紫竹为之，最清”。茶匙“古人以黄金为上，今人以银铜为之”，朱权则“以椰壳为之，最佳”。后来，他见到一位双目失明者，善于以竹为匙，“凡数百枚，其大小则一，可以为奇。特取其异于凡匙，虽黄金亦不为贵也”。茶筅“截竹为之，广赣制作最佳”。茶瓯古人多用建安所出，“取其松纹兔毫为奇，今淦窑所出者与建盏同，但注茶色不清亮。莫若饶瓷为上，注茶则清白可爱”。茶瓶“要小者易侯汤，又点茶注汤有准”，茶瓶制作的材料，“古人多用铁”，“宋人恶其生锈，以黄金为上，以银次之”。而朱权主张“以瓷石为之”。对于煎汤的“三沸之法”，朱权认为“当使汤无妄沸，初如鱼眼散布，中如泉涌连珠，终则腾波鼓浪，水气全消”。而要得“三沸之法”，必“用炭之有焰者”，不用则“活火不能成也”。对于“品水”，朱权提出：“青城山老人村杞泉水第一，钟山八功德水第二，洪崖丹潭水第三，竹根泉水第四。”并引述了前人的意见：“山水上，江水次，井水下”，以及刘伯刍、陆羽对天下水的排定顺序。

通观朱权《茶谱》的这些具体要求，我们可以把握他基本的思想脉络：一、品茶、点茶、煎汤法、品水等称谓，大多沿袭前人的说法。所采用的器具，都古已有之，只自己创造了“古无此制”的茶灶。二、对于点茶、煎汤的具体要求，比起宋人繁琐的程序来，要简单得多，容易掌握得多。所使用的器具，比起陆羽提倡的“二十四器”及宋人的制作，也大大减少，只保留了必不可少的物件。三、对于茶，讲求“自然之性”和“真味”，即使是花茶，也求茶的“香味可爱”。所用器具，反对“雕镂藻饰，尚于华丽”，与前人爱用金银制器不同，他主张用石、瓷、竹、椰壳等制器，追求“清白可爱”。也就是说，把古人的优点继承下来，把自身的特色发扬光大，求真、求美、求自然，贯穿于《茶谱》的分论之中。

《茶谱》论述最精彩的是关于品饮情况的介绍。品饮的参加人员，都是“鸾俦鹤侣，骚人墨客”的高雅之士。品饮的周围环境，“或会于泉石之间，或处于松竹之下，或对皓月清风，或坐明窗净牖”。而与客人清谈款话的内容，又是“探虚玄而参造化，清心神而出尘表”。就在这样超凡脱俗的氛围中，开始愉悦、闲适、舒坦、清静的品茶——

命一童子设香案携茶炉于前，一童子出茶具，以飘汲清泉注于瓶而炊之。然后碾茶为末，置于磨令细，以罗罗之。候汤将如蟹眼，量客从寡，投数匙入于巨瓯。候茶出相宜，以茶筅搀令沫不浮，乃成云头雨脚，分于啜瓯，置之竹架。童子捧献于前，主起，举瓯奉客曰：“为君以泻清臆。”客起接，举瓯曰：“非此不足以破孤闷。”乃复坐，饮毕，童子接瓯而退。话久情长，礼陈

再三，遂出琴棋。

主客长坐久谈，童役烧水煎水，山之清幽，泉之清洌，茶之清淡，人之清谈，四者很自然地融为一体，具有一种内在的和谐感。在宁静和淡泊中，寻求出绵绵的悠长。

《茶谱》的描述，不禁使人们想到唐代遗风的返朴归真。唐诗人、“大历十才子”之一的钱起，曾以诗记载了唐代茶饮的欢乐场面：“竹下忘言对紫茶，全胜羽客醉流霞。尘心洗尽兴难尽，一树蝉声片影斜”。（《与赵莒茶宴。》）

《茶谱》的描述，还使我们想起了明代的茶画，如山水画宗师文征明的《惠山茶会记》、《陆羽烹茶图》、《品茶图》以及著名大画家唐伯虎的传世之作《烹茶画卷》、《品茶图》、《琴士图卷》、《事茗图》等。

品茗讲究情景交融，并不仅仅反映出在朱权的《茶谱》里，如明末的文震亨在所著《长物志》中也这样说：“构一斗室，相傍山斋，内设茶具，教一童专主茶役，以供长日清淡，寒窗兀坐，幽为首务不可废者。”朱权的高明之处就在于，他在团茶淘汰后提出新的品饮方法，对茶具都进行了改造，形成了一套简易新颖的烹饮方法：备器、煮水、碾茶、点泡、以茶筅打击、又加入茉莉蓓蕾，并设果品佐茶。烹茶食果，得其味，嗅其香，观其美，得其佳趣，破体郁闷，乐在其中。品饮前设案焚香，表示通灵天地，融入超凡的理想，成为情感的载体。诚如《茶谱》所说：“茶之为物，可以助诗兴而云山顿色，可以伏睡魔而天地忘形，可以倍清谈而万象惊寒，茶之功大矣。”

《茶谱》所论的清饮之说流传下来并不断改进，《茶谱》所叙的美学追求也为后人一脉相承。

在中国人的观念中，“喝茶”与“品茶”是大有区别的。喝茶者，消食解渴；品茶者，品评鉴赏。众多明代的茶书，都从不同的角度，运用不同的眼光，共同指向中国品茶艺术，对精细鉴赏功夫、艺术操作手段和品茗美好意境进行了比前人更广、更深、更精的论述。

选茗艺茶，是品茶的第一要素。明代的名茶品目繁多，最为人们称道的六品，即：虎丘茶、天池茶、罗岕茶、六安茶、龙井茶、天目茶，其中又最崇尚罗岕茶。罗岕茶产地在今浙江省长兴县境，“介于山中谓之岕，罗氏隐焉故名罗”（许次纾《茶疏》；“罗岕去宜兴而南逾八九十里，浙宜分界，只一山冈，冈南即长兴山，两峰相阻，介就夷旷者，人呼为岕云”（周高起《洞山岕茶系》）。此山的明月峡，吴人姚绍宪自辟小园，植茶自判品第，由童年而至白首，始得其玄诣。据姚说，许次纾著《茶疏》，便是因姚将终生试茶秘诀都告知许氏，方有此著。许氏逝世，又“托梦”给姚，令其将《茶疏》传布，故姚为书作序。罗岕生长茶的地方共有88处，而以洞山顶老庙后所生最为上乘。罗岕茶制法特别，采来的茶叶不炒，而是“甑中蒸熟，然后烘焙”，但有一种采择极为精细的茶却用炒法制成，“采嫩叶，除尖、蒂，抽细筋炒之，亦曰片茶，炒而复焙，燥如叶状，曰摊茶，并难多得。”

刻意追求茶原有的特质香气和滋味，是明人的特色之一。对于前人的制作和饮法使茶香失去天然、纯直，他们提出了激烈的批评：“即茶之一节，唐宋间研膏、蜡面、京铤、龙团，或至把握纤微，直钱数十万，亦珍重哉！而碾造愈工，茶性愈失，矧杂以香物乎？曾不若今人止精于炒焙，不损本真。故桑苎《茶经》第可想其风致，奉为开山，其舂、碾、罗、则诸法，殊不足仿。”批评到“茶圣”陆羽的头上，话已经说得够尖锐了。那么，如何才能“精于炒焙，不损本真”呢？这就是明人在蒸青基础上改进而成的、更臻完美的炒青法。记述炒青法比较详细的，

是许次纾的《茶疏》，其文曰：

> 生茶初摘，香气未透，必借火力以发其香。然性不耐劳，炒不宜久。多取入铛，则手力不匀；久于铛中，过熟而香散矣，甚至枯焦，不堪烹点。炒茶之器，最嫌新铁，铁腥一入，不复有香；尤忌脂腻，害甚于铁，须预取一铛，专供炊饮，无得别作他用。炒茶之薪，仅可树枝，不用干叶，干则火力猛烧，叶则易焰易灭。铛必磨莹，旋摘旋炒。一铛之内，仅容四两，先用文火焙软，次加武火催之，手加木指，急急炒转，以半熟为度。微俟香发，是其候矣，急用小扇，炒置被笼。纯棉大纸衬底燥焙，积多候冷，入瓶收藏。人力若多，数铛数笼；人力即少，仅一铛二铛，亦须四、五竹笼，盖炒速而焙迟。燥湿不可相混，混则大减香力。一叶稍焦，全铛无用。然火虽忌猛，尤嫌铛冷，则枝叶不柔。

罗廪《茶解》还进一步说明，茶初次炒过后，“出箕上，薄摊，用扇扇冷，略加揉按，再略炒，入文火铛焙干”，这时的茶“色如翡翠”。闻龙《茶笺》记载：“炒时须一人从旁扇之，以祛热气，否则色香味俱减。”他亲自做了试验，“扇者色翠，不扇色黄。炒起出铛时，置大瓷盘中，仍须急扇，令热气稍退。”这样，便大大增进了茶的色、香、味，“点时香味易出”。此外，明人中还有的倡导把采摘来的茶叶放在太阳下曝晒：“芽茶以火作为次，生晒者为上，亦更近自然，且断烟火气耳。况作人手器不洁，火候失宜，皆能损其香色也。生晒茶瀹之瓯中，则旗枪舒畅，清翠鲜明，尤为可爱”（田艺蘅《煮泉小品》）。他们认为日晒的茶色、香、味均超出炒制的茶。不过，炒青茶仍然是明人主要的品饮对象。

花茶的发明虽在宋代，但到明代时，花茶已从文人隐士别出心裁的雅玩逐渐普及到民间，成为普通人品茶的又一新天地。如前所叙，明初朱权《茶谱》记录“熏香茶法”，还比较原始，带有宋人添加龙脑香的痕迹。到了明代中叶，钱椿年编、顾元庆删校的《茶谱》，所载花茶制法就大有进展。花色品种也比较多，“木樨、茉莉、玫瑰、蔷薇、兰蕙、桔花、栀子、木香、梅花皆可作茶”。当时花茶制作的基本方法是，“诸花开时，摘其半含半放蕊之香气全者，量其茶叶多少，摘花为茶”。放花的比例是“三停茶叶一停花始称”，因为“花多则太香而脱茶韵，花少则不香而不尽美”。作者还举木樨花为例，采摘的花先去掉枝蒂和沾在花上的灰尘与虫子，“用瓷罐一层茶一层花投间至满”，用竹叶或纸扎牢，“入锅重汤煮之，取出待冷，用纸封裹，置火上焙干收用”。制其他型的花茶也是一样，大致与现在大规模生产的单一型花茶相同。当时流行的还有“橙茶”，“将橙皮切作细丝，一斤以好茶五斤焙干，入橙丝间和。用密麻布衬垫火箱，置茶于上烘热，净棉被罨之。三两时随用建连纸袋封裹，仍以被罨焙干收用”。另有一种“莲花茶”，“于日未出时，将半含莲花拨开，放细茶一撮，纳满蕊中，以麻皮略縶，令其经宿。次早摘花，倾出茶叶，用建纸包茶烘干。再如前法，又将茶叶入别蕊中，如此者数次，取其焙干收用，不胜香美”。《茶谱》的记载，为后人留下了明代制作花茶详细具体的资料。

水质评鉴，是品茶的又一要素，也是明代茶书论述的又一重点。前人一贯对水的鉴别十分重视，明代也有专著，如田艺蘅撰的《煮泉小品》（1554年），全书5000余字，分为源泉、石流、清寒、甘香、宜茶、灵水、异泉、江水、井水、绪谈十类，议论夹杂考据，洋洋洒洒地阐述了各类水的具体状况，虽然不乏可议之处，但仍不失为一本系统的

烹茶用水著作。徐献忠撰的《水品》（1554年），全书约6000字，上卷总论，分源、清、流、甘、寒、品、杂说等目，下编论述诸水，自上池水至金山寒穴泉等目，都是品评宜于烹茶的水。至于散见于其他茶书与笔记杂著中的有关水的论述，那就更为广泛。

精茶、真水的融合，才是至高的享受。“茶者，水之神；水者，茶之体。非真水莫显其神，非精茶曷窥其体。”（张源《茶录》）茶的品质有好有坏，“茗不得其水，且煮之不得其宜，虽佳弗佳也”（田艺蘅《煮泉小品》）。“精茗蕴香，借水而发，无水不可与论茶也。”（许次纾《茶疏》）有的甚至把水品放在茶品之上，“茶性必发于水，八分之茶，遇十分之水，茶亦十分矣；八分之水，试十分之茶，茶只八分耳”（张大复《梅花草堂笔谈》）。明代这些著作的论述，都是从实践中得来的宝贵经验。但对具体情况的认识，又有很大差异。一派继承前人衣钵，把水排出等次。如朱权《茶谱》不顾传统看法，标新立异，把水分为四等，具体已见前述，明代张谦德虽然无法品尝天下之水，却“据已尝者言之，定以惠山寺石泉为第一”，将《煎茶水记》中原居第二把交椅的惠山泉升为第一。而田艺蘅《煮泉小品》、钱椿年、顾元庆《茶谱》、孙大绶《茶谱外集》、张源《茶录》等大部分茶书作者，都不强调品水排次第。甚至许次纾的《茶疏》，对陆羽“山水上，江水中”的结论提出了挑战，书中谈到自己的亲身经历：

> 今时品水，必首惠泉，甘鲜膏腴，至足贵也。往日渡黄河，始忧其浊。舟人以法澄过，饮而甘之，尤宜煮茶，不下惠泉。黄河之水，来自天上，浊者土色也，澄之既净，香味自发。余尝言，有名山则有佳茶。兹又言，有名山必有佳泉。相提而论，恐非臆说。余所经行吾两浙、两都、齐、鲁、楚、奥、豫、章、滇、黔，皆尝稍涉其山川，味其水泉，发源长远。而潭泓澈者，水必甘美。即江湖溪涧之水，遇澄潭大泽，味咸甘冽。唯波涛湍急，瀑布飞泉，或舟楫多处，则苦浊不堪。盖云伤劳，岂其恒性。凡春夏水涨则减，秋冬水落则美。

许氏途经黄河，想泡茶喝，又怕水浊茶味不佳。船夫设法沉淀河水，使之澄洁，结果“饮而甘之，尤宜煮茶，不下惠泉”，“澄之既净，香味自发”。由此，他受到启发：“有名山必有佳泉。”而且，水也四季变化不定，“凡春夏水涨则减，秋冬水落则美”。既然如此，又怎么能够准确地评定等次呢？

不评定等次，不等于没有标准。明代茶书中对宜茶用水提出了一系列准则：一是水质要清。水之清是“朗也，静也，澄水貌”，那种“清明不淆”的水则为“灵水”（田艺蘅《煮泉小品》）。辨别水清浊的办法，是“水置白磁器中，向日下令日光正射水，视日光中若有尘埃[illegible]缊如游气者，此水质恶也。水之良者，其澄澈底”（无名氏《茗芨》附泰西熊三拔“试水法”）。水质清洁透明，才能显出茶色。二是水质要活。“泉不活者，食之有害。”不过，激流瀑布之类的活水，也不宜煎茶。“泉悬出为沃，暴溜曰瀑，皆不可食。”（田艺蘅《煮泉小品》）“山水乳泉漫流者为上，瀑涌湍激勿食。”（钱椿年、顾元庆《茶谱》）三是水轻为佳。“第四称试，各种水欲辨美恶，以一器更酌而秤之，轻者为上。”（明末无名氏《茗芨》附泰西熊三拔“试水法”）现代科学证明，每升水含钙镁离子8毫克以下的为软水，反之则为硬水。用软水泡茶，色香味俱佳；用硬水泡茶，汤色变，香味减。软水轻于硬水，含矿物质成分多的水也重，泡茶会使汤味变涩。明人还指出：“山顶泉清而轻，山下泉清而重。”（张源《茶录》）四要水泉味甘，“甘，美

也；香，芬也。”“味美者曰甘泉，气芬者曰香泉。”“泉惟甘香，故能养人。”（田艺蘅《煮泉小品》）水味的甘，对饮茶用水很重要，“凡水泉不甘，能损茶味”（钱椿年、顾元庆《茶谱》）。甘甜之水，以江南梅雨为最，“梅雨如膏，万物赖以滋养，其味独甘，梅后便不堪饮”（罗廪《茶解》）。当然，也有的人以无味为至味，泰西熊就认为：“水无行也，无行无味，无味者真水。凡味皆从外合之，矿试水以淡为主，味甘者次之，味恶为下。”（无名氏《茗芨》引三拔“试水法”）但这种以淡而无味的水为上等的看法，并不为一般人所接受。五是水要冷冽。古人认为：“冽则茶味独全。”“泉不难于清而难于寒。”“梁溪之惠山泉为最胜，取清寒者。”寒冷的水，尤其是冰火，雪水，滋味最佳。因为“雪为五谷之精，取以煎茶，幽人情况”。不过，对清寒冷冽的水也要具体分析，“濑峻流驶而清、岩奥阴积而寒者，亦非佳品”（均见屠隆《茶说》）。还有的提出：“雪水虽清，性感重阴，寒人脾胃，不宜多积。”明代茶书对水清、活、轻、甘、冽的品评，均为经验之谈和感官体验，却较为准确地、全面地从总体上把握了饮茶用水的要求，有些论断已为现代科学所证明。

虽然明人对品茶用水提出了具体要求，但在实际生活中，却很难得到完全符合标准的用水。“贫人不易致茶，尤难得水。”（张大复《梅花草堂笔谈》）名茶固然难得，好水更为不易。这种情况即使士人、官员也是如此。为此，明代茶书载录了一些解决和变通的办法。例如，主张品茶用水要因地制宜。“鸿渐有云：‘烹茶于所产处，无不佳，盖水土之宜也。’此诚妙论。况旋摘旋瀹，两及其新邪。故《茶谱》亦云：‘蒙之中顶茶，若获一两，以本处水煎服，即能祛宿疾是也。’今武林诸泉，惟龙泓入品，而茶亦惟龙泓山为最。盖兹山深厚高大，佳丽秀越，为两山之主，故其泉清寒甘香，雅宜煮茶。”（田艺蘅《煮泉小品》）又如，主张妥善保存储藏之水。“贮水瓮须置阴庭中，复以纱帛，使承星露之气，则英灵不散，神气常存。假令压以木石，封以纸箬，曝于日下，则外耗其神，内闭其气，水神敝矣。饮茶惟贵乎茶鲜水灵，茶失其鲜，水失其灵，则与沟渠水何异。”（张源《茶录》）再如，提出提高水质的办法。办法也是多种多样的，如“移水取石子置瓶中，虽养水味，亦可澄水，令之不淆”。既能养水味，又能澄清水中杂质，真是一举两得。特别是“择水中洁净白石，带泉煮之，尤妙！尤妙！”（田艺蘅《煮泉小品》）熊明遇也说：“养水预置石子于瓮，不惟益水，而白石清泉，会心亦不在远。”（《[illegible]茶记》）白石清泉，相得益彰。其意不仅在养水味和去杂质，还可以获得美的视觉效果和心理感受，提高审美情趣，则又更胜一筹。以上是沉淀法。还有过滤法：“移水以石洗之，亦可以去其摇荡之浊滓。”（田艺蘅《煮泉小品》）还有的在存水瓮中放入烧硬的灶土，“大瓷翁满贮，投伏龙肝一块（即灶中心干土也），趁热投之”（罗廪《茶解》），据说可以防止水中生孑孓之类的水虫。明人为了保存和改良水质，真是千方百计，费尽了苦心。

继承前人，超越前人，是明代茶书的追求。如果说，明代茶著中关于选茗艺茶、名水评鉴的载录，更多地是在前人基础上的扩展，那么，它们的茶具艺术和烹茶技术的载录，则更多地表现出明人创新的精神。

茶具发展是艺术化、文人化的过程，大体依照由粗趋精，由大趋小，由简趋繁，再向返朴归真、从简行事的方向运行。唐代茶具以古朴典雅为特点，宋代茶具以富丽堂皇为上等，明代茶具又返朴归真，转为推崇陶质、瓷质，但又比唐代的更为精致灵巧。明代茶书，记载了由宋至明茶具的变

迁。“蔡君谟《茶录》云：茶色白，宜黑盏。建安所造者绀黑，纹如兔毫，其坯微厚，熁之久热难冷，最为要用。出他处者，或薄或色紫，皆不及也。其青白盏，斗试家自不用。此语就彼时言耳。今烹点之法，与君谟不同，取色莫如宣定，取久热难冷，莫如官、哥。”（张谦德《茶经》）“宣庙时有茶盏，料精式雅，质厚难冷，莹白如玉，可试茶色，最为要用。蔡君谟取建盏，其色绀黑，似不宜用。”（屠隆《茶说》）“茶壶，窑器为上，锡次之。茶杯汝、官、哥、定如未可多得，则适意者为佳耳。”（冯可宾《茶笺》）由于明代“斗茶”已不时兴，蔡襄时期的黑釉茶盏已很少使用。明代散茶流行，故“其在今日，纯白为佳”（许次纾《茶疏》），“盏以雪白者为上，蓝白者不损茶色，次之”（张源《茶录》）。绿色的茶汤，雪白的瓷具，清新雅致，赏心悦目，故明代瓷器胎白纹密，釉色光润，后来发展到“薄如纸，白如玉，声如磬，明如镜”，成为十分精美的艺术品。

但是，明代茶具最为后人称道的，不是艺术成就很高的白瓷，而是至今依然身价未减的江苏宜兴紫砂陶制茶壶、茶盏。紫砂壶最迟在宋代就已出现，当时胎质较粗，重在实用，多作煮茶或煮水。到了明代，由于发酵、半发酵茶的出现，特别是自然古朴的崇尚回归，唯美情绪的大力觅求，从一壶一饮中寻找寄托，使紫砂壶得到殊荣。“阳羡名壶，自明季始盛，上者与金玉同价。”（《桃溪客话》）“吴中较茶者，必言宜兴壶。”（周宕《宜都壶记》）历史学家王玲先生曾指出：一把好的紫砂壶，往往可集哲学思想、茶人精神、自然韵律、书画艺术于一身。紫砂的自然色泽加上艺术家的创造，给人以平淡、闲雅、端庄、稳重、自然、质朴、内敛、简易、蕴藉、温和、敦厚、静穆、苍老等种种心灵感受，所以，紫砂壶长期为茶具中冠冕之作便不足为奇了。

明代周高起的《阳羡茗壶系》，是记载宜兴紫砂壶的最早文献。周高起字伯高，江阴（今属江苏）人，邑诸生，博闻强识，工古文词。明末，因抗声呵斥清兵的“肆加箠掠”而被杀害。他著有《阳羡茗壶系》和《洞山岕茶系》，两书常被合印在一起。《阳羡茗壶系》分为序、创始、正始、大家、名家、雅流、神品、别派，最后是有关泥土等杂记，还有周法高的诗二首、林茂之以及愈彦的诗各一首，作为附录。阳羡是宜兴一带的古名。书的开头说：“茶至明代，不复碾屑、和香药、制团饼，此已远过古人。近百年中，壶黜银锡及闽豫瓷而尚宜兴陶，又近人远过前人处也。陶曷取诸？取诸其制以本山土砂，能发真茶之色香味。”紫砂壶体小壁厚，有助于保持茶香，“发真茶之色香味”，故受到欢迎。“至名手所作，一壶重不数两，价重每一二十金，能使土与黄金争价。”当时，宜兴紫砂壶就被珍视宝爱。

据《阳羡茗壶系》记载，宜兴壶“创始”于当地金沙寺里的一个和尚，但他的名字已经失传。“僧闲静有致，习与陶缸瓮者处，抟其细土，加以澄练，捏筑为胎，规而圆之，刳使中空，踵傅口柄盖的，附陶穴烧成，人遂传用。”而促使紫砂陶制茶具这项发明走向艺术化的，也是一个无名小辈，他是学使吴颐山的书僮，只留下主人起的名字“供春”。吴颐山在金沙寺读书时，供春随往侍奉主人。劳役之暇，他偷偷仿效老和尚做茶壶的技艺，“亦淘细土抟坯，茶匙穴中，指掠内外，指螺文隐起可按，胎必累按，故腹半尚现节腠”。这种腹上留有指节纹理的茗壶，周高起亲眼目睹后，慨然赞叹：“传世者粟色，闇闇然如古金铁，敦庞周正，允称神明垂则矣！”供春制的茗壶，流传于世的不多，号称“供春壶”。后来，他的子孙即以制陶为业，取“供”的谐音，以“龚”为姓。与供春一样被尊称为“正始”，即陶壶开创人

的，有所谓“四名家”：董翰、赵梁（亦名赵良）、袁锡（或作元锡、元畅）、时朋（一作时鹏），均为明万历年间制壶高手。董翰“文巧”，其他三家“多古拙”。和“四大家”同时列入“正始”的另一名家李茂林，制小圆式，妍在朴致中，他还“另作瓦囊，闭入陶穴”，使烧火温度均匀，壶身颜色一致，壶面整洁干净，这一发明沿用至今。被《阳羡茗壶系》称为“大家”的，是时朋的儿子时大彬。他的创作发展过程，该书有较详细的介绍：

> 初自仿供春得手，喜作大壶。后游娄东，闻眉公与琅琊太原诸公品茶施茶之论，乃作小壶。

时大彬如果只是一味模仿“供春壶”，仅仅在做工精良上下功夫，那是不可能被誉为惟一“大家”陶壶大师的，他的高明之处，是在聆听陈继儒等品茗论茶后，悟性极强，豁然开窍，创制了小型陶壶。他的制作，“或陶土，或杂[illegible]砂土，诸款俱足，诸土色亦俱足，不务妍媚，而朴雅坚栗，妙不可思”。以致于当时人认为：“几案有一具，生人闲远之思。前后诸名家并不能及，遂于陶人标大雅之遗，擅空群之目矣。”虽然，时大彬之后没有出现空前绝后的大师，但“陶肆谣曰：‘壶家妙手称三大’，谓时大彬、李大仲芳、徐大友泉也”。因为三人排行都是老大。李仲芳以“文巧”著称。徐友泉以“毕智穷工，移人心目”见长。他们两人都是时大彬的高足，被周高起列为“名家”。此外“精妍”的欧正春，“坚致不俗”的蒋时英，“式尚工致”的陈用卿，“坚瘦工整”的陈信卿，以及由仿制入手，渐入佳境的闵鲁生、陈光甫，均列为“雅流”。“重锼叠刻，细极鬼工”的陈仲美，善于造型、“妍巧悉敌”的沈君用，被列为“神品”。至于其他成就稍差的数人，则另为“别派”。周高起凭自己的识见，给明代的紫砂茶具制陶高手排出了座次。《阳羡茗壶系》不仅成为研究紫砂茶具史的珍贵资料，也成为茗壶收藏家、品茗爱好者的极为重要的参考书。

明人对紫砂壶评价极高，视能够得到一把名壶为终身大幸。“往时龚春茶壶，近日时彬所制，大为时人宝惜。”（许次纾《茶疏》）有个名叫周文甫的，藏有“供春壶”，“摩挲宝爱，不啻掌珠，用之既久，外类紫玉，内如碧玉，真奇物也。”周文甫死后，有遗嘱将壶随葬（见闻龙《茶笺》）。生生死死，不愿分离，其爱壶之深，可见一斑。

饮茶风尚的变更，促进了茶具制作的变化；而茶具艺术的变革，又影响着品饮方式的变迁。对于明代的烹茶技术，我们已在谈朱权《茶谱》时作了一些介绍。而明代茶书的记载中，还有几点特别值得令人注意：

一是品茗用的茶壶，由宋代的较大型演变成明代小巧玲珑式。推崇集实用性和欣赏性为一体的茶壶，这是明代茶书的共识。“壶宜小不宜大，宜浅不宜深，壶盖宜盎不宜砥，汤力茗香，俾得团结氤氲。”（周高起《阳羡茗壶系》）“茶性狭，壶过大则香不聚。”（张谦德《茶经》）“茶壶以小为贵，每一客，壶一把，任其自斟自饮，方为得趣。何也，壶小则香不涣散，味不耽阁。”（冯可宾[illegible]茶笺》）此后，一直为小壶流传。

二是品饮之前先用水淋洗茶叶，始见于明代人的茶著。钱椿年编（1539年）、顾元庆删校（1541年）的《茶谱》，特在“煎茶四要”列入“洗茶”：“凡烹茶，先以热汤洗茶叶，去其尘垢、冷气，烹之则美。”洗茶的作用是洗去混入茶叶的灰尘杂质和贮藏后渗入茶叶的阴冷之气。张谦德也接受了这种见解，他在《茶经》中写道：“凡烹蒸熟茶，先以热汤洗两次，去其尘垢冷气而烹之则美。”他还介绍了洗茶的器具“茶洗”：“茶洗以银为之，制如碗式而底穿数孔，用洗茶叶。凡沙垢皆从孔中流出，亦烹试家不可

缺者。”后来，茶洗多为陶制。周高起《阳羡茗壶系》就记有紫砂陶茶洗，形为扁壶，中间有箄子似的隔层。冯可宾的《岕茶笺》记载洗茶较为详细：首先，“先以上品泉水涤烹器，务鲜务洁”。然后，“次以热水涤茶叶，水不可太滚，滚则一涤无余味矣。”同时，“以手筋夹茶于涤器中，反复涤荡，去尘土黄叶老梗净，”于是，“以手搦干置涤器内盖定”。“少刻开视，色青香烈”，就可以“急取沸水泼之”，瀹而饮之。许次纾《茶疏》也认为：“烹时不洗沙土，最能败茶。”他提倡的洗茶方式是：“必先盥手令洁，次用半沸水，扇扬稍和，洗之。水不沸则水气不尽，反能败茶。毋得过劳，以损其力。沙土既去，急于手中挤令极干，另以深口瓷盒贮之，抖散待用。”他特别强调，洗茶要亲自动手，“洗必躬亲，非可摄代。凡汤之冷热，茶之燥湿，缓急之节，顿置之宜，以意消息，他人未必解事。”看来，洗茶也有许多技巧。这些茶书反复论述洗茶，足见当时颇受重视。

三是煎水的要求不同于前人。“相传煎茶只煎水，茶性仍存偏有味。”（宋苏辙诗）只有水煎得好，才能保存茶性，煎出滋味。煎水，唐人有“三沸”之说，宋人有听声之法，明人则提出“三大辨十五小辨”之论：

> 汤有三大辨十五小辨。一曰形辨，二曰声辨，三曰气辨。形为内辨，声为外辨，气为捷辨。如虾眼、蟹眼、鱼眼、连珠皆为萌汤；直至涌沸如腾波鼓浪，水气全消，方是纯熟。如初声、转声、振声、骤声皆为萌汤；直至无声，方是纯熟。如气浮一缕、二缕、三四缕及缕乱不分，氤氲乱绕，皆为萌汤；直至气直冲贯，方是纯熟。

张源《茶录》的这段话，说明当时对煎水有更细致的观察和讲究。针对明代采用散茶的实际，他还进一步提出：古人把茶碾磨作饼“则见汤而茶神便浮，此用嫩而不用老也。今时制茶，不假罗磨，全具元体，此汤须纯熟，元神始发也。故曰：汤须五讲，茶奏三奇”。时代不同，茶时不同，煎水的要求也应随着改变。

中国人把品茗看成艺术，既讲究饮茶的方法，又追求环境的和谐，这种美学意境是“天人合一”哲学观的曲折体现。

陆羽《茶经》虽未提及品饮环境，但有“九日山僧院，东篱菊也黄”（皎然诗）的经历。唐代文人雅士也留下了许多关于饮茶环境的诗句，如“落日平台上，春风啜茗时”（杜甫），“竹下忘言对紫茶”、“一片蝉声片影斜”（钱起），大多以清幽为主。宋代对饮茶环境的要求多极发展。宫廷官府重奢侈讲礼仪，民间茶肆突出欢快气氛，文人墨客要求回归自然。不过，对品饮环境最为讲究的，是明代的文人墨客；对品茗环境记叙最为详尽的，则是明代的茶书。

朱权《茶谱》认为品饮“本是林下一家生活，故品饮者应该是“鸾俦鹤侣，骚人羽客，皆能志绝尘境、栖神物外”者，自然环境是“或会于泉石之间，或处于松竹之下，或对皓月清风，或坐明窗静牖”，才能“不伍于世流，不污于时俗”。罗廪《茶解》津津乐道的是：“山堂夜坐，手烹香茗。至水火相战，俨听松涛，倾泻入杯，云光滟滟。此时幽趣，故难与俗人言矣”。徐渭《煎茶七类》主张：“凉台净室，曲几明窗，僧寮道院，松风竹月，晏坐行吟，清谈把卷。”所以屠本畯《茗芨》说：“煎茶非漫浪，要须人品与茶相得，故其法往往传于高流隐逸，有烟霞泉石磊块胸次者。”他们所论，都把品茶看成风雅而高尚的事情，认为自然环境、人员素质是品饮的基本条件。而给品茶定下严格要求和苛刻条件的，是“自判童而白首，始得臻其玄诣”的许次纾，他撰写的《茶疏》，提出品饮时应当是：

心手闲适，披咏疲倦。
意绪纷乱，听歌拍曲。
歌罢曲终，杜门避事。
鼓琴看画，夜深共语。
明窗净几，洞房阿阁。
宾主款狎，佳客小姬。
访友初归，风日晴和。
轻阴微雨，小桥画舫。
茂林修竹，课花责鸟。
荷亭避暑，小院焚香。
酒阑人散，儿辈斋馆。
清幽寺观，名泉怪石。

《茶疏》还提出“宜缀”，即应停止品茶的情况：

作字，观剧，发书柬，大雨雪，长筵大席，翻阅卷帙，人事忙迫，及与上宜饮时相反事。

品饮“不宜用”的是：

恶水，敝器，铜匙，铜铫，木桶，紫薪，麸炭，粗童，恶婢，不洁巾帨，各色果实香药。

品饮“不宜近”的是：

阴室，厨房，市喧，小儿啼，野性人，童奴相哄，酷热斋舍。

对于来客，也很有讲究：

宾朋杂沓，止堪交错觥筹。乍会泛交，仅须常品酬酢。情素心同调，彼此畅适，清言雄辩，脱略形骸，始可呼童篝火，酌水点汤。

许次纾所论，不仅指自然环境，还包括社会环境。作为品茗首要条件的，是“心手闲适”，而品茶又能解除疲劳，当“披咏疲倦”时，品茶的意趣和实用，就能统一在其中了。许次纾所强调的，包括品茶的心态、最佳时机、最好地点、助兴伴侣、天气选择等众多方面，使普通的饮茶提升到品饮艺术和审美情趣，使人们获得最大的愉悦。当然，品茗因对象不同，条件不同，要求也不同，《茶疏》就介绍了“士人登山临水”和“出游远地”的“权宜”之计。

40多年之后，冯可宾又在《岕茶笺》中谈到“茶宜”的13个条件。一是“无事”，神怡务闲，悠然自得，有品茶的工夫；二是“佳客”，有志同道合、审美趣味高尚的茶客；三是“幽坐”，心地安适，自得其乐，有幽雅的环境；四是“吟咏”，以诗助茶兴，以茶发诗思；五是“挥翰”、濡毫染翰，泼墨挥酒，以茶相辅，更尽清兴；六是“倘佯”，小园香径，闲庭信步，时啜佳茗，幽趣无穷；七是“睡起”，酣睡初起，大梦归来，品饮香茗，又入佳境；八是“宿醒”，宿醉难消，茶可涤除；九是“清供”，鲜清瓜果，佐茶爽口；十是“精舍”，茶室雅致，气氛沉静；十一“会心”，心有灵犀，启迪性灵；十二“赏鉴”，精于茶道，仔细品赏，色香味形，沁入肺腑；十三“文僮”，僮仆文静伶俐，以供茶役。《岕茶笺》还提出“禁忌”，即不利于饮茶的七个方面：一是“不如法”，煎水瀹茶不得法；二是“恶具”，茶具粗恶不堪；三是“主客不韵”，主人、客人举止粗俗，无风流雅韵之态；四是“冠裳苛礼”，官场往来，繁文缛礼，勉强应酬，使人拘束；五是“荤肴杂陈”，腥膻大荤，与茶杂陈，莫辨茶味，有失茶清；六是“忙冗”，忙于俗务，无暇品赏；七是“壁间案头多恶趣”，环境俗不可耐，难有品茶兴致。

许次纾和冯可宾提出的宜茶条件和禁忌，具体内容虽然有所不同，但核心都在于“品”。饮茶意在解渴，品茶重在情趣。当然，品茶还有其他讲究，如“以客少为贵，客众则喧，喧则雅趣乏矣。独啜曰神，二客曰胜，三四曰趣，五六曰泛，七八曰施”（张源《茶录》）。饮啜之时，“一壶之茶，只堪再巡。初巡鲜美，再则甘醇，三巡意欲尽矣’（许次纾《茶疏》）。明代茶书反映的由饮茶到品茶的推移，从茶文化的整体发展来说是一种进步和发展的趋势。但是，当把这

种追求导向极致，也就由明初的以茶雅志，单纯地走向了物趣，走上了玩风赏月的狭路，故晚明的茶文化呈现出玩物丧志和格调纤弱的倾向。

我们之所以不厌其烦地叙述明代茶书的内容，是由于这一时期的茶书数量居多，内容庞杂，并且长期以来被人们所误解，得不到应有的评价。详细地叙说，也许可以为读者进行一番导读，还可以拨去其蒙上的一些迷雾。总之，明代的茶书反映了茶艺的简约化和茶文化精神与自然的契合；明人撰写的茶书闪现着隽思妙寓的智慧，也是留给后人的宝贵遗产。

清代兴衰

清代随着封建农业、手工业的发展，商品经济也较明代有显著提高，茶叶产量也较明代有大幅度提高，茶叶贸易相当发达，不仅大量投放国内市场，还远销海外。饮茶风气进一步从文人雅士刻意追求、创造和欣赏的小圈里走出来，真正踏进寻常巷陌，走入万户千家，成为社会普遍的需求。

但是，清代茶书的编撰并没有随着茶业的发展与转型、品饮艺术与茶馆文化的深入民间而崛起，反而明显地缺乏生命力。迄今所知的茶著只有10多种，其中有的还有目无书。究其原因，最主要是道光末年以来，中国饱受帝国主义侵略，雅玩消闲之举、玩物丧志之思不为广大士人所取，有志者大多胸怀忧国忧民之心，变法图强之志，投身到关心实业、抵御外侮、挽救国家、解救民众的实际活动之中。从学术思想上来看，也许由于源自清初的考据学勃兴，“学士侈于闻见之富，别为风气”（陈登原语），私人购书、藏书、抄书、校书、刻书、编书蔚为风气，茶书的编撰者们也难免受考据学风的影响，沉湎于故纸堆中，很少深入和了解当时生动活泼的民间饮茶风尚，这样就不免使清代茶书大多为整理、编撰、摘录前人之作。只要随手翻翻清代的茶书，就不难看到这种现象。例如：

陈鉴撰《虎丘茶经注补》（1655年），全书约3600字，是专为很早就有名气的虎丘茶写下的专著。该书依照陆羽《茶经》分为十目，每目摘录有关的陆氏原文，在其下把有关虎丘茶的资料搜集在一起。性质类似或超出陆氏原文范围的，就作为“补”接续在各该目陆氏原文的后面。体例虽然别致，但循规蹈矩于《茶经》，少有新意，内容也很芜杂。

刘源长撰的《茶史》（1669年前后），洋洋洒洒33000字，虽有一些好资料，却大抵杂引古书。全书共分子目30，编首有各著述家及陆羽事迹。卷一分茶之原始、茶之名产、茶之分产、茶之近品、陆鸿渐品茶之出、唐宋诸名家品茶、袁宏道龙井记、采茶、焙茶、藏茶、制茶，卷二分品水、名泉、古今名家品水、欧阳修大明水记、浮槎山水记、叶清臣述煮茶小品、贮水（附滤水、惜水）、汤候、苏廙十六汤品、茶具、茶事、茶之隽赏、茶之辨论、茶之高致、茶癖、茶效、古今名家茶咏、杂录、志地等，内容颇为芜杂。

余怀撰《茶史补》（1677年左右），全书共2000多字。据说，余怀爱好品茶，原撰有《茶苑》一书，稿子被人窃去。后来看到刘源长《茶史》，因删《茶苑》为《茶史补》。余怀虽颇负时名，但《茶史补》却大抵杂引古书，无甚精彩。

江南才子冒襄（辟疆）与金陵名妓董小宛，通过饮茶品茗而引出动人爱情故事。董青春早逝，冒作《影梅庵忆语》哀悼，其中记述他们品茶共茗、小鼎长泉、柔情似水、静试对尝的儿女情怀。但冒氏撰写《茶汇钞》（1683年前后），仅仅1500多字，却有一半是抄来的。

陆廷灿撰有《续茶经》（1734年）一书。据自述，他曾在福建崇安任知县，县内有武夷山，出产举世闻名的武夷花，“值制府满公，郑重进献。究悉源流，每以茶事下询。查阅诸书，于武夷之外，每多见闻，因思采集为《续花经》之举。曩以簿书鞍掌，有志未遑。及蒙量移，奉文赴部，以多病家居，翻阅旧稿，不忍委弃，爰为序次。”全书长达7万字，此书将陆羽《茶经》另列卷目，其体例均按照《茶经》分上、中、下三卷共十目；又因陆羽《茶经》未列“茶法”之目，另以历代茶法作为附录。自唐至清，茶的产地、采制、烹饮方法及用具，均有发展，情况大不相同，《续茶经》则把多种古书资料摘要分录。此书虽百非自撰的系统著作，却因征引繁富，便于聚观，颇切实用。

此外，署名“醉茶消客”辑的《茶书》，系南京图书馆馆藏的一册旧抄本，内容全部是有关茶的诗文辑录。因首页已失，又没有序跋，茶书之名也是馆藏编目时所题，原来的书名也不得而知。程雨亭撰的《整饬皖茶文牍》（1897年），是辑选他在皖南茶厘局任职时的禀牍文告编成。至于鲍承荫的《茶马政要》（1644年前后）、蔡方炳的《历代茶榷志》（1680年前后）、潘思齐的《续茶经》、陈元辅的《枕山楼茶略》，因这些著述早已杳无音信，也就无法知道其内容。

另外，与被称为“东方文化金字塔”的《四库全书》相配套的《四库全书总目提要》（1781年），其卷一百十六，子部谱录类介绍了18部历代的茶书，即《茶经》三卷、《茶录》二卷、《品茶要录》一卷、《宣和北苑贡茶录》一卷及附《北苑别录》一卷、《东溪试茶录》一卷、《续茶经》三卷及附录一卷、《煎茶水记》一卷、《茶寮记》一卷、《茶约》一卷、《别本茶经》三卷、《茶董》二卷、《茗芨》二卷、《茗史》二卷、《茶疏》一卷、《茶史》二卷、《水品》二卷、《煮泉小品》一卷、《汤品》无卷数。对各部茶书所作的提要，大体包括作者情况、内容简介、版本源流、价值影响，这些是当时编纂四库全书学者评判历代茶著的珍贵资料。

然而，清代的痴茶、爱茶、醉茶之士，并非完全在传统中作茧自缚，他们也有鲜活的思想和勃发的创造。只是他们茶学的真知灼见，大多融会到诗歌、小说、笔记小品和其他著述之中。

清代茶诗数量众多，也有许多著名诗篇。如高鹗的《茶》诗：“瓦铫煮春雪，淡香生古瓷。晴窗分乳后，寒夜客来时。漱齿浓消酒，浇胸清入诗。樵青与孤鹤，风味尔偏宜。”边寿民的《好事近·茶壶茶瓶》词：“石鼎煮名泉，一缕回廊烟细。绝爱漱香轻碧，是头纲风味。素瓷浅蓝紫泥壶，亦复当人意，聊淬辩锋词锷，濯诗魂书气。”两首诗词都在淡雅之中，透出无限韵味。

清代最善写茶诗的可能还是乾隆皇帝。茶在这位“康乾盛世”主宰者之一的生活中，是具有重要地位的。相传，当他85岁要退位时，一位大臣谄媚地说：“国不可一日无君啊。”乾隆皇帝则回答说：“君不可一日无茶啊。”就是这位皇帝，撰写过几百首茶诗。他曾命制三清茶，并赋诗纪之。他六次南巡，游历杭州，踏赏龙井，题有多首龙井茶诗。如为后人传诵的《观采茶作歌》云：

火前嫩，火后老，
惟有骑火品最好。
西湖龙井旧擅名，
适来试一观其道。
村男接踵下层椒，
倾筐雀舌还鹰爪。
地炉文火续续添，
乾釜柔风旋旋炒。
慢炒细焙有次第，

辛苦工夫殊不少。
王肃酪奴惜不知，
陆羽茶经太精讨。
我虽贡茗未求佳，
防微犹恐开奇巧。
防微有恐开奇巧，
采茶竭览民艰晓。

从采摘到制作，从古代到当今，全诗一气呵成，掌故信手拈来。乾隆对龙井茶推崇备至，“龙井新茶龙井泉，一家风味称烹煎。……何必凤团夸御茗，聊因雀舌润心莲”。《再游龙井作》更是直抒胸臆：“入日景光真迅尔，问人花木似依然。斯诚佳矣予无梦，天姥那希李谪仙。”真是何等快意。清代龙井茶风行天下，实在与乾隆褒扬密切相关。

清代小说也有大量的茶事描写，蒲松龄的《聊斋志异》、李汝珍的《镜花缘》、吴敬梓的《儒林外史》、刘鹗的《老残游记》、李绿园的《歧路灯》、文康的《儿女英雄传》、西周生的《醒世姻缘传》等著名作品，无一例外地写到“以茶待客”、“以茶祭礼”、“以茶为聘”、“以茶赠友”等茶风俗。尤其是曹雪芹的《红楼梦》，谈及茶事的就有近300处，描写的细腻、生动和审美价值的丰富，都是其他作品无法企及的。

《红楼梦》全书极力描写的荣、宁两府的兴衰，开卷就以“香销茶尽”埋下伏笔。红楼吃茶，既有妙玉请宝玉、黛玉、宝钗的细饮慢品，又有家常吃茶；既有礼貌应酬茶，又有饮宴招待茶；既有风月调笑茶，又有官场形式场。茶的功用既有消暑、解渴、去味、提神，又有应酬、艺术欣赏；既有一般的物质需要，又有高雅的精神享受。全书提到的茶有枫露茶、六安茶、老君眉、普洱茶、女儿茶、龙井茶、漱口茶、茶面子；沏茶的水有旧年蠲的雨水、梅花雪水；还有茶诗、茶赋与茶联等。书中第四十一回，妙玉论茶道的一段文字最为精彩：

妙玉听如此说，十分欢喜，遂又寻出一只九曲十环一百二十节蟠虬整雕竹根的一个大  来，笑道：“就剩了这一个，你可吃的了这一海？”宝玉喜的忙道：“吃的了。”妙玉笑道：“你虽吃的了，也没这些茶糟踏。岂不闻‘一杯为品，二杯即是解渴的蠢物，三杯便是饮牛饮驴了’。你吃这一海便成什么？”说得宝钗、黛玉、宝玉都笑了。妙玉执壶，只向海内斟了约有一杯。宝玉细细吃了，果觉轻浮无比，赏赞不绝。妙玉正色道：“你这遭吃茶，是托他两个的福，独你来了，我是不能给你吃的”。宝玉笑道：“我深知道的，我也不领你的情，只谢他二人便了。”妙玉听了，方说：“这话明白。”黛玉因问：“这也是旧年的雨水？”妙玉冷笑道：“你这么个人，竟是大俗人，连水也尝不出来，这是五年前我在玄墓蟠香寺住着，收的梅花上的雪，共得了那一鬼脸青的花瓮一瓮，总舍不得吃，埋在地下，今年夏天才开了。我只吃过一回，这是第二回了。你怎么尝不出来？隔年蠲的雨水，那有这样清浮，如何吃得。”

才华横溢的曹雪芹，以生花妙笔把妙玉品茶写得绚丽多姿，使读者犹如身入其境。

当然，《红楼梦》写的茶和饮茶活动，都是为塑造人物、刻画人物性格、表达人物的内心世界和对人生的认识而服务的。著名红学家胡文彬先生曾在《茶香四溢满红楼——《红楼梦》与中国茶文化》的长篇论文中，归纳为：以饮茶表现人物的不同地位和身分，以饮茶表现人物的心理活动和性格，以茶为媒介表现了人物之间的复杂关系，字里行间渗透的强烈的对比，从饮茶、喝茶中看人物的知识和修养。通观全书，真是“一部《红楼梦》，满纸茶叶香。”。

茶诗和小说中的茶事描写，虽然极有韵味，但是，全面展现清代品茗概况，最能留下关于茶文化的思想闪光的，还是清代笔记小品和其他著述中的资料，这类资料，起码有数百种之多。这里，我们只想举两个例子。

在清代诗人、美食家袁枚所著《随园食单》一书的“茶酒单”中，对清代的部分名茶的特色、风味、烹茶方法等均有精彩论述，涉及的名茶有武夷茶、六安银针、毛尖、梅片等。书中许多形象、生动的描述，是作者饮茶实践的总结。他最称道龙井茶：“杭州山茶处处皆清，不过以龙井为最耳。每还乡上冢，见管坟人家送一杯茶，水表茶绿，富贵人所不能吃者也。”还将其他茶与龙井比较：“阳羡茶深碧色，形如雀舌，又如巨米，味较龙井略浓。”“洞庭君山出茶，色味与龙井相同，叶微宽而绿过之，采掇最少。方毓川抚军曾惠两瓶，果然佳绝，后有送者，俱非真君山物矣。”对于烹饮之法，他主张龙井茶须用“穿心罐”煎水，以“武火”使之沸，“一滚便泡”，才能吃到好茶。对武夷茶，则以小香橼壶、小胡桃杯频频遽饮，先嗅其香，再试其味，徐咀嚼而体贴之，才能“清芬扑鼻，舌有余甘”。如果不掌握正确的冲泡品饮方法，就会废坏茶味。像龙井茶不“一滚便泡”，“滚久则水味变矣，停滚再泡则叶浮矣。一泡便饮，用盖掩之则味又变矣。此中消息，间不容发也”。但只要方法得当，就会有另一种结果。他“向不喜武夷茶，嫌其浓苦如饮药”。而丙午秋（即乾隆五十一年，1786）游武夷，到曼亭峰天游寺诸处，以小杯、小壶徐咽，却“令人释躁平矜怡情悦性”。并且改变了对武夷茶的看法：“始觉龙井虽清，而味薄矣；阳羡虽佳，而韵逊矣。颇有玉与水晶，品格不同之故。故武夷享天下盛名，真乃不忝，且可以谕至三次。”《随园食单》的这些经验之谈，可以考见清代名茶的变异、品饮方法的多样。

丰富地载录清代茶事的书，当首推《清稗类钞》。这部书由清末民初人徐珂采录数百种清人笔记，并参考报章记载而辑成，大都是反映清人的思想和日常生活的。该书中关于清代的茶事记载比比皆是，如“京师饮水”、“吴我鸥喜雪水茶”、“烹茶须先验水”、“以花点茶”、“祝斗巖咏煮茶”、“杨道士善煮茶”、“以松柴活火煎茶”、“邱子明嗜工夫茶”、“叶仰之嗜茶酒”、“顾石公好茗饮”、“李客山与客啜茗”、“明泉饮普洱茶”、“宋燕生饮猴茶”、“茶癖“、静参品茶”、“某富翁嗜工夫茶”、“茶肆品茶”、“茗饮时食肴”等等，成为清代茶道与清人“茶癖”的全景观照。

陆羽《茶经》提倡煎饮之法后，唐代有煎茶法，宋代有“斗茶”，明代有瀹茶法，至清代，煎水烹茶发展到一个新阶段，其集大成和最具特色者，是流行于闽粤一带的工夫茶。清代工夫茶“烹治之法本诸陆羽《茶经》，而器具更精”。最基本的茶具组合为潮汕洪炉（茶炉）、玉书碗（煎水壶）、孟臣罐（茶壶）、若深瓯（茶盏）。所用茶炉以细白泥制成，壶以宜兴紫砂为最佳，杯、盘多为花瓷，杯、盘、壶典雅精巧，十分可爱。《清稗类钞》记载了清代工夫茶的烹治过程：“先将泉水贮之铛，用细炭煎至初沸，投茶于壶而冲之，盖定，复遍浇其上，然后斟而细呷之。”以茶“饷客”时，“先取凉水漂去茶叶尘滓，乃撮茶叶置之壶，注满沸水”。盖好后，再取煎好的沸水，“徐淋壶上”，壶在盘中，俟水将满盘为止。再在壶上“覆以巾”，“久之，始去巾”，主人再“注茶杯中”，以为奉客。“客必衔杯玩味”，拿起茶杯，由远及近，由近再远，先闻其香，然后细细品味，并盛赞主人烹治技艺。如果客人“若饮稍急”，主人就会“怒其不韵也”（《邱子明嗜

工夫茶》）。

《清稗类钞》还多方面记载了不同阶层的品饮活动。茶肆饮啜，“有盛以壶者，有盛以碗者。有坐而饮者，有卧而啜”。进入茶肆者，“终日勤苦，偶于暇日一至茶肆，与二三知己瀹茗深谈”者有之，“日夕流连，乐而忘返，不以废时失业为可惜者”亦有之。清代京师茶馆，“茶叶与水之资，须分计之。有提壶以往者，可自备茶叶，出钱买水而已”。平日，茶馆中“汉人小涉足，八旗人士虽官至三四品，亦侧身其间，并提鸟笼，曳长裙，就广坐，作茗憩，与圉人走卒杂坐谈话，不以为忤也。然亦绝无权要中人之踪迹”（《茶肆品茶》）。该书对皇宫中以品茗为雅事、乐事，也有记载：清高宗乾隆皇帝“命制三清茶，以梅花、佛手、松子瀹茶，有诗纪之。茶宴日即赐此茶，茶碗亦摹御制诗于上”（《高宗饮龙井新茶》）。清德宗光绪皇帝平日亦“嗜茶，晨兴，必尽一巨瓯，雨足云茶，最工选择”（《德宗嗜茶烟》）。慈禧太后“宫中茗碗，以黄金为托，白玉为碗”，非常精美。每饮茶，“喜以金银花少许入之，甚香”（《孝钦后饮茶》）。皇宫贵族品茗，无论茶叶和茶具，都是与众不同的。

如果说，上述著作所载仅是残金屑玉，那么，震钧所撰《天咫偶闻》一书卷八的《茶说》，虽是一家之言，即既有理论，又有实践经验，同时颇有系统。全文1800多字，前有导语，后分五节：一是“择器”，论烹茶与饮茶的器具；二是“择茶”，论茶的品第及贮藏方法；三是“择水”，谈煎茶用水的鉴别；四是“煎法”，主张唐代的煎茶法，对煎水记述尤为详尽；五是“饮法”，讲品饮之雅趣。震钧是满族人，生于清咸丰七年（1857），死于民国7年（1918）。《茶说》是清代最后、最系统的品茶之作。作为一个时代总结性的文字，我们不妨把《茶说》全文照录在下面：

煎茶之法，失传久矣，士夫风雅自命者，固多嗜茶，然止于水瀹生茗而饮之，未有解煎茶如《茶经》、《茶录》所云者。屠纬真《茶笺》论茶甚详，亦瀹茶而非煎茶。余少好攻杂艺，而性尤嗜茶，每阅《茶经》，未尝不三复求之，久之若有所悟。时正侍先君于维扬，因精茶所集也，乃购茶具依法煎之，然后知古人煎茶，为得茶之正味，后人之瀹茗，何异带皮食哀家梨者乎。闲居多暇，撰为一编，用贻同嗜。

一择器　器之要者，以铫居首，然最难得佳者。古人用石铫，今不可得，且亦不适用。盖铫以薄为贵，所以速其沸也，石铫必不能薄；今人用铜铫，腥涩难耐，盖铫以洁为主，所以全其味也，铜铫必不能洁；瓷铫又不禁火；而砂铫尚焉。今粤东白泥铫，小口瓮腹极佳。盖口不宜宽，恐泄茶味，北方砂铫，病正坐此，故以白泥铫为茶之上佐。凡用新铫，以饭汁煮一二次，以去土气，愈久愈佳。次则风炉，京师之石灰木小炉，三角，如画上者，最佳。然不可过巨，以烧炭足供一铫之用者为合宜。次则茗盏，以质厚为良，厚则难冷，今江西有仿郎窑及青田窑者佳。次茶匙，用以量水，瓷者不经久，以椰瓢为之，竹与铜皆不宜。次水罂，约受水二三升者，贮水置炉旁，备酌取，宜有盖。次风扇，以蒲葵为佳，或羽扇，取其多风。

二择茶　茶以苏州碧螺春为上，不易得，则杭之天池，次则龙井，岕茶稍粗，或有佳者，未之见也。次六安之青者，若武夷、君山、蒙顶，亦止闻名。古人茶皆碾，为团，如今之普洱，然失茶之真；今人但焙而不碾，胜古人。然亦须采焙得宜，方见茶味。若欲久藏，

则可再焙，然不能隔年。佳茶自有其香，非煎之不能见。今人多以花果点之，茶味全失。且煎之得法，茶不苦反甘，世人所未尝知。若不得佳茶，即中品而得好水，亦能发香。凡收茶必须极密之器，锡为上，焊口宜严，瓶口封以纸，盛以木箧，置之高处。

三择水　昔陆羽品泉，以山泉为上，此言非真知味者不能道。余游纵南北，所尝南则惠泉、中泠、雨花台、灵谷寺、法静寺、六一、虎跑；北则玉泉、房山孔水洞、潭柘、龙池。大抵山泉实美于平地，而惠山及玉泉为最，惠泉甘而芳，玉泉则甘而冽，正未易轩轾。山泉未必恒有，则天泉次之。必贮之风露之下，数月之久，俟瓮中澄澈见底，始可饮。然清则有之，冽犹未也。雪水味清，然有土气，以洁瓮储之，经年始可饮。大抵泉水虽一源，而出地以后，流逾远是味逾变。余尝从玉泉取水，归来沿途试之，至西直门外，几有淄渑之别。古有劳薪水之变，亦劳之故耳，况杂以尘污耶。凡水，以甘而芳、甘而冽为上；清而甘、清而冽次之；未有冽而不清者，亦未有甘而不清者，然必泉水始能如此。若井水，佳则止于能清，而后味终涩。凡贮水之器，宜极洁，否则损水味。

四煎法　东坡诗云“蟹眼已过鱼眼生，飕飕欲作松风鸣”，此言真得煎茶妙诀。大抵煎茶之要，全在候汤。酌水入铫，炙炭于炉，惟恃鞴鞴之力，此时挥扇不可少停。俟细沫徐起，是为蟹眼；少顷巨沫跳珠，是为鱼眼；时则微响初闻，则松风鸣也。自蟹眼时即出水一二匙，至松风鸣时复入之，以止其沸，即下茶叶。大约铫水半升，受叶二钱。少顷水再沸，如奔涛溅沫，而茶成矣。然此际最难候，太过则老，老则茶香已去，而水亦重浊；不及则嫩，嫩则茶香未发，水尚薄弱；二者皆为失饪。一失饪则此炉皆废弃，不可复救。煎茶虽细事，而其微妙难以口舌传，若以轻心掉之，未有能济者也。惟日长人暇，心静手闲，幽兴忽来，开炉[illegible]火，徐挥羽扇，缓听瓶笙，此茶必佳。凡茶叶欲煎时，先用温水略洗，以去尘垢。取茶入铫宜有制，其制也，匙实司之，约准每匙受茶若干，用时一取即足。煎茶最忌烟炭，陆羽谓之“茶魔”。枞木炭之去皮者最佳。入炉之后，始终不可停扇，若时扇时止，味必不全。

五饮法　古人饮茶，燖盏令热，然后注之，此极有精意。盖盏热则茶难冷，难冷则味不变。茶之妙处，全在火候，燖盏者，所以保全此火候耳。茶盏宜小，宁饮毕再注，则不致冷。陆羽论汤有老、嫩之分，人多未信，不知谷菜尚有火候，茶亦有形之物，夫岂无之？水之嫩也，入口即觉其质轻而不实；水之老也，下喉始觉其质重而难咽，二者均不堪饮。惟三沸已过，水味正妙，入口而沉著，下咽而轻扬，挢舌试之，空如无物，火候至此，至矣！煎茶水候既得，其味至甘而香，令饮者不忍下咽。今人瀹茗全是苦涩，尚夸茶味之佳，真堪绝倒！

凡煎茶止可自怡，如果良辰胜日，知己二三，心暇手闲，清淡未厌，则可出而效支，以助佳兴。若俗见相缠，众言嚣杂既无清致，宁俟它辰。

《茶说》文字浅显易懂，方法简便易行，皆是会心之言，为清代两三百年的茶文化著作划上了圆满的句号。

（三）茶业科技

数千年来，中国人的勤劳智慧造就了丰富的茶类和众多的花色，积累了卓有成效的茶叶生产经验，也有一批茶业著作流芳于世。但是，由于封建社会的封闭，中国茶业科技长期处于“经验茶学”状态。自鸦片战争后，中国的许多有识之士接受了新思想，学习了新文化，并随着西方的农业科技的传入，特别是引进国外的先进设备及其技术，派遣留学生出国深造，仿效建立改良场、试验站，设置茶叶专门科研机构等，才深刻地改变了我国茶业科技的落后状况，使茶业科技走出低谷，进入到一个新的时期。

近代茶业科技的建立

1896年清政府两江总督刘坤一，明令以机器制造外销茶叶，倍受各界注目，但因茶商的反对，终未成事业。

1905年，清政府南洋大臣、两江总督周馥，派浙江慈溪人郑世璜、翻译沈鉴少、书记陆溎、茶司吴文岩、茶工苏致孝、陈逢丙赴印度、锡兰（今斯里兰卡）考察茶业，著有《乙巳考察印锡茶土日记》，曰：“……中国红茶如不改良，将来决无出口之日，其故由印锡之茶味厚价廉，西人业经习惯，……且印锡茶半由机制便捷，半由天时地利。近观我国制造墨守旧法，厂号则奇零不整，商情则涣散如故，运路则崎岖艰滞，合种种之原因，致有一消一长之效果。”1907年，江南商务局在江苏南京紫金山麓的霹雷涧设立江南植茶公所。植茶公所是一个茶叶试验与生产相结合的国家经营机构，创办人就是郑世璜，该机构在辛亥革命后停业。1909年，在湖北省羊楼洞设茶业示范场，场下设讲习所，培养人才。1910年，在江西设宁州茶叶改良公司。此外，还在四川省灌县设通商茶务讲习所。

1914年农商部商业司将湖北羊楼洞示范场改办为试验场，有茶园50余亩，茶厂一座，采制加工青茶及老青茶。1915年，北洋政府农商部在安徽祁门南乡平里村建立农商部安徽示范种植场，1917年又改名为农业部茶业改良场，在皖赣两省协助下，在其红茶重要产区设县总场及分处。

由于当时缺少大量的专门人才、足够的试验经费和先进的必需设备，又受当时的政局影响，不少示范场、改良场或试验场被改组或停歇。尽管如此，19世纪的一些茶业科技的改革，毕竟给我国茶叶科技灌注了活力，带来了希望。

近代茶业科技的奠基人

清末民初，我国近代最早公费出国学习农业科技的一批留学生，回国以后，极大多数发挥了积极的作用，为我国近代农业的发展、人才的培养诸方面作出了显著的贡献，不少人取得了重大科技成果，成为我国的著名农业科学家。

在茶业界，被派往国外的留学生也不乏其人。1914年云南朱文精赴日本学习茶技；1919年浙江吴觉农等亦被派往日本，在农林水产省茶业试验场学习；1920年安徽派胡浩川等去日本留学。在19世纪30～40年代，还派遣李联标等留学生横

渡太平洋去美国等学习茶业科技，收集有关资料，成绩斐然。此外，有一批非茶学留学生，例如王泽农等人，在国外攻读其它学科，回国后从事茶业，大大增强了茶业科学技术力量。

中国在派遣留学生的同时，各省还组织有关专业人员去产茶国进行短期考察，以学他人之长。1934年以后，吴觉农、张天福等人分别考察了日本、印度、锡兰、苏联、印尼、英国等地，写出了专门报告。吴觉农的三篇考察报告，鼎力宣传他国茶业之利，要求改革中国茶业之弊，特别与胡浩川合著《中国茶业复兴计划》一书，在充分调查的基础上，指出我国发展茶业的重要性，切中当时中国茶业上的陈弊，提出了中国茶业的复兴计划。其中，明确要求建立茶业研究机关，并对试验机关的分布、研究工作的分配作了概述。

1922年，吴觉农自筹资金，在浙江上虞试办茶场，搞茶叶机械加工，后因资金不足，力不从心，机械制茶试验夭折。为了实现华茶加工机械化，吴觉农等人又参考中外成规，悉心改案，于1933年设计出蒸、炒、揉、干四种工序的机械样图，并由上海环球铁工厂制成，安放在皖、湘、赣等产茶省茶业试验（改良）场试用。实践证明，机械加工成的茶叶，不论是红茶抑或绿茶，品质均有所提高。

我国近代许多茶叶科学家，他们不仅在言论上大力呼吁加强茶业科学研究，而且身体力行，深入产地，实地试验，悉心指导，为我中国近代茶叶科学技术的发展作出了卓越贡献。

近代茶业科技的发展

为实现用科技振兴华茶的设想，湖南省于1917年在安化办了试验茶场，开始用机械制茶，制成的改良绿茶色香味都有改进，实业部国际贸易局与中央农业实验所汉口商检局租赁宁州种植公司旧址，筹设合办茶业改良场作研究试验场所，利用机械，仿制印度红茶，使红茶色香味有所提高。

接着，为适应茶业科技发展的需要，对改良场或试验场又进行了改组。1932年安徽省建设厅改组祁门农商部茶业试验场，聘吴觉农兼任安徽省立祁门茶业改良场场长，以谋茶业改革实施及学术研究之工作。由于原祁门茶业试验场“以前成绩报告，一无仅存，莫由知其梗概之故”，所以，吴觉农、冯绍裘、胡浩川等人兴调查，重实验，从茶树栽培、茶树品种、茶叶加工、茶树病虫防治以及茶业经济等诸方面提出了报告，集中显示在《祁门之茶业》一书中。1934年该场改由全国经济委员会、实业部、安徽省政府合立，更名为祁门茶业改良场，由湖浩川担任场长、吴觉农任秘书主任。冯绍裘、庄晚芳等人均先后在祁门茶业改良场工作过。在20世纪30到40年代中，祁门茶业改良场虽几经变制易名，但在留场技术人员的努力下，在研究、产制、推广上做了大量工作：对茶树育种、栽培管理、鲜叶分析、红绿茶采制等作了研究，对茶叶成分的分析及加工过程中主要成分的变化与品质的关系作了探讨，研究成果发表在有关杂志上，并编成《茶树栽培》、《茶树育种》、《茶树虫害》、《茶叶制造》、《红茶发酵初步研究》、《东北红茶烘焙法》等单行本。此外，还向各茶区大力推广新技术，开辟梯地条植茶园，建立机制茶厂，帮助茶农推行合作社。在1941年，组织茶叶产销合作社71个，社员3100人，制茶13200箱，占祁门县箱茶总数的21．9％。为普及茶叶科技知识，印发了数千册如《怎样采茶》、《祁门红毛茶制法》等6种小册子，赠送给

茶农的良种茶苗达20余万株。

1932年，湖南省建立了“湖南茶事试验场高桥分场”。差不多同时代建立的还有江西修水实验茶场。1935年张天福在福建建立福建省第一个茶叶研究机构——福安茶叶改良场，在李联标、庄晚芳等人支持和帮助下开展了科学实验，特别是1936年从日本引起全套红茶加工机械，对福建的机制红茶有深刻的影响。改良场还自己设计了918木质揉捻机，为当地茶户服务。

各地茶叶试验场或改良场在20世纪30～40年代，研究的重点是提高茶叶品质，试验机制茶叶。修水茶业试验场茶厂设备较先进，利用机器加工红茶，提高了茶叶品质，并将机械加工的方法，推向民间。据1937年《市场新闻》报导，宁红机制茶打破历史最高售价。祁门茶业改良场引进德国克虏伯厂新茶机，经冯绍裘技师试验，不仅加工的红茶品质良好，还能节省劳力和时间。随着改良场试验工作的进展，影响了周围茶区的茶农，纷纷要求实行机制。1937年，实业部会同湖北省政府在五峰设立宜红茶业改进指导所，由汉口商检局主持，主要开展如下工作：①促进茶农嫩采；②改良制茶方法；③取缔毛茶过度水分；……。浙江省外销茶产区之一的平阳，系温绿主产地，平阳旅永（嘉）同乡会电请实业部及建设厅，要求设立浙江省茶业改良场平阳茶业改良分场；在安徽省六安、霍山等地，皖建设厅为改进茶业，在立煌成立茶业试验所，负责指导当地制茶改良事宜。

茶业试验场（所）和改良场，在茶业科学交流和宣传上，也做了大量工作。许多学者在《中华农学会报》、《国际贸易导报》、《中国实业杂志》、《茶业杂志》发表了论文。1937年，实业部国产检验委员会茶叶产地监理处编辑发行了“茶报”，宣传茶叶科技知识，指导茶叶生产，报告国内外茶业情况，提出华茶改善途径。当时的商务印书馆等出版单位，还为吴觉农等人出版了《中国茶业问题》、《种茶法》等专著，翻译出版了《东北印度红茶制焙学》、《锡兰红茶制法及其理论》、《爪哇苏门答腊之茶业》、《印度锡兰之茶业》、《印度锡兰茶业推广计划》等等。

抗日战争爆发后，茶业科研受到很大大影响。1938年安徽省祁门茶业改良场被迫迁入平里分场办公，靠以茶养场，才使事业未断，还力所能及地开展了试验和推广工作。冯绍裘于抗战始被疏散离开祁门茶叶改良场后，应中国茶叶公司吴觉农等人之邀，去汉口该公司任技术员。1938年又抵凤庆了解云茶情况，经过试验，制成两个茶样，经香港试销，认为堪称中国红绿茶中之上品。翌年建立顺宁（凤庆）实验茶厂，试制500担新滇红。1940年后生产规模有所发展，遂使滇红名誉全球，连英国女王也视滇红为珍品。1939～1940年期间，农林部中央农业实验所贵州湄潭实验茶场的李联标等人，先后赴部分茶区考察，在婺川县发现高6～7米，叶大13～16厘米×7～9厘米的野生乔木大茶树。

1941年珍珠港事变后，海上交通阻塞，茶叶产销停滞，为给战后茶业恢复和发展积蓄力量，吴觉农等人组织了蒋芸生、王泽农等一批茶叶科技人员，在浙江衢县的万川成立东南茶业改良总场筹备处，1942年迁址福建崇安武夷山麓的原示范茶厂，正式更名为财政部贸易委员会茶叶研究所。虽然当时战事紧张、条件艰苦、经费短缺，但茶叶研究所全体员工同心同德，进行了不少研究试验和技术推广工作：

①栽培方面

育种试验　有品种观察，单株选择，武夷名丛观察，茶树开花习性观察，茶树遗传因子观察及茶树交配方法试验等。

繁殖试验　有茶籽贮藏试验，茶籽播种时期试验，茶树压条试验，茶树扦插试验等。

生理试验　有茶树日照试验，茶树抗寒性与制茶品质关系研究等。

修剪试验　有水仙树型剪定试验，茶树剪枝时期试验，茶树摘花摘果试验，茶树台刈试验等。

病虫害试验研究　有武夷山茶树煤病初步调查及探究，茶蚕及茶毛虫生态观察，闽、皖、赣三省茶树病虫调查。

②制造方面

品种比较试验　有各品种制造红茶比较试验，各品种制造绿茶比较试验，各品种制造青茶比较试验。

制造方法试验　有红茶制造方法试验，绿茶制造方法试验，青茶制造方法试验。

红茶分级及碎切试验　有红茶分级试验，红茶碎切制造试验。

包装贮藏试验　有茶叶水分与贮藏方法之影响试验，利用石灰贮藏试验，密封脱氧法贮藏试验。

制茶机械之设计与试验　有青茶做青机之设计，机械应用试验。

③化验方面

化学研究　有茶叶分级化学标准之探讨，岩茶制造过程中水分变迁研究。

工业研究　有茶叶中咖啡碱升华提取试验，茶叶染料试验，茶叶鞣革试验，茶鞣酸铁墨水制造试验。

肥料试验　有厩肥比较试验，树叶肥田比较试验，天然肥料比较试验。

土壤研究　有土壤盐基饱和度试验，武夷茶岩土调查，企山茶场土壤详测。

④推广方面

办理茶树更新工作，包括决定推行区域及建立省区指导机构，宣传更新要义及实施方法等等；调查统计，包括对崇安县桐木关、武夷山、八角亭各茶区概况的调查；对皖、浙、赣、闽四省内销茶产销概况的调查；对历年华茶对外贸易输出进行统计；编译刊物，将三日刊《万川通讯》改为《武夷通讯》（半月刊）及《茶叶研究》（月刊）。此外还编印不定期丛刊6种、研究报告7种、调查报告12种、译著1种、单行本3种及宣传小册子6种。

茶叶研究所于1945年8月停办，时间虽短，但进行了众多项目的试验，有一定的深度和广度，有的至今仍有很大的学术价值。同时，试验结合生产，意义深远。

抗日战争胜利后，中国经历了内战，茶叶生产再度衰落，试验机构或改良场又陷于重重困难之中。在绝境中，我国的茶业科技工作者，不畏艰难，仍做了不少工作，特别在吴觉农领导下，组织一班志士仁人，翻译出版《茶业全书》（威尔·乌克斯著），有系统地介绍世界各国茶叶生产、科研和文化，书中虽有错误观点，但使人们增加了知识，受到了启迪，扩大了视野，仍不失为一本有价值的参考资料。

现代茶业科技的成就

20世纪50年代起，茶业科技始得以复苏和发展，不少茶叶研究机构相继恢复，特别是1958年中国农业科学院茶叶研究所的建立，标志着中国茶业科学研究进入一个新时期。

这个时期，大体经历了复苏、起步以至取得众多成就的几个阶段。

1．茶业科技的复苏

1950～1957年期间，茶业科技试验工作主要由设有茶业专修科的大专院校、农林部所属的有关部门、中国茶叶总公司、部

分茶业试验场及有关单位分别进行。

当时，我国茶业科技的首要任务是恢复和发展茶叶生产，所以着重做了以下工作：首先是推广适用技术，垦复荒芜茶园，提高制茶技术和传授改制技术，发动能工巧匠，努力使炒茶实现工具化和半机械化，降低劳动强度，提高生产效率，改变落后的生产面貌；第二，广泛开展培训工作。组织技术人员下乡下厂，宣传和传授科技知识；第三，围绕提高茶叶质量，改变茶园低产面貌进行研究工作；第四，恢复和新建试验机构。

1950年，安徽省祁门茶业改良场改名为“祁门茶叶实验改良场”，场址设在祁门平里，以试验、示范为宗旨，属中国茶叶公司皖南分公司领导。1952年划归安徽省农业厅领导，场部迁到县内城区，重新规划，添置图书，增加设备，逐步开展了研究工作。1955年又改名为“祁门茶叶试验场”，成为专业茶业科研机构，贯彻以科研为主，科研与生产示范相结合的方针。1951年2月四川省农业厅灌县茶叶改良场改为“四川省灌县茶叶试验场”。同时，云南省成立“云南省农业厅佛海茶叶试验场”，1953年又改名“云南思茅专署茶叶科学研究所”。1952年湖南省将原“湖南茶事试验场高桥分场”定名为“湖南省农林厅高桥分场”，至1955年又改名为“湖南省农林厅高桥茶叶试验站”。1952年7月福建省安茶叶改良场改建为“福建省福安茶叶试验站”。1953年，贵州省将湄潭实验茶场改建为“贵州省茶叶试验站”，归属省农业厅领导。同年，江西省成立了“修水茶叶试验站”。在1956年前后，不少产茶区也成立茶叶试验场，如浙江余杭茶叶试验场，江西省婺源县茶叶实验场，浙江三界茶叶试验场，四川省雅安茶叶试验站等等。这些研究机构的恢复和新建，促进了中国茶业科技事业：使中国有了一批茶叶科研机构，建立了一支科技骨干队伍；开展了科学实验，取得了一批成果；编纂出版了《中国茶讯》、《茶叶导报》等刊物和小册子，宣传和推广了技术；培训了一批基层技术力量，为中国的茶业科技发展打下了基础。

2．现代茶业科技的起步

1957年，经国家批准，由蒋芸生、李联标、庄晚芳等人筹建中国农业科学院茶叶研究所。1958年10月6日中国农业科学院茶叶研究所正式成立。新中国第一个全国性茶叶研究机构的成立，标志着中国的茶业科学发展到一个新时期，使中国茶叶科技进入有组织、有计划的发展阶段。中国农业科学院茶叶研究所与各省茶研所及有关研究茶叶的单位一起，共同迎接现代化时代的挑战。

1959年4月，中国农业科学院茶叶研究所首次在杭州召开了全国茶叶科学研究工作会议。会议提出了“高产、优质、机械化”为茶叶科学的研究重点，同时明确了中国农业科学院茶叶研究所与各省所（站）的业务指导关系。1960年3月，中国农业科学院茶叶研究所根据国家长远规划，召开了第二次全国茶叶科学工作会议，会同各省所（站）制订了全国茶叶科学研究十所发展规划，进一步制订了茶叶科技方针，规定把改造老茶园，有计划建立新茶园，扩大面积，提高品质和提高劳动生产率作为茶叶科学研究重点。1962年又召开了第三次全国茶叶科学研究工作会议，主要研究讨论茶叶科学的长远发展规划。中国茶叶科学研究走上扎扎实实的发展道路。

随着全国性茶叶研究所的建立，各产茶省加强了对茶叶科技工作的领导，对茶业科技机构又进一步作了调整和充实。1959年广东省成立了“广东省英德茶叶试

验场”；1960年“安徽省祁门茶叶试验站”改为“安徽省祁门茶叶科学研究所”，1962年又改为“安徽省农业科学院祁门茶叶研究所”；1962年四川省灌县茶叶试验站迁址川东永川，改名为“四川省农业科学院茶叶试验站”，同时，贵州省茶叶试验站改名为“湄潭茶场茶叶研究所”；1963年云南省将“云南省思茅专署茶叶科学研究所”改名为“云南省勐海茶叶试验站”，从而形成了全国茶业研究机构网络，开始实行有计划、有组织的茶叶科研工作。不少研究单位还开展了应用基础研究，将我国茶叶科学研究的深度大大推进一步。由于科技人员坚持面向生产、科研与生产相结合的方针，取得了一大批成果，有力地促进了茶叶生产。

此外，随着茶叶科学的发展，学术空气的高涨，各省有关茶叶的科研、教学、生产、贸易部门纷纷联合起来，还建立了全国及地方性的群众学术团体——茶叶学会，开展学术交流。

3．现代茶业科技的发展与成就

进入70年代以后，中国的茶业科技又进入到一个新的发展时期。

首先，湖南、四川、云南等省茶叶研究机构都改为茶叶研究所，统属省级农业科学院领导。此外，江西省成立了“江西省农科院蚕茶研究所”（1976年），湖北省成立了“湖北省农科院果茶研究所”，广西也成立了“广西壮族自治区桂林茶叶研究所”。1978年全国供销合作社在浙江省杭州市成立“杭州茶叶蚕茧加工研究所”，1982年改为“商业部杭州茶叶加工研究所”。1989年10月，中国茶叶进出口公司在杭州成立“中国茶叶进出口公司茶叶研究所”，形成了中国茶叶科研的新体制。

其次，中国茶叶学会和各产茶省学会相继恢复。1978年，中国茶叶学会在山西太原中国农学会学术讨论会上宣布复会，同年10月在云南昆明召开了中国茶叶学会学术讨论会，进行学术讨论和换届改选。福建、浙江、湖南等省茶叶学会也恢复活动。1978年期间，四川、贵州、广东、广西、江苏、湖南等省成立了茶叶学会，1979年河南成立蚕茶学会，1983年上海市成立茶叶学会，1980年北京市成立茶叶学会。至1989年，全国已有15个省级茶叶学会。据统计，中国茶叶学会已成为拥有3800余名个人、40余个团体会员的大型学会。

科学技术的发展促进了科研机构和学术团体的发展，而科研机构和学术团体的发展也促进了科学研究的进步。据不完全统计，自1978年至1989年期间，全国茶叶科研获得200余项成果，目前有高级科研人员100余名、中初级科技人员400余名活跃在茶叶科研、推广战线上，有力地促进了茶叶生产，繁荣了茶叶科技，取得了一大批成果，主要的有：

第一，建立了种质资源库，选育了一批茶树良种。开展了对云南、海南、湖北神农架以及有关省茶树资源考察，收集了大量材料，为此，国家在西南边陲的勐海和华东沿海的杭州分别建成二个茶树种质资源库，活体保存材料达660份，输入数据库的数据近20000个。在1981～1984年，农业部委托中国农业科学院和云南省农业科学院茶叶研究所联合组织茶树资源考察队，在云南省发现了17个新种和1个变种。在被收集的材料中，经过农艺性状、加工品质、生化特性、形态特征、细胞结构诸方面的研究和鉴定，将对品种亲缘关系，种的起源和演化，以及资源的利用等提供科学依据。目前，全国各省登记在编的农家品种、育成品种、单株、野生茶树、引入品种、近缘植物等有1238份，还将有一大批材料要登记编入名录。目前，我国经认定和审定的

茶树良种已达52个，正在全国区域试验圃中的参试良种达40余个。

第二，提供了一批适用技术。茶树采摘从一把捋改为分批、多次、及时按标准采，从稀植改为条栽适度密植，从不施肥到科学施肥，从不修剪到修剪，以及土、水、保、垦等综合治理，初步改变了我国茶园的面貌。使茶叶产量提高，品质改善。在诸项适用技术中，肥料和种植密度在提高茶叶产量中起主要作用。茶园从不施肥进入到施有机肥，从施有机肥进入结合施化肥（追肥），跨了一大步。目前，我国茶园已开始进入施用茶园专用复合肥阶段。不少茶叶专家认为，“这是中国茶园的第三代肥料”。随着复合肥的施用，测土施肥，加强微量元素的补充等措施也相继采用。我国50年代以前种植的茶园，多系丛式茶园，单位面积株数少，提倡条栽后，密度提高。贵州湄潭茶叶研究所、浙江农业大学等提出的多条栽密植法，有利于早开园、早高产和早收效益。实践证明，在我国管理水平不高的条件下，大面积茶园适度密植，是实现长短期结合的高产、稳产的途径之一。茶园灌溉在我国是50年代末才开始的，它对改善茶园生态环境，提高茶叶产量和品质，特别是对提高夏、秋茶的产量和品质有着明显的作用。

在茶树植保研究上，初步探明了我国茶树病虫害的种类与分布，提出了中国茶树害虫种群演替规律，明确了主要害虫和病害的生活史，提出了综合防治措施。而短、中期的茶树病虫害预测预报，较有效地控制了病虫害的发生、发展。在化学防治上，已提出近20种农药的安全使用间隔期。农药降解、稀释规律的研究，将对及时、简化、有效地筛选新农药提供依据。新一代农药拟除虫菊酯类农药的使用，使农药使用量大为降低。防治技术上，超低量吹雾法的应用，大大降低了农药用水量，节省了防治成本。与此同时，生物防治技术的应用研究也取得成果，农抗101、苏云杆菌、白僵菌防治鳞翅目害虫效果良好，核型多角体病毒和颗粒病毒也已大面积推广使用。为了识别真假和伪劣农药，中国农业科学院茶叶研究所还研制成农药速测器，保证了植保工作顺利进行。

制茶工艺进行了工艺改革，大宗茶类已采用机械加工，红碎茶、速溶茶等工艺也已基本探明，极大地丰富了制茶学。恢复和挖掘历史名茶，开发地方名茶，繁荣了茶类花色。与工艺相匹配的制茶机械发展更快。中国农业科学院茶叶研究所研制成功萎凋槽，大大节省了厂房，降低了劳动强度，保证了红茶品质。绿茶初精制成套机械的研制成功，使得我国绿茶生产基本实现机械化，而且我国的绿茶机械还漂洋过海，远销国外。红碎茶机具研究速度更快，从盘式揉切到卧式转子再到锤击式茶机，经历了三代，消除了我国轧制红碎茶的落后状况。采、剪、刈及耕作机械已研制成功。特别是具有中国特色的由浙江嵊县和浙江农业大学共同发明的珠茶炒干机实用有效，荣获国家发明奖。全国45万台茶机在茶叶加工中发挥了巨大作用。目前，计算机被应用在茶机上的试验也获成功，使我国的茶机跨上一个新台阶。

茶树的综合利用进展迅速。从70年代开始至今，短短十余年中，已初显威力。中国农业科学院茶叶研究所的茶籽油的利用研究，茶叶饼渣的利用研究，在世界上占有一定的地位。茶皂素TS－80乳化剂应用在纤维板行业上效果显著，荣获国家发明奖。从茶叶中提取抗氧化剂已获成功，茶叶抗氧化剂成为1989年度国家级新产品，并在四川成都举办的全国专利展览会上被评为金奖。茶叶抗氧化剂的应用，目

前在世界占领先地位。浙江、云南、湖南等省研究成功的茶叶汽水、茶可乐等开创了茶叶制品的新用途。

第三，基础性研究工作取得一大批成果。50年代中期，各大专院校或科研单位开展了一些茶叶基础性的研究工作。在茶树生物化学、茶树生理学等方面的研究，使人们认识了茶叶中的生化成分，特别是茶多酚合成与分解、茶叶生长过程和茶叶加工过程中的动态变化规律。茶树的光合作用和呼吸作用机制的研究，以及营养物质的吸收与运转的研究，为茶树产高优质提供了理论基础。茶树育种研究法、茶树田间试验方法、茶树生理生化研究方法、茶叶成分分析法等一批试验方法的提出，深化了茶叶科学。生物工程的应用，产生了组织培养的幼苗，并长成茶树。福建农学院的花药培养成功的世界第一株幼苗，中国农业科学院茶叶研究所培养的未成熟胚幼苗，湖南农学院培养成功的子叶幼苗，为今后实现良种工厂化生产，提供了理论和实践经验。茶树细胞悬浮培养成功，为研究茶树细胞次生物质代谢提供了方法。总之，许多先导性的研究，将把茶叶科学引向深入。

第四，宏观战略的研究为生产发展提供决策依据。近几年来，还对茶叶科学的宏观战略进行了研究，“2000年中国农作物科学技术和生产发展预测”、“茶叶科学技术和生产发展预测研究”等，获得了有关部门的重视，并得到了嘉奖。《发展茶业科技的战略思想》、《国际茶叶市场现状、趋势和标准化研究》、《中国茶叶科学的战略》等论文的发表，为发展茶叶科学的决策，提供了依据。茶叶科技情报研究也取得了不少成果。

我国现代茶叶科学的发展归纳起来，有如下几个主要特点：

第一，科学技术促进了茶叶生产的发展。50年代初期，针对我国生产实际，研究总结了老茶园改造技术，对当时中国茶叶生产的恢复和发展起了积极的推动作用。在科学实验和调查总结的基础上，70年代又提出改变园相、深耕翻土、增施肥料、选用良种为中心的高产栽培技术措施，对茶叶的增产有明显效果。而茶树良种的选育和推广，对改善我国茶叶品质、提高茶叶产量有着不可磨灭的作用。至于加工技术的改革、初精制机械的研制与推广，大大节约了劳动力，提高了生产效率，降低了生产成本，对促进茶叶生产起了很大作用。

第二，茶叶科学向广度和深度发展。茶叶科学在广度和深度上随着科学的发展有着明显的变化，其主要特点是：由实用性技术向实用与应用基础相结合的研究发展，由措施性向机理性研究发展，由单项性措施向综合性研究发展，由局限于种植业和传统加工业的研究延伸至宏观战略、产前产后研究。

50年代初，萎缩的茶叶科学在恢复中开始起步，但研究工作局限于栽培、加工两个方面，研究方法也较简单。现在的茶叶科学研究领域已扩大到遗传育种、生理、土壤农化、品种资源、病理、昆虫、农药、生化、制茶工艺、加工和管理机械、计算机、综合利用、茶药、市场信息、包装贮藏以及宏观发展战略等十余个专业，研究方法和手段大有改进，采取现代精密大型设备进行气相、扫描、液相等分析已屡见不鲜。计算统计手段变化也很大，统计方法及计算机技术已开始普及，计算数据速度和精确度大大提高。从深度而言，许多内容已深入到机理、本质的范畴，不仅具有定性意义，而且具有定量的性质。如栽培和茶叶加工的研究，已从产量的记载和感官的评价，深入到生理特性和内质成分的变化上；茶树病

虫防治已从单纯的化学防治，发展到农业防治、化学防治、生物防治相结合的综合治理。茶叶也不仅仅是利用鲜叶原料进行各种茶类的简单加工，而已深入到提取其有效成分，应用于工业如食品业、饮料业、医药业。茶叶机械研究也不限于单机的研制，而且开始进行连续化或自动化的研究，涉及到物理学、材料学、计算机控制等领域。

第三，茶叶科学与多学科的结合和渗透。茶叶科学的发展与其它学科的发展紧密相关，其它学科的发展也促进了茶叶科学的发展。60年代茶叶生物化学的发展，70年代在理化审评和茶叶品质化学方面的进展，以及80年代茶叶中有效成分的综合利用和茶药学方面的进展，都是由于化学和茶叶科学相结合的结果。茶树品种资源的收集和利用，在80年代取得了很大的进展，对它们的农艺性状、生化特性、形态学特征有了深刻的了解，这是由于运用了生物化学、形态学、组织化学、细胞学、解剖学等学科的技术成果。茶树病虫防治从70年代以来，已经和生态学、生态化学紧密结合。茶叶和茶籽综合利用的发展，也是由于医学、食品化学、化学工程学等学科交叉渗透的结果。

二、高雅文化

（一）茶文化概述

文化有广义、狭义之分。从广义说，一切由人类所创造的物质和精神现象均可称文化。狭义而言，则专指意识形态以及与之相适应的社会组织与制度等等。目前，人们爱谈精神文明与物质文明，常把二者截然分开。但很少有人注意，有不少介乎物质与精神之间的文明。它既不像思想、观念、文学、艺术、法律、制度等全属于精神范畴，也不像物质生产那样完全以物质形式来出现，而是以物质为载体，或在物质生活中渗透着明显的精神内容。我们可以把这种文明称之为“中介文明”或“中介文化”。中国的茶文化，就是一种典型的“中介文化”。茶，对于人来说，首先是以物质形式出现，并以其实用价值发生作用的。但在中国，当它发展到一定时期便注入深刻的文化内容，产生精神和社会功用。饮茶艺术化，使人得到精神享受，产生一种美妙的境界，是为茶艺。茶艺中贯彻着儒、道、佛诸家的深刻哲理和高深的思想，不仅是人们相互交往的手段，而且是增进修养，助人内省，使人明心见性的功夫。当此之时，茶之为用，其解渴醒脑的作用已被放到次要地位。这就是我们所说的茶文化。大千世界，被人类利用的物质已无可计数，但并非均能介入精神领域而称之为文化。稻粱瓜蔬，兽肉禽卵，皆人类生存所用，却不见有人说“菠菜文化”、“牛肉文化”。在中国人常说的“开门七件事”中，亦仅仅是茶受到格外的青睐而被纳入“文化”行列。在中国，类似的中介文化还有不少，但也并非处处可以滥用。即以饮食而言，除了茶文化之外，最能享受此誉的莫过于酒文化与菜肴文化体系。然而，若论其高雅深沉，形神兼备以及体现中国传统文化精神的深度，皆不及茶。有人说，酒是火的性格，更接近西方文化的率直；茶是水的性格，更适于东方文化的柔韧幽深。这很有一些道理。

不过，茶文化既然是一种中介文化，当然仍离不开其自然属性。所以，我们仍要从它的一般状况谈起，从其自然发展入手，探讨其如何从物质到精神。

中国能形成茶文化，有自然条件和社会条件。关于后者，以下有专章论述，在此先谈自然条件。

中国是茶之故乡，无论原产地、最早发现茶的用途、饮茶、人工种茶和制茶，都是从中国开始。本来，这已是世界早有定论的问题。不过，人若倒了霉，是你的，人家

也会说不是你的。关于茶的原产地之争论便是如此。

某种树木原产地的确定，一般说有三条根据，一是文献记载何地最早；二是原生树的发现；三是语音学的源流考证。从这三条看，茶的原产地在中国无可争议。

然而，在世界进入近代以来，中国的古老文明在现代科学面前已明显地相形见绌，什么物种原理，语音学等等，很晚才为知识界所了解。不知原理，自然无从论证。西方人正想贬低中国，有的西方学者甚至把伏羲、神农、女祸都说成是古埃及、巴比伦或印度的部落酋长。中国人的祖宗都被说成了外国人，一叶茶，一棵树何足道哉！但中国的茶毕竟在世界上名声太大了，这不能不引起西方人的注意，想说茶不是中国原产毕竟要找点根据。1824年，英国军人勃鲁氏在印度东北的阿萨姆发现了大茶树，从此，便有人以此孤证为据，说茶的原产地不在中国。如英国植物学家勃来克、勃朗、叶卜生和日本加藤繁等人皆追随此说。他们说判断原产地的惟一标准是大茶树，中国没有大茶树的报告，印度发现了大茶树，原产地惟一可能在印度。茶学界称这种观点叫“原产地印度一元论”。可是，当中国早已知茶、用茶时，印度尚不知茶为何物。中国用茶已几千年，印度却是从18世纪80年代以后才开始输入中国茶种。不考虑中国毕竟难以服人。于是，又出现了“原产地二元说”，其代表是荷兰的科恩司徒。他认为，大叶茶原种在印度，小叶茶原种在中国。然而，不论印度和中国都是东方，对一向傲气十足的西方人来说可能还不满足，于是又出现一种“多元说”。其代表是美国的威廉·乌克斯，他主张“凡自然条件有利于茶树生长的地区都是原产地”。这种说法，好比说有条件生孩子的女人都生过孩子一样可笑。理由呢，还是说中国没有大茶树的报告。

作为现代科学意义上的原生茶树报告，中国的确出现很晚。但中国古籍中关于大茶树的记载却很早就有。《神异记》说：东汉永嘉年间余姚人卢洪进山采茶，遇到传说中的神仙丹丘子，指示给他一棵大茶树。唐人陆羽在《茶经》中则记载：“茶者南方之嘉木也，一尺、二尺乃至数十尺，其巴山陕川有两人合抱者，伐而掇之。”如果说，丹丘子指示大茶树还是传说，被称为“茶圣”的陆羽，则是长期对各地产茶情况进行过许多调查研究的，他的记述，应该说也属于“报告”之类了。宋人所著《东溪试茶录》也曾说，建茶皆乔木，树高丈余。此类记述在其他古籍中还多的很。

本世纪以来，关于我国大茶树的正式调查报告便更多了。不仅南方有大茶树，甚至北方也有发现。30年代，孟安俊在河北晋县发现二十多株大茶树，同时期山西浮山县也发现大茶树。1940年，日本人在北纬36。的胶济铁路附近发现一棵大茶树，粗达三抱，当地人称为“茶树爷”。新中国建立后，在云南、贵州、四川等地更发现许多更大的茶树。云南勐海大茶树有高达32米的，一般也在10米以上。贵州大茶树最高者达13米，10米以下的更常见。四川大茶树四、五米者为多。其他如广西、广东、湖南、福建、江西等省均有发现。据此，植物学家又结合地质变迁，考古论证，确定我国云贵高原为茶的原产地无疑。

中国不仅最早发现茶，而且最早使用。

中国浩繁的古籍中，茶的记载不可胜数。当中国人发现茶并开始使用时，西方许多国家尚无史册可谈。《神农本草经》载，“神农尝百草，日遇七十二毒，得荼而解之”。古代“荼”与“茶”字通，是说神农氏为考查对人有用的植物亲尝百草，以致多次中毒，得到茶方自解救。传说的时代固不

可当作信史，但它说明我国发现茶确实很早。《神农本草经》从战国开始写作，到汉代正式成书。这则记载说明，起码在战国之前人们已对茶相当熟悉。《尔雅》载：“槚，苦荼”。《尔雅》据说为周武王之辅臣周公旦所作，果如此，周初便正式用茶了。《华阳国志》亦载，周初巴蜀给武王的贡品中有“芳蒻、香茗”，也是把中原用茶时间定于周初。茶原产于以大娄山为中心的云贵高原，后随江河交通流入四川。武王伐纣，西南诸夷从征，其中有蜀，蜀人将茶带入中原，周公知茶，当有所据。以此而论，川蜀知茶当上推至商。此时，茶主要是作药用。有人根据《晏子春秋》记载，说晏婴为齐相时生活简朴，每餐不过吃些米饭，最多有“三弋五卵，茗菜而已”。由此而认为战国时曾有过以茶为菜用的阶段。但有人考证，此处之“茗菜”非指茶，而是另一种野菜。所以，“菜用”说暂可置而不论。

茶的最大实用价值是作为饮料。我国饮茶最早起于西南产茶盛地。周初巴蜀向武王贡茶作何用途无可稽考，从道理上说，滇川之地饮茶当然应早于中原。饮茶的正式记载见于汉代。《华阳国志》载：“自西汉至晋，二百年间，涪陵、什邡、南安（今剑阁）、武阳（今彭山）皆出名茶”。茶在这一时期被大量饮用有两个条件。第一，是由于秦统一全国，随着交通发展，滇蜀之茶已北向秦岭，东入两湖之地，从西南而走向中原。这一点首先由考古发现得到证明。众所周知，著名的湖南长沙马王堆汉墓中曾有一箱茶叶被发现。另外，湖北江陵之马山曾发现西汉墓群，在168号汉墓中，曾出土一具古尸，同时也发现一箱茶叶。墓主人为西汉文帝时人，比马王堆汉墓又早了许多年。由此证明，西汉初贵族中就有以茶为随葬品的风气。倘若江汉之地不产茶，便不可能大量随葬。第二，此时茶已从由原生树采摘发展到大量人工种植。我国自何时开始人工植茶尚有争议。庄晚芳先生根据《华阳国志》中的《巴志》：“园有方蒻、香茗”的记载，认为周武王封宗室于巴，巴王苑囿中已有茶，说明人工植茶可始于周初，据今已有2700多年的历史。对此，有人认为尚可商榷。但到汉代许多地方已开始人工种茶则已为茶学界所公认。宋人王象之《舆地纪胜》说：“西汉有僧从表岭来，以茶实蒙山”。《四川通志》载，蒙山茶为“汉代甘露祖师姓吴名理真者手植，至今不长不灭，共八小株”。这都是说的蒙山自西汉植茶。不过还不是大面积种植。而到东汉，便有了汉王至茗岭“课僮艺茶”的记述，同时有了汉朝名士葛玄在天台山设“茶之圃”的记载，种植想必不少。

汉代，茶已开始买卖，汉人王褒写的《僮约》即有“武阳买茶”、“烹茶尽具”的记载。至于卓文君与司马相如的故事，更是人所共知。文君当炉，卖的是茶是酒众说不一。不过，司马相如的《凡将篇》确实已把茶列入药品。

从语音学考察，更说明茶原产于中国。世界各国对茶的读音，基本由我国广东语、福建厦门语和现代普通话的“茶”字三种语音所构成。这也证明茶是由中国向其他国家传播的。

谈茶的自然发展史已很多，好像离开了“中国茶文化”这个本题。其实，这只是想说明：在茶的故乡，最早发现茶、使用茶、制茶、饮茶，所以有形成茶文化的自然条件。

然而这还不够。中国的特产很多，为什么只有茶形成这样独特的文化形式？我想其中有个重要奥秘，就是茶的自然功能与中国传统文化中的“天人合一”，“师法自然”,“五行协调”,以及儒家的“情景合一”、中庸、内省的大道理相吻合了。茶生于名

山秀水之间，其性中平而味苦。茶能醒恼，且对益智精神，升清降浊，疏通经络有特殊作用。于是，文人用以激发文思，道家用以修神养性，佛家用以解睡助禅。中国最早的“茶癖”，不是文人，便是道士、隐士，或释家弟子。人们从饮茶中与山水自然结为一体，接受天地雨露的恩惠，调和人间的纷解，浇开胸中的块垒，求得明心见性，回归自然的特殊情趣。这样一来，茶的自然属性便与中国古老文化的精华相结合了。所以，中国人一开始饮茶便把它提到很高的品位。

在中国，茶之为用，决不像西方人喝咖啡、吃罐头那样简单，不了解东方文化的特点，不了解中国文明的真谛，就不可能了解中国茶文化的精髓，而只能求得形式和皮毛。茶与中国的人文精神一旦结合，它的功用便远远超出其自然使用价值。只有从这个立足点出发，我们才可能深入到中国茶文化的内部。因此，在我们正式研究中国茶文化的具体内容之前，便要开宗明义，直接切入这种文化的本质。

（二）茶文化特征

中国茶文化的产生有特殊的环境与土壤。它不仅有悠久的历史，完美的形式，而且渗透着中华民族传统文化的精华，是中国人的一种特殊创造。

谈起茶文化，有人把中国茶叶发展史等同于茶文化史，以为加上了人文的历史条件，茶叶学便变成茶文化。有的则以为，凡是与茶沾边的文化凑到一起，便可称为茶文化。比如，吟茶诗，作茶画，唱茶歌，一个采茶扑蝶的舞踏，一幅各种变体的“茶”字书法作品，这些东西加到一起，便称为“茶文化”。顶多再加上些饮茶的习俗和方法，便认为是“文化学”了。不可否认，以上内容与茶文化关系很大，甚至也可以包含在“中国茶文化”这个概念之内，但它们并不是中国茶文化的全体，甚至可以说还没有接触到茶文化的核心内容。所以产生这种片面性，主要由于近代以来中国传统的茶艺、茶道形式失传太多，至于渗入民间的茶文化精神，又未来得及作一翻“钩沉”、“拾遗”和研究的工作。加之目前以“文化”标榜者又太多，尤其是在商品经济的冲击下，每一件商品都恨不得插上文化的翅膀，以便十倍、百倍地提高自己的身价。服装上加几个外国字便说：“这是学习西方文化”；加一条龙纹，又说：“这表示东方文化”；至于古老的中国竹编、漆器、陶瓷等当然更理所当然地被加以“文化”的冠冕。于是，人们很自然地把“茶文化”也归入此类。其实，哪一种人类的物质创造能说没有一点人文精神的痕迹？都称为“文化”，便有浮泛之弊了。

我们所说的中国茶文化完全不同于以上的各种理解。在中国的历史上，茶不仅是以其历史悠久，文人爱好，诗人吟咏而与文化“结亲”，而是它本身就存在一种从形式到内容，从物态到精神，从人与物的直接关系到茶成为人际关系的媒介，这样一整套道道地地的“文化”。所以，研究茶文化，不是研究茶的生长、培植、制作、化学成分、药学原理、卫生保健作用等自然现象，这是自然科学家的工作。也不是简单把茶叶学加上茶叶考古和茶的发展史。我们的任务，是研究茶在被应用过程中所产生的文

化和社会现象。

在当代的大多数中国人看来，饮茶主要是为消食、解渴、提神。或冲，或泡，或煮；一壶、一杯，一碗；一气饮下，确实体会不出有别于咖啡、可乐之类的“文化味道”。难怪有位日本先生公然宣称：“日本饮茶讲精神，中国人饮茶是功利主义的”。我不想怪罪这位日本朋友对中国历史知识的贫乏，我们中国人自己都忘掉了自己的茶文化和茶道精神，怎能去苛求别人？！但是，当我们作为科学研究来对待这个问题时，就必然应以严谨的态度慎重对待“中国茶文化”这几个字了。

历史上中国人饮茶并不像现在这样简单。我们的祖先用他们的智慧创造了一套完整的茶文化体系，饮茶有道，艺茶有术，中国人是最讲精神的。尤其是中国茶文化中所体现的儒、道、佛各家的思想精髓，物质形式与意念、情操、道德、礼仪结合之巧妙，确实让人叹为观止。我们研究茶文化，就是要重新发掘这古老的文化传统，而且加以科学的阐释与概括。中国人不喜欢把人与自然、精神与物质截然分开。白天把自己变成一架机器，晚间再寻找纯精神的享受；韭菜、肉馅、面包，半生不熟吃进肚去了事；讲营养而不论品味，中国人是不习惯的。在中国传统中，物质生活中渗透文化精神是很经常的事。但是，像茶文化如此完整而又深沉的内容与形式，也并非很多。所以说，中国茶文化是一支奇葩，它是中国人民的宝贵财富，也是世界人民的财富。

具体来说，中国茶文化包括哪些内容呢？

首先，是要研究中国的茶艺。所谓茶艺，不仅仅指是点茶技法，而包括整个饮茶过程的美学意境。中国历史上，真的“茶人”是很懂品饮艺术的，讲究选茗、蓄水、备具、烹煮、品饮，整个过程不是简单的程式，而包含着艺术精神。茶，要求名山之茶，清明前茶。茶芽不仅要鲜嫩，而且根据形状起上许多美妙的名称，引起人美的想象。一芽为“莲蕊”，二芽称“旗枪”，三芽叫“雀舌”。其中，既包含有自然科学的道理，又有人们对天地、山水等大自然的情感和美学的意境。水，讲泉水、江水、井水，甚至直接取天然雨露，称“无根水”，同样要求自然与精神的和谐一致。茶具，不仅工艺化，而且包含有许多文化含义。烹茶的过程也被艺术化了，人们观其色，嗅其味，从水火相济，物质变换中体味五行协调，相互转化的微妙玄机。至于品饮过程，便更有讲究，如何点茶，行何礼仪，宾主之情，茶朋之谊，要尽在其中玩味。因此，对饮茶环境，是十分注意的，或是江畔松石之下，或是清幽茶寮之中，或是朝廷文事茶宴，或是市中茶坊，路旁茶肆，……等等，不同环境饮茶会产生不同的意境和效果。这个过程，被称之为“茶艺”。也就是说，要从美学观点上来对待饮茶。

中国人饮茶，不仅要追求美的享受，还要以茶培养、修炼自己的精神道德。在各种饮茶活动中去协调人际关系，求得自己思想的自洁、自省，也沟通彼此的情感。以茶雅志，以茶交友，以茶敬宾等，便都属于这个范畴。通过饮茶，佛家的禅机，道家的清寂，儒家的中庸与和谐，都能逐渐渗透在其中。通过长期实践，人们把这些思悟过程用一定仪式来表现，这便是茶仪、茶礼。

茶艺与饮茶的精神内容、礼仪形式交融结合，使茶人得其道，悟其理，求得主观与客观，精神与物质，个人与群体，人类与自然、宇宙和谐统一的大道，这便是中国人所说的“茶道”了。中国人不轻易言道，饮茶而称之为“道”，这就是说，已悟到它的机理、真谛。读至此，也许人们会说：“你把茶说玄了，哪有这样高深的东西？”但如果你

能认真读下这本书去，真正领会中国历史上的茶文化精神，就会感到笔者此论并不为过。

茶道既行，便又深入到各阶层人民的生活之中。于是产生宫廷茶文化、文人士大夫茶文化、道家茶文化、佛家茶文化、市民茶文化、民间各种茶的礼俗、习惯。表现形式尽管不同，但都包括着中国茶道的基本精神。

茶又与其他文化相结合，派生出许多与茶相关的文化。茶的交易中出现茶法、茶榷、茶马互市，既包括法律，又涉及经济。文人饮茶，吟诗、作画；民间采茶出现茶歌、茶舞；茶的故事、传说也应运而出。于是茶又与文学、艺术相结合，出现茶文学、茶艺术。随着各种茶肆、茶坊、茶楼、茶馆的出现，茶建筑也成为一门特殊的学问。而在各种茶仪、茶礼中，又与礼制，甚至政治相联系。茶，成为中国人社会交往的重要手段，你又可以从心理学、社会学角度去看待饮茶。茶走向世界，又是国际经济、文化交流中的重要内容。

综合以上各种内容，这才是中国茶文化。它包括茶艺、茶道、茶的礼仪、精神以及在各阶层人民中的表现和与茶相关的众多文化的现象。从这些内容中，我们可以看出，中国茶文化与一般意义上的文化门类不同，它有自己鲜明的特点：

第一，它不是单纯的物质文化，也不是单纯的精神文化，而是二者巧妙的结合。比如，中国人讲“天人合一”、“五行相生相克”。这种高深的道理，在哲学家那里，是靠纯粹的思辩，在道家而言，要通过练功、静坐中用头脑的“意念”来体会。但到茶圣陆羽那里，却是用一只风炉，一只茶釜。不仅在炉上筑了代表水、火、风的坎（三）、离（三）、巽（三）八卦图样，而且通过炉中的火，地下的风，釜中的水，和整个煮茶过程让你感受五行相生、相互协调的道理。并细致地观察茶在烹煮过程中的微妙变化，通过那饽沫的形状，茶与水的交溶，以及茶的波滚浪涌与升华蒸腾，体会天地宇宙的自然变化和那神奇的造化之功。又如，文学家、政治家，是通过读书、作诗、思想斗争来增进自己的修养，而茶人们则要求在饮茶过程中，通过茶对精神的作用，求得内心的沉静。即使在民间，亲朋至，献上一杯好茶，也比说无数恭维的话语更显得真诚。所以，中国茶文化，是以物质为媒介来达到精神目的。

第二，中国茶文化是一定社会条件下的产物，又随着历史发展不断变化着内容，它是一门不断发展的科学。两晋南北朝时，茶人把这种文化当作对抗奢靡之风的手段，以茶养廉。盛唐之世，朝廷科举送茶叫作“麒麟草”，用以助文兴，发文思。宋代城市市民阶层进一步兴起，又出现反映市民精神的市民茶文化。明清封建制度走向衰落，文人士夫的茶风也走向狭小的茶寮、书室。而当封建社会彻底瓦解之后，中国茶文化又广泛走向民间，走向人民大众之中。因此，中国茶文化研究不应该是简单的“翻古董”，而应该在吸取传统茶文化精华的基础上推陈出新，不断有所创造。近年来，无论大陆、台湾或海外华人，茶事频兴，这是好兆头。中国茶文化应该与时代的脉搏、世界的潮流相合相应，使老树开出新花。这才符合这门学科固有的特征。

由于中国茶文化的特殊内容，决定了它特殊的研究方法。

茶文化是典型的物质文明与精神文明相结的产物。现在人们爱谈“边缘科学”，是说一些新型学科常常是不同门类科学的结合，或各学科之间相互搭界。茶文化学还不仅是“搭界”问题，而且使许多看来相距很远的学问真正交融为一体。中国历史

文化的重要特点之一，是强调物质与精神的统一。但儒学发展到后来，过份强调伦理、道德，对人和自然的客观属性经常忽略。而近代西方科学又更造成精神与物质的分离或对立。研究中国茶文化学或许可以使我们得到一些启示，使我们能正确地理解人与自然、物质与精神的关系。因此，在研究方法上，既不能离开茶的物态形式，又不能仅仅停留在物态之中，而要经常注意在茶的使用过程中所产生的精神作用。唐代自陆羽著《茶经》开始，为后人提供了很好的范例。他在这部著作中，不仅从自然现象方面讲茶之源、之出、之造、之具，而且总结了历史上的茶事活动和文化现象，在谈茶的生长、烹煮时又溶进辩证思维，提出许多哲理。故唐人关于茶的学术论著多效其法，注重饮茶之道。卢仝描写饮茶的诗句，曾生动地叙述茶对人体发生作用后，人在精神上的不断升华和微妙的变化。著名宦官刘贞亮总结茶的“十德”，既包括养生、健身的功能，又特别强调“以茶可雅志”，“以茶可修身”，“以茶可交友”等精神力量和社会功能。所以，中国历史上许多茶学著作，尤其是关于饮茶的著述，既给我们许多具体知识，又可以看作进行思想修养的教材。但它不是理学家空洞说教的，而是通过优美的茶艺，茶人的心得给你许多启发。研究中国茶文化，首先要继承这种优良传统，要从物质与精神的结合上多下功夫，要从多学科的结合中去研究。

中国茶文化又是一门实践的科学。人们常说，不吃梨子，不知梨子味道。饮茶更是如此。研究茶文化，就要有茶文化的实践。从这个意义上说，各种茶展、茶节、茶会和茶楼、茶坊的兴起，是茶文化学的重要组成部分。中国的文人爱坐在书斋里作学问。书斋固然必要，但仅从书中是无论如何也体味不到中国茶道的真实意境的。陆羽一生致力于茶学，他不仅终日攀登重山峻岭，与茶农为友，而且亲自创制烹茶的鼎，完善“二十四具”，当一名真正的“茶博士”。陆羽又不仅仅研究茶，而且研究佛学、儒学、道学、舆地学、地方志、建筑学、艺术、书法。他自幼被老和尚收养，从寺院中体会茶禅一味的道理；他执着于儒学研究，把儒家的中庸、和谐贯彻于茶道之中。他的朋友，有诗人、僧人、女道士，也有颜真卿这样的政治家和书法家。正因为有这样许多学识，并直接进行茶艺的实践，才能悟到茶中之大道。我国的许多帝王好饮茶，最典型的是宋徽宗，他曾作《大观茶论》，达二千八百余言，详述茶的产地、天时、采样、蒸压等，列为二十目。宋徽宗政治上的得失成败且不去论，单就茶文化学而言，一个封建皇帝能对生产状况了解如此之详，也算难能可贵了。封建帝王尚能如此，现代的茶文化研究者总该更高上一筹。所以，茶叶工作者该向文化界靠上一步；而文化和学术研究人员应该向实践更多靠拢。茶文化研究是侧重于文化、社会现象，但这门学问的研究却要两者的紧密配合。天津商学院有位彭华女士，留学日本专攻日本茶道，但研究来研究去，发现茶文化的本源还是在自己的国土上。于是她从日本茶室中走出来，回到茶的故乡，在大江南北遍访茶的芳踪，领略茶乡的天地与人情。而今，天津商学院已建起一座茶道室。我想，这种理论与实践紧密结合，执着于事业的精神，正是茶文化研究者和一切茶人应有的品德。

中国茶文化是历史的产物。但目前传统的茶文化形式已保留不多。所幸者，中国向来古籍丰富，其中留下了不少茶文化的宝贵材料。尤其是野史和笔记，这些不入正经的著作向以广、博、杂而著称。而正是在这些著作中，保留了有关茶的许多资料。在历代文人的诗歌和小说中，也有许

多描写饮茶的内容。《水浒传》中关于王婆茶肆的描写，使我们看到封建时代市民茶文化的一角。而曹雪芹笔下的贾宝玉品茶拢翠庵，无论对水质、茶色、器具和不同人物饮茶的心理感受的描写，真称得上是茶道专家了。我们现在进行茶文化研究，就必须首先对这些历史遗产作一番摘择和钩沉的工作。对传统文化，不继承就谈不到发扬。继承中有所选择、汰弃，同时又加以完善、改进，这就是发扬。茶文化是中国传统文化中相当优秀的一枝，但也并不是没有一点瑕疵。即使当时是优秀的，现在也不一定适合于时代的潮流。比如，明清以后，中国茶文化出现了离世超群和纤弱的趋向，一些茶人自以为清高，自恨无缘补天，终日以茶寮、小童、香茗为事，作为一种避世的手段，更多渗入道家“清静无为”的思想，这与当前火热的生活就大不协调。唐代的陆羽在茶炉上还铸下“大唐灭胡明年造”，身在江南，还时刻关注着中原平定安史之乱的国家大事。相比之下，明清的一些茶人便大不如陆羽了。又如，茶文化的出现本来是从对抗两晋奢靡之风出现的。而后代的帝王贵胄，贡茶日奢，金玉其器，也可以说失掉了茶人应有的清行俭德。总之，茶文化的研究应特别注意历史感，要从不断的吸取与汰弃间下一些特别功夫。

民国以后，中国茶文化的一个重要特点是从上层走向民间。中国茶艺、茶道的高深道理和内容，目前大多数民众知之甚少。但是，在中国各地区、各民族的饮茶习俗中，还保留了许多中国茶文化的精髓和优良传统。比如福建、广西、云南的许多饮茶习俗，还大有唐宋古风。如何深入向民众学习，深入到民间调查，就成为茶文化研究者一项十分重要的任务。

（三）茶文化源流

与茶结缘

茶以文化面貌出现，是在两晋南北朝。但若论其缘起还要追溯到汉代。

茶成为文化，是从它被当作饮料，发现了它对人脑有益神、清思的特殊作用才开始的。中国从何时开始饮茶众说不一。有的说自春秋，有的说自秦朝，有的说自汉代。目前，大多数人认为，自汉代开始比较可考。根据有三：第一，有了正式文献记载。这从汉人王褒所写《僮约》可以得到证明。这则文献记载了一个饮茶、卖茶的故事。说西汉时蜀人王子渊去成都应试，在双江镇亡友之妻杨惠家中暂住。杨惠热情招待，命家僮便了去为子渊酤酒。便了对此十分不满，跑到亡故的主人坟上大哭，并说：“当初主人买我来，只让我看家，并未要我为他人男子酤酒。”杨氏与王子渊对此十分恼火，便商议以一万五千钱将便了卖给王子渊为奴，并写下契约。契约中规定了便了每天应作的工作，其中有两项是“武阳买茶”，“烹茶尽具”。就是说，每天不仅要到武阳市上去买茶叶，还要煮茶和洗刷器皿。这张《僮约》写作的时间是汉宣帝神爵三年（公元前59年），是西汉中期之事。我国茶原生地在云贵高原，后传入蜀，四川逐渐成为产茶盛地。这里既有适于茶叶生长的土壤和气候，又富灌溉之利，汉代四川各种种植业本来就很发达，人工种茶从这里

开始很有可能。《僮约》证明，当时在成都一带已有茶的卖买，如果不是大量人工种植，市场便不会形成经营交易。汉代考古证明，此时不仅巴蜀之地有饮茶之风，两湖之地的上层人物亦把饮茶当作时尚。

值得注意的是，最早开始喜好饮茶的大多是文化人。王子渊就是一个应试的文人。写《凡将篇》讲茶药理的司马相如更是汉代的大文学家。在我国文学史上，楚辞、汉赋、唐诗都是光辉的时代。提起汉赋，首推司马相如与扬雄，常并称“扬马”。恰巧，这两位大汉赋家都是我国早期的著名茶人。司马相如曾作《凡将篇》、扬雄作《方言》，一个从药物，一个从文学语言角度，都谈到茶。有人说，著作中谈到茶，不一定饮茶。如果是汉代的北方人谈茶而不懂茶、未见茶、未饮茶尚有可能。这两位大文学家则不然。扬雄和司马相如为皆蜀人，王子渊在成都附近买茶喝，司马相如曾久住成都，焉知不好茶？况且，《凡将篇》讲的是茶作药用，其实，药用、饮用亦无大界限。可以说会喝茶者不一定懂其药理，而知茶之药理者无不会饮茶。司马相如是当时的大文人，常出入于宫廷。有材料表明汉代宫廷可能已用茶。宋人秦醇说他在一位姓李的书生家里发现一篇叫《赵后遗事》的小说，其中记载汉成帝妃赵飞燕的故事。说赵飞燕梦中见成帝，尊命献茶，左右的人说：赵飞燕平生事帝不谨，这样的人献茶不能喝。飞燕梦中大哭，以致惊醒侍者。小说自然不能作信史，《赵后遗事》亦不知何人所作，但人们作小说也总要有些踪影。当时产茶不多，名茶更只能献帝王，这个故事亦可备考。司马相如以名臣事皇帝，怎知不会在宫中喝过茶？况且，又是产茶胜地之人。相如还曾奉天子命出使西南夷，进一步深入到茶的老家，对西南物产及风土、民情皆了解很多。扬雄同样对茶的各种发音都清楚，足见不是人云亦云。所以，历代谈到我国最早的饮茶名家，均列汉之司马、扬雄。晋代张载曾写《登成都楼诗》云：“借问扬子舍，想见长卿庐”，“芳茶冠六情，溢味播九区。”故陆羽写《茶经》时亦说，历代饮茶之家，“汉有扬雄、司马相如。”其实，从历史文献和汉代考古看，西汉时，贵族饮茶已成时尚，东汉可能更普遍些。东汉名士葛玄曾在宜兴“植茶之圃”，汉王亦曾“课僮艺茶”。所以，到三国之时，宫廷饮茶便更经常了。《三国志·吴书·韦曜传》载：吴主孙皓昏庸，每与大臣宴，竟日不息，不管你会不会喝，都要灌你七大升。韦曜自幼好学，能文，但不善酒，孙皓暗地赐以茶水，用以代酒。

蜀相诸葛亮与茶有何关系史无明载，但吴国宫庭还饮茶，蜀为产茶之地，当更熟悉饮茶。所以，我国西南地区有许多诸葛亮与茶的传说。滇南六大茶山及西双版纳南糯山有许多大茶树，当地百姓相传为孔明南征时所栽，被称为“孔明树。”据傣文记载，早在一千七百多年前傣族已会人工栽培茶树，这与诸葛亮南征的时间也大体相当。可见，孔明也是个茶的知己。

饮茶为文人所好，这对茶来说真是在人间找到了最好的知音。如司马相、扬雄、韦曜、孔明之类，以文学家、学问家、政治家的气质来看待茶，喝起来自然别是一种滋味。这就为茶走向文化领域打下了基础。尽管此时茶文化尚未产生，但已露出了好苗头。

以茶养廉

中国茶文化确实是我国传统文化的精华，它一开始出现就不同凡响。现在一提起茶文化，有人立即想起明清文人在茶室、山林消闲避世之举，或者清末茶馆里逗蛐

蚰的八旗子弟、遗老遗少。其实，茶文化产生之初便是由儒家积极人世的思想开始的。两晋南北朝时，一些有眼光的政治家提出“以茶养廉”，以对抗奢侈之风，便是一个明显的佐证。

我国两汉崇尚节俭，西汉初，皇帝还乘牛车。东汉国家已富，但人际交往和道德标准，仍崇尚孝养、友爱、清节、守正，士人皆以俭朴为美德。东汉人宋弘家无资产，所得租俸分赡九族，时以清行致称。宣秉分田地于贫者，以俸禄收养亲族，而自己无石米之储。王良为官恭俭，妻子不入官舍，司徒吏鲍恢过其家，见王良之妻布衣背柴自田中归。尽管在封建社会中这样的官吏是少数，王公贵族也很奢侈，但整个社会风气仍以清俭为美。汉末与三国虽门阀日显但尚未尽失两汉之风。故曹操虽有铜雀歌舞，仍要作出点节俭的姿态，“亲耕籍田”，临逝遗言：以时服入殓，墓中不藏珍宝。

两晋南北朝时尚大变，此时门阀制度业已形成，不仅帝王、贵族聚敛成风，一般官吏乃至士人皆以夸豪斗富为美，多效膏粱厚味。晋初三公世胄之家，有所谓石、何、裴、卫、荀、王诸族，都是以奢侈著名。《晋书》卷三十三载，何曾性奢，“帷帐车服，穷极绮丽，厨膳滋味，过于王者”，每天的饮费可达一万钱。何曾之子何邵更胜乃父，一天的膳费达二万。任凯看着不服气，一顿饭就化万钱，还说：没什么可吃的，无法下筷子。石崇为巨富，庖膳必穷水陆之珍，以锦为障，以蜡为薪，厕所都要站十几侍女，上一趟厕所就要换一套衣服。贵族子弟，闲的无可奈何，赌博为事，一掷百万为输赢。玩够了又大吃大嚼，乃至“贾竖皆厌粱肉。”东晋南北朝继承了这种风气。南朝梁武帝号称“节俭”，其弟萧弘却奢侈无度。有人告发萧弘藏着武器，梁武帝怕他作乱，亲自去检查，看到库内皆珍宝绮罗，还有三十间储存钱币，共有钱三亿以上。

在这种情况下，一些有识之士提出“养廉”的问题。于是，出现了陆纳、桓温以茶代酒的故事。

《茶经》和《晋书》都曾记载了这样一个故事：东晋时，陆纳任吴兴太守，将军谢安常欲到陆府拜访。陆纳的侄子陆椒见叔叔无所准备，便自作主张准备下一桌十来个人的酒馔。谢安到来，陆纳仅以几盘果品和茶水招待。陆椒怕慢待了贵客，忙命人把早已备下的酒馔搬上来。当侄子的本来想叔叔会夸他会办事，谁知客人走后，陆纳大怒，说：“你不能为我增添什么光彩也就罢了，怎么还这样讲奢侈，玷污我一贯清操绝俗的素业？！”于是当下把侄儿打了四十大板。陆纳，字祖言，《晋书》有传。其父陆玩即以蔑视权贵著称，号称“雅量宏远”，虽登公辅，而交友多布衣。陆纳继承乃父之风，他作吴兴太守时不肯受俸禄，后拜左尚书，朝庭召还，家人问要装几船东西走，陆纳让家奴装点路上吃的粮食即可。及船发，“止有被褥而已，其余并封以还官”。可见，陆纳反对侄子摆酒请客，用茶水招待谢安并非吝啬，亦非清高简慢，而是要表示提倡清操节俭。这在当时崇尚奢侈的情况下很难得。

与陆纳同时还有个桓温也主张以茶代酒。桓温既是个很有政治、军事才干的人，又是个很有野心的人物。曾率兵伐蜀，灭成汉，因而威名大振，欲窥视朝廷。不过，在提倡节俭这一点上，也算有眼光。他常以简朴示人，“每宴惟下七奠柈茶果而已。”他问陆纳能饮多少酒，陆纳说只可饮二升。桓温说：我也不过三升酒，十来块肉罢了。桓温的饮茶也是为表示节俭的。

南北朝时，有的皇帝也以茶表示俭朴。南齐世祖武皇帝，是个比较开明的帝王，他

在位十年，朝廷无大的战事，使百姓得以休养生息。齐武帝不喜游宴，死前下遗诏，说他死后丧礼要尽量节俭，不要多麻烦百姓，灵位上千万不要以三牲为祭品，只放些干饭、果饼和茶饮便可以。并要“天下贵贱，咸同此制”，想带头提倡简朴的好风气。这在帝王中也算难得。以茶为祭品大约正是从此时开始的。

我们看到，在陆纳、桓温、齐武帝那里，饮茶已不是仅仅为提神、解渴，它开始产生社会功能，成为以茶待客、用以祭祀并表示一种精神、情操的手段。当此之时，饮茶已不完全是以其自然使用价值为人所用，而进入精神领域。茶的“文化功能”开始表现出来。此后，“以茶代酒”，“以茶养廉”，一直成为我国茶人的优良传统。

饮茶风气

饮茶之风与晋代清谈家有很大的关系。

魏晋以来，天下骚乱，文人无以匡世，渐兴清谈之风。到东晋，南朝又偏安一隅，江南的富庶使士人得到暂时的满足，爱声色歌舞，终日流连于青山秀水之间，清谈之风继续发展，以致出现许多清谈家，这些人终日高谈阔论，必有助兴之物，于是多饮宴之风。所以，最初的清谈家多酒徒。竹林七贤之类，如阮籍、刘伶等，皆为我国历史上著名的好酒之人。后来，清谈之风渐渐发展到一般文人，对这些人来说，整天与酒肉打交道，一来经济条件有限，二来也觉得不雅。况且，能豪饮终日而不醉的毕竟是少数。酒能使人兴奋，但醉了便会举止失措，胡言乱语。而茶，则可竟日长饮而始终清醒，于是清谈家们从好酒转向好茶。所以，后期的清谈家出现许多茶人，以茶助清谈之兴。《世说新语》载：清谈家王濛好饮茶，每有客至必以茶待客，有的士大夫以为苦，每欲往王濛家去便云：“今日有水厄”。把饮茶看作遭受水灾之苦。后来，“水厄”二字便成为南方茶人常用的戏语。梁武帝之子萧正德降魏，魏人元义欲为其设茶，先问：“卿于水厄多少？”是说你能喝多少茶。谁想，萧正德不懂茶，便说：“下官虽生在水乡，却并未遭受过什么水灾之难。”引起周围人一阵大笑。此事见于《洛阳伽蓝记》。当时，魏定都洛阳，为奖励南人归魏，于洛阳城南伊洛二水之滨设归正里，又称“吴人里”。于是，南方的饮茶之风也传到中州之地。有位叫刘镐的人效仿南人饮茶风气，专习茗饮。彭城人王勰对他说：“卿好苍头之厄，是逐臭之夫效颦之妇也”。说他是附庸风雅，东施效颦。《洛阳伽蓝记》说，自此朝贵虽设茗茶而众人皆不复食。可见当时的饮茶之风仍是南方文人的好尚，北朝尚未形成习惯。

今人邓子琴先生著《中国风俗史》，把魏晋清谈之风分为四个时期，认为前两个时期的清谈家多好饮酒，而第三、第四时期的清谈家多以饮茶为助谈的手段，故认为“如王衍之终日清谈，必与水浆有关，中国饮茶之嗜好，亦当盛于此时，而清谈家当尤倡之”。这种推断与我们所看到的文献材料恰好一致。

如果说陆纳、桓温以茶待客是为表示节俭，只不过摆摆样子，而清谈家们终日饮茶则更容易培养出真正的茶人。他们对于茶的好处会体会更多。在清谈家那里，饮茶已经被当作精神现象来对待。

宗教玄学

南北朝时，是各种文化思想交融碰撞的时期。尤其是南朝，自西晋末年社会动乱，许多士族迁移到南方，江南生活优裕，

重视文化，黄河文化移植到长江流域，而且有很大发展。中国古代文化极盛时期首推汉唐，而南朝却处于继汉开唐的阶段。无论诗赋、散文、文学理论都很有成就。尤其是玄学相当流行。玄学是魏晋时期一种哲学思潮，主要是以老庄思想揉合儒家经义。玄学家大都是所谓名士，所以非常重视门第、容貌仪止，爱好虚无玄远的清谈。这样，儒学、道学、清谈家便往往都与玄学有关，连作诗也有玄诗。玄学家的思想特点一是崇尚清淡高雅；二是喜欢作自由自在的玄想，天上地下，剖析社会自然的深刻道理。这些人还喜欢登台讲演，所讲的人多至千余，或数十百人。终日谈说，会口干舌燥，演讲学问又不比酒会上可以随心所欲，谈吐举止都要恰当，思路还要清楚。解决这些问题，茶又有了大用处。它不仅能提神益思，还能保持人平和的心境，所以玄学家也爱喝茶。茶进一步与文人结交。范文澜先生在考察东晋南朝时期瓷器生产时曾经谈到，早在西晋，文人作赋，茶、酒便与瓷器联系起来。而到东晋南朝近三百年间，士人把饮茶看作一种享受，开始进一步研究茶具，从而进一步推动了越瓷的发展。所以后来陆羽在《茶经》中才能比较邢瓷与越瓷的高下说：“瓷碗，越州上，……或者以邢州处越州之上，殊不然。邢瓷类银，越瓷类玉，邢不如越一也；邢瓷类雪，越瓷类冰，邢不如越二也；邢瓷白而茶色丹，越瓷青而茶色绿，邢不如越三也”。陆羽对茶具的分析自然是后来才有的，但在东晋和南朝越瓷因饮茶而被推动起来这却是事实。范老的判断是很对的。

南朝时，古代的神仙家们开始创立道教。道家修行长生不老之术，炼“内丹”，实际就是作气功。茶不仅能使人不眠，而且能升清降浊，疏通经络，所以道人们也爱喝茶。佛教在这时正处于一个与汉文化进一步结合，艰难发展的时期，儒、道、佛经常大论战，可是念佛的人也爱喝茶。各种思想常常争的你死我活，水火不容，但是对茶都不反对。于是，除文人之外，和尚、道士、神仙，都与茶联系起来。南北朝时许多神怪故事中有饮茶的故事便是一个很好的证明。南朝刘敬叔著《异苑》，说剡县陈务妻年轻守寡，房宅下多古墓，陈务妻好饮茶，常以茶祭地下亡魂。一日鬼魂在梦中相谢，次日得钱十万养活自己的三个孩子。《广陵耆老传》记载，晋元帝时有位老太婆在市上卖茶，从早到晚壶中茶也不见少，所得钱皆送乞丐和穷人。后州官以为有伤“风化”，将老太婆捕入狱，夜间老婆婆自窗中带着茶具飞走了，证明她是一个神仙。《释道该说续名僧传》说，南朝法瑶和尚好饮茶，活到九十九岁。《宋录》则云，有人到八公山访昙济道人，道士总是以茶待客。南朝著名的道教思想家、医学家陶弘景曾隐居于江苏句容县之曲山，梁武帝请他下山他不出，武帝每遇国家大事便派人入山请教，号称“山中宰相”。陶弘景就是个爱茶、懂茶的人，他在《杂录》中记载：“苦茶轻身换骨，昔丹丘子、黄山君服之。”丘丹子、黄山君都是传说中的神仙。从这些记载我们看到，在东晋和南朝之时，饮茶已与和尚、神仙、道士、以及地下的鬼魂都联系起来。茶已进入宗教领域。尽管此时还没有形成后来完整的宗教饮茶仪式和阐明茶的思想原理，但它已经脱离一般作为饮食的物态形式。

总之，汉代文人倡饮茶之举为茶进人文化领域开了个好头。而到南北朝之时，几乎每一个文化、思想领域都与茶套上了交情。在政治家那里，茶是提倡廉洁、对抗贵族奢侈之风的工具；在词赋家那里，它是引发文思以助清兴的手段；在道家看来，它是帮助炼“内丹”，轻身换骨，修成长生不老

之体的好办法；在佛家看来，又是禅定入静的必备之物。甚至茶可通“鬼神”，人活着要喝茶，变成鬼也要喝茶，茶用于祭祀，是一种沟通人鬼关系的信息物。这样一来，茶的文化、社会功能已远远超出了它的自然使用功能。尽管还没有形成完整的茶艺和茶道，对这些精神现象也没有系统总结，还不能称之为一门专门的学问，但中国茶文化已见端倪。所以，我们把中国茶文化的发端断在两晋南北朝时期。一般说来，某种文化总是先由有闲阶级创立的。中国饮茶、植茶技术自然首先由民间开始，但形成茶文化却要有必要的文化社会条件。西晋，特别是东晋与南朝，是我国各种思想文化在战国之后又一个大碰撞的时期，南朝经济的发展又为文化发展创造了条件。北方文化多雄浑、粗犷，南方文化多精深、儒雅。茶的个性正适合了南朝的文化特点，加之皆为产茶胜地，又有名山秀水以佐文人雅兴，茶文化在南朝兴起便是很自然的事了。

但是，当此之时，我们还只能说茶走入文化圈，起着文化、社会作用，它本身还没有形成一个正式的学问体系。

（四）辉煌时期

谈到中国茶文化的形成，不能不注意我国封建社会一个光辉的时期——唐王朝。而说起唐代茶文化更必须注意一个光辉的人物：陆羽。对陆羽为茶学所作的巨大贡献，人们一直给予很度的评价。民间称他为“茶神”、“茶圣”、“茶仙”，旧时陶瓷业卖茶具附有一些精制的陆羽瓷像，必购成套上等茶具方能请得一个“茶神”的尊象。我国历史上的茶人，无论文人、释道、达官贵胄，乃至皇帝，凡好茶者无不知陆羽之名。就是现代的茶学家也对其成就给以充分肯定。但是，对陆羽在文化学方面所作的贡献却认识得很不够。即使谈到文化，一般只是从茶艺角度加以讨论，对陆羽在构建整个茶文化学，特别是他在茶学中所渗透的理论思想和哲理则研究更少。事实上，中国茶文化的基本构架是由陆羽所搭设。陆羽的《茶经》一出，中国茶文化的基本轮廓方成定局。我们不能仅从茶叶学或饮茶学问上去理解《茶经》。《茶经》是一种别具心裁的文化创造，它把精神与物质融为一体，突出反映了中国传统文化的特点，创造了一种自成格局而又清新无比的新的文化形式。

陆羽的茶文化思想有着深刻的社会背景，是一个光辉的时代创造了他光辉的思想。因此，在我们具体研究陆羽和他的《茶经》之前，不能不首先讨论这些重要的社会条件。

社会原因

唐代，我国茶的生产进一步扩大，饮茶风尚也从南方扩大到不产茶的北方，同时进一步传到边疆各地。正如《封氏闻见记》所说，中原地区自邹、齐、沧、隶以至京师，无不卖茶、饮茶。但是，仅仅是生产的扩大和饮茶之风的盛行，还不足以形成茶文化。唐代茶文化的形成与整个唐代经济、文化的昌盛、发展相关。唐代是我国封建社会最兴盛的时期，尤其是中唐以前，国家富强，天下安宁，造成各种文化发展的条件。

安史之乱后，虽然社会出现动乱，经济也出现衰退，但文化事业并未因此而停止发展。唐朝疆域阔大，又注重对外交往，当时的长安不仅是国内的政治、文化中心，也是国际经济、文化交流中心。中国茶文化正是在这种大气候下形成的。具体说来，茶文化所以在唐代形成，还有以下几个特殊条件及社会原因。

①茶文化的形成与佛教的大发展有关。

佛教自汉代传入中国，逐渐向全国传播开来，为社会各阶层所接受。尤其在隋唐之际，由于朝廷的提倡得到特殊发展，使僧居佛刹遍于全国各地。许多寺院不仅是传播佛学思想的地方，也是经济单位，许多高级僧人都是大地主。唐武宗时，由于寺院经济威胁到朝廷和世俗地主的经济利益，大兴灭佛运动，会昌五年（845年）仅还俗僧尼即达二十六万，加上未还俗的自然更多。当年全国户籍统计为四百九十五万户，这就是说，不到二十户就有一个和尚，和尚中的上层人士不仅享受世俗地主高堂锦衣的优裕生活，而且比世俗地主更加闲适。饮茶需要耐心和功夫，把茶变为艺术又需要一定物质条件。寺院常建于名山名水之间，气候常宜植茶，所以唐代许多大寺院都有种茶的习惯。僧人们是专门进行精神修养的，把茶与精神结合，僧道都是最好的人选。

茶文化的兴起与禅宗关系极大。禅宗主张佛在内心，提倡静心、自悟，所以要“坐禅”。坐禅对老和尚来说或许较为容易，年青僧人诸多尘念未绝，既不许吃晚饭，又不让睡觉，便十分困难了。禅宗本来是在南方兴起的，南方多产茶，或许南禅宗早已以茶助功。但正式把饮茶与禅宗功夫联系起来的记载却是在北方。唐人所著《封氏闻见记》载：“开元中，泰山灵岩寺有降魔大师，大兴禅教。学禅务于不寐，又不夕食，皆许饮茶，人自怀挟，到处煮饮，以此转相仿效，遂成风俗。”晚间不食不睡，茶既解渴，又能驱赶睡神，真是帮了僧人们的大忙。正如唐代诗人李咸用《谢僧寄茶》诗所说“空门少年初志坚，摘芳为药除睡眼”。茶之成为佛门良友有其内在道理。僧人饮茶既已成风，民间信佛者自然转相效仿。古代文献中有许多唐僧人种茶、采茶、饮茶的记载，茶圣陆羽本人就出身佛门，作过十来年的小和尚。他的师傅积公大师也是个茶癖。陆羽的好友、著名诗僧皎然也极爱茶，他曾作诗曰：“九日山僧院，东篱菊也黄。俗人多泛酒，谁解助茶香”。诗中道出了僧人与茶的特殊关系。故唐代名茶多出于佛区大刹。

②茶文化的形成与唐代科举制度有关。

唐朝采取严格的科举制度，以进士科取士，以致非科第出身者不能为宰相。每当会试，不仅应考举子像被关进鸡笼一般困于场屋；就是值班监考的翰林官们亦终日劳乏，疲惫难捱。于是，朝廷特命以茶果送到试场。唐人韩偓所撰《金銮密记》说：“金銮故例，翰林当直，学士春晚困，则日赐成象殿茶果。”《凤翔退耕传》亦载：“元和时，馆客汤饮待学士者，煎麒麟草。”这里的“麒麟草”也是指以茶送会试举子。举子们来自四面八方，朝廷一提倡，饮茶之风在士人群中当然传效更快。

③茶文化的形成与唐代诗风大盛有关。

唐代科举把作诗列入主要考试科目。其他科目，如帖经等，被视为等而下之。传说诗人李贺与元稹不投机，元稹来访，李贺说：“元稹不过是明经及第，不见他！”且不论这故事的真假、说明以诗中第确实是士人心中的理想目标。利禄所在，使文人无

不攻诗。于是吟咏成风，出现诗歌的极盛时期，成为我国文学史上光辉的一页。诗人要激发文思，有提神之物助兴。像李白、李贺那种好喝酒的诗人不少，但茶却适于更多不会酒的诗人。所以卢仝赞茶的好处：“三碗搜枯肠，唯有文字五千卷。”人们说李白斗酒诗百篇，而卢仝却说三碗茶便有五千卷文字，茶比酒助文兴的功效更大了。饮茶必有好水，好水连着好山，诗人们游历山水，品茶作诗，茶与山水自然、文学艺术自然联系起来，茶之艺术化成为必然。

④与唐代贡茶的兴起有关。

封建皇帝终日生活在花柳粉黛和肥脆甘浓的环境中，难免患昏沉积食之症。为提神，为消食，为治病，每日饮茶，因而向民间广为搜求名茶，各地要定时、定量、定质向朝廷纳贡，称为“贡茶”。如阳羡茶、顾渚茶，都是有名的贡品。王室饮茶比一般僧侣、士人又不同，名茶、名水，还要金玉其器，茶具艺术必然发展。

⑤与中唐以后唐王朝禁酒措施有关。

酒是我国许多人爱好的传统饮料，它的作用主要是兴奋神经。但酒的原料主要是粮食，倘若国无余粮便很难提倡饮酒。唐朝自原贞观初年至开元二十八年（740年）。一百一十年间由三百万户增长到八百四十一万余户。而由于安史之乱造成的农民逃亡又使中粮食产量下降。大量造酒与粮食的紧缺形成矛盾。于是，自肃宗乾元元年（758年）开始在长安“禁酒”，规定除朝廷祭祀飨燕外，任何人不得饮酒。这造成长安酒价滕跃高昂。杜甫有“街头有酒常苦贵”的诗句，并说：“经需相就饮一斗，恰有三百青铜钱。”有人计算，当时这一“斗”酒的价钱，可买茶叶六斤。民间禁酒，价又极贵，文人无提神之物，茶又有益健康，不好喝茶的也改成喝茶。故《封氏闻见记》说：“按古人亦饮茶耳，但不如今溺之甚，穷日尽夜，殆成风俗，始于中地，流于塞外。”唐代疆域广大，许多边疆民族都通贡称藩，朝廷以茶待使节，并加以赏赐，从此茶和中原茶文化又传入边疆。

我们看到，唐代饮茶不仅已深入社会各阶层，而且更进一步与文人诗会、僧人修禅、朝廷文事、对外交流联系起来。这一切都成为茶文化正式形成的社会机缘。

茶圣陆羽

在中国茶文化史上，陆羽所创造的一套茶学、茶艺、茶道思想，以及他所著的《茶经》，是一个划时代的标志。

在我国封建社会里，研究经学坟典被视为士人正途。像茶学、茶艺这类学问，只是被认为难入正统的“杂学”。陆羽与其他士人一样，对于传统的中国儒家学说十分熟悉并悉心钻研，深有造诣。但他又不像一般文人被儒家学说所拘泥，而能人乎其中，出乎其外，把深刻的学术原理溶于茶这种物质生活之中，从而创造了茶文化。是什么原因使陆羽走上研究茶学的道路而对茶文化有这种创造性的构建精神？为了解这一点，就必须研究陆羽的生平及品格，找到他的思想源流。

1．坎坷的经历

陆羽，字鸿渐；一名疾，字季疵。自号桑苧翁，又号竟陵子。生于唐玄宗开元年间，复州竟陵郡人（今湖北省天门县）。唐代的竟陵是一个河渠纵横、风景秀丽的鱼米之乡，正如诗人皮日休所写：“处处路旁千顷稻，家家门外一渠莲。”开元、天宝号称唐朝盛世，国家富强，域内安宁。但陆羽却一出生便面临着种种不幸。从《新唐书》陆羽传和《唐才子传》记载，陆羽是个弃儿，自幼无父母抚养，被笈盖寺和尚积公大师所

收养。积公为唐代名僧，据《纪异录》载，唐代宗时曾召积公入宫，给予特殊礼遇，可见也是个饱学之士。陆羽自幼得其教诲，必深明佛理。积公好茶，所以陆羽很小便得艺茶之术。据说陵羽离开积公很久之后，积公还深念陆羽所煎茶味，其余再好的茶博士煮的茶都觉得不好，足见陆羽在寺院期间已学会一手好茶艺。不过，晨钟暮鼓对一个孩子来说毕竟过于枯燥，况且陆羽自幼志不在佛，而有志于儒学研究，故在其十一、二岁时终于逃离寺院。此后曾在一个戏班子学戏。陆羽口吃，但很有表演才能，经常扮演戏中丑角，正好掩盖了生理上的缺陷。陆羽还会写剧本，曾“作诙谐数千言。”

天宝五载（746年），李齐物到竟陵为太守，成为陆羽一生中的重要转折点。李齐物为淮南王李神通之重孙，系王室后裔，为人正直，多政绩，曾开三门砥柱以通黄河漕运。后遭李林甫陷害由河南府长官贬为竟陵太守。在一宴次会中陆羽随伶人作戏，为李齐物所赏识，遂助其离戏班，到竟陵城外火门山从邹氏夫子读书，研习儒学。天宝十一载（752年），礼部员外郎崔国辅又因被贬官至竟陵。此时陵羽正精研经史，潜心诗赋。崔国辅和李齐物一样十分爱惜人才，与陆羽结为忘年之交，并赠以“白颅乌犎”（即白头黑身的大牛）和“文槐书函”。崔国辅长于五言小诗，并与杜甫相善。陆羽得这样的名人指点，学问又大增一步。

公元755年（天宝十四年），安史之乱爆发，所谓开元、天宝盛世结束，唐朝进入一个动乱不安的时期。二十四、五岁的陆羽随着流亡的难民离开故乡，流落湖州（今浙江湖州市）。湖州较北方相对安宁。陆羽自幼随积公大师在寺院采茶、煮茶，对茶学早就发生浓厚兴趣。湖州又是名茶产地，陆羽在这一带搜集了不少有关茶的生产、制作的材料。这一时期他结识了著名诗僧皎然。皎然既是诗僧，又是茶僧，对茶有浓厚兴趣，陆羽又与诗人皇甫冉、皇甫曾兄弟过往甚密，皇甫兄弟同样对茶有特殊爱好。陆羽在茶乡生活，所交又多诗人，艺术的薰陶和江南明丽的山水，使陆羽自然地把茶与艺术结为一体，构成他后来《茶经》中幽深清丽的思想与格调。

自唐初以来，各地饮茶之风渐盛。但饮茶者并不一定都能体味饮茶的要旨与妙趣。于是，陆羽决心总结自己半生的饮茶实践和茶学知识，写出一部茶学专著。

为潜心研究和写作，陆羽终于结束了多年的流浪生活，于上元初结庐于湖州之苕溪。经过一年多努力，终于写出了我国第一部茶学专著，也是中国第一部茶文化专著——《茶经》的初稿，时年陆羽二十八岁。公元763年，持续八年的安史之乱终于平定，陆羽又对《茶经》作了一次修订。他还亲自设计了煮茶的风炉，把平定安史之乱的事铸在鼎上，标明“圣唐灭胡明年造”，以表明茶人以天下之乐为乐的阔大胸怀。大历九年（774年），湖州刺使颜真卿修《韵海镜源》，陆羽参与其事，乘机搜集历代茶事，又补充《七之事》，从而完成《茶经》的全部著作任务，前后历时十几年。

《茶经》问世，不仅使“世人益知茶”，陆羽之名亦因而传布。以此为朝廷所知，曾召其任“太子文学”，“徙太常寺太祝。”但陆羽无心于仕途，竟不就职。

陆羽晚年，由浙江经湖南而移居江西上饶。孟郊有《题陆鸿渐上饶新开山舍》诗云：

惊彼武陵状，移归此岩边。
开亭拟贮云，凿石先得泉。
啸竹引清吹，吟花新成篇。
乃知高洁情，摆落区中缘。

武陵为陶渊明写《桃花源记》的地方，诗人胜赞陆羽把桃源景色在此再现和他高洁的人品。至今上饶有“陆羽井”，人称陆羽所建故居遗址。

陆羽大约卒于贞元二十年冬或次年春，大约活了七十多岁。陆羽逝于何地，史家多有争议，有的说在上饶，有的说在湖州。孟郊有《送陆畅归湖州因凭题故人皎然、陆羽坟》诗，详细描述了湖州杼山陆羽坟的情况，故以逝于湖州为确。

陆羽一生坎坷。然而诚如孟子所言，承担天降大任之人，“必先劳其筋骨，饿其体肤”。坎坷的经历对陆羽是一种意志与思想的磨炼。无此种种苦艰，也许不可能有《茶经》的出现。

2．友人交往。

要想了解陆羽的茶文化精神，仅知其生平还不够，还要从其友人交往中了解其思想脉络。

陆羽为人重友谊。《新唐书》本传说他“闻人善，若在己；见有过者，规切至忤人。……与人期，雨雪虎狼不避也。”陆羽无心仕宦、富贵，生平不畏权贵，一生所交者多诗人、僧侣、隐士与高贤。

中国茶文化与佛教有不解之缘，陆羽与僧人也有不解之缘。他自幼为智积禅师收养，壮年后又与僧人皎然结为好友。皎然不仅是中唐著名学僧，也是著名诗僧，为谢灵运十世孙。死后有文集十卷，宰相于頔为之作序，唐德宗敕写其文集藏之秘阁。陆羽与之相识大约在上元初，常互访或同游。皎然的诗多处提到与陆羽的友谊，并描绘其共同采茶、制茶、品茶的情景。所以，陆羽的茶文化思想吸收了许多佛家原理。

陆羽好友不仅有僧人，还有道士。其中最著名的是李冶。李冶又名李秀兰，自幼聪慧洒脱，喜琴棋书画诸艺。长成出家，作了女道士。尤擅格律诗，被称为“女中诗豪”。天宝间，玄宗闻其名，曾召入宫中一月。陆羽在苕溪，与皎然、灵澈等曾组织诗社，李秀兰多往与会。秀兰晚年多病，孤居太湖小岛上，陆羽泛舟前去探望，李秀兰还写诗以志，足见其友谊之深。陆羽在《茶经》中，将道家八卦及阴阳五行之说溶于其中，反映了他所受道家影响也不小。

陆羽交往最多的是诗人、学士。其中最著名的有皇甫冉、皇甫曾、刘长卿、卢幼年、张志和、耿湋、孟郊、戴叔伦等。这些人大都是刚正率直并深有抱负和学识的人。一次陆羽问张志和最近与谁人经常往来，志和说：“太虚为室，明月为烛，同四海诸公共处，未尝少别！”足见其胸襟。其《渔歌子》云：“西塞山前白鹭飞，桃花流水鳜鱼肥。青箬笠，绿蓑衣，斜风细雨不须归。”陆羽所交诗人大多崇尚自然美，这对陆羽在《茶经》中创造美学意境大有影响。耿湋为“大历十大才子”之一，曾与陆羽对答联诗，作《连句多暇赠陆三山人》（陆三，是诗友们排行送陆羽的别号）。此诗二人联句，长达二十四句，耿湋盛赞陆羽对茶学的贡献：“一生为墨客，几世作茶仙。”“茶仙”之名即由此而来，耿湋已断定《茶经》必名垂后世。戴叔伦更是陆羽知音。戴曾遭同僚陷害，后来冤案昭雪，陆羽特与权德与等各作诗三首相庆。由此亦见陆羽之人品。

陆羽友人中，最值一书的是颜真卿。颜以书法为后世称道，其实，他还是著名的军事家和政治家。安史之乱爆发，颜真卿正任平原郡太守，胡骑残暴河北，唯真卿战旗高扬，并领导了河北抗敌斗争，使平原郡与博平、清河得以独保。代宗时，谏朝延，揭叛臣，忠耿刚烈。颜氏于政治、军事、法律、书法、音韵、文字学皆有造诣。大历八年，他到湖州任刺使，与皎然、陆羽结为挚

友。他组织《韵海镜源》的词书编写，多达五百卷，有许多文士参加，陆羽是其中重要成员。这对陆羽加深儒理，在《茶经》中以中庸、和谐思想提携中国茶文化精神甚有助益。

陆羽受儒、道、佛诸家影响，而能融各家思想于茶理之中，与他一生结交这么多有名的思想家、艺术家有很大关系。《茶经》决非仅述茶，而能把诸家精华及唐代诗人的气质和艺术思想渗透其中，这才奠定了中国茶文化的理论基础。

3．博学多才

我们从《茶经》本身即可看到，陆羽对自然、地理、气候、土壤、水质、植物学、哲学、文学都有很深的造诣。所以《茶经》的出现决非一日之功，而是靠长期多方面知识的积累。事实上，陆羽确实多才多艺。他幼年学佛，少年学戏，青年开始钻研孔氏之学，又多与诗人交往，并擅长诗赋。此外，陆羽还擅长书法、建筑和方志学。他评价颜体的奥妙说：书法家徐浩习王羲之笔法，只得其“皮肤鼻眼”，而颜真卿能“得右军筋骨”，所以表面不像，却青胜于蓝，能够创新。其见解十分精辟。

唐代对地理学十分重视，各州府三年一造“图经”送尚书省兵部职方。于是出现了许多著名的地理学家。陆羽不是朝廷命官，但每到一地便留心于地方情形。颜真卿的《湖州乌程县杼山妙喜寺碑铭》曾记载，陆羽曾作《杼山记》。《湖州府志》又说他曾作《吴兴记》。今可考证者，陆羽所作方志著作有：

①《杼山记》，记湖州杼山地理、山川、寺院。

②《图经》，记湖州苕溪西亭之由来及方位、自然环境。

③《吴兴记》，可能是湖州地区全面地理、风俗情况，故《湖州府志》称其为本郡专志之肇始。

④《惠山记》，述无锡周围山川、物产、掌故。

⑤《灵隐山二寺记》，记余杭灵隐山之山水、寺庙等。

陆羽还精通建筑学。颜真卿曾在湖州杼山妙峰寺造“三癸亭”，系大历八年十二月二十一日成，恰逢癸年、癸月、癸日，故以“三癸”名之。此亭为陆羽设计建造，颜真卿记事并书写，皎然和诗一首。三大名人集于一处，也算一绝了。皎然诗下有注：“亭即陆生所创”。另外，陆羽居上饶时也曾自造山舍，依山傍水，凿泉为井，临山建亭，植竹林花圃。诗人孟郊惊叹其将陶渊明笔下的风景再现，说他造的亭可收云贮雾；凿石所引山泉及所植迎风而啸的竹林，可谐管弦之声。可见，陆羽又深得古代造园之法。我们在《茶经·五之煮》中，曾看到陆羽形容茶汤滚沸时的极美文学，“茶花漂然于环池之上”、“回潭曲渚青萍之始生”等，如无对园林艺术的体验，怎可将大自然微妙搬到茶釜之中！陆羽刚直，一生卓而不群。正是他的人生经历，拓落性格，深邃的学识，广博的知识使他能深明茶之大道。陆羽虽深沉，但并不孤辟，他会作诙谐之戏，热爱生活，热爱自然，更关心国家，关心百姓。无论对学问、事业、友谊都十分执着。为写《茶经》他远上层崖，遍访茶农，经常深入民间。正如皇甫冉《送陆鸿渐栖霞寺采茶》诗中所写：

采茶非采录，远远上层崖。
布叶春风暖，盈筐日白斜。
归知山寺远，时宿野人家。
借问王孙草，何时泛碗花。

正是这种不畏艰苦，不断追求，深入实际的精神，使陆羽对茶的各个方面了解那样细致、深入，用心血和汗水写下了不朽的《茶

经》。

重大贡献

陆羽的《茶经》，是一部关于茶叶生产的历史、源流、现状、生产技术以及饮茶技艺、茶道原理的综合性论著。它既是茶的自然科学著作，又是茶文化的专著。

《茶经》共十章，七千余言，分为上、中、下三卷。十章目次为：一之源、二之具、三之造、四之器、五之煮、六之饮、七之事、八之出、九之略、十之图。

一之源，概述我国茶的主要产地及土壤、气候等生长环境和茶的性能、功用。他说：“茶者，南方之嘉木也。一尺、二尺，乃至数十尺。其巴山、陕川有两人合抱者。”当时两人合抱的大茶树，其树龄当上推千百年，证明了我国茶的原生树情况，雄辩地证明了我国是茶的原生地。陆羽还介绍了我国古代对茶的各种称呼，从文字学的角度证明茶原产我国。在本章，陆羽又从医药学角度指出茶的性能和功用，说“茶之为用，味至寒，为饮最宜”，有解除热渴、凝闷、脑痛、目涩、四肢烦懒、百节不舒的功用。

二之具，讲当时制作、加工茶叶的工具。

三之造，讲茶的制作过程。

四之器，讲煮茶、饮茶器皿；五之煮，讲煮茶的过程、技艺；六之饮，讲饮茶的方法、茶品鉴赏；七之事，讲我国饮茶的历史。总之，五六七三章集中反映了陆羽所创造的茶艺和茶道精神。煮茶过程不仅被陆羽生动的艺术化，而且运用古代自然科学的五行原理强调煮茶应注意的水质、火候。茶用名茶至嫩者，精制封存以待用，不使精华散越。火用嘉木之炭，而忌膏木、败株。水用山中乳泉，涓涓江流，离市之深井。煮茶讲究三沸，还要欣赏其波翻浪涌的美妙情景。保其华，观其色，品其味。在陆羽笔下，饮茶决不象煮肉、熬粥一般为生存而造食，而是把物质的感受与精神的修养、升华联系到一起。陆羽说：“天育万物皆有至妙”，“所庇者屋，屋精极；所著者衣，衣精极；所饱者食，食与酒皆精极”，也就是说，衣食住行都要追求精美的情趣。所以，他把饮茶过程也看作精神享受过程。七之事，总结了我国自神农、周公以来饮茶的传说和历史，使人们看到一个不断升华、发展的过程。也是我们研究茶文化发展史的基本材料。

八之出，详记当时产茶盛地，并品评其高下位次，记载了全国四十余州产茶情形，对于自己不甚明了的十一州产茶之地亦如实注出。这种对科学认真、执着的态度，即使在今天也值得我们效法。

九之略，是讲饮茶器具何种情况应十分完备，何种情况省略何种。野外采薪煮茶，火炉、交床等不必讲究；临泉汲水可省去若干盛水之具。但在正式茶宴上，“城邑之中，王公之门”，“二十四器缺一则茶废矣。”

最后，陆羽还主张要把以上各项内容用图绘成画幅，张陈于座隅，茶人们喝着茶，看着图，品茶之味，明茶之理，神爽目悦，这与端来一瓢一碗，几口灌下，那意境自然大不相同。

且不论陆羽对茶的自然科学原理论述，仅从茶文化学角度讲，我们看到，陆羽确实开辟了一个新的文化领域。

第一，《茶经》首次把饮茶当作一种艺术过程来看待，创造了从烤茶、选水、煮茗、列具、品饮这一套中国茶艺。我们把它称之为“茶艺”，不仅指技艺程式，而且因为它贯穿了一种美学意境和氛围。

第二，《茶经》首次把“精神”二字贯穿于茶事之中，强调茶人的品格和思想情操，

把饮茶看作“精行俭德”，进行自我修养，锻炼志向、陶冶情操的方法。

第三，陆羽首次把我国儒、道、佛的思想文化与饮茶过程融为一体，首创中国茶道精神。这一点，在“茶之器”中反映十分突出，无论一只炉，一只釜，皆深寓我国传统文化之精髓。这一点在第二编还要详加论证。

由此看来，不能把《茶经》看作一般“茶学”，它是自然科学与社会科学、物质与精神的巧妙结合。

《茶经》问世，对中国的茶叶学、茶文化学，乃至整个中国饮食文化都产生巨大影响。这种作用，在唐朝当代即深为人们所注目，耿湋当时便断定陆羽和他的著作将对后世产生长远影响而称他为茶仙。《新唐书》说:“羽嗜茶，著《经》三篇，言茶之源、之法、之具尤备，天下益知茶矣。时鬻茶者至陶羽形置汤突间，祀为茶神”，“其后尚茶成风，时回纥入朝，始驱茶市。”说明在唐代就已把陆羽称之为“茶神”。关于民间以陆羽为茶神的事还有其他文献记载。《大唐传》载:“陆鸿渐嗜茶，撰《茶经》三卷，常见鬻茶邸烧瓦瓷为其形貌，置于灶釜上左右，为茶神。《茶录》曾记载了一个故事，说唐代江南有一个驿馆，其管理者自以为很会办事，请太守去参观。馆中有酒库，祀酒神，太守问酒神是谁，驿官说是杜康，太守说：“功有余也”。又有一茶库，也供一尊神，太守问：这又是何人？驿官说是陆鸿渐，“太守大喜”。宋代著名诗人梅尧臣评价说：“自从陆羽生人间，人间相学事新茶。”宋人陈师道为《茶经》作序说：“夫茶之著书自羽始；其用于世，亦自羽始。羽诚有功于茶者也。上自宫省，下迨邑里，对及夷戎蛮狄，宾祀享，予陈于前。山泽城市，商贾以起家，诚有功于人者也。”

《茶经》问世，民间或官方都很重视，历代一再刊行，宋代已有数种刻本。《新唐书》、《读书志》、《书录解题》、《通志》、《通考》、《宋志》俱载之。《四库全书》亦收入。可考的本子有：宋《百川学海》本、明《百名家书》本、《格致丛书本》、《山库杂志本》、《说郛》本、《唐宋丛书》本、《茶书全集本》、《吕氏十种本》、《五朝小说本》、《小史集雅本》、华氏刊本、孙大授本、清《学津讨原》本、《唐人说荟》本、《植物名实录考》本《汉唐地理书丛钞》本、民国《湖北先正遗书》本等，近二十种。

为《茶经》作序、跋的有：唐人皮日休，宋人陈师道，明人陈文烛、王寅、李维桢、张睿、童承叙、鲁彭等。

《茶经》早已流传到国外，尤其是日本，十分注意对陆羽《茶经》的研究。目前，《茶经》已被译成日、英、俄等国文字，传布于世界各地。

陆羽的《茶经》，是对整个中唐以前唐代茶文化发展的总结。陆羽之后，唐人又发展了《茶经》的思想，如苏廙曾著《十六汤品》，从煮茶的时间、器具、燃料等方面讲如何保持茶汤的品质，补充了唐代茶艺的内容。唐人张又新曾著《煎茶水记》，对天下适于煎茶的江、泉、潭、湖、井的水质加以评定，列出天下二十名水序列。张又新声称他所列名水为陆羽生前亲自鉴别口授。但实际上他的观点常与陆羽相悖，故后人认为是假托羽名讲他个人的主张。不过，张氏此作将茶与全国名水相联系，引起茶人对自然山水的更大兴趣，使山川、自然在更广阔的意义上与茶结合，进一步体现中国茶文化学中天、地、人的关系，还是有所贡献的。在茶道思想方面，唐人刘贞亮总结的茶之“十德”；卢仝通过诗歌总结茶的精神作用……等等，都具有深刻的意义。此外，温庭筠曾作《采茶录》，虽仅四百字，但却以诗人、艺术家的特有气质，把煮茶时的

火焰、声音、汤色皆以形象的笔法再现，也是很有特点的作品。至于唐人诗歌中有关茶的描写便更多了。

总之，唐朝是中国茶文化史上一个划时代的时期。

（五）承上启下

从五代到宋辽金，是我国封建社会一个大转折时期。仅从中原王朝看，封建制度已走过了它的鼎盛时期，开始向下滑坡。但从全中国看却是北方民族崛起，南北民族大融合，北方社会向中原看齐和大发展的时期。辽与北宋对峙，金与南宋对抗，宋朝虽然军事上总是打败仗，但经济、文化仍相当繁荣。茶文化正是在这种民族交融、思想撞击的时代得到发展。尤其从茶文化的传播看，无论社会层面或地域都大大超过了唐代。唐代是以僧人、道士、文人为主的茶文化集团领导茗茶运动，而宋代则进一步向上下两层拓展。一方面是宫廷茶文化的正式出现，另一方面是市民茶文化和民间斗茶之风的兴起，从两头补充了唐代茶文化的狭小范围。从地域讲，唐代虽已开始向边疆甚至国外传播饮茶技术，但作为文化意义上的茗饮活动不过中原及产茶盛地而已。而到宋代，中原茶文化则通过宋辽、宋金的交往，正式作为一种文化内容传播到北方牧猎民族当中，奠定了此后上千年间北方民族饮茶的习俗和文化风尚，甚至使茶成为中原政权控制北方民族的一种“国策”，使茶成为连结南北的经济和文化纽带。

从茶艺与茶道精神来讲，一方面它继承了唐人开创的茶文化内容，并根据自己时代的需要加以发展，同时为元明茶文化发展开辟了新的前景，是一个承上启下的时代。在茶道思想上，随着理学思想的出现，儒家的内省观念进一步渗透到茗饮之中。从茶艺讲，首先将唐代的穿饼，发展为精制的团茶，使制茶本身工艺化，增加了茶艺的内容。同时，又出现大量散茶，为后代泡茶和饮茶简易化开辟了先河。民间的点茶和斗茶之风的兴起，把茶艺推展到广泛的社会层面。宫廷贡茶和茶仪、茶宴的大规模举行又使茶文化的地位抬升。宫廷的奢侈化与民间的质朴形成鲜明对比。从文化内容说，由于茶诗、茶画的大量出现，而且大多出自名人手笔，使茶文化与相关艺术正式结合起来。如果说唐代茶文化更重于精神实质，宋人则把这种精神进一步贯彻于各阶层日常生活和礼仪之中。表面看是从深刻走向通俗、浮浅，而从社会效果看是向纵深发展了。因此，这是中国茶文化史上一个十分值得重视的时期。

别出新格

后梁灭唐，开始了中国又一个分裂动荡的时期。五代大都是短命王朝，武人得势，大多不讲文治。但因直接承盛唐风气，许多文化活动不可能因此终止。茶文化也如此。尤其在南方，吴蜀、江浙物产丰富，战事较北方也少得多，文人品茶论茗之事并未断绝。这一时期，许多文人组织饮茶团体、进行茶艺著述便是一个证明。

五代人和凝，就是一个大力推行茗饮的著名茶人。和凝为梁贞明二年（916年）

进士，又于后唐历任翰林学士、知制诰、知贡举，后晋时为中书侍郎、同门下平章事，后汉拜太子太傅，封鲁国公，终于后周。历梁、唐、晋、汉、周，是典型的五代人，也是典型的文士、文官。他在朝为官时，和其他朝官共同组织“汤社”，每日以茶相较量，味差者受罚。自唐以来，北方民间和文人中会社组织很多，佛教徒组织“千人邑”、“千人社”，会社是推行文化思想的一种得力手段。和凝正式组织“汤社”，这比唐代陆羽等人不加名目的饮茶集团更为社会所注目。自此，汤社成为文人聚会的一种正式形式，也开辟了宋人斗茶之风的先例。

毛文锡为唐末进士，五代十国时入后蜀任翰林学士，后历迁礼部尚书、判枢密院事，并拜司徒。生活在四川这个茶的故乡，因而通晓茶的知识。后受谮贬荆州司马，又临近茶圣陆羽的故乡。然后降后唐，得悉江浙饮茶妙趣，复又入蜀。此人一生在江南茶乡东西盘环，深敬陆羽。遂仿陆氏《茶经》七之事、八之出，撰《茶谱》。可惜原文已佚，其遗文见《太平寰宇记》与《事类赋》。

还有苏虞的《仙茶传》，原书亦佚，现存第九卷《作汤十六法》，又称《十六汤品》，收录于《清异录》。有人认为苏虞为唐代人。但苏氏生平无考，《清异录·茗荈门》所收各条均不早于五代，故苏广仍以断为五代较宜。苏广所叙制茶汤方法为“点茶法”，明显区别于唐代的直接煎煮。这更证明苏氏非唐人。同时，也说明，宋人之点茶是早在五代便开始了。

另有陶穀，晋时在朝为官与和凝相善，得其赏识迁著作郎、监察御史、仓部郎中等，后归汉、待周，一直到宋初方卒。陶穀一生好茶，据说他曾买了太尉党进一个家妓，过定陶时天正下大雪。陶穀雅兴大发，取雪水烹茶，并对党家妓说：“党太尉该不懂这种风雅之事吧？”家妓看不起陶氏的穷酸，乃讽刺说：“党太尉是个粗人，只会吃羊羔美酒，那懂的这个！”陶学士虽然惭愧，但仍不忘茶，遂撰《茗荈录》，为宋代第一部茶书，对研究由五代至宋茶的演变、渊源有重要意义。陶荈于宋初历任礼部、刑部、户部等三部尚书，其饮茶爱好及所撰茶书对宋代必有很大影响。

后人提起宋代茶艺，必从贡茶说起，而讲贡茶又离不开建茶。然而，建茶之始并不在宋，而始于南唐。陆羽著《茶经》时，尚不知建茶情形，但明确注明：福建十二州产茶情形未详，偶而得之，其味甚佳。可能在唐代，建茶便已有相当的发展。到南唐时，福建、浙江一带已成为茶叶的重要产地。五代时的幽州军阀和辽初的契丹人千方百计与南唐联系，南唐使者常从海陆犯险北使，都是为换取南唐的茶、锦之利。五代初幽州军阀刘仁恭残暴而好财，据说曾令军人到西北采树叶充茶出卖而禁止南方茶入境，以换取厚利。辽史专家陈述先生认为，刘仁恭让军士采的并不是树叶，而是一种确实可以饮用并治病的中药，《五代史》作者为说明刘仁恭的贪婪，故意贬抑。不论是树叶还是中药，但刘仁恭排斥南茶入境之事想是有的。这也反证了南方茶当时已大量向北方边塞出口。其中，南唐占很大比例。

南唐之茶，又以建州最为著名。这与南唐佛教发展又发生了关系。宋人沙少虞所著《宋朝事实类苑》说，建州山水奇秀，士人多创佛刹，落落相望。南唐时，日州所领十一县到处是佛寺。建安有佛寺三百五十一，建阳二百五十七，浦城一百七十八，崇安八十五，松溪四十一，关隶五十二，总共可以千数。沙氏所说寺数可能是宋代统计，但南唐寺院确实多，而且是我国佛教禅宗派最发达的地方。这便又应了“名山、名

刹出好茶”和“茶禅一体”的典故。五代十国时，南唐最为富庶，宋太祖下南唐，得到南唐大片土地财富，自然也包括茶之利，从此建茶大受重视。特别是自建茶作为皇室专贡之后，其地位更高不可攀，其他地区望尘莫及。可见，宋朝茶文化的物质基础，也是在五代十国时期奠定的。

综上所述，五代时期并未因盛唐的灭亡与战争的频仍而使唐代茶文化中断。相反，正因局势动荡，文人生活迁徙多变，使中原及长江流域发源的茶艺得以向南北扩展。五代十国时期对茶文化的贡献主要有以下几点：

(1) 开辟“汤社”，使饮茶活动更有组织的进行。

(2) 文人“汤社”开始对茶的品质竞赛评比，这不仅开宋代“斗茶”的先河，一直影响到现代茶行业专家们的品评会。我国物产丰富，各地物产各有千秋优长，本不好统一评价，唯茶、酒二项向来有精深的品评理论，这是有深刻历史渊源的。

(3) 五代时已开始出现“点茶法”，这便打破了一般人“点茶始于宋”的成见。

(4) 五代人继唐人之风，多著茶书，补充了唐代的茶艺和茶学理论。

(5) 宋代以皇室为首饮茶走向奢侈，有失唐人朴拙之风。而五代好茶者多“穷酸”文士，虽动荡飘泊，纵然当了朝廷大官也不及武人的权势。所以，还保持了唐人茶文化的朴实。宋代由中间向两端发展，皇室尚奢侈，文人尚风雅，民间尚质朴。这质朴的一面，是由五代茶人继承下来的。陶穀以雪水煮茶，进一步加强茶艺是向自然靠近的势态。自此临泉傍溪饮茶成为宋人最雅爱的风尚。

宋代贡茶

封建社会里，皇帝是最高统治者，一切最好最美的东西皆献帝王享用。茶是清俭的东西，当民间开始饮用时，宫廷虽偶而为之，但还没有十分重视。唐代已有贡茶，故卢仝诗云：“天子须尝阳羡茶，百草不敢先开花。”陆羽也谈到过王公贵族之家饮茶必二十四器皆备，而且要金玉具器的情况。从唐代出土的茶具看已相当豪华，贵族尚如此，皇室自然更胜一筹。不过，总的来说，唐代的宫廷虽有饮茶习惯，从文化意义上并未给人留下十分深刻的印象。唐朝是文人、隐士、僧人领导茶文化的时代。

宋朝则不然，由于自五代起，和凝等宰辅之流即好饮茶，宋朝一建立便在宫廷兴起饮茶风尚。宋太祖赵匡胤便有饮茶癖好，因而开辟宫廷饮茶的新时期。历代皇帝皆有嗜茶之好，以致宋徽宗还亲自作《大观茶论》。这时，茶文化已成为整个宫廷文化的组成部分。皇帝饮茶自然要显示自己高于一切的至尊地位，于是贡茶花样翻新，频出绝品，使茶品本身成为一种特殊艺术。宋人的龙团凤饼之类精而又精，以至每片团茶可达数十万钱。可以想见，这种茶的玩赏、心理作用早已大大超出他的实际使用价值。它虽不能看作中国茶文化的主流和方向，但上之所倡，下必效仿，遂引起茶艺本身的一系列改革，因而也不能完全否定。饮茶成为宫廷日常生活内容，考虑全国大事的皇帝、官员很自然地将之用于朝仪，自此茶在国家礼仪中被纳入规范。至于祭神灵、宗庙，更为必备之物。唐代茶人大体勾划出了茶文化的轮廓，各阶层茶文化需要各层人进一步创造。宋朝可以说是茶文化的形成时期。宋代团茶历南北宋、辽、金、元几代，直到明代方废，领导茶的潮

流长达四、五百年，不能说宋代宫廷对茶文化没起作用。关于宋代宫廷茶文化的具体情况，在第三编还要分论，此处仅就其发展过程概述一二。这便要从北苑建茶和“前丁后蔡”等贡茶使君说起。

宋代贡茶从南唐北苑开始。北苑在南唐属建州。其地山水奇秀，多寺院名胜，又产好茶，故自南唐便为造茶之地。《东溪试茶录》载：“旧记建安郡官焙三十有八，自南唐岁率六县民采造，大为民所苦。我朝自建隆以来，环北苑近焙，岁取上贡，外焙具还民间而裁税之。”可见，北苑原是南唐贡茶产地。唐代的饼茶较粗糙，中间作眼以穿茶饼，看起来也不太雅观。所以南唐开始制作去掉穿眼的饼茶，并附以腊面，使之光泽悦目。宋开宝年间下南唐，特别嗜茶的宋太祖一眼便看中这个地方，定为专制贡茶的地点。宋太宗太平兴国（976－983年）年初，朝廷开始派贡茶使到北苑督造团茶。为区别于民间所用，特颁制龙凤图案的模型，自此有了龙团、凤饼。宋朝尚白茶，到太宗至道年间又制石乳、的乳、白乳等品目。不过，宋代龙凤团茶所以被格外艺术化并留名于后世，还是因为有了丁谓、蔡襄这两个懂得茶学、茶艺的贡茶使君。

丁谓，字谓之，苏州长州人。为人智敏，善谈笑，尤喜诗，于图画、棋奕、音律无所不通。好佛教，慕道士，曾为朝廷营造宫观及督山陵修建之事。可见，丁谓有一般茶人应有的文化修养。但其人狡黠。“好媚上”，用现代话说是个马屁精，所以并无茶人高洁的品质。正是这样一个既象茶人，又不象茶人的贡茶官，才能造出奇巧的“茶玩意儿”。太宗淳化年间，丁谓为福建采访使，大造龙团以为贡品。真宗时，丁谓又掌闽茶，并撰《茶图》，详细介绍建茶采造情形。因此世人皆知建茶之精。

蔡襄，字君谟，同样是个能文能诗的人，还是书法家，为当时书家第一。但人品与丁谓恰相反。丁谓爱顺着皇帝的意思说好话。蔡襄却专爱挑皇上老儿的毛病，曾为谏官，并进直史馆。丁谓专建议皇帝多化钱，什么封禅、修陵之事，皇上还怕没钱，丁谓总能搜刮得足够钱财，满足皇帝奢好。蔡襄则专劝皇帝节俭，为翰林学士、三司使，较天下盈虚出入，量力制用。丁谓慕佛、道，但并非去悟禅理、明道德，而是搞巫蛊之事。蔡襄不大信天命，说“灾害之事，皆由人事”，劝皇帝多作好事。他两次知福州，曾开海塘，溉民田，减赋税，修堤岸，植松柏七百里以护道路，闽人为之刻碑纪德。蔡襄与朋友交重信义，朋友有丧，断酒肉而临位痛苦。范仲淹等四人因受谮被贬，他作《四贤一不肖诗》，不仅宋人流传，而且辽朝都敬佩。韩琦、范仲淹进用，他向皇帝进贺。其气质、品德很象茶圣陆羽。所以，虽有“前丁后蔡”之说，丁谓只算得上茶官，蔡襄才是真正的茶人，并深得饮茶要旨。他曾作《茶录》，分上下篇。上篇专论茶，正式提出色、香、味需并佳，指出饼茶以珍膏油面，于色不利；饼茶入龙脑，夺其青香；茶无好水则好茶亦难得正味。所以，他所介绍的并不是朝廷的龙团凤饼，而是建安民间试茶的功夫。下篇论茶器，专讲煮水、点茶的器皿，特别强调茶碗色泽应与茶汤色泽协调。人们只知蔡襄为小龙团的创始人，以为与丁谓一样只知奇巧，其实正是蔡襄对宋代团茶制法提出许多相反的看法。

龙团、凤饼与一般茶叶制品不同，它把茶本身艺术比。制造这种茶有专门模型，刻有龙凤图案。压入模型称“制銙”，銙有方形、有花銙，有大龙銙、小龙銙等许多名目。制造这些茶程序极为复杂，采摘茶叶需在谷雨前，且要在清晨不见朝日。然后精心拣取，再经蒸、榨，又研成茶末，最后制茶成饼，过黄焙乾，使色泽光莹。制好的茶

分为十纲，精心包装，然后入贡。《乾淳岁时记》载：“仲春上旬，福建漕司第一纲茶，名北苑试新，方寸小銙，进御只百銙。护以黄罗软盖，借以青蒻，裹以黄罗夹袱，巨封朱印，外用朱漆小盒镀金锁，又以细竹丝织芨贮之，凡数重，此乃雀舌水芽所造，一銙值四十万，仅可供数瓯之啜尔。或以一、二赐外邸，则以生线分解，转遗好事，以为奇玩”。这种茶已经不是为饮用，而不过在“吃气派”。欧阳修在朝为官二十余年，才蒙皇帝赐一饼，普通百姓怕连看上一眼都不可能。这种奢靡之风虽不足取，但那精巧的工艺反映了劳动者的智慧，虽不能代表中国茶文化的主流，却也是茶艺中的一种创造。

宋朝贡茶不只龙凤茶，还有所谓京挺的乳、白乳头、金腊面、骨头、次骨等。龙茶供皇帝、亲王、长公主，凤茶供学士、将帅，的乳赐舍人、近臣，白乳供馆阁。

宋朝贡茶数量很大，岁出三十余万斤，凡十品。这给劳动者带来极为沉重的负担，而一些官吏却因此而升官加爵。据《高齐诗话》载，宋朝郑可简因贡茶有功，官升福建路转运使，后派其侄去山中催收贡茶，而让其亲子进京献茶，其子因而得高官。于是全家大摆宴席庆贺，郑可简作联，说：“一门侥幸”，而其侄不服，则为下联，说：“千里埋冤”。郑氏之侄未得官而叫冤，那些为贡茶终日劳苦的百姓更不知有多少冤屈。苏轼曾以唐朝为杨贵妃进荔枝的故事讽谏宋朝茶贡之奢糜，题为《苏枝叹》，诗云：“君不见，武夷溪边粟粒芽，前丁后蔡相笼加。争新买宠出新意，今年斗品充官茶。吾君所乏岂此物，致养口体何陋耶！”苏轼也好茶，是士人茶文化的带头人，据说苏轼与蔡襄斗茶，蔡襄用的自然是著名团茶、上等好水，但比赛的结果却出乎意外，苏轼取得了胜利。看来，蔡襄虽是著名茶人，却难免沾染宫廷风气。

宋代宫廷茶文化的另一种表现是在朝仪中加进了茶礼。如朝廷春秋大宴，皇帝面前要设茶床。皇帝出巡，所过之地赐父老绫袍、茶、帛，所过寺观赐僧道茶、帛。皇帝视察国子监，要对学官、学生赐茶。《梦溪笔谈》载，宋代礼部贡院试进士，“设香案于阶前，主司与举人对拜，此唐故事也。所坐设位供帐甚盛，有司具茶汤饮浆。”接待北朝契丹使臣，亦赐茶，契丹使者辞行，宴会上有赐茶酒之仪，辞行之日亦设茶床。更值得注意的是，宋朝在贵族婚礼中已引入茶仪。《宋史》卷一百一十五《礼志》载：宋代诸王纳妃，称纳彩礼为“敲门”，其礼品除羊、酒、彩帛之类外有“茗百斤”。后来民间订婚行“下茶礼”即由此而来。这样，便使饮茶上升到更高的地位。朝仪中饮茶不同于龙团凤饼，它已是一种精神的象征。

斗茶之风

斗茶，又称“茗战”，它是古人集体品评茶的品质优劣的一种形式，宋人唐庚《斗茶记》说：“政和二年三月壬戌，二三君子相与斗茶于寄傲斋，予为取龙塘水烹之第其品，以某为上，某次之。”政和是宋徽宗的年号，于是有人以为斗茶起自徽宗时。又因宋徽宗曾作《大观茶论》，其序中谈到：“天下之士，励志清白，竟为闲暇修索之玩，莫不碎玉锵金，啜英咀华，较筐箧之精，争鉴别裁之。”这是说文士们斗茶的情形，于是，又有人认为，斗茶只是文人闲士百无聊赖的消闲举动，或是夸豪斗富的手段。其实，宋人斗茶既非自徽宗时才起，也并非主要文人所为，而是很早便由民间兴起的。

由蔡襄的《茶录》可知，斗茶之风很早便由贡茶之地——建安兴起。蔡襄称之为“试茶”。建安北苑诸山，官私茶焙之数达

一千三百三十六，制茶者造出茶来，自然首先要自己比较高下，于是相聚而品评。范仲淹《斗茶歌》说：

北苑将期献天子，林下雄豪先斗美。
鼎磨云外首先铜，瓶携江上中泠水。
黄金碾畔绿尘飞，紫玉瓯心雪涛起。
斗茶味兮轻醍醐，斗茶香兮薄兰芷。
其间品第胡可欺，十目视而十手指。
胜若登仙不可攀，输同降将无穷耻。

既然是贡奉天子的东西，好坏优劣当然都很重要，这里把斗茶的原因和现场情形都描述得十分清楚。饮茶既为朝廷所提倡，全国产量又迅速增加，民间饮茶之风也比唐代更盛。于是，斗茶又从制茶者间走入卖茶者当中。宋人刘松年的《茗园赌市图》便是描写市井斗茶的情形。图中有老人、有妇女、有儿童，也有挑夫贩夫。斗茶者携有全套的器具，一边品尝一边自豪地夸耀自己的“作品”。民间斗茶之风既起，文人们也不甘落后，于是在书斋里、亭园中也以茶相较量。最后终于皇帝也参加了斗茶行列，宋徽宗赵佶亲自与群臣斗茶，把大家都斗败了才痛快。

这种几乎是在社会各阶层都流行起来的斗茶风气，对促进茶叶学和茶艺的发展起了巨大推动作用。关于制茶方法的改进，本不属本书讨论范围之内，但它牵涉茶艺，故可道其一二。总的来说，宋人制茶比唐人要精，这一方面是随着生产的发展产生的必然结果，同时也与宋代用茶方法相关。宋代贡茶数量很大，皇室对茶的要求是精工细作。宋代改唐人直接煮茶法为点茶法，所谓点茶，是以极细的茶末用开水冲下去，更用力搅拌，使茶与水溶为一体，然后乘热喝下。这两项大改变使制茶工艺发生不少变化。在精制、细作方面，叶要特别强调时节，主张以惊蛰为候，且要日出前采茶，以免日出耗其精华。采下的芽，要细加挑捡，分出等级，以便制成不同的贡茶。同时，在蒸茶、榨茶、研茶方面也更科学化。尤其是研制功夫，十分注意，有的达十余次。因为研之愈细，愈易在点茶时使水乳交融。然后入各种形状的膜子，称之为“人銙”成形，再过黄焙成茶饼，厚的团茶焙制数次，长达十几天。这样，自惊蛰采制，到清明前便送到京师。

在茶艺方面，由于点茶法的创造，烹茶技艺发生一系列变化。唐人直接将茶置釜中煮，直接通过煮茶、救沸、育华产生饽沫以观其形态变化。宋人改用点茶法，即将团茶碾碎，置碗中，再以不老不嫩的滚水冲进去。但不象现代等其自然挥发，而是以“茶筅”充分打击、搅拌，使茶均匀地混和，成为乳状茶液。这时，表面呈现极小的白色泡沫，宛如白花布满碗面，称为乳聚面，不易见到茶末和水离散的痕迹，如开始茶与水分离，称“云脚散”。由于茶液极为浓，拂击愈有力，茶汤便如胶乳一般“咬盏”。乳面不易云脚散，又要咬盏，这才是最好的茶汤。斗茶便以此评定胜负。今之日本茶艺，仍是采用此种方法，但笔者欣赏过两盏，茶末甚粗，虽散布满杯，却无乳聚面，所以那云脚早晚和咬盏与否也就谈不到了。

茶艺的第二项改进，是讲色香味的统一。宋人尚白茶，乳面如潘潘积雪，由此产生对盏的要求，以青、黑之磁为之最好。今日日本茶艺，系以绿茶为之，又不出现白乳面，故不讲究盏色深，而多以白盏。欣赏古老茶艺的专家们崇尚所谓“天目碗”，但多为取其古拙之意，而并不了解宋代器与形色的关系。

此外，唐代饮茶多加盐以改变茶之苦涩，增其甜度，宋代不加盐，以免云脚早散。其余则大体同唐代。

到南宋初年，又出现泡茶法，为饮茶的普及、简易化开辟了道路。

宋代饮茶，就具体技艺讲是相当精致的，但其缺点也显而易见。即技艺之中，很难溶进思想感情，陆羽在煮茶中那种从茶炉、釜水、茶气蒸腾中所达到的万物冥化，天人合一，自然变化的心理体验，宋人大概很难得到。这正是由于贡茶求物之致精而失其神的结果。所以，与其说是茶艺，不如称为“茶技”。其艺术韵味太少了。

要说宋人饮茶一点不讲精神境界也不是。文人在饮茶环境方面还是很讲意境的。范仲淹饮茶，喜欢临泉而煮。其镇青州时，曾在兴隆寺南洋溪清泉出处创茶亭。环泉古木蒙密，隔绝尘迹，赋诗鸣琴，烹茶其上，日光玲珑，珍禽上下，那意境还是很美的。故时人称此处为“范公泉”。自此临泉造园以为饮茶之所的风气大开。济南多泉，大族多效仿。

苏东坡喜欢临江野饮，以舒发这位大文学家与天地自然为侣的浩然之气。

宋人对茶艺的又一贡献是真正将茶与相关艺术融为一体，由于宋代著名茶人大多是著名文人，更加快了这种交融过程。像徐铉、王禹偁、林通、范仲淹、欧阳修、王安石、梅尧臣、苏轼、苏辙、黄庭坚等这些第一流的文学家都好茶，所以著名诗人往往有茶诗，书法家有茶帖，画家有茶画。这使茶文化的内涵得以拓展，成为文学、艺术等纯精神文化直接关连的部分。因此，宋代贡茶虽然有名，但真正领导茶文化潮流，保持其精神的仍是文化人。就连皇帝也不免受文人的影响。如宋徽宗，便是追随文人茶文化的一个。宋徽宗不能算个好皇帝，丢了国家，当了俘虏。但在艺术方面很有造诣，无论诗词歌赋，琴棋书画皆晓。他所著的《大观茶论》，无论对茶的采制过程及烹煮品饮、民间斗茶之风都叙述很详。作为一个封建帝王，实在难得。他还画有《文会图》，描绘了茶、酒合宴的情形，表现了宋代将茶、酒、花、香、琴、馔相融合的情景。可见，饮茶与相关艺术结合已成为一代风尚。

市民文化

宋以前，茶文化几乎是上层人物的专利。至于民间，虽然也饮茶，与文化几乎是不沾边的。宋代城市集镇大兴，市民成为一个很大的阶层。唐代的长安，居民大多为官员、士兵、文人以及为上层服务的手工业者，商业仅限于东西两市。宋代开封，三鼓以后仍夜市不禁，商贸地点也不再受划定的市场局限。各行业分布各街市，交易动辄数百、千万。耍闹之地，交易通宵不绝。商贾所聚，要求有休息、饮宴、娱乐的场所，于是酒楼、食店、妓馆到处皆是。而茶坊也便乘机兴起，跻身其中。茶馆里自然不是喝杯茶便走，一饮几个时辰，把清谈、交易、弹唱结合其中，以茶进行人际交往的作用在这里集中被表现出来。大茶坊有大商人，小茶坊有一般商人和普通市民。

当时，汴梁茶肆、茶坊最多，十分引人注目。特别是在潘楼街和商贩集中的马行街，茶坊最兴盛。宋人孟元老《东京梦华录》载，开封潘楼之东有“从行角茶坊”。而在封丘门外马行街，其间坊巷纵横，院落数万，“各有茶坊酒店。”有些大茶坊，成为市民娱乐的场所，同书记载，“北山子茶坊”在曹门街，“内有仙洞仙桥，仕女往往夜游吃茶于彼。”在这种茶坊中，不仅饮茶，还创造了一种仙人意境。民间文化往往重繁华热闹，这种茶坊与文化墨客品茗于林泉之下当然大不相同。开封的许多饭店卖饮兼卖茶，所以宋人称饭店为“分茶”。

宋代茶肆不仅在大城市十分兴旺，小城镇也比比皆是，这在小说《水浒传》中便多处反映。《水浒传》虽为明人所作，但其

中许多故事很早便开始流传，故反映了不少宋代真实生活情景。其中，描写茶坊的不止一处。最为大家熟悉的便是武大郎隔壁的王婆茶坊。西门庆来到茶坊，王婆说有和合茶、姜茶、泡茶、宽叶茶，反映了我国古代爱以佐料入茶的情况。王婆茶坊内煮茶之处称“茶局子”，烧茶是用“风炉子”，以炭火，用茶锅煮茶，给客人上茶谓“点茶”。这是民间点茶之法。《东京梦华录》说，汴梁士庶聚会，有专门跑腿传递消息之人，称作“提茶瓶人”。开始这些人主要为文人服务，后来民间媒婆、说客、帮闲，也成了“提茶瓶人”。

南宋都城临安及所属州县已有一百一十万人口，城内大小店铺连门具是。同行业往往聚一街，更需以酒店、茶坊为活动场所。许多歌妓酒楼也兼营茶汤，饮茶与民间文艺活动又连系起来。

市民茶文化主要是把饮茶作为增进友谊、社会交际的手段，它的兴起把茶文化从文化人和上层社会推向民间，成为茶风俗的重要部分。北宋汴京民俗，有人迁往新居，左右邻舍要彼此“献茶”；邻舍间请喝茶叫“支茶”。这时，茶已成为民间礼节。

辽宋对峙，但到澶渊之盟后却以兄弟之礼相互来往。中华民族本是一家，兄弟们打了又好，好了又打，但文化、经济的交往总是不断。辽朝是契丹人建立的国家，常以“学唐比宋”勉励自己。所以，宋朝有什么风尚，很快会传到辽国。少数民族以牧猎为生，多食乳、肉，而乏菜疏，饮茶既可帮助消化，又增加了维生素，所以比中原人甚至更需要茶。我国自唐宋以后行“茶马互市”，甚至把茶作为吸引、控制少数民族的“国策”，这也使边疆民族更以茶为贵。

宋朝的茶文化，首先是通过使者把朝廷茶仪引入北方。辽朝朝仪中，“行茶”是重要内容。《辽史》中有关这方面的记载比《宋史》还多。宋使入辽，参拜仪式后，主客就坐，便要行汤、行茶。宋使见辽朝皇帝，殿上酒三巡后便先“行茶”，然后才行肴、行膳。皇帝宴宋使，其他礼仪后便“行饼茶”。重新开宴要“行单茶”。辽朝茶仪大多仿宋礼，但宋朝行茶多在酒食之后，辽朝则未进酒食首先行茶。至于辽朝内部礼仪，茶礼更多。如皇太后生辰，参拜之礼后行饼茶，大馔开始前又先行茶。契丹人有朝日之俗，崇尚太阳，拜日原是契丹古俗，但也要于大馔之后行茶，把茶仪献给尊贵的太阳。

宋朝的贡茶和茶器也传入辽朝，宋朝贺契丹皇帝生辰礼物中，有“金酒食茶器三十七件”，“的乳茶十斤，岳麓茶五斤”，契丹使过宋境各州县，宋朝官吏亦赠茶为礼。（见《契丹国志》）。

南宋与金对峙，宋朝饮茶礼仪、风俗同样影响到女真人。女真人又影响到夏朝的党项人。自此北朝茶礼大为流行。金代的女真人不仅朝仪中行茶礼，民间亦渐兴此风。女真人婚礼中极重茶，男女订婚之日首先要男拜女家，这是北方民族母系氏族制度遗风。当男方诸客到来时，女方合族稳坐炕上接受男方的大参礼拜，称为“下茶礼”，这或许是由宋朝诸王纳妃所行“敲门礼”的送茶而来。

至于契丹、女真的汉化文人，更是经常效仿宋人品茶的风尚。

所以，宋朝在茶文化精神方面虽有失唐人的深刻，但在推动茶文化向各地区、各层面扩展方面却作了重大贡献。

（七）佛教与茶文化

中国茶文化，人们经常注意到与佛教有重大关系。日本还经常谈到“茶禅一味”，中国也有这种说法。禅，只是佛教中的许多宗教之一，当然不能说明整个佛教与中国茶文化的关系。但应当承认，在佛学诸派中，禅宗对茶文化的贡献确实不小。尤其在精神方面，有独特的体现，并且对中国茶文化向东方国家推广方面，曾经起到重要作用。大家可能注意到，日本佛教的最早传布者，既是中日文化交流的友好使者，又是最早的茶学大师和日本茶道的创始人。倘若中国茶文化中佛教没有独特的贡献，不可能引起日本僧人如此的注意。

但是，茶文化是与现实生活及社会紧密联系的，而佛教总的来说是彼岸世界的东西；中国茶文化总的思想趋向是热爱人生和乐感的，而佛教精神强调的是苦寂，这两种东西怎么会如此紧密的连袂相伴？要解决这个问题，我们就必须首先从中国佛教的发展演变过程说起，然后再谈佛与茶的具体联系。

养生、清思

中国是一个大熔炉，任何一种外来思想若不在这个熔炉中冶炼、适应，便很难在这块土地上扎根，更谈不到发展。佛教，在中国古代史上是影响最大的外来文化，它之所以能在中国不断发展，正是因为首先有这样一个与中国传统交融、适应，甚至被改装打扮的过程。在完成这个过程之前，佛教还谈不到自己对茶艺、茶道的独立作用。

佛教发源于印度，创始人释迦牟尼却出生于今尼泊尔。释迦牟尼生活的时代与中国孔子的时代差不多。当时印度社会同样充满了压迫和苦难，佛教的产生正是为对抗印度占统治地位的婆罗门教，反映了当时印度社会的种种矛盾和问题。最初的佛教教义并不十分复杂，有宗教精神，但也是一种自我修行的方法。经过长期发展，才变成一个庞大复杂的唯心主义宗教体系。佛教自汉代传入中国，但由于语言翻译的困难，中国人初与佛教见面，并不完全理解它的实质，还以为是与道教、神仙等差不多的东西。佛教本身，因为初来异国，立脚未稳，也乐于人们如此模糊看待，作为“外来户”的谋生之道。所以，汉代的佛教只是皇家的御用品，供宫廷、贵族赏玩，以为可以祈福、祈寿、求多子多孙或保护国家安宁。所谓“诵黄老之微言，尚浮屠之仁祠”，把佛与黄老之术相混同。此时，中国饮茶也还不十分普遍，所以汉代尚未见僧人饮茶的记载。而文人已开始饮茶，可见儒士们对茶的认识还是走在佛、道之前。

魏晋时期，佛教经典日增，出现了以《般若》为主的义理思想。“般若”是“先验的智慧”。这一点成为后来佛教茶理中重要的内容。但在当时，“般若”的义理并未与饮茶结合。这时，僧人们已开始饮茶，但与文人、道士一样，不过是作为养生和清思助谈的手段。之所以如此，是因为佛教仍未摆脱对中国原生文化的依附状态。两晋之时，清谈之风大起，玄学占上峰，佛教便又与玄学攀亲戚，相表里。一些人把佛学与老庄比附教义，甚至把一些名僧与竹林

七贤之类相比。那时，和尚们乐与道士及文人名流相交际，文人与道士皆爱喝茶，后期的清谈家也爱饮茶，于是僧人们也开始饮茶。佛人饮茶的最早记载正是在晋朝，见于东晋怀信和尚的《释门自竟录》，文曰：“跣足清谈，袒胸谐谑，居不愁寒暑，唤童唤仆要水要茶”。可见当时的和尚戒律不严，可以如文人道士一般谐谑，“要茶要水”也不过助清谈之兴，与清谈家没多大区别。《晋书·艺术传》亦载，敦煌人单道开在邺城昭德寺修行，于室内打坐，平时不畏寒暑，昼夜不眠，“日服镇守药数丸，大如梧子，药有松蜜、姜桂、茯苓之合时，复饮茶苏一二升而已。”这条记载说明，寺院打坐已开始用茶，但仍未与般若之理结合，单开道饮茶，第一为不眠，是作为“镇静剂”来用；第二，同时又服饮其他药物，是与道家服饮之术相同的，这也说明直至晋代，佛与道仍常相混杂。

南北朝时，佛教有了很大发展，开始以独立的面目出现。这时，人们才发现，原来外国的佛与中国的神仙、道士不是一回事。于是中国的道教与其他传统文化与佛教展开了争夺地位的大辩论。北朝的少数民族统治者对深沉的儒家文化一时难以领会，而佛教又宣传人间祸福不过是因果报应，你受苦，因为前辈子没行善。这对于统治者来说，是很有用的百姓麻醉剂，帝王统治术，所以不仅北朝，此后历代皇帝都乐于利用佛教因此发展，并出现不同学派体系。但就饮茶一节，佛教仍未有什么新的创举。《释道该说绪名僧传》说：“宋释法瑶，姓杨氏，河东人。永嘉中过江，遇沈台真，请真君武康小山寺，年垂悬车，饭所饮茶。永明中敕吴兴，礼至上京，年七十九”。这条记载，是作为僧人饮茶能长寿的例子来说，仍反映了道家服饮养生的观念。不仅南朝饮茶，当时饮茶之风也传到北朝。北魏时王肃自南齐来归，是一名著名茶人。北魏是拓跋族建立的政权，北方民族食肉喝奶，王肃吃不惯羊肉，自己吃鱼羹，饮茶茗。京师士子见他一杯一斗的不住饮，很奇怪，说明茶饮在北方还不常见。后来魏定都洛阳，鼓励南人“归化”，洛阳有归化里、吴人坊。南人爱饮茶，这种习惯在洛阳城里也逐渐传播开来。归化里一带多寺院，《洛阳伽蓝记》中便多有在寺院饮茶的记载，想必不仅是俗人到寺院里去饮，寺内僧人也必然会饮茶的。但饮茶与佛教思想有何联系仍看不明白。总之，佛教在中国发展的早期既然依附于其他思想，在饮茶方面也难以有自己的精神创造。这时，中国茶文化已经萌芽，文人以茶助文思，政治家以茶养廉对抗奢侈之风，帝王开始用于祭祀，而僧人饮茶仍停留在养生、保健、解渴、提神等药用和自然物质功能时期。早期促进茶文化思想萌发的是儒士和道家，佛家落后了一步。当南北朝道家故事中把饮茶与羽化登仙的思想开始结合起来时，佛家饮茶并未与自己的思想、教义相联系，即使偶而有人用于帮助打坐修行，但并未像后来那样与明心见性，以茶助禅，茶理与禅理密切结合。佛教在后来，尤其在唐代，对推广饮茶虽起了重大作用，但在中国茶文化发展的早期不可估价过高。有人认为中国茶文化最初是由佛教推动起来的，是对历史失于考察。总之，当佛教尚未与中国文化传统完全交融的时候，在茶文化方面也不可能有太多的发明创造。有一则达摩佛祖割眼皮的故事，说明佛与茶的关系。据说达摩是禅宗祖师，公元475年来到中国，“面壁九年”，由不得不闭眼，昏沉中，一生气把眼皮割下，弃置地上。说来奇怪，眼皮子抛下地竟闪闪发光，冒出一棵树来。弟子们用这小树的叶子煎来饮用，居然使眼皮不再闭，难得打瞌睡，这便是“茶”。且不说佛教里的

漫天大谎太多，这则荒诞不经的故事毫无可信度，即便达摩真的爱饮茶，顶多也是为防止睡魔。说达摩眼皮子产生了茶树也不过是“中国茶树外来说”的古本谎话。佛教刚刚过关入境之时，僧人即便饮茶也并未把两种精神结合起来，而只有当它被认真改造之后，才成为茶文化中一支重要的精神力量。这并非否认茶与佛，特别是茶与禅的有机结合，而只是说不能把佛对中国茶文化的贡献说的太高、太远。

佛理与茶理

佛理与茶理真正结合，是禅宗的贡献。

佛教刚入中国还与玄道、神仙相伴，到后来便露出其本来面目。佛有大乘和小乘，所谓小乘，好比一条狭窄的小路，只是一个人可以通过，是个人修行。而大乘，据说不仅自己可得正果，而且可以普渡众生。所以，小乘很快便消失了，中国流行的多是大乘。大乘又有许多宗派，有三论宗、净土宗、律宗、法相宗、密宗等，都是自天竺传来，佛教徒简单搬用，不敢用只字怀疑，唯恐得罪了佛，有所报应，甚至被打入地狱。但这些宗派的教义很不合中国人的胃口。比如，三论宗认为不应“怖死”，而应“泣生”，可是中国人那样热爱生命，你让他把死了才看作快乐是很难的。净土宗则认为人类世界便是一块秽土，说只有佛的世界才是极乐。律宗强调各种戒律，不杀生。害虫、害兽任其泛滥么？不娶妻生子，与中国人多子多福的观点也不相符合。戒律又十分繁琐，上厕所都有一定仪式，不可笑么。密宗又近乎中国的巫术，文化人难以相信。一般百姓生活在苦难中，说来世可以求得乐土还可以接受，帝王将相那肯舍掉现有的快乐！所以唐太宗自称是老子李耳的后代，下敕规定道教在佛教之上。有僧人说：陛下之李出自鲜卑，与老聃无关。太宗大怒，说你讲观音刀不能伤，先念七天观音，拿你试刀！这和尚无计，只好说陛下就是观音，我念了七天陛下。这才免了一刀，遭到流放。在这种情况下，佛教若不寻求与中国文化传统相结合的办法便无法生存。于是出现了天台宗、华严宗等与中国思想接近的宗派，但均不如禅宗中国化的彻底。

禅宗的出现使佛理与中国茶文化结合才有了可能，所以我们还要首先介绍禅宗的理论，然后再说茶的问题。

禅，梵语作“禅那”，意为坐禅、静虑。南天竺僧达摩，自称为南天竺禅第二十八祖，梁武帝时来中国。当时南朝佛教重义理，达摩在南朝难以立足，便到北方传布禅学，北方禅教逐渐发展起来。禅宗主张以坐禅修行的方法“直指人心，见性成佛，不立文字”。就是说，心里清静，无有烦恼，此心即佛。这种办法实际与道家打坐炼丹接近，也有利于养生；与儒家注重内心修养也接近，有利于净化自己的思想。其次主张逢苦不忧，得乐不喜，无求即乐。这也与道家清静无为的思想接近。禅宗在中国传到第五代弘忍，门徒达五千多人。弘忍想选继承人，门人推崇神秀，神秀作偈语说：“身是菩提树，心如明镜台，时时勤拂拭，莫使有尘埃”。弘忍说：“你到了佛门门口，还没入门，再去想来”。有一位舂米的行者慧能出来说：“菩提本无树，明镜亦无台，佛性常清静，何处染尘埃？”这从空无的观点看，当然十分彻底，于是慧能成为第六世中国禅宗传人。神秀不让，慧能逃到南方，从此禅宗分为南北两派。慧能对禅宗彻底中国化作出了重要贡献。综合他的观点，一是主张“顿悟”，不要修行那么长时间等来世，你心下清静空无，便是佛，所谓“放下屠刀，立地成佛”。这当然符合中国人的愿望。二

是主张“相对论”，他对弟子说，我死后有人问法，汝等皆有回答方法，天对地，日对月，水对火，阴对阳，有对无，大对小，长对短，愚对智……等等。即说话考虑这两方面，不要偏执。这既与道家的阴阳相互转换的思想接近，又与儒家中庸思想能相容纳。不能把这种观点看作诡辩骗人的把戏，从哲学上说，它丰富了矛盾观的内容。第三，认为佛在“心内”，过多的造寺、布施、供养，都不算真功德，你在家里念佛一样，不必都出家。这对统治者来说，免得寺院过多与朝廷争土地，解决了许多矛盾；对一般人说，修行也容易；对佛门弟子来说，可以免去那么多戒律，比较地接近正常人的生活。所以禅宗发展很快。尤其到唐中期以后，士大夫朋党之争激烈，禅宗给苦闷的士人指出一条寻求解除苦恼的办法，又可以不必举行什么宗教仪式，作个自由自在的佛教信徒，所以士人也推崇起佛教来。而这样一来，佛与茶终于找到了相通之处。

唐代茶文化所以得到迅猛发展确实与禅宗有很大关系。这是因为禅宗主张圆通，能与其他中国传统文化相协调，从而在茶文化发展中相配合。

1．推动了饮茶之风在全国流行。

唐人封演所著《封氏见闻记》说：“南人好饮茶，北人初不多饮。开元中，泰山灵岩寺有降魔师大兴禅。教学禅，务于不寐，又不夕食，皆许饮茶，人自怀挟，到处煮饮。从此转相仿效，遂成风俗，自邹齐沧隶至京邑，城市多开店铺，煎茶卖之，不问道俗，投钱取饮。其茶自江淮而来，舟车相继，所在山积，色额甚多”。有人说，僧人为不睡觉喝茶，不过像喝咖啡提神一般，谈不到对茶文化的贡献。禅理与茶道是否相通姑且不论，要使茶成为社会文化现象首先要有大量的饮茶人，没有这种社会基础，把茶理说得再高明谁能体会？僧人清闲，有时间品茶，禅宗修练的需要也需要饮茶，唐代佛教发达，僧人行遍天下，比一般人传播茶艺更快。无论如何，这个事实是难以否认的。

2．对植茶圃、建茶山作出了贡献。

据《庐山志》记载，早在晋代，庐山上的“寺观庙宇僧人相继种茶”。庐山东林寺名僧慧远，曾以自种之茶招待陶渊明，吟诗饮茶，叙事谈经，终日不倦。陆羽的师傅积公，也是亲自种茶的。唐代许多名茶出于寺院，如普陀山寺僧人便广植茶树，形成著名的“普陀佛茶”，一直到明代，普陀僧植茶传承不断。明人李日华《紫桃轩杂缀记》：“普陀老僧贻余小白岩茶一裹，叶有白耸，瀹之无色，徐饮觉凉透心腑。”又如宋代著名产茶盛地建安北苑，自南唐便是佛教盛地，三步一寺，五步一刹，建茶的兴起首先是南唐僧人们的努力，后来才引起朝廷注意。陆羽、皎然所居之湖州杼山，同样是寺院胜地，又是产茶盛地。唐代寺院经济很发达，有土地，有佃户，寺院又多在深山云雾之间，正是宜于植茶的地方，僧人有饮茶爱好，一院之中百千僧众，都想饮茶，香客施主来临，也想喝杯好茶解除一路劳苦，自己不种茶当然划不来。所以僧院植茶是很顺理成章的事。推动茶文化发展要有物质基础，首先要研究茶的生产制作，在这方面禅僧又作出了重要贡献。

3．创造了饮茶意境。

有人反对“茶禅一味”说，认为僧人们“吃茶去”的口语犹如俗人“吃饭去”，“喝酒去”，“旁边呆着去”！至多也只能说明僧人有饮茶嗜好，大多是些“茶痴”、“茶迷”，谈不到茶与禅的一味或沟通。其实，所谓“茶禅一味”也是说茶道精神与禅学相通、相近，也并非说茶理即禅理。否定“茶禅一

味”说的还有个重要理由，即禅宗主张“自心是佛”，外无一物而能建立。既然菩提树也没有，明镜台也不存在，除“心识”之外，天地宇宙一切皆无，填上一个“茶”，不是与禅宗本意相悖吗？其实，一切宗教本来就是骗人的，真谈到教义，不必过于认真。我们今人所重视的是宗教外衣后面所反映的思想、观点有无可取之处。禅宗的有无观，与庄子的相对论十分相近，从哲学观点看，禅宗强调自身领悟，即所谓“明心见性”，主张所谓有即无，无即有，不过是劝人心胸豁达些，真靠坐禅把世上的东西和烦恼都变得没有了，那是不可能的。从这点说，茶能使人心静，不乱，不烦，有乐趣，但又有节制，与禅宗变通佛教规戒相适应。所以，僧人们不只饮茶止睡，而且通过饮茶意境的创造，把禅的哲学精神与茶结合起来。在这方面，唐代僧人皎然作出了杰出贡献，我们已在上编有叙，在谈到中国茶艺时也有所介绍。说禅加上了茶就不是真禅，那能有几个真禅僧？本来禅宗就主张圆能的。皎然是和尚，爱作诗，爱饮茶，号称“诗僧”；怀素是僧人，又是大书法家，不都是心外有物吗？范文澜先生早就从宗教的虚伪性方面讥讽过他们并非心无挂碍，同样饥来吃饭，困来即眠。不过，僧人之看待茶，还真与吃饭、睡觉不同。尤其是参与创造中国茶艺、茶道的茶僧，虽然也是嗜好，但在茶中贯彻了精神。皎然出身于没落世族，幼年出家，专心学诗，曾作《诗式》五卷，特别推崇其十世祖谢灵运，中年参谒诸禅师，得“心地法门”。他是把禅学、诗学、儒家思想三位一体来理解的。“一饮涤昏寐，情来朗爽满天地”，既为除昏沉睡意，更为得天地空灵之清爽。“再饮清我神，忽如飞雨撒轻尘”。禅宗认为“迷即佛众生，悟即众生佛”。自己心神清静便是通佛之心了，饮茶为“清我神”，与坐禅的意念是相通的。“三碗便得道，何需苦心破烦恼。”故意去破除烦恼，便不是佛心了，“静心”、“自悟”是神宗主旨。皎然把这一精神贯彻到中国茶道中。所谓道者，事物的本质和规律也。得道，即看破本质。道家、佛家都在茶中溶进“清静”思想，茶人希望通过饮茶把自己与山水、自然、宇宙融为一体，在饮茶中求得美好的韵律、精神开释，这与禅的思想是一致的。若按印度佛的原义，今生永不得解脱，天堂才是出路，当然饮茶也无济于事，只有干坐着等死罢了。但禅是中国化的佛教，主张“顿悟”，你把事情都看淡些就“大觉大悟”。在茶中得到精神寄托，也是一种“悟”，所以说饮茶可得道，茶中有道，佛与茶便连结起来。道家从饮茶中找一种空灵虚无的意境，儒士们失意，也想以茶培养自己超脱一点的品质，三家在求“静”、求豁达、明朗、理智这方面在茶中一致了。但道人们过于疏散，儒士们终究难摆脱世态炎凉，倒是禅僧们在追求静悟方面执着得多，所以中国“茶道”二字首先由禅僧提出。这样，便把饮茶从技艺提高到精神的高度。有人认为宋以后《百丈清规》中有了佛教茶仪的具体程式规定从此才有“茶道”。其实，程式淹没了精神，便谈不上“道”了。

4．对中国茶道向外传布起了重要作用。

熟悉中国茶文化发展史的人都知道，第一个从中国学习饮茶，把茶种带到日本的是日本学僧最澄。至于最澄是否把中国茶中之道在唐代便带到日本不得而知。第一位把中国禅宗茶道带到日本的又是僧人，即荣西和尚。不过，荣西的茶学著作《吃茶养生记》，主要内容是从养生角度出发，是否把禅的精神与茶一同带去，又不大清楚。但自此有了“茶禅一味”的说法，可见还是把茶与禅一同看待。

佛教茶仪

佛教戒律太严不适合中国人的胃口，但完全去掉戒律也就不称其为佛教了。禅宗主张圆通，但圆通的过了分，到后来有的禅僧主张连坐禅也不必了，这对禅宗本身的存在便构成威胁。所以，到唐末禅宗自己开始整顿。和尚怀海采用大小乘戒律，别创“禅律”，因怀海居百丈山，称《百丈清规》，把僧人的坐卧起居，饮食之规，长幼次序，管理人员等都作了规定。僧人一律进僧堂，连床坐禅，晨参师，暮聚会，听石磬木鱼声行动，饮食用现有物品随宜供应，以示俭朴。德高年长的僧人称长老，长老的随从称侍者，各种管事称寮司，僧徒犯规，焚毁衣钵。整个僧院俨然象一个封建大家庭。宋真宗时，佛教徒杨亿向朝廷呈《百丈清规》，从此佛教清规取得合法地位。宋代大儒家程颢游定林寺，见僧堂威仪济济，惊叹地赞称：“三代礼乐尽在其中”。可见此时的佛教完全中国化，儒家能够认可了。以后历代禅僧对禅礼皆有新的发挥、补充。《百丈清规》既然包括了僧人一切行为规范，茶是禅僧良友，对饮茶的规矩自然也规范得明白。从此佛家茶仪正式出现。

唐宋佛寺常兴办大型茶宴。如余姚径山寺，南宋宁宗开禧年间经常举行茶宴，僧侣多达千人。宋代径山寺茶质量很高，径山寺以佛与茶同时出名，号称江南禅林之冠。茶宴上，要坐谈佛经，也谈茶道，并赋诗。径山茶宴有一定程式，先由主持僧亲自“调茶”，以表对全体佛众的敬意。然后由僧一一献给宾客，称“献茶”。宾客接茶后，打开碗观茶色，闻茶香，再尝味，然后评茶，称颂茶叶好，茶煎得好，主人品德高。这样，把佛家清规、饮茶谈经与佛学哲理、人生观念都融为一体，开辟了茶文化的新途径。

禅门清规把日常饮茶和待客方法也加以规范。元代德辉所修改的《百丈清规》，对出入茶寮的礼仪、“头首”在僧堂点茶的过程，都有详细记载。蒙堂挂出点茶牌，点茶人入寮先行礼讯问合寮僧众。寮主居主位，点茶人于宾位，点茶过程中要焚香，点完茶收盏，寮主“起炉”、相谢。然后请众僧入，点茶人复问讯、献茶。茶喝毕，寮主方与众僧送点茶人出寮……。仪式虽然复杂，但合乎中国古代社会礼仪，所以不仅禅院实行，俗人也竟相效仿。到元明之时，出现“家礼”、“家规”，也效仿禅院礼仪，把家庭敬茶方法也规定进来。

饮茶作为礼仪，早在唐代已在朝廷出现，宋代更加以具体化。但朝廷茶仪民间是难以效仿的，倒是禅院茶礼容易为一般百姓接受。所以，在民间茶礼方面，佛教的影响更大。

历代爱饮茶的僧人都很多。唐代僧人从谂常住赵州观音寺，人称“赵州古佛”。此人嗜茶成癖，他的口头禅是“吃茶去”。据说有僧到赵州拜从谂为师，他问人家：新近曾到此地么？僧人答：曾到。他说：“吃茶去”！再问一遍，僧人又说不曾到。他仍说：“吃茶去”！其实，这不过是从谂的口头语，犹如说：“旁边呆着去！”但其他僧人却替师傅圆谎，说：“这是让你把茶与佛等同起来了”。从此，僧人们却真地把茶中之道与佛经一样认真看待起来。

把“茶禅一味”说看得过于认真，倒容易失去禅学宗旨。禅宗认为世界上的一切事物既可看作有，也可看作无，“一月普现一切水，一切水月一月摄”，事物是互相包含的，要认识的是事物的本质。今人一般把佛学简单的当作唯心主义来批判，世界上的物质本来是客观存在，佛教硬说一切皆空，当然觉得是唯心主义。但如果从相

对主义而言，却包含辩证的道理。茶是客观物质，但物质可以变精神，从看得见、闻得到、品得出的色、香、味，到看不见、摸不着的“内心清静”，不正是从“有”到“无”吗？所以，禅把茶礼正式定入《百丈清规》，不过是提醒人们不要把饮茶仅仅看成止渴解睡，而是引导你进入空灵虚境的手段。从这点说，中国的茶道精神确实又从禅宗茶礼中得到最明确的体现。所以，“吃茶去”成为禅林法语便不足为怪了。“吃茶”，在禅人们修行过程中，就含隐着坐禅、谈佛。赵朴初先生1989年9月9日为《茶与中国文化》展示周题诗曰：

七碗爱至味，一壶得真趣。
空持千百偈，不如吃茶去。

这首诗说明，既要从茶中体会禅机，但又不可执着过分，反失茶的宗旨，禅的宗旨。

（八）道家与茶文化

中国茶文化吸收了儒、道、佛各家的思想精华，中国各重要思想流派都作出了重大贡献。儒家从茶道中发现了兴观群怨、修齐治平的大法则，用以表现自己的政治观、社会观；佛家体味茶的苦寂，以茶助禅、明心见性。而道家则把空灵自然的观点贯彻其中。甚至，墨子思想也被吸收进来，墨子崇尚真，中国茶文化把思想精神与物质结合，历代茶人对茶的性能、制作都研究十分具体，或许，这正是墨家求真观念的体现。

表面看，儒与道朝着完全相反的方向发展。儒家立足于现实，什么事都积极参与，喝茶也忘不了家事、国事、天下事；道家强调“无为”，避世思想浓重。但实际上，在中国，儒道经常是相互渗透，相互补充的。儒家主张“一张一弛文武之道”，“大丈夫能屈能伸”，条件允许便积极奋斗，遇到阻力，便拐个弯走，退居山林。所以，道家的“避世”、“无为”，恰恰反映了中国文化的柔韧一面，可以说对儒家思想是个补充。中国茶文化反映了儒道两家这种相辅相成的关系。特别是在茶文化的自然观、哲学观、美学观，以及对人的养生作用方面，道家也作出了重要贡献。儒家精神固然在中国茶文化中占重要地位，道家也不能不提。有人说，儒家在中国茶文化中主要发挥政治功能，提供的是“茶礼”；道家发挥的主要是艺术境界，宜称“茶艺”；而只有佛教茶文化才从茶中“了解苦难，得悟正道”，才可称“茶道”。其实，各家都有自己的术、艺、道。儒家说：“大道既行，天下为公”，茶人说：“茶中精华，友人均分”。道家说：“道，可道，非常道”。两个不过一个说表现，一说内在，表里互补，都是既有道，也有艺、有术。

茶与自然

中国的古老文化传统中，向来是强调人与自然的统一。据说，黄帝轩辕氏的时候，管天事与人事的官还不分家，所以人能与鬼神交通，得天地之理。后来颛顼帝叫南正重司天，北正黎司地，用现代话说，自然科学与社会、政治分了家，所以开地便不能沟通了，精神与物质也对立了。中国茶人接受了老庄思想，强调天人合一，精神与物质的统一。茶圣陆羽首先从研究茶的自然原理入手，即使用现代科学观点衡量验

证，陆羽也是第一流的茶叶学专家。但是，陆羽不仅研究茶的物质功能，还研究其精神功能。所谓精神功能，还不只是因为茶能醒脑提神，若仅此一点，仍属药理、医学范围。陵羽和其他优秀茶人，是把制茶、烹茶、品茶本身看作一种艺术活动。既是艺术，便有美感，有意境，甚至还有哲理。西方人爱把精神与物质对立起来，现今的西方世界，一方面是高度的技术成就和物质财富的堆积，另一方面却是精神贫乏与道德堕落，两者很难找到统一的方法。拿吃饭穿衣来说，在西方人看主要是物质享受。若要在牛排、炸鸡、咖啡和三明治当中还要感受出一点什么思想，甚至还要包含艺术、哲理，那简直不可思议。中国人不同，喝茶也要讲精神。以陆羽创造的茶艺程序来说，就充满了美感。如烹茶一节，既观水、火、风，又体会物质变化中的美景与玄理。煮茶，物性变化，出现泡沫，一般人看来，有什么美？陵羽却在沫饽变化中享受大自然的情趣。他形容沫饽变化说：“华之薄者曰沫，厚者曰饽，细者曰花。如枣花漂漂于环池之上，又如回潭曲渚青萍之始生，又如青天爽朗有浮云鳞然。其沫者，若绿钱浮于水湄，又如菊英堕于樽俎之中，重华累沫，皤皤然若积雪耳”。在陆羽的眼里，茶汤中包含孕育了大自然最洁静、美好的品性。日本茶道重在领略静、寂的禅机，而中国茶道重在情景合一，把个人融于大自然之中。卢仝饮茶，感到的是清风细雨一样向身上飘洒，可以“情来爽朗满天地”。宋代大文学家苏轼更把整个汲水、烹茶过程与自然契合。他的《汲江煎茶》诗云：

活水还需活火烹，自临钓石取深情。
大瓢贮月归春瓮，小杓分江入夜瓶。
雪乳已翻煎处脚，松风呼作泻时声。
枯肠未易禁三碗，坐听荒城长短更。

诗人临江煮茶，首先感受到的是江水的情意和炉中的自然生机。亲自到钓石下取水，不仅是为煮茶必备，而且取来大自然的恩惠与深情。大瓢请来水中明月，又把这天上银辉贮进瓮里，小杓入水，似乎又是分来江水入瓶。茶汤翻滚时，发出的声响如松风呼泻，或是真的与江流、松声合为一气了。然而，茶人虽融化于茶的美韵和自然的节律当中，却并未忘记人间，而是静听着荒城夜晚的更声，天上人间，明月江水，茶中雪乳，山间松涛，大自然恩惠与深情，荒城的人事长短，都在这汲、煎、饮中融为一气了。茶道中天人合一，情景合一的精神，被描绘得淋漓尽致。

元明时期，儒家文人遇到了空前的大难题。蒙古人入主中原之初，尚未接受汉族传统文化，文化人向来自认为“万般皆下品，唯有读书高”，在元朝统治者眼里却落了个“臭老九”的地位。明代党狱横生，文人不敢稍稍发挥独立的见解。于是，许多有才学的人隐居山林，以茶解忧，茶成了表示清节的工具，称作“苦节君”；茶成了苦中求乐的文人朋友，又称作“忘忧君”。其实，“苦节”到是真的，“忧”却很难忘却。诚如庄子所云，江湖的水干枯了，鱼儿们用口水相互沾润，倒不如江湖水满的时候不相照顾的好。茶人们这种苦节励志的精神固然可贵，但对整个社会却难以有所匡辅。但是，正因为不像宋人那样，时时处处都用儒家礼仪规范饮茶活动，所以才使中国茶道的自然情趣更为浓重。茶人们从茶中领略自然的箫声，尽量“忘我”，求得心灵的某种解脱，庄子说，颜成子游从师学道，第一年心如野马，第二年开始收心，第三年心无挂碍，第四年混同物我，第五年大众来归，第六年可通鬼神，第七年顺乎自然，第八年忘去生死，第九年大彻大悟。无论皎然的三碗茶诗，还是卢仝的七碗诗，仔细读去，都包含着庄子这种混同物我，顺乎自然，大彻

大悟的精神。元明茶人进一步加深这种思想，品茶论水只是进入自然的媒介。所谓“枯石凝万象”，小小一杯茶，从中要寻求的却是空灵寂静，契合自然的大道。如文征明、唐寅等人的品茶图画，都反映了这种思想。文、唐二人都是嘉靖文坛上吴中四杰的主要成员，其艺术风格和人品均以纵逸不羁的姿态出现。文征明的茶画，有《惠山茶会》、《陆羽烹茶图》、《品茶图》等，从这些茶画中，我们看到的是枯石老树，清水竹炉。唐寅，字伯虎，比文征明更纵逸风雅，喜欢的是香茶、琴棋、博古、观书，加上娇妻美妾。唐伯虎点秋香的故事，至今为民众所传颂。所以他的茶画也更多了些风雅美韵。他在《琴士图》中，画的是青山如黛，瀑布流泉，岸边的茶炉火焰燃烧，茶釜的沸水，与泉声、瀑声、松声、琴声似融为一体。画，是静的，但处处有自然的箫声在宇宙间回响、流动，也拨动了茶人内心的琴弦。同样画陆羽品茶，唐寅的笔下，意境更阔大得多，天地宇宙，山水自然的美韵洋溢整个画图之中，而又总是把煮茶的情节放在画的突出部位，具体茶艺方法表现得十分洗炼，但总是作为画龙点睛之笔。他又把焚香、插花、勘书、观画、雅石、山水与品茶都结合起来，雅石透漏瘦绉，修竹扶疏而出。这些情景，既吸收了庄子万象冥合的观念，却又溶进儒家对现实生活美好的追求。他在《品茶图》中，自题诗曰：

买得青山只种茶，峰前峰后摘春芽。

烹煎已得前人法，蟹服松风朕自嘉。

买青山，自种茶，自煎茗，自得趣，更多了些积极乐观的追求。唐寅的诗画，有庄子的气魄和上天入地的精神，但又多了些儒家的现实与乐观。所以，中国的儒与道，实在是很难分家的。即便真正的道士，也未必完全是避世。元代邱处机是蒙古人的重要谋士，曾从征大雪山。出世与入世是相对而言，完全把道家思想理解为消极的东西未必妥当。老庄思想总起来说是着眼于更大的宇宙空间，所谓“无为”，正是为了“有为”；柔顺，同样可以进取。水至柔，方能怀山襄堤；壶至空，才能含华纳水。目前，世界上纷争、嚣闹太过了，“飞毛腿”、“爱国者”，呼啸于夜空，人们又想起了东方自然和谐与宁静的环境。就整个人类发展来说，无论人与人，还是人与自然，终归是以和谐为好。完全没有火，缺少生机；而没有茶的宁静、清醒，世界一片昏乱，人类也难以正常生存。道家茶理，从另一个侧面发掘了茗茶艺术中的深刻哲理。

服食祛疾

把饮茶推向社会的是佛家，把茶变为文化的是文人儒士，而最早以茶自娱的是道家。我国关于饮茶的大量记载出现在晋和南北朝。其中，许多饮茶的故事出现在道家的神怪故事中。道家思想宗教化变为道教，但中国人对上帝鬼神的信仰总是不十分笃实的，道教其实并没有太严格的教义，只不过把老庄思想神化。所以，道家也常被称为神仙家。当时，佛教传入中国不久，不少人还难以认识佛的本质，常把佛也归入神仙家之类。道教的要义无非是清静无为，重视养生，茶对这种修炼方法再有利不过，所以道士们皆乐于用。于是在南北朝的神怪故事中就出现了许多关于茶的记载。《神异记》说，余姚人虞洪入山茶茗，遇一道士，牵着三条青牛，把虞洪领到一个大瀑布下，说：“我便是神仙丹丘子，听说你善作茶饮，常想得到您的惠赐”。于是指示给他一棵大茶树，从此虞洪以茶祭祀丹丘子。《续搜神记》说：晋武帝时，宣城人秦精常入武昌山采茶，遇到一个丈余高的毛人，指示给他茶树丛生的地点，又把怀中的柑桔送

给他。这个毛人虽不是神仙，也被看作山怪之类。至于《广陵耆老传》中的卖茶老婆婆，便明显是个神仙了，官府把她抓到监狱里，夜里她能带了茶具从窗子里飞走。后来茶人在诗中经常创造饮茶羽化成仙的意境，大概正是受了这种启发。

不过，这还只是传说中的神仙道士。真正的道人也是最爱饮茶的，道家饮茶更加自在，不像佛教茶道过分执着于精神追求，也不像儒家那样器具、礼仪繁琐。宋孝武帝之子新安王子鸾、豫章王子尚到八公山访问昙济道人，昙济就是个很会煮茶的人，他设茗请二位皇子品尝，子尚说：“这象甘露一样美，怎么说是茶茗？”

道家最伟大的茶人大概要算陶弘景。陶为南朝齐梁时期著名的道教思想家，同时也是大医学家。字通明，自号华阴居士。丹阳秣陵（今南京）人。陶弘景曾仕齐，拜左卫殿中将军。入梁，在句曲山（茅山）中建楼三层，隐居起来。时人看见，以为是神仙。梁武帝礼请下山，陶弘景不出，但武帝有要事难决时便派大臣去请教，号称“山中宰相”。他的思想脱胎于老庄哲学和葛洪的神仙道教，也杂有儒、佛观点。可见，道家的“避世”也是相对的。陶氏在医药学方面很有成就，曾整理古代的《神农本草》，并搜集魏晋间民间新药，著成《本草经集注》七集，共载药物七百三十种。现已在敦煌发现残本。另著有《真诰》、《真灵位业图》、《陶氏验方》、《补阙肘后百一方》、《药总诀》等书。可见既是个政治家、思想家，又是医药学家。他在《桐君采药录》中的注解内，备述西阳（今湖北黄岗）、武昌、庐江（今安微合肥）、晋陵（今江苏武进）等地所产好茶，以及巴东所产真茗。陶氏是从茶的药用价值方面来看待茶的。

唐代著名道家茶人大概首推女道士李冶。李冶，又名李季兰，出身名儒不幸而为道士。据说，陆羽幼年曾被寄养李家，与陆羽交情很深。后来，她在太湖的小岛上孤居，陆羽亲自乘小舟去看望她。李季兰弹的一手好琴，长于格律诗，在当时颇有名气。天宝年间，皇帝听说她的诗作得好，曾召之进宫，款留月余，又厚加赏赐。德宗朝，陆羽、皎然在苕溪组织诗会，李冶是重要成员，所以，完全有理由说，是这一僧、一道、一儒家隐士共同创造了唐代茶道格局。陆羽《茶经》中老庄道家思想肯定受到李冶的影响。李冶本是个才华横溢，喜欢谈笑风生的人，为陆羽饮茶集团增添过不少情趣。但到晚年处境凄凉。她有《湖上卧病喜陆鸿渐至》诗云：

昔去繁霜月，今来苦雾时。
相逢仍卧病，欲语泪先垂。
强劝陶家酒，还吟谢客诗。
偶然成一醉，此外更何时。

老友相逢，强颜欢笑，心境却十分凄苦。

明代优秀茶人朱权，晚年是兼修释老的。他明确指出：（1）茶是契合自然之物；（2）茶是养生的媒介。这两条，都是道家茶文化的主要思想。他认为，饮茶主要是为了“探虚玄而参造化，清心神而出尘表。”

为什么道家对茶都有这么大的兴趣呢，除了茶有助于空灵虚静的道家精神要求外，道家思想宗教化之后所进行的修炼方法显然与茶相宜。

道教的修炼方法，一曰内丹，即胎息以炼自身之气；二曰存思，即将自己的意念寄托于天地山川或身体某个部位，求得“忽兮恍兮，其中有象”的效果；三曰导引沐浴，用意念引导阳光、雨露、星月之辉沐浴己身而去除污浊之气；四是服食烧炼，即通过食品中化学物质或草木果品，帮助健身强体。道教的修炼方法，是典型的中国“现实主义”，来世先不必去求，今生首先要作个寿星，称个“神仙”。用现代科学道理分析，这

不过是一套气功修炼的方法。修炼气功，人不能睡，但又要在尽量虚静空灵的状态下才能产生效果。除去其中的宗教迷信色彩，这原来是气功保健和开发特异智能的好方法。要打坐，练内丹，必有助功之物。道家练所谓“金石之药”，虽然对我国古代化学研究作出贡献，但真的吃下去却常常出问题，以至丧生。而服用草木果实，却是很有道理的。茶能提神清思，而且确实有升清降浊，疏通经络的功效，所以不仅道家练功乐用，佛家坐禅也乐用。因此，可以说道家研究茶的药理作用是最认真的。从葛洪的《抱朴子》，到陶弘景注《本草经》，都是从药理出发来认识茶的作用。

道家修炼，又主张内省。当饮茶之后，神清气爽，自身与天地宇宙合为一气，在饮茶中可以得到这种感受。

茶人气质

茶在中国流行太普遍了，三教九流，都与茶相关。不过真正的“茶仙”、“茶癖”、“茶痴”，却真有些特殊的风度。除去帝王、公侯以茶人自我标榜者外，一般茶人，不论儒、道、佛的信仰，都有些共同特点，即追求质朴、自然、清静、无私、平和，但又常常有些浪漫精神和浩然之气。茶人们这种特殊的气质和修养，与老庄思想的影响有很大关系。试例举一二：

道家是主张清心寡欲的，这与中国长期的封建社会和小农经济有关，既然自然资源有限，生产力发展受到很大限制，当然还是不要无休止的索取与纷争为好。从现代社会发展看，这种观点有消极的一面，但即使在现代工业社会里，人的物质需求也不可能完全得到满足。拼命追求物欲而不顾现实条件，会造成许多破坏和危机。比较起来说，中国人主张简朴，倒是化解当今危机的办法之一。老子说：“不贵难得之货，使民不为盗；不见可欲，使民心不乱”。拼命追求不大适用的金银宝货，盗贼便多了；人人贪心太大，天下便不会和平。茶人们正是吸收了这种精神，而多崇尚简朴。历史上以茶养廉的事我们已经说了不少。如今说个现代的伟人。

伟大的民主革命先行者孙中山先生是力主倡导饮茶的。他在《建国方略》、《三民主义·民生主义》等重要论著中明确论述茶对国民心理建设的功能。他说：“中国不独食品发明之多，烹调方法之美为各国所望尘不及，而中国之饮食习尚暗合于科学卫生，尤为各国一般人所望尘不及也。”“故中国穷乡僻壤之人，饮食不及酒肉者，常多寿”。“中国常人所饮者为清茶，所食者为淡饭，而加以菜疏、豆腐。此等之食料，为今卫生家所考得为最有益于养生者也”。孙先生认为，喝水比吃饭甚至还重要。把饮茶提到“民生”的高度，茶称之为“国饮”确实有据了。中山先生本人就是极爱饮茶的，尤其爱喝西湖龙井和广东功夫茶。1916年，他从上海到杭州，特地视察茶店、茶栈，然后品尝龙井茶。到虎跑泉观光，取水烹茗，并赞道：“味真甘美，天之待浙何其厚也！”中山先生还指出，要推广饮茶，从国际市场上夺回茶叶贸易的优势，应降低成本，改造制作方法，“设产茶新式工场。”中山先生的民生思想中，是提倡茶的简朴，“不贵难得之货”的。从陆纳的以茶待客，到陆羽“随身堆纱中、藤鞭、短褐、犊鼻”，到南宋陆游《啜茶示儿辈》的简约生活，……一直到中山先生提倡以茶为国饮、为民生大计，都是提倡的简约自持。

表面看来，老庄主张“无为”，实际上，无为之中包含有为，包含着一个阔大无边的大宇宙观。庄子的思想往往是天上地下，无边无际的遨游，一会儿是直上九重霄

汉的大鹏，一会是游于三江四海的鲲鱼。道家认为，事物是不断发展变化的，所谓一生二，二生三，三生万。唐宋以后儒家趋向保守，畏天命而谨修身；佛教虽出现了许多适应中国士大夫口味的流派，但总的说是认为在劫难逃。只有道教，用无边的宇宙和生息不断的观念鼓舞自己“长生不死”，“羽化飞升”，表现了中华民族对生命的无限热爱，所以，不能一概以“唯心主义的幻想”来看。抱着这种乐观的理想饮茶，使许多茶人十分注意从茶中体悟大自然的道理，获得一种淡然无极的美感，从无为之中看到大自然的勃勃生机。所以，真正的茶人胸怀经常是十分阔大，虚怀若谷，并不拘泥茶艺细节。自我修养要“忘我、无私”；与大自然契合，由茶釜中沫饽滚沸想到那滚滚的江河、湖海、大气、太极。最后，自己忘掉了，茶也忘掉了，海也忘掉了，大气和星河也忘掉了，人、茶、器具、环境浑然一气，这才能真正身心愉悦，即所谓大象无形也。所以，中国茶道精神要在无形处、无为处、空灵虚静中自然感受，无形的精神力量大于有形的程式。这正是受道家影响的结果。这种精神不仅是茶人的精神，也贯彻于全民族之中。中华儿女以天地宇宙为榜样，把忘我、无私视为自己追求的目标。

老庄思想在自然观方面无疑是相当积极的，不信“天命”，而要与天地同在。但在政治观上，确实有消极的一面，用现在的话说，是“见着矛盾躲着走”，去寻自己的安适，不是与他们师法天地的自然观相矛盾，很有些自私吗？老庄思想是主张避世的，但应当看到，这种表面消极的政治态度后面，又有愤世疾俗，对旧制度猛烈抨击的一面。庄子生逢乱世，心情很痛苦，很矛盾，在表面的洒脱下，有一颗忧国忧民的心。不然就不会“著书十余万言”（《史记·本传》），对当时的政治作出激烈的嘲讽和抨击。他的退隐思想，是表示与统治者不合作的态度，“天子不得臣，诸侯不得友”，自己“洸洋自恣以适己”，是一则避免“中于机辟，死于网罟”；二则表明自己不能苟同于世俗的价值观，把自己从功名利禄中退出来，保持自己的精神自由和独立人格。所以，与其说是厌世，不如说是愤世、疾世。中国著名的茶人，许多退隐思想浓重，并不是逃避责任，而是表明不苟同世俗的人格。这一点，接受道家思想很明显。陆羽幼年也曾决心精研儒学，但当他真正长大成人后才看透了当时的社会，拒绝作朝廷官吏，而作了“陆处士”。白居易早期参与政治，其诗歌中讽喻作品很多，笔锋直刺权贵。但自贬官之后，伤感和闲适的内容渐增，也开始以茶自适。但走上这条路并非于自愿，而是因为“济世才无取，谋身智不周”（《履道新属二十韵》），于是不得不隐退，不得不从茶中去寻找自我：“游罢睡一觉，觉来茶一瓯”，“从心到百骸，无一不自由”，他是从茶中自我开解。朱元璋的第十七子朱权，曾就藩大宁，威镇北荒，并且是靖难功臣，但因受永乐帝猜忌，不得不深自韬晦。宣宗时，又上书论宗室不应定等级，宣宗大怒加责，他不谢罪退隐怕是终会致杀身之祸的。所以晚年在缑领上建生坟，自称丹丘先生、函虚子，最后变成了著名的茶道专家。可见，茶人的退隐，既是为社会所迫，也是自己找寻的在艰难中生存和磨励志向的办法。元、明都以“苦节君”、“苦节君行省”等比喻茶具，其心中的苦水可知矣。所以，茶人多以清苦自适来要求自己，这种精神，造成中国不少文化人富于气节。“饿死事小，失节事大”，到近现代帝国主义入侵、抗日战争爆发，许多知识分子先是茶水、菠菜、豆腐，后来茶水变成了白开水，菠菜豆腐也吃不上了，但也决不作帝国主义的奴才！这也正是茶人留下的优良传统。

在庄子的笔下，有一个无限的空间系统，人的精神可以自由纵横其间，无论山川人物，鸟兽鱼虫，甚至一个影子，一个骷髅，都可以与他对话。巨鲲潜藏于北溟，隐喻着人的深蓄厚养；大鹏直飞九万里，象征着人的远举之志。庄子大概出身很穷，曾处穷间陋巷，靠织草鞋度日，才华横溢，但终身未仕。这使他只能从自然中找寻归宿，因为在社会上找不到出路。社会上不自由，庄子便把自己变成一只蝴蝶，梦见自己在宇宙大花园里无拘无束地漫游。道家茶人把这一思想引入中国茶文化，在茶人面前展开了一个美丽的自然世界。他们与江流、明月相伴，与松风竹韵为友，使自己回归于大自然之中。这是对自由的向往，也符合人天真烂漫的本性。尤其到现代工业社会，与其人与人互相倾轧，还不如多一点天真烂漫为好。有人说，中国人“天生”不懂得“民主”、“自由”。以在下看来，中国人是最懂自由的价值。茶人们追求自由的精神，便是一个极好的例证。

老子和庄子，对世俗的价值观念，都持鄙视态度。《老子》第二十章说：“众人熙熙，如享大牢，如登春台，我独泊兮其未兆，……众人皆有余，而我独若遗，…俗人昭昭，我独昏昏；俗人察察，我独闷闷”。这位李老先生专与一般人唱反调。庄子则更形象、明白地说明这一点：人家说圣人好，他说：天下胡涂人太多了，才有所谓圣人，甚至说圣人不死，天下就没太平。人家说富了好；他说：钱太多了就有人偷你！人家说木瘤盘结的大树不成材；他又说：要不是结那么多树瘤子，早就被人砍了，还能长那样大？！人家说，犀牛好大呀；他偏说，大有什么用，它会捉老鼠吗？

看来，中国的茶人们真学了庄子的脾气，很爱与世俗唱对台戏。陆羽的性情人们就觉得怪。一般人看不起伶人，他偏去作戏子；朝廷请他作官不去，偏要研究茶；别人多顾个人安危，他为朋友不避虎狼。许多茶人即使作官，也经常因直谏被贬。王安石也好茶，而且很懂水品，好不容易作了宰相，却偏要变法，连小说家都叫他“拗相公”。老舍先生学问很大，偏要写北京的市民生活，不是祥子、虎妞，便是《茶馆》里的三教九流。在茶人们看来，所谓荣华富贵薄如白开水，倒不如作个自在的茶仙为好。“作花儿比作官到有拿手”（《金玉奴棒打薄情郎》），人穷，却总有几分傲气。茶人中像宋代丁谓之流的毕竟是少数，大多数茶人有一身穷骨气。即便富的茶人也大多不苟同世俗，很懂得雅洁自爱，又总爱发表些怪论。即使不敢公然指责权贵，也总是明讥暗讽的对抗几下子。茶人的这种精神，培养了许多知识分子忠耿清廉的性格，对封建世俗观念常常唱反调。

如果说，儒家茶文化更适合士大夫的胃口，而道家茶文化则更接近普通文人寒士和平民的思想。它以避世的消极面目出现，正反映了与占统治地位的儒家思想处于不同的境地。因此，决不可忽视。谈中国茶道精神者往往扬儒贬道，这有很大的片面性。

（九）儒家与茶文化

每个民族都有自己的母体文化，由此派生出其他子系文化。西方以古希腊、罗

马文化为自己的基点，崇尚火与力，以力横决天下。而中国尊的是皇天后土，以大地为母亲，所以平和、温厚、持久。这造成后来的儒家以中庸为核心的文化体系。中国茶文化正是由这个母系文化中派生而来。中国茶道思想是融合儒、道、佛诸家精华而成，但儒家思想是它的主体，近代以来，西方的“船坚炮利”，既打破了中国传统生产和生活方式，也打破了中国的精神传统。加之儒学到后期确实作了维护腐朽封建制度的工具，人们对儒家思想的评价当然发生巨大转变。许多人向西方寻找真理，对中国的传统，抨击十分强烈。但是，经过上百年中西文化的反复较量，人们又回过头来，重新审视自己的传统，又觉得祖宗留下的东西还有许多宝贝，擦掉它身上的灰尘，又会光彩夺目。儒家思想当然也不是尽善尽美，其他民族也有自己优秀的文化精神。在人类历史上，许多民族创造过“高峰文化”，但为时不久便消声匿迹。如巴比伦文化、古埃及文化，今日何处去寻？除了那古老的金字塔和地下出土的文物，留下了多少精神内容？甚至，古希腊、罗马文化，从某种意义上讲今日继承的也太少，更看不到深化、发展。而中国的儒家思想，不仅创造了人类历史上整整一个光辉时代，使中国处于世界封建时期的顶峰，而且影响到整个东亚文化圈，到现代工业社会，不仅东方儒学又重新抬头，甚至西方也想从儒学中寻找解脱困境的方案。国外所谓“儒学第三期发展”，正是这样被提出来的。这说明，儒学不仅是封建的产物，作为一种民族思想精华，它有在不同时代应变、发展的极大生命力。

中庸与茶道

有人说，西方人性格像酒，火热、兴奋，但也容易偏执、暴躁、走极端，动辄决斗，很容易对立；中国人性格象茶，总是清醒、理智的看待世界，不卑不亢，执着持久，强调人与人相助相依，在友好、和睦的气氛中共同进步。这话颇有些道理。酒自然有酒的好处，该热不热，该冷不冷，须要拼一下也不去拼是不行的。但从人类长远利益看，中国人的思维方法或许可尽量减少些人类不必要的灾难。所以，茶文化从中国这块土壤上诞生，有深厚的思想根源。

表面看，中国儒、道、佛各家都有自己的茶道流派，其形式与价值取向不尽相同。佛教在茶宴中伴以青灯孤寂，要在明心见性；道家茗饮寻求空灵虚静，避世超尘；儒家以茶励志，沟通人际关系，积极人世。无论意境和价值取向不都是很不相同吗？

其实不然。这种表面的区别确实存在，但各家茶文化精神有一个很大的共同点，即：和谐、平静，实际上是以儒家的中庸为提携。

与无边的宇宙和大千世界相比，人生活的空间环境是那样狭小。因此，人与自然，人与人之间便难免矛盾冲突。解决这些矛盾的办法，在西方人看来，就是要直线运动，不是你死，便是我活，水火不容。中国人不这么看。在社会生活中，中国人主张有秩序，相携相依，多些友谊与理解。在与自然的关系中，主张天人合一，五行协调，向大自然索取，但不能无休无尽，破坏平衡。水火本来是对立的，但在一定条件下却可相容相济。儒家把这种思想引入中国茶道，主张在饮茶中沟通思想，创造和谐气氛，增进彼此的友情。饮茶可以更多的审己、自省，清清醒醒地看自己，也清清醒醒地看别人。各自内省的结果，是加强理解，“理解万岁”！过年过节，各单位举行“茶话会”，表示团结；有客来敬上一杯香茶，表示友好与尊重。常见酗酒斗欧的，却

不见茶人喝茶打架，那怕品饮终日也不会抡起茶杯翻脸。这种和谐、友谊精神来源于茶道中的中庸思想。

陆羽创中国茶艺，无论形式、器物都首先体现和谐统一。他所作的煮茶风炉，形如古鼎，整个用《周易》思想为指导。而《周易》被儒家称为“五经之首”。除用易学象数原理严格定其尺寸、外形外，这个风炉主要运用了《易经》中三个卦象：坎、离、巽，来说明煮茶包含的自然和谐的原理。坎（三）在八卦中为水；巽（三）在八卦中代表风；离（三）在八卦中代表火。陆羽在三足间设三窗，于炉内设三格，三格上，一格书“翟”，翟为火鸟，然后绘离的卦形；一格书坎，绘坎卦图样；另一格书“彪”，彪为风兽，然后绘巽卦。陆羽说，这是表示“风能兴火，火能煮水”。故又于炉足上写下：“坎上巽下离于中”，“体均五行去百疾”。在西方人看来，水火是两种根本对立难以相容的事物。但在中国人看来，二者在一定条件下却能相容相济。《易经》认为，水火完全背离是“未济”卦，什么事情也办不成；水火交融，叫作“既济”卦，才是成功的条件。中医理论认为，心属火，肾属水，心肾不交会生病，心火下降，肾水上升，两者协调才能健康。所以，气功学把这种协调心肾的功法称为“水火既济功”。天与地的关系同样如此，《易经》认为，天之气到地下来，地之气到天上去，这是“泰”（䷊）卦，能平安吉祥。相反，天高高在上，地永远压在下面，表面看合理，实际天地隔离，那叫“否”卦（䷋），是并不吉祥的。用这种观点指导统治术，要求帝王们也要体察民情，产生“民本”思想；而百姓们也体谅些国家，顾全些大局。而水火不容的两国也能化敌为友。有时兵戎相见，转眼又称兄弟之国。“大同世界”，“万邦和谐”，是中国人的社会理想；天地自然，五行和谐是中国人辩证的自然观。中国茶人把这两点都引入茶艺和茶道之中。陆羽认为，水、火、风相结合，才能煮出好茶，发茶性，去百疾。同样是水，也要取水质既清洁又平和的，因此对湍流飞瀑评价最低，认为不宜煮茶。枯井之水也不好，“流水不腐，户枢不蠹”，过于静止，就要陈腐，喝了也要生病。

在中国茶文化中，处处贯彻着和谐精神。宋人苏汉臣有《百子图》，一大群娃娃，一边调琴、赏花、欢笑嬉戏，一边拿了小茶壶、茶杯品茶，宛如中华民族大家庭，孩子虽多并不去打架，而能和谐共处。至于直接以《同胞一气》命名的俗饮图，或把茶壶、茶杯称为“茶娘”、“茶子”，更直接表达了这种亲和态度。中华民族亲和力特别强，各民族有时也兄弟阋墙，家里打架，但总是打了又和。遇外敌入侵，更能同仇敌忾。清代茶人陈鸣远，造了一把别致的茶壶，三个老树虬根，用一束腰结为一体，左分枝出壶嘴，右出枝为把手，三根与共，同含一壶水，同用一支盖，不仅立意鲜明，取“众人捧柴火焰高”、“十支筷子折不断”、“共饮一江水”等古意，而且造型自然、高雅、朴拙中透着美韵。此壶命名为“束柴三友壶”，主题一下子被点明。

中国历史上，无论煮茶法、点茶法、泡茶法，都讲究“精华均分”。好的东西，共同创造，也共同享受。从自然观念讲，饮茶环境要协和自然，程式、技巧等茶艺手段既要与自然环境协调，也要与人事、茶人个性相符。青灯古刹中，体会茶的苦寂；琴台书房里体会茶的雅韵；花间月下宜用点花茶之法；民间俗饮要有欢乐与亲情。从社会观说，整个社会要多一些理解，多一些友谊。茶壶里可装着天下宇宙，壶中看天，可以小中见大。中国人也讲斗争，但斗的目的是为求得相对稳定与新的平衡。目前，世界面临着残杀、战争和自然环境的大破坏、大

污染，中国的茶道精神或许能给这纷乱的世界加些清凉镇静剂。据说，英国议会中开会，怕议员们吵起来，特地备茶，以改善气氛。这大概是中国茶道精神的延伸。中国这几年搞改革开放，开始青年人觉得西方文化有刺激性，向往摇滚乐、咖啡厅。搞了几年，还是觉得平和、清醒为好。于是又想起了中国的茶，想起了茶会中那安定、祥和的气氛。中国人讲“人之初，性本善”，中国茶道或许会更多唤起人类善的本性。地球这样小，外星纵有适于生存的地方，起码现在还没找到。既然如此，还是多一点茶人间的友善为好。可能这正是中国与东方茶事大兴的原因之一吧。

乐感文化

有人说，日本茶道要点在于清、寂，而中国茶道却多了许多欢快的气氛。这确实是说到了点子上。日本处于孤岛之上，忧患意识或危机感特别强，他们吸收中国禅宗茶道的苦寂思想是很自然的。西方人表面看来欢欢乐乐，但内心也有许多说不出的苦处。西方是上帝统治着人，上帝一直是压在人们头上的大山。今生要拼命享受，因为来世还不知如何。今天是百万富翁，明天就可能一贫如洗，跳楼跳海。对于自己的命运很难把握，更谈不到子孙后代。所以，乐中有悲，不过是“今朝有酒今朝醉”。日本的“清寂”与西方的“拼命享受”，表面看很不相同，但都怀有对未来的恐惧。

中国人则不然，虽然信神，但神可有可无。生命谁给的？不是上帝，而是父母、爷爷和奶奶。今后前景如何？寄希望于子孙后代，相信“芝麻开花节节高”，“一代更比一代强”。所以，中国人总是充满信心的展望未来，也更重视现实的人生。不必等来世再到上天那里求解脱，生活本身就要体会“活”的欢乐。有人称中国文化的这种特点为“乐感文化”，而中国茶道，正呈现出这一特点。在困境到来时，茶人们也讲以茶励志；但在日常生活中，特别是茶道中，总是更多与欢快、美好的事物相联系。因为，在儒家思想看来，人生到世界上并不是专门为的受苦。再艰苦的环境，总还有许多乐趣，没有一点欢乐和希望，还活着干什么？

陆羽主张茶艺要美，技术要精，连煮茶的沫饽都用鱼睛、蟹目、枣花、青萍来形容。皎然是个和尚，但是个被儒化了的和尚，他主张饮茶可以伴明月、花香、琴韵，还作了许多好诗，被誉为“诗僧”，在唐诗中也占了一个地位。范文澜先生笑皎然不是个真和尚，既然四大皆空，要作诗扬名干什么？这也有点太苛求了些。和尚们既不让娶妻生子，享受天伦之乐，连作诗、绘画，享受点自然情趣和朋友的亲情都不可，那真是印度的苦行僧了。所以，皎然是个很有人情味的和尚。陆羽重于茶艺，皎然重于茶理，特别是重茶中的艺术思想、精神境界。谈到中国茶道思想，人们总是推崇卢仝的《谢孟谏议寄茶》诗，俗称：《七碗诗》。其实，皎然早就一碗两碗的讨论过茶的意境。他在《饮茶歌诮崔石使君》中写道：

> 越人遗我剡溪茗，采得全芽爨金鼎。素瓷雪色漂沫香，何似诸仙琼蕊浆。一饮涤昏寐，情来朗爽满天地。再饮清我神，忽如飞雨洒轻尘。三饮便得道，何须苦心破烦恼。此物清高世莫知，世人饮酒多自欺。愁看毕卓瓮间夜，笑向陶潜篱下时。崔侯啜之意不已，狂歌一曲惊人耳。孰知茶道全尔真，唯有丹丘得如此。

在皎然看来，连陶渊明采菊东篱，借酒浇愁也大可不必。以茶代酒，更达观，更清醒的看待世界，涤去心中的昏寐，面对朗爽的天

地，才是茶人的追求。这奠定了中国茶道的基调，既有欢快、美韵，但又不是狂欢滥欢。所以，真正茶人总是相当达观的。有乐趣，但不失优雅，是有节律的乐感。唐代《宫乐图》，表现的是宫中妇女品茶与欢馔、音乐相结合的情景，是从悠扬的宫乐、祥和的气氛中体现乐感。明人在自然山水间饮茶，求得自然的美感和乐趣。在斋中品茗，相伴琴、书、花、石，求得怡然雅兴。甚至于洞房中夫妻对斟，皆可入画，有欢快但无俗媚，更不可能有猥亵之感。著名女词人李清照与丈夫赵明诚都是著名茶人，常以茶对诗，夫妻和乐，以至香茗洒襟，仍不失雅韵，被人传为佳话。至于民间茶坊、茶楼、茶馆，欢快的气氛便更浓重些。以禅宗的德山棒来看，这些茗饮方式好像都没有什么深刻的思想。但在正常人看，七情六欲皆出乎天然，合于自然者即为道。儒家看来，天地宇宙和人类社会都必然处在情感性的群体和谐关系之中，不必超越实际时空去追求灵魂的不朽，体用不二，体不高于用，道即在伦常日用，工商耕稼之中。“天行健”，自然不停的运动，人也是生生不息，日常的生活，有艰难，也有快乐，才合自然之道，自然之理。饮茶不像饮酒，平时愁肠百转，喝昏了发泄一通，狂欢乱舞，也不像苦行僧，平时无欢乐，无精神，苦苦坐禅，才有一时的开悟和明朗。茶人们一杯一饮都有乐感。“学而时习之，不亦乐乎？”“有朋自远方来不亦乐乎？”以茶交友不亦乐乎？佳茗雅器不亦乐乎？以茶敬客不亦乐乎？居家小斟不亦乐乎？并非中国人不知艰难或没有“忧患意识”，而是执着于终生的追求，诚心诚意的对待生活，“反身而诚，乐莫大焉”。合于自然，合于天性，穷神达化，你便可以在一饮一食当中都得到快乐，达到人生极致。饮茶，自己养浩然之气，对人又博施众济，大家分享快乐。茶道中充满自己的精神追求，也有对其他人际的热情。清醒、达观、热情、亲和与包容，构成儒家茶道精神的欢快格调，这既是中国茶文化总格局中的主调，也是儒家茶道与佛教禅宗茶道的重要区别。快乐，在儒家看来，不仅不是没有志气、没有思想，恰恰相反，是对生活充满信心的表现。所以孔子赞扬颜回说：“贤哉，回也！一箪食，一瓢饮，在陋巷，人不堪其忧，回也不改其乐，贤哉，回也！”中国的茶人们比起锦衣玉食的达官贵人，端了杯茶自乐，当然显得寒酸，比起禅宗茶道的清苦，又好像执着不够。但儒家茶道是寓教于饮，寓志于乐。道家飘逸、闲散过了些，佛教又执着的不近乎人情，还是儒家茶道既承认苦，又争取乐，比较的“中庸”，易为一般人接受。所以，中国民间茶礼、茶俗，大多吸收儒家乐感精神，欢快气氛比较浓重。老北京的市民们，在艰苦的岁月里从北京茶馆里寻找了不少快乐，茶也算个“有功之臣”了。

养廉、雅志、励节

历史上，“茶禅一味”给人们留下了深刻的印象。加之明清茶人接受道家思想，消极避世者甚多，清末八旗子弟，民国遗老遗少，又常以茶为“玩意儿”，给人们留下的好印象也不多。所以，近世虽积极推崇茶的好处，但并不以为茶艺的讲究有什么好，常把艺茶品茗看作文人、闲人的无聊、避世、消闲之举，而不大了解中国茶中积极入世的精神。其实，中国茶文化从一产生开始，便是以儒家积极人世的思想为主。茶人中消极避世者有之，但一直不占主要地位。我们这样说，是从中国茶文化发展的总体趋势和大格局而言。当然，并不排除茶道流派和个别茶人中的消极思想。在个别时期，消极避世的倾向甚至占上风。而

从茶文化在中国长期发展中的历史作用来说，无论如何，其积极精神是主要的。

在中国，儒、道、佛各家虽然都有自己的茶道思想，但领导中国茶文化潮流的主要是文人儒士。中国的儒学，即使在它走向保守以后，仍然是入世而不是避世。中国的知识分子，从来主张“以天下为己任”，“为生民立命”，“为天地立心”，很有使命感和责任心。中国茶文化恰好吸收了这种优良传统。中国开始习惯饮茶的确实是道人、和尚，但能形成文化观点，以精神而推动茶文化潮流的仍是儒生们。晋与南北朝时，推动茶文化发展的，主要是政治家和清谈家。政治家如桓温、陆纳等是以茶养廉，以对抗两晋以来的奢糜之风，而清谈家则是在饮酒、饮茶中纵论天下之事。清谈也并非全无用处，其中也不乏有见解、有思想的人物。

到唐代，陆羽等创制茶文化总格局，实际上已是儒、道、佛各家的合流。但儒家思想是提携诸家的纲领。陆羽本身就充满了忧国忧民之心，这从他创制的器具上就可得到证明。有人认为，陆羽是“教技术”，好比个茶学工程师，皎然、卢仝等才是讲茶精神。其实不然，皎然的许多茶诗固然充满了美的意境和哲理，但主要是创建茶的艺术意境、美学思想。尽管皎然与一般和尚有许多不同，但毕竟仍是和尚。而陆羽则不然，他自幼被父母抛弃，当过小和尚，进过戏班子，尝尽人间酸甜苦辣。刚逢伯乐，打算实现精研儒学的愿望，却又碰上安史之乱。到湖州避难，在研究茶学中深入民间，十分了解百姓的疾苦。在与颜真卿等交往中，又进一步研究儒学、讨论国家大事。今人多知颜真卿是大书法家，而大多不知颜氏也是位大政治家，而且首先是政治家。天宝十二年（753年），安禄山驱兵南下，河北诸郡纷纷陷落，颜真卿任平原郡太守，唯独平原郡城防坚固，战旗飘扬，颜氏肩负了领导整个河北战场的重任。后来，颜真卿又出任刑部尚书，因忠耿刚烈，被排挤出京。后再次检校刑部尚书，又犯颜直谏，惹恼了皇帝，得罪了宰相，方又左迁外任。大历八年（773年），颜真卿出任湖州刺史，陆羽与之结为至交，皎然也是颜府坐上客。可以想见，这样一班朋友，必然会在思想上彼此影响。陆羽与颜真卿的性格十分相似，朋友有错，常苦心劝谏，人家若听不进去，先自己难过的大哭。一个是谏君，一个是谏友，但都是忠耿刚烈。陆羽除茶学著作外，还长于修方志，今可稽考者尚有五、六种。方志在古代称“图经”，地方修“图经”，上达朝廷，以备了解民情土风参考。可见，陆羽的心，上系朝廷，下连黎民。所以，当他制造烧茶的风炉时，不仅吸收了《易经》五行和谐的思想，而且把儒家积极入世的精神都反映进去。适值安史之乱平定，他便在炉上刻下：“大唐灭胡明年铸。”他又在炉上铸了“尹公羹，陆氏鼎”，与伊尹相比。他所造茶釜，不论长宽厚薄皆有定制，并说明，要“方其耳以令正”，“广其缘以务远”，“长其脐以守中”。这令正、务远、守中的思想，正是儒家治国之理。他在《茶经》中强调，饮茶者须是精行俭德之人，把茶看作养廉和励志、雅志的手段。后来，刘贞亮总结茶之“十德”，又明确“以茶可交友”，“以茶可养廉”，“以茶可雅志，”“以茶利礼仁”，正式把儒家中庸、仁礼思想纳入茶道之中。

最能形象地反映茶道入世精神的是宋人《审安老人茶具图》中十二器之名。

(1) 烘茶焙笼——称“韦鸿胪”。

(2) 茶槌——称“木侍制”。

(3) 茶碾——称“金法槽”。

(4) 茶帚——称“宗从事”。

(5) 茶磨——称“石转运”。

(6) 茶飘——称“胡员外”。
(7) 茶罗合——称“罗枢密”。
(8) 茶巾——称“司职方”。
(9) 茶托——称“漆雕秘阁”。
(10) 茶碗——称“陶宝文”。
(11) 茶注子——称“汤提点”。
(12) 茶筅——称“竺副帅”。

这里，每一件茶器，都冠以职官名称，充分体现了茶人以小见大，以茶明礼仪、制度的思想。明代，国事艰难，更继承了这种传统，竹茶炉称“苦节君像”，都篮称“苦节君行省”，焙茶笼称“建城”，贮水瓶称“云屯”，炭笼叫“乌府”，涤方曰“水曹”，茶秤叫“执权”，茶盘叫“纳敬”，茶巾称“受污”。表面看，茶人们松风明月，但大多数人，却时时不忘家事、国事。茶人们从饮茶中贯彻儒家修、齐、治、平的大道理，大至兴观群怨，规矩制度、节仪，小至怡情养性，无一不关乎时事。至于消闲的作用，当然是有的。儒家向来主张一张一弛，文武之道，不必要终生、终日都绷着脸，当进则进，当退则退。即使闲居野处，烹茶论茗，也并不一定说明就是消极。

礼仪之邦

中国向来被称为“礼仪之邦”。现代人一提起“礼”，便想起封建礼教、三纲五常。其实，儒家思想中的礼，不都是坏的。比如敬老爱幼，兄弟礼让，尊师爱徒，便都没有什么不好。人类社会是一架复杂无比的大机器，先转那个把手，那个轮子，总要有个次序。中国人主张礼仪，便是主张互相节制、有秩序。茶使人清醒，所以在中国茶道中地吸收了“礼”的精神。南北朝时，茶已用于祭礼，唐以后历代朝廷皆以茶荐社稷，祭宗庙，以至朝廷进退应对之盛事，皆有茶礼。

宋代宫廷茶文化的一种重要形式便是朝廷茶仪。朝廷春秋大宴皆有茶仪。徽宗赵佶作有《文会图》。无论从徽宗本身的地位或这幅画表现的场景、内容都不可能是一般文人闲常茶会。图的下方有四名侍者分侍茶酒，茶在左，酒在右，看来茶的地位还在酒之上。巨大的方案可环坐十二个位次。宴桌上有珍羞、果品及六瓶插花。树后石桌上有香炉与琴。整个宴会环境是在阔大的厅园之中，决不似同时期书斋捧茶，或刘松年《卢仝烹茶图》、钱选《玉川烹茶图》那样自在闲适。可见，这是礼仪性茶宴。当然，比朝廷正式茶仪要灵活、自然，而较一般茗饮拘谨得多。由此可见，文人以茶为聚会仪式，或朝廷亲自主持文士茶会已是经常举动，所以，在《宋史·礼志》、《辽史·礼志》中，到处可见“行茶”记载。《宋史》卷一百一十五《礼志》载，宋代诸王纳妃，称纳彩礼为“敲门”，其礼品除羊、酒、彩帛之类外，还有“茗百斤”。这不是一种随意的行为，而是必行的礼仪。

自此以后，朝廷会试有茶礼，寺院有茶宴，民间结婚有茶礼，居家茗饮皆有礼仪制度。百丈以茶礼为丛林清修的必备礼仪。《家礼仪节》中，茶礼是重要内容。元代德辉《百丈清规》中，十分具体地规定了出入茶寮的规矩。如何入蒙堂，如何挂牌点茶，如何焚香，如何问讯，主客坐位，点茶、起炉、收盏、献茶，如何鸣板送点茶人……规定十分详细。至于僧堂点茶仪式，同样有详细规定。这可以说是影响禅宗茶礼的主要经典，但同样也影响了世俗茶礼的发展。明人丘濬《家常礼节》更深刻影响民间茶礼，甚至影响到国外。如南朝鲜，至今家常礼节仍重茶礼。这些茶礼表面看被各阶层、各思想流派所运用，但总的说，都是中国儒家“礼制”思想的产物。

茶礼过于繁琐，当然使人感到不胜其

烦，但其中贯彻的精神还是有许多可取之处。如唐代鼓励文人奋进，向考场送“麒麟草”，清代表示尊重老人举行“百叟宴”，民间婚礼夫妻行茶礼表示爱情的坚定、纯洁……等等，都有一定积极意义。

当然，茶礼中也有陈规陋俗，旧北京有些官僚，不愿听客人谈话了便“端茶送客”，便是官场陋俗。

但总的来说，茶礼所表达的精神，主要是秩序、仁爱、敬意与友谊。现代茶礼可以说把仪程简约化、活泼化，而“礼”的精神却加强了。无论大型茶话会，或客来敬茶的“小礼”，都表现了中华民族好礼的精神。人世间还是多一些相互理解和尊重为好。

最后，我们以卢仝《走笔谢孟谏议寄新茶》诗，来总结儒家的茶道精神。原诗曰：

日高丈五睡正浓，军将打门惊周公。
口云谏仪送书信，白绢斜封三道印。
开缄宛见谏议面，手阅月团三百片。
闻道新年入山里，蛰出惊动春风起。
天子须尝阳羡茶，百草不敢先开花。
仁风暗结珠琲瑕，光春抽出黄金芽。
摘鲜烙芳旋封裹，至精至好且不奢。
至尊之余合王公，何事便道小人家。
柴门反关送俗客，纱帽笼头自煎吃。
碧云引风吹不继，白花浮光凝碗面。
一碗喉吻润，两碗破孤闷。
三碗搜枯肠，唯有文字五千卷。
四碗发轻汗，生平不平事，尽向毛孔散。
五碗肌肤清，六碗通仙灵。
七碗吃不得也，唯觉两腋习习清风生。
蓬莱山，在何处？
玉川子，乘此清风欲归去。
山上群仙司下土，地位清高隔风雨。
安知百万亿苍生命，堕在巅崖受辛苦。
便为谏议问苍生，到头还得苏息否？

凡论茶道者，皆好引此诗，但多取中间“七碗”之词，舍去前后。而这样一来，茶人讽谏的积极精神便丢了。卢仝被后人誉为茶之“亚圣”，不仅由于他以饱畅洗洋的笔墨描绘出饮茶的意境，而且特别强调了儒家的治世精神，是对唐代正式形成的中国茶文化精神的总结。

这首诗，实际分三部分。第一部分以军将打门，谏议送茶写起，表面看是用铺陈的方法写过程，但实际既包括礼仪精神，又包含伦序与讽谏。谏议送茶，已含“以茶交友”之意，是讲茶的对人际友谊的作用。“天子须尝阳羡茶，百草不敢先开花，”又含了伦序。有的说从这里便开始讽谏，其实，以卢仝这位封建文人说，先明伦序更符合他的思想。而“仁风暗结”，夸赞茶性“不奢”，又表达了儒家仁爱和养廉的精神。若说专以帝王、公侯与小民饮茶对比，也未免牵强。诗人首先以礼仪、伦序、友爱、仁义点出饮茶宗旨，倒更符合其思想实际。

中间当然是全诗精华。“一碗喉吻润”，还只是物质效用。“两碗破孤闷”，已经开始对精神发生作用了。三碗喝下去，神思敏捷，李白斗酒诗百篇，卢仝却三碗茶可得五千卷文字！四碗之时，人间的不平，心中的块垒，都用茶浇开，正说明儒家茶人为天地立命的奋斗精神。待到五碗、六碗之时，便肌清神爽，而有得道通神之感。表面看，饮到最后似有离世之意，但实际上，真正关心人间疾苦的茶人是不可能飞上蓬莱仙山的。所以，笔锋一转，便到第三层意思，最后是想到茶农的巅崖之苦，请孟谏议转达对亿万苍生的关怀与问侯。这里，才是真正的讽谏，是表达茶人“为生民立命”的精神。看来卢仝被称之为“亚圣”也是当之无愧的了。

（十）民间茶艺文化

湖洲圣地

浙江湖州，是我国古老的产茶胜地之一，也是茶圣陆羽创作《茶经》的地方，被称作陆羽的“第二故乡”和“中国茶文化发祥地”。我们觅古撷英的工作先从这里开始。

湖州北临太湖，烟波浩渺，水天一色；西南有天目山脉，峰峦起伏，重岭叠翠；山间溪水环绕，河湖密布。湖光、山色、沃土、清流，造成宜于植茶的自然环境。早在唐代，此地便是产茶胜地，最有名者称顾渚紫笋，产于顾渚山。唐代，湖州的长、湖二县相邻之啄木岭金沙泉最宜烹茶。每岁采茶季节，二县官吏前来祭泉，州牧亦来主祭。境内又多古刹，当年陆羽、皎然、颜真卿等正是于此地品茶论茗，山亭聚会，开创了流芳千古的中国茶文化格局。正所谓人杰地录，集好茶、好水、好景及伟大茶人于一地。因而民间饮茶，相沿成风。苕溪为陆羽结庐著书处，苕溪民间大有陆氏古风。有人统计，处于东苕溪的清德县三合乡的几个村庄，如上杨、下杨、三合几村，仅750户人家，3800人口，每年每户平均饮茶可达2．84公斤，人均年喝茶1015碗。也就是说，大人，孩子，每天平均起码三碗左右。

湖州人不仅饮茶量大，更重要的是，保存了许多古老的茶艺形式，有一套从程式到精神的完整内容，可以说是典型的“民间茶道”。

所谓“民间茶道”，比文人茶道简朴，的确更生动、清丽。

随着时代的前进，湖州人也用泡茶法，但程式十分讲究。大体分延客、列具、煮水、冲泡、点茶、捧茶、品饮、送客、清具等十几道程序。有客来，主人早早备下好茶、佐料、果品及清洗好的茶具及清水、竹片。客人入，主人礼请上坐。这时，吊起专用的烧水罐，这罐，可以看作陆羽“茶釜”的变形。然后以竹篾烧起火来，同样包含着以水助火，以火烧水的自然关系。开水滚沸，主人取出珍藏的小包细嫩茶叶，以三指撮出，一撮撮放入碗中。随手又取来泡茶桌上的佐料，用手抓一把用青豆淹渍烘干的熟烘豆，再以筷子夹其他佐料入碗。这时，便以沸水罐居高临下冲在烘中，水要冲到容积七成，然后以筷子搅拌茶汤。这种用力打茶和加佐料的饮茶法，皆为唐人遗风，后代怕夺真香，文人、上层多不取，而在民间却一直流传下来。这时，茶性发挥，烘豆渐软，茶与水、料交融，香气袭人，水气蒸腾，恰是品饮最好时刻。于是，女主人以恭敬的仪态，娴熟的动作，一碗碗捧至客人面前，口中还要说：“吃茶！”接着，捧出干果、瓜子之类，放置桌子中央，大家边饮、边食、边谈。烘豆泡茶是咸茶，一般冲上三开，客人便应将茶与佐料、豆子一起吃掉。再饮，需再原泡原冲。若是年节或客中有儿童，也有在茶中不用豆而加橄榄和糖的甜茶。这时主人捧茶要说一句：“您，甜甜！”意为祝福生活的甜美。

这套茶艺形式，好像一首清丽的诗，无论器物、水品、料品、茶汤都清香无比，主人的动物还要娴熟、优美，使你在煮茶、敬客、品饮中体会茶的清新，人的美好，彼此的情谊。在湖州民间，有贵客来，没有这种敬茶

方式是不能表明待客之礼的。

湖州地区的“打茶会”，更能表明这套茶仪的思想内涵。在这里，已婚的婆婆、嫂嫂们，每年要相聚专门品茶数次，苕溪称为“打茶会”，大概是陆羽、皎然茶会的遗风吧。但到民间女子中间，便更自然、欢快。欲聚会时，先约某家主持。主人至该日下午已备好清水、竹片、茶具、好茶、佐料、果品。姐妹们满面春风而来，主人热情一一请大家列坐。然后以上述程序煮水、点茶、捧果、品饮。因是乡里亲人，气氛更和谐欢快。这时，妇女们就边饮边“打”。所谓“打茶”，便是以茶为题说些赞颂、吉庆之词，又可以茶叙姐妹友好情谊。茶是什么茶，水是何种水，由茶、由水又赞及人，犹如古代文人品茶作诗、联句一般，只是更质朴地直表心迹。品一口说：“这茶好！”又品一口：“这茶清香，颜色碧绿！”主人谢客：“您真会品茶！”客人又说：“这茶全靠保管好！”有的姊妹便开始由物引到人：“你家茶好，人也好！”接着对主人家的刻苦耐劳，待人和善……等等，都可借茶赞颂，主人自然又有一番回赞与自谦。于是，茶香、水美、人情、厚谊，对客人的热情，对主人的感谢，对姐妹的祝福，都融进这茶中。欢声笑语，半日方休。过几日，又可另于一家相聚。而无论是吃咸茶，说：“请吃”；还是吃糖茶，说：“您，甜甜”，都包含和寄寓着对生活的信念与体味。这种茶会，有茶艺程序，有聚会形式，有精神内容，显然绝非饮茶解渴而已。它没有文人茶会的琴棋诗画，但美韵贯彻于姐妹的自然韵律之中；它没有王公贵族的豪华器俱，但更多了几分古朴、热情；它没有寺院的诵经声、钟磬声，但欢声笑语比深山古刹更符合自然的人生追求。这种茶会，对茶、器、水以及烹饮技艺都有一定要求，是茶艺形式与精神内容的统一，所以完全可以称为“民间茶道”。其内容，以节律和谐，气氛欢快，程序井然，精神质朴、纯厚为特征。

纵观湖州民间茶道，可以看出它与我国古代茶道有许多相能之处：

（1）茶艺形式有一定之规，在优美的操作中先造成品饮的气氛。

（2）保存了我国古代茶中加放佐料的习惯。

（3）茶要“原泡”，不能象北方一大壶冲来冲去，这也是古代茶艺要求。

（4）点茶方法虽也有“泡”，但要又冲，又打（搅），以发茶性，与元明以来民间俗饮相通。

（5）充分表示礼敬，显然不是只为临时解渴，而是一种人际关系调协方式，这与路过家门，“大嫂，行人口渴，讨杯茶吃”显然大不相同。

（6）保存了古老的茶会形式。湖州“打茶会”，可以说是典型的民间茶仪。

（7）在精神内容上，不像古代隐士、道人、僧徒的凄苦，而更突出了中国人热爱生活，喜欢交际，爱好“众乐乐”，而非隐士的“独乐乐”或僧人的苦行，所以欢快的味道相当浓重。茶会中用一个“打”字，多少活泼妙趣便被“打”了出来。

与湖州饮茶古俗相仿的，还要说南浔蚕乡的熏豆茶会。南浔与湖州相邻，同处太湖南岸，地处江浙之交，民间多务桑事蚕。这里同样爱喝豆子茶，而且茶会的内容从妇女中间扩大到整个乡民。每年春季，蚕农们常摇了小舟漂过太湖，去湖中山岛上用山芋、菜蔬购换新鲜茶叶，回来珍藏在小瓮里。秋来豆熟，便开始剥豆、熏豆。老年人爱集体剥豆，剥完你家剥我家，剥好了又加以泡制存放。制好豆再作吃茶的另一种伴食；黑豆腐干，以三年陈酱、冰糖、素油、茴香等精心泡制。然后再腌些胡罗卜片，整个冬季太湖茶会的料物便齐全了。

江南冬季仍绿被四野，河湖荡漾，但农活相对减少，人们便乘这闲暇时候举行茶会。水乡居民星布，谁家搞茶会便操起侬软的吴音甜甜的喊起：“喂——，今晚到我家喝茶喽——！”于是，有沿田畦而至，有乘小舟而来，点茶方法大体与湖州相近，而茶会内容却更为广泛，可以叙友情，也可借茶会调解日常矛盾或纠纷，有的还伴以说唱等娱乐活动。有时，村与村之间发生纠纷，也以茶会调解。湖光、山色、水居、扁舟，伴着炊烟、茶香、欢声、笑语，一次次的聚会，一次次的和谐与欢乐，把茶协调人际关系的功能发挥得淋漓尽致。一边吃茶，一边嚼豆子，吃黑豆腐干，说着今年蚕宝宝结了多少茧，谁家收成好，看着太湖灯光，听着耳边桨声，生活中的苦恼，劳动的疲累，都随着茶会消弥在太湖烟波之中。

“功夫茶”

功夫茶，流行于我国东南福建、广东等地。关于功夫茶名称由来众说不一，有的说是因为泡功夫茶用的茶叶制作上特别费功夫；有的说是因为喝这种茶味极浓极苦，杯又特别小，需花上好长时间一口口品尝，品茶要磨功夫；还有的说，是因为这种品茶方式极为讲究，操作技艺需要有学问，有功夫，此为功力之功。看来，诸说皆有道理，尤以后者为重要。特别是论茶艺、茶道一节，主要是讲沏泡的学问、品饮的功夫。功夫茶在各地方法技艺又有区别，我们且以广东潮州、汕头地区为例来谈，即所谓潮汕式功夫茶。

潮汕功夫茶，是融精神、礼仪、沏泡技艺、巡茶艺术、评品质量为一体的完整茶道形式。

潮汕功夫茶一般主客共限四人，这与明清茶人主张的茶客应“素心同调”，不宜过多的思想相近，客人入坐，要按辈份或身份地位从主人右侧起分坐两旁，这很像我国古代宗社、祖庙里以昭穆分两侧列位的方法，贯彻了伦序观念。

客人落座后，主人便开始操作。正宗潮汕功夫茶真乃是“中规中矩”、“谨遵古制”，一丝不爽的。无论对茶具、水质、茶叶、冲法、饮法都大有讲究。

茶具，包括冲罐（茶壶）、茶杯和茶池。茶壶，是极小的，只有红柿般大小，杯是瓷的，杯壁极薄。茶池形状如鼓，瓷制，由一个作为“鼓面”的盘子和一个作为“鼓身”的圆罐组成。盘上有小眼，一则“开茶洗盏”时的头遍茶要从这些小眼中漏下；二来泡上茶之后还要在壶盖上继续以开水冲来冲去以加热保温，这些水也从小眼中流下。真正的“茶池”则是指鼓身，它为承接剩水、剩茶、剩渣而设。功夫茶的壶是十分讲究的，我国明清之后茶艺返朴归真的思想浓重，犹重紫砂壶。而潮汕式功夫茶茶壶，用一般紫砂陶还不行，则要用潮州泥制壶。此地土质松软，以潮州泥所制陶壶更易吸香。谈到此，亦应了解中国不同品类茶叶需用不同器具。如花茶最宜用瓷壶，方能保其茶香不至逸失。绿茶本业清淡，而砂壶最易吸其味，亦不相宜，最好用瓷杯，或以玻璃杯直冲，既保其香，又可观察茶叶形状及色泽。而对于红茶、半发酵茶来说，最宜用砂陶，不仅有外在古朴且因易发散，使茶不馊，无“熟汤气”，久而久之，壶本身便会含香遍体。喝功夫茶的茶壶，不是买来就用，而先要以茶水“养壶”，而潮州泥壶含香、养壶最易。一把小壶，买得家来先以“开茶”之水频频倒入其中，待“养”上三月有余，小壶便“香满怀抱”了，这时方正式使用。功夫茶杯子也极小，如核桃、杏子一般。壶娘、壶子皆小巧玲珑，但又不失古朴浑厚。

《清稗类钞》记载了一则有趣的故事，说明这“养壶”的重要。据说，湖州某富翁好茶尤甚。一日，有丐至，倚门而立，不讨饭，却讨茶，说：“听说君家茶最精，能见赐一壶否？”富家翁听了觉得可笑，说：“你一个穷乞丐，也懂得茶？”乞丐听了说：“我原来也是富人，只因终日溺于茶趣，以致穷而为丐。今虽家破，但妻儿均在，只好行乞为生”。富翁听了，以为遇到“茶知已”，果然赏他一杯上好的功夫茶。这丐者品了品滋味说：“果然泡的好茶，可惜味不够极醇。原因呢，是壶太新。”说着，从杯中掏出一个旧壶，色虽暗淡，但打开盖子香气清冽。丐者说是他平素常用壶，虽家贫如洗，冻馁街头从不离身。富翁爱之不已，请求以三千金购壶，那乞丐却舍不得，说：“只要你一半钱，从此你我共享此壶如何？”富翁欣然允诺，自此相共一壶，至成故交。这是说，未曾泡茶，这养壶先要下功夫。

至于冲泡，则更要一番高超的技巧。标准的功夫茶茶艺，有所谓“十法”，即后火、虾须水（刚开未开之水）、拣茶、装茶、烫杯、热罐（壶）、高冲、低斟、盖沫（以壶盖把浮面杂质抹去）、淋顶。

客人坐好，主人亲自操作，首先以手将铁观音茶放入小小的壶中。功夫茶极浓，茶叶可占容积七分，以浸泡后茶叶涨发，叶至壶顶，方为恰当分量。第一泡的茶，并非饮用，而是直接以茶水冲杯洗盏而用，称为“开茶”或“洗茶”。主人将初沏之茶浇洗杯子，一开始便造成茶的精神、气韵彻里彻外的气氛。洗过盏，冲入二道水，这时，不仅叶已开涨，而且性味具发，主人便开始行茶。乃将四支小小杯子并围一起，以饱含精茗的小壶巡回穿梭于四杯之间，直至每杯均至七分满。此时二泡之茶水亦应恰好完毕。此种行茶方法称为“关公跑城”。而到最后余津，亦需一点一抬头地点入四杯之中，称为“韩信点兵”。四杯并围，含主客相聚之义；“关公巡城”即有优美的技巧，又含巡回圆满的中国“圆迹哲理”；“韩信点兵”，亦示纤毫精华都雨露均分的大同精神。关公、韩信皆古之豪杰，小中见大，纤美中却又包含雄浑。这套民间茶艺设计真是再巧妙不过了。这时，四支小杯的茶色若都均匀相等，而每杯又呈深浅层次，方显出主人是上等功夫。而假如由一泡至五泡都又呈不同颜色，便是泡茶高手了。这一段是显示泡沏的功夫。

此时，主人将巡点完备的小杯茶，双手依长幼次第奉于客前，先敬首席，然后左右佳宾，最后自己也加入品饮行列。吃这种茶，也讲个“吃”的“功夫”。无论你味觉如何，也不能一饮落肚，而要让茶水巡舌而转，激发起舌上每一个味细胞对茶味的“热情”，充分体味到茶香方能将茶咽下，这才不算失礼。饮完后还要像饮酒一般，向主人“亮杯底”，一则表示真诚领受主人厚谊，二则表示对主人高超技艺的赞美，这才像个功夫茶的真正“吃家”。

这样吃过一巡又一巡，饮过一杯又一杯，主客情义、对茶的体味都融融洽洽，到泡至五、六次时，茶便要香发将尽，礼数也差不多了。最后一巡过后，主人会用竹夹将壶中余叶夹出，放在一个小盅内，请客观赏，此举称为“赏茶”，一则让客人看到精美的叶片原形，回到茶叶的自然本质，二则表示叶味已尽，地主之谊倾心敬献，客人走后不会再泡这些茶叶。

这样讲究的功夫茶，不要以为只是有钱人家才作得起。在潮汕地区，常见小作坊、小卖摊在路边泡功夫茶，甚至农民上山挑果子，休息时也端出茶具，就地烧水泡茶。至于农家工余消闲，泡功夫茶更是经常之举。现代的城镇中，招待所、饭店都是现代化，但居然也有在柜台前泡了功夫茶

来接待客人的。托人办事，送的礼品是茶；卖茶不论斤两，而事先以一壶大体标准分包，问你“买几泡？”可见功夫茶在潮汕地区普及之广，它实在是地地道道的“民间茶文化”。对水，功夫茶也极为讲究。山村农民，本来并不太富裕，但老潮汕人花钱买山泉水以备泡茶的婆婆、老翁却也不少。古朴的茶具，深厚的情谊，使潮汕人与功夫茶结下了不解之缘。经常在劳苦中度日的平民百姓，一旦喝上这功夫茶，便如舌底生香，风生腋下，千般苦，万般累都飘洒到九天云外了。

潮汕功夫茶的内涵极为丰富。它既有明伦序、尽礼仪的深刻儒家精神；又有优美的茶器及艺茶方式，不愧为高明的茶艺；有精神与物质、形式与内容的完整统一；有小中见大、巧中见拙、虚实盈亏的哲理；有中华儿女对生的圆满、充实和同甘共苦理想精神的追求。谁说中国茶文化繁华已尽、落叶凋零？单讲这功夫茶，便包含了多少内容。

茶树王国

谈起中国茶文化，人们大多以文人、墨客、隐逸、仙道、僧释为“正宗”。这诚然有理。因为正是这一文化阶层将中国饮茶推入文化的峰颠，其特点是技中有艺，艺中含道，物我一体，情景交融，且能将茶道与天地自然，人文艺术，诸般境界交融一体。这样高深的茶艺，在一般人看来，现代社会里简直是可望不可求。但是，假如我们步入滇茶世界、“茶树王国”，便处处可见这种自然、和谐、充满韵味的茶艺芳踪。

中国是茶的故乡，云贵高原又是中国茶的原生故地。云南，既有宜茶的人文环境，又有宜茶的自然环境。大约在二亿五千万年前，云南还处于所谓“劳应古北大陆”的南缘，面临泰提斯海。地势平坦、气候温和、雨量充沛。后经过地质年代二叠纪、三叠纪、白垩纪、第三纪的漫长岁月，使许多种被子植物在这里发生、滋长、演化。后来，第四纪以来的几次冰河期，毁灭了世界上许多植物的家园，而唯有我国云南南部和西南部受害最轻。这造成云南益于植物生长的古地理、古气候条件。故云南现有高等植物一万五千多种，占全国一半以上，向有“植物王国”之称。古老的茶树也是云南最多。世界上茶科植物共23属，三百八十多种，分布在我国西南的就有二百六十多种，其中又以云南最多，仅腾冲县就发现8属、七十多种。按组分类法，茶组植物世界上有40个种，我国有三十九个种，云南占三十三个种。所以向有“云南山茶甲天下”之说。野生大茶树是印证茶的原产地的重要根据，云南有四十多个县发现大茶树。勐海县巴达区有棵大茶树直径1．21米，树高达34米，已活了1700多岁，真是茶祖爷了。此树名震海内外，惊动了海峡彼岸的台湾同胞，腾空跨海前来祭拜、访问。大家说，这是来寻祖、找根、结谊、“吃奶”。确实，云南造就了祖国母亲最好乳汁——茶。云南不仅茶多、茶好，而且有宜茶的好山、好水和会烹茶、敬茶的各族好儿女。苍山脚下、洱海之滨、滇池之畔，到处都是茶山、茶树、茶花、茶人。中国古代茶人讲究品茶环境，而整个云南就可看作天下最美的“自然茶寮”。四季如春，山水如画，人人都在画中；茶歌、茶舞、茶的神话，天地人间，人人都在茶中。这样的香茗故乡，怎么会没有上好的茶艺、茶道？古代茶人饮茶，爱伴青山流溪，你到了云南，自然立即进入茶的意境。中国的“茶之路”，正是从这里开始，而当茶进入文化领域之后，经过各族人民长期文化交流，茶文化同样返归茶的故乡，在这里深深扎根。

首先，到了昆明，不可不领略“九道茶”的风味。九道茶，是昆明书香人家待客的茶仪。昆明号称花城，读书人更爱花。饮昆明“九道茶”，先把你带入一个花的氛围，主人家一般都植有各种名花奇卉，山茶花更是独压群芳，必不可少的。日本茶道讲苦、寂，而中国人，既耐得苦涩、寂寞，更爱好繁花似锦，这更多了些真正的“人文精神”。而室外的鲜花，并不能夺去室内的雅洁。读书人家，尤其是爱茶的文人，总要在壁间挂一些与茶相关的书画。如白居易的“坐酌泠泠水，看煎瑟瑟尘。无由持一盅，寄与爱茶人”。又如据晋人左思《娇女诗》，画上一幅《吹嘘对鼎图》，都是为衬托品饮的意境。中国茶道自陆羽《茶经》始，便主张边饮茶边讲茶事，看茶画，昆明“九道茶”继承了这种优良传统。肃客入室，“九道茶”便开始了。所谓“九道茶”，是指茶艺的九道程序，即：评茶、净具、投茶、冲泡、沦茶、匀茶、斟茶、敬茶、品饮。云南姑娘具有天然的清丽、雅洁气质，故这些工作常由少女担任。她们会在父母的示意下首先摆出珍藏的几种好茶，任客评论选择。这也是云南自然条件所决定。若在其他地区，一种好茶尚不易得，哪有挑选评批的余地。客人选好某种茶叶后，少女把腊染茶巾和各种器具，当着客人的面洗涤，表示器具清洁无污，然后投茶，冲水，打拌均匀以发茶性。待茶香溢出，茶色正好，便以娴熟优美的动作斟入杯中。再以客人年纪、辈份或身份次序一查杯敬献于你的面前。家主随即说：“请茶”，客人便可品饮了。茶过几巡，主人往往讲一些有关茶的故事与传说，以及云南的湖光、山色、景物、风情。一遍九道茶喝过，茶乡的美韵，主人的情谊，便尽在其中了。

白族的三道茶又是一番风味。这里的“三道”，与昆明的“九道”含意不同，不是指程序，而是请你品饮三种不同滋味的茶饮。操作一般也由女儿们进行。第一碗送来，你发现是加糖的甜茶，首先向你表示甜美的祝愿。第二道，却专寻苦味浓重的纯茶，不加佐料。这时，便可叙家常、谈往事，既有对过去生活的艰苦经历介绍，也可以某些生动的故事使人体味人生历程的艰辛但又美好。比如说，从前如何有个美丽的王国，忽然一个暴君如何食人眼睛，破坏了美好的一切，如何又有勇敢的青年请来野猫，咬断暴君的喉咙，重新唤回美好的生活。苦茶使你心明眼亮，辨别世上的伪、恶、丑与真、善、美，也使你想到人生道路的苦辣酸甜，寓事理于茶中，颇有引导意味。最后敬献一道，便是可以咀嚼、回味的米花茶，同时也象征祝你未来吉祥如意。这就是白族三道茶，主要包含的“人生之道”。

至于傣族的竹筒茶、傈僳人的土锅茶、基诺人的凉拌茶、布朗族的青竹茶，以及其他族的烤茶、盐茶、罐罐茶，方法各异，大多保持我国古代自采、自制、自烤、自烹、自吃的传统，突出一个“自然”意境。这些具体烹食方法，将另章介绍。

我们这里讲云茶之艺，主要是从某些既古老、又清新的茶道含意、茶艺意境出发，从这里，我们更多地看到中国茶文化自然清丽、质朴而又优雅的一面。如果偏要归入哪家思潮的话，云茶与文人山野茶趣、道家服饮之法和万物冥合的观念十分接近。不似中原民间茶礼那样古板，而比东南地区的功夫茶又多了些清新的野趣。在云南，茶道精神顺乎自然，茶艺方式顺乎自然，人与自然，人与茶得到更自然的交融，这里有茶故乡的“原生味道”。茶，本是自然精华的凝聚。但为人所用，特别是为统治阶段所用之后，登堂入室，乃至荐于宗庙，贡献皇家，尽管抬高了身份，节制礼仪、贡献于社会，但毕竟是“入筠”、经压、被磨，

从外形到脾性，均被人过分雕琢拘束。而云茶艺苑，却毕竟是茶的本乡、本土、故里风光。越是在工业社会的现代化生活中，云茶的风味或许更受人青睐，有更多发掘价值。

（十一）茶诗茶联

相关文化概述

有人说，酒的性格如火，鲜明，热情，外向，但稍稍恣纵就易凶狠、暴烈，不够和平含蓄。而茶的性格如水，清幽、儒雅、隽永。又如高山云雾，又如七月巧云，又如清池碧波，可以抱山襄堤，内涵和容量那样大，你不可能一眼看到底，而总能品出各种滋味，不断生发各种新的意境。所以，酒虽然与文化结缘的不少，产生出酒诗、酒令、酒礼，还有不少文人成为酒仙，激发出热情的诗章，透着热情、豪放。但文人不会饮酒的还是多数，偶去酒楼、酒肆，但总觉多了些市俗的浓艳。且不说酒楼歌舞多俗媚，即便是杨贵妃醉酒，虽比街头醉汉的姿态要美，却总有些矫揉造作的成分。茶却不然，它特有的幽雅品格，使之常与各种文化结缘，与各种文化人结缘。著名诗人几乎都有茶诗，著名画家又有茶画，著名书法家有茶帖，中国大文人到后来很少有不与茶结缘的。不仅如此，民间艺术家也处处与茶结合，创造了茶歌、茶舞、茶谚、茶会、茶故事。这些与茶相关的艺术，无论是苍山洱海的茶歌，还是采茶姑娘翩翩起舞，都透着无限的清丽、质朴。如果从广义上的“文化”而言，茶与其他学科及社会生活搭界更多，为了饮茶，人们创造了各式茶建筑。为了财富，人们进行了大规模茶贸易。由此又产生出茶榷、茶法，以及与边疆民族的“茶马互市”，成为中原政权控制边疆民族的一项大政策，从而使茶进入民族关系和政治领域。茶走向世界，又成为进行国际文化交流的重要媒介。茶本身的物质功能和茶艺、茶道等特殊文化现象，使它派生出其他相关文化。它们是中国茶道精神的外延，也是整个中国茶文化体系的组成部分，所以不能不予以充分的注意。没有这些相关文化的衬托，茶艺、茶道本身不可能发扬光大，也不容易在广大民众中得到广泛传播。卢仝一首七碗茶诗，引发了儒、道、佛各家的思考；宋人刘松年一幅斗茶图，使元、明、清几代画家效仿；今人的采茶扑蝶舞，使全国多少人向往茶区的绿水青山和茶乡风情，中国历史上有一条丝绸之路，把中国灿烂的文化传向世界。而今，由于各种原因，丝绸之路相对不那么繁盛了。而茶却继续走向四大洋、五大洲。茶本身是根；是干，茶艺、茶道是花、是朵，茶的相关文化则是枝是叶。这样，才共同组成中国茶文化这棵繁茂的大树。

茶与诗

在中国，向有茶酒争功之说，虽经水来调解，欲其同登榜首，平分秋色，不要再打架，但实际上在中国人心中，尤其在文人的心中，茶的地位还是在酒之上。酒能激发情感，爱饮酒的诗人不少，但不饮酒的诗人也很多。而越到后来，诗人与茶结缘的越

多，拒茶的诗人便很少了。纵观茶与酒在诗人中的地位，有一个酒领诗阵，茶酒并坐，到茶占鳌头的过程。

茶的故乡虽在中国，但传到中原和广泛使用并不早。所以，早期的文人常以酒助兴。屈原《九歌·东皇太一》就有：“蕙肴蒸兮兰藉，奠桂酒兮椒浆”的句子。是说要用蕙草包裹祭肉，用桂、椒泡的美酒献给天神，到汉代，虽然开始出现饮茶，但与文人为伴的大多还是酒。曹操《短歌行》曰：“对酒当歌，人生几何？譬如朝露，去日苦多”，是有感人生短暂，劝人及时行乐的。此歌又云：“慨当以慷，忧思难忘。何以解忧，唯有杜康”。这是以酒解忧的名句，从此杜康的故事编出来了，杜康酒至今知名世界。这诗虽然悲壮，但总让人感到透着不少无奈。所以，酒，有时是恣纵放任，有时又总与愁相伴，很难使人产生平静安适。曹操的《短歌行》，给人的第一印象是人生无常的苦闷，虽然壮心不已，但多烈士之悲心。曹丕也有酒诗，他无曹操的雄才大略，追慕汉文帝的无为政治，所以诗的题材倾向闾里小事，有不少男女恋情和离别的诗。《秋胡行》说：“朝与佳人期，日夕殊不来。嘉肴不尝，旨酒停杯”。可见又是用愁与酒相伴。但快乐起来又多奢侈放纵了：“排金铺，坐玉堂，风尘不起，天气清凉。奏桓瑟，舞赵倡。女娥长歌，声协宫商。感心动耳，荡气回肠。酌桂酒，脍鲤鲂。与佳人期为乐康。前奉玉卮，为我行觞。”乐虽乐矣，但到最后，仍感“岁月逝忽若飞”，因而“使我心悲”。（《大墙上蒿行》）。曹植才气很大，但却因“任性而行，饮酒不节”，竟把当太子的机会都丢了。曹操因此动摇了对他的信任，曹丕又对其多有猜忌，使他一生提心吊胆。曹植从十三岁到二十九岁，生活在邺城安逸生活中，终日流连诗酒生活。他早期的诗作，几乎处处是歌舞燕乐。“置酒高堂上，亲交从我游。中厨办丰膳，烹羊宰肥牛。”（《箜篌引》）。行乐要饮酒，受兄皇帝、侄皇帝压迫还得要酒。有感“日苦短”，“乃置玉樽办东厨”；有感“广情故”，又要“阖门置酒，和乐欣欣”。出门异乡，别易会难，还有“各尽杯觞”。酒，助曹植横溢之才华，也给他带来莫大苦难。三曹酒诗有乐，但更多道出一个“苦”字。

两晋社会多动乱，文人愤世疾俗，但又无以匡扶，常高谈阔论，于是出现清谈家。早期清谈家如刘伶、阮籍大多为酒徒。酒徒的诗常常是天下地上，玄想联篇，与现实却无干碍。虽有神话和奇丽的想象，但酒的浑沉使这些诗人出现反现实主义的趋势，虽得建安之风骨外形，却远无三曹匡世的气概。

值得注意的是，恰恰在这时，茶加入了文人行列。茶，也从此走上诗坛。晋代左思、刘琨、陶渊明，是对抗反现实主义的“玄言诗”派而产生的优秀作家。而正是由左思写出了我国第一首以茶为主题的《娇女诗》。这首诗，写的是民间小事，写两个小女儿吹嘘对鼎，烹茶自吃的妙趣。题材虽不重大，却充满了生活气息，不是酒人的癫狂或呻吟；而是从娇女饮茶中透出对生活的热爱，适出一派活泼的生机。从整个中国诗坛而言，虽不算什么名篇巨制，但开了个好头。茶一开始入诗，就涤去酒的癫狂昏昧。

唐代前期，诗人主要仍以酒助兴。李白斗酒诗百篇，足以说明酒在一定情况下对诗人有好大的功用。但天下诗人都像李白那么大酒量的怕是不多。而且，从文学家的角度说，李白无疑非常伟大，而从政治家的角度讲，李白未免太任性了些。郭沫若先生有意扬李抑杜，说杜甫官瘾特别大，实在不大客观。李白也有茶诗，但很少，常为人称道者即《玉泉仙人掌》，诗中写了仙

人掌茶滋润肌骨和清雅无浊的品格。但更多的奥妙尚未发掘。可见李白饮茶还是偶而为之。杜甫专以茶为题的诗虽少见，但显然比李白饮茶要多，所以诗中茗饮之句比李白多了不少。

唐代诗人广与茶结缘还是在陆羽、皎然等饮茶集团出现之后。《茶经》创造了一套完整的茶艺，皎然总结了一套茶道思想，颜真卿组织了文人茶会，皇甫曾、皇甫冉、刘长卿、刘禹锡等把茶艺、茶道精神通过诗歌加以渲染。尤其到卢仝写下《走笔谢孟谏议寄新茶诗》之后，把茶提神醒脑，激发文思，净化灵魂，与天地宇宙交融、凝聚万象的功能描绘得淋漓尽致。从此，文人对茶的认识被提升到一种出神入化的高度。

如果说上述唐代诗人对茶有偏爱，尚不能代表整个中唐诗坛情况，白居易对茶酒的态度可能更有典型意义。

把茶大量移入诗坛，使茶酒在诗坛中并驾齐驱的是白居易。从白诗中，我们恰好看到茶在文人中地位逐渐上升、转化的过程。

白居易与许多唐代早、中期诗人一样，原是十分喜欢饮酒的。有人统计，白居易存诗二千八百首，涉及酒的九百首；而以茶为主题的有八首，叙及茶事、茶趣的有五十多首，二者共六十多首。可见，白居易是爱酒不嫌茶。《唐才子传》说他“茶铛酒杓不相离”，这正反映了他对茶酒兼好的情况。在白氏诗中，茶酒并不争高下，而常像姐妹一般出现在一首诗中：“看风小榼三升酒，寒食深炉一碗茶”（《自题新昌居止》）。又说：“举头中酒后，引手索茶时”（《和杨同州寒食坑会》）。前者讲在不同环境中有时饮酒，有时饮茶；后者是把茶作为解酒之用。白居易为何好茶，有人说因朝廷曾下禁酒令，长安酒贵；有人说因中唐后贡茶兴起，白居易多染时尚。这些说法都有道理，但作为一个大诗人，白居易从茶中体会的还不仅是物质功用，而是有艺术家特别的体味。白居易终生、终日与茶相伴，早饮茶、午饮茶、夜饮茶、酒后索茶、有时睡下还要索茶。他不仅爱饮茶，而且善别茶之好坏，朋友们称他为“别茶人”。从艺术角度说，白居易发现了茶的那些妙趣呢？

第一，白居易是以茶激发文思。卢仝曾说：“三碗搜枯肠，唯有文字五千卷”。这是浪漫主义的夸张。白居易是典型现实主义诗人，对茶与激发诗兴的作用他说的更实在：“起尝一碗茗，行读一行书”；“夜茶一两杓，秋吟三数声”；“或饮茶一盏，或吟诗一章”……；这些是说茶助文思，茶助诗兴，以茶醒脑的。反过来，吟着诗，饮茶也更有味道。

第二，是以茶加强修养。

白居易生逢乱世，但并不是一味的苦闷和呻吟，而常能既有忧愤，又有理智。这一点饮酒是不能解决的。而饮茶却能有助于保持一份清醒的头脑。白居易把自己的诗分为讽喻、闲适、伤感、杂律四类。他的茶诗一是与闲适相伴，二是与伤感为侣。白居易常以茶宣泄沉郁，正如卢仝所说，以茶可浇开胸中的块垒。但白居易毕竟是个胸怀报国之心，关怀人民疾苦的伟大诗人，他并不过份感伤于个人得失，在困难时有中国文人自磨自励，能屈能伸的毅力。茶是清醒头脑，自我修养，清清醒醒看世界的“清醒朋友”。他在《何处堪避暑》中写道：“游罢睡一觉，觉来茶一瓯”，“从心到百骸，无一不自由”，“虽被世间笑，终无身外忧”。以茶陶冶性情，于忧愤苦恼中寻求自拔之道，这是他爱茶的又一用意。所以，白居易不仅饮茶，而且亲自开辟茶园，亲自种茶。他在《草堂纪》中就记载，草堂边有“飞泉植茗”。在《香炉峰下新置草堂》也记载：“药圃茶园是产业，野鹿林鹤是交游”。饮茶、

植茶是为回归自然情趣。

第三，是为以茶交友。

唐代名茶尚不易得，官员、文士常相互以茶为赠品或邀友人饮茶，表示友谊。白居易的妻舅杨慕巢、杨虞卿、杨汉公兄弟均曾从不同地区给白居易寄好茶。白居易得茶后常邀好友共同品饮，也常应友人之约去品茶。从他的诗中可看出，白居易的茶友很多。尤其与李绅交谊甚深，他在自己的草堂中“趁暖泥茶灶”，还说：“应须置两榻，一榻待公垂”。公垂即指李绅，看来偶然喝一杯还不过瘾，二人要对榻而居，长饮几日。白居易还常赴文人茶宴，如湖州茶山境会亭茶宴，是庆祝贡焙完成的官方茶宴；又如，太湖舟中茶宴，则是文人湖中雅会。从白诗看出，中唐以后，文人以茶叙友情已是寻常之举。

第四，以茶沟通儒、道、释，从中寻求哲理。

白居易晚年好与释道交往，自称“香山居士”。居士是不出家的佛门信徒，白居易还曾受称为“八关斋”的戒律仪式。茶在我国历史上，是沟通儒道佛各家的媒介。儒家以茶修德，道有以茶修心，佛家以茶修性，都是通过茶静化思想，纯洁心灵。从这里也可以看到唐以后三教合流的趋势。

我们之所以不厌其烦地介绍白居易饮茶的历史，是为了证明，到中唐时期，正是从酒居上峰到茶占鳌头的一个转折点。所以，到唐末，茶在文人中便占了绝对优势。这从敦煌本《茶酒论》完全可以得到证明。在敦煌曾发现许多变文写本，所谓“变文”，大多是一些以世俗生活为题材的佛教故事，虽然通俗，但不乏哲理。敦煌学家们曾整理出一本《敦煌变文集》，其中就完整地记载了一则茶与酒争功的故事，即《茶酒论》。其题记载为开宝三年（970年），即宋初所记。因此，应主要反映唐末和五代对茶酒的社会评价。这个故事流传很广，明代冯梦龙《广笑府》以此为母题来改编为《茶酒争功》；西藏民间也有《茶酒夸功》的故事；贵州布依族人民中也有类似传说。各代故事情节大体相仿，说是茶与酒各夸自己的功劳，争的不可开交，最后水出来调解，说没有我你们都起不了作用。表面看，水调和了双方，实际上，《茶酒论》的主题仍把茶放在酒之上。《茶酒论》说茶的重要性是：“百草之首，万木之花，贵之取蕊，重之摘芽，呼之茗草，号之作茶”；“饮之语话，能去昏沉”；“贡五侯宅，奉帝王家，时新献入，一世荣华，自然尊贵，何用论夸？”所以，称茶为“紫素天子”，说它是“玉酒琼浆，仙人杯觞，菊花竹叶，君王交接”。而对酒，则认为“能破家散宅，广作邪淫”，甚至可以“为酒丧身”。所以，中国人虽然爱酒也爱茶，但在文化舆论上茶的位置总是要比酒高几分。应当指出，出现这种现象，不仅是由于文人的渲染，而且有着深刻的民族背景。中国人与西方人性格不同，西方人率直，但容易暴烈，好走极端，性格如火、如酒。而中国人含蓄、沉静、耐力强，务实而不好幻想。尤其是中国的知识分子，常以天下为己任，要求自己有很深的修养和高洁的情操，要经常清清醒醒地看世界，也清清醒醒地看自己，反对狂暴和感情滥泄。而茶的品质很符合中国民族的个性。因此，作为中华儿女杰出的代表——中国文化阶层，便对茶更有特殊的感情。从酒魔称霸，到茶酒分功，最后到茶领文风，是中国民族文化进一步成熟的表现。在当代西方世界不断倾斜，矛盾百出，世界纷乱不宁的情况下，茶的平和、友好、协调、含蓄、深情，就使人们更想起它的好处。因此，中国文人与茶结缘，实在是一种大智慧。

有人统计，唐以前与茶有关的诗约有500余首，其中主要是中唐以后文人所写。

唐代，不仅茶诗数量大，而且无论内容和艺术形式都比后代深刻、新颖。宋代茶诗数量虽比唐代更多，但除少数著名诗人（如苏辙、陆游、范成大、李清照）的茶诗内容有新意外，大多模拟唐人。

唐代著名的茶诗，除本书以上各章及本节介绍的李白、杜甫、皎然、陆羽、皇甫曾、皇甫冉、白居易之外，应当一提的还有元稹。

元稹与白居易同期，号称元白。元诗形式有巧思，茶诗也不例外。他曾写过一首宝塔诗，从一字到七字，颇为新奇，题目即《茶》：

茶
香叶，嫩芽。
茶诗客，爱僧家。
碾碉白玉，罗织红纱。
铫铛黄蕊色，碗转曲尘花。
夜后邀陪明月，晨前命对朝霞。
谈尽古今人不倦，将至醉后岂堪夸。

此诗格局构思巧妙，而且把茶与诗人、僧人的关系，饮茶的功用及意境，烹茶、赏茶的过程都写了进去。虽因受格局限制，不及卢仝茶诗的深刻和气魄，也算难得的巧诗了。

宋人继承了唐诗的成就，同时又创造了“词”的诗歌形式。唐诗、宋词，并称中国文学史上光辉典范。宋人茶诗较唐代还要多，有人统计可达千首。这是由于宋代朝廷提倡饮茶，贡茶、斗茶之风大兴，朝野上下，茶事更多。同时，宋代又是理学家统治思想界的时期。理学在儒家思想的发展中是一个重要阶段，虽有教条、呆滞的趋势，但强调士人自身的思想修养和内省，对人们自身的理性锻炼十分重视。中国知识分子大多能自珍自重，重视自身思想品德，这一点，理学是有贡献的，不能一律抹煞。而要自我修养，茶是再好不过的伴侣。宋代各种社会矛盾加剧，知识分子经常十分苦恼，但他们又总是注意克制感情，磨砺自己。这使许多文人常以茶为伴，以便经常保持清醒。所以，无论真正的文学家，还是一般文人儒者，都把以茶入诗看作高雅之事。不过，从诗的艺术成就说，宋代茶诗并未超过唐代。但由于参加者甚众，数量又多，其中也有不少值得推崇的佳作。

在宋人茶诗、茶词中，若论艺术成就，当首推大文学家苏轼、陆游等。

苏轼在文学、书画方面的成就是众所周知的。苏轼自是文章高手，他咏物但并不为物所束缚，不限于工匠式的死板刻画，而多使物更多地染上人的主观感情，与人的性格、品德相通。所以，他的茶诗词也就把茶的品德拔高一等。我们在前面已介绍过苏轼一些茶诗，苏轼饮茶，总是与事相联系。他不仅精通茶事，而且总是从每次饮茶中品味出一些特殊的新意。其《寄周安孺茶》，长达六百字之多，可以说是对茶史、茶道、茶品、茶功，和对他自己饮茶历史的全面总结。用如此大的篇幅、以五言诗的形式来表达，而使人毫无堆砌、怠倦之感，不是高手诗人、茶的真正知音是决难作到的。诗中先写了从姬周到唐的茶史，继之讲为什么文人雅士独爱此道，然后讲自己饮茶的历史和体会：如何屡试小龙团，如何亲访茗园，如何访名泉、寻高人，学茶道、品茶味，等等。此诗乃东坡晚年之作，所以，更把一生坎坷与茶的意境交融体味。他感慨“如今老且懒，细事百不欲”，“况此夏日长，人间正炎毒”。所谓“炎毒”，既写自然气候，也是对世事的疾恶。如何消解？于是只好烹茶，望着杯中香茗，叹“乳瓯十分满，人世真局促。意爽飘欲仙，头轻快如沐。昔人固多癖，我癖良可赎。为问刘伯伦，胡然枕糟曲”？！可见，东坡是从茗中寻求解脱苦难的良药和沙漠中的绿洲，作为

自我拨脱，争取达观的手段。所以，我们应当从宋代社会和理学统治时期文人的特殊心态来理解这首诗。虽然东坡也爱饮酒，常常“明月几时有，把酒问青天”，但毕竟觉得高天宫阙“不胜寒”，所以仍需清醒地面对现实和人生。因此，他认为从茶中将肉体到精神都得到洗涤、沐浴，保持一颗旷达、清醒的头脑，比刘伯伦之类终日胡胡涂涂的耽于酒曲之中要好。这道出了中国大多数文士雅好茶茗的思想根源。

伟大的诗人毕竟伟大。东坡不仅深明茶理、茶道，而且凭一个艺术家特有的感觉，对茶道的艺术境界自有特殊感觉。其《汲江煎茶》便写出了月夜临江烹茶的独特妙趣：月夜里，在江边升起红红的炭火，诗人的心火也在燃烧。但现实的夜幕，使他明白，需用清醒的茗汁浇开心中的郁结。于是，亲自到江中去取水，瓢中盛来的不仅是大江的深情，而且把碧空明月也贮于其中了。茶被烹煮，泛起乳沫，发出响音，诗人的血脉也沸腾了。于是将茶事、人事加以对比：“雪乳已翻煎脚处，松风忽作泻时声。枯肠未易禁三碗，坐听荒城长短更。”从自然与茶茗的反复变化中，诗人进一步体味到更有长短，虽枯肠难易，但明白事理本是如此，也就多了些自然的旷达平静。

茶人以茶自省，但并非不关心世间之事，像明代个别人皓首穷茶，玩物丧志的毕竟是少数。宋代诗人范成大的茶诗，便常反映民间生活。范成大的茶诗，多写茶民、茶乡，富有生活气息。如《田园四时杂兴》云：

蝴蝶双双入菜花，日长无客到田家。
鸡飞过篱犬吠窦，知有行商来买茶。

短短几句把人、物、飞蝶、走犬、家鸡、短篱、菜花，行商皆入诗中，写出茶农对丰收后的希望和喜悦。虽是写景，人情自然流露。

又如，他的《夔州竹枝歌》云：

白头老媪簪红花，黑头女娘三髻丫。
背上儿眠上山去，采桑已闲当采茶。

这诗中的采茶队伍，从老婆婆，到小姑娘，以至背着娃娃的采茶妇，形象如何生动！

“以茶雅志”，是中国茶人最优良的传统。北宋茶人虽多，但一般耽于盛世安乐，欣赏贡茶的豪华，虽有好茶诗，但大多数写茶的具体制作、品斗、饮用为多。南宋偏安，使许多家国之士忧心如焚，茶诗中反映茶人忧国忧民，自节自励的诗多了起来。这方面最典型的代表是伟大爱国诗人陆游。陆游生于乱世，常自强不息，他十分敬慕陆羽的为人，常为“桑苎家”、“老桑苎”、“竟陵翁”自况。有人说陆游也姓陆，是否与陆羽，“五百年前是一家”，我们且不必详考。但陆游为人十分像陆羽，这是毫无疑问的。陆游曾表明，他是“平生万事付天公，白首山林不厌穷”。而陆羽同样是一个不羡高官厚禄，忧国忧家的人。有陆羽《五羡歌》为证：

不羡黄金罍，不羡白玉杯。
不羡朝入省，不羡暮入台。
惟羡西江水，曾向竟陵城下来

陆游对陆羽这种崇高品格十分仰慕，他在《雪后煎茶》诗中写道：

雪液清舟涨井泉，自携茶灶就烹煎。
一毫无复关心事，不枉人间住百年。

但实际上，茶人是不可能毫无牵挂的，所谓“一毫无复关心事，”只是对功名利禄等俗人常事而言。对国家、对百姓、对乡土，他们时刻难以忘怀。陆游《北窗》诗写道：

帘影差参午漏前，盆山绿润雨余天。
诗无杰句真衰矣，酒借朱颜却怅然。
海燕理巢知再乳，吴蚕放食已三眠。
名泉不负我儿意，一掬丁坑手自煎。

陆游在贫苦中煎茶自吃，但民间的疾苦、父子的亲情却尽在心中。他吃茶不是为消极避世，而是“幽人作茶供，爽气生眉宇”，从

茶中增加自己的豪爽气概。他不沉浸在醉生梦死之中，而是清醒地对待贫穷与苦难：“年来不把酒，杯榼委尘土，卧石听松风，萧然老桑苎”。（以上皆见《幽居即事》。）陆游茶诗大多是晚年隐退绍兴家乡之后的作品，他虽居乡野，却时刻怀着一颗忧国忧民的茶人赤子之心。其《啜茶示儿辈》云：

围坐团栾且勿哗，饭后共举此瓯茶。
粗知道义死无憾，已迫耄期生有涯。
不圃花光还满眼，高城漏鼓不停挝。
闲人一笑真当勉，小榼何妨向酒家。

苏轼在江边饮茶，想着的是荒城的长更短更；陆游以茶教育儿孙，让他们不要忘记高城漏鼓，要以茶自勉，贫苦中也要笑对人生。在俭约自持中，透出一片为国为民的激烈心怀。

茶是和平的象征，越是战乱、艰难时刻，茶人们越想到香茗平静和谐的好处。这从民族英雄文天祥的茶诗中反映的最为明白。他在《扬子江心第一泉》诗中写道：

扬子江心第一泉，南金来此铸文渊。
男儿斩却楼兰首，闲评茶经拜羽仙。

反对战乱，企望和平，盼望有茗茶一样的和谐、宁静，这不仅是茶人的愿望，也是中华儿女的共同愿望啊。中华民族是一个爱好和平的民族，他们不怕强敌，敢于“斩却楼兰首”，但更向往清茶、云乳、茗香，崇尚茶仙陆羽的和平精神。

从茶诗词的艺术成就而言，宋代黄庭坚的词也应予以介绍。其《满庭芳》云：

北苑龙团，江南鹰爪，万里名动京关。碾深罗细，琼蕊冷生烟。一种风流气味，如甘露不染尘凡。纤纤捧，冰瓷莹玉，金缶缕鹧鸪斑。相如方病酒，银瓶壁眼，波怒涛翻，为扶起樽前，碎玉颓山。饮罢风生两腋，醒魂到明月轮边，归来晚，文君未寝，相对小窗前。

这首词意境新颖，上半片写茶不同凡响的“风流气味”；下半片借相如病酒，需以茶醒魂，扶起碎玉颓山，方能归来与文君小窗相对，观天边明月。茶在文人心目中的优雅韵味衬托得极为巧妙。

文士爱茶是宋代风尚，以茶入诗又是宋代诗人的爱好。不仅以上所举，象徐铉、王禹偁、林逋、范仲淹、欧阳修、王安石、梅尧臣、苏辙等，也都是既爱饮茶，又好写茶。

建立元王朝的蒙古人马上得天下，所以多有人以为元人不知茶。其实，元代不仅因茶艺、茶道世俗化而走向民间，即便文人中也有茶的知音。如汉化了的契丹文学家、政治家耶律楚材，便是既好饮茶，又写茶诗的。其《西域从王君玉乞茶》诗，共七首，达三百九十余字，也算茶诗中的长篇巨制了。第一首写西征途中，茶不易得，思念茶的心情和得茶后的欣喜。第二、三首写饮茶的精神感受：不仅洗净心中的“尘塞”，而且精神百倍，“顿令衰叟诗魂爽”，“两腋清风生坐榻”，第四、五首批评酒人不知茶的好处，笑刘伶终日沉缅酒中不知茶味，叹李贺旗亭解衣赊酒，实际从反面衬托茶功。最后两首写饮茶后对文思的激发：“枯肠搜尽数杯茶，千卷胸中到几车”，“啜罢江南一碗茶，枯肠历历走雷车”，“笔阵陈兵诗思勇，睡魔卷甲梦魂赊”。诗人是有文才武略的大智之人，所以他的茶诗也不同于一般茶诗。一方面，他一再用天空的万里云霞比喻：初尝茶，清兴生，如“烟霞”相绕；再饮茶，看群山如“翠霞”满眼；继之心神爽朗，如“流霞”、“云霞”由心而生；笑刘伶昏于酒魔，才更惑茶如“碧霞”的清爽。待到诗兴大发，万卷、千车地泻出，那茶中似又装满山水、城池，所以又有“骑鲸踏破赤城霞”，“卧看残阳补断霞”的雄壮气势，写诗也象陈兵列阵一般了。这里，诗人不仅描绘了茶的幽雅、飘逸的一面，又写出了它内在的力量和气势，在历代茶诗中是少见的。一

般诗人仿卢仝七碗意境，写两腋生风，羽化如仙的不少，而在耶律楚材笔下，茶能使人“清兴无涯生八表”，能列诗阵、破赤城、驱赶睡魔也如败兵卷甲一般。耶律楚材曾从成吉思汗远征，在蒙古人东征西杀建功立业的早期，他无论在军事和政治上都作出重大贡献。所以，他心中的茶便不同于一般文人明月清风的闲常之举了。

从文人、雅士的专利发展到民间俗饮，是元代茶文化的一大特点。又由于蒙古人歧视儒生，使不少文人生活降到底层，与一般百姓有了更多接触。这两项背景使诗人不仅以诗表达个人情感，也注意到民间饮茶风尚。如元人李载德曾作《小令》十首，题曰《赠茶肆》，便反映了城市茶肆俗饮情况。十首之中虽有与前代茶诗雷同之处，但也不乏新意。如开头一首写道：“茶烟一缕轻轻，搅动兰膏四座香，烹煎妙手赛维扬。非是谎，下马请来尝”。几句话，把茶肆气氛、店主的语气都描绘出来。

明代，社会矛盾加深，许多文人不满当时政治，茶与僧道、隐逸的关系进一步密切。我国茶人化的发展在唐以后与隐逸原则的变化基本同步而行。唐基本有统一社会的保证，或隐逸于朝，或混迹于世，或出家当道士、和尚都无可无不可，只要心中清静淡泊便可作个隐逸家。所以，陆羽饮茶集团能团结儒道佛为一家，共烹茗饮的优雅快乐，无论小隐、中隐、大隐都无关大局。宋以后的社会条件，则使人们难于久居山林而远朝市，去清静地作个小隐，只好在不脱离实际生活的条件下作个大隐、中隐。即然要“闹中取静”，就更需要一些帮助实现心境淡泊的手段，饮茶便成为隐逸者最好的伴侣。明代虽然有一些皓首穷茶的隐士，但大多数人饮茶是忙中偷闲，既超乎现实一些，又基于现实。因此，明代茶诗反映这方面的内容比较突出，如明人陆容有《送茶僧》，写他与僧人吃茶的“小隐”：

江南风致说僧家，石上清香竹里茶。
法藏名僧知更好，香茶烟晕满袈裟。

而如文征明、唐寅等，欲扶世而不能，不得不隐，可算个“中隐”。中隐需要以茶浇开心中的烦恼，洗去太多的牢骚，所以也爱饮茶。文、唐等常以茶聚会，画了不少茶画，也写有茶诗。特别是文征明，常在茶画上以诗点明意境。文征明在其《品茶图》中题诗曰：

碧山深处绝纤埃，面面轩窗对山开。
谷雨乍遇茶事好，鼎汤初沸有朋来。

朝市间不得清静，暂于山中以茶事讨些自在。

明人饮茶强调茶中凝万象，从茶中体味大自然的好处，体会人与宇宙万物的交融。明代著名茶人陈继儒有《试茶》四言古诗说明这一点：

绮阴攒盖，灵草试奇。竹炉幽讨，
松火怒飞。水交以淡，茗战而肥。
绿香满路，永日忘归。

诗人在烹茶中体会到的是茶与松火、清风、泉水的相互交融与战斗。

清代朝廷茶事很多，朝隆皇帝举行的大型茶宴，每会皆有大量茶诗，但大多数都是歌功颂德的俗品。倒是一些真正的文化人，才能写出饱含感情的好茶诗。如卓尔堪，有《大明寺泉烹武夷茶浇诗人雪帆墓》云：

茶试武夷代酒倾，知君病渴死芜城。
不将白骨埋禅智，为写清泉傍大明。
寒食过来春可恨，桃花落去路初晴。
松声碧眼消闲事，今日能申地下情。

全诗充满悲凉哀痛的气氛，是一篇以茶为祭的典型诗章，犹如一篇祭文，但又把茶的个性、诗人与茶的关系写得十分巧妙。

也有欢快的茶诗，如郑板桥的“竹枝词”，以民歌形式写茶中蕴含的爱情：

溆江江口是奴家，郎若闲时来吃茶。

黄土筑墙茅盖屋，门前一树紫荆花。

诗中好像呈现出一幅真实的画图：茅屋、江水、土墙、紫荆，一个美丽的少女依门相望，频频叮咛，用“请吃茶”来表达心中的恋情，一片美好、纯真的心意。

当代也不乏茶诗佳作。而且，由于时代发生了天翻地覆的变化，茶诗的内容和思想也大不同于历代偏于清冷、闲适的气氛。新时代的茶诗，更突出了茶豪放、热烈的一面，突出了积极参与、和谐万众的优良茶文化传统。赵朴初先生有《咏天华谷尖》七言绝句曰：

深情细味故乡茶，莫道云迹不忆家。

品遍锡兰和宇治，清芳独赏我中华。

天华谷尖乃安徽太湖县新创名茶，锡兰即今斯里兰卡，宇治为日本地名，均产茶。诗人通过短短二十八个字，表达了对故乡、对祖国一片真挚的爱心，而且充满新中国的壮志豪情。

还有胡浩川的《新茶歌》，专赞“祁红”茶的好处，文字很优美。又有周祥钧所作《龙井茶、虎跑水》，如行云流水，实在是好诗。今全诗录于下：

龙井茶，虎跑水，绿茶清泉有多美，有多美！山下泉边引春色，湖光山色映满怀，映满怀。五洲朋友哎！请喝一杯哎！春茶为你洗风尘，胜似酒浆沁心脾。我愿西湖好春光哎！长留你心内，凯歌四海飞。

龙井茶，虎跑水，绿茶清泉有多美，有多美。茶好水好情更好，深情明谊斟满杯，斟满杯。五洲朋友哎！请喝一杯茶哎！手拉手，肩并肩，互相支持向前进。一杯香茶传友谊哎！凯歌四海飞，凯歌四海飞。

此诗不仅文字优美，主要在于突出了“以茶交友”的主题，突出了中华儿女与人为善，重友谊、爱和平的精神。而当今之华夏已非自耕自食的古代社会，它正迈开现代化的步伐，立于世界民族之林。因此，以茶交友也有了最深刻、广泛的意义，茶，正以它特有的品格把中国人民与四大洋、五大洲联在一起。

茶画茶书

一种简单的饮料，能够引发出无限美妙的艺术构思，这种奇妙的现象，大概只有在文化积淀特别深厚的中国才可能出现。由于茶所生长的天然美丽的环境，即青山翠谷，云海仙境，以及它本身高洁、优雅的品格，不仅激发着无数诗人的文思，而且与许多画家、书法家也结下不解之缘。他们以饱含感情的笔墨，画出了许多种茶、制茶、饮茶、斗茶、卖茶、茶楼、茶坊、茶市等美好的画图。这些画不仅勾画了与茶有关的各种场景，更重要的是，艺术家们通过自己特有的思维方式和视角，通过茶画反映出许多高深的哲理。而书法家，则通过一支巧妙的笔，把自己的感情、韵致、思想贯穿到茶的书法之中，所以，茶画、茶书法并非是我们人为地勉强从书画中挑出一些与茶有关的作品，而是在历史的自然发展中出现的茶文化的近亲与分支。茶人、诗人、书画家经常是合流而一、相互渗透的。真正的高深茶人很少不懂艺术，茶与诗词歌赋、琴棋书画结缘是很自然的现象。这样，就更加丰富了茶文化的内容。

中国茶文化正式形成是在盛唐时期。中国茶画的出现也大约从这时开始。不过，当时的茶画，只不过是与其他画饮宴、娱乐图画一样，虽反映饮茶内容，但并未形成表现茶特殊本质的艺术作品。陆羽作《茶经》，已经设计茶图，但从其内容看，还是表现烹制过程，以便使人对茶有更多了解，从某种意义上，类似当今新食品的宣传

画。但陆羽饮茶集团中有许多诗人、书法家，他们在经常举行的茶会中，作了许多意境美妙的诗词。这便激发了后人的联想，使后来的书画家产生更为深刻的艺术构思。

唐人阎立本所作《肃翼赚兰亭图》，是世界最早的茶画。画中描绘了儒士与僧人共品香茗的场面。左侧两僧一儒，一边谈佛论经，一边等待香茶煮好。右侧一老一少两个仆人，正在认真地煮茶调茗。老者手执茶铛置于风炉之上，正在精心调制。童子捧碗以待，等茶汤烹好以敬献主人。整个画面表情逼真，刻画细腻，反映了一般下层儒士、僧人比较简朴的饮茶方式。这张画开了一个很好的先例，就是茶画不仅要反映烹饮本身的物质生活内容，同时主要是表达某种思想。儒、佛两家以茶论道，这本身便有深刻寓意。所以，烹制放在次位，论茶才是主题。

张萱所绘《明皇和乐图》是一幅宫廷帝王饮茶的图画。画中唐明皇安卧御榻，二人侍从于榻侧，又有二宫女，一人捧茶食，茶具，象是明皇刚吃罢茶令其收具欲去。因茶盘中有水注，故有人认为，此画反映的是唐代早期用散茶冲泡的所谓“淹茶法”。这当然是茶叶学家注意的问题。而从文化学角度，我们更注重画题所表现的“和乐”二字。所以，画家想表达的，还是茶给人带来的安祥和乐。唐代佚名作品《宫乐图》，是描绘宫廷妇女集体饮茶的大场面。宫室中设豪华的长案，案上有茶、有酒，宫人各自手执器乐，案上有大器皿盛着茶汤，又有长勺作分茶之用。宫人皆宽额广颐，美服高髻。坐的是精美的绣座，这个捧碗品饮，那位弹着琵琶或吹着箫管或其他古乐。宫女侍立，猫儿在案下伏卧。从茶艺角度，看出当时茶酒并行不悖的局面，而从思想内容，则主要反映茶在当时与娱乐相结合的场景。唐代茶画，据文献记载还有周昉所作《烹茶图》及《烹茶仕女图》，可惜皆轶失难见。

总起来看，唐代是茶画的开拓时期，对烹茶、饮茶具体细节与场面描绘比较具体、细腻，不过所反映的精神内涵尚不够深刻。但它毕竟开辟了茶文化的一个新领域，通过可视的艺术手段，不仅使人们认识茶的功用，而且开始注意其精神感受。

五代至宋，茶画内容十分丰富。有反映宫廷、士大夫大型茶宴的，有描绘士人书斋饮茶的，有表现民间斗茶、饮茶的。这些茶画的作者，大多是名家大手笔，所以在艺术手法上也更提高了一步，不乏茶画中的上乘珍品。仅可见可考的便有十余幅。

五代顾闳中《韩熙载夜宴图》，是一幅大型茶宴图，人物众多，形象生动。图中边饮宴边有女子歌舞，有二侍女捧盘，盘中器物十分类似《明皇和乐图》，所以有人认为仍是表达茶酒并行的宴会。

北宋微宗赵佶，虽然不会治国，却是个难得的艺术家，于琴棋书画无所不通，尤其爱好茶艺。其所作《文会图》是公认的描绘写茶宴的图画。整个画面似在一贵族园林中，以池水、山石、花柳为背景，园中场地上置大方案，案周有十来个文人，案上置果品、茶食、香茗。左下角有几位仆人正在烹茶，都篮、茶具、茶炉清晰可辨，说明这确实是一个大型茶会。茶案之后，花树之间又设一桌，上有香炉与琴，证明文人饮茶活动已走向雅化，但并不排除琴韵、花香。

若从艺术成就而言，当然还要首推南宋刘松年的茶画作品。其流传于世的有：《撵茶图》（具体描绘宋代茶艺）、《茗园赌市图》和《卢全烹茶图》。尤其是后两幅，不仅含意深刻，而且艺术成就很高，成为后代仿效的“样板”。

《茗园赌市图》，是描绘民间斗茶情景的。画中有老人、壮年、妇女、儿童，一个个皆形象逼真，表情生动，茶乡斗茶情景活脱

脱跃然纸上。这幅画反映当时江茶饮用方法，是民间的“斗茶会”。左侧有妇人携小儿提篮卖茶；中有担挑子卖茶的小贩，右侧是中心主题：斗茶的赌徒。挑担老人篮上明贴标签：“上等江茶”，担上茶器俱全。老人、妇女、儿童都把视线集中于右侧的几个斗茶人，更突出了一个“斗”字。赌茶者各备器具，以自己的茶与他人较量，充满了对胜负的关切。此画反映宋代民间斗茶情形，生动、细腻而又真实，既是一幅艺术杰作，又是考察品茗历史的珍贵参考资料。

刘松年的另一幅茶画佳作《卢仝烹茶图》，是根据唐代诗人卢仝的饮茶诗加以形象化而绘制。画中描绘的是几个文人于野外与山石、竹丛相伴，月下品茶的情景，重点表现茶人们内心的感受与快乐。这幅画是茶艺向自然接近的写照，所以很值得重视。

从刘松年的几幅茶画佳作中，可以看到，南宋时期茶文化已影响及各个层面，社会功能进一步扩大。

宋代还有一些反映文人书斋饮茶生活的图画。如佚名者所作《人物图》，文人端坐书斋，琴、书、画卷置于案上，正中置插花，右侧有茶炉，炭火正红，香茶已沸，小童操作，一派闲适优雅景象。

宋人苏汉臣绘有《长春百子图》，画的是许多小儿调琴、练习书法、游戏，又同时品茶的情景，颇有生活气息，又寓童子友爱之意。

总之，宋代是茶画的奠基时代，其成就是巨大的。

元明茶艺，一是哲学思想加深，主张契合自然，与山水、天地、宇宙交融；二是民间俗饮发展起来，茶人友爱、和谐的思想深深影响各阶层民众。所以，元明茶画最有成就的也是反映这两方面的内容。比较起来，元明画家更注重茶画的思想内涵，而对茶艺的具体技巧，不多追求。这也符合中国茶文化发展的总体轨迹。元明以后，中国封建文化可以说到了烂熟的阶段，各种社会和思想矛盾也更加深。所以这一时期的茶画也向更深邃的方向发展。

元代著名画家赵孟頫曾仿宋人刘松年《茗园赌市图》作《斗茶图》，更突出了“斗茶”的情节，删去其他人物，把原画中四个中心人物的心态描绘得更为细腻。而赵原所画《陆羽品茶图》则突破了唐宋以书斋、庭园、宫室为主的局限，把茶人搬到山川旷野中去，体现茶人的广阔胸怀。还有元代佚名《同胞一气图》，描绘儿童吃茶烤包子的情景，不仅形象可爱，而且寓意深长。

明代朱元璋第十七子朱权发展了中国茶艺，是自然派茶人的主要代表。政治上的失意和复杂的矛盾斗争使他走向隐逸者的道路而专心于创自然派茶道。从此，许多失意文人留恋此道。其中，有诗人也有画家。如嘉靖年间的“吴中四杰”，便常以茶为友。文征明和唐寅（伯虎）都有很高水平的茶画。文征明有《陆羽烹茶图》、《品茶图》、《惠山茶会记》，都是在高山丛林之间，突出一个“隐”字。而唐寅的《琴士图》和两幅《品茶图》则画面开朗、壮阔，更多变幻飘逸的一面，都是茶画史上难得的珍品。

明代还有不少文人作茶事画，或书斋品茗，或洞房对酌。虽反映一定社会生活状况和茶在一般文人中广泛使用情形，但与唐寅、文征明等高手相比，无论思想内容或艺术成就皆不足为道了。不过在明人文集和小说中的许多插图，所反映的茶文化内容却十分生动。有庭院品茶图、有仕女闺中品茶图、有柳堤碧荷舟中品茶……等等，把茶文化内容和社会层面反映得相当广阔。如《金瓶梅》中有《扫雪烹茶图》无论人物与场景都相当生动。

清代茶画也不少。这时，冲泡方法已十分流行，所以，重杯壶与场景，而不多描绘烹调细节，常以茶画反映社会生活。特

别是康乾鼎盛时期的茶画，以和谐、欢快为主要内容。如乾隆朝丁观鹏《太平春市图》，表现几个文士临松傍梅品茶的情景，天地广阔，景色绮丽，人物心平气和，绿草如茵，香茗美具，还有卖茶食的老人挑担路过。又如清代冷枚院本《清明上河图》，反映泛舟饮茶的情景。清代民间俗饮十分盛行，这在民间画工的作品中也有体现。如杨柳青版画中，就是反映仕女边玩叶子戏（小纸牌）边品茶的作品。至于仿宋代刘松年的《斗茶图》和玉川先生（卢仝）品茶的画谱也一再出现。

中国人的想象力是十分丰富的，衣食住行无处不包含寓意和想象。西方人把面包夹馅作成三明治，且不论是否好吃，单说思想寓意，那是根本谈不到的。而中国人却可以把月饼象征明月，象征团圆。馒头可以作成桃型、佛手形，可象征长寿，可象征福禄。按理说，饮料无非色彩可变，求象征意义不容易，而中国人却偏以画给各种饮料加进丰富思想。比如，有人曾一再以“尝醋”为题，作《四子尝醋图》和《三酸图》。前者画的是儒、道、墨、释四家的代表，围着一缸醋，儒家讲究实际，说它是“酸的！”道家从相反相成和事物本原看问题，这醋或为谷物所制，或为红枣所造，因而说是“甜的”！佛家把一切现实都看作苦恼，对现实的一切毫无希望，所以觉得醋是苦的——人来到世上便是受苦。墨家究竟如何评价不得而知。四子出现在一缸醋面前，每个人的语言并无如今之漫画标明，但你可从其神态着意体会，或许于酸甜苦辣之外还能体会出些其他思想。至于标明《三酸图》者，出于同一题材，并有文人自称“穷酸”的自嘲。一缸醋竟引人生发出对中国几大思想流派的思考，何况茶这种更为飘逸、美好、含蓄的饮料，自然会成为画家笔下更具体、生动的题材。

因此，我们在这里谈论茶画与茶叶学家和茶艺研究者的目的不同。我们所要研究的是茶画中所表现的人，而不是物；是人的思想感情，而不是人的外在体态；是茶画中蕴含的哲理，而不单是自然之美。从这一点出发，我以为，真正艺术价值很高的茶画，还是南宋时期开始出现。在这里，当然要首推刘松年的《茗园赌市图》。关于这幅画，不少茶人从茶艺角度进行了详细研究，从江茶流行情况，到烹茶器具和方法都论证甚详。但我觉得，许多研究者恰恰忽略了茶画作为艺术作品所产生的主要作用：即对人的描绘和给观赏者所带来的精神鼓舞与巨大感染力。

《茗园赌市图》是首次反映民间俗饮情况的茶画。画中无论老人、妇女、儿童和挑夫、贩夫，都是下层劳动者。但恰恰是在这里，蕴藏着中国茶文化的最积极的精神，即饮茶并不像一些旧文人那样看作避世消闲，而是为了和乐与奋进。《茗园赌市图》的“赌”字与一般的赌大不相同，赌茶，是表现造茶人对自己劳动成果的自信，赌中是要相互观摩，相互学习。宋人钱选仿刘氏之作，把这“赌”中的奥秘揭示得更清楚。钱氏更突出了“赌茶人”，个个透着友好、微笑乃至豪爽之气。所以，赌茶当然不像钱场赌徒个个是乌眼鸡，恨不得把对方都吞下肝去。也不像酒徒赌酒，瞪着醉眼把世界都看得模糊了。在画家的笔下，我们感到茶给人的是清醒、愉悦，有胜负的较量，有优劣竞争，有进取心，但并不是你打死我，我戳伤你。而是在斗茶中、饮茶中相互鼓舞着。我想，这正是儒家以茶游艺，寓教于乐的思想体现，也说明中国人之所以重茶德而稍抑酒兴，正是热爱平和、友好、清醒，而不喜欢过于任性和狂躁。一幅茶画，能把茶文化的主旨和一个民族的好尚集于其中，这实在是难得的。而能突破文人茶文化的局限，从平头百姓中寻找这一主题的体现方法则更难能可贵。

谈到表现道家隐逸思想的茶画，我以为，元明是一个最值得重视的时期。其代表除文征明、唐寅之外，元代的赵原《陆羽品茶图》也很值得一提。自宋以来，以陆羽、卢仝品茶为题的画就一再出现。虽然也抓住了陆羽强调饮茶与自然契合的基本主题，但表现手法不够开阔宏大。赵原的《陆羽品茶图》，首次把茶事放到一个云水无际，群峰叠起的阔大自然环境之中，陆羽与童子在草堂中煎茶自吃，茶人与山水宇宙融为一气。

明代文征明与唐寅的茶画可以说是双绝，各有千秋。文征明的作品，如《陆羽烹茶图》、《品茶图》、《惠山茶会记》等，与唐寅相比，明显出现场面宏大与狭小的反差。文氏作品反映了与世俗隔绝，希望谋求一点宁静的心理，总使人想到“不得已”，“无奈何”的滋味。恰恰表现出明代复杂的社会矛盾和文人想以茶避世的复杂心态。同样是在山中，文征明笔下的山峰似几座屏风；而唐寅的山中景色则又进一步，好像真进入一个“桃源世界”，与尘世离得更远，因而也可更自由些。同样画树，文征明的画中，一棵棵老树紧密“扎”在茶棚周围，好像是为茶人画下的“界桩”（见《惠山茶会记》），说明茶人想避世，因为社会给茶人留的自由天地太小太小。单以个人好恶说，我实在不大喜欢文征明这些画。但反复揣摸，又觉得这种画法似又更接近当时的社会实际。

唐寅是个风流才子，对人间道路与事理看得更开更透。正如他在个人生活中所表现的，充满浪漫情调与豪放不羁，但并非放荡不羁。他的茶画意境实在太美。如《琴士图》，画的是一位儒士在深山旷野中弹琴品茗的情形。画中，把行云流水，松籁飞瀑，琴韵炉风，茶汤的煮沸声与茶人的心声都交副为一体，使人感到不仅可观自然之“动态”，而且可“听”到自然的呼吸之声。这样，整个画，既包括人，也包括物，统统都画活了。然而，无论是琴士本身或两僮仆，在安祥中又透着十分的严肃。这恰恰说明，不少隐士表面避世，实际并未放弃自己的责任感，并非全是消极。而是从茶与自然交融契合中认真的抚琴，也在认真的思考。唐寅的另一幅画《品茶图》除去了层峦叠障，而进入烟波浩渺，无边无际的水域之中。那水中的小岛，又成为隐士们暂时与尘世相隔的一处休养生息的驻足之地。但小岛并未真的与世完全隔绝，一支小船正向小岛划来，又有一位朋友从尘世带来各种消息。表面隐于苍茫自然之中，实际又有活水舟船沟通着社会。可见，茶人的避世未必就是消极。人们常注意到自然派茶人讲“枯石凝万象”，但很少注意另一面——“石中见生机”。唐寅的茶画好像描绘“世外桃源”、“水中蓬莱”，而给人带来的总是一种自然的生机和美好的希冀。他的另一幅茶画《品茶图》把这一点表现得更为鲜明。这幅画同样是画在山中品茶，但那山不仅层层叠叠，而且茶树满山，春意浓重。唐寅又自题诗云：“买得青山只种茶，峰前峰后摘春芽。烹煎已得前人法，蟹服松风联自嘉”。画家兼诗人的唐伯虎正是以此表现对春芽的希望与洁身自好的严肃态度。所以，文征明与唐寅的茶画绝不是只提供烹茶方法与技艺的历史资料，而更注重从画中体现茶人的精神境界。从这一点说，元明之时的茶画实在是深刻的思想表现。此后由明至清，虽也有些较好的茶画，但论精神意境则远无法与文、唐相比拟。倒是清代出现的一些画谱小品却该予以注意。这些小品以相当简练的笔法表现茶与茶人的品格，一盆花、一块石、一把茶壶，省去了山水人物，表达人与茶、与花、与石的关系，说明彼此参合渗透的道理。或在高几之上插一枝梅表现茶人的雅洁与不畏严寒；或添一松树盆景表示茶人长寿与生机。

总之，更为洗练地表现茶人精神，场面虽小到不能再小，茶文化的内容甚至仅浓缩到一只壶，几棵草，但寓意却仍然深刻。这正是利用中国写意画的特殊表现手法而达到的效果。

把文字的书写艺术化，从而形成书法艺术，这大概也只有在文化沉积特别深厚的中华土壤上才可能得以发明。而亚洲其他国家的书法艺术实际上都是从中国学习去的。至于西方文字，现代虽有美术化的作法，但严格讲还谈不到书法艺术。书法不仅是一种技术，而且包含着精、气、神。许多书法家都有这样的感受：好的书法作品不仅是长期进行思想修养所练出的一种功力，而且与书写之时的精神状况有极大关系。还有人认为，书法或者与气功有关，在一定心态和体态中，心中充满艺术的力量，才能有好作品出现。所以，书法家十分重视创作环境与心态。而茶，不仅能使人头脑清醒，而且大有纵横天地宇宙的感觉。所以，许多书法家爱饮茶。这也许正是茶与书法有着特殊姻亲关系的原因。于是，专门以茶诗、茶字为题材的茶书法便成为书画界一种特殊的好尚。许多大书法家有“茶帖”，或者以书法写茶诗为表现自己艺术思想的手段。

茶与书法结缘是很早的。早在陆羽创造中国茶文化学的初步体系，编著《茶经》之时，书法家就积极参与到茶文化活动中来。陆羽的忘年之交颜真卿，是众所周知的颜体书法创始人，在许多人的心中，一般只知颜真卿为大书法家，其所历官阶、政治上的功绩反而不为人所知。颜真卿在湖州与陆羽、皎然等结交，这一儒、一僧、一隐，曾在多方面相互配合，在茶与书法的结合上也是首开先河者。著名的“三癸亭”，便是一个例证。三癸亭因在癸年、癸月、祭日建成而得名。“三”字在道家思想里寓“三生万”之意，陆羽、皎然、颜真卿三人又合“三”之数。据考，此亭乃陆羽设计，皎然作诗留念，颜真卿以书法刻碑记其事，又为“三绝”。所以，从唐代起，茶书法便正式成为茶文化的重要内容。

宋代，徽宗皇帝好茶、好诗、好书法，他不仅著有《大观茶论》，而且当然要以书法家特有的艺术气质来写茶文章，画茶画，或在茶画中题诗。徽宗书法称为“瘦筋体”。从赵佶所绘《文会图》中，我们可以看到他和大臣们的题诗和书法。其《文会图》，便是一幅集画、诗、书法、茶宴为一体的极好艺术佳作。有人怀疑徽宗赵佶真能写《大观茶论》，因为在这篇论著中，所描绘的“太平景象”与其所处的历史环境不符。其实，这是大可不必怀疑的，赵佶在艺术上确有才华；而在政治上确实昏庸。正因为是昏君，所以才玩物丧志，所以才在危机四伏行将亡国时仍有心于茶艺；而对亡国之患而不知忧患，才是真正的昏君。昏君未必不能当个艺术家，管理国家无能不见得一无所长，赵佶仍然是名符其实的茶人兼书画家。

明代唐寅、文征明等也是兼通茶艺、诗文、书画的。还应当值得特别一提的是清代被称为“扬州八怪”之一的郑板桥。郑板桥又名郑燮，字克柔，江苏兴化人，是著名的书法家、画家兼诗人，时人号称“三绝”。其尤善画兰花、黑竹、怪石，笔法秀丽而又不乏苍劲。其诗文既讲求现实主义，而又多豪放慷慨。其书法则将隶、楷、行、草相揉为一体，自号“六分半书”。板桥先生也是一位嗜茶者，有《家兖州太守赠茶》诗云：“头纲八饼建溪茶，万里山东道路赊。此是蔡丁天上交，何期赐与野人家？”可见板桥十分熟习茶史，又是一位集茶与诗、画为一体的艺术家。

由于茶与书法的特殊关系，许多大书法家均有特意书写“茶帖”供人鉴赏。也有人集书法家所书之“茶”字，单独成帖作比

较研究。比如，有人曾集《玄秘塔》、《说文》、颜真卿、米芾、徐渭、苏过、董其昌、张瑞图、王庭筠、吴昌硕、赵孟頫、郑板桥等著名书法家作品中的十二个“茶”与“茗”字为一纸，合真、草、隶、篆、行为一炉，但一点也不使人感到生硬。

现代书法家也有不少人十分爱好茶书法，如郭沫若、赵朴初、启功等，便都有茶诗和茶书法。茶事活动中同时举行茶诗、茶画、茶书法的笔会更是常有之事。发展到今天，典型的茶文化会议上，若无诗画与书法助兴，人们反而觉得像缺少了点什么。可见，茶与各种艺术结缘，定有内在的因果关系。

茶谣茶歌

每个民族都有自己的民间艺术，从某种意义上说民间艺术是上层文化产生的母本和摇篮。茶文化同样如此。在长期的种茶、采茶、制茶活动中，广大茶农用自己的心血浇灌了茶，同时也播下民间艺术的种子，从而产生了茶谣、茶谚、茶歌、茶舞以及茶的故事与传说。比较起来，上层文化与茶结合侧重于品饮活动，所以大部分茶诗、茶画是描绘文人与僧道品茶情形。而民间茶文化则着重于茶的生产。文人多写个人饮茶的感受，民间则重点表现饮茶、制茶、种茶是为以茶交友、普惠人间的思想。表面看民间艺术没有文人诗赋的深奥，但实际上却反映我们民族更深沉、更优秀的品德，有许多感人肺腑和启迪智慧的优秀作品。

在我国各地，有许多关于茶的民间故事与传说。这些故事有的是讲名茶的来历，一方面给这些茶加上许多美好的传奇色彩，从而更引人注目；另一方面也借此来宣传自己家乡的美丽富饶。我国地大物博，各种物质资源非常丰富，但是，却很少有像茶和酒那样，不仅为人们所喜爱，而且编成各种故事来颂扬它们。同样是植物，有的也有传说，比如百花有花神的故事，谷物也有故事，采桑养蚕有蚕娘娘的传说，有秋胡与其妻在桑园相会的故事等等。但很少有一种植物能像茶，不仅各种名茶都有一段传奇，而且还通过故事歌颂名山名水，使这些故事带上更飘逸的浪漫主义色彩，从而引发起人们对名茶更多的向往、倾慕。看来，茶农们很会用故事为自己的好茶来作广告。所以，在茶的传说中，占最大比例的是关于名茶的来历，每种名茶似乎都有一段美妙的历史。

比如黄山毛峰的传说，就十分耐人寻味。故事说，明天启年间有一位为政清廉而又儒雅的县令熊开元，因携书童春游来到黄山云谷寺。寺中长老献上一种芽如白毫底托黄叶的好茶，以黄山泉煮水冲泡，不仅茶的色、香、味无与伦比，而且会在茶变化升腾过程中在空中出现“白莲”奇景。长老说乃是当年神农尝百草中毒，茗茶仙子和黄山山神以茶解救，神农氏为感谢他们留下的一个莲花神座，服这种茶当然会身体康健、延年益寿的。后来此茶被官迷心窍的另一个县令偷偷到皇帝那里献茶请功，因不知黄山神泉的道理出现不了白莲，因贪功反害了自己。而熊开元也终因看透官场腐败弃官而去，到云谷寺也作了一个和尚，终日与毛峰茶、与神泉水及禅房道友相伴。表面看来，这个故事与一般民间传说没多大区别，无非仙茶神水之类。仔细研究却不然。第一，它插入神农尝百草的故事，再现了我国神农时代便发现茶的用途的传说。第二，所谓用神泉水冲茶会出现白莲奇观的传奇笔法，又表现了佛教与茶的关系。佛教崇尚莲花，一个云谷寺慧能长老，一个文雅的儒士，不仅说明儒佛相参共修茶道，而且证明真正的茶人必是“清行简德之人”，像那个专给皇帝拍马屁的县

官，与这黄山毛峰的高雅品格是风马牛不相及，根本无缘的。一个普通民间故事，能说明这样多的问题，看来民间艺术也是相当含蓄深沉的。

不过，总的来说，民间关于茶的传说是“仙气”比“佛气”要浓。中国人对仙的印象比佛还要好，因为所谓仙，仍是大活人，中国人，尤其是劳动者，更相信自己的力量。如安徽的太平猴魁茶，民间传说是一对得道的老毛猴送给人们的。又有人说，是一个叫侯魅的美丽姑娘，用自己全身的元气、毕生的心血培育而来的，所以以水泡茶，不仅会有青烟自壶中袅袅升起，而且会从烟去中看到亲人的身影。武夷山的“大红袍”也有许多传说。有的说，那是一个灾荒年月里，武夷山中好心的勤婆婆救了一位老神仙，神仙老头儿在地下插了一把拐杖，就变成了茶树。皇帝把茶树挖了栽进宫去，仙茶又拔地而起，凭空飞腾回到武夷山，那红艳的叶子，是天上飘来的彩云，是茶仙身上的袍服。也有的说是因为皇后娘娘用这种茶治好了病，所以皇帝以大红袍赐封三棵茶树而来。值得注意的是，许多名茶传说经常伴随着一个治病救命或是可歌可泣的爱情故事。这更突出了茶的药用价值和茶性纯洁的品格。洞庭湖的君山茶传说还饶有趣味的讲了一个向老太太“进谏”的故事，而且把时代明确推到先秦的楚国时期。故事说楚国的老太后是个病秧子，楚王却又是个孝子。楚王的孝心感动天地，来了一位白胡子老道士给老太后看病。他说太后没什么病，只因为山珍海味吃的太多了，致使肠胃受累，临行留下一葫芦“神水”，并四句真言：

一天两遍煎服，三餐多吃清素；
要想延年益寿，饭后走上百步。

太后病从此好了，楚国令尹却想把君山神水都搬到王宫去。老道士一怒，把一汪神泉全撒在山上，变成了千万棵茶树，与神泉水有同样的疗效。令尹责备老道士有“欺君之罪”，老道士却说一方水土养一方人，你要把神泉淘尽，这便是“欺民之罪”。令尹只好认输。从此，楚王每年派百名姑娘来君山采茶。每当采茶时，采茶女着红衣，每二十人一队，如碧波起伏的茶山，突然闻像插上了一朵朵红花。望着这美丽的景色，楚国令尹诗兴大发：“万绿丛中一点红，采叶人在草木中。……”吟到此，他突然若有所悟：人在草与木中间，这正是一个“茶”字；繁体的草字头亦可写作“廿”，这又是“二十”的简写，说明姑娘们编队情况。既然一切都有个自然之理，当初自己又何必非要把君山神泉搬走？这则故事编得很巧妙，整个故事都含有对统治者的讽谏，最后又以谜语形式点题：喝下杯清茶，君王便该清醒些，不可取之过多，扰民太甚。

好茶需有好水烹，这个茶艺的基本要求其实是百姓们最有发言权。因为他们自己便常与名水相伴，并非刻意求取。于是，又出现许多关于发现名泉名水和保护名泉名水的故事。比如杭州的虎跑泉，人们说，那是一对叫大虎二虎的兄弟为救一方百姓，变作老虎用神力从地下硬刨出来的。洞庭湖君山之上，不仅有最好的茶，也有过最好的“神水”。

广西桂林有个关于白龙泉与刘仙岩茶的故事，说白龙泉的水泡茶不仅味香，还能从水气中飞出一条白龙来，所以被作为专向皇帝进贡的贡品。刘仙岩的茶据说是宋代一个叫刘景的“仙人”种的茶。所谓“仙人”，其实无非是“得道”的大活人。因此，各种茶与泉的传说都是现实生活的曲折再现。

也有些故事是以群众喜闻乐道的形式再现真实史实的。有一则“马换《茶经》”的故事，说唐朝末年各路藩王割据与朝廷对抗，唐皇为平定叛乱急需马匹。于是，朝廷以茶与回纥国相交换，以茶换马。这年秋

季，唐朝使者又与回纥使者相会在边界上。回纥使者却提出，不想直接换茶，而要求以千匹良马换一本好书，即《茶经》。那时陆羽已逝，其《茶经》尚未普遍流传，唐朝皇帝命使者千方百计寻查，到陆羽写书的湖州苕溪，又到其故里竟陵（今湖北天门县），最后还是由大诗人皮日休捧出一个抄本，才换来马匹，了结这段公案，从此《茶经》传到外国。这个故事不知是真的完全来自民间还是经过文人加工，无论如何，把茶马互市与《茶经》的外传连在一起，编得是十分巧妙的。唐代确实与回纥有频繁的接触和贸易往来，或者真是在唐代《茶经》就流传到我国西北地区。这为我们研究西北地区茶文化发展史提供了一条重要线索。

至于，关于苏东坡、袁枚、曹雪芹品茶的故事，更是史实与传闻参半，有更多参考价值。

云南陆凉县境内，据说有一棵大山茶树，干高二丈余，身粗一围，花呈九蕊十八瓣，号称山茶之王。关于这棵树的传说却与吴三桂统治云南的历史结合起来。据说吴三桂称霸云南又谋图自己作皇帝，乃修五华山宫殿，筑莲花池“阿香园”，并搜罗天下奇花异草。于是，陆凉的山茶王便被强移入宫。谁想这茶树颇有志气，任凭吴三桂鞭打，身上留下道道伤痕，硬是只长叶不开花。三年过后，吴三桂大怒要斩花匠，那山茶仙子来到吴三桂梦中唱到：

三桂三桂，休得沉醉；
不怨花匠，怨你昏愦。
吾本民女，不贪富贵；
只求归乡，度我穷岁。

吴三桂听了，梦中挥刀，没砍中茶仙子反而砍下龙椅上一颗假龙头。于是又听到茶花仙子唱：

灵魂卑贱，声名已废。
卖主求荣，狐群狗类。
只筑宫苑，血染王位。
天怒人怨，祸祟将坠。

吴三桂听罢，顿觉天旋地转，吓出一身冷汗，突然惊醒，原是南柯一梦。谋臣怕继续招来祸祟，劝吴三桂，终于又把这山茶王“贬”回陆凉。这个故事，重点反映茶的坚贞品格，巧妙的运用了吴三桂称藩作乱的历史事实。在云南，这种历史故事很多，比如还有许多诸葛亮教人种茶、用茶的故事，就是正面突出番汉文化交融的。所以云南有些地方又把一些大茶树称为“孔明树”。先不论是否是孔明入滇才使云南人学会用茶种茶，只从其包含的思想精神说，各族人民对历史人物的评价是很有客观标准的。

有些故事可能不全来自民间，而是出于文人之手或经过文人加工，但听起来仍是饶有趣味。如“看人上茶”的故事便很有意思。相传清代大书画家、号称“扬州八怪”之一的郑板桥曾在镇江读书。一天他来到金山寺，到方丈室看别人字画，老方丈势力眼，见郑板桥衣着简朴，不屑一顾，仅勉强地招呼“坐。”又对小和尚说：“茶！”交谈中得知郑是同乡，于是又说：“请坐！”并喊小和尚：“敬茶！”而当老方丈得知来者原来就是大名鼎鼎的郑板桥时，大喜，于是忙说：“请上坐！！”又急忙吩咐小和尚：“敬香茶！！”茶罢，郑板桥起身，老和尚请求赐书联墨宝，郑板桥乃挥手而书，上联是：“坐，请坐，请上坐！”下联是：“茶，敬茶，敬香茶！”这副对联对得极妙，不仅文字对仗甚工，而且讽刺味道极浓。还有一则朱元璋赐茶博士冠带的故事，说明太祖朱元璋一次晚宴后视察国子监，厨人献上一杯香茶，朱正在口渴，愈喝愈觉香甜，心血来潮，乘兴赐给这厨人一付冠带。院里有位贡生不服气，乃高吟道：“十年寒窗下，不如一盏茶”。众人看这贡生敢忤皇上，大惊，朱元璋却笑着对了个下联：“他才不如你，你命不如他”。这个故事，一方面是说明朱元璋好茶，同时也较符合历史，朱氏出身低微，比较能体谅劳动者，自己又没读过多少书，

重实务而轻书生，或许是真有的。

至于众说周知的敦煌变文“茶酒论”的故事，其本身很明显自民间故事脱胎而来。这个故事以赋的形式出现，说明已经过文人加工整理，有人考证其为五代到宋初的作品，那么在民间流传则应更早。而到明代又出现同样母题的“茶酒争高”的故事。同时，在藏族俗文学中也发现这个题材的作品。由此说明，民间故事的生命力是很强的。而在中国人心目中，向来把茶看得比酒要重一些。

《说文解字》说：“谚，传言也”。我觉得这种概括还不足以全面说明谚语的特点。谚语是流传在民间的口头文学形式，它不是一般的传言，而是通过一两句歌谣式朗朗上口的概括性语言，总结劳动者的生产劳动经验和他们对生产、社会的认识。如“早烧霞，晚沤麻”，“六月连阴吃饱饭”……等等，是自然和生产经验的总结。又如“多年的道路走成河，多年的媳妇熬成婆”，是旧社会妇女生活道路的写照。谚语十分简练，具有易讲、易记、便于交口相传的特点，但包含的道理却相当深刻。所以，茶谚也是茶文化的重要组成部分。从茶谚中，可以看到很多有关茶的生产、种植、采集、制作的经验，它再好不过地说明文化发掘对生产、经济的直接促进作用。

我国茶谚什么时候最早出现很难确切考证。陆羽《茶经》说：“茶之否臧，存于口诀”，是说对茶的作用及好坏判断在百姓的口诀中就有了。所谓“口诀”，也就是谣谚。晋人孙楚《出歌》说：“姜、桂、茶荈出巴蜀，椒、橘、木兰出高山”，这是关于茶的产地的谚语。从目前材料看，可能是我国最早见于记载的茶谚。

按理说，茶谚既出于茶的生产者，劳动生产的茶谚应该早于饮茶的茶谚，但由于谚语多不见于经传，而是在民间通过爷爷奶奶变口传授流传下来，所以从书本上反而见不到。而饮茶活动由于文人提倡、陆羽总结，所以到唐代便正式出现记载饮茶茶谚的著作。如唐人苏廙《十六汤品》中载:“谚曰:茶瓶用瓦,如乘折脚骏登山”,所以苏廙称这种茶汤为“减价汤”。这句话的意思是说，用瓦器盛茶，就好像骑着头跛腿马登山一样很难达到希望的效果，比喻十分形象，而且明确指出是民间谚语。所以，到宋元以后关于吃茶的谚语便常见了。元曲中许多剧作里有“早晨开门七件事：柴米油盐酱醋茶”，这是讲茶在人们日常生活中的重要性，说明已是常见的谚语。这时，茶早已被运用于各种礼节，特别是我国南方民间婚礼，茶已是必备之物，结婚也叫“吃茶”。明代郎瑛《七修汇稿》却从相反意义上记下一条谚语：“长老种芝麻，未见得吃茶”。意思是和尚怎么能种芝麻？种下也开不了花，结不好籽。只有夫妻一起种才好。芝麻是多子的象征，吃茶是婚姻成功的含意，这条谚语是以谚证谚，用吃茶来说明夫妻同种芝麻效果好。也有些地方并非以此直指种芝麻，而是说明夫妻合作才能成功的事理；或者想结姻亲，未必成功。这条谚语是流传很久的。

不过总的来说，茶谚中还是以生产谚语为多。早在明代就有一条关于茶树管理重要谚语，叫作“七月锄金，八月锄银”，或叫“七金八银”。意思是说，给茶树锄草最好的时间是七月，其次是八月。关于夏末秋初为茶树除草的道理，早在宋人赵汝励《北苑别录》中就有记载，南方除草叫“开畬”(音“奢”)”,该书记载:“茶园恶草、每遇夏日最烈时，用众锄治，杀去草根，以粪茶根，名曰开畬。若私家开畬，即夏末初秋各一次，故私园最茂”。所以，这条谚语记载在明，而其形成很可能早在宋代或者更前。因为它是条园管理的一项重要内容，所以一直保存下来，而且流传极广。广西农谚说：“茶山年年铲，松枝年年砍”；“茶山不

铲，收成定减”。浙江有谚语：“著山不要肥，一年三交钉”（意即锄上三次草，不施肥也有肥）。又说“若要茶，伏里耙”；“七月挖金，八月挖银，九冬十月了人情”。湖北也有类似谚语，说：“秋冬茶园挖得深，胜于拿锄挖黄金”。这一条可能因为当地情况不同，与前几条有所区别。所以农谚的地域性很强，不可笼而统之的来说。如采茶的谚语，时令也是十分讲究的。浙江不少地区说：“清明一杆枪（指茶芽形状），姑娘采茶忙。”湖南则说：“清明发芽，谷雨采茶”，或说“吃好茶，雨前嫩尖采谷芽”。湖北又有一种说法：“谷雨前，嫌太早，后三天，刚刚好，再过三天变成草”；杭州则又有“夏前宝，夏后草”的说法。为何各地在采茶时间上茶谚区别这样大？可能一则各地气候条件不同，二则因不同品种采摘时机也不一样。所以这些谚语对有关部门了解各地茶的生产情形具有重大意义。

一般说茶谚是由民间口传心受的，但这并不排除文人可以加工整理。如《武夷县志》（1868年本）曾载阮文锡的“茶歌”，实际上是以歌谣形式出现的茶谚。阮氏后来到武夷山作了和尚，僧名释超全，因久居武夷茶区，熟知茶农生活，其总结的农谚十分真切。其歌曰：

采制最喜天晴北风吹，
忙得两旬夜昼眠餐废，
炒制鼎中笼上炉火湿，
香气如梅斯馥兰斯馨。

这首茶谣虽经阮文锡作了些文字加工，看得出还是原自茶农的实际生活体验和生产实践经验的总结。

茶农的劳动是非常艰苦的，但劳动也给人们带来生活的希望与乐趣。茶园里、田野间，绿水青山，山风习习，与白云、朝霞为伴，采茶的姑娘和小伙子在集体劳动中体会到特有的欢乐，于是自然地翩翩起舞或对起山歌，于是茶歌茶舞便相应而生。早在清代，李调元的《粤东笔记》便记载：

“（粤东）采茶歌尤善。粤俗岁之正月，饰儿童为彩女，每队十二人，持花篮，篮中燃宝灯，罩一绛纱，以[illegible]为大圜缘之踏歌，歌十二月采茶。有曰：二月采茶茶发芽，姊妹双双去采茶，大姐采多妹采少，不论多少早还家……”。

这是固定的采茶歌舞活动。也有些地区，以男女对茶歌形式既进行娱乐，又是少男少女恋爱择偶的手段，也称为“踏歌”。如湘西一带少数民族，未婚青年男女便是以“踏茶歌”形式进行订婚仪式的。通常在夜半时分，小伙子和姑娘来到山间对歌传情，歌曰：“小娘子叶底花，无事出来吃碗茶……”。这时，姑娘便会以自己的心灵编出种种茶歌与小伙对答，相互考察和传递情意，歌声此起彼伏，甚至通宵达旦。如果经过对歌情意投合便进一步“下茶”，女家一接受“茶礼”便被认为是合乎道德的婚姻了。

三、历代名茶

名茶是指有一定知名度的好茶，通常具有独特的外形、优异的色香味品质。名茶的形成，往往有一定的历史渊源或一定的人文地理条件，如或有风景名胜，或有优越的自然条件和生态环境；除外界因素外，往往栽种的茶树品种优良，肥培管理较好，有一定的采摘标准，制茶工艺专一、独特。再加上茶界“能工巧匠”和制茶工艺师的创造性发挥，从而使得我国历代名茶层出不穷。

名山、名寺出名茶，名种、名树生名茶，名人、名家创名茶，名水、名泉衬名茶，名师、名技评名茶。很多古茶就是在这样的条件下产生和发展起来的。但长久不衰的名茶，既要有独特而优异的品质风格，还要有社会消费者的公认。我国历代名茶品目虽多达数百上千种，但长久不衰，至今仍有一定生产数量和市场的不过百余种，有些名茶只不过是在某一历史阶段中知名一时而已。

中国茶叶自然品质优异，加上采嫩摘细，制作精良，自唐宋以来，名茶纷出，或被荐为贡茶，或为茶人推颂，形成了一批历史传统名茶。当今依靠科学发展，从选种、栽培到采摘、加工，更趋完善，品质上乘，又崭露出一批新的名品。传统名茶和新创茶品，如璀璨群星，闪耀在中国茶坛。

名茶在唐代已有相当发展。《唐国史补》说：“风俗贵茶，茶之名品益众。”唐代有史料记述的贡品就有14目，宋代增至41目，如蒙顶石花、顾渚紫笋、方山露芽、西山白露、霍山黄芽、睦州鸠坑、婺州东白等，明清两代得到更大发展，现今全国名茶不下300种。在我国南方名山，几乎都有名茶产出。素有“峨眉天下秀”称誉的四川峨眉山，有峨眉峨蕊茶；被陈毅称为“天下第一山”的安徽黄山，有黄山毛峰茶；“匡庐奇秀甲天下”的江西庐山，有庐山云雾茶；号称“东南第一山”的浙江雁荡山，有雁荡白云茶；“四围山色蘸幽篁”的浙江莫干山，有莫干黄芽茶；李白赞为“相看两不厌，只有敬亭山”的安徽敬亭山，有敬亭绿雪茶；誉为“奇秀甲于东南”的福建武夷山上，有武夷岩茶；佛教四大名山之一的浙江普陀山，有普陀佛茶；居于洞庭湖中似“白银盘里一青螺”的湖南君山，有君山银针茶；在革命根据地罗霄山脉中段的井冈山上，有井冈翠绿；更有产于杭州西湖山区的西湖龙井茶、产于太湖洞庭二山的碧螺春茶、产于四川蒙山的蒙顶茶和产于云南西双版纳的普洱茶，产于皖西齐云山的六安瓜片和产于皖南山区的祁门红茶……

俗话说：“高山出名茶。”高山为何多名茶？宋宋子安在《东溪试茶录》里有过这样的分析：“堤首七闽，山川特异，峻极回环，势绝如瓯……群峰益秀，迎抱相向，草木丛条，水多黄金，茶生其间，气味殊美。岂非山川重复、土地秀粹之气钟于是，而物得以宜欤！”这就是说，高山茶品质优良，气味殊美的原因，是由于那里群山环抱，谷深如

陔，草木繁茂，水土相适，气候得宜的自然环境所致。明冯时可在《茶录》中对高山茶和平地茶作了比较后说：“茶产平地，受土气多，故其浊 [illegible] 茗产由高山，浑是风露清虚之气，故为尚。”

从今天的科学道理来说，高山茶区的山峰重叠，岗峦起伏，溪水纵横，林木密布，形成了独特的生态条件。加之高山之上，终年云雾缭绕，空气纯洁清新，相对湿度大，气温调匀，土质疏松，腐殖质多。茶树常年在荫蔽高湿的环境里，朝夕饱受雾露滋润，正适合茶树喜温、爱湿、耐阴的特征，使得茶的芽叶肥壮，叶质嫩软，不易粗老。尤其是分布在沟涧深谷的茶园，群山环抱，周围林木丛生，飘浮着的云雾，犹如织成了一个自然的过滤光波的筛网，吸收了光波较长的红橙光和红外线（这些光线会使茶叶纤维素增加，品质降低），而让光波较短的蓝紫光和紫外线顺利通过，使周围地区紫外线比较丰富（这些光线能有效地提高茶叶中含氮化合物的积累，促进芳香物质的形成）。再则，高山昼夜温差大，白天热，有利于茶树光合作用的进行，可以制造较多的有机物，早晚凉，可以减少有机物质因呼吸作用产生的消耗，这就十分有利于茶叶中有机物质的积累，提高茶叶中的有效成分。名茶之所以和山水有不解之缘，与云雾有莫逆之交，其科学道理就在于此。

采嫩摘细是制作名茶的物质基础。俗话说：“春光一刻值千金。”春光，对于茶叶的采制同样贵似黄金。“蕴藉一年力，神全在早春”（蔡复一《茶事咏》），春天是采造茶叶的黄金季节。

茶叶采摘，因时间不同，所得芽叶形状和性质也不同，这对于茶的品质关系极大。在茶叶商店的店堂里，或在藏茶的茶筒上，常常可以见到“三前摘翠”的题词。这“三前”是指社前、明前、雨前。标榜“三前”，显示这茶叶采摘适时，不误佳期，货真价实，质量保证。一名话：是上品好茶。

社前，即指春社前。古代在立春后第五个戊日祭祀土神，称为“社日”。按干支排列计算，社日当在立春后的41天至50天间，而立春到清明间隔雨水、惊蛰、春分、清明4个节气，相距60天。因此，社前一般比清明要早一个节气光景。这种社前茶不可多得，“宋法盛龙团，探春归圣主”，是供帝王享用之物。唐时每年以清明日贡到京城的紫笋茶，当是社前采造的。

明前，又叫火前。唐释齐己《茶诗》云：“甘传天下口，贵占火前名。”他认为采制于火前的茶是弥足珍贵的。白居易也有“红纸一封书信后，绿芽十片火前春”的诗句。清乾隆皇帝提出茶以“骑火”为最好，他曾在杭州天竺观看乡民采茶焙制，作《观采茶作歌》云：“火前嫩，火后老，惟有骑火品最好。”就是在清明日这一天采制的茶最好。

其实，茶叶并非采得越早品质越好。“采茶之候，贵在其时。”明孙大绶《茶谱外集》说：“采茶，不必太细，细则芽初落而味欠足；不必太青，青则茶已老而味欠嫩。”我国茶区辽阔，气候条件殊别，采摘时间应因地制宜才好。宋子安在《东溪试茶录》中说得好：“建溪茶比他郡最先，北苑壑源者尤早，岁多暖则先惊蛰十日即芽，岁多寒则后惊蛰五日始发。”即便是同一地区，因年份不同，采制早晚竟也会有一个节气之差距。产于浙江天台山的名茶——华顶云雾茶，据《天台山方外志》载：“盖出自名山云雾中，宜其多液而全厚也。但山中多寒，萌发较迟。”因而春茶须至小满才开始采摘。多数茶区则以清明至谷雨采摘为宜。浙江茶区有农谚说：“清明早，立夏迟，谷雨前后最适宜”，“立夏茶，夜夜老，小满过后茶变草”。所以，雨前茶也是珍品。“烹煎黄金芽，不取谷雨后。”西湖龙井茶中真正“明

前”的不多，“雨前”也是上品了。“谷雨期届处处忙，两旬昼夜眠餐废。”龙井茶的采制在清明前五天到谷雨这二旬间。

茶叶以春季采制的质量上乘。陆羽《茶经》说：“凡采茶，在二月、三月、四月之间。”唐时可能还只采春茶，不取秋茶，宋代开始才有采秋茶的。苏辙在《论蜀茶五害状》中说：“园户例收晚茶，谓之秋老黄茶。”但采摘的不多。明许次纾在《茶疏》中说：“往日无有秋日摘茶者，近乃有之。秋七八月重摘一番，谓之早春，其品甚佳。”秋茶的品质不一定都差。福建安溪的秋茶，香气特别高，叫“秋香”。陆游对秋茶就十分偏好，从他的咏秋茶诗中可看出。他有《幽事绝句》云：“客生闻吠犬，草茂有鸣蛙。日昳方炊饭，秋深始采茶。”当时秋日也是个采制茶叶和买卖茶叶的季节：“邻父筑场收早稼，溪姑负笼卖秋茶”；“村女卖秋茶，簪花髻鬟匝”。品尝秋茶别有一番滋味：“客至但举手，土釜煎秋茶”，“留客秋茶苦，醺人社酒浑”。

名茶多是摘嫩精制，也有采摘老熟而精工制作的名茶，如乌龙茶便是。乌龙茶要求有独特的香气和滋味，加工工艺也特殊，须待茶树新梢将成熟时才采摘，最理想的采摘标准是，在新梢长到顶芽开展后，习称“开面采”，或在新梢顶芽全展后摘，称为“大开面”。乌龙茶采嫩了，反而香气不高，滋味不浓，显不出乌龙茶固有的特色。

（一）古代名茶

我国数千年的封建社会，历代贡茶制席产生的种种贡茶，应该属于历史名茶；除此之外，各产茶地区，历史上曾生产的品质优异的好茶，尤其是获得文人雅士好评的，也属于历史名茶。现将有关文献记载的历史名茶分述如下。

唐代名茶

据唐代陆羽《茶经》和唐代李肇《唐国史补》（806～820年）等历史资料记载，唐代名茶计有下列50余种，大部分都是蒸青团饼茶，少量是散茶。

顾渚紫笋　又名顾渚茶、紫笋茶，产于湖州（现浙江长兴）。

阳羡茶　同紫笋茶，又名义兴紫笋，产于常州（现江苏宜兴）。

寿州黄芽　又名霍山黄芽，产于寿州（现安徽霍山）。

靳门团黄　产于湖北靳春。

蒙顶石花　又名蒙顶茶，产于剑南雅州名山（现四川雅安蒙山顶）。

神泉小团　产于东川（现云南东川）。

昌明茶、兽目茶　产于绵州四剑阁以南、西昌昌明神泉县西山（现四川绵阳安县、江油）。

碧涧、明月、芳蕊、茱萸　产于峡州（现湖北宜昌）。

方山露芽　又名方山生芽，产于福州。

香雨　又名真香、香山，产于夔州（现四川奉节、万县）。

楠木茶　又名栂木茶，产于荆州江陵（现湖北江陵）。

衡山茶　产于湖南省衡山，其中以石廪茶最著名，其次还有[illegible]林茶。

[illegible]湖含膏　产于岳州(现湖南岳阳)。

东白　产于婺州（现浙江东阳东白山）。

鸠坑茶　产于睦州桐庐县山谷（现浙江淳安）。

西山白露　产于洪州（现江西南昌西山）。

仙崖石花　产于彭州（现四川彭县）。

绵州松岭　产于绵州（现四川绵阳）。

仙人掌茶　产于荆州（现湖北当阳）。属蒸青散茶，仙人掌状。

夷陵茶　产于峡州（现湖北夷陵）。

茶牙　产于金州汉阴郡（现陕西安康、汉阴）。

紫阳茶　产于陕西紫阳。

义阳茶　产于义阳郡（现河南信阳市南）。

六安茶　产于寿州盛唐（现安徽六安），其中“小岘春”最出名。

天柱茶　产于寿州霍山（现安徽霍山）。

黄冈茶　产于黄州黄冈（现湖北黄冈麻城）。

雅山茶　产于宣州宣城（现安徽宣城）。

天目山茶　产于杭州天目山。

径山茶　产于杭州（现浙江余杭）。

歙州茶　产于歙州婺源（现江西婺源）。

仙茗　产于越州余姚瀑布泉岭（现浙江余姚）。

腊面茶　又名建茶、武夷茶、研膏茶，产于建州（现福建建瓯）。

横牙、雀舌、鸟嘴、麦颗、片（鳞）甲、蝉翼　产于蜀州的晋源、洞口、横原、味江、青城等地（现四川温江灌县一带），属著名的蒸青散茶。

邛州茶　产于邛州的临邛、临溪、思安等地（现四川温江地区）。出产早春、火前、火后、嫩绿等散茶。

泸州茶　又名纳溪茶，产于泸洲纳溪（现四川宜宾泸县）。

峨眉白芽茶　产于眉州峨眉山（现四川乐山地区）。

赵坡茶　产于汉州广汉（现四川绵竹）。

界桥茶　产于袁州（现江西宜春）。

茶岭茶　产于夔州（现四川奉节、巫溪、巫山、云阳等县）。

剡溪茶　产于越州剡县（现浙江嵊县）。

蜀冈茶　产于扬州江都。

庐山茶　产于江州庐山（现江西庐山）。

唐茶　产于福州。

柏岩茶　又名半岩茶，产于福州鼓山。

九华英　产于剑阁以东蜀中地区。

小江园　产于剑州小江园（现福建南平）。

宋代名茶

据《宋史·食货志》、宋徽宗赵佶《大观茶论》、宋代熊蕃《宣和北苑贡茶录》和宋代赵汝砺《北苑别录》等记载，宋代名茶计有下列90余种。宋代名茶仍以蒸青团饼茶为主，各种名目翻新的龙凤团茶是宋代贡茶的主体。当时“斗茶”之风盛行，也促进了各产茶地不断创造出新的名茶，散芽茶种类也不少。

建茶　又称北苑茶、建安茶，产于建州，宋代贡茶主产地。著名的贡茶有龙凤茶、京铤、石乳、的乳、白乳、龙团胜雪、白茶、贡新銙、试新銙、北苑先春等40余种（详见“宋代贡茶”）。

顾渚紫笋　产于湖州（现浙江长兴）。

阳羡茶　产于常州义兴（现江苏宜

兴）。

日铸茶　又名日注茶，产于浙江绍兴。

瑞龙茶　产于浙江绍兴。

谢源茶　产于歙州婺源（现江西婺源）。

双井茶　又名洪州双井、黄隆双井、双井白芽等，产于分宁（现江西修水）、洪州（现江西南昌）。属芽茶（即散茶）。

雅安露芽、蒙顶茶　产于四川蒙山顶（现四川雅安）。

临江玉津　产于江西清江。

袁州金片　又名金观音茶，产于江西宜春。

青凤髓　产于建安（现福建建瓯）。

纳溪梅岭　产于泸州（现四川泸县）。

巴东真香　产于湖北巴东。

龙芽　产于安徽六安。

方山露芽　产于福州。

五果茶　产于云南昆明。

普洱茶　又称普茶，产于云南西双版纳。集散地在普洱县。

鸠坑茶　产于浙江淳安。

瀑布岭茶、五龙茶、真如茶、紫岩茶、胡山茶、鹿苑茶、大昆茶、小昆茶、焙坑茶、细坑茶　产于浙江嵊县。

径山茶　产于浙江余杭。

天台茶　产于浙江天台。

天尊岩贡茶　产于浙江分水（现桐庐）。

西庵茶　产于浙江富阳。

石笕岭茶　产于浙江诸暨。

雅山茶、鸟嘴茶　又名明月峡茶，产于蜀州横源（现四川温江一带）。

宝云茶　产于浙江杭州。

白云茶　又名龙湫茗，产于浙江乐清雁荡山。

月兔茶　产于四川涪州。

花坞茶　产于越州兰亭（现浙江绍兴）。

仙人掌茶　产于湖北当阳。

紫阳茶　产于陕西紫阳。

信阳茶　产于河南信阳市南。

黄岭山茶　产于浙江临安。

龙井茶　产于浙江杭州。

虎丘茶　又名白云茶，产于江苏苏州虎丘山。

洞庭山茶　产于江苏苏州。

灵山茶　产于浙江宁波鄞县。

沙坪茶　产于四川青城。

邛州茶　产于四川温江地区邛县。

峨眉白芽茶　又名雪芽，产于四川峨眉山，属散芽茶。

武夷茶　产于福建武夷山。

卧龙山茶　产于越州（现浙江绍兴）。

修仁茶　产于修仁（现广西荔浦）。

元代名茶

据元代马端临《文献通考》和其他有关文史资料记载的元代名茶计有40余种。

头金、骨金、次骨、末骨、粗骨　产于建州（现福建建瓯）和剑州（现福建南平）。

泥片　产于虔州（现江西赣县）。

绿英、金片　产于袁州（现江西宜春）。

早春、华英、来泉、胜金　产于歙州（现安徽歙县）。

独行、灵草、绿芽、片金、金茗　产于潭州（现湖南长沙）。

大石枕　产于江陵（现湖北江陵）。

大巴陵、小巴陵、开胜、开卷、小开卷、生黄翎毛产于岳州（现湖南岳阳）。

双上绿芽、小大方　产于澧州（现湖南澧县）。

东首、浅山、薄侧　产于光州（现河南潢川）。

清口　产于归州（现湖北秭归）。

雨前、雨后、杨梅、草子、岳麓　产于荆湖（现湖北武昌至湖南长沙一带）。

龙溪、次号、末号、太湖　产于淮南（现扬州至合肥一带），均为散茶。

茗子　产于江南（现江苏江宁至江西南昌一带）。

仙芝、嫩蕊、福合、禄合、运合、庆合、指合　产于饶州（现安徽浮梁、贵池、青阳九华山一带）。

龙井茶　产于杭州，属散芽茶。

武夷茶　产于福建武夷山一带。

阳羡茶　产于江苏宜兴。

明代名茶

明代因开始废团茶兴散茶，所以蒸青团茶虽有，但蒸青和炒青的散芽茶渐多。据顾元庆《茶谱》（1541年）、屠隆《茶笺》（1590年前后）和许次纾《茶疏》（1597年）等记载，明代名茶计有50余种。

蒙顶石花、玉叶长春　产于剑南（现四川雅安地区蒙山）。

顾渚紫笋　产于湖州（现浙江长兴）。

碧涧、明月　产于峡州（现湖北宜昌）。

火井、思安、芽茶、家茶、孟冬、鍊甲　产于邛州（现四川温江地区邛县）。

薄片　产于渠江（现四川从广安至达县）。

真香　产于巴东（现四川奉节东北）。

柏岩　产于福州（现福建闽候一带）。

白露　产于洪州（现江西南昌）。

阳羡茶　产于常州（现江苏宜兴）。

举岩　产于婺州（现浙江金华）。

阳坡　产于了山（现安徽宣城）。

骑火　产于龙安（现四川龙安）。

都濡、高株　产于黔阳（现四川泸州）。

麦颗、鸟嘴　产于蜀州（现四川成都、雅安一带）。

云脚　产于袁州（现江西宜春）。

绿花、紫英　产于湖州（现浙江吴兴一带）。

白芽　产于洪州（现江西南昌）。

瑞草魁　产于宣城了山（现安徽宣城）。

小四岘春　产于六安州（现安徽六安）。

茱萸[illegible]、芳蕊[illegible]、小江团　产于峡州（现湖北宜昌）。

先春、龙焙、石崖白　产于建州（现福建建瓯）。

绿昌明　产于建南（现四川剑阁以南）。

苏州虎丘　产于江苏苏州。

苏州天地　产于江苏苏州。

西湖龙井　产于浙江杭州。

皖西六安　产于安徽六安。

浙西天目　产于浙江临安。

罗[illegible]茶　又名[illegible]茶，产于浙江长兴，与顾渚紫笋类同。

武夷岩茶　产于福建崇安武夷山。

云南普洱　产于云南西双版纳，集散地在普洱县。

歙县黄山　又名黄山云雾，产于安徽歙县、黄山。

新安松罗　又名徽州松罗、瑯源松罗，产于安徽休宁北乡松罗山。

余姚瀑布茶、童家岙茶　产于浙江余姚。

石埭茶　产于安徽石台。

瑞龙茶　产于越州卧龙山（现浙江绍兴）。

日铸茶、小朵茶、雁路茶　产于越州（现浙江绍兴）。

石览茶　产于浙江诸暨。

分水贡芽茶　产于浙江分水（现浙江桐庐）。

后山茶　产于浙江上虞。
天目茶　产于浙江临安。
剡溪茶　产于浙江嵊县。
雁荡龙湫茶　产于浙江乐清雁荡山。
方山茶　产于浙江龙游。

清代名茶

清代名茶，有些是明代流传下来的，有些是新创的。在清王朝近300年的历史中，除绿茶、黄茶、黑茶、白茶、红茶外，还发展产生了乌龙茶。在这些茶类中有不少品质超群的茶叶品目，逐步形成了我国至今还继续保留着的传统名茶。清代名茶计有40余种。

武夷岩茶　产于福建崇安武夷山，有大红袍、铁罗汉、白鸡冠、水金龟四大名枞，产品统称“奇种”，是有名的乌龙茶。

黄山毛峰　产于安徽歙县黄山，属烘青绿茶。

徽州松罗　又名瑯源松罗，产于安徽休宁，属细嫩绿茶。

西湖龙井　产于浙江杭州，属扁形炒青绿茶。

普洱茶　产于云南西双版纳，集散地在普洱县。有普洱散茶与团茶、饼茶等，前者属绿茶、后者属后发酵黑茶。

闽红工夫红茶　产于福建省。

祁门红茶　产于安徽祁门一带，属工夫红茶。

婺源绿茶　产于江西婺源，属炒青眉茶。

洞庭碧螺春　产于江苏苏州太湖洞庭山，属炒青细嫩绿茶。

石亭豆绿　产于福建南安石亭，属炒青细嫩绿茶。

敬亭绿雪　产于安徽宣城，属细嫩绿茶。

涌溪火青　产于安徽泾县，属圆螺形细嫩绿茶。

六安瓜片　产于安徽六安，属单片形细嫩绿茶。

太平猴魁　产于安徽太平，属细嫩绿茶。

信阳毛尖　产于河南信阳，属针形细嫩绿茶。

紫阳毛尖　产于陕西紫阳，属针形细嫩绿茶。

舒城兰花　产于安徽舒城，属舒展芽叶型细嫩绿茶。

老竹大方　产于安徽歙县，属扁芽形炒青细嫩绿茶。

泉岗辉白　产于浙江嵊县，属圆形炒青细嫩绿茶。

庐山云雾　产于江西庐山，属细嫩绿茶。

君山银针　产于湖南岳阳君山，属针形黄芽茶。

安溪铁观音　产于福建安溪一带，属著名乌龙茶。

苍梧六堡茶　产于广西苍梧六堡乡，属著名黑茶。

屯溪绿茶　产于安徽休宁一带，属优质炒青眉茶。

桂平西山茶　产于广西桂平西山，属细嫩绿茶。

南山白毛茶　产于广西横县南山，属炒青细嫩绿茶。

恩施玉露　产于湖北恩施，属细嫩蒸青绿茶。

天尖　产于湖南安化，属细嫩芽茶。

政和白毫银针　产于福建政和，属白芽茶。

凤凰水仙　产于广东潮安，属乌龙茶。

闽北水仙　产于福建建阳和建瓯，属乌龙茶。

鹿苑茶　产于湖北远安，属细嫩黄茶。

青城山茶、沙坪茶　产于四川灌县，属细嫩绿茶。

名山茶、雾钟茶　又名蒙顶茶，产于四川雅安、名山，属细嫩绿茶。

峨眉白芽茶　产于四川峨眉山，属细嫩绿茶。

务川高树茶　产于贵州铜仁，属细嫩绿茶。

贵定云雾茶　产于贵州贵定，属细嫩绿茶。

湄潭眉尖茶　产于贵州湄潭，属细嫩绿茶。

严州苞茶　产于浙江建德，属细嫩绿茶。

莫干黄芽　产于浙江余杭，属细嫩绿茶。

富阳岩顶　产于浙江富阳，属细嫩绿茶。

九曲红梅　产于浙江杭州，属细嫩工夫红茶。

温州黄汤　产于浙江温州平阳，属黄茶。

（二）现代名茶

绿　茶

绿茶，又称不发酵茶。以适宜茶树新梢为原料，经杀青、揉捻、干燥等典型工艺过程制成的茶叶。其干茶色泽和冲泡后的茶汤、叶底以绿色为主调，故名。

绿茶的特性，较多的保留了鲜叶内的天然物质。其中茶多酚、咖啡碱保留鲜叶的85%以上，叶绿素保留50%左右，维生素损失也较少，从而形成了绿茶“清汤绿叶，滋味收敛性强”的特点。最新科学研究结果表明，绿茶中保留的天然物质成分，对防衰老、防癌、抗癌、杀菌、消炎等均有特殊效果，为其他茶类所不及。

中国绿茶中，名品最多，不但香高味长，品质优异，且造型独特，具有较高的艺术欣赏价值。绿茶按其干燥和杀青方法的不同，一般分为炒青、烘青、晒青和蒸青绿茶。

炒青绿茶：由于在干燥过程中受到机械或手工操力的作用不同，成茶形成了长条形、圆珠形、扇平形、针形、螺形等不同的形状，故又分为长炒青、圆炒青、扁炒青等等。长炒青精制后称眉茶，成品的花色有珍眉、贡熙、雨茶、针眉、秀眉等，各具不同的品质特征。如珍眉：条索细紧挺直或其形如仕女之秀眉，色泽绿润起霜，香气高鲜，滋味浓爽，汤色、叶底绿微黄明亮；贡熙：是长炒青中的圆形茶，精制后称贡熙。外形颗粒近似珠茶，圆结匀整，不含碎茶，色泽绿匀，香气纯正，滋味尚浓，汤色黄绿，叶底尚嫩匀；雨茶：原系由珠茶中分离出来的长形茶，现在雨茶大部分从眉茶中获取，外形条索细短、尚紧，色泽绿匀，香气纯正，滋味尚浓，汤色黄绿，叶底尚嫩匀；圆炒青：外形颗粒圆紧，因产地和采制方法不同，又分为平炒青、泉岗辉白和涌溪火青等。平炒青：产于浙江嵊县、新昌、上虞等县。因历史上毛茶集中绍兴平水镇精制和集散，成品茶外形细圆紧结似珍珠，故称“平水珠茶”或称平绿，毛茶则称平炒青；扁炒青：因

产地和制法不同，主要分为龙井、旗枪、大方三种。龙井：产于杭州市西湖区，又称西湖龙井。鲜叶采摘细嫩，要求芽叶均匀成朵，高级龙井做工特别精细，具有“色绿、香郁、味甘、形美”的品质特征。旗枪：产于杭州龙井茶区四周及毗邻的余杭、富阳、肖山等县。大方：产于安徽省歙县和浙江临安、淳安毗邻地区，以歙县老竹大方最为著名。

在炒青绿茶中，因其制茶方法不同，又有称为特种炒青绿茶，为了保持叶形完整，最后工序常进行烘干。其茶品有洞庭碧螺春、南京雨花茶、金奖惠明、高桥银峰、韶山韶峰、安化松针、古丈毛尖、江华毛尖、大庸毛尖、信阳毛尖、桂平西山茶、庐山云雾等等。在此只简述二品，如洞庭碧螺春：产于江苏吴县太湖的洞庭山，以碧螺峰的品质最佳。外形条索纤细、匀整，卷曲似螺，白毫显露，色泽银绿隐翠光润；内质清香持久，汤色嫩绿清澈，滋味清鲜回甜，叶底幼嫩柔匀明亮。金奖惠明：产于浙江云和县。曾于1915年巴拿马万国博览会上获金质奖章而得名，外形条索细紧匀整，苗秀有峰毫，色泽绿润；内质香亮而持久，有花果香，汤色清澈明亮，滋味甘醇爽口，叶底嫩绿明亮。

烘青绿茶：是用烘笼进行烘干的。烘青毛茶经再加工精制后大部分作熏制花茶的茶坯，香气一般不及炒青高，少数烘青名茶品质特优。以其外形亦可分为条形茶、尖形茶、片形茶、针形茶等。条形烘青，全要主要产茶区都有生产；尖形、片形茶主要产于安徽、浙江等省市。其中特种烘青，主要有黄山毛峰、太平猴魁、六安瓜片、敬亭绿雪、天山绿茶、顾渚紫笋、江山绿牡丹、峨眉毛峰、金水翠峰、峡州碧峰、南糯白毫等。如黄山毛峰：产于安徽歙县黄山。外形细嫩稍卷曲，芽肥壮、匀整，有锋毫，形似“雀舌”，色泽金黄油润，俗称象牙色，香气清鲜高长，汤色杏黄清澈明亮，滋味醇厚鲜爽回甘，叶底芽叶成朵，厚实鲜艳。

晒青绿茶：是用日光进行晒干的。主要分布在湖南、湖北、广东、广西、四川，云南、贵州等省有少量生产。晒青绿茶以云南大叶种的品质最好，称为“滇青”；其他如川青、黔青、桂青、鄂青等品质各有千秋，但不及滇青。

蒸青绿茶：以蒸汽杀青是我国古代的杀青方法。唐朝时传至日本，相沿至今；而我国则自明代起即改为锅炒杀青。蒸青是利用蒸汽量来破坏鲜叶中酶活性，形成干茶色泽深绿，茶汤浅绿和茶底青绿的“三绿”的品质特征，但香气较闷带青气，涩味也较重，不及锅炒杀青绿茶那样鲜爽。由于对外贸易的需要，我国从80年代中期以来，也生产少量蒸青绿茶。主要品种有恩施玉露，产于湖北恩施；中国煎茶，产于浙江、福建和安徽三省。

绿茶是历史最早的茶类。古代人类采集野生茶树芽叶晒干收藏，可以看作是广义上的绿茶加工的开始，距今至少有三千多年。但真正意义上的绿茶加工，是从公元8世纪发明蒸青制法开始，到12世纪又发明炒青制法，绿茶加工技术已比较成熟，一直沿用至今，并不断完善。

绿茶为我国产量最大的茶类，产区分布于各产茶省、市、自治区。其中以浙江、安徽、江西三省产量最高，质量最优，是我国绿茶生产的主要基地。在国际市场上，我国绿茶占国际贸易量的70%以上，销区遍及北非、西非各国及法美、阿富汗等50多个国家和地区。在国际市场上绿茶销量占内销总量的1／3以上。同时，绿茶又是生产花茶的主要原料。

1．二泉银毫

二泉银毫，产于江苏太湖之滨风景秀

丽的无锡市郊区。于1986年创制成功，属绿茶类全国名茶之一。

无锡是我国江南著名风景区和沿海对外开放城市之一。“天下第二泉”是无锡游览胜景，原名惠山泉、又名漪澜泉，位于无锡市锡惠公园内，开凿于唐代大历十四年（779），迄今已有一千二百多年历史。唐代品泉家刘伯刍，把宜于煮茶之水分为七等，把金山中泠泉评为第一，把惠山泉评为第二；茶圣陆羽将其品鉴过的天下名泉佳水分为二十品，把庐山康王谷水帘泉评为天下第一泉，对无锡惠山泉亦继作了同样的评价，从此，“天下第二泉”驰名中外，便成为古往今来帝王将相、骚客文人必欲登临的著名景观。宋高宗（赵构）南渡，饮此泉后，建有“二泉亭”。元代大书法家赵孟頫和清代书法家王澍分别在亭内和亭外的石壁上书有“天下第二泉”的石刻，字迹苍劲，雄伟古朴。清代唐熙、乾隆皇帝南巡，在惠山竹炉山房以二泉之水烹茗品尝，挥毫题词作诗。唐熙有诗曰：“塞云覆树昔年轻，再品山泉到此亭”；乾隆亦曾吟诗“江南称第二，盛名实能符”赞惠泉。

因此，二泉银毫，偕千古名泉之名、融银毫珍品为一体而定名。

二泉银毫的品质特征：条形挺秀似针，银绿隐翠，清香持久，滋味鲜醇，汤色嫩绿，叶底匀整。制作二泉银毫的原料来自无锡市种植的无性大毫品种茶树的新梢芽叶，以一芽一叶初展和半展为主体，芽叶长3—3．5厘米，在室内摊放经过轻度萎凋后付之加工。经杀青、揉捻、搓条、整形、干燥等工序精制而成。

二泉银毫，投放市场之后，即受到茶学界与茗饮爱好者的赞赏：1988年参加首届中国食品博览会获铜牌奖；1989年农业部在西安召开的全国名优茶评选会上，被评为全国名茶；1993、1994年连续获得江苏省“陆羽杯奖”，其精制的包装和优良的品质深受消费者的喜爱。

2．九华毛峰

九华毛峰，属绿茶类名茶。产于安徽省青阳县九华山区。九华山是中国四大佛教名山之一，方圆一百多平方公里，山色奇秀，中心在九华街，有“九华一千寺，洒在云雾中”之说。唐代大诗人李白在游九华山后写下“昔在九江上，遥望九华峰，天河挂绿水，绣出九芙蓉”的诗句。九华山奇峰峭壁，共有九十九座山峰，主峰十王峰海拔1342米。现存有化城寺、甘露寺、慧居禅寺等古刹七十八座，佛像一千五百多尊，明万历皇帝圣旨、藏经及众多的佛教文物。

九华山的茶产区主要分布于青阳县城南的主峰十王峰，在千米以上的高峰还有莲花峰、天华峰、天柱峰、翠峰、独秀峰、五老峰、沙弥峰、云外峰、七贤峰、罗汉墩等地，在地理上北临长江，南连黄山，方圆约200华里。九华山区与黄山区是安徽省两个主要毛峰茶产区，九华毛峰品质，仅次于黄山毛峰，为安徽省主要历史名茶。其品质最优者为十王峰南麓道僧洞《详见本章《黄石溪毛峰》一文）的黄石溪毛峰和十王峰北麓下闵园的闵园毛峰。

九华山区的茶园即分布在这峰恋起伏，琼楼仙宇，秀峰怪石，烟涛云海、飞瀑流泉，绿树翠竹之间。土层深厚，多为酸性棕黑色森林土及黄沙土，茶树生长良好。尤以海拔700～800米的黄石溪，年均气温15－16℃，年均降水量为1600～1800毫米，日照短，漫射光多，土层深厚肥沃，多为微酸性砂质黄土，花草林木繁茂，极宜种茶。

采制工艺与茶品特色：其采摘期较普通低山茶园迟半月左右，一般在谷雨前三四天开园，专采一芽二叶初展，采后按叶质

老嫩与采摘先后分等定级付制加工。其制法分杀青、揉捻、烘干三道工序。成品茶条索匀整紧细，色泽嫩绿微黄，白毫披露，色汤碧绿清亮，叶底柔嫩，开汤时雾气结顶，滋味鲜醇浓厚，香气高爽，回味甘甜，冲泡五六次，香气犹存。

九华山早在千余年前即栽有本地“茗地源茶”种与印度的“梗空简直”种茶树，现已成为安徽毛峰的主要产地。由于该地为佛教圣地，游客多视此茶为“佛茶”。1986年被评为安徽省优质名茶，产品分为三级。一级九华毛峰出口港澳地区，国内销往广州、上海、天津、北京、杭州、苏州、南京等地。

3．万年青牌特珍

万年青牌特珍，系由上海茶叶进出口公司选择全国优质眉茶中的珍品，由一芽一、二叶的鲜嫩芽叶为原料，通过精制，采取扬长避短的拼配、技术加工而成。出口茶号为G371，小包装茶号为G101。该茶形美质优，儿茶素和安基酸的含量适宜，色、香、味形各具特色，适合消费者的需求，在国际市场上享有盛誉。

万年青牌特珍，在历次国际、国内优质食品评选中屡获殊茶：1985至1992年连续被上海市评为优质出口商品的称号；1985年5月，在西班牙马德里《国际商业评论》主办的评奖会上，获得1985年《国际最优质量、服务奖》；1986年10月，在法国巴黎国际美食及旅游协会的评选中，被授予国际高品质金桂冠奖；1987年，在比利时布鲁塞尔举办的第26届世界优质产品评选大会上，荣获金质奖；1990年，在《国家优质食品》评选中，获得金质奖。

1991年，上海茶叶进出口公司出口特珍约2000吨。主要销往摩洛哥、阿尔及利亚、法国、马里、毛里塔尼亚、尼日利亚、多哥、冈比亚、沙特阿拉伯等几十个国家和地区。

4．天目青顶

天目青顶，又称天目云雾茶，是在国际商品评比中获得金奖的古今绿茶上品。产于浙江省临安县的天目山区。天目山，古称浮玉山，主峰东天目和西天目，海拔均在1500米左右，峰顶各有一池，池水清澈如镜，形如一双天目，故名天目山。巍峨的天目山，屹立于浙江省西北部，山势由西南向东北延展，层峦叠嶂，如龙飞凤舞，气象万千，蜿蜒数百里，我国著名的避暑胜地莫干山是其余脉。天目山区有数不尽的自然美景、人文景观，奇峰异岩，古木参天，溪涧纵横，古刹禅源（寺）；有仙峰远眺，云海奇观，经台秋风，平溪夜月，玉剑飞桥，莲花石座，悬崖瀑布，西关龙潭等胜景。由于天目山地处中亚热带边北缘，是我国植物的过渡地带，山上有木本植物和草本植物达三千多种，而茶叶则是天目山区的特产之一。明代袁宏道在《天目山记》赞曰：“天目山，三件宝，茶叶、笋干、小核桃。”

天目山是我国古代老茶区之一，产茶历史悠久。茶圣陆羽在《茶经·八之出》载有“杭州临安、于潜二县生天目山与舒州同”。陆羽的“缁素忘年之交”唐代著名诗僧皎然在《对陆迅饮天目山茶因寄元居士晟》茶诗（详见本书第八章《今古茶诗》（上）唐释皎然茶诗之四）对天目山茶之采摘、焙制、烹煮、品茗等均作了描述。由此可见，早在一千二百多年前的唐代中叶，天目山茶已是闻名于世的上品名茶了。明代屠隆在《考槃余事》中还将其列入全国茶叶六大佳品之一，与“龙井”、“虎丘”、“天池”、“阳羡”、“六安”齐驱，以贡品的身份登上大雅之堂。明代文震享《长物志》载“龙井天目，山中早寒，冬来多雪，故茶之萌发较晚，采

焙得法，亦可与天池并。”明代田艺衡在《煮泉小品》中对天目茶泉则更是作了高度评价“今天目远胜径山，而泉亦天渊也”。清宣统《临安县志》载“天目云雾，天目各乡俱产，惟天目山者最佳”。至清末宣统二年（1910）临安天目云雾茶在南京举办的南洋劝业会展评会上曾荣获特等金质奖章。约在本世纪三十年代，因抗日战争百业凋零，天目云雾茶亦遂被湮没，制茶技术也年久失传。

临安县委和人民政府十分重视茶叶生产和对历史名茶的恢复试制工作。1979年由县科委组织县茶叶公司、农业局与茶农三结合的技术攻关协作组，由具有丰富经验的吴森林老评茶师担任天目茶的试制工作。在攻关组的通力协作下，终于使已失传四十多年的传统名茶——天目青顶重展胜过昔日的芳姿，饮誉世界。

天目云雾茶的主产区分布于东天目山临目的太子庙、龙须庵，杨岭的溪里、小岭坑，东坑的朱家，横渡的森罗坪、径山灵霄峰、龙宫山、白云山等地。而集中产地则在龙岗镇的裴后茶果场，现有茶园300余亩。1990年荷兰和加拿大茶学专家曾来裴后茶果场考察，认为“天目青顶”生态环境优越，是不施农药和化肥，又无工业三废污染的“三无茶”。

天目山地处北纬32°2′，临近东部海洋，属副热带季风气候。气温较低，相对湿度大。常年云雾笼罩，雾日年均250天以上。茶树多种植于海拔600～1200米之间的较为避风的山凹或山坞中。土壤多为由茂密的森林树叶落地所形成的棕色森林土，腐殖深厚，土质疏松肥沃，十分有利于高山云雾茶的发育生长。

青顶茶精细的采制工艺：青顶茶的采摘时间较晚。按采摘时间、标准和焙制方法不同，茶色按质分为顶谷、雨前、梅尖、梅白、小春五个品级。顶谷、雨前属春茶，称“青顶”，茶芽最幼嫩纤细，色绿味美。梅尖、梅白称“毛峰”；小春则属高级绿茶。鲜叶采摘要求：选晴天叶面露水干后开采。用手指合力提采，不能用指甲掐，不能带鱼叶；鲜叶标准为：一叶包一芽，一芽一叶初展；一芽一叶，一芽二叶。采下的鲜叶薄摊在洁净的竹匾上，置阴凉处5～6小时，使鲜叶的内含物质发生缓慢的变化，以利于色、香、味、形品质的提高。在平锅或电锅内以高温杀青，锅温160℃左右，投叶量每锅250克，用双手或右手在锅内抖杀，排除部分热水汽；再以右手抓叶在手，以四指翻动杀青叶；要使叶温迅速升至70°～80℃，以达到破坏酶的活性和避免产生红茎红叶；待达到叶质柔软、叶色青绿、有茶香出现时，即可起锅，并将杀青叶抖散在竹匾内摊凉。揉捻时将毛茶放在粗麻布上轻轻搓揉，不使茶叶汁液外溢，并注意掌握轻、重、轻的手法，以保持茶品色泽绿润；然后投叶于锅炒二青，投叶量每锅200克左右，用双手或右手在锅内透炒，锅温从110℃逐渐降至90℃，炒至失重20%左右起锅，将结块抖散在竹匾内冷却，使茶条内水分调整均匀。烘干要求：采用竹制平顶烘笼，选用无生柴头青炭，烧红后盖上一层薄灰以控制火温，笼顶盖上一块洁净白布，每次上烘量为300克二青叶，笼顶温度控制在70℃左右，在烘干过程中要经常用双手将衬托茶叶的布角折拢，使茶叶翻动均匀，摊平再烘至足干为止。

青顶茶的品质特色：挺直成条，叶质肥厚，芽毫显露，色泽深绿；滋味鲜醇爽口，香气清香持久，汤色清澈明净，芽叶朵朵可辨，冲泡三次，色、香、味犹存。

天目青顶茶，重新研制开发成功引起了茶学界和社会各界的重视和高度评价：1986年5月被评为浙江省十大优质名茶

之一并获得荣誉证书；1987、1988年先后在浙江省茶叶学会斗茶会上和省农业局名茶品评会上，天目青顶被评为优秀名茶和名茶一类产品；1988年11月临安县科委在杭州召开了天目青顶鉴定会，由浙江省茶学界等十七个单位的专家学者一致通过了名茶标准鉴定书；同年又获临安县1988年度科学进步一等奖，在1991年中国杭州国际文化节上，天目青顶被评为“中国文化名茶”并颁发给奖杯和奖状；同年5月浙江省茶叶学会名誉理事长、浙江农业大学教授、当代茶叶科学家庄晚芳为天目青顶题词：“天目俯视山景美，青顶云雾翠茶香。”

天目青顶茶，云雾地带茶园一万多亩，现已形成批量生产，年产量可达5吨左右。从1989年至1994年，除内销外，先后销往荷兰、加拿大、德国、美国、日本和香港地区。

5．天然富硒紫阳茶

金蕾牌天然富硒紫阳茶，由陕西省紫阳县科技开发中心研制、陕西省紫阳县金蕾茶厂生产。

紫阳县位于陕西南部、大巴山的北麓、汉水流域，是我国传统的茶产区之一。紫阳茶品质优良，在历史上享有盛名。早在汉唐时期就曾作贡茶晋献宫廷享用，同时还随丝绸之路销往西域和海外。在清代紫阳毛尖已成为全国十大名茶之一。

紫阳县又是我国的两个富硒区之一，因土壤中含硒量高，茶叶及其他植物中含硒量都十分丰富。硒是人体所必需的微量元素之一，据医学家研究与测定，有四十多种疾病的发生与缺硒有关，如心血管病、癌症、贫血、糖尿病、白内障等。而硒具有抗癌、抗辐射、抗衰老和提高人体免疫力的作用。

天然富硒紫阳茶的研制开发与生产，是我国茶学界、医学界、营养学界对增强人体免疫能力与提高饮茶者健康水平作出的科学贡献。

1989年9月6日，陕西省科委在北京召开了紫阳富硒茶开发研究鉴定会，对由陕西省紫阳县科委主持的“紫阳富硒茶品质、含硒量及保健作用研究”成果，进行了科学鉴定。经以亚太地区营养学会执行主席沈志平教授为首的十三位营养学、茶学、医药学专家鉴定认为，紫阳富硒茶主要具有以下四大特点：

（1）有益成分丰富，自然品质好。该茶经中国农科院茶叶研究所测定，含氨基酸3．08%，最高达5．69%；茶多酚30．35%；每克蒸青叶含儿茶素207．3毫克；每克一级烘青茶含没食子儿茶素、没食子酸酯（EGCG）122．86毫克。茶叶自然品质好，是适合制名绿茶的优质原料。

（2）无农药污染，符合卫生标准。紫阳县山青水秀，环境优美。紫阳茶园不用农药，经商业部茶叶加工研究所检测，完全符合国家标准总局、卫生部颁发的关于绿茶、红茶卫生标准。

（3）富含硒元素。是国内外少有的特种富硒茶。平均含硒0．6530ppM，最高值为3．8536ppM，比我国非富硒地区茶叶平均含硒量（0．1158ppM）高5．5倍，具有很强的营养保健作用。

（4）富硒紫阳茶是具有广阔前景的保健品，特别对人体补硒有益，并有一定的增强机体活力、抗衰老、防癌、抗癌、抗辐射作用。为国内首次通过审定的富硒茶，其研究成果在国内领先。

全国人大副委员长习仲勋欣然为富硒紫阳茶题词“健康佳品，驰誉神州”。全国著名营养学家于若木为富硒紫阳茶题词“紫阳茶富硒抗癌色香味具佳为茶中珍品”。亦有学者题联语赞曰：“陆羽闻知应

奋笔，茶经续写富硒篇。”

天然富硒紫阳茶的珍品是紫阳毛尖和紫阳翠峰。紫阳毛尖传统制法是以日光晒干或阴干；现改为炒烘结合，炒烘型亦称为紫阳毛峰，其品质特征是：芽叶嫩壮匀整，白毫显露，色泽嫩绿；香高持久；汤色浅绿、清澈；滋味鲜爽，醇和回甜；叶底嫩绿明亮。

紫阳毛尖早于1987年就被评为省优质产品；1988年被评为省地方名牌产品，同年在首届中国食品博览会获银奖；1991年获全国优质保健品金奖。

紫阳翠峰成品茶，外形紧秀显毫，肥嫩壮实，色泽翠绿；香气高爽，鲜纯持久；汤色嫩绿明亮；滋味鲜爽，回味甘甜；叶底嫩匀，明亮成朵。天然富硒紫阳茶，自开发投放市场以来，颇受国内外广大茗饮者的青睐，在国内、国际名优产品评比中屡获殊荣：1991年紫阳毛峰经农业部茶叶质量监督检测中心鉴评，符合优质茶品质要求，颁给了《优质茶品鉴定认可证》。同年在第六届全国发明博览会上获陕西省优秀新产品奖；在“七五”全国星火计划成果博览会上获金奖。紫阳翠峰于1991年获“中国杭州国际茶文化节”文化名茶奖；1992年获中国农业博览会银奖。

6．太平猴魁

太平猴魁，产于安徽省黄山市黄山区（原为太平县）新明乡的猴坑、猴岗及颜村三村。因猴茶品质超群，故名。猴坑地处黄山，林木参天，云雾弥温，空气湿润，相对湿度超过80%。茶园土壤肥沃，腐殖质丰富，酸碱度适宜，PH值在4．5～6．5。培育出柿大茶树优良品种，芽嫩、叶肥、多毫，多形成猴魁独特外形与优异品质的主要因素。

采摘与制作工艺：一般在谷雨前开园，立夏前停采。采摘时间较短，每年只有15～20天时间。分批采摘开面为一芽三、四叶，并严格做到“四拣”：一拣坐北朝南阴山云雾笼罩的茶山上茶叶；二拣生长旺盛的茶棵采摘；三拣粗壮、挺直的嫩枝采摘；四拣肥大多毫的茶叶。将所采的一芽三、四叶，从第二叶茎部折断，一芽二叶（第二叶开面）俗称“尖头”，为制猴魁的上好原料。采摘天气一般选择在晴天或阴天午前（雾退之前），午后拣尖。经杀青、揉捻、烘烤等工序，当天制成。

太平猴魁的优异茶质：其成品茶挺直，两端略尖，扁平匀整，肥厚壮实，全身白毫，茂盛而不显，含而不露，色泽苍绿，叶主脉呈猪肝色，宛如橄榄，入杯冲泡，芽叶徐徐展开，舒放成朵，两叶抱一芽，或悬或沉；茶汤清绿，香气高爽，蕴有诱人的兰香，味醇爽口。其品质按传统分法：猴魁为上品，魁尖次之，再次为贡尖、天尖、地尖、人尖、和尖、元尖、弯尖等传统尖茶。现分为三个品级：上品为猴魁，次为魁尖，再次为尖茶。

太平猴魁，始创于清光绪年间（1875～1908），1915年，巴拿马万国博览会上获一等金质奖章及奖状。1982年在长沙举行的全国名茶评选中，被评为全国名茶之一。1986年在福建再次被评为全国名茶。1990年在河南省信阳市第三次被评为全国名茶。主要销于国内大中城市，少量出口。

7．无锡毫茶

无锡毫茶，主产于江苏省无锡市郊区。其原料为无性系良种大毫，且又因其成品白毫披复而得名。大毫茶树于1966年自福建引入，属半乔木、大叶型、早芽种，在太湖之滨的无锡郊区适应性强。表现为萌芽力强，发芽整齐，芽梢茸毛特多，芽头肥壮重实，兼有产量高与抗逆性强之特点。制作毫茶原料，以一芽一叶初展、半展为主

体，经杀青、揉捻、搓毛、干燥等工序精制而成。成品茶条索卷曲，肥壮绿翠，白毫披复，香高味浓，汤绿明亮，叶底肥嫩。

无锡毫茶，投放市场以来，深受广大消费者的青睐，在历次参加名茶和优质食品评比中，多次获奖：该茶于1984年获江苏省优质食品奖；1985、1986、1990年分别被农业部和商业部评为全国名茶和部优质农产品；1988年在首届中国食品博览会上荣获银奖；1991年在杭州国际茶文化节被授予“中国文化名茶”称号；1992年首届中国农业博览会上获优良产品奖。

8. 屯　绿

屯绿，有珍眉、凤眉、特贡、熙贡等品名。因历史上集中在屯溪加工输出，故名。是我国外贸出口绿茶中的极品名茶之一。主要产于安徽省休宁、歙县、祁门、旌德、绩溪、屯溪、宁国、广德等地。茶树大部分种植于黄山之麓、新安江畔，年均气温15℃左右，年降水量1400毫米以上；土壤肥沃深厚，酸碱度适宜，PH值一般为4～6，极适于茗州、骑马州、杨树林、黄山大叶等良种茶树品种的生长。

采制工艺与茶质：以采集茗州，黄山大叶等茶树芽叶为原料加工制作屯绿，分鲜叶杀青、揉捻、干燥等三道工序制成毛茶，再经反复抖、切、圆、扇、炒等工序制成特珍、珍眉、凤眉、特贡、雨茶等花色。从50年代以后屯绿简化了等级繁琐的名目，统一了规格，通过精制分为珍眉、贡熙和雨茶等。屯绿成品条索紧结、匀整壮实，色泽绿润，香气清高持久，蕴藏花香或含熟板栗香；冲泡后茶叶徐徐展开，叶底嫩绿明亮，汤色嫩黄清明，滋味浓厚甘醇，先稍带苦味，而后回甜。

屯绿栽培生产于盛唐时期，至今已有1200余年的历史了。明万历年间（1573－1619）在国际市场首露头角。1851－1964年创制眉茶出口欧洲。1920年屯溪有109家经营外销绿茶的茶号，产销兴旺，新中国成立后，于1950年建立屯溪茶厂，生产由手工操作，逐步转向机械化。1981年特珍一级茶获国家优质产品银质奖。1985年特珍一级、珍眉一级分获国家优质食品银质奖。1988年特珍特级、特珍一级获雅典第27届世界食品博览会银奖和中国首届食品博览金奖。现行销于摩洛哥、阿尔及利亚、塞内加尔、美国、沙特阿拉伯、独联体、阿富汗、巴基斯坦等80多个国家和地区。

9. 日铸雪芽

日铸雪芽，简称日铸茶，又有“兰雪”之名，属炒青绿茶之今古名茶。日铸茶产于浙江省绍兴县东南会稽山日铸岭。因芽细而尖，遍生雪白茸毛，故名。其地古木交荫，野竹丛生，接近岭有上祝、下祝两村，为该茶产地。御茶湾在下祝村下，为著名产地之一。产区云雾缭绕，土质肥沃，年均气温16．5℃，年均降水量1418毫米，全年无霜期230天左右。该地茶树较其他茶园地势低，萌芽期来得迟缓一些。

采制工艺与茶质：由于其萌发期较迟，一般于谷雨后采摘一芽一、二叶初展，经炒青精制，其成品茶条索紧细，芽身满披白色茸毛，带有兰花芳香，味甘而滋，气厚醇永，汤色呈乳白色，经五次冲泡，香味依然存在。

绍兴日铸岭产茶历史悠久，茶圣陆羽曾评其为珍贵仙茗。北宋欧阳修称：“两浙之茶，日铸第一。”南宋爱国诗人陆游是绍兴人，则更加喜爱其家乡所产的日铸，在外出游历时，行囊中也往往带上日铸茶和烹茶器皿，寻觅到名泉佳水时，即就地烹煎品尝，即兴赋诗。如有诗曰：“囊中日铸传天

下，不是名泉不合尝。”日铸茶在北宋时即成为名传天下的贡品了。将其作为专供朝廷御用的茶产地，称为“御茶湾”。炒青制法亦约于北宋时开始，至明代“兰雪”之名盛行京师，达官贵人非“兰雪”不饮，于是形成了其鼎盛时期。新中国成立后日铸雪芽被列入中国名茶。

10．中国雨茶8147

中国雨茶，系上海茶叶进出口公司经营的名牌产品之一。最早为浙江绍兴所属地区生产的平水珠茶，在精制加工中所产生的一个花色。60年代后期，因雨茶外销需要，遂扩大从眉茶精制中提取雨茶。至70年代后期，全国所属外销绿茶精制加工厂几乎都有这个花色生产，约占眉茶系列产品中的10%以上。

上海茶叶进出口公司，通过扬长避短的拼配技术，使雨茶的色、香、味、形独具特色。成品茶条索细嫩紧实，色泽绿润起霜，香气鲜浓，滋味醇厚，汤色黄绿明亮。成为国际市场上享有盛誉的名牌产品。万年青牌雨茶8147G501，1985年至1992年连续被上海市评为优质出口商品称号；1986年，在法国国际美食及旅游协会评选会上，被授予国际高品质金桂冠奖。1991年全国雨茶出口量已逾千吨。主要销往摩洛哥、毛里塔尼亚、塞内加尔、尼日利亚、冈比亚、多哥、法国、沙特阿拉伯等几十个国家和地区。

11．午子翠柏

午子翠柏，是陕西省西乡县茶厂生产的全国名茶之一。因其产于西乡境内的午子山区，故名。午子山自古就是汉中地区的茶产地，也是世界珍稀树种“白皮松”的原生地。有“秦巴山石奇，青松长白皮”之谚语流传。西乡午子山茶区，北依秦岭，南卧巴山，汉水流经其间；处于高纬度，高海拔，富含硒、锌，无污染；气候温和，雨量充沛，土质肥沃，酸碱适中的生态环境之中，是“高山云雾出名茶”的理想之地。

西乡产茶历史悠久，从汉代起就被历代朝廷宫廷列为贡茶。相传，汉高祖刘邦，曾携近臣谋士常来西乡的茶镇品饮“雌鸡岭茶”，始悟“明修栈道，暗度陈仓”的大计。据西乡县志记载：汉中茶叶，产于西乡。茶叶是山民的主要经济来源，在生产旺季里，“男废耕，女废织，莫之能办也”。在明朝时曾“以汉茶万担，易边马万匹”，秦巴之茶曾为祖国的统一、民族的和睦，以及内地与边疆的经济发展作出过历史性的贡献。

午子翠柏名茶，是应中华大地改革开放，人民生活水平不断提高的需求，于1985年列入陕西省科技开发项目，在省茶叶公司的大力支持下，由县供销社主管茶叶的专业科技人员承担专项开发工作。经过三年时间的努力，于1988年研制成功了这一新品绿茶。1989年农牧渔业部在西安召开全国名茶评比会议期间，经与会的茶学界的专家、学者对该茶的制作技术与品质进行了审评，通过了省级鉴定。

午子翠柏的研制工艺，起步较高，吸取了省内秦巴雾毫等名茶的研制经验，制茶原料选择于午子山区的紫阳楮叶种和西乡的“大脚板”茶树的鲜嫩芽叶，标准为一芽一叶初展，芽叶长1．5～3．0cm，经轻度摊放萎凋，进行活性物质的有益转化，再经杀青、清风、轻揉、毛火、拔条、焙干等工序，精制而成。经中国茶学界一代宗师王泽农（安徽农业大学茶业系）教授评审认为：“该茶条索紧细，扁弯有致，隐毫微露，色泽青翠，清香纯和，汤色葱绿，滋味醇厚隽永，叶底黄绿成朵……可在全国名茶行列中成为颇具希望的产品。”

午子翠柏内质所含有效成分，经有关

部门化验分析，证明已达到全国名茶水平：水浸物大于40%，粗纤维低于10%，灰分低于6．5%，粉末低于1%，含水在6%以下；卫生指标符合GBn144－89的标准要求。成品茶除氧包装后，贮放在低于20%湿度的除湿茶叶仓库内，可在较长时期内保持茶叶品质不变。

午子翠柏，于1990年商业部在河南省信阳市召开的全国名茶评选会上，荣获商业部优质名茶奖和全国名茶称号。至1994年，西乡茶园已发展到万余亩，年产名茶万公斤以上。主要销往省会西安和周边省区，近年来已销往广州、深圳等南方城市，颇受广大茗饮者的厚爱。

12．六安瓜片

六安瓜片，简称片茶，以其外形似瓜子，呈片状而得名。产于安徽省六安、金寨、霍山三县（金寨、霍山旧时同属六安州），以金寨县齐云山鲜花岭蝙蝠洞所产之茶质量最佳，又称“齐山名片”。为我国著名绿茶品种之一。产地位于皖西大别山区，山高林密，泉水潺潺，云雾弥漫，空气相对湿度70%以上，年降水量1200毫米左右，尤以蝙蝠洞周围，蝙蝠翔集，排撒粪便，富含磷质，成天然肥料，致使土壤肥沃，茶树生长繁茂，鲜叶葱翠嫩绿，芽大毫多。

采制工艺与茶质：采摘季节，较其他高级茶迟半月以上，高山区则更迟一些，多在清明后、谷雨前进行。以采“开面”上端一芽三叶为宜，可略带少量一芽三、四叶。第二道工序为摘片，将采来的鲜叶与茶梗分开，先摘下第三叶，再摘下第二叶，然后摘第一叶，最后将芽连同上部嫩梗与下部的粗枝或第四叶拆开，同时作了精细分级。第三道工序的技术关键是在于把叶片炒开。最后烘焙工序是在炒至萎凋状态，叶片柔软后，及时出锅进行烘干。每次烘叶量仅2～3两，烘至色泽翠绿均匀，白毫显露，茶香充分发挥时，趁热装入容器密封贮存。其成品，叶缘向背面翻卷，呈瓜子形，汤色翠绿明亮，香气清高，味甘鲜醇。茶品分为名片与一、二、三级共四个等级。用开水沏泡，形如莲花，汤色清澈晶亮，尤以二道茶香味最好，浓郁清香。又有清心明目，提神消乏，通窍散风等攻效。

六安产茶始于唐代，而六安瓜片从明清以来即享有盛誉。明代闻尤《茶笺》一书称：“六安精品，入药最佳。”该茶始于明代初年，多作为宫廷贡品。最初出现在市场上约在1905年～1920年间。1982年在长沙全国名茶评选会上，被评为全国名茶之一，1986年在福州评比会上，再次被评为全国名茶，1990年商业部在河南省信阳市召开的全国名茶评选会上，由金寨县茶叶公司生产的齐云山名片，第三次被评为全国优质名茶。销往北京、上海、南京、山东、河北等省市，出口香港等地。

13．文君绿茶

文君绿茶，以其产地为西汉才女卓文君的故乡——四川省邛崃县而得此温文尔雅的芳名。

卓文君，是汉代临邛（今之邛崃）大富豪卓王孙的掌上明珠，是一位诗词歌赋，琴棋书画无所不通的汉代著名才女。青春寡居在家。时值年少孤贫的汉代大才子、辞赋家司马相如，从成都前来拜访时任临邛县令的同窗好友王吉。王县令在宴请相如时，亦请了卓王孙座陪。后来卓王孙为附庸风雅，巴结县令，请司马相如来家做客期间，文君同相如，两人一见钟情，相恋私奔成都。后来卓王孙为顾忌情面，也只好将新婿、爱女接回临邛。但他们仍安于清贫，自谋生计，在街市上开了一个酒肆，“文君当垆”，“相如涤器”。

如今，邛崃县城里，“文君井”、“琴台”古迹犹存。唐代大诗人杜甫在寓居成都时作《琴台》诗有句云：“酒肆人间世，琴台日暮云。”在文君庭园里的“琴台”有一联云：“井上疏风竹有韵；台前古月琴无弦。”这些诗联记述了当年卓文君与司马相如忠贞爱情的千古韵事。

邛崃茶厂，对邛崃传统名茶取名文君，不仅富有深刻寓意，也是别开生面的，在当代中国名茶中，以古代仕女命名的，是极为罕见的。

邛崃茶产区分布在邛崃山脉的南宝山、花揪堰等处的崇山峻岭之间，一般海拔800～1700米之间；气候温和，雨量充沛，空气湿润，云雾缭绕；土质深厚肥沃，是得天独厚的产茶之地。茶树的品种为当地的中叶种和花秋种，芽叶粗壮，深绿油亮，节尖较短，持嫩性强。

文君茶，以采摘一芽一叶或一芽二叶初展，经杀青、初揉、烘二青、复揉、炒三青、做形提毫、烘焙等七道工序精制而成。成茶条索紧细弯曲，色泽翠绿，白毫显露，滋味清醇。

14．巴岳名茶

巴岳名茶，产于四川省铜梁巴岳山。这里峰峦峻秀，涧壑幽美，海拔778米，终年云雾缭绕，年均气温在14．6℃左右，昼夜温差大，相对湿度90%以上，土壤肥沃，PH值约5．3，茶园四周林木苍翠，为茶树的生长提供了天然的良好环境。

工艺与茶品：铜梁县巴岳茶场生产的巴岳名茶系列，采用中小叶群体品种，采摘标准为一芽一二叶，手工制作，工艺各具特色。所制系列高级名茶玉露、盘毫、玉叶，以其叶嫩、香高、味醇，被当代茶圣吴觉农先生誉为绿茶中的上上品。

巴岳名茶，在近年来参加食品节与国际茶文化节上多次荣获奖励：玉露1991年获四川省首届“峨眉杯”评比第一名；盘毫1992年获四川省首届“巴蜀食品节”银奖；玉露、玉叶在1994年上海国际茶文化节上，双双被评为优质名茶。

巴岳茶历史悠久。据《铜梁县志》记载，北宋时期（960—1126），巴岳山即产名茶，为蜀茶四大珍品之一，因地处涪江以南，故名“水南茶”。明代永乐中（1408），蜀定王游巴岳，陶醉于该茶的醇香，因定为蜀王府之贡品。

15．古丈毛尖

古丈毛尖，属绿茶类，古今名茶，因地得名。产于湖南省湘西土家自治洲古丈县。古丈产茶历史悠久，始于东汉，从唐代起即以茶入贡皇室，清代又列为贡品。据《古丈县志》记载：“十九世纪末叶，古丈坪厅之茶，种山者少，皆人家园圃所产及以园为业者所为……清明谷雨拣摘，清香馥郁，有洞庭君山之胜……”

新中国成立后，古丈的茶园有了较大的发展。主要茶区在古阳镇、东方、龙天坪、牛角山一带。境内武陵山脉横亘，山高谷深，森林密布，洞溪潺湲，云雾缭绕，雨量充沛，气候温和，土壤肥沃，且含磷丰富。尤以三、四月采头茶季节，每天上午九时才日出云散，即使盛夏，也时而晴空万里，时而云遮雾漫。由于云雾多、日照少，温射光多，茶叶内含营养物质丰富，持嫩性强，叶质柔嫩，茸毛多。

古丈毛尖茶品的独特品质，于每年清明前采摘芽茶或一芽一叶初展的芽头，经摊青、杀青、揉条、炒坯、摊凉、整形、干燥、筛选等八道工序，一丝不苟，精制而成“明前茶”。其成茶条索紧细、锋苗挺秀，色泽翠润，白毫满披；清香馥郁，滋味醇爽，回味生津；汤色黄绿明亮，叶底绿嫩匀整。该茶

曾于德国莱比锡国际博览会展出。1980年以来连续五次被评为湖南省名茶。1982年商业部在长沙召开的全国名茶评比会上被评为全国名茶，同年外贸部颁发优质产品荣誉证书。

16．白沙绿茶

白沙绿茶，产于海南省五指山区白沙黎族自治县国营白沙农场。白沙绿茶又以注册商标“白沙牌”名世。产茶区位于该县鹦歌岭下方圆10公里的小盆地。这里四面群山环绕，溪流纵横，土质肥沃，雨量充盈，云雾弥漫，气候温和，是属于高山云雾区。年均阴雾日长达215天，月均气温16．4～26．9℃，温射光合作用强，乃是天然的产茶之地。

五指山区产茶历史悠久，迄今已有500多年，但解放前与新中国成立初期，白沙地区的茶园仍未得到充分开发。1963年，广东省外贸部门一个考察团到白沙农场进行考察时，发现了这里的茶树长势特别好，制出的成品茶品质优良，因而建议为适应内销、外贸的需要，应大面积栽培生产。目前白沙农场的茶园面积已发展到5000多亩，种植的茶树为海南、云南大叶与福建水仙、乌尤四个优良品种。其特点为：叶之更换，花之发育，实之结成，均为局部进行，因此茶山常年翠绿，四季枝叶繁茂，芽长柔嫩，优质高产，1993年干茶产量已达五千担。

白沙绿茶的工艺与茶品特色：原料多采自一芽二叶初展的芯叶，鲜叶经杀青、揉捻、发酵、干燥等工序精制而成。成品茶紧结细直，色泽绿润有光，汤色黄绿明亮，具有清香爽口、持久而耐泡的特点。该茶经华南农业大学生化室检测，含有多种氨基酸、酶类、芳香物质和各种有益于人体的多酚类和生物碱，具有生津止渴，提神益思，利尿导滞，敌烟醒酒之功效。常饮此茶还有抗癌、防癌作用。

白沙绿茶自投放市场以来颇受国内外茗饮者的青睐，有的作家以“绿茶饮白沙”的优美诗句来赞誉其品格高超。在历次评比中屡获殊荣：在参加原广东省农垦系统的茶叶评比中有七次名列前茅，被誉为广东省五大名茶之一。

17．西湖龙井

西湖龙井，简称龙井。因“淡妆浓抹总相宜”的西子湖和“龙泓井”圣水而得名。龙井茶产于浙江省杭州市西湖西南的龙井村四周的山区。茶园则分布于狮子峰、龙井、灵隐、五云山、虎跑、梅家坞一带，多为海拔30米以上的坡地。西北有白云山和天竺山为屏障，阻挡冬季寒风的侵袭，东南有九溪十八涧，河谷深广。年均气温16℃，年降水量1600毫米左右，尤以春茶吐芽时节，常常细雨蒙蒙，云雾缭绕。山坡溪涧之间的茶园，常以云雾为侣，独享雨露滋润。茶区土壤，多属酸性红土，结构疏松，通气透水性强。尤以狮子峰土壤含有效酸较多，使茶树根深叶茂，常年碧透，萌发轮次多，采摘时间长。西湖龙井，即生长在这以江带湖，泉溪密布，气候温和，雨量充沛，四季分明，常以“西子”为伴的得天独厚的环境之中——这正是龙井茶独具高格、闻名遐迩之故了。

采制工艺：每年春季分四次按档次采摘鲜叶。清明前采头茶，称为“明前茶”，其嫩芽初迸，形似莲心，故称“莲心”。每制1公斤干茶约需鲜叶7万个左右，故极为珍贵。谷雨前采摘的称“雨前茶”，又称二春茶。其时茶柄已发一叶，其形似旗，茶芽稍长，其形如枪，故又称“旗枪”。立夏之际采三春茶，此时茶芽发育较大，附叶两瓣，形似雀舌，故称“雀舌”。四春茶则在三春茶

一个月以后采摘，叶已成片，并附带茶梗，故称“梗片”。其品质不如前三种。

工艺与茶质特色：高级龙井茶的炒制分为“青锅”和“辉锅”两道工序，工艺十分精湛，传统的制作工艺有：抖、带、挤、甩、挺、拓、扣、抓、压、磨十大手法。其手法在操作过程中变化多端，制出的成品茶，扁平挺直、大小长短均匀，恰似兰花之瓣，别具特色。西湖龙井，享誉世界，它有四绝：一色绝，二香绝，三味绝，四形绝。即色泽翠绿，香气浓郁，甘醇爽口，形如雀舌。龙井茶的档次，除按采茶时间之外，还有按具体产地之区分。在历史上有“狮、龙、云、虎”等四个品类。新中国成立后，归并为“狮峰龙井”、“梅坞龙井”、“西湖龙井”三个品类。按外形和内质的优次分为1～8级。以狮子峰所产最佳，其色泽嫩黄，高香持久，被誉为“龙井之巅”；龙井村所产，以其茶叶肥嫩，芽峰显露，茶味较浓为特色；梅家坞所产之茶，做工精湛，色泽翠绿，形似金钉，扁平光滑，汤色碧绿，味鲜爽口。

龙井茶所含氨基酸、儿茶素、维生素C等成分，均比其他茶叶为多，营养丰富，有生津止渴，提神益思，消食化腻，消炎解毒之功效。若以当地虎跑、龙泉之水冲泡，则更是鲜爽味烈，绿野飘香，杯中茶芽成朵，交错辉映，赏心悦目，素有杭州“双绝”之誉。

两湖种茶历史悠久，究竟起于何代、何人？其说法不一，尚未定论。但在唐代陆羽著《茶经》中已有：“杭州、钱塘天竺、灵隐二寺产茶”的记载。当时所产之茶名为“白云茶”、“香林茶”、“宝林茶”。北宋苏轼在杭州任知州时，对西湖种茶的历史曾作过考证，他认为西湖最早的茶树，在灵隐、下天竺香林洞一带，是南朝宋诗人谢灵运（385～433）在下天竺翻译佛经时，从天台山带来的茶树种子，在此地开始种植、栽培茶树。若据此推算，西湖种茶约始于南北朝，迄今大约有1500余年的历史了。杭州盛产佳茗，至迟是从载入《茶经》之后即闻名于世了。明代田艺衡在《煮泉小品》中则高度评价龙井茶：“今武林诸泉，惟龙泓入品，而茶亦惟龙泓山为最。又其上为老龙泓，寒碧倍之，其地产茶为南北绝。”从宋代起曾将天竺、灵隐一带所产之茶列为贡茶。清乾隆下江南巡幸杭州时，曾在龙井泉赋诗，到狮峰湖公庙饮龙井茶，并将庙前十八棵茶树封为“御茶”。从而龙井茶继续列为专供皇家享用的贡品。

新中国成立后，西湖龙井茶的种植有了较快的发展，制作条件有了较大的改善，除高级龙井外，基本上已改为机械生产。工艺和茶质都有了新的提高。西湖龙井以其优异的超级品质，在国家与国际历次优质产品和全国名优茶品的评比中屡获殊荣：由杭州茶厂生产的狮峰特级龙井在1981年全国产品质量评比会上荣获国家金质奖；1986年1月在北京召开的1985年国家优质食品授奖会上，狮峰牌特级龙井再次荣获国家金质奖；1988年9月在希腊雅典举办的第27届世界优质食品评选会上，狮峰牌极品龙井茶荣获金棕榈奖；1982年、1986年在商业部召开的全国名茶评比会上，西湖龙井连续两届被评为全国名茶；1990年9月商业部在河南省信阳市召开的第三届全国名茶评比会上，由杭州茶厂生产的西湖牌西湖龙井与杭州狮峰茶叶公司生产的狮牌西湖龙井分别获得全国优质名茶称号。产品除销国内，还出口德国、英国、美国、日本、新加坡、马来西亚以及港澳等国家和地区。

18．华顶云雾

华顶云雾茶，又名天台山云雾茶。它与普陀山佛茶颇有相似之处，产于我国佛

教天台宗发祥地——浙江省天台山华顶峰梵宫古刹周围。茶树大都种植于海拔800～900米的山地，茶区气候夏凉、冬寒，常年气温为12．2℃；飞瀑流泉，浩白如练；浓雾笼罩，四季不绝；每逢冬季，经常积雪，年降水量1900毫米左右，茶地终年保持湿润；高山香灰土，深厚肥沃，茶场多选有利地形，分散种植，周围种以其他林木，形成防风、挡风的天然屏障。

采制工艺与茶质：由于产地气温较低，茶芽萌发迟缓，于谷雨前后采摘一芽一、二叶初展。原属炒青绿茶，手工操作，现改为半炒半烘，以炒为主，仍以手工方式操作，鲜叶经摊放，高温杀青，扇热摊凉，轻加揉捻，初烘失水，入锅炒制，低温挥焙等工序制成。成品茶外形细紧略扁，色泽绿润；香气浓郁持久，滋味浓厚鲜爽；汤色嫩绿明亮，叶底嫩匀绿明；清香而带甘甜，饮之口颊留芳；畅人心脾，经泡耐饮，冲泡三次犹有余香，充分显示高山云雾茶的天然特色，素被视为绿茶中的珍品。

天台山栽培茶树历史悠久，约始于汉代。据记载，东汉末年方士葛玄（164～244）已在华顶植茶。隋唐以后，渐有名气。唐代，日本高僧最澄渡海西来天台山国清寺学佛，归国时带去天台山茶籽，种于日本近江（滋贺县）阪本村国治山麓，迄今已有1000余年。

19．竹叶青茶

竹叶青茶，因陈毅1964年游峨眉山万年寺品茶、赞美茶形美似竹叶，汤色清莹碧绿，遂称为“竹叶青”而得名。竹叶青茶产于四川省峨眉山区，系采摘早春细嫩茶叶制成。属炒青绿茶，其工艺考究，炒茶时低温而适度，投叶量少，每锅150克左右，巧妙采用抖、抓、撇、压等工艺，一次炒制成形。其外形扁平挺直，色泽嫩绿油润；汤色黄绿清亮，叶底浅绿匀嫩；滋味清醇爽口，饮后余香回甘。该茶有清神明目之功效。

峨眉山产茶历史悠久，约始于唐代。宋代乐史所撰《太平寰宇记》列眉州为产茶州县。宋代陆游有诗赞峨眉茶曰：“雪芽近自峨眉得，不减红囊顾渚春。”诗人是说峨眉山所产的雪芽（即白芽茶，为四川过去的名茶）可以同湖州所产的顾渚紫笋媲美。竹叶青茶是在总结峨眉山万年寺僧人长期栽培、制茶技术基础上发展而成的。从60年代开始批量生产。1985年在里斯本举行的第二十四届世界优质食品评比会上，获得金质奖章。1986年与1990年分别在广州与河南信阳连续两届被评为全国名茶。现在该茶已出口日本、美国等国家和地区。

20．安化松针

安化松针，属绿茶，因其外形挺直、细秀、翠绿，状似松树针叶而得名。湖南省安化县茶业试验场生产。茶地岗峦起伏，溪河网布，终年云雾弥漫，雨量充沛，年降水量1500～1700毫米，相对湿度3～7月为90%；土层深厚肥沃，茶树品种优良。本品采一芽一叶，经杀青、揉捻、炒坯、整形、干燥、拣剔等6道工序。其工艺的独到之处是：杀青采用斜锅操作；揉捻为回转搓揉；炒坯先行闷炒，当时间至发出水蒸气时改为抖炒；整形则利用特制的揉盒加热整形，至条形细紧圆直，白毫显露，色泽翠绿为适度；干燥时，将整形的茶条摊于揉盒中烘焙。干燥后，趁热用牛皮纸包好放在石灰缸中贮存，经二三天后取出拣剔。

安化松针，成品内质香气馥郁，味醇鲜爽，汤澄碧绿，叶底嫩匀。安化县早在宋代产茶已很兴盛。1959年该县茶业试验场为挖掘本省名茶遗产，创制本品。1962年被评为湖南省三大名茶之一。

21．江山绿牡丹

江山绿牡丹，别称“仙霞化灰”，为绿茶类古今名茶。产于浙江省江山市仙霞岭化龙溪两侧裴家地、龙井等村。仙霜岭位于浙闽交界，主峰海拔1503米，山区林木茂盛，溪水环绕，浓雾弥漫，雨量充沛，气候温和，土壤肥沃，有机质含量丰富。江山县自古即为名茶产地。早在北宋时期仙霞山区所产之茶，已成为江南名茶之一。苏东坡任杭州知州时，曾赋诗致其诗友毛正中（江山人）——《谢赠仙霞山茶》诗：“禅窗丽午景，蜀井出冰雪。座客皆可人，鼎器手自洁。金钗候汤眼，鱼蟹亦应快。遂令色香味，一日备三绝。报君不虚授，知我非轻啜。”品泉大师东坡先生这首诗说明，仙霞山茶在宋代元祐年间（1086－1094）已是“色、香、味”俱佳的“三绝”珍茗了。由于历经千载沧桑，江山几经易主，这曾名闻遐迩的仙霞珍茗，不知何年已经绝迹了。然而，在我国迈向一个新历程开端的1980年，江山土特产公司组织茶叶科技人员恢复试制这一历史名茶取得成功，为中国茗苑里增添了一束色泽翠绿、芳香四溢的新花——江山绿特丹。

采制工艺与绿牡丹特色：茶树芽叶萌发早，芽肥叶厚，持嫩性强，故当地茶农有早采嫩叶的习惯，一般于清明前后采摘一芽一、二叶初展。为保证茶叶质量，以传统工艺制作，经摊放、炒青、轻揉、理条、复揉、初烘、复烘等工序精制而成。成品茶条索形状自然，白毫显露，色泽翠绿诱人，香气清高，滋味鲜嫩爽口，汤色碧绿清澈，芽叶朵朵分明，叶色嫩绿明亮。江山绿牡丹投放市场以来，颇受国内外广大茗饮者的青睐，一直供不应求，江山市有关部门已在90年代初制定了发展绿牡丹茶生产的规划，预计至1994年茶园发展到2000亩，年产量达到4000公斤。江山绿牡丹在问世之初的1982年，商业部在长沙召开的全国名茶评比会上被评为全国名茶；1986年在浙江省优质名茶评比会上被评为省优质名茶。

22．花果山云雾茶

花果山云雾茶，产于江苏省连云港花果山，花园分布于海拔400米左右的山坡上，昼夜温差大，白天光合作用强，夜间呼吸作用弱，有利于茶叶内含物质的形成与积累，叶片肥厚，内含物丰富，氨基酸，儿茶多酚类和咖啡碱含量均较高。一级茶全以一芽一叶为原料，炒1公斤干茶需6～7万个芽头。其工艺过程分为杀青、揉捻、干燥等工艺。干燥方法有抛、抖、焖、翻、搓、抓、理等，并根据鲜叶采摘时间与老嫩程度，适时调节锅温，变换手法，动作轻、重、快、慢有序，直至燥干为止，全过程需50分钟。

花果山云雾茶成品，形似眉状，润绿显毫，香高持久，滋味鲜浓。经化验，含儿茶多酚类与咖啡碱分别达147．33毫克／克和4．35%，不仅为良好饮料，且对消炎、杀菌、治痢、化食等有一定疗效。该茶始于北宋年间，已有900多年生产历史，曾被列为皇室贡品。1924年曾获南洋劝业会奖。新中国成立后，在外型上加以改进，1980年评为江苏省三大名茶之一。现销往各大城市，并出口日本、新加坡和欧美等国。

23．龟山岩绿

龟山岩绿，产于湖北省麻城市东30公里的龟峰山。该山如巨龟，昂首翘尾，冲霄凌汉，十分奇丽。有白龙井、黑龙井、喷雪崖、观音崖诸名胜；有化主庙、无梁殿、亭台等古建筑；尤有令人赞赏的石刻、雕塑、险径、怪石、盘松、虬柏等景观，为麻城地区著名的游览胜地。素有“名山雄峙邑城东，天

落蓬莱第一峰”、“振衣直上千寻壁，举手来扪五尺天”之赞誉。解放后山中遍植佳木、果树、药材和云雾茶，更使龟峰锦绣苍翠。1962年董必武副主席到此地游览时，曾誉其山为“第二庐山”，并挥毫题诗曰：

昔日游此地，今为产茶区。
龟峰名久著，牯岭德不孤。
烂漫红花剩，蒙茸绿草铺。
此山潜宝特，前进莫踌躇。

龟峰山区的茶农，遵照董老的遗愿，在位于海拔300－800米的龟头、龟尾、东南沟、大块地及柿饼山等处，绿化造林，扩充开壁茶园，挖掘宝物。如今这里已是茶园遍地，果树飘香，一派勃勃生机。

茶区年均气温16℃，夏季最高气温不超过32℃，无霜期达230～240天，年降水量1200毫米左右，相对湿度82%；属岩石风化的黑色土层，PH值为5．5～5．8。为茶树的生长提供了良好的生态环境。

采制工艺与茶品：一般于谷雨前后10天内采摘一芽一叶、一芽二叶为原料。制茶过程除整形工序沿用传统工艺外，其余均改机械操作。整形为该茶的关键，其手法要快、匀，做到手不离茶，茶不离锅，茶条收集摆直，用手掌合抱，虎口张开，右手向前，左手向后，令茶条在手中转动，去重回轻，往复循环。成品茶条索长直圆匀，色泽翠绿带灰，白毫显露；香气浓郁持久，滋味醇厚回甜，叶底黄绿匀嫩。含茶多酚类化合物17．69%，可溶性总糖2．65%，水可溶物39．93%，氨基酸4．36%，咖啡碱4．5%。该茶系1959年在龟山云雾茶的基础上改革工艺发展而来，分特级、一、二级。60年代被誉为湖北省四大名茶之一，1980年参加全国农垦产品展评会，名列同类产品第一名。销往武汉、广州、麻城等部分大中城市，并销往香港、美国等地。目前除一般销售外，多供做礼品茶和展销。

24．君山毛尖

君山毛尖，产于湖南省洞庭湖君山岛，原名“君山茶”，1962年以后始称今名，俗称“白毛尖”，属绿茶类。茶区的天然环境，正如《茶疏》云：“天下名山必产灵草，江南地暖故独宜茶。”君山位于岳阳市西15里的洞庭湖东北角，四周为十二座小山峰环抱，山上竹木青翠，岛中为洼地，属湖积沙壤，微酸性，含腐殖质和各种矿物元素。年均气温15℃，昼夜温差较大，雨量充沛，尤以早晚云蒸霞蔚，终年云雾弥温，空气湿度大，温射光多，宜于茶树滋长发育。

采制工艺与茶品：鲜叶于清明前后四五天采摘一芽一叶初展、一芽二叶初展，不采虫伤叶、紫色芽叶、风伤叶、有鳞片及马蹄叶。鲜叶经分摊（自然萎凋）、杀青、摊凉、揉捻、炒二青、摊凉、做条、提毫、足火等工序。制成之毛茶，经拣剔后，用桑皮纸包封，贮于箱、坛中密封。成品茶外形白毫显露，条索坚固，色泽油润，内质香高鲜嫩，滋味鲜醇甜爽，汤色清澈明亮；叶底鲜嫩，黄绿匀壮，冲泡后芽叶成朵，如盛开的菊花。

君山毛尖，始于清代。乾隆四十六年（1781）即选为贡茶。《巴陵县志》载：“君山茶，色味似龙井，叶微宽，而绿过之。”新中国成立后，新建的君山茶场，又选育“君峰”、“君山绿”、“比普”等优良茶种繁殖，进一步提高君山茶品质。该茶于1963年被评为湖南省优质名茶，1983年获外贸部优质产品荣誉证书。1987年再次被评为湖南省优质名茶。

25．青城雪芽

青城雪芽，产于四川省都江堰市灌县西南15公里的青城山区。这里峰峦叠翠，古树参天，有“青城天下幽”之誉。产区夏无酷暑，冬无严寒，雾雨蒙蒙，年均气温

15．2℃，年降水量1225．2毫米，日照190天；土层深厚，酸性黄棕紫泥，土质肥沃。

采制工艺及茶品：于每年清明前后数日采摘一芽一叶为制茶原料，要求芽叶全长在3．5厘米，鲜嫩匀整，无花及杂叶、病虫叶、对夹叶、变形叶、单片叶。制茶工艺为：1．杀青，采用两手翻炒、抖闷结合；2．在竹簸里用团揉和推揉法进行手工揉捻，注意保持芽叶完整；3．二炒，锅温保持80°～100℃，到七八成干时起锅；4．热锅搓条整形，进行提毫；5．烘焙，以优质木炭作燃料，竹笼上放一层草纸，茶叶放在草纸上烘烤，烘到含水量达6～7%时止；评选，单锅评选后，足火包装入库。雪芽成品茶，外形秀丽微曲，白毫显露，香浓味爽，汤绿清澈。

青城山产茶历史悠久，宋代即设置茶场，并形成传统工艺。从建国后于50年代制作出青城雪芽新名茶。经测定，该茶叶内含氨基酸高达484．29毫克／100克。色、香、味、形都臻上乘。1982年被评为四川省优质产品。

26．茅山青锋

茅山青锋茶，产于江苏省山势巍峨、景色宜人的茅山东麓金坛市国营茅麓茶场。1982年研制成功，属特种茶类，选料精良，加工精细，工艺技巧精湛，品质优异，外观沿主脉对折，具有独特风格。

其品质特征：外形——色泽绿润，挺秀显毫，匀正光滑，平直略扁，犹如青锋短剑；内质——香气清爽高雅，滋味鲜醇，汤色清澈明亮，叶底肥嫩匀齐。

金鹿牌茅山青锋特级茶，于1983年4月在江苏省地方名茶评比中荣获第一名；同年并获省优质产品称号；1984年又荣获农牧渔业部优质产品称号；1988年5月在江苏省优质名特茶评比会上，再次荣登榜首；1990年荣获国家银质奖；1992年获香港国际食品博览会特别奖；1993、1994两年连获江苏省名茶评比第一、二届“陆羽杯”奖。

茅山青锋茶不仅畅销国内，还远销日本、新加坡和香港地区。

27．金奖惠明

金奖惠明，又称云和惠明、景宁惠明，简称惠明茶。1915年美国在巴拿马举办万国博览会，中国选送的“云和惠明茶”被公认为茶中珍品，荣获一等证书与金质奖章，因以得名。

惠明茶，产于浙江省景宁畲族自治县红垦区赤木山的惠明村与惠明寺周围。茶区位于浙江省南部，瓯江上游，属山区及半山区，一般海拔650～800米，亚热带季风气候，温和湿润，年均降水量1886毫米；全年无霜期达268天；土壤以酸性沙质黄壤和香灰土为主，土质肥沃而润泽；山上林木葱茏，常年云雾弥漫。茶树分为大叶茶、竹叶茶、多叶茶、白叶茶和白茶等品种，尤以惠明寺和溆头村两地所产茶叶最佳。

惠明产茶历史悠久，相传，唐朝时畲族老人雷太祖在惠明寺周围辟土种茶，成为赤木山区发展茶叶生产的创始人。但长期以来，因交通闭塞，知者甚少，清咸丰年间（1851－1861）始渐有名气，1915年获国际金奖后，遂即成为闻名国内外的世界名茶。

惠明茶的制作工艺与品质；选用鲜叶为芽头肥大、叶张幼嫩，芽长于叶的一芽一叶或一芽二叶初展为主，制作分杀青、揉捻、初烘、辉锅等四道工序。鲜叶采回经适度摊青，投芽叶于铜锅内炒青，至适度时起锅，摊凉并轻轻揉搓，后用焙笼烘焙至八成以上干度，再入锅整形翻炒至足干。成茶条索紧密壮实，颗粒饱满；色泽翠绿光润，全芽披露；茶味鲜爽甘醇，带有兰花之香气；汤色清澈明绿。

1982年和1986年，商业部在长沙和广州召开的两次全国名茶评比会上，惠明茶连续获得全国优质名茶称号，行销北京、天津、上海、杭州等大中城市。

28. 径山茶

径山茶，因产于浙江省余杭县西北境内之天目山东北峰的径山而得名。径山主峰为凌霄峰，亦是天目山的东北峰。因此，山有东、西两径，东径通余杭，西径通临安的天目山。这里属亚热带季风气候区，空气温和湿润，雨量充沛，年均气温16℃左右，年降水量1600～1800毫米；年日照1970小时左右，无霜期244天；峰岭之间云雾缭绕，泉水淙淙，茶区多为药、黄壤，土质肥沃，结构疏松，对茶树生长十分有利。

径山茶的采制工艺与茶品特色：径山茶属烘青绿茶。采摘标准为一芽一叶或一芽二叶初展。通常制作1公斤特级或一级径山茶需采6．2万个左右鲜芽叶。以手工炒制，小锅杀青，扇风散热是径山茶的工艺特点。具体分为鲜叶摊放，小锅杀青，扇风摊凉，轻揉解决，初烘摊凉，文火烘干等几道工序。成品茶条索纤细苗秀，芽锋显露，色泽翠绿，香气清幽，滋味鲜醇，汤色嫩绿莹亮，叶底嫩匀明亮，经饮耐泡。

径山产茶历史悠久，始于唐，闻名于宋。径山又是佛教圣地，茶佛素有不解之缘。南宋时，日本佛教高僧圣一禅师、大应禅师（即南浦·昭明，应(yìng 或 yīng)为日本应字之简体字），渡洋来我国，在径山寺研究佛学。归国时带去径山茶籽和饮茶器皿，并把中国“碾茶法”传入日本。据《续余杭县志》记载：“产茶之地有径山四壁坞及里山坞，出者多佳，凌霄峰尤不可多得……径山寺僧采谷雨茗，用小缶贮之以馈人。开山祖钦师曾植茶树数株，采以供佛，逾年漫延山谷，其味鲜芳特异，而径山茶是也。”

径山茶，自1978年恢复生产以来，在省、市名茶评比中，连续三年蝉联冠军，荣获最佳名茶称号。1985年6月农牧渔业部在南京召开的全国名茶、优质茶评选会上被评为11种全国名茶之一，并获优质产品金杯奖。

29. 庐山云雾

庐山云雾茶，古称“闻林茶”，从明代起始称今名。产于江西省庐山。该山北临长江，东毗鄱阳湖，平地拔起，最高峰海拔1543米，山峰多断崖陡壁，峡谷深幽。茶树多分布于海拔500米以上的修静庵、八仙庵、马尾水、马耳峰、贝云庵等处。由于江湖水气蒸腾，蔚成云雾，故常见云海茫茫，年雾日平均195天，4～5月间云雾更多，月雾日平均21年。年均气温11．5℃，昼夜温差21～23℃；年降水量1249～2339毫米，年平均湿度78％。由于高升温迟，缓，候期迟，茶树萌发须在谷雨以后，一般在4月下旬至5月初，萌芽期正当雾日最多月份，造就了云雾茶的独特品格。

采制工艺与茶质：由于天候条件，云雾茶比其他茶采摘时间较晚，一般在谷雨之后至立夏之间始开园采摘。采摘标准为一芽一叶初展，长度不超过5厘米，剔除紫芽、病虫害叶，采后摊于阴凉通风处，放置4～5小时后始进行炒制。经杀青、抖散、揉捻、理条、搓条、提毫、烘干、拣剔等工序精制而成。其成品茶芽壮叶肥，白毫显露，色泽翠绿，幽香如兰，滋味深厚，鲜爽甘醇，耐冲泡，汤色明亮，饮后回味香绵。

庐山云雾茶，历来备受青睐，视为茶中上品。据测定，茶中含茶多酚28．4％，水浸物48．9％，生物碱与维生素C亦多，故有益寿延年之功效，老一辈革命家朱德当年在庐山品尝了云雾茶之后，即席欣然命笔挥毫写下了赞美诗：“庐山云雾茶，味浓

性泼辣，若得长时饮，延年益寿法。”有人赞美云雾茶“色香幽细比兰花”，“雾茶吸尽香龙脑”。足见其芳香馥郁，是独具风韵的。

庐山种茶始于晋代。九江在唐代即成为茶叶著名的经营口岸了。白居易《琵琶行》中的“前月浮梁买茶去”的诗句，说的茶商从九江去浮梁（景德镇）往返贩茶的情况。《本草纲目》中已将其列为名茶类。云雾茶之名始于明代，迄今已有300余年。1982年获全国名茶证书及江西省优质产品证书；1983年获农牧渔业部优质产品证书及外经部荣誉证书；1985年获国家优质产品银质奖；1986年被商业部评为全国优质名茶。1990年复评，再次获得国家银质奖。畅销国内各大中城市，并出口美国、日本、德国、朝鲜、东南亚及香港、澳门等国家和地区。

30．南岳云雾

南岳云雾，古称岳山茶、俗称瑞茶，1972年始定今名。产于湖南省南岳衡山。衡山是我国著名的五岳之一，在湖南中部、衡山县湘江西岸。山势雄伟，绵延数百公里，大小山峰七十二座，以祝融、天柱、芙蓉、紫盖、石廪五峰为最著。祝融峰海拔1200米，可俯瞰群山，观赏日出。山上文物古迹、历代碑石甚多。今存有大庙、祝圣寺、藏经殿、方广寺、上封寺、祝融殿、南台寺、福严寺等古建筑群。而祝融峰之高，藏经殿之秀、方广寺之深，水帘洞之奇为南岳“四绝”。南岳风景绚丽多彩，古木参天，终年翠绿，奇花异草，四时郁香。有“秀冠五岳”的美誉。南岳不仅是中国的佛教圣地，也是古今名茶产地。这里所产的南岳云雾茶，造型优美，香味浓鲜甘醇，久享盛名，早在唐代即为宫廷贡品。

南岳茶主产区分布于（湖南衡阳市辖）南岳区海拔800～1000米的华盖峰、广济寺、铁佛寺、道子坪、白云峰以及望峰、东湖、南岳、福田等乡，以广济寺周围所产茶质最佳。这里常年烟雨蒙蒙，重雾弥漫，年均雾日在240天左右，年均气温11．2℃，年均降水量1600～2900毫米，相对湿度84%以上。山谷盆地中多为沙质土壤，土层深厚肥沃，有机质含量丰富。由于当地茶农利用良好的生态环境，以不施农药等管理办法，使茶树鲜叶长期保持优良品质。

南岳茶的制作工艺与品质：特级茶，一般于清明后采摘鲜叶，经摊放、杀青、清风、初揉、初干、理条、紧条、提毫、摊晾、整形烘焙等工艺制成。成品条索紧细卷曲，色泽翠绿，银毫满披，香高持久，汤色清澈明亮，滋味醇厚鲜爽，饮后回甘，长留余香。含水浸出物38%，氨基酸3．25%。

南岳云雾茶，约始于西汉末年，迄今已有两千余年的栽培历史了。但昔时多由山上僧尼专人制作。新中国成立后，建立了茶场，使南岳云雾茶的生产不断发展，产品质量得到了提高。1979年在全国林副特资产综合利用展览会上，名列全国名茶之首。1980～1982年连续三年被评为湖南省优质名茶。1987年被评为省七种优质茶之首。

31．南京雨花茶

南京雨花茶，注册商标“中山牌”。是60年代我国绿茶中崭露头角的新品名茶。因产于江苏省南京市的产有晶莹圆润、五彩缤纷的雨花石的雨花台而得名。从1958年开始研制，至今已有三十多年的历史。雨花茶产区属宁镇丘陵区，岗峦起伏，海拔仅60米上下，酸性黄棕色土壤，年均气温15．5℃，无霜期225天，年降水量在900～1000毫米。

南京雨花茶的产区，已由原产地南京中山陵和雨花台园林风景区扩大到栖霞、

浦口郊区和江宁、江浦、六和、溧水、高淳等五县。生产工艺已由全部手工操作，逐步走向机械化生产，质量逐年提高，年产量已达8～9吨。

采制工艺和茶质：在清明前后采摘一芽一叶或一芽二叶，不采虫伤芽叶、紫芽叶、红芽叶、空心芽叶。采后鲜叶避免日晒，及时加工，按炒青绿茶制法，经轻度萎凋，高温杀青，适度揉捻，整形干燥等工序，再经圆筛、抖筛、飘筛，分成特级和1～4级四个等级。雨花成品茶形似松针，紧直圆绿，锋苗挺秀，色泽翠绿，白毫显露，以热水冲泡，叶底均嫩，滋味鲜凉，气香色清，有除烦去腻，清神益气之功效。1982年在商业部召开的全国名茶评选会上，被评为全国30种名茶之一。1983年获江苏省优质产品奖。1985年由农牧渔业部在南京召开的全国优质名茶评选会上，再次被评为11种优质名茶之一。1986年、1990年在全国名茶评选会上，又接连两届被评为全国名茶。

32．南山白毛茶

南山白毛茶，因茶叶背面披茂密的白色茸毛而得名。产于广西壮族自治区横县南山。地处北纬23。以南亚热带季风气候区，年均气温21．5℃，年降水量1427毫米，气候温和，雨量充沛，云雾弥漫，茶园周围青松苍翠，竹林茂密，泉水溪流潺潺。

采制工艺与茶质：白毛茶焙制方法精细，上品茶只采一叶初展的芽头，其他则只采一芽一叶。遇有校大的茶茎和叶子尚须撕为2～3片。加工过程系用锅炒杀青，扇风摊晾，双手轻揉，炒揉结合，反复三次。最后，在烧炭烘笼上以文火烘干。成品茶色泽翠绿，条索紧结弯曲；香色纯正持久，有荷花香和蛋奶香；茶汤清绿明亮，滋味浓厚，回甘滑喉，叶底嫩绿。

南山白毛茶，栽培历史悠久，据《横县县志》记载：“南山白毛茶，相传为明建文帝（允坟（音wé n），1399—1402在位）手植遗种。《广西通鉴》载：“南山茶，叶背白茸似雪，萌芽即采，细嫩如银针，饮之清香沁齿，有天然荷花香。”《粤西植物记要》称“南山茶色胜龙井”。清道光二年（1822）于巴拿马国际农产品展览会上荣获银质奖章；1915年美国为庆祝巴拿马运河通航，在巴拿马城举办的万国博览会上，南山白毛茶再次荣获二等银质奖。这是在国际博览会上最早获奖的中国名茶。

33．贵定云雾茶

贵定云雾茶，属中国历史名茶中的绿茶上品。注册商标“翘首”。因生长在云雾缭绕的云雾山上，故名；由于其最早产地在鸟王关，曾名“鸟王茶”；又因其外形似鱼钩状，名曰“鱼钩茶”。从1990年以后，其生产厂家更改为：贵定县云雾中心茶场。

贵定云雾茶，产于贵州省贵定县云雾山海拔1500多米高的半山腰。茶园主要分布在该地区上坝、山寨、长寿、鸟王关口等13个自然村寨。产地自然环境独特，满山奇花异草，溪流纵横，气候温和，面朝朝阳，背沐夕晖，风景秀丽；山上终年云雾缭绕，漫射光较充足，昼夜温差大，土质疏松肥沃，呈酸性，十分有利于茶树的生长。当地的苗族人民长期以来就有种茶、制茶的经验与饮茶的生活习惯。

贵定云雾茶，历史悠久，明代以前即成为进贡皇家的珍品。清代乾隆五十五年（1790）四月在仰望乡鸟王关口立碑刻石，碑文记载云雾茶作为皇室贡茶一事。民国《贵州通志》载：“黔省各属皆产茶，贵定云雾最有名，惜产量太少，得极不易。”

贵定云雾茶，为鸟王群体茶种，芽叶肥大壮实，叶色翠绿，茸毛特多，芽形秀丽，内

含物质丰富。每年于清明前后，开园采摘嫩芽“鸦雀嘴”，经三炒、三揉、揉团、提毫、文火慢烘，保持其原芽的鲜锐，形状和茸毫，精工巧制而成。成品茶条索紧卷弯曲，白毫充分显露，外形美观，形若鱼钩；茶汤浓酽，汤色碧绿；滋味醇厚，香气浓烈，具有独特浓厚的蜂蜜香，饮后回味无穷。饮用云雾茶，不仅能生津止渴、退热解暑、醒脑提神、消炎杀菌，而且有降脂降压、防癌抗辐射及保持美容、抗衰老等多种功效，实为有益于身心健康的保健饮品。

贵定云雾茶，在国内已享有盛名。1985年应邀出席“南京全国名茶展评会”；1986年12月参加北京“中国名特优产品展览会”被选进《中国名茶研究》载入中国名茶史册。1986年以来连续荣获“贵州省名茶”称号。1988年在中国首届食品博览会上获得银质奖。1988年11月获得贵州省四新产品荣誉称号；同年12月国务院派员专程采访，汇入国务院编写的《中国名优产品名录》。向国内外作广泛宣传介绍。1988年7月贵州电视台专门拍摄、播放了《云雾芳茗》专辑，同年11月17日《贵州日报》作了专题报道。1992年10月荣获首届中国农业博览会优质产品奖，1993年4月参加中国贵州杜鹃花节展销会获得质量信得过荣誉奖。

贵州省王朝文省长在《云雾茶简介》上写了批文；茶叶界老前辈中国茶学大师陈椽教授、贵州省著名茶学家邓乃朋等都曾写诗赞誉贵定云雾茶的上乘品质。该茶品目前已销往北京、上海、广州、福州、西安、沈阳、重庆、成都等大中城市，深受名茶商号和众多消费者的赞誉和青睐，市场上供不应求。

34．信阳毛尖

信阳毛尖，产于河南省南部大别山区的信阳县，以条索紧直锋尖，茸毛显露，故称。茶区分布于车云山、集云山、天云山、云雾山、震雷山、连云山、黑龙潭、白龙潭以及豫鄂临界的“义阳三关”（武胜关、平靖关、九里关，因信阳在北宋以前称“义阳县”，故有“义阳三关”之称）等处海拔300～800米的山谷之间。这里峰峦叠翠，溪流纵横，龙潭雄关，景色壮丽。茶园多分布于果树园、竹园、松杉林木与瀑泉之间。一年四季经常云雾弥漫，年均气温15℃左右，年均降水量1200毫米上下，土壤肥沃，腐殖深厚，适宜茶树生长。优越的自然生态环境与当地茶农长期以来科学管理茶园的丰富经验，培育了肥壮柔嫩的茶芽，为制作高品名茶，提供了优质原料。

采制工艺与茶质：于每年谷雨前（阴历四月中下旬）开始采茶。视茶叶轮发长势一般分20～25批采摘，每隔2～3天巡采一次。以采摘一芽一、二叶初展的绿芽叶制作特级与一级毛尖；以一芽二、三叶制作二、三级毛尖。芽叶采下，经分级验收，分级摊放，于当日分别进行加工。经生锅高温杀青，熟锅炒制，以手工抓条、甩条作定型处理，并进行初烘、摊凉、复烘、拣选、再复烘，使干茶达5～6%的含水量，即密封包装，低温避光贮存。其成品外形细、圆、光、直、多白毫，色泽翠绿，冲后香高持久，滋味浓醇，回甘生津，汤色明亮清澈。

信阳产茶历史悠久。唐代已被列为全国著名淮南茶区主要产茶县之一。1936年《重修信阳县志》称：“本山产茶甚古，唐地理志谓义阳（今信阳县）土贡品有茶。苏东坡谓‘淮南茶信阳第一。’”在清代信阳毛尖的独特风格即已定型。1915年在巴拿马万国博览会上，信阳毛尖荣获一等奖状和金质奖章。1959年被列为全国十大名茶之一；1985年全国优质食品评比获国家银质奖；1982、1986、1990年在商业部先后

于长沙、福州和河南信阳市召开的三届全国名茶评比会上，信阳毛尖连续三次被评为全国优质名茶。畅销于国内各地，并出口日本、新加坡、马来西亚、美国、德国、香港等10多个国家和地区。

35．顾渚紫笋

顾渚紫笋，产于浙江省湖州市长兴县水口乡顾渚山一带。因鲜茶芽叶微紫，嫩叶背卷似笋壳，故称。长兴县位于浙西北太湖之滨，南、北、西三面环山，东临太湖。境内有大小山峰300余座，全县地处亚热带季风区，年均气温15．6℃，年降水量1600毫米左右，全年无霜期达235天，山区早晚云雾弥漫，土壤以黄、红壤和石沙土为主。茶树大部分分种于山坞，当地称之为“界”。以西坞界、竹坞界、方坞界、高坞界等地种植最多。由于自然环境适宜茶树生长，新梢长势旺，发芽整齐，叶片毛茸较多，产量亦高，为制作红、绿茶兼适的优良品种。

采制工艺与茶质：每年于清明节前至谷雨期间，采摘一芽一叶或一芽二叶初展，其制作程序，经摊青、杀青、理条、摊凉、初烘、复烘等工序。制成的极品紫笋茶叶相抱似笋；上等茶芽挺嫩叶稍长，形似兰花。成品色泽翠绿，银毫明显，香孕兰蕙之清，味甘醇而鲜爽；茶汤清澈明亮，叶底细嫩成朵。该茶被誉为“青翠芳馨，嗅之醉人，啜之赏心”。

长兴县顾渚山产茶历史悠久，从唐代中期即负有盛名。相传唐代茶人陆羽在唐大历年间，曾在顾渚茶山设置茶园，亲自采制品尝，并写有《顾渚山记》一卷，是记述顾渚山茶事的专著（今已失传），而在其所著《茶经》中有“紫者上，绿者次，笋者上，芽者次”的记载，并将顾渚紫笋评为天下第二名茶。唐皇室为监制贡茶，曾在顾渚山建立贡茶院。据《吴兴志》记载，自唐大历五年（770），在顾渚源建草舍三十余间，引金沙泉水制作贡茶。每逢春三月采制春茶时节，湖州刺史都奉召亲赴顾渚茶山修茶。湖州刺史杜牧在《茶山》诗中有“山实东南秀，茶称瑞草魁”、“泉嫩黄金涌，芽香紫壁裁”赞赏顾渚紫笋之名句。顾渚紫笋自唐广德年间（763－764）被列为贡品，直到明洪武八年（1375）罢贡，历时长达600余年，其贡奉历史之长，在全国贡茶中也是罕见的。其制作方法亦经历了由饼茶、龙团茶而为散茶；由蒸青而为炒青。该茶于1982年被商业部评为全国名茶，1985年被农牧渔业部评为全国优质名茶。1986年再次被商业部评为全国名茶，1990年由长兴县土特产公司生产的顾渚牌顾渚紫笋，又获全国名茶称号。

36．秦巴雾毫

秦巴雾毫，以注册商标“秦皇牌”名世。系陕西省镇巴县秦巴雾毫开发公司（其前身是陕西省镇巴县林茶站），于1984年开发成功的绿茶新品名茶。

秦巴雾毫产区地处汉中地区大巴山群峰之首。具有高纬度（北纬32．5°）、高海拔（800～1200米）、多云雾（年平均日照率只有28%）、富含硒（0．76ppm）、无污染等得天独厚的生态环境。这里北有巍峨的秦岭耸立，阻挡西北寒流的长驱直入，南有巴山峡谷，牵引温暖气流青云直上，年均降水量1310．2毫米，年均气温只有13．8℃，可谓是雨量充沛，气候温和，夏无酷暑，冬无严寒，是大西北的小江南——三秦大地的常绿园，是天然的高山云雾茶的产地。

巴山产茶历史悠久，陆羽《茶经·一之源》记载：“茶者，南方之嘉木也……其巴山峡川有二人合抱者。”镇巴产茶始于秦汉，盛于唐宋，以雌鸡岭茶著名，故原名雌鸡岭

茶。据史载，东汉大将班超，于汉明帝永平年间，奉命出使西域，息戈宁国，建树功勋，封为定远千户候，食邑镇巴，岁奉“雌鸡岭贡茶”。从此，“雌鸡岭茶”、“白河井泉水”口碑书传至今，名扬大西北。

镇巴县的山水茶园，历经千载沧桑，自新中国成立后，在党和人民政府的关心和大力扶持下，茶叶生产有了长足的进步，现有茶园近三万亩，年产名、优茶近30万公斤。茶叶生产被列为镇巴县六大多种经营项目之首，成了山区农家脱贫致富的骨干产业。

镇巴茶山（茶园）多分布于群峰壁立，众溪纵横，青竹滴翠、绿树蔽荫之间，土层深厚，酸性适中，自然肥力好，茶树（多为本地区的紫阳楠叶种，为国家推广的优良品种之一）常年生长于云雾之中。茶树生长旺季，水、热匹配天缘，有利茶叶有效成分的合成与蕴蓄。据中国茶叶研究所测定，秦巴雾毫的有效成分含量为：氨基酸3．04%、咖啡碱4．80%、茶多酚27．81%、硒0．76ppm。

秦巴雾毫的采制工艺与成茶品质：高档雾毫，选采明前一芽一叶与一芽二叶初展、整齐化一的鲜嫩芽叶，在摊放适度后，“经高温杀青”、“压实蕴华”、“提毫定型”、“去杂精化”、“复火焙香”等工序精制而成。其品质特点是：条扁壮实，色泽绿润，茸毫尚显，滋味醇和回甘，栗香浓郁持久，汤色清澈明亮，叶底嫩绿，完整成朵。

秦巴雾毫的研制与开发：该县茶叶科技人员综合镇巴县产茶的历史经验，茶区的生态环境，及茶树品种的特性，溶汇国内诸家名茶制作的先进工艺，根据现代的制茶理论和采用先进技术、设备、历经长时期的艰辛探讨，终于研制成功了绿茶中的这一新品名茶。因该茶于1978年春，在泾洋公社七里沟大队茶厂小试告捷，遂命名为“七里芳”。当年在省茶叶评比会上获“优质茶”称号；1980年列入汉中地区“秦巴山区经济发展计划”。

镇巴茶叶的经济开发与新品绿茶“七里芳”的研制成功，引起了国内茶学界的高度重视，1984年11月23日，世界著名茶学专家、安徽农业大学茶叶系教授陈椽和二十多位茶学界专家教授莅临镇巴古城，对“七里芳”进行技术和品质鉴定。认为：研制依据正确，技术路线科学，茶叶品质优异，符命名茶要求。并由陈椽教授提议，正式命名为“秦巴雾毫”。1988年夏，在陕西省召开的名茶开发研讨会上，经中国茶叶学会名誉理事长、安徽农业大学茶叶系教授王泽农等茶学界的知名专家、学者，对全省名茶进行严格审评、科学比较后，秦巴雾毫得分最高。年逾八旬的王泽农教授诗请激昂，挥毫题词：

秦巴多佳茗，仙雾舞银毫。翠绿鲜醇嫩香飘，妖娆体态披茸毛。午子山奇含柏翠，龙安细旋碧玉条。老树新花放，百艳争妍在今朝。

戊辰六月参加陕西省名茶开发研讨会，秦巴雾毫被评茶荣占鳌头，作此以庆贺。

八十三叟王泽农书于西安

1988年，秦巴雾毫荣获四项殊荣：陕西省十一个地方名牌的第一名；国家星火计划成果奖；中国首届博览会银奖；中国优质保健品金鹤奖。

秦巴雾毫面世以来，深受国内外茗饮者的青睐，畅销于北京、天津、上海、南京、广州、西安等各大中城市，并远销日本东京都、美国洛杉矶。

37．秦巴毛尖

秦巴毛尖，产于陕西省镇巴县，是镇巴秦巴雾毫开发公司继该省第一个通过专家

鉴定的名茶秦巴雾毫之后，研制开发的又一绿茶新品。

镇巴县产茶历史悠久，相传秦汉时代即产雌鸡岭毛尖贡茶。后称“中园毛尖”、“定远毛尖”、“镇巴毛尖”，属晒青茶，以“紫阳毛尖”面市。随着时代的前进，人民生活水平的不断提高，品位较低的晒青茶逐渐为新的名茶品种所代替。该县茶叶科技人员为适应消费市场对高质量新品名茶的需求，在成功创制秦巴雾毫的技术基础上，于1987年研制成功了西北地区绿茶新秀——秦巴毛尖，并于同年6月通过了专家的技术鉴定。

秦巴毛尖的产区，在巍巍巴山的腹地，生态环境十分优越，北有南北分界的高大秦岭耸立，阻挡西北寒流的长驱南下；南有千谷万壑牵引温暖气流缓慢北上，形成了西北降水中心，最高年降水量高达2600毫米以上，水、热同季，匹配天缘。优良的紫阳楮叶种茶树即生长在这峰峦叠翠，竹木交荫，溪涧飞流，花果飘香的高山云雾笼罩之下，沃土甘霖育润之中，芽肥叶壮，内质优异。经安徽农业大学茶叶系审评专家陈慧春教授对大量的秦巴优质茶的审计结果发现，秦巴茶区是我国罕见的“高香茶区”。这里纬度高、海拔高、云雾几率高，富含硒、无污染，茶叶内含物质丰富，持嫩性强，适制性好，是生产名优茶的理想地方。

秦巴毛尖的采制工艺与品质：选用一芽二叶和一芽三叶初展的春茶鲜嫩芽叶为原料，经摊放、杀青、风凉、揉捻、解块、毛火、足干而成。成茶外形细紧，色泽绿润显毫汤色黄绿明亮，香气栗香高久，滋味浓醇回甘，叶底嫩绿完整。经农业部茶叶质量检验测试中心审评检测后认为“质量上乘，适销北方市场”并称“陕西又一茗，秦巴毛尖茶”。中国农业科学院茶叶研究所原所长、学部委员、年近七旬的阮宇成研究员啜呷秦巴毛尖神情振奋，挥毫题写：“秦巴名茶放光彩，毛尖一杯精神爽”。中国茶叶学会理事长程启坤研究员品饮后写下了“秦巴毛尖茶，色香味形佳”的赞幅。

秦巴毛尖，在北京、天津、西安、兰州、银川、西宁、乌鲁木齐受到了普遍的厚爱。该茶采用半机械化生产，批量较大、效益高，一直产销两旺，久盛不衰。

38．珠峰绿茶

珠峰绿茶，属绿茶类，优质炒青。产于西藏自治区林芝地区易贡茶场。因为她产自世界上海拔最高的茶园，所以易贡茶场生产的绿茶，以世界上第一高峰——珠峰（珠穆朗玛峰，海拔8848．13米。“珠穆”藏语为女神之意，“朗玛”是女神的名字）的美丽名字来命名绿茶，并以其名为注册商标。

西藏高原，地势高亢，气候干燥、寒冷，藏族同胞主食以糌粑、牛羊肉、酥油及奶制品为主。由于长期的生活习惯和自然环境的影响，茶品成了当地人民日常生活的必须品。据《滴露缦录》记载：“以其腥肉之食，非茶不消，青稞之热，非茶不解。”藏族民间素有“宁可三日无粮，不可一日无茶”之说。可见茶叶在藏族人民生活中的重要地位了。可是西藏地区由于它的特殊地理环境，认为不适宜生产茶叶，所需饮用茶叶全靠内地运去，千里迢迢，马驮车载，从唐时开始，已有千年。

1964年敢为西藏先的易贡茶场，从四川名山县蒙顶茶场引进了四川中小叶种，采取有性繁殖方法试种成功，并在八十年代进行大面积扩种。至1994年茶园面积已发展到二千一百多亩，年产茶叶12万公斤，其中大茶8万公斤，细茶4万公斤。并拥有相当规模的机械生产设备，为茶叶生产以手工为主，向机械加工转化奠定了基础。据中央电视台报道：“今年（1994）国家

为了大力发展西藏的茶叶生产，已将易贡茶场的扩建作为援助西藏的62项工程之一，拨专款一千八百万元兴建电站和其他生产设备。”人们相信，已揭开了西藏无茶历史，在海拔2000米以上的世界屋脊上试种成功优质茶叶的易贡茶场的广大职工和茶叶科技人员，将会生产出更多更好的茶叶，为中国西藏地区的茶学事业创造出光辉的业迹。

易贡茶场，作为西藏地区重要的茶叶生产基地之一，具有得天独厚的良好生态环境。“易贡”藏语的意思是美好的地方，地处西藏高原东南部，喜玛拉雅山脉东段、念青唐古拉山以南的波密县易贡湖畔。位于东经94°52’，北纬30°19’。离它不远便是世界之最的雅鲁藏布江大峡谷——雅鲁藏布江大拐湾，是天然的宜茶之地。地势呈南北走向，纵深约30公里，宽不过3公里，平均海拔高度2250米。茶园土壤多为砂壤和黄棕壤，土壤植被为阔叶混交林。由于易贡地区相对海拔较低，又处于特殊的地理环境，仍属亚热带型气候，气候温和、湿润，有“世外桃源”之美称。逶迤千里的群山，层峦叠嶂；远处山岭上白雪冰封，近处峰峦之间云雾缭绕，原始森林郁郁苍苍，充满生机的茶园，犹如一条宽宽的翡翠宝带，隐现在这青山、冰峰、白云之间；这里最富有诗情画意的要数易贡湖和雄伟的铁山了。山临湖，湖映山，山湖相连，融为一体，犹如桂林山水，铁山湖一边像利剑劈下来那样光滑陡峭，宛若落差千丈的黑色瀑布；而那湖水却凝然不动，像一缸浓浓的绿色美酒，令人陶醉，留连忘返；湖面上海鸥、野鸭等水鸟成群戏水，湖中鱼类多种，为垂钓者所青睐。这湖与山的拼合，分明是大自然赋予人间的一处仙境，或者是神奇的艺术大师精心雕就的巨型盆景。这美丽的湖水与四周雪山的水汽蒸发，使易贡年均降水量可达960．4毫米，相对湿度73%，年均气温11．4℃，年积温3109．6℃，极端最低温度－10．20℃，极端最高温度32．8℃，日照率41%，无霜期219天。自然生态环境为茶树的生长提供了良好的条件。

珠峰绿茶的品质特色：由于茶场地处高原，海拔高，故采摘时间较迟，一般在每年4月底开采。春茶鲜叶标准为一芽二、三叶的鲜嫩芽叶。经鲜叶摊放、杀青、炒青、初揉、炒二青、复揉、炒三青、辉锅等多道工序精制而成。成茶条索细紧有锋苗、露毫；色泽深绿光润，高香持久；汤色黄绿明亮，味醇厚回甘；叶底嫩匀，黄绿明亮。

当中央电视台记者组赴易贡采访茶园时，易贡茶场帕加场长自豪地说：“易贡山的云雾滋润了这片茶园，喜玛拉雅山的雪水浇灌了这片土地，使这里的茶叶没有任何污染，因而获得了国家绿色食品证书。”

珠峰绿茶，1993年经国家茶叶质量监督检验中心检测，水浸出物含量为47．4%，高于国际标准3%；茶多酚含量为34．3%；六六六含量为0。珠峰绿茶投放市场以来，颇受国内外茶学界的青睐，在国内、国际参展评比中屡获殊荣：1989年在全国星火计划产品展销会上获银质奖；1990年在全国新产品展销会上获优秀奖；1992年在全国首届农业博览会上获铜质奖；1993年荣获中华首届“陆羽杯”茶文化精品展金奖和“申奥杯中华旅游食品展金奖”；同年珠峰绿茶在马来西来国际博览会上荣获了惟一的一块金奖。

易贡茶场，继珠峰绿茶之后，于1994年又创制了“雪域银峰”和“易贡云雾”两品名茶。

雪域银峰茶的采制工艺与品质特色：1．采摘时间：每年4月10日至5月10日左右；2．采摘标准：一芽一叶开展～一芽

二叶初展，要求芽长于叶，不采对夹叶、紫色叶和病虫叶；3．工艺流程：全部以手工操作，经杀青、一揉、二炒、二揉、三炒、三揉、做形提毫、烘焙等8道主要工序精制而成；4．成茶品质特征：条索紧细挺秀，茸毫披露，银峰显翠，香气高爽，滋味甘醇鲜爽，汤色清澈明亮，叶底鲜嫩匀整。是天然、优质的绿色食品。

易贡云雾茶：采摘时间、选芽叶标准、工艺流程与雪域银峰茶基本相同，其中关键工序是做形提毫，经茶师以灵活的手法，热团搓揉，而形成了易贡云雾茶秀美的外形。成茶品质特征：条索紧细卷曲，白毫如云；色泽翠绿油润；香气浓郁持久，滋味鲜醇回甘；汤色碧绿清澈，叶底嫩绿匀齐。

此外，易贡茶场还生产金尖茶、红茶、花茶，以及金银花茶、果香茶等。当前主销西藏，部分销往内地，拟逐步开拓海外市场，销往日本等地。

39．桂平西山茶

桂平西山茶，产于广西桂平市西山，又名思灵山。该山耸立于浔江之滨。地处北回归线南侧，属亚热带季风气候，年均气温21．4℃，年均降水量1715．4毫米。茶树均植于阳坡，地势较高，阳光充足，夜间气温较低，晨间常有云雾缭绕与雨露滋润；同时花岗岩风化的土壤，土质疏松、肥沃、微带酸性。

采制工艺与茶品：采摘标准为一芽二叶，长度不超过4厘米，并须轻采轻装。采后及时摊开，以散发水分及保持芽叶新鲜，然后及时加工。一般实行“三炒三揉”，即将鲜叶入铁锅翻炒杀青，杀青后须及时摊凉。然后以手捻成细条状，再下锅烘炒。如此炒揉反复三次，以达到茶叶细紧、茶梗干脆及气味香醇的要求。成品茶条索紧细匀称，色泽青翠；茶汤碧绿清澈，滋味香醇。

西山茶，早于明代已享有盛誉。《浔州府志》称：“西山茶，色清而味芬芳，不减龙井。”《桂平县志》谓：“西山茶，出西山棋盘石乳泉井观音岩下，矮株散生，根汲石髓，叶迎朝暾，故味甘腴而气芬芳，杭州龙井未能逮也。”乳泉水有“深峪乳泉，众试皆甜”，“泉清冽，如杭州龙井”之誉。如以乳泉水泡西山茶，那更会有“西湖龙井虎跑水”之绝佳。西山茶于1986年在全国名茶评比会上被评为全国名茶、部优产品。1990年在商业部召开的全国名茶评选会上，由桂平市西山茶场生产的棋盘石牌西山茶，再次被评为全国名茶、部优产品。产品主要内销，少量出口港、澳等地。

40．峨眉毛峰

峨眉毛峰，原名凤鸣毛峰，1978年改今名。产于四川省雅安市凤鸣乡桂花村。茶产区地处北纬30°，东经103．3°，为四川盆地西部边缘，与西藏高原东麓接壤，四面环山，雨量充沛，气候温和，冬无严寒，夏无酷暑。茶园分布于海拔1000米上下的山区，长年云雾缭绕，烟雨蒙蒙，阳光漫射，温湿同季，无霜期年均长达280多天；土层深厚，土质肥沃，酸度适宜，茶树长势良好，芽肥叶壮，持嫩性强，内含物质丰富，为生产名茶提供了优质原料。

四川雅安地区栽培生产名茶历史悠久，始于唐代，见载于陆羽《茶经》。迄今已有1200余年。1978年雅安地区茶叶公司与桂花村联合，在原有生产工艺基础上，选早春一芽一叶初展优质原料，采用炒、揉、烘交替进行的工艺，创制了特种绿茶名品——峨眉毛峰。其成品条索紧卷，嫩绿油润，银芽秀丽，白毫显露，香气鲜洁，滋味浓爽，汤色微黄而碧，叶底嫩绿匀整。于1982年和1983年被商业部、农牧渔业部评为全国优质名茶；1985年9月在里斯本

举办的第二十四届世界优质食品评选会上，峨眉毛峰受到高度评价并荣获金质奖。该茶销于北京、天津等大城市，出口日本、香港等国家和地区。

41. 峨　蕊

峨蕊，绿茶类，产于四川省峨眉山区。峨眉山座落在川西南，景色雄奇，巍峨挺秀，有云海奇观之胜境，被誉为“峨眉天下秀”、“天下第一名山”；也是古今名茶产地。据《峨眉志》载：“峨眉山多草药，茶尤好，异于天下。今黑水寺后的绝顶处产一种茶，味初苦终甘，不减江南茶。”唐初，峨眉山茶已做为贡品进献宫廷。南宋时期其名声尤著，诗人陆游有诗赞曰：“雪芽近自峨眉得，不减红囊顾渚春。”

峨蕊，主要栽培在海拔800～1200米的黑水寺、万年寺、龙门洞一带。这里光照适度，雨量充沛，土壤深厚肥沃，茶园处于群山环抱、云雾弥漫之中。茶树生长繁茂，芽叶肥壮，质地柔嫩，内含物质丰富。

采制工艺与茶质：以每年清明节前采摘的一芽一叶初展的鲜嫩芽叶为原料，用手工精制，经高温杀青、初揉、二炒、二揉、三炒、三揉、四炒、烘干等工序，严格控制火温，由高到低，配以变化多样的炒揉手法，最后经摊晾、包装、贮于防潮容器中。峨蕊茶，外形紧结纤秀，全毫如眉，似片片绿萼开放，朵朵花蕊吐香；叶底匀嫩，汤色清澈；滋味馥郁清香，饮后回甜。

峨眉山产茶已有1100多年历史。峨蕊是50年代在历史名茶“峨眉白芽”的制作技术基础上，不断完善而形成的。1960年获全国名茶称号，1995年5月在第三届“中国名茶与瓷文化展”期间，由四川康乐茶业有限公司出品的峨蕊，再次荣获中国传统名茶奖。1979年起出口日本、新加坡、美国等国家。

42. 高桥银峰

高桥银峰，因茶条白毫似雪，堆叠如山而得名。产于湖南省茶叶研究所实验茶厂。该研究所的前身为湖南省茶事试验场高桥分场，建于1932年。建国后于1954年开始茶叶科学研究工作，在高桥乡的弥谷山丘上建成了新型茶园，种植了良种茶树，采用科学方法进行培育管理，开展制茶工艺研究。高桥银峰茶，就是该研究所于1959年向建国十周年国庆献礼研制开发的绿茶新产品。

高桥茶园地处玉皇山麓之下，东南临浏阳，北靠平江，多属丘陵山地，平均海拔200～300米，山塘密布，河溪纵横，气候温和，雨量充沛，冬无严寒，夏无酷暑，土层深厚，土质多为紫色板页岩红壤，含磷丰富，酸碱度适中，实为宜茶之地。高桥，在历史上一向为长沙县茶叶主产区与茶叶集散地，素有茶乡之誉。

采制工艺与银峰特色：每年于清明前后四五天开始采摘，选采标准严格，规定红叶、紫叶、病虫伤叶不采，散叶、雨露叶不采；多以福鼎大白茶与白毫早良种的一芽一叶初展鲜叶为原料，其标准长度约为2．5厘米，制每公斤干茶约需1．2万个芽头，且细嫩完整，芽身长短、色泽均匀一致。鲜叶采回后进行薄滩，使水分含量达70％左右即行付制。经杀青、清风、初揉、初干、做条、提毫、滩凉和烘焙八道工序精湛加工而成。

高桥银峰，在探索科学工艺过程中，形成了其独具特色的关键性工序：其一是，初干后在锅内边干燥、边做条。茶工双手握茶于掌心中间，灵活适度运用掌力，回转搓揉。揉搓做条与干燥交替进行，这样既能使茶芽叶细胞破损，又无茶汁外溢，减少内含物质损耗，又保持了茶芽条身表面色泽

翠绿明净，塑造了紧结而小巧的优美外形。其二，独到的工序是“提毫”，是形成银峰茶品质风格的关键之所在。“提毫”这一工序，是该茶首创，以后被一些新创名茶所采用。提毫的作用在于充分发挥茶之香气，固定已形成的外形；最重要的作用是破坏在炒制过程中由于茶条表面茶汁干燥而形成的胶状薄膜结构，使芽叶的全部白毫显露而竖立在茶条上，如银妆素裹，独具妙韵。其三，为保持银峰茶已形成的品质与风格，所以在提毫工序完成后，立即出锅。在摊凉后，改用焙笼烘干。烘焙时，在焙芯上铺衬上柔软的棉布，然后上茶，用文火烘至足干。出焙后，以软白纸包成小包，置石灰缸中密封贮藏，防止受潮，可经数月不变。银峰茶成品条索紧细微曲，银毫似雪，色泽翠绿；内质香气鲜浓，滋味醇厚，汤色清澈明亮，叶底嫩匀光洁。

高桥银峰，于1959年研制成功，1960年经商业部茶叶局、中国农业科学院茶叶研究所、上海茶叶进出口公司和湖南省棉麻茶烟局等单位鉴评认为：其品质优良，符合名茶要求。经化验含茶多酚18%，氨基酸3．98%，可溶性糖2．56%，水溶性物质总量37%。

1964年前中国科学院院长、全国人民代表大会常务委员会副委员长郭沫若，在品尝了银峰茶后，即兴挥毫《为湖南茶业研究所题诗——咏高桥银峰茶》赞曰：“芙蓉国里产新茶，九嶷香风阜万家。肯让湖州夸紫笋，愿同双井斗红纱。脑如冰雪心如火，舌不饧饤眼不花。协力免叫天下醉，三闾无用独醒嗟。”

当年郭老以其清新优美的诗句，赞赏高桥银峰茶品格高趣，清新芳鲜，味重滑喉，饮之可以清心明目，醒脑益思；其清香醇的品质，岂能总让顾渚紫笋独享饮誉之名，也可以同今古闻名的江西修水双井名茶一争高下呢。郭老在诗中同时还对湖南茶业科研人员和高桥广大茶农提出了希望——应创造生产出更多更好的茶叶投放市场，让人们多饮一些好茶，少饮一些酒，这样就可以使三闾大夫屈原不必忧虑天下人都喝醉了。

高桥银峰茶，正如郭老在诗中赞美的那样，从创制以来，颇受茗饮者的青睐，许多名人、画家、艺术家为其作画、赋诗、题联、谱曲咏赞。而在全省、全国的优质名茶评比中亦屡获殊荣：高桥银峰多次获湖南省名茶称号，1987年获湖南省科学大会奖，1989年农牧渔业部在西安召开的名茶评比会上，高桥银峰获全国名茶称号。

43．涌溪火青

涌溪火青，因其制法类似炒青，为区别于徽茶炒青，将“炒”改为“烚”（xiá 霞，火貌）字，曾称“涌溪烚青”。新中国成立后，改为今名，简称“火青”，为我国极品绿茶之一。火青产于安徽省泾县城东70公里涌溪山的丰坑、盘坑、石井坑、湾头山一带。产区山高谷深，河溪密布，清泉长流。茶园多分布于群山环抱的谷坑中。空气湿度大，土层深厚肥沃。茶园周围松竹苍翠，风景秀丽。

采制工艺与茶品：每年清明后3～5天开采。每隔1～2天采一批，共采10天左右。采摘标准为一芽二叶，身长为3厘米左右，匀净整齐。鲜叶经拣剔、杀青、揉捻、炒干、做形、筛选等工序制成，全过程需要20～22小时。该茶的关键工序，是炒干做形过程全部以手工操作，在深锅内进行，炒时手心向上，五指拼扰，手掌伸直，由锅心至锅面翻炒，边炒边出风，至初具虾形，5～6成干时起锅，摊于软扁容器内晾1～2小时，后定型干燥，至茶叶全部卷曲成螺旅圆珠，每公斤800颗左右，颗粒细嫩重实，色

泽墨绿莹润，银毫密披。冲泡形似兰花舒展，汤色杏黄明亮，香气浓高鲜爽，并有特殊清香。可冲泡4～5次，以第2～3次最好。

火青茶，始制于17世纪初叶，自明代起即被列为贡品。据《泾县志》记载：清顺治二年（1645）“由磨盘山南起至涌溪，广阔三十余里，多产美茶并杉木”。至咸丰年间（1851～1861），为火青生产的最旺盛时期，年产量曾达百担。后来断产，从1956年恢复生产，1982年在长沙全国名茶选评会上评为全国名茶，同年被商业部评为优质产品，1983年获经贸部出口荣誉证书。销往北京、天津、上海、南京等大城市，部分出口。

44．浙江骆驼牌珍眉

浙江骆驼牌珍眉，由于原料选用优质毛茶，自然品质优良，工艺合理，设备先进，成品茶外形与内质均具独特风格。该茶生产已有30余年历史。浙江以其优越的自然环境和精湛的制茶工艺，向以出产优质绿茶著称于世，是中国绿茶的主产省。以中国土产畜产浙江茶叶进出口公司经营的珍眉绿茶，其外形苗秀似眉，色泽绿润起霜，汤色碧而明亮，香气高而久长，滋味浓酽鲜爽，是绿茶中的珍品。1986年在第25届世界优质食品评选中，这家公司的天坛牌特级珍眉荣获金质奖；1992年在第31届世界优质食品评选中，这家公司的骆驼牌特级珍眉再获金质奖。浙江珍眉绿茶，除销往上海、北京、西安、广州、杭州等大中城市外，已出口美国、荷兰、摩洛哥、阿尔及利亚、巴基斯坦、新加坡、香港等国家和地区。

45．黄山毛峰

黄山毛峰，属绿茶类的今古名茶。产于中国十大游览胜地之一——安徽省歙县黄山境内。黄山产茶历史悠久，据《徽州府志》记载：“黄山茶始产于宋之嘉祐（仁宗年号之一，1056－1063），兴于明之隆庆（穆宗年号，1567－1572）。”《黄山志》载：“莲花庵旁石隙养茶，多清香、冷韵，袭人断腭，谓之黄山云雾。”明代钱塘人许[illegible]纾在《茶疏》（成书于万历二十五年，1957）中论述历史名茶时写道：“天下名山，必产灵草，江南地温，故都宜茶……唐人首推阳羡（今之宜兴茶），宋人最重建州。”“近日所尚者，为长兴之罗[illegible]，……吴之虎丘，钱塘之龙井，香气浓郁，并可与[illegible]雁行。次甫亟称黄山，黄山亦在歙中。然去松罗远甚。”又据陈椽教授在《安徽茶经》一书中考证认为，黄山毛峰的起源是在清光绪年间（1875－1908），先由该地谢裕大茶庄符带收购的一小部分“毛峰”运销关东；于1913年前后，华北、山东等地的茶商前来黄山一带收购“烘青”。毛峰的生产随之有了发展。1926－1937年间为旺盛时期，年产达100担以上。后毛峰生产一度中断，到1940年至1949年才恢复生产。新中国成立后黄山毛峰又得到很大发展。至1957年时生产一至三级毛峰已超过100担，裕谷庵等出产的特级毛峰已超过二百斤。

黄山毛峰，产于素以奇峰、劲松、云海、怪石四绝而闻名于世的黄山区的桃花庵、松谷庵、吊桥庵、云谷寺、慈光阁与歙县东乡的汪满田、木岑后、跳岑、岱岑等地。这里的气候温和，年均气温为15－16℃；雨量充沛，年降雨量2000毫米左右。山高谷深，林木密布，云雾迷漫，湿度大。茶树多生长在高山坡上、山坞深谷之中，海拔高度一般在700米以下，四周树林遮阴，溪涧纵横滋润；土层深厚，质地疏松，透水性好，保水力强，含有丰富的有机质和磷钾肥，为乌沙土，呈酸性，适宜茶树生长，芽叶肥厚，持

嫩性强。

毛峰茶的制作工艺；黄山毛峰分为特级和一至三级。一般以特级为代表。三级以下便是歙县烘青，歙县烘青也比其他地区烘青质量好。清明至谷雨前采制特级名茶，以一芽一叶初展为标准，当地称之为“麻雀嘴稍开”。鲜叶采回后即摊开，防止湿闷，并进行拣剔，一切操作轻巧，不伤芽叶，去除老叶、茎、杂，保持芽叶匀整、纯净。当天将鲜叶制成毛茶，做到现采现制，减少有效成分损失，以保持香高味厚。以晴天采制的毛峰品质特佳，阴天次之。

杀青用深底平锅（俗称桶锅），下锅温度为150℃，火湿先高后低，每锅投入鲜叶约半市斤，迅速用手翻炒，双手交替进行。特点是“五要”：手势要轻，翻得要快，扬得要高，撒得要开（叶子落下犹如天女散花平铺锅面，均匀着热），捞得要净（每次翻捞叶子不留余叶在锅，避免留叶着热过度，枯焦化）。杀青至叶质柔软，青气消逝，熟香初现，这时降低锅温，在锅壁上将叶子抓捏几下，起轻揉和理条作用。而后要立即起锅，借助竹制茶把，将杀青叶扫入蔑盘，抖散热气，进行下一道工序——烘焙。

杀青是制好黄山毛峰的关键工序，要求杀青手法熟练、准确无误，做到杀匀、杀透、不焦、不生；保持杀青优质不仅有好的杀青师傅，还要有好的烧火师傅的配合，否则仍难制好黄山毛峰。

烘焙用炭火、烘笼，分毛火和足火二道工序。毛火配制四只烘笼，依次翻烘，火温由高逐只降低。第一烘笼温度90℃（多度），以下三个烘笼逐次降低10℃。一烘笼叶量为一锅杀青叶，摊叶要匀，翻烘要干净，不留余叶在烘顶；动作要轻快，不损伤芽叶，不落叶地灶内，烘至七、八成干下烘，摊放数小时，然后集中八至十只烘笼的毛火叶打足火。足火要文火漫烘，开始烘温约60℃，一直烘到足干为止。毛茶要妥善保藏，出售前仍要经拣剔去杂质，再行复火，掌握适当火候，达到茶香透发，而后趁热装入铁筒内，加盖密封，存贮待运。

黄山毛峰的优异品质：特级黄山毛峰成茶条索细扁，形似“雀舌”，带有金黄色鱼叶（俗称“茶笋”或“金片”，有别于其他毛峰特征之一）；芽肥壮、匀齐、多毫；色泽嫩绿微黄而油润，俗称“象牙色”（有别于其他毛峰特征之二）；香气清鲜高长；滋味鲜浓、醇厚，回味甘甜；汤色清澈明亮；叶底嫩黄肥壮，匀亮成朵。黄山毛峰品质优异，主要原因有二：一是自然环境优越，培育出优质鲜叶；二是制作技术精湛，充分发挥鲜叶内含物质，恰当地转化为优质成份，构成其香高、味醇、汤清、色润的品质。

黄山毛峰，在建国初期，曾被列为全国十大名茶之一；于1982年6月、1986年5月，由商业部在湖南长沙、福建福州召开的全国名茶评比会上，连续两届被评为全国名茶；1987年2月被商业部授予部级名茶称号；于1990年9月，商业部在河南信阳市召开的全国名茶评比会上，由歙县茶业公司生产的迎客松牌黄山毛峰第三次被评为全国名茶。主要销往北京、上海、广州、合肥等大城市，并出口法国、英国及东南亚等国家和地区。

46．黄石溪毛峰

黄石溪毛峰，产于安徽省青阳县陵阳镇黄石村。相传在唐代末年昭宗天复年间（901～904），有一僧一道在九华山之巅的天台山后一石洞中修行，以采集树根和其他野果为食，由于长时期营养不良，头昏脑胀，面部浮肿。后来采回了野生新鲜茶叶煮饮。结果治好了病。为了方便饮用，继而将茶晒干收藏。常日晒在溪边一块石板上，天长日久，这块石板上便渐渐留印下黄

褐色的斑痕。因此，人们便称此石为“黄石”，天台区暴流经洞侧而下，自成一溪，故又称此地为“黄石溪”。后来亦将这一带采制的茶叶取名为“黄石溪茶叶”。

黄石溪的茶树生长环境优越：“峰峦九九，天台芳华；泉流潺潺，雾蒙露滴；云烟冉冉，竹啸松鸣；百花盈盈，山水漂香。”

黄石溪毛峰的制法，分杀青、揉捻、烘焙三道工序。其成品茶的品质特点：条索匀称，嫩绿微黄，茸毫披露；开汤时雾气结顶，水色碧绿明净，清香高爽，滋味鲜醇，回味甘美，冲泡数次，香味犹存；叶底黄绿多芽，厚实匀整。

黄石溪名茶，在宋朝已列入贡品。于1915年前曾荣获巴拿马国际食品博览会金质奖章；新中国成立后，一直列为安徽省名茶；黄石溪毛峰还曾被国家中央机关指定为“礼茶”——国务会议用茶。由于该茶产于佛教圣地——九华山之巅的天台山，素有“佛茶”之誉，深受前来九华、天台朝圣的海外广大侨胞的青睐，作为馈赠亲友的礼品，争以相购。该茶目前除畅销国内部分大中城市外，还远销德国与港台地区。

47．黄山绿牡丹

黄山绿牡丹，产于安徽省歙县科学技术实验站。歙县黄山花型名茶技术开发部，为花朵型的高级炒青绿茶。这是在风光壮丽、气象万千、以奇松、怪石、云海、温泉著称的天下奇观——世界著名旅游胜地黄山，继太平猴魁、黄山毛峰之后，又一品质优良和外型美观而独树一帜的佳茗新品。该茶是由安徽省级有突出贡献的中青年专家汪芳生工程师（歙县科技实验站长）于1986年研制成功的。1988年12月在合肥市通过了省级鉴定。安徽省人民政府为表彰汪芳生对科学研究事业做出的突出贡献，特决定从1993年7月起发给省政府特殊津贴并颁发证书。

绿牡丹是歙县目前创新名茶中最走俏的珍品，以其有：色绿、毫显、香高、汤清、味甜、形美六绝而著称，既有饮用价值，又有观赏价值，其别具韵格的特色是：花蒂花瓣排列匀齐，形圆不松散，花朵直径在5．5公分左右，每朵约4～5克，内干足干。

绿牡丹的精湛制作工艺：鲜叶采自优良品种的茶树；时间在清明后、谷雨前；采摘标准是一芽二叶初展。制作分杀青轻揉、初烘理条、选芽装筒、造型美化、定型烘焙、足干贮藏等六道工序。

杀青轻揉：杀青在八桶锅内进行。每锅投叶量在200～300克左右，鲜叶下锅后，手势要求捞、带、净、扬、抖、散、轻、快。做到不闷黄，无红梗、红蒂、无焦边焦点。杀青叶出锅时趁热轻揉几把，茶汁溢出即可。

初烘理条：在竹制或铁丝笼上进行，以木炭作燃料，电烘更好。温度在90～110℃之间。翻烘要求轻、净、快，每翻一次理条一次，使芽叶平直，略呈兰花瓣型。至4～5成干时，下烘摊放片刻进行选芽。

选芽装筒：选大小长短匀齐的数十根芽叶为一朵绿牡丹茶的原料，理顺放齐在竹制造型筒上，筒全长7公分，直径5公分～3．5公分为正中竹节。茶芽放于竹筒两头准备造型。

造型美化：先准备好定型板、板芽板、压花板，然后将竹筒内芽叶，加工成圆形的芽叶花瓣和芽蒂花托，芽叶的直径不得大于5．5公分和小于5公分，芽蒂的直径不得大于1．5公分或小于1公分，茶花正反两面要求圆而平整。

定型烘焙：分两步进行。第一步将造型美化的绿牡丹排列在压板上，花与花之间要留一定距离，再用另一块压上（压力一般五十公斤），时间6秒钟左右，拿下盖板

上烘。第二步，把定型的茶花移上特制的竹烘专用圈内，再加上烘笼盖定紧上烘。使用的燃料炭要干，炭头要取净（以炭头燃烧时炭烟影响茶香），当温度升到°90～110℃即上烘。要先烘茶蒂一面，再烘芽叶一面，每隔1～2分钟翻动一次，受火力要匀。当烘到7～8成干时，下烘摊凉3～4小时。

足干贮藏：足干的温度要先高后低，火文慢烘，烘温要控在70°～80℃，掌每两分钟翻动一次，直烘至手捻成粉时，即下烘趁热装箱贮藏。

黄山绿牡丹茶的研制成功和投放市场，受到海内茶学界与客商的好评与欢迎。商业部茶学专家评论它是“既有宜人的饮用价值，又有感人的观赏价值”；台湾（省）陆羽茶艺代表团团长李瑞贤先生称赞它是“世界上第一朵茶叶制成的花”；日本客商赞扬它“使历史悠久的中国茶又添新花”。当“黄山绿牡丹”相继出现在广州交易会、上海小型国际交易会、北京国际发明展览会、黄山国际旅游节上，出现在泰国、独联体、科威特等国家的时候，都受到高度赞赏与欢迎，先后已有数十个国家与地区的客商求购。

黄山绿牡丹，已成为结婚、祝寿、招待贵宾的珍贵礼品。自它从八十年代中期研制成功投放市场以来，先后受到奖励与荣誉称号（或证书）二十余次：如，1986年6月安徽省名茶评比会上被列为具有独特风格创新优质茶；1987年5月在上海经济老区84种名茶品赏会上被评为第二名；1988年7月被评为安徽省发明三等奖；同年10月获北京国际发明展览会荣誉证书；1989年被评为安徽省特种优质茶；同年8月在全国名茶评比大会上受通报表扬；1990年10月获中国发明协会颁发的中国发明银牌奖；同年12月分别获黄山市科技进步一等奖和安徽省科技星火三等奖；1991年4月获安徽省科技成果博览会二等奖；同年10月获国家专利局颁发的国家“茶”发明专利证书；同年11月获“七五”全国星火计划成果博览会优秀奖；1992年列为国家级重点新产品试制鉴定计划并获国家级新产品证书；同年6月被评为安徽省名茶；同年7月获国家专利局颁发的国家“茶叶花”发明专利证书；1992年12月获联合国技术信息促进系统（TIPS）中国国家分部发明创新科技之星奖；1994年6月荣获中国茶叶与陶瓷文化展大会最畅销产品奖。

48．麻姑茶

麻姑茶，产于江西省南城县西南10公里处的麻姑山区。麻姑山素有“洞天福地，秀山东南”之誉。这里山势磅礴，峰峦叠嶂，溪瀑飞流，风光秀丽。山上有著名的神功泉、丹霞洞天、寻真寺、半山阁、仙都阁等名胜古迹。

南城县麻姑山产茶，迄今已有一千多年历史。据《南城县志》载：麻姑茶的制作盛于唐代。关于麻姑茶的来历，当地还流传着一个美妙动人的故事：相传，在东汉时，有一仙女麻姑曾云游仙居此山修炼，春时常常采摘山上茶树的鲜嫩芽叶，汲取清澈甘美的神功泉石中乳液，烹茗款客，其茶味鲜香异常。这也许就是麻姑茶的来历吧？

麻姑山茶园大多分布于海拔600～1000米的山地，常年云雾缭绕，气候温和，年均气温15℃，年降水量2300毫米，日照短，空气湿润，相对湿度85%以上；土壤多为石英砂岩母质风化而成的碎屑状紫色土，土层深厚，吸水力强，腐质层厚，土质肥沃。

采制工艺与品质特色：采摘初展一芽一叶或一芽二叶制成。制作分采青、杀青、

初揉、炒青、轻揉、炒干等六道工序。各道工序均要求按规范精细操作。其成品茶具有条索紧结、整匀，色泽银灰翠润，香气鲜浓清高，汤色明亮，滋味甘郁等特点。成品分为特、一、二、三、四共五个等级。特级茶含氨基酸3．5%。有明显益思、止渴、利尿、提神、解忧之功效。对伤风感冒、腹胀吐泻、肠胃不适有一定疗效，亦能防牙蛀、抗病毒。1985年被评为江西省优质传统名茶。除销于国内，还出口香港及东南亚地区。

49．婺源茗眉

婺源茗眉，属绿茶类珍品之一。因其条索纤细如士女之秀眉而得名。产于江西省婺源县。鄣公山、溪头、江湾、大畈、沱川、古坦、段莘、秋口等地为茗眉茶的天然产地。其地处赣东北山区，为怀玉山脉和黄山余脉所环抱，地势高峻，峰峦耸立，年均气温16．7℃，昼夜温差10℃以上，年降水量2000毫米左右，相对湿度83%，无霜期达250天，全年雾日60天以上。土质多为红、黄壤，腐殖层深厚。山崖幽谷间，常为云雾笼罩，茶树多受辐射光照射，萌芽期早，叶质肥厚柔嫩，营养成分丰富。

采制工艺与茶质：鲜叶采摘标准为一芽一叶和一芽二叶初展，选其芽壮叶肥，白毫茂密者，经摊放、杀青、揉捻、烘坯、锅炒、复烘等六道工序精制而成。其中锅炒是形成婺源茗眉茶独特品质的关键工序。其法是在保持锅温90℃左右时，每锅投叶量约1公斤，四指并扰，手掌张开，拇指朝上，小指向锅，运用腕力和臂力，双手将茶叶从锅底徐徐推向锅沿，当茶叶由上自由翻落时，双手捧茶轻轻搓捻，抖散结块，周而复始，当炒至六成干时，白毫显露出锅，再以焙笼文火烘干。该茶由于生长在得天独厚的良好环境之中，本身含有丰富的营养成分和芳香物质，尤其蛋白质、氨基酸、维生素、咖啡碱、儿茶素、水浸出物等含量均高。其成品，香气清高持久，茶味醇厚清爽，汤色黄绿清澈，叶底柔嫩；其外形细紧纤秀，挺锋显毫，色泽翠绿光润，为眉茶中的极品。

婺源县早在唐代即栽培生产茶叶，已有1200年的历史。而茗眉茶是选自“上梅州”（灌木、中叶、早芽）良种和大叶种茶树鲜芽叶，在婺源茶传统制作工艺的基础上，于1958年由婺源茶厂研制成功的新品。1959年在全国农业展览会上，商业部评定该茶为“世界茶叶珍品”；1982年被评为全国名茶；1986年和1990年由商业部召开的全国名茶评比会上，由婺源茶厂生产的江山牌茗眉又连续两届被评为全国名茶。

50．雁荡毛峰

雁荡毛峰，又名雁荡云雾茶、古时曾曰白云茶，俗称雁山茶。产于浙江省乐清县境内的雁荡山。雁荡山为括苍山支脉，亦称北雁荡山、简称雁山。以山水奇秀闻名。号称“东南第一山”。雁荡知名唐初，至北宋太平兴国元年（976）以后声誉渐著，寺庙亭院相继而兴，当时曾有十八古刹、十六亭、十院；至明朝百二奇峰（102座山峰）的名称已全部形成，风景点共三百八十多处，成为浙东南的最大风景区。其中以百岗尖为最高峰，海拔1150米。雁荡山自古产茶，雁山茶世称雁荡“五珍”（雁茗、香鱼、观音竹、金星草、山乐宫鸟）之一。

雁荡山高、雨多、气寒、雾浓。著名产茶区均在风景区之内，有龙湫背、斗蟀（室）洞及雁湖岗等处，均位于海拔800米以上。龙湫背茶园即在我国著名的大龙湫瀑布的峰岭侧后。水从高约190余米的连云峰凌空而下，白练飞泻，十分壮观。清代袁牧有诗云：“龙湫山高势绝天，一线瀑走飞罗绵，五丈以上尚是水，十丈以下全是烟，况是百

丈至千丈，云水烟雾难分焉。”而雁湖岗茶区海拔900～1046米，山顶原有北、中、东三个湖泊（今已干涸，只留一口小池塘），芦苇丛生，秋雁南归，常宿此荡，徐霞客称其为“鸿雁之家”，雁湖全年云雾缭绕，所产之茶列为上品。

雁荡山产茶历史悠久，约在千年以上。《温州府志》记载：“温州府五县具有茶叶，乐清有雁荡山龙湫背为上，白云茶亦称龙湫茗，味绝佳。宋代梅晓臣《遣碧霄峰茗诗》：‘到山春已晓，何更有新茶。峰顶应多雨，天寒始发芽，采时林狖静，蒸处石泉佳。持作衣囊秘，分来五柳家。’”北宋大中祥符年间（1008—1016）以后，名传四方，明代列为贡品。新中国成立后，大力发展新茶园，老茶区亦广泛种植茶树，产量不断扩大。因茶园地处高山，气温低，茶芽萌发迟缓，采茶季节推迟，为雁荡茶之特点。其中以龙湫背所产之茶质量最佳。茶树终年处于云雾荫蔽之下，生长于深厚肥沃土壤之中芽肥叶厚，色泽翠绿油润。个别茶树生长于悬崖缝隙间，人力采摘困难，古时有山僧驯猴攀援悬崖峭壁采集香茗。所集茶叶称为“猴茶”。猴茶因终年吸取雨露滋润及岸隙间有效矿物质成分，茶味极佳，并有较高营养价值。

采制工艺与茶质特色：雁荡山茶，品目繁多。据《雁山志》载：“浙东多茶品，而雁山者称最，每春晴日采摘芽茶进贡，一旗一枪，而白色者曰明茶；谷雨日采者曰雨茶，此上品也。”毛峰茶是于清明、谷雨间采摘新梢初发一芽一叶至一芽二叶肥嫩芽叶制成。鲜叶先经摊放、杀青、摊凉、揉搓、初烘、摊凉、复轻揉，复烘至足干，再筛去茶末，冷却后及时装箱密封。成品茶外形秀长紧结，茶质细嫩，色泽翠绿，芽毫隐藏；泡饮时，汤色浅绿明亮，芽叶朵朵相连，茶香浓郁，滋味醇爽，异香满口，妙不可言。本品耐贮藏，有“三年不败黄金芽”之誉。

51．敬亭绿雪

敬亭绿雪，历史悠久，品味独特，为绿茶中珍品，以其芽叶色绿、白毫似雪而得名。明清时期曾列为贡茶，是安徽省最早的名茶之一。产于宣州市敬亭山。敬亭山为黄山和九华山支脉，原名“昭亭山”，晋初泰始二年（266）为避晋文帝司马昭名讳，改“昭”为“敬”，遂更名至今。六朝南齐著名诗人谢朓出任宣州太守，筑楼于斯，赋诗吟颂，于是敬亭山为世人所瞩目。唐代大诗人李白，与宣州敬亭有不解之缘，多次登临此山，写有数首咏山诗篇，其中《独坐敬亭山》：“众鸟高飞尽，孤云独去闲，相看两不厌，只有敬亭山。”脍炙人口，意境幽远。此后，文人墨客、访古寻幽者纷至沓来，“竟为高人逸士所必仰止而快登也”，从而留下无数诗篇和墨宝，名胜古迹甚多。因此，敬亭山又称“江南诗山”。

敬亭山，有悠久的产茶历史，早在公元二世纪就有采制茶叶的记载，公元三世纪有贡茶生产。《茶名大成》记述：“敬亭绿雪产安徽敬亭山。茶品细嫩，白毫处其上，不易多得……”《宣城县志》载：“松萝茶处处有之，味苦而薄，然所用甚广。唯敬亭绿雪最为高品。”清代诗人施闰章有“酌向素瓷浑不辨，乍疑花气扑山泉”之赞誉。清代画家梅庚称颂：“持将绿雪比灵芽，手制还从座客夸，更著敬亭茶德颂，色澄秋水味兰花。”

敬亭绿雪，在往昔确曾闻名江南，饮誉中华，但至清末民初，生产逐渐衰微，到抗日战争期间，其采制工艺失传，已经断产。在七十年代中期，宣州敬亭山茶场组织科技人员，在安徽农业大学茶业系著名茶学尊师陈椽教授的关注指导下，重新恢复研制，获得成功，使失传多年的历史名茶再度

饮誉神州大地。

敬亭绿雪，是以其优越的生态环境和精湛的制茶工艺，形成了它所具有优异的内在品质和独特风格。敬亭山区，岩谷幽深，山石重叠，云蒸雾蔚，日照短，漫射光多，气候温和湿润，茶园多分布于山坞之中，竹木荫浓，阳光遮蔽，乌沙土肥沃疏松，茶树支条生长繁茂，芽叶肥壮鲜嫩。每年清明至谷雨间开园采摘，专采“一叶抱一芯”即尚未展开的细嫩一芽一叶，或一芽二叶初展，身长一寸，经杀青、整形、提毫、干燥等多道工序精制而成。成茶外形色泽翠绿，全身白毫似雪；形如雀舌，挺直饱润；芽叶相合，不离不脱；朵朵匀净，婉如兰花；汤色清碧，叶底细嫩；回味爽口，香郁甘甜。连续冲泡两三次香味不减。

敬亭绿雪，在中国茗苑里重展芳容，深获各界的厚爱，1976年原全国人大常务委员会副委员长郭沫若欣然为“敬亭绿雪”命笔题名；1983年荣获国家外经部颁发的荣誉证书；1989年获安徽省首届科技大会奖。1994年敬亭山茶园面积已达6000亩，拥有相当规模的制茶设备和生产能力，并经国家注册销售，深得中外人士推崇。目前敬亭山茶场已形成了以敬亭绿雪为龙头的10多种名优茶系列产品。

52．湘波绿

湘波绿，产于湖南省茶叶研究所实验茶厂。该茶是湖南茶叶研究所继1959年研制成功高桥银峰名茶之后，为适应市场，满足消费者的需求，于1961年又创制了绿茶名品湘波绿。

湘波绿，伴随着高桥银峰问世以来，颇受广大茗饮者的喜爱和社会各界的高度赞誉。1980年，著名电影艺术家赵丹和画家富华，在上海合作一幅画，画中为一古色古香的茶壶，以花卉作背景，茶香飘溢的意境跃然纸上，并题写“一壶湘波绿，满纸银峰香”，以此来赞赏湘波绿和高桥银峰茶的超逸品格和茗韵幽长。1990年，长沙电视台来湖南省茶叶研究所拍摄了电视片《湘波绿》，以郭沫若的题词（《为湖南茶叶研究所题诗——咏高桥银峰茶》）作主题歌，由著名歌唱家何纪光演唱。1992年4月，著名画家李立、虞逸夫、王超尘等云集湖南省茶叶研究所。举办茶文化联谊活动，品茗、作画、题联——李立、袁海潮、陈惠生联袂为该所合绘一幅2米长的《春满茶乡》国画；79岁的虞逸夫先生书写汉隶联“佳茗八百延年药，香味万千醒梦丹”；全国五大隶书家之一的王超尘先生题写了隶书联“赏心悦目谈书画，煮宗品茗色味香”——画家、书法家以及社会各界贤达们，以其技法超群、功力深厚的书画佳作，来高度评价和礼赞湖南省茶叶研究所创制湘波绿、银峰茶等为现代茶叶科学所作出的贡献。

湘波绿的采制工艺及其茶品：该茶原料是选采自白毫早、福鼎大白茶、湘波绿、槠叶齐等良种茶树的一芽二叶初展的鲜叶制成，一般在清明前后开采。鲜叶要求色泽黄绿，芽叶匀齐，百芽重约20克，最好晴天采摘，不采虫伤和紫、红芽叶。与高桥银峰相较，湘波绿的鲜叶略粗壮，在加工工艺上适当加重揉捻，增加芽叶细胞破损，以增进茶汤的浓度，塑造紧结的外形。具体制造工艺分为杀青、清风初揉、初干、复揉、复干做条、摊凉、烘焙等七道工序。其中复揉具体做法是、当茶坯初干适度时，即茶坯由黄绿变成暗绿，粘性大减，减重约40～45%，将茶坯出锅，盛入小蔑盘中，趁热进行复揉，用双手握茶坯，向同一方向作圆周揉捻，掌握轻重轻的加压原则，用力程序较初揉时略大些，复揉时间约1分钟。复揉完成后，要将茶团彻底抖散，然后再进锅复干做条。其后工序同高桥银峰基本相同。

湘波绿的品质特点是：条索紧细弯曲，色泽翠绿显毫，汤色清澈明亮，香气清高鲜爽，滋味醇厚爽口，叶底黄绿明亮。湘波绿自1982年以来，参加湖南省名优茶评比会，多次评为湖南省名茶；1989年在“首届茶与中国文化展示周”活动中展销，深受中外客商赞誉。1991年湖南省农业厅授予湘波绿“湖南省名茶杯奖”。

53．绿玉兰茶

绿玉兰茶，产于安徽省歙县科学技术实验站、歙县黄山花型名茶技术开发部。是由歙县茶叶专家黄山绿牡丹发明人汪芳生的又一创新绿茶品种。该茶于1989年开始研制，经反复改进，现已小批量生产，试销于上海、广州、北京、合肥等城市，深受消费者的青睐。我国著名茶学家陈椽教授等对绿玉兰的色、香、味、形都给予高度评价。

绿玉兰茶的采制工艺精细：在谷雨前后，当茶树有15%的芽梢达到一芽一、二叶初展时，即可开园分批采。采摘标准是一芽一、二叶初展；留鱼叶、留茶蒂在茶枝上，带叶柄采下。采摘方法是：茶工以食指与拇指合力紧拉带下，不得用指甲采，免得茶汁变红。在采茶时要做到四拣：拣山，选云雾笼罩无污染的茶山；拣棵，选生长健壮的茶棵；拣枝，选挺直有力的嫩枝；拣芽，符合标准的芽叶。还要做到十二不要：即凡芽叶过大、过小、芽梗过长、无芽梗、单芽、单叶、瘦弱、色淡、紫芽、无尖、病虫害、冻害茶叶一律不要。

对鲜叶的摊青与再精心拣剔：采回的鲜叶要轻摊在光滑的木板上进行拣剔。要求做到三个一致：即老嫩一致、芽叶一致、芽梗长短一致，拣去老叶杂质等。拣后的芽叶要轻轻地摊青在阴凉通风处，使部分水分蒸发，逐步消除鲜叶的青涩味。在室温保持20～25℃的情况下，摊青三小时左右，当芽叶变软时即进行杀青。

杀青工艺：首先要将杀青锅洗净磨光。以小块干柴为燃料，当锅温升至100℃左右时，投叶量60～100克。用手工翻炒，每分钟约40～60次，翻炒时要“捞得净、带得轻、扬得高、抖得开”。均炒至梗折不断，青气消逝，茶香透露，色叶暗绿而不沾手时，为杀青适度，随即迅速出锅，轻摊散在蔑盘中，待叶子慢慢伸直后上笼烘焙。

烘焙是保证绿玉兰茶独具韵味的关键工序，分为头烘与加烘三次进行；每锅配竹蔑烘笼二只，用炭火烘。第一烘温度为100℃左右；第二烘为80℃左右。烘焙时火温要求均衡，烘笼要干净、无异味。杀青叶上笼后，每隔40秒钟翻烘一次，每翻烘一次前轻捺压叶片整形，使其平直，当烘焙至6成干时，立即下烘摊凉40～60分钟，摊的厚度不超过2厘米。第二烘温度控制在80℃左右。每个烘笼竹蔑上摊放头烘叶300～400克，每隔1分钟左右翻烘一次，并用棉制软垫轻捺固定茶叶玉兰花干状，烘至九成干下笼摊凉3小时左右，摊的叶子不超过3厘米。第三烘，又叫打老火，烘温控制在50℃左右，每烘摊放叶量500～1000克，待匀烘至茶梗能一折即断，含水量降至3～5%时即可下烘，趁热装箱，待茶叶冷却后，再加箱盖密封存放。

绿玉兰茶，色泽翠绿，形似玉兰花。冲泡后花朵徐徐舒展，犹如一枝枝玉兰花悬立于杯中，汤色明亮，叶底钱绿，香气青幽如玉兰，滋味鲜醇回甜。

绿玉兰选用高山良种茶树特级芽叶，采用特殊工艺，科学精制而成，是黄山绿茶名苑中一枝别具天姿幽韵的新“花”，它既有饮用、观赏价值，且有防衰保健之功效。该茶于1994年6月荣获北京中国茶叶与陶瓷文化展大会最畅销产品奖。

54．遂川狗牯脑

遂川狗牯脑，产于江西省遂川县汤湖乡的狗牯脑山，该山形似狗头，故所产之茶名曰狗牯脑。该山海拔900米，林木茂密。山内有汤湖、温泉，泉水四时不绝，热气蒸腾，结成浓雾，紧绕全山；土壤腐殖层深厚，土质松软多少，呈微酸性；年均气温18℃，降水量1558毫米。茶园一年四季都处于良好的生态环境之中，芽叶柔嫩，叶面多披白色茸毛。

采制工艺与茶品特色：春茶多于每年清明前3至5天采摘。先采一芽一叶初展，以叶背多白茸毛的茶尖为原料。制作全系以手工进行，经摊青、拣剔、杀青、初捻、初干、揉条、整条、提毫、干燥等多道工序精制而成。其中杀青工艺是高温、少量：杀青在铁锅中进行，锅温保持150～180℃，制作特级茶每锅投叶量为0．2～0．6公斤，一级为0．3～0．4公斤。炒约4～6分钟，待叶质柔软，毫显茶香时即时出锅。整形亦在锅中进行，温度先高后低，用双手轻轻抓炒、揉团提毫，从炒坯至整形共约15分钟。干燥过程是以烘炒结合。含水量要求在3～5%时出锅，稍经摊凉，以铁罐盛装密封。成茶叶片细嫩均匀，碧色微露黛绿，表面覆盖一层柔细软嫩的白绒毫，泡一杯茶，仅需5～7片茶叶，茶汤清澄而略带金黄，味清凉芳醇，经久不绝。据对10月份所采的一芽一、二叶制作的秋茶测定：含多酚类21．45%，不浸出物48．26%，茶生物碱2．88%。

遂川狗牯脑茶，始制于明代末年，迄今已有三百多年的历史。相传，在清嘉庆元年（1796），茶农梁传溢（一作梁木镒）夫妇，在狗牯山侧的石山梗中开辟茶园数亩，采取祖传的工艺制作的茶叶品质极佳。后来遂川茶商李玉山采用狗牯脑茶树鲜叶制成银针茶，于1915年参加巴拿马万国博览会，受到高度评价，并荣获金质奖章和特等奖状，于是遂川狗牯脑便成为饮誉世界的名茶。梁氏的后裔梁德梅，为保护狗牯脑茶的正宗牌号和信誉，进一步扩大销路，以“遂川汤湖上南乡狗牯脑石山茶祖传精制青水发客诸君光顾认清图书为记。梁记兴。”为该茶品商标，遂将其生产的狗牯茶直接销往广东、湖南。1930年获浙赣特产联合展览会甲等奖状。1982年在江西省名茶评选会上评为江西省名茶，1985年被评为江西省优质名茶。

55．普陀山佛茶

普陀山佛茶，又称普陀山云雾茶，是我国绿茶类古茶品种之一。产于浙江省舟山群岛中的普陀山。该山为我国四大佛教名山之一。环岛约40公里，素有“海天佛国”之称。有以普济、法雨、慧济三大寺院为主的建筑群；岛上还有白华山、佛顶山、梅福院、杨柳院、文物馆、西天门、望海亭等名胜古迹，展宇巍峨，风景壮丽，为游览、朝佛胜地。

普陀山茶，因其最初由僧侣栽培制作，以茶供佛，故名佛茶。早年佛茶外形似圆非圆，似眉非眉，形似小蝌蚪，故又称凤尾茶。普陀山为丘陵性岛屿，地处我国东海之滨的东端，山丘海拔200米左右，属亚热带海洋性季风气候，冬暖夏凉，四季分明，年均气温16．5℃，年均降水量1187毫米；山丘土壤多为红黄壤土，腐殖丰富，土层肥厚，林木茂盛。

佛茶制作工艺与品质特色：普陀山茶一年仅采一季春茶，于谷雨前开园，采摘一芽一、二叶初展，经拣剔、摊放、杀青、轻揉捻、炒二青、炒三青、烘干或辉炒干燥等工序，其制作略同洞庭碧螺春。该茶从栽种到采制，特别注重洁净，茶树从不施肥，仅

耕除杂草，以草当肥；对炒茶用锅，每炒一次，须刷洗一次。其成品茶，色泽翠绿微黄，茶汤明净，香气清馥，滋味隽永，爽口宜人。

普陀山种茶，约始于1000年前的唐代，其时佛教正在中国兴盛起来。寺院提倡僧人种茶、制茶，并以茶供佛。僧侣围坐品饮清茶，谈论佛经，客来敬茶，并以茶酬谢施主。据《定海县志》载："定海之茶，多山谷野产。……普陀山者，可愈肺痈血痢，然亦不甚多得。"清康熙、雍正年间，始少量供应朝山香客。清末，由于轮渡通航，香客及游览者大增，从而促进了佛茶的发展。新中国成立后，茶园扩展较大，并建立了茶场。1980年以后开始正式对外销售。

56．湄江茶

湄江茶，产于贵州省湄潭县湄江河畔的贵州省国营湄潭茶场。湄江茶属高档扁形绿茶，以其色翠、馥郁、味醇、形美"四绝"而著称于世。

湄江茶创制于1943年，迄今已有五十年的历史，1954年正式命名为湄江茶，1980年改为湄江翠片，1993年恢复原名——湄江茶。

湄潭茶场，地处黔北湄潭县城区境内。湄江河沿湄潭县城流经全境。三面环水，山青水秀，两岸茶山连片，素有茶乡的美称。湄江河两岸质地优良，土层深厚肥沃、疏松而湿润，多为酸性或微酸性砂质土壤，气候温和，雨量充沛，常年气温在15℃左右，年降雨量在1100～1200毫米，空气清新，云雾缭绕，夏无酷暑，冬无严寒，雨热同季，暖湿共节。茶园海拔750～1200米，昼夜温差大，加之年日照率较低（在35%以下），散射光较多，光和作用平缓，茶叶纤维不致突然变粗变老，较长地保持芽叶柔嫩，有利于茶叶内芳香物质、蛋白质、氨基酸、咖啡碱、维生素、茶多酚等营养物质的形成和聚集。

湄潭江茶的采制工艺及其成品特色：产品原料采用全国十大名茶品种之一——湄潭苔茶群体品种的鲜嫩芽叶精制而成。该品种具有生长旺盛、节间较长、叶质肥嫩、芽叶肥壮的特点。于每年清明前后5至7天开园采摘，以清明前为最佳；采摘标准为碧绿或黄绿的一芽一叶初展、幼嫩成朵的茶叶。鲜叶要求无机械损伤，鲜嫩匀齐，当天采的鲜叶当天加工完毕。其加工采取手工炒制方法，经摊晾、杀青、理条、摊晾、二炒整形、再摊晾、辉锅磨光定型，再经筛分拣剔、拼配包装等工序。手工操作中有拉、抖、带、拓、摊、磨、压、甩等多种手势，工艺精细，保证了湄江茶的独特风格。其成品茶外形似瓜子仁，平直光滑匀整；色泽翠绿，油润有光；香气清高持久，回甜浓厚；叶底嫩绿微黄明净，匀齐完整；若泡在杯中品饮，一旗一枪，匀嫩成朵，芽叶直立、栩栩如生，别有一番韵致。

湄江茶为中国名茶之一，产品质量上乘。1986年至1992年连续评为省优质产品；1988年荣获部优产品称号；已撰文编入《中国名茶研究选集》和《中华食品大全贵州传统食品》等书出版。品名载入《贵州改革开放的十年》一书。湄江茶已销往国内大中城市及宾馆饭店，并出口港澳地区。

57．蒙山甘露

蒙山甘露，以蒙山牌为注册商标（注：蒙山甘露，与古今名茶蒙顶甘露为同一品种，因生产厂家注册商标不同，故茶名有"山"与"顶"之别），产于四川省名山县蒙山山区——四川省国营名山县茶厂。

相传，西汉末年甘露寺普慧禅师（又称吴理真禅师）在蒙山主峰上清种茶树七株，从此蒙山开创了产茶的历史。

蒙山茶，自古就被视为茶中珍品。唐宋以来有不少诗文赞颂蒙顶茶。如唐代大诗人白居易有“琴里知闻唯渌水，茶中故旧是蒙山”；宋代诗人、画家文同有“蜀土茶称圣，蒙山味独珍”的诗句；明代进士陈逢引用民谣“扬子江心（一作“中”）水，蒙山顶上茶”来赞美蒙山茶为茶中珍品。

蒙山，在改革开放的大潮中，自1987年列为四川省十大风景旅游区，与峨眉山、青城山、都江堰、乐山大佛齐名以来，以其秀丽多姿的风光和悠久而丰富的民族茶文化为特色，已成为海内外游人、客商游览观光，购茶品茗与开展茶文化交流的胜地。名山县人民政府，为发扬和光大祖先给名山人民留下的宝贵遗产——让“蒙山茶”走向全国、走向世界，真正体现产量大、品质优、价格合理的优势，于1994年7月成立了“四川蒙山茶叶集团公司”。国营名山县茶厂，是该公司最大的茶叶生产厂家，主要产品有蒙山黄芽、石花、甘露、万春银叶、玉叶长春、蒙山毛峰、春露名茶等名品类的优质名茶。而蒙山甘露，是蒙顶茶传统珍品之一。

甘露茶的采制工艺：于每年清明前后，采摘鲜嫩匀齐的一芽一叶初展的芽叶精制而成。其工艺为：1. 三炒：指杀青、炒二青和炒三青；2. 三揉：头揉在杀青后进行，以初卷成条为适度，要细心轻揉保护全芽整叶，二揉在炒二青后趁热揉捻，要掌握先轻、中重、后轻的原则，以防芽断叶碎，三揉在全叶紧卷成细条，显毫为适度；3. 做型，采取紧团翻滚传统炒法，边炒边搓条，使茶身紧结，炒成八成干时为宜，满显白毫，茶叶含水量降至12～14%为适度；4. 初烘含水量达7～8%，适度摊凉后，及时进行复烘，烘至茶含水量达5%时随即下烘笼，趁热装箱。

蒙山甘露成品茶的特色：条索紧卷多毫，叶嫩芽壮纯整；色泽浅绿油润；汤微黄碧，清流明亮；香馨高爽，味醇甘鲜。蒙山甘露不仅外形秀美，内质也极佳，是蒙山传统名茶中色、香、味、形的统一典型，是名绿茶中之珍品。

58. 韶山韶峰

韶山韶峰，产于湖南湘潭韶山市毛泽东的故乡——韶山乡茶厂（今名已改为“湖南省韶山市茶厂”），是于1968年创制的独具风味的地方名茶。其采制工艺，日臻完善。其制法分杀青、揉捻、初烘、初炒、复炒、复烘等工艺精制而成。

韶山韶峰，其成品茶外形条索紧圆壮直，锋苗挺秀，银毫显露；色泽翠绿光润；内质香气清香芳郁；汤色清澈，滋味鲜爽；叶底嫩匀，芽叶成朵。

热情好客的韶山人民，用自己辛勤栽培、精心研制的韶山香茗招待来自国内外瞻仰毛泽东旧居的客人，杯杯芳茶敬佳宾，以表达自己的深情厚意——请您尝尝这杯韶山茶吧！尝尝这茶有多鲜醇，尝尝毛泽东故乡的水有多甜美，人民的情谊有多纯真。

韶峰茶面市以来，深受人们的喜爱与好评：机制炒青绿茶、手工制作炒青绿茶于1990年获省优质茶称号；1991年被评为湖南省名茶；同年在“中国杭州国际茶文化节”上获一等奖；并相继获农业部全面质量管理杯奖；省人民政府新技术、新产品创新金杯奖；省农业厅名茶金杯奖。

59. 碧螺春

碧螺春，又名洞庭碧螺春，为绿茶中珍品。产于江苏省吴县洞庭东、西山。关于该茶名之来历，清代陈康棋《郎潜纪闻》卷五云：“洞庭东山碧螺峰石壁，岁产野茶数株，土人称曰‘吓杀人香’。康熙己卯（康熙

三十八年，1699），车驾幸太湖，抚臣宋荦购此茶以进。上以其名不雅驯，题之曰：‘碧螺春’。自是地方有司，岁必采办矣。”关于茶名来历除康熙皇帝巡幸太湖时钦赐之外，亦有传说在明代时已有碧螺春茶名了。又一妙解是取其色泽碧绿，卷曲似螺，春时采制，又得自碧螺峰等特点，定命为碧螺春。该茶历史悠久，清代康熙年间，即已为成宫廷贡茶了。

碧螺春，茶产区洞庭东、西山在吴县西南，万倾碧波的太湖东南部水域，东山为半岛连接陆地；西山则是屹立于太湖之中的岛屿。气候温和，年均气温在15．5℃－16．5℃，降水量在1200～1500毫米，太湖上空，云蒸雾蔚，空气清新湿润，土壤呈酸性或微酸性，土质疏松肥沃，实乃天然的宜茶之地。主产区分布于洞庭东山的杨湾、前山的涧桥、俞坞、湖湾与后山的尚绵、屯湾等四个乡的18个村。东山乡尚绵村尚保留一株古茶树，围径36厘米，·树幅3米余，高4．5米，树令约300余年。吴县东山镇与西山镇的茶农，具有丰富的培育茶树经验，把茶树与枇杷、杨梅、柑桔等20余种果树相间种植，生态环境协调，桃、李、梅、白果、石榴等果树，既可为茶树挡风蔽雪，掩映骄阳；又能使茶果树根脉相通，枝叶相袭，茶吸果香，花窖茶味——这也许是碧螺春茶独具天然花香果味优异品质的奥妙所在。

采制工艺与茶质：每年三月下旬至四月中旬，茶芽长至1－2厘米时，采摘嫩梢初展一芽一叶（俗称一旗一枪），叶的背面密生茸毛，长约500～700微米，肉眼可见。所采的鲜叶越幼嫩，制成干茶后白毫越多，品质越佳。嫩叶经拣剔、杀青、揉捻、搓团、干燥等工序，全部由手工操作。一斤干茶约有6万余片嫩叶，分4锅焙炒，每锅约用45分钟。经各道工序精心制作的碧螺春茶，成品外形紧密，条索纤细，嫩绿隐翠，清香幽雅，鲜爽生津，汤色碧绿清澈，叶底柔匀，饮后回甘。冲泡时应注意先注沸水于杯，稍后再投茶叶于杯，让其徐徐下沉，或用80℃的开水冲泡，茗饮者可在瞬息之间，领略杯中那种雪花飞舞，芽叶舒展，春满晶宫，清香袭人的奇观神韵，那真是赏心悦目，妙不可言！

碧螺春茶，于1982、1986、1990年商业部分别在长沙、广州与河南信阳市召开的三届全国名茶评比会上，连续三次被评为全国优质名茶。目前国内销于华北、东北、西北等地共二十多个省、市、自治区，并出口美国、日本、德国、新加坡及港澳等国家和地区。

60．武夷岩茶

年年春自东南来，
建溪先暖冰微开。
溪边奇茗冠天下，
武夷仙人自古栽。

宋·范仲淹

武夷山有“奇秀甲于东南”之誉。三弯九曲溪蜿蜒贯穿山中，三十六峰七十二岩，峰岩交错，怪石嶙峋。在这溪坑岩壑之间，点缀着丛丛茶树、片片茶园，竟然是有岩皆茶，非岩不茶，此茶故称武夷岩茶。这突兀的武夷奇岩，萦回的九曲清溪，满山的青翠茶树，交相辉映，构成了武夷山的天然美景。

“臻山川精英秀气所钟，品具岩骨花香之胜。”武夷山平均海拔650米，群峰相连，峡谷纵横，溪流萦回，气候温和，冬暖夏凉，优越的自然条件孕育的武夷岩茶，具有一种独特的“岩韵”。岩茶外形肥壮匀称，紧结卷曲，色泽绿褐鲜润；香气馥郁隽永，其味浓而愈醇，鲜滑回甘，汤色橙黄，清澈艳

丽；叶底软亮，叶缘朱红，叶中央则淡绿带黄，称为“红镶绿玉片”。更有一种岩茶树与梅花、木瓜相邻，染得梅花之香、木瓜之味，独具“花香”之胜。清代文学家袁枚在《随园食单》中对武夷岩茶的知赏有一段精到的描述：

> 余向不喜武夷茶，嫌其浓苦如饮药。然丙午秋（乾隆五十一年，1786年）余游武夷，到曼亭峰天游寺诸处，僧道争以茶献，杯小如胡桃，壶小如香橼，每斛无一两，上口不忍遽咽，先嗅其香，再试其味，徐徐咀嚼而体贴之，果然清芬扑鼻，舌有余甘。不杯之后，再试一二杯，令人释躁平矜怡情悦性，始觉龙井虽清，而味薄矣；阳羡虽佳，而韵逊矣。颇有玉与水晶，品格不同之故。武夷享天下盛名，真乃不忝，且可以瀹至三次，而其味犹未尽。

随园老人是钱塘（今杭州）人，喝惯了水清茶绿的雀舌、旗枪，平素不喜武夷茶，然一旦上口，竟体贴入微，心领神会，与之结缘，可见武夷岩茶之“岩韵”不凡。

武夷岩茶因其茶树所植地点的不同，分正岩茶、半岩茶和洲茶。正岩茶是岩茶中品质最好的，产于慧苑坑、牛栏坑和大坑口；这“三大坑”范围之外所产的叫半岩茶；武夷山平地茶园和沿溪两岸所产的叫洲茶。

岩茶品米繁多，品质各有特色。采自正岩制成的，称“正岩奇种”或“奇种”；在正岸中选择优良茶树单独采制的，称为“单[illegible]”，品质在“奇种”之上；各岩又专选一二株品质特优的茶树单独采制，称为“名[illegible]”，如“大红袍”、“铁罗汉”、“白鸡冠”、“水金龟”等，称为“四大名[illegible]”。此外，或以茶树生长环境命名的，如长在山阴之下不易见到太阳处生长的叫“不见天”，长在两块巨大岩缝之间，茶树根又与两岩相连的，叫“金锁匙”等；或以茶树形状命名的，如“醉海棠”、“钩金龟”等；或以茶树叶形命名的，如“瓜子金”、“金榔条”等；或以茶树发芽迟早命名的，如“迎春柳”、“不知春”等；或以成茶香型命名的，如“白瑞香”、“石乳香”等；还有以传说之栽植年代命名的，如“正唐树”、“宋王树”等。这些“名[illegible]茶叶”产量极少，成品外形、内质各有特点，加上动人的传说乃成为珍品。此外，用无性繁殖优良茶树品种制成的岩茶，如“水仙”、“毛蟹”等，则分别以该茶树品种名称作为茶名，其品质每每独树一帜，各具特色。目前，武夷岩茶主要分为武夷水仙和武夷奇种两大类。

武夷水仙的品质特点为：外形条索肥壮紧结匀整，叶端折皱扭曲，如蜻蜓头，色泽青褐黄绿，油润有光，具有“三节色”特征；内质香气浓郁清长，“岩韵”显著；汤色金黄、深而鲜艳，滋味浓厚而醇，具有爽口回甘的特征，叶底肥嫩明亮，红边绿叶。

武夷岩茶的许多名品，都有一个美好的故事和传说。那生长在慧苑坑天心岩的九龙窠峭壁上的“大红袍”，曾是向封建朝廷进贡的上品。据传，古代某皇帝御驾武夷山游览，突然患病，天心寺僧献上山茗，皇帝喝了几次，竟病痛不药而除，便命人披大红袍于茶树上，以示褒奖。美好的传说，给这两棵茶树抹上了瑰丽的色彩。其实，“大红袍”得名的真正原由还是茶树生态上的特点。早春时节，茶树幼芽勃发，嫩芽呈红色，满树艳红似火袍。大红袍品质优异，只可惜仅有两棵，千百年来，人们面对这“武夷岩茶之冠”，无法繁殖，只好“望茶兴叹”。在此应当感谢原崇安县茶叶研究所的科研人员，是他们致力于培植“大红袍”名种，经多年努力，终于繁殖成功，如今“大红袍”有了“亲子女”。

武夷山产茶在唐代已闻名。唐才子徐

寅在《谢尚书惠腊面茶》诗中，已对武夷茶作了生动的描述，诗云：

武夷春暖月初圆，
采摘新芽献地仙。
飞鹊印成香腊片，
啼猿溪走木兰船。
金槽和碾沉香末。
冰碗轻函翠缕烟。
分赠恩深知最异，
晚铛宜煮北山泉。

宋代以降，武夷茶日趋兴盛，列为贡品，品类有龙团、粟粒、铁罗汉等。“当代茶圣”吴觉农先生曾说：“到了宋朝，武夷茶似已走上了新兴之路，假定唐代是武夷茶晨曦微露的时候，在宋代应该是朝霞初放了。”元承宋制，在武夷设御茶园，创官焙局，临制贡茶。据说，当年这里有个“喊山台”，每年惊蛰这一天，都要举行隆重的仪式，有司率众于台上致祭后，一面鸣金击鼓，一面高喊“茶发芽”。这里原还有一口水井，每当喊山仪式完毕，清澈甘冽的泉水旋即盈满井口，因此，名为“喊来泉”。如今遗迹尚存。

至明初，武夷罢贡龙团，改制为散茶，茶名有探春、先春、次春、紫笋等。明末，武夷岩茶已开始少量运销欧洲。清初，夷武茶渐多从厦门运销国外，以致荷兰、英国等西方国家的饮茶习俗，也多仿效武夷茶的品饮。武夷茶在西方国家风行后，还引起了科学界的兴趣，世界首创植物命名方法的瑞典植物学家林奈，于公元1762年再版《植物种类》一书时，把“武夷变种”作为中国茶树代表。公元1840年前后，西欧科学家还把从茶叶中分析出来的没食子酸混合物，称为“武夷酸”。可见武夷岩茶在世界茶叶史上的地位和深远影响。

武夷岩茶还是乌龙茶的始祖。明末清初诗人阮文锡，后来在武夷山当和尚，释名超全。他作有一首《武夷茶歌》，对武夷岩茶的加工过程和工艺特点有准确的描述：“……种茶辛苦甚种田，耘锄采摘与烘焙。谷雨届期处处忙，两旬昼夜眠餐废。凡茶之候视天时，最喜天晴北风吹。若遭阴雨南风来，色香顿减淡无味……如梅斯馥兰斯馨，大抵焙时候香气。鼎中笼上炉火温，心闲手敏工夫细。”这是300年前诗人对武夷岩茶采制工艺的形象纪实，和现在乌龙茶产区老茶农的所谓“天、地、人”的经验，一脉相承。可以推断，这武夷岩茶的制法就是现代乌龙茶制法的前身。到公元1717年，王草堂的《茶说》对武夷岩茶的制焙方法有详细记述：“武夷茶自谷雨采至立夏，茶采后，以竹筐匀铺，架于风日中，名曰晒青。俟其青色渐收，然后再加炒焙。阳羡茶片，只蒸不炒，火焙以成；松萝龙井，皆炒而不焙，故其色纯。独武夷炒焙兼施，烹出之时，半青半红，青者乃炒色，红者乃焙色也。茶采而摊，摊而摝（振动意），香气发越即炒，过时不及皆不可。既炒既焙，复拣去其中老叶枝蒂，使之一色。”这武夷岩茶的制法，实已属于现代的乌龙茶制法。武夷山应为乌龙茶的发祥地。

61. 蒙顶茶

扬子江心水，
蒙山顶上茶。

清·刘献廷

以擅长墨竹名世的北宋画家文同（字与可），在四川邛州任上时，得友人寄奉蒙顶新茶。画家以千里之外的无锡惠山泉水烹饮，他“一啜咽云津”，顿觉身心清爽，“羽翼要腾身”了，欣喜之余作《谢人寄蒙顶茶》,诗云：

蜀土茶称圣，
蒙山味独珍。
灵根托高顶，
胜地发先春。
几树惊初暖，
群篮竞摘新。
苍条寻暗粒，
紫萼落轻鳞。
的砾香琼碎，
蓬松绿叆均。
漫烘防炽炭，
重碾敌轻尘。
惠锡泉来蜀，
乾崤盏自秦。
十分调雪粉，
一啜咽云津。
沃睡迷无鬼，
清吟健有神。
冰霜凝入骨，
羽翼要腾身。
落人真贤宰，
堂堂作主人。
玉川喉吻涩，
莫厌寄来频。

“蜀土茶称圣。”古代巴蜀，是我国早期茶事孕育地之一。四川的茶叶生产，其源可追溯到巴蜀建国的初期，即战国时期。四川产名茶，不但起源早，而且种类多，声誉高。历史上多称蜀茶为“上品”、“极品”、“仙品”等。直到初唐，“贡茶亦以蜀为重”（《岁时广记》）。历代诗人文士都争相称颂蜀茶，白居易有诗云：

蜀茶寄到但惊新，
渭水煎来始觉珍。
满瓯似乳堪持玩，
况是春深酒渴人。

诗人在春深酒渴时，适逢新蜀茶寄到，即呼童汲来渭水烹煎，其欣喜之状，跃然纸上。

“郊寒岛瘦”的苦吟派诗人孟郊，独嗜蜀茶，当他身边“蒙茗玉花尽，越瓯荷叶空”时，急如星火地向在朝廷当官的朋友呈诗“乞茶”：“锦水有鲜色，蜀山饶芳丛”，“幸为乞寄来，救此病劣躬”。

蜀茶的珍品出自蒙山，故有“蒙山味独珍”之谓。白居易爱蜀茶，最爱的亦是蒙山茶：“琴里知闻唯《渌水》，茶中故旧是蒙山。”琴与茶是白居易晚年“穷通行止长相伴”的心爱之物。弹琴他最爱听《渌水》一曲，饮茶则把蒙山茶当作老朋友般喜爱。孟郊乞讨的“蒙茗玉花”，也就是蒙山茶。宋文彦博在《赞蒙顶茶》中说：“旧谱最称蒙顶味，露芽云液胜醍醐”，誉蒙顶茶如云之脂膏，赛过醍醐。宋吴中复《谢人惠茶诗》有“吾闻蒙山之岭多秀山，恶草不生生淑茗”之句。李肇在《唐国史补》卷下说：“茶之名品益众，剑南有蒙顶石花，或小方，或散芽，号为第一。”

可是，陆羽在《茶经》中未列蒙山茶。诗人黎阳王对陆羽未能品尝到这绝品茶，感到十分惋惜，吟有《蒙山白云岩茶》云：

闻道蒙山风味佳，
洞天深处饱烟霞。
冰绡剪碎先春叶，
石髓香粘绝品花。
蟹眼不须煎活水，
酪奴何敢问新芽。
若教陆羽持公论，
应是人间第一茶。

自唐后，“扬子江心水，蒙山顶上茶”一直被人们视为难得的珍品，盛传不衰。

蒙顶茶产于四川蒙山。蒙山跨名山、雅安两县，山势巍峨，峰峦挺秀，绝壑飞瀑，重云积雾，景色与峨眉山、青城山齐名。古人说这里“仰则天风高畅，万象萧瑟；俯则羌水环流，众山罗绕，茶畦杉径，异石奇花，足称名胜”。蒙山有上清、菱角、毗罗、井

泉、甘露等五顶，亦称五峰。相传2000多年前，僧人甘露普慧禅师吴理真，“携灵茗之种，植于五峰之中”。蒙山五顶，中顶上清峰最高。吴理真在上清峰栽了七株茶树。这茶树“高不盈尺，不生不灭，迥异寻常”，“味甘而清，色黄而碧，酌杯中，香云罩覆，久凝不散”，久饮此茶，有益脾胃，能延年益寿，故有“仙茶”之誉。

古时采制蒙顶茶极为隆重而神秘。每逢春至茶芽萌发，地方官即选择吉日，一般在“火前”，即清明节之前，焚香淋浴，穿起朝服，鸣锣击鼓，燃放鞭炮，率领僚属并全县寺院和尚，朝拜“仙茶”。礼拜后，“官亲督而摘之”。贡茶采摘由于只限于七株，数量甚微，最初采六百叶，后为三百叶、三百五十叶，最后以农历一年三百六十日定数，每年采三百六十叶，由寺僧中精制茶者炒制。炒茶时寺僧围绕诵经，制成后贮入两银瓶内，再盛以木箱，用黄缣丹印封之。临发启运时，地方官又得卜择吉日，朝服叩阙。所经过的州县都要谨慎护送，至京城供皇帝祭祀之用，此谓“正贡”茶。在正贡茶之后采制的，是供宫廷成员饮用的，制法亦精，有雷鸣、雾钟、雀舌、白毫、鸟嘴等品目。

如今，蒙顶茶是四川蒙山各类名茶的总称，有传统名茶，也有新创制的，其中品质最佳的有“蒙顶甘露”、“蒙顶黄芽”等。今日这些“凡茶”，其实早已胜过昔日的“正贡”仙茶了。

蒙顶甘露采摘细嫩，每年春分时节，当茶园中有5%左右的茶芽萌发明，就开园采摘，标准为单芽或一芽一叶初展。加工工艺分为高温杀青、三炒三揉、解块整形、精细烘焙等。

蒙顶甘露品质特征为：外形紧卷多毫，嫩绿色润；内质香气馥郁，芬芳鲜嫩；汤色碧清微黄，清澈明亮，滋味鲜爽，浓郁回甜，叶底嫩芽秀丽、匀整。

62．径山香茗

天子未尝阳羡茶，
百草不敢先开花。
不如双径回清绝，
天然味色留烟霞。

清·金农

前面这首诗，题为《径山采茶歌》。径山，在浙江的余杭，径山香茗就产于此。

径山有东西两径，东径通余杭，西径通临安的天目山，故又有“双径”之称。径山有凌霄、堆珠、鹏博、宴座、御爱五大峰，茶树多分布在四壁坞、黑山坞一带，茶叶品质最佳者产于凌霄峰。此处群峰环绕，松林茂盛，浓荫蔽日，溪流清澈，是产茶的好地方。

径山产茶，始于唐代。据县志说，是开山祖法钦手植培育，用来供佛。僧人法钦于唐代宗年间结庵手宴座峰。相传，法钦觅建寺之址时曾有奇遇。一日，法钦徘徊径山，遇一白衣老叟，引他至宴座峰，指点适宜建寺之处，旋即风雨大作，老叟化为一龙，腾空而起，俯穿入湫。雨止后，湫涨为平陆，龙没而出现深穴，穴中泉涌，乃称“龙井”。此一传奇之神话，传至京城为宫廷所闻，代宗皇帝李豫召法钦至京，赐号“国一禅师”，拔款建寺，寺称“真庵”。至宋大中祥符六年（1013）改称“镇国院”，政和七年（1117）改称“径山能仁禅寺”。南宋孝宗皇帝赵昚曾御笔书写“径山兴圣万寿禅寺”。

唐宋时之径山寺，是江南游览胜地之一。苏东坡曾以《游径山寺》为题留诗一首：

众峰来自天目山，
势若骏马奔平川。
途中勒破千里足，

金鞍玉镫相回旋。
人言山佳水亦佳，
下有万古蛟龙渊。
道人天眼识王气，
结茅宴座荒山巅。

径山茶因径山寺的名望而日渐远播。当时，径山寺盛行研讨佛经，禅师高僧围坐讨论时，常烹煮径山茶，边品饮边谈论，称为“茶宴”。蔡襄游径山时，见泉甘白可爱，曾汲之煮茶。张京元游径山，有“泉清茗香，洒然忘疲”之赞誉。

南宋开庆年间，日本佛教高僧大应禅师来径山寺研究佛学，修业五年，于景定四年（1263）回国时，带去径山寺的“茶道具”、“茶台子”，传播径山寺之“点茶法”与“茶宴”，促进了日本茶道的兴起。

南宋时期，还有日本圣一禅师，来径山寺研究佛学，回国时带去茶籽，播种于安倍川与藁科川，并带去饮茶器具，传播径山寺的“研茶”制法。至今，日本还传颂着圣一禅师从中国传入茶籽和制茶方法的功德。

径山茶采制技术考究，嫩采早摘是径山茶采摘的特点。径山茶以谷雨前采制品质为佳。采摘标准为一芽一叶或一芽二叶初展。通常1千克“特一”径山茶需采6．2万个左右的芽叶。

径山茶属烘青绿茶。手工炒制，小锅杀青，扇风散热是径山茶的加工特点。具体分为：鲜叶摊放、小锅杀青、扇风摊凉、轻揉解决、初烘摊凉、文火烘干等工序。

径山茶条索纤细苗秀，芽锋显露，色泽绿翠；香气清幽；汤色嫩绿莹亮，滋味鲜醇，叶底嫩匀明亮，经饮耐泡。

63．平水珠茶

越州日铸茶，
为江南第一。

宋·吴处厚

平水珠茶是浙江独有的传统名茶，素以形似珍珠、色泽绿润、香高味醇的特有风韵而著称于世。几百年来，外销不衰，成为我国主要出口绿茶产品，其中尤以“天坛”、“骆驼”牌特级珠茶为佼佼者。1984年9月，在西班牙马德里举行的第23届世界优质食品评选会上，特级珠茶荣获金质奖。此前，在1981年获国家优质产品银质奖。

平水茶区包括嵊县、绍兴、新昌、余姚、上虞、奉化、鄞县、东阳等市、县。整个茶区为会稽山、四明山、天台山诸大名山所环抱。境内峰峦起伏，云雾缭绕，溪流纵横，土地肥沃，气候温和，景色秀丽，茶树生长茂盛。

平水，是绍兴东南一个著名的集镇。唐时这里已是有名的茶酒集散地。

平水茶区所产茶叶，古称越州茶。陆羽早就高度评价浙东茶叶“以越州为上”。其后，品评、鉴别、研究者颇多。宋代越州茶著名的有日铸茶、卧龙茶、瀑布茶、大昆茶、剡溪茶等，以日铸茶为最。宋吴处厚在《青箱杂汇》中说：“越州日铸茶，为江南第一。日铸茶芽纤白而长，味甘软而永，多啜宜人，无停滞酸噎之患。”日铸茶产于平水东首的日铸岭。相传，欧冶子为越王铸剑，他处都不能铸成，而至此仅一日便铸成，故名“日铸岭”。岭下阳坡朝暮常有日，产茶奇绝。宋时列为贡品，但产量甚微，有“日铸雪芽”之称。明、清两代在这里开辟“御茶湾”，专为皇室采制御茶。明许次纾在《茶疏》中说：“浙之产，又曰天台之雁荡、括苍之大盘、东阳之金华、绍兴之日铸，皆与武夷相伯仲。”日铸作为皇家珍品，声誉极高。

平水珠茶的形成有着一个漫长的演变过程。早在宋代，当其他茶区还是沿袭团饼茶制法时，平水茶区已是不团不饼，改用

炒青制法了。陆游在他那首吟赞日铸茶的《安国院试茶》诗后注云：“日铸则越茶矣，不团不饼，而曰炒青，曰苍鹰爪，则撮泡矣。”这是一条有很重要史料价值的诗注，从中可知，在800年前陆游那个时代，平水茶区已出现了类似现今的炒青散茶，采取了与今人相仿的用开水冲泡饮用的方法。由于炒青制法历史悠久，茶农摸索出一整套揉、挪、撒、扇、炒等工艺和收藏方法，使日铸茶的内在品质得以充分发挥。大约到了清代，平水茶区的炒制方法又有新的改变，即产生了珠茶制法，制成的茶叶揉成一团，外形成颗粒状，细圆紧结，宛如珍珠，故名珠茶。

珠茶为我国最早出口的茶品之一，17世纪即有少量输出海外。18世纪初期，珠茶以“熙春”、“贡熙”的茶名曾风靡欧陆茶坛，被美誉为“绿色的珍珠”。“熙春”是取晋潘岳”于是凛秋暑退，熙春寒往”之句，含有冬去春来，茶芽初发于早春采制而成的意思。“贡熙”，则是夸耀此茶的名贵，是进贡皇室的“贡品”。也有一种附会说法：即此茶曾进奉过康熙皇帝，故名贡熙。到19世纪中后期，珠茶出口达鼎盛期，年输出量约1万吨。珠茶输出初期以销欧、美为主，20世纪20年代起，以销西、北非为主。如今珠茶已行销40多个国家和地区。

珠茶出口时，它的英译名还有一段趣闻。珠茶英译名为“Gunpowder”，中文意为枪用火药弹。在来复枪发明前，枪弹是浑圆如珠的，珠茶外形恰如早期的枪弹，可见译者用心之到家，但由此也带来一些不必要的误解。1981年初，有位香港商人曾郑重其事地建议我国有关口岸公司，珠茶译名应改一改，好端端的珠茶怎么取了个火药枪弹的怪名？但我口岸公司感到此名对外沿用已久，若轻易其名，即便新名再雅再美，仍有弄巧成拙、妨碍外销之虞，便未采纳这位热心人的进言。1984年初，浙江省茶叶进出口公司绿茶贸易小组去同我国建交不久的象牙海岸洽谈贸易，在当地经商的一位印度商人，看了珠茶样品，印象甚佳，但当签订合同时，却一再要求我方，品名栏只能以“中国绿茶”笼统称之，切勿显示“Gunpowder”字样。理由很简单，就是免得被当地海关误认为是一笔军火交易。其实，近年来，随着珠茶生产的发展，珠茶在“Gunpowder”的译名下，销区不断扩大，外销量逐年增加。有的外商与我方洽谈珠茶业务时，干脆把外销经营单位呼作“Gunpowder公司”，甚至戏称我洽谈珠茶业务人员为“Gunpowder先生”。此名之深入人心，可见一斑。

64. 泉岗辉白

越人遗我剡溪茗
采得金芽爨金鼎。
素瓷雪色缥沫香，
何似诸仙琼蕊浆。

唐·释皎然

剡溪在浙江嵊县境内，这里产的茶叶在唐代就受到人们的欢迎和赞誉，成为名品。对“剡山茶品”，释皎然具体列出有10种：瀑布茶、五龙茶、真如茶、紫岩茶、培坑茶、大昆茶、少昆茶、唐苑茶、细坑茶、焦坑茶。岁月流逝，物换星移。由于茶叶采制技术的进步和饮用方式的变化，昔日的“十大茶品”已不复见，后起的剡溪茶名品——泉岗辉白却声誉更高。

辉白茶主产于嵊县东北与上虞毗邻的前岗村，因所产成茶色泽绿翠起霜，故以“前岗辉白”名之。后改前岗为泉岗。

泉岗辉白的外形似圆非圆，若长非长，盘花卷曲，呈颗粒状，绿中辉白，芽毫藏隐，叶底嫩绿带玉白色；冲泡后汤色嫩黄

清澈，芽锋直立其间，香气清鲜，滋味浓醇爽口，有鲜甜回味；其外形内质均具鲜明特色。

泉岗辉白和平水珠茶一样，有一个演变的过程。唐宋时的剡溪茶是制成团饼的，宋末明初改制成散茶，至于何时形成这种似圆非圆形状，尚未见确切记载。但茶学界多数认为泉岗辉白要早于平水珠茶，就是说浑圆的平水珠茶是从似圆非圆的泉岗辉白演变而来的。这样，泉岗辉白的外形至少在清初已形成。清康熙、雍正年间，海禁大开，平水珠茶开始外销，到嘉庆、咸丰年间逐年扩大，至同治、光绪年间达到鼎盛。为了适应外销的需要，不断改进炒制工艺，提高圆结程度，增进外形的美观。而泉岗辉白仍保持清初原有的制形。于是两者各行其道，一为出口绿茶名品，一为内销的名茶。

泉岗辉白产区位于四明山的支脉复嶝山上，前岗村就在半山腰。复嶝山海拔800多米，气候温和，雨量充沛，土地肥沃，雾露蒙密，夕阳早落，晨曦晚照。山上古木蔽荫，猛兽时有出没。当地农民描述前岗村的地理形势是：“前岗大岭头，走路碰鼻头，云雾绕山头，老虎蹲岩头。”优越的自然环境，为出产名茶提供了良好的条件。

泉岗辉白采制工艺十分精湛，一丝不苟。一般在谷雨前后开始采摘鲜叶，采摘标准要求严格，上档茶原料为一芽二叶初展，普通茶原料为一芽二叶到一芽三叶初展。鲜叶采回后，要进行挑选，达到芽叶洁净、大小匀嫩整齐。然后分级分档摊放，分档加工。整个制作工艺，分为杀青、初揉、初烘、复烘、炒二青，辉锅6道工序。

泉岗辉白似圆非圆的特殊外形的形成，主要是在辉锅工序。茶叶在斜锅内，用双手将茶叶向锅壁徐徐推动，不停转动，茶叶随着转动慢慢卷成圆形。辉锅全过程约经3个小时，直到茶叶盘花卷曲、辉白起霜为止。

65．雁荡白云菜

雁顶新茶味更清，
仙人采下白云英；
直须七碗通灵后，
自习清风两腋生。

明·朱谏

雁荡白云茶，又称雁荡毛峰，产于浙江乐清的雁荡山。该山位于乐清东北部，属括苍山支脉，山顶有平湖，芦苇丛生如荡，春雁南归，常宿于此，故有雁荡之称。相传东晋永和年间，阿罗汉诺讵那率弟子300人居雁荡山，诺讵那于大龙湫观瀑坐化为开山始祖。北宋时著名学者沈括著《梦溪笔谈》，称“天下奇秀，无逾此山”，于是雁荡山的名声更名扬于天下。境内群峰巍立，山谷深邃，飞瀑流泉，绿树荫浓，素以山奇水秀而著名。名胜有百又二峰，六十一岩，四十六洞，十二瀑，十七潭、十四障，十岭八谷，四水二湖。

名茶产地龙湫背茶园旁之大龙湫瀑布，落差约190余米，泉水劈空而泻，犹如万马奔腾，又似满天星斗，蔚为奇观。清代诗人袁枚畅游雁荡山后，即写诗一首，描述大龙湫飞瀑，诗云：

龙湫之势高绝天，
一线瀑走兜罗绵。
五丈以上尚是水，
十丈以下全为烟。
况复百丈至千丈，
水云烟雾难分焉。

高峰百岗尖，海拔1150米，巍耸云霄，气势雄伟。名茶的又一产地雁湖岗，海拔1040米，茶园在雁湖之滨，终年云雾笼罩，古人有诗云：

山顶平湖拍碧天，
倚空不辨水云连；
一行风影晴空上，
十里涛光晓日边。

雁荡面海背山，气候温和，雨露滋润，茶树生长良好。雁荡山种茶，自有一番来历。相传，开山始祖诺讵那居龙湫时，一日忽遇一老翁。老翁对诺讵那说：“感谢神师恩德，使我得以安居。”诺讵那问：“为何感恩？”老翁说“恩师居于龙湫，日常用水，倾于山地，勿流溪间，保全山泉洁净，为报答恩师，特赐茶树一株，保你终生受用。”诺拒那又问：“贵人尊姓，家居何方？愿日后相见。”老翁曰：“远在天边近在眼前，若要相见，就在明晨。”诺讵那一觉醒来，原是一梦。第二天清晨，诺讵那走出家门，站在龙湫背上，向四周细看，但见龙湫上端，龙头哗哗吐水，远处山边，有龙尾隐约摆摇，一瞬间，不复再见，方才大悟，老翁原是老龙化身。当他回得家来，竟见庭院之中有一株大茶树，枝叶茂盛。此后，正如老翁所言，日采日发，终年饮之不尽。从此，雁荡山有了茶树繁殖。

雁荡山的茶叶，远在明代已被列为贡品。据明隆庆《乐清县志》记载：“近山多有茶，唯雁山龙湫背清明采者极佳。”《雁山志》中也说：“浙东多茶品，而雁山者称最，每春清明日采摘芽茶进贡，一旗一枪，而白色者曰明茶，谷雨日采者曰雨茶，此上品也。”

雁荡白云茶产于雁荡山的龙湫背、斗室洞以及雁湖岗等海拔800米以上的高山上，其中尤以龙湫背所产者为佳。龙湫背为南北向的山谷，北面有高山屏障，山谷两岸多为冲积灰壤，土层深厚肥沃。茶树终年在云雾荫蔽下生长，承受云雾滋润，芽叶肥壮，长势甚好。另有一些茶树，生长在悬岩隙缝之间，相传古代有山僧训练猿猴攀登悬岩绝壁采茶，所采茶叶称为“猴茶”。

雁荡白云茶除鲜叶品质优越以外，加工特点有三：一是讲究鲜叶原料，二是加工精细，三是成茶贮存保藏得法。茶叶在清明、谷雨间采摘，鲜叶标准为一芽一叶至一芽二叶初展。采回后，先经摊放，再在平锅内用手杀青，投叶量约1000克。当锅中有水气蒸腾时，一人从旁用扇子扇去；杀青至适度后，移入大圆匾中轻轻搓揉，然后初烘。初烘叶要经过摊凉，最后复烘干燥。烘干后，除去片末，及时装箱密封，不使茶走气失色。其品质特点是：外形秀长紧结，茶质细嫩，色泽翠绿，芽毫隐藏；汤色浅绿明净，香气高雅，滋味甘醇，叶底嫩匀成朵。在品饮时，一闻浓香扑鼻，再闻香气芬芳，三闻茶香犹存；滋味头泡浓郁，二泡醇爽，三泡仍有感人茶韵。耐贮藏，有“三年不败黄金芽”之誉。

雁荡山茶佳，水亦佳，“雁荡茶，龙湫泉”自古闻名，清代陈朝鄤曾用龙湫水沏雁荡茶，顿觉其味无穷，旋即赋诗一首，其诗曰：

雁山峰顶露芽鲜，
合与龙湫水共煎；
相国当年饶雅兴，
愿从此处种茶田。

不负诗人雅意，这里现在已发展新茶园数百亩，其中斗室洞、龙湫背等产区，已广种茶树，香飘满山。

明代冯时可把雁荡山之茶，与观音竹、金星草、山药以及官香鱼，列为雁荡山五种珍品，以白云茶为五珍之冠。

66．瀑布仙茗

炒青已到更阑后，
犹试新分瀑布泉。

清·黄宗羲

瀑布仙茗产于浙江余姚四明山区的道士山。该山在瀑布岭山腰，海拔400多米，中有大瀑布，落差数十米，飞瀑落处，云山石泉，声如雷鸣，蔚为奇观。其四周树竹茂盛，溪流交错，茶树常年沉浴在云蒸雾霭之中，形成特有的天然品质。

据《神异记》所载：“余姚人虞洪入山采茗，遇一道士，牵三青牛，引洪至瀑布山，曰：‘予丹丘子也，闻子善具饮，常思见惠。山中有大茗，可以相给，祈子他日有瓯招之余，乞相遣也。’因立尊祀，后常令家人人山，获大茗焉。”虞洪为晋代人，丹丘汉代仙人，距今已有2000余年的历史。

唐陆羽在《茶经》中说，余姚用大茶树的芽叶制成的茶叶，品质特优，称之仙茗。据宋嘉泰《会稽山志》载：‘会稽茶唯卧龙与日铸相并，其次余姚之化安瀑布茶。”

清初，黄宗羲《咏余姚瀑布茶》诗中道：“檐溜松风方扫尽，轻阴正是采茶天。相要（邀）直上孤峰顶，出市都争谷雨前。两莒东西分梗叶，一灯儿女共团圆。炒青已到更阑后，犹试新分瀑布泉。”可见，瀑布仙茗已久负盛名。

古老的瀑布仙茗的加工工艺失传已久。现今的瀑布仙茗创于1979年，并在1980年在浙江省名茶评比会上荣获一类名茶称号。

瀑布茶的采摘标准为一芽一、二叶，加工工艺分杀青、轻揉、二青理条、炒干4道工序。二青理条是瀑布茶炒制过程的关键工序，通过理条做形达到纤细苗秀的外形。瀑布茶的品质特征是：外形紧细，苗秀略扁，色泽绿润；内质香气清鲜，滋味鲜醇；汤色绿而明亮，叶底嫩匀成朵。

67．惠明茶

滋云蓄雾玉泉液，
嫩芽初出含清真。
寒食清明都过了，
采焙谷雨趁芳辰。

明·严用光

惠明茶是浙江畲族人民创制的名茶，产于景宁赤木山惠明寺周围，历史已很悠久。相传，在唐大中年间，有一个畲族老翁，名叫雷太祖，带着四个儿子，从广东逃荒到达江西，途中遇到一个和尚，相处得十分亲热，一路同行到浙江。分手以后，雷太祖便在景宁的一个叫大赤坑的荒凉深山坞里搭起了茅棚，父子五人靠垦荒种地度日。后来豪强硬说雷太祖侵占了他的土地，就把雷太祖父子赶下了山。雷太祖父子只得重过到处流浪的生活。事有凑巧，他们又在景宁鹤溪遇见了那个和尚，和尚非常同情雷太祖的遭遇，就把他们带到自己的寺院里。原来这个和尚就是赤木山惠明寺的开山始祖。和尚嘱咐雷氏父子在惠明寺周围辟地种茶，这就是传说中的惠明茶的由来。

1915年，为庆祝巴拿马运河开通，在美国举办巴拿马万国博览会，浙江省政府征集各地著名丝绸织品、土特产品等出国赴赛，惠明茶荣获一等奖证书和金质奖章，自此茶名远扬，人称其为“金奖惠明”。

惠明茶产区，自然条件十分优越。明人严用光在《惠明寺茶歌》中，对惠明寺附近风光作了生动的描述，诗曰：“古柏老松何足数，山中茶树殊超伦，神僧种子忘年代，灵根妙蕴先天春。……滋云蓄雾玉泉液，嫩芽初出含清真。寒食清明都过了，采焙谷雨趁芳辰。”惠明茶主要产于赤木山区，其中以惠明寺及附近为主要产地。惠明寺海拔630米，赤木山主峰海拔1500米，峦接云霄。山上林木葱茏，云山雾海，气象变化万千。每当春秋朝夕，站在山顶远眺，但见山下茫茫烟霞，经久不散。这里

土壤以酸性沙质黄壤土和香灰土为主，土质肥沃，雨量充沛。由于当地土壤气候条件特殊，在长期的生产实践中，逐渐形成了本地茶树群体品种的特点。茶农把这里生长的茶树，分为大叶茶、竹叶茶、多芽茶、白芽茶和白茶等种。大叶茶因叶片宽大而出名是制作惠明茶的优良品种。其次是多芽茶，就是每个叶腋间的潜伏芽能同时迸发，如肥培管理适当，其芽梢可以同时齐发并长。此茶叶略呈圆形，叶质厚实隆起，持嫩性很强，也是加工惠明茶的良好原料。

惠明茶的鲜叶标准以一芽二叶初展为主，采回后进行筛分，使芽叶大小、长短一致。加工工艺分为摊青、杀青、揉条、煇锅4道工序。鲜叶稍经摊放，即行杀青。杀青在锅中进行，锅温200℃左右，每锅投叶量500克。杀青后期逐步降低锅温，在锅中边揉条，边抛炒，当茶条初具弯曲时，改用滚炒与抛炒相结合的手法整形，此时锅温再度略升，以有利于茶香的形成和发展，最后再在锅中煇干。

惠明寺附近茶佳，水也佳。山上树林繁茂，泉眼很多，涓涓细流，大旱不涸。最著名的惠明寺边的一口“南泉”，水质澄清甘冽，四季不涸，矿物质丰富，表面张力大。1979年4月，浙江省有关各级部门在现场作了一次有趣的实验，用300毫升茶杯盛满南泉水，然后向杯中水面慢慢投入镍币（有一分、二分、五分），共投一元五角一分，投到最后一分币时，始见有泉水从杯口溢出。“惠明茶，南泉水”，素负盛名。景宁山区畲族人民都将泉水用去节的毛竹片引到家里，用木桶贮存。这种木桶，也为该山区所特有，采用大木一段，将中心挖空，留下底部，即成“自然”的木桶。由于长年累月装水，桶的四壁长满青苔，桶水更显清澈，别具风味。

68．天尊贡芽

邑天尊岩产茶最
芳辣，宋时充贡。
《桐庐县志》

天尊贡芽是半烘炒绿茶中的名茶，因产于浙江桐庐歌舞乡天尊峰东侧的天尊岩而得名。宋代曾作为贡品，系历史名茶。

桐庐产好茶，远在三国时的《桐君采药录》中就有记载，说是“武昌、庐江、晋陵好茶，而不及桐庐”。唐代陆羽《茶经·八之出》中也说：茶“浙西以湖州上，常州次。睦州生桐庐峪，与衡州同”。到了宋代，这里产茶已甚普遍。北宋文学家范仲淹在《潇洒桐庐郡》诗中对当时浙江桐庐、建德、淳安等地风物盛况，描写得十分清楚，其中一诗曰：

潇洒桐庐郡，
春山半是茶。
轻雷何好事，
惊起雨前芽。

相传伍子胥曾避难到桐庐乡下，他十分喜欢歌舞，后人就把这里称为歌舞乡。境内有天尊岭，层峦叠嶂，岩石嶙峋，云雾缭绕，土壤肥沃。茶树遍布岩缝石壁之中，相传是由神仙撒籽播种的。用这种鲜嫩的茶树芽叶精心制作之茶，品质特好，味甘香幽。《桐庐县志》载：“邑天尊岩产茶最芳辣，宋时充贡。”宋高宗赵构建都临安（今杭州）时，朝臣曾将此茶进贡朝廷。赵构饮后，顿觉爽心悦目，下旨把这“飘溢香兰花香味”的好茶，每年进贡，并封生产此茶的歌舞乡直坞山为宋家山。

《紫桃轩杂缀》云：“分水贡芽，本出不多。”当时这里不仅生产贡芽，还有雀舌、莲心等茶生产。但随着历史的变迁，几经沧桑，古代名茶已经失传。近年来，桐庐有关

部门发掘古代遗产，继承和发扬了天尊贡芽的生产，加工工艺较前有了改进，成茶品质更有提高。

天尊贡芽采用一芽一叶初展鲜叶，经鲜叶摊放、杀青、轻揉、初焙、摊凉、复焙等工序制成。特点是：薄摊吐芳，轻炒保色，理条造形，轻揉促质，低温焙香，将传统制法与新的加工技术融于一体，使成品形质兼美，堪称珍品。此茶冲泡后，嫩芽朵朵，状如雀舌；香气清高持久；汤色绿而明亮。干茶亦十分美观，形似寿眉，银毫披露，绿中透翠。

69．婺州举岩

金华则碧而清香，
乃知择水当择茶也。

明·田艺蘅

婺州举岩，又称金华举岩，属半烘炒绿茶，产于浙江金华北山村一带。产地峰石奇异，巨岩耸立，此石犹如仙人所举，因而此处所产之茶名曰“举岩茶”。

婺州举岩远在宋代已被列为全国茶苑的中一枝名秀。宋代吴淑在《茶赋》中，不仅描述了当时举岩茶的品质，并描述了它的保健功效。赋曰：“夫其涤烦疗渴，换骨轻身，茶荈之利，其功若神，则渠江薄片，西山白露，云垂绿脚，香浮碧乳……”

到了明代，婺州举岩被列为贡品。明代田艺蘅《煮泉小品》中记载：“余尝清秋泊钓台下，取囊中武夷、金华二茶试之，固一水也，武夷则茂而燥冽，金华则碧而清香，乃知择水当择茶也。”说明同用富春江七里泷的水泡茶，婺州举岩品质超过久已闻名的武夷茶。

婺州举岩的茶树大都生长在岩石缝隙中，也有栽植在四周山岗斜坡上的。这里气候条件特殊，曾有“云暗雨来疑是夜，山深寒在不知春”的诗句，说明这里经常出现高空阳光灿烂，山中云雾翻腾，低空细雨蒙蒙，室内暗淡无光的特殊景象。这里山高林茂，云多、雾重、雨多、泉清，构成了独特的生态条件，再加上土壤肥沃，土层厚达1米左右，腐殖质丰富，极利茶树生长。

举岩茶采于清明至谷雨间，采摘标准为一芽一叶和一芽二叶初展，炒制1千克干茶需采6万个左右的芽叶。主要工艺分鲜叶摊放、杀青、理条、挺直、烘干5道工序。

举岩茶品质特征为：外形茶条紧直略扁，茸毫依稀可见，色泽银白交辉；香气清香持久，具有花粉芬芳香味，滋味鲜醇甘美；汤色嫩绿清亮，叶底嫩绿匀整。

70．瑞草魁

山实东吴秀，
茶称瑞草魁。

唐·杜牧

瑞草魁产于安徽南部的鸦山。鸦山为天目山脉一支南北走向的余脉，东与广德的相华尖并立，南与宁国的高峰山对峙，北与南漪湖相望，西连宣州的碧山龙泉洞，古属宣城，今属郎溪，处在郎溪与宣城交界处。

鸦山上有鸦山寺，下有鸦山街，是郎川八大风景区之一。这里古树参天，林苍竹翠，溪水叮咚，云雾缭绕，山花遍野，雨量充沛，年平均温度16℃，成土母质为石英质砂岩，土壤为含砂粒黄棕壤土，有机质含量丰富，PH值5．5－6左右，昼夜温差较大，为茶树生长提供了良好的环境。

瑞草魁生产历史悠久，唐代著名诗人杜牧在《题茶山》诗中，对瑞草魁倍加赞赏，诗曰：

山实东吴秀，
茶称瑞草魁，
剖符虽俗史，
修贡亦仙才。

古宣州鸦山产茶，唐代陆羽《茶经》中就有记载。五代蜀毛文锡《茶谱》记载：“宣城县有丫山（即鸦山），小方饼横铺茗牙装面。其山东为朝日所烛，号曰阳坡，其茶最胜，太守尝荐于京洛人士，题曰丫山阳坡横纹茶。”北宋梅尧臣《答宣城张主簿遗鸦山茶次其韵》诗云：

昔观唐人诗，
茶韵鸦山嘉，
鸦衔茶子生，
遂同山名鸦，
重以初枪旗，
采之穿烟霞，
江南虽盛产，
处处无此茶，
纤嫩如雀舌，
煎烹比露芽，
竟收青蒻焙，
不重洒酒纱。

明王象晋《群芳谱》指明：“丫山阳坡横纹茶，一名瑞草魁。”明曹学佺《名胜志》云：“鸦山在文脊山北，产茶，充贡茶。经云：味与蕲州同。梅询有茶煮鸦山雪满瓯之名。”

清张所勉在《鸦山辨》中写道：“按一统志，鸦山产茶旧常入贡，属建平，故辨之。”郎溪县古称建平，始建于宋端拱元年（988）。清谈迁《枣林杂俎》和阿世坦《清会典》都记有建平岁贡芽茶二十五斤的记载，因郎溪无其他历史名茶，这里的贡茶即指瑞草魁。又据清《宣城县志》记载：“阳坡山下，旧产佳茶，名瑞草魁，一名横纹。”

瑞草魁，品质优异，名噪全国，是具有千年以上悠久历史的古代名茶。

1985年至1986年间，郎溪姚村乡永丰村经过试验，创制了现今的瑞草魁。

瑞草魁于清明至谷雨间开采，开始采一芽一叶，芽长于叶，制一等茶；中期采一芽二叶初展，芽叶基本等长，制二等茶；后期采一芽三叶，制三等茶。要求不采鱼叶，不采病虫为害叶，不采紫色芽叶，不采不符标准的芽叶。采茶时应轻采轻放，防止损伤芽叶。一般上午采，及时送回，摊放4－6小时即可付制。

瑞草魁的制作分杀青、理条做形、烘焙3道工序。

瑞草魁的品质特点是：外形挺直略扁，肥硕饱满，大小匀齐，形状一致，色泽翠绿，白毫隐现；内质香气高长持久；汤色淡黄绿，清澈明亮，滋味鲜醇爽口，回味隽厚，叶底嫩绿明亮，均匀成朵。

71．松萝茶

松萝山中嫩叶荫，
卷绿焙鲜处处同。
清·吴嘉纪

松萝茶产于安徽休宁城北的15千米的松萝山。山高882米，与琅源山、金佛山、天保山相连。山势险峻，石壁悬空，峰峦耸秀，松萝交映，蜿蜒数里，风景秀丽。“松萝雪霁”昔日曾列为休宁海阳八景之一。唐时松萝山有松萝庵。茶园多分布在该山600－700米之间。此间气候温和，雨量充沛，常年云雾弥漫，土壤肥沃，土层深厚，所长茶树称“松萝种”，树势较大，叶片肥厚，芽叶壮实，浓绿柔嫩，茸毛显露，是加工松萝茶的上好原料。

松萝茶古今闻名。明代袁宏道有“近日徽有送松萝茶者，味在龙井之上，天池之下”的记述。明代谢肇淛云：“今茶之上者，松萝也，虎丘也，罗岕也，龙井也，阳羡也，天池也。”清代冒襄《岕茶汇抄》云：“计可与

罗岭敌者，唯松萝耳。”清代江澄云《素壶便录》中亦云：“茶以松萝为胜，亦缘松萝山秀异之故。山在休宁之北，高百六十仞，峰峦攒簇，山半石壁且百仞，茶柯皆生土石交错之间，故清而不瘠，清则气香，不瘠则味腴。而制法复精，故胜若地处产也。”又云：“徽茶首推休宁之松萝，谓出诸茶之上，夫松萝妙矣。”清代吴嘉纪在《松萝茶歌》中有“松萝山中嫩叶荫，卷绿焙鲜处处同”之句，赞誉松萝茶品质。

松萝茶的采制技术，早在三四百年前就达到精湛的程度。明代闻龙《茶笺》记载：“茶初摘时，须拣去枝梗老叶，惟取嫩叶，又须去尖与柄，恐其易焦，此松萝法也。炒时须一人从旁扇之，以祛热气，否则色香味俱减。予所亲试，扇者色翠。令热气稍退，以手重揉之，再散入铛，文火炒干入焙。盖揉则其津上浮，点时香味易出。”从理论上与实践上，与现今的炒青绿茶制法无异。

松萝茶的品质特点是：条索紧卷匀壮，色泽绿润；香气高爽，滋味浓厚，带有橄榄香味；汤色绿明，叶底绿嫩。

松萝茶还有一个特点是其药用价值甚高。在《秋灯丛话》一书中，记载着这样一段故事：“北人贾某，贸易江南，善食猪首，兼数人之量。有精于歧黄者见之，问其仆曰：‘每餐如是，有十余年矣。’医者曰：‘疾将作，凡医不能治也。’候其归，尾之北上，将为奇货，久之无恙。复细询前仆，曰：‘主人食后，必满饮松萝数瓯。’医者爽然曰：‘此毒惟松萝可解。’然后而返。”

松萝茶具有较高的药用价值，古医书中多有记载。《本经蓬源》云：“徽州松萝，专于化食。”吴兴钱宋和《兹惠小纶》云：“病后大便不通，用松萝茶三钱，米白糖半盅，先煎滚，入水碗半，用茶叶煎至一碗服之，即通，神效。”《梁氏集验》云：“治顽疮不收口，或触秽不收口，上好松萝茶一撮，先水漱口，将茶叶嚼烂，敷疮上一夜，次日揭下，再用好人参细末拦油胭脂涂在疮上，二三日即愈。”1930年赵公尚编著的《中药大辞典》记载：“松萝茶产地徽州，功用：消积、滞油腻，消火，下气，降痰。”近年来，一些高血压、肾炎等患者试服松萝茶治疗，症状有所减轻。

72．狗牯脑茶

茶香最忆狗牯脑。

当代·陈迟

狗牯脑茶又名狗牯脑石山茶，也曾一度称其为玉山茶，产于江西遂川汤湖乡的狗牯脑山，该山形似狗头，取名“狗牯脑”，所产之茶即从名之。

狗牯脑茶始于清代，距今已近200年历史。相传，在清嘉庆元年（1796）前后，有个木排工梁为镒，因放木筏，不幸被水冲散，流落南京。次年，夫妻两人携带茶籽，从南京返乡，买下谢家石山草屋，定居种茶，是为狗牯脑种茶之始。1915年，遂川县茶商李玉山采用狗牯脑山的茶鲜叶，制成银针、雀舌和圆珠各1千克，分装3罐，运往美国旧金山参加巴拿马国际博览会，荣获国际评判委员会授予的金质奖和奖状，被誉为“顶上绿茶”。1930年，李玉山之孙李文龙将此茶改名为“玉山茶”，送往浙赣特产联合展览会展出，荣获甲等奖。由于两次获奖，狗牯脑所产之茶名声大震。随着历史的变迁，“玉山茶”改名为“狗牯脑茶”。1982年被评为江西省名茶，1985年被评为江西省优质名茶，并选送全国名茶展评会。

狗牯脑山矗立于罗霄山脉南麓，其山南北分别有五指峰和老虎岩遥相对峙，东北约5千米处，有著名的汤湖温泉。这里苍松劲竹，百鸟高歌，清泉不绝，云雾弥漫，

更有肥沃的乌沙壤土，昼夜温差较大，确是一个栽培茶树的绝妙佳境。

该茶采制十分精细。一般在4月初开始采摘，高级狗牯脑茶的鲜叶标准为一芽一叶初展。要求做到不采露水叶，雨天不采叶，晴天的中午不采叶。鲜叶采回后还要进行挑选，剔除紫芽叶、单片叶和鱼叶。

此茶加工工艺分为：杀青、揉捻、整形、烘焙、炒干和包装6道工序。

成茶品质特点为：外形秀丽，芽端微勾，白毫显露，香气清高；泡后茶叶速沉，液面无泡，汤色清明，滋味醇厚，清凉可口，回味甘甜，为茶中珍品。

73．井冈翠绿

井冈翠绿，
茶美石姬。

当代·梅重

井冈翠绿是江西井冈山垦殖场茨坪茶厂经过10余年的努力创制而成的。1982年被评为江西省八大名茶之一，1985年分别被评为江西省和农牧渔业部的优质名茶，1988年被评为江西省新创名茶第一名。由于产地为井冈山，色泽翠绿，故名井冈翠绿。

井冈山位于罗霄山脉中段，是风景秀丽的国家重点风景名胜区。五百里井冈，气势磅礴，峰峦叠翠，峡谷溪流，嶙峋怪巧，云海瀑布、温泉溶洞、高山田园、十里杜鹃等绮丽多姿的自然风光，构成了8个风景区，230余个景物景观。这里，春天山花烂漫，夏天云海翻腾，秋天红叶辉映，冬天银装素裹，全年四季如画。我国现代文学家郭沫若游览了井冈山小井龙潭瀑布，即兴赋诗一首，诗曰：“井冈山上有龙潭，瀑布奔流叠作三。樵径断残成绝境，军工开拓免垂毡。三潭交响千峰静，一井苍穹万木酣。土地归农思雨露，潜龙焉肯锁深岚。”井冈山的风景美，井冈山的茶叶更美。

井冈山产茶，流传着一个美丽的神话。相传很早以前，天上有一位仙姑名叫石姬，因看不惯天上权贵的淫威，来到人间。她云游了无数名山大川，最后到了井冈山的一个小村。该村农户每家泡了自己做的上等好茶热情接待，她深受感动，同时又看到山村风景特别秀丽，于是决定长住下来。石姬向农民学习种茶与制茶的技艺，经过几年努力，石姬种的茶树长得非常好，加工的茶叶品质也特别好吃。从此，这个村生产的茶叶名声越来越大，销区越来越广，这里农民的生活得到了很大的改善。为了纪念石姬的功劳，后人就把这个村叫作“石姬村”，这个村所在的山窝叫作“石姬窝”，流经这里的一条溪叫作“石姬溪”。现在不仅石姬村产茶，井冈山的花果山、桐木岭、梨坪一带均有茶叶生产。

井冈翠绿的鲜叶标准为一芽一叶至一芽二叶初展，多采自谷雨前后。鲜叶采后，略经摊放，经过杀青、初揉、再炒、复揉、搓条、搓团、提毫、烘焙8道工序制成。

井冈翠绿的品质特点是：条索细紧曲勾，色泽翠绿多毫；香气鲜嫩；汤色清澈明亮，滋味甘醇；叶底完整嫩绿明亮。该茶放入杯中冲泡，芽叶吸水散开，宛如天女散花，徐徐而降，再等片刻，芽叶散开更大，又如兰花朵朵在水中盛开，颇有艺术欣赏价值。

74．攒林云尖

只因寻药来欧岭，
恰悟倾茶到赵州。

明·朱谋[illegible]

攒林云尖产于江西永修云居山。该山位于九岭山脉东端，高山峻岭，连绵起伏，

丛林密布，云雾缭绕。因茶树与林木相共杂生，故名攒林云尖。

云居山，上有五老峰、五龙潭、碧溪桥、谈心石、真如寺等著名风景区。这里是“云山绿苍苍，秀雾白茫茫，满山皆青翠，遍野是茶香”。山上有块巨石，平整面宽，相传当年为开创江西诗派的北宋人黄庭坚与友人促膝谈心之处，故名“谈心石”。巨石刻有“石床”两字，字迹遒劲，系苏东坡手迹。真如寺是我国著名佛教禅院，梵宇庄严，清幽绝谷，殿楼鳞次栉比，气势雄伟壮观，苏东坡描写这里是“一片楼头耸天上，数声钟鼓落人间”。寺前的赵州关，是攒林云尖主要产地。赵州关风景十分迷人，早为人们所向往。明代诗人朱谋玮有：“只因寻药来欧岭，恰悟倾茶到赵州”之句，道出了诗人有幸畅游赵州关的喜悦心情。攒林云尖历史悠久，远在南宋时已列为贡品。清光绪三十二年（1906）《建昌（今永修）乡土志》记载：“此茶不由人莳，产于林木中，吸取精华，饱食云雾，山人披荆采之始得，色香味皆佳，常州阳羡、浙江龙井、君山银针无以过焉！”这里把攒林云尖列为与江苏宜兴的阳羡茶、浙江杭州的龙井茶和湖南的君山银针茶齐名，可见该茶远在唐宋时已甚著名。

为挖掘历史名茶，80年代初，永修农牧局等单位组织力量，寻老访僧，查阅资料，制订了该茶采制方案。从1983年起先后在真如寺和江上茶场进行试制，一举成功，并将原名“云雾尖”改名为“攒林云尖”。

攒林云尖的采制工艺十分精细，一般在清明后四五天采摘，由于原料嫩度不同，分为特级、一级和二级加工。整个加工工艺分为摊青、杀青、散热、揉捻、整形和干燥6道工序。

该茶品质特征为；外形条索浑圆，挺直而尖，白毫显露；汤色清澈明亮，香气鲜爽而持久，滋味醇厚回甘，叶底嫩绿均匀。攒林云尖多次参加江西省和九江市名茶评比，均获得好秤，被列为江西省名茶之一。

75．双井绿茶

西江水清江石老，
石上生茶如凤爪。
穷腊不寒春气早，
双井芽生先百草。

宋·欧阳修

双井绿茶已有千年历史，产于北宋诗人黄庭坚的家乡、江西修水杭口乡“十里秀水”的双井村。修水在隋、唐属洪州，毛文锡约公元935年所著《茶谱》载：“洪州双井白芽，制造极精。”宋时列为贡品。

山谷家乡双井茶，
一啜犹须三日夸。
暖水春晖润畦雨，
新枝旧柯竞抽芽。

这是北宋诗人、书法家黄山谷（字庭坚）对家乡所产双井茶赞美的诗作。黄庭坚还常以精制的“双井茶”分赠京师族人及好友欧阳修和苏东坡等，友人也常和诗赞赏。黄庭坚在《双井茶送子瞻》（子瞻为苏东坡字）诗中曰：“人间风日不到处，天上玉堂森宝书。想见东坡旧居士，挥毫百斛泻明珠。我家江南摘云腴，落碛霏霏雪不如。为君唤起黄州梦，独载扁舟向五湖。”黄庭坚把珍贵的双井茶送给老师苏东坡，自有一番尊师之心。诗中对苏东坡十分崇敬赞赏，说是：“天上玉堂森宝书”，“挥毫百斛泻明珠”。同时也告诉他的老师说，双井茶的品质十分优异，“我家江南摘云腴，落碛霏霏雪不如”。

苏东坡品尝了双井茶之后，也赞不绝口，即回赠一首《鲁直（即黄庭坚别名）以诗馈双井茶，次其韵为谢》，诗曰：

江夏无双种奇茗，
汝阴六一夸新书。
磨成不敢付僮仆，
自看雪汤生玑珠。
列仙之儒瘠不腴，
只有病渴同相如。
明年我欲东南去，
画舫何妨宿太湖。

此诗对黄庭坚所赠双井茶作了一番赞扬和表示谢意，说黄庭坚是“江夏无双”，书法亦甚佳；又称赞双井茶为“奇茗”，并且从泡到饮，都亲自动手，不叫僮仆去做。苏东坡对此茶之珍爱，可见一斑。欧阳修也曾赋诗一首称颂双井茶，其诗曰：

江西水清江石老，
石上生茶如凤爪。
穷腊不寒春气早，
双井芽生先百草。
白毛囊以红碧纱，
十斤茶养一两芽。
长安富贵五侯家，
一啜犹须三日夸。
宝云日注非不精，
争新弃旧世人情。
岂知君子有常德，
至宝不随时变易。
君不见建溪龙凤团，
不改旧时香味色。

欧阳修在此诗中对双井茶作了高度评价，他认为双井茶的品质所以较好，首先是这种茶萌发得早，“穷腊不寒春气早”，因而采摘极早而很细嫩，“十斤茶养一两芽”，接着说茶芽上白毫很多，茶叶包装也很精致，用红纱做茶袋，令人悦目。特别是此茶味道好，使得“长安富贵五侯家，一啜犹须三日夸”了。

司马光以《双井茶赠范景仁》亦写诗一首，曰：

春睡无端巧逐人，
驱呵不去苦相亲。
欲凭洪州真茶力，
试遣刀圭报谷人。

明代李时珍《本草纲目》，对双井茶亦甚赞誉，谓：“昔贡所称，大约唐人尚茶，茶品益众，双井之白色……皆产茶有名者。”

元代柳贯有诗云：“旧闻双井龙团美，近受麻姑乳酒香；不到洪都领佳境，吟诗真负九回肠。”诗中既赞扬了双井茶，又赞美了江西南城所产的麻姑茶。清代龚鸿奢有《双井歌》一首，歌曰：

茶叶妙品称无双，
双井闻名在修江。
春到庄前芽先吐，
云腴竞摘吠村厌。
士女纷纷归来晚，
筠篮满贮唤小双。
问道今年何处好，
明月湾前与钓矶。

这些诗文，将“双井绿”独特之色、香、味、形，描绘得淋漓尽致，无怪双井绿问世以来，名扬天下。

古代“双井茶”属蒸青散茶类，用蒸气杀青，再烘干、磨碎、煮饮。如今的“双井绿”，分为特级和一级两个品级。特级以一芽一叶初展，芽叶长度为2．5厘米左右的鲜叶制成；一级以一芽二叶初展的鲜叶制成。加工工艺分为鲜叶摊放、杀青、揉捻、初烘、整形提毫、复烘6道工序。

鲜叶进厂后，薄摊2－5小时，然后用铁锅杀青，每锅投入鲜叶150－200克，锅温为120－150℃，炒至含水58－60％为杀青适度。稍经揉捻后，即用烘笼进行初烘，烘温约80℃，烘至三成干，转入锅中整形提毫，待茶叶白毫显露，再用烘笼在60－70℃下烘焙，烘至茶叶能手捻成末，茶香显露，此时含水量约为5－6％，趁热包封收

藏。

此茶品质特点为：外形圆紧略曲，形如凤爪，锋苗润秀，银毫显露；内质香气清高持久；汤色明亮，滋味鲜醇，叶底嫩绿。

76．周打铁茶

风流皇帝下江南，
乞茶巧遇周打铁。
秀才进京送乡茶，
有官不做甘种茶。

当代·浩耕

周打铁茶产于江西丰城荣塘乡，品质优异，外形条索紧结，稍弯曲，色泽油润；香气纯正、持久；汤色黄绿明亮，滋味醇和，饮后清凉爽口，叶底嫩绿。它以一芽一叶或一芽二叶初展的鲜叶为原料，采用杀青、清风、揉捻、炒坯搓条、滚炒足干等工序加工而成。

周打铁茶的名称有一番来历，也十分有趣。相传清代时，丰城荣塘乡有个秀才，名叫周打铁，因屡考不中，便隐居山中，与妻子耕种茶园度日。当时正值乾隆皇帝下江南，乾降打扮成布商微服出访。一日，周秀才上山采茶，有两个布商来到他家讨水喝。周妻忙泡茶接待，客人喝了茶赞不绝口，兴奋之余，提笔在纸上留下隐语，辞谢而去。周秀才回到家时，其妻忙拿出纸来，只见上面写着：“秋后请送四斤上等茶到京市棉布庄。”但未留下姓名。春去夏至，夏尽秋来，周秀才按语意送茶进京，一路上晓行夜宿，风雨兼程，很快到达京城。一日天高云淡，阳光和煦，只见前面车马仪仗，鸣锣开道，好不威风，原来是乾隆离宫外出。周秀才拦路询问，侍卫上去喝止。周秀才说明来意，并递上纸条，侍卫接过纸条、茶叶、交与乾隆。乾隆大喜，知是自己下江南时亲笔所题，因深感下江南时他家进茶之情，意欲留下秀才。周秀才丢不下辛勤耕作的茶园，执意回家。后乾隆降旨，赐周打铁种的茶为“周打铁茶”，并定为贡品。从此周打铁茶名扬四方，流传后世。

77．山谷翠绿

山谷茶人，
翠绿流芳。

当代·浩耕

山谷翠绿茶产于江西修水。修水是北宋著名诗人和书法家黄山谷（黄庭坚）的故乡。黄庭坚对茶叶颇有研究，写下了不少赞颂茶叶的著名诗篇。茶名冠以“山谷”，是表明对这位宋代爱茶人的纪念。

山谷翠绿系在历代沿袭下来的传统制茶工艺基础上，加以现代科学技术精心制作而成。其鲜叶在清明前后采摘，标准为一芽一叶初展，要求做到“嫩、匀、鲜、净”。加工工艺分为杀青、揉捻、初烘、整形和复烘5道工序。鲜叶采回后，略经摊放，开始杀青。杀青叶扇凉后，进行揉捻，然后在烘笼中初烘。烘至叶子不粘手，入60－80℃的锅中整形。以双手回转搓揉的手法搓紧茶条，并边搓揉边翻炒，至茶条紧结，改用团炒，炒至八成干，降低锅温至40－50℃，改用两手捧茶，以向不同方向旋转的手法进行提毫，至银毫披露，近九成干时出锅，再在烘笼中复烘至干，趁热包装贮存。

此茶外形紧略曲，色泽绿润，满披银毫；香高持久；汤色翠绿明亮，滋味鲜洁爽口，叶底嫩绿匀整。1985年江西修水茶厂生产的越海牌山谷翠绿在全省名茶评比中得到专家们的一致好评，荣获江西省名茶评比总分第二名，被评为江西省优质名茶。

修水产茶历史悠久，早在唐代这里已盛产茶叶。到北宋时，这里的茶叶更是名闻遐迩。当时黄山谷常以其故乡所产的名

茶赠送友人。欧阳修、苏东坡等在得到茶叶后纷纷赋诗传颂，使得这里的茶叶名声更盛。

78. 新江羽绒茶

此茶鲜活多毫，
酷似鸭绒鸟羽。
《江西名茶》

新江羽绒茶产于江西遂川的新江乡花果山，品质十分优异，外形纤细洁白，白毫特多，满披芽间，宛如鸟、鸭羽绒，十分美丽；茶香高浓，似板栗香；汤色清澈明亮，滋味甘爽，叶底芽叶完整、嫩绿明亮。近年来，此茶连年被评为江西省吉安地区优质名茶。

这里的茶区有一个美丽的故事。相传古代有一位俏丽的姑娘，因厌恶封建婚姻，单身躲进了渺无人烟、四季如春的新江花果山上，以采食野果和培育花木为生。有一天，一位英俊的青年从将军岭下山春游，路过花果山，被那花团锦簇的野花迷住，久久不愿离去，刚好被花果姑娘窥见，两人一见钟情，最后结为伉俪。那青年从马山上采来茶籽，播于花果山上，夫妻两人精心培育，长出一片茂盛的茶林，从此花果山便成了有名的茶叶产区。这里的茶树，枝叶发达，育芽力极强，茸毛特多，经过反复试制，遂形成今日的新江羽绒茶。

79. 九龙花

龙泉水烹龙嶂茶，
何其此际断津涯。
更深月上难成寐，
古寺钟声带漏挝。
清·涂方略

九龙茶产于江西安源九龙嶂。这里地势由东南向西北伸展，最高处海拔1040余米，九峰矗立，龙潭九坎，山势巍峨，登高远眺，形如九龙飞舞，势如五虎下山。相传在隋唐以前这里就有茶树种植，多分布在寺院附近的山坡道旁。其中天龙庵、玄女庙、真空寺、古亨殿等都是茶叶集中产地。据《安源县志》记载：“尔乃披荒阜之捺荆兮，艺蒙顶之芬丛；树经冬而含秀兮，芽乘春而程工；发馨香于岩壑兮，媲源濛奚帛崇；以陆羽之元经兮，还生卢仝之腋风；会上贡于九重兮，何羡乎六安、武夷之青葱。”从这段记载里，可知九龙茶历史之悠久。

南宋末年，民族英雄文天祥和他的好友邹元彪，曾来到九龙嶂，组成九龙寨；一面招募乡勇扩军，一面筹备军饷鼓励耕织，号召当地人民垦荒种茶，茶园面积有了很大发展。到了明代初叶，这里产茶更有发展，并由生产团茶改为散茶，茶叶的花色品种有上春、二春、大庄、匀庄、子芽头、茶末等多种。到了清初作为贡茶，所贡茶叶都是细嫩芽叶。长期以来，九龙山人民常以载歌载舞来表达丰收的喜悦和对九龙茶的颂扬。古代的“赣南采茶戏”以及现代的《茶童歌》和电影《茶童戏主》，都是以九龙茶为背景编制而成的。

九龙茶属于炒青绿茶，采制精巧。上等九龙茶实为一种芽茶，春分后，当茶芽初伸如谷粒大小时，开始采摘，全由未开展的肥嫩茶芽制成。采摘要求严格，阴雨天不采，露水芽不采，紫芽、病伤芽、瘦小芽不采。采后必须选拣和适当摊放。初制以高温杀青、经过二炒二揉、初干、整形、理条、提毫、摊凉和烘焙等工序制成。品质特点为，外形条索紧结、壮实，茸毛披露；香高持久；汤色碧绿，滋味甘醇，叶底翠绿、匀亮。品质十分优异。

自古名茶伴名水，好茶还得好水泡。九龙茶和龙泉水是江西安源久享盛名的双

绝，早为民间所传颂。九龙泉坐落在安源东北的龙泉山，距龙泉寺一箭之遥，相传是九条龙在九龙山龙潭戏水作腾飞时，用龙尾凿开的一个泉眼，清泉冽冽，终年不断，称为“龙泉”。此山因泉得名，称为龙泉山，中有一寺，称为龙泉寺。其实龙泉山石为透水性能好的石英岩，上面林木茂盛，植被丰厚，雨水浸蕴于地表和岩石缝隙中，顺着岩层的斜面向下渗透迸泻出来。龙泉水含可溶性杂质少，清澈见底，味甘甜，有利于九龙茶色、香、味的发挥。

80．东固龙舞茶

东固山势高，
峰峦如屏障。
此是东井冈，
会师天下壮。

现代·陈毅

龙舞茶产于江西吉安的东固山。该茶的采制要求严格，鲜叶在清明前后开采，以一芽一叶初展为标准。加工工艺分为杀青、揉捻和干燥3道工序。揉捻工序又分初揉和复揉，在初揉中理条，在复揉中定型。干燥工序又分初烘、复烘和再烘3个步骤。再烘后，茶叶已足干，此时茶香四溢，出烘笼，置于干燥处摊凉，凉后包装密封贮藏。由于采制方法讲究，茶叶品质十分优异。外形似麻花，独具一格。条索紧结，色泽翠绿，满披白毫；香气嫩香清高；汤色碧绿，清澈明亮，滋味甘鲜，叶底嫩绿明亮。形、质俱佳，逗人喜爱。

吉安位于赣西赣南之间，茶园分布在连绵起伏的山坡上，中有深约7米的泉水井，无论晴雨，井水始终保持在离井面1米左右，清澈见底，水味甘甜。其间有着一个美妙的故事。相传很久以前，东固山区久旱无雨，山泉断流，草木枯死，男女老少齐往主峰大乌山焚香祈雨，结果感动了观音菩萨。一时狂风四起，乌云滚滚，霹雳一声，在山坡下开出一口泉井来。还有一天，一条绿色彩龙飞舞在井之上，顷刻间山坡上长出几十颗枝叶茂盛的茶树来，后人用此茶树采制的茶叶泡茶，清凉甘爽，回味无穷，故称龙舞茶。

81．瑞州黄檗茶

黄檗春芽大麦粗，
倾山倒谷采无余……
耿耿清香崖菊淡，
依依秀色岭梅如。

宋·苏辙

瑞州黄檗茶产于江西高安，1985年进京参加全国优质农产品展览会，被评为全国优质农产品。

黄檗茶历史悠久，根据《瑞州府志》记载，远在唐代已作贡品。宋人所著《萍州可谈》中就有“江西瑞州黄檗茶，号称绝品”的记载。北宋文学家苏辙贬谪筠州（瑞州）时，写有茶花诗二首，其一《咏前寺茶花》诗曰：

黄檗春芽大麦粗，
倾山倒谷采无余。
只疑残柝阳和尽，
尚有函花霰雪初。
耿耿清香崖菊淡，
依依秀色岭梅如。
经冬结子犹堪种，
一亩荒园试为锄。

作者以黄檗春芽只有大麦粒那么大，来表明采摘的黄檗茶之幼嫩、细小，采摘时倾山倒谷，几乎把幼芽都摘光了。诗人担心茶树经过如此细致几番的采摘，它的养分会耗尽，元气会大伤，没有能力再繁育了。但想不到冬天它还能开放出许多茶花

来。这种花清香如崖菊，秀色如岭梅。结下茶籽，又可拿来播种，再长成茶树。从此诗可见，黄檗茶远在宋代，其产、制都已积下了丰富经验。该茶在元、明两代，均被列为贡品，年进贡达15千克。但自清代至民国，瑞州绿茶逐渐衰落。到了本世纪40年代，瑞州绿茶几乎面临绝境，年产总量仅250千克。现瑞州绿茶有了很大发展。近来又恢复和发展黄檗茶生产。该茶品质特征为：外形挺秀多毫；香气清高；汤色明净，滋味醇厚，叶片嫩绿明亮。采用炒生锅、炒熟锅、摊凉、烘焙、足火等工序加工而成。

82．碣滩茶

唯有碣滩茶最好，
知音海外话田中。
《湖南名茶》

碣滩茶产于湖南西部武陵山区沅水河畔的沅陵碣滩山区。

高档碣滩茶的品质，外形条索细紧，圆曲，色泽绿润，匀净多亮；香气嫩香、持久；汤色绿亮明净，滋味醇爽、回甘，叶底嫩绿、整齐、明亮。碣滩茶多次被评为湖南省优质名茶，1985年被列为农牧渔业部优质产品。

碣滩茶冲泡后，开始芽嘴冲向水面，渐渐吸水后浸大张开，竖立游空，接着徐徐下沉杯底，三起三落，宛如戏虾。碣滩茶场对面有座银壶山，附近有条小溪，名叫碧水。相传，唐代有人用碧水冲泡碣滩茶，近杯觉得香气不高，离杯远些则感到浓香扑鼻，难以形容。更让人惊叹的是：相传有位老人平素爱惜碣滩茶如同珍宝，将此茶藏于秘密地方，舍不得饮用；太想念忍不住时拿出来看一看，闻一闻，身体不舒服时，也只饮少量，就会顿感全身舒爽，病痛全消。

碣滩茶历史悠久，距今已有1300多年。这里流传着一个传说：唐高宗第八个儿子李旦，被其母武后贬到辰州（即今沅陵），流落在胡家坪胡员外家当佣人，与员外之女胡凤姣产生了爱情。武后退位，李旦回朝做了皇帝，即后来的唐睿宗。李旦称帝后不久，便差人接胡凤姣进京。官船由辰州东下，途至碣滩，凤姣品尝到碣滩茶，觉得甜醇爽口，十分欣赏，便带回朝廷，赐文武百官品饮，大家都赞不绝口。此后，碣滩茶被列为贡品，朝廷每年派人督制茶叶。此茶后来流传到日本，因此，1973年日本首相田中角荣访华时，特向周恩来总理问及此茶，自此碣滩茶有了进一步恢复和发展。今日碣滩，十五峰和十八谷已被1000余亩绿油油的茶树妆扮起来，茶园生机盎然，茶的加工工艺亦有进一步改进，碣滩茶在国内外又重享盛名。

83．五盖山米茶

悠扬喷鼻宿醒散，
消峭彻骨烦襟开。
唐·刘禹锡

五盖山米茶，产于湖南郴县的五盖山。该山为岭南山脉之一，山峰耸立，直插云霄，峰顶常年被云、雾、雨、露、雪所盖，故称五盖山。五盖山山势雄伟，绿林苍翠，涧流淙淙，冬无严寒，夏无酷暑，土质肥沃，为花岗岩母质发育的灰砂土，堪为种茶之佳境。人称“五盖山七十二峰，峰峰有宝；一峰无宝，也有黄连甘草”，可见这里资源之丰富。

五盖山米茶在明代就被列为贡品，当时米茶系清明时采摘“未开苞”的芽叶制成。此茶叶外形芽头紧秀重实，米粒大小。据说一筒茶有一筒米重，“米茶”之名，由此而来。茶芽茸毛特多，色泽银光隐翠；内质香气清鲜高雅，滋味清甜，毫味重；汤色谷黄嫩绿明净，叶底翠绿匀齐。

米茶冲泡后，杯中热气初时犹如一朵

白云盖碗，然后变为线状袅绕上升至二尺余才散去；杯中茶芽芽尖朝上，柄端朝下，几起几落，品饮后觉得“茶味清冽，颊齿留香”。由于米茶特别珍贵，当地人们连祭祀庙里的菩萨之前，也要先饮上好的米茶作为洗涤肠胃，以表对菩萨之敬意，祈祷菩萨保佑自己。五盖山不仅茶叶好，泉水也好。唐代陆羽曾品评了天下各地名泉共有20处，五盖山郴州南7．5千米处的园泉，被陆羽称为“天下第十八泉”。该泉水质清洁，水色晶莹，水温冬夏无异，恒温18℃左右，用以沏茶，香气格外清纯，滋味尤为甘美，古时历代名士过往郴州，都慕名前往，以一饮米茶、园泉水为快。宋代留下的“天下第十八泉”石刻，至今还完好地保存着，成为郴县八景之一。

五盖山米茶制造方法业已失传。1980年以来，经湖南省有关单位组织力量多次试制而成功。产品经湖南省名茶评比和有关单位鉴定，均获得高度评价，被誉为湖南名茶中的一颗明珠。

84．桂东玲珑茶

形如环钩，
奇曲玲珑。

《湖南名茶》

桂东玲珑茶产于湖南桂东铜罗乡的玲珑村。桂东地处湖南的东南隅，位于罗霄山脉中段南端。东北靠万洋山，东南临渚广山，西有八面山。八面山的最高峰达2042米，《桂东县志》云：“上有八面山，下有胸膛山，离天三尺三。”可见其山之高。境内山岭绵亘，千姿百态，溪流众多，遍及全县。气候温和，冬无严寒，夏无酷暑，属中亚热带季风湿润气候区。历年平均相对温度为82%，经常夜雨日晴，终年云雾缭绕。土壤为沙质壤土，结构疏松，深厚肥沃。“高山出好茶”，玲珑茶就生长在这美好的环境中。

桂东玲珑村产茶历史悠久。相传在明末清初年间，玲珑山上有一位山母仙，怜悯远道求生之客，一夜，亲自骑马到村里传授制茶仙法，对各农户都教三遍。一到拂晓，她来不及喂马，就匆匆腾云离去，至今玲珑山顶上还有一处称为马归槽的地方，形如马槽，终年蓄水不竭。玲珑茶以采摘细嫩、制工精巧而蜚声各地，近年来，制茶工艺又经科学改进而更臻完善。

玲珑茶的品质特点是：外形条索紧细，状如环钩，色泽绿润，银毫披露；香气持久；汤色清亮，滋味浓醇。饮后甘爽清凉，余味无穷，一经品尝，无不交口赞美。玲珑茶多次被评为湖南省优质名茶，1985年荣获农牧渔业部优质产品奖。

该茶形如环钩，奇曲玲珑，又产于玲珑村，故有“玲珑茶”之雅称。

85．河西园茶

桔园茶园园连园，
茶香桔香香外香。

当地民谣

河西园茶是产于湖南长沙的传统名茶。长沙市郊的湘江之滨、岳麓山麓，与长岛桔子洲相望，海拔45米，东南群山环抱，西北江水相依，土壤肥沃，气候温和，是一个宜茶的天然环境。相传唐宋时代，岳麓山寺僧侣从安化带来茶籽，在寺周辟地种茶，每年春末夏初，采制茶叶款待游客。清咸丰年间，当地开始引种桔树，以后茶、桔树面积逐渐扩大，自岳麓山至回龙洲、白沙洲等沿湘江一带约30千米，普遍种植。桔园与茶园相连，桔树与茶蓬相间，故曰“园茶”。

湖南人饮茶，常有把茶叶都吃进去的

习惯，不惟饮其汁，并将茶叶咀嚼吃下，认为饮其汁后嚼其叶，齿颊留芳，别其风味，所用的茶叶大都就是河西园茶。

河西园茶所用鲜叶原料较一般名茶粗老，大都以一芽二、三叶为主，整个加工工艺分为杀青、初揉、初烘、渥坯、复揉、再干、再渥坯、三揉和全干9道工序。加工的主要特点是：既渥坯，又用特殊的干燥方法。鲜叶经杀青、初揉和初烘以后，在六七成干的情况下，进行渥坯工序，经过渥坯，叶色由青绿色变为黄绿色，使茶汤橙黄，滋味醇厚。在全干工序中，用少量枯枝明火再加上两三根黄藤，或三四个水湿枫球，小火慢烘。全干后的茶叶完整，提起呈串钩状，俗称“挂面茶”，很少单叶。这种茶叶，既有茶香，又有烟香外带桔香，颇具特色。

86．官庄毛尖

官庄介亭毛尖，
唐代盛行，清乾
隆时期作为贡品。

《沅陵县志》

官庄毛尖产于湖南沅陵官庄的介亭、黄金坪一带。沅陵官庄，是我国古代从东向西，进入大西南的首镇驿站。官庄前面的辰龙关地势险峻，历代为兵家必争之地，索有“湘西门户”和“南天锁钥”之称。远在300余年以前，吴三桂引清兵入关，继而又与清兵相抗衡，兵驻辰龙关，与清兵在这里大开战场，殊死搏斗。1914年，爱国名将蔡锷为讨伐窃国大盗袁世凯，曾率领革命军，凭借着雄关和广大人民的支持，英勇奋战，把袁世凯的10多万军队歼灭在辰龙关外。这里群峰插天，谷径幽回，终年云雾缭绕，土质肥沃，是茶树生长的合适环境。

官庄一带产茶历史悠久。历史上的贡茶“介亭毛尖”，就产于官庄附近的黄金坪。

官庄毛尖属半烘炒绿。传统的官庄毛尖为“两揉”、“两烘”的烘青，新中国成立后，由烘青改为半烘炒。其品质特点为：茶条肥壮紧细，色泽翠绿，白毫显露完整；香气清爽；汤色翠绿明亮，滋味浓郁，饮后有余甘。

87．隆中茶

探古寻访诸葛，
煮泉品茗隆中。

现代·学茗

隆中茶产于湖北襄城之西约13千米的隆中。这里是我国三国时期杰出的政治家、军事家诸葛亮隐居躬耕的地方。“诸葛大名垂宇宙，隆中胜迹水清幽。”隆中，正是以其秀丽的景色和诸葛亮遗迹，享誉中外，成为人们的游览胜地。隆中茶以其特有的芳香，吸引着拜访诸葛孔明遗迹的游客，给隆中胜迹增添了光彩。

这里山不高而秀雅，水不深而澄清，地不广而平坦，林不大而茂盛。猿鹤相见，松篁交翠，景色十分幽雅。

在“地不广而平坦”的隆中，有一山隆然耸立，称为“隆中山”。拾级缓登，不远处，一座壮丽的古建筑——武侯祠便出现在眼前。武侯祠之右侧，是当年刘备偕同其二弟关羽、三弟张飞求教于诸葛孔明，三次登门拜访，所谓“三顾茅庐，定隆中决策”的“三顾堂”，上书“帝子再三寻”五个大字，十分庄严肃穆。古诗云：

庐中先生独幽雅，
闲来亲自勤耕稼；
专待春雷惊梦回，
一声长啸安天下。

这里还有很多古迹，其中有“洞门风雨水深寒，天巧潜通石眼宽”的老龙洞，“野色堆红叶，溪云锁翠微”的野云庵，还有“山弯

溪亦绕，一曲湛寒流”的半月溪，或亭桥相映，或古木参天，如今，这些已成为珍贵的历史文物。

现在的古隆中，又新添了郁郁葱葱的茶树，万绿丛中，茶中有林，林中有茶。

隆中茶现有炒青型和翠峰型两个品种。高档炒青和翠峰，采摘细嫩，制工精细。每年清明后的4月上旬采制。加工的第一道工序为杀青，杀青完成后，用特制的电扇吹风冷却，以保持叶色明翠。经适度揉捻，转入炒二青，出锅后，仍以吹风冷却。再经锅炒干燥。翠峰型绿茶二青后，则在特制的整形焙灶上，用手工以“揉、搓、扎”等手法，使茶条形成紧直的外形，然后烘干。

炒青的品质特征是：外形条索紧结重实，色润而绿；香高味厚，回味甘甜。翠峰则以外形紧直，翠绿显毫；汤色清澈明亮，香气清高持久，滋味鲜爽回甘为其特点。

隆中茶用该地“一泓碧水，清澈见底”的老龙洞泉水冲泡，茶味格外鲜美，茶香扑鼻。这里建有一座幽雅别致的两层游廊式的卧龙茶室，游客在畅游隆中胜迹之余，在此煮泉烹茗，凭栏观望隆中景色，别有情趣。

隆中茶曾获1992年湖北名茶称号。

88．仙人掌茶

茗生此中石，
玉泉流不歇。
根柯洒芳津，
采服润肌骨。

唐·李白

仙人掌茶产于湖北当阳境内的玉泉山。该处远在战国时期就被誉为“三楚名山”，山势巍峨，磅礴壮观，翠岗起伏，溪流纵横。据考察，仅树木品种就多达300余种。更有香飘四海的月月桂，花瓣千枚的千瓣莲，自然资源十分丰富。特别是这里山间云雾弥漫，地下乳窟暗生，山麓右侧有一泓清泉喷涌而出，清澈晶莹，喷珠漱玉，名为珍珠泉。用此水泡茶，茶味更具鲜醇。生产仙人掌茶的玉泉寺，是我国佛教的著名寺院，它与江苏南京的栖霞寺，浙江天台的国清寺，山东长青的灵岩寺，素称为“天下四绝”。据载：北宋天禧末年，玉泉寺规模之大为“楼者九，能殿者十八，三千七百僧舍”，常住和尚1000余人。此后屡遭兵劫，几经重修。如今这里办起了玉泉寺茶场。1981年开始，恢复了“仙人掌茶”的试制工作，一举成功，多次被评为湖北省的优质名茶。

常闻玉泉山，
山洞多乳窟。
仙鼠白如鸦，
倒悬清溪月。
茗生此中石，
玉泉流不歇。
根柯洒芳津，
采服润肌骨。
丛老卷绿叶，
枝枝相接连。
曝成仙人掌，
似拍洪崖肩。
举世未见文，
其名定谁传。
宗英乃禅伯，
投赠有佳篇。
清镜烛无盐，
顾惭西子妍。
朝坐有余兴，
长吟播诸天。

这是唐代著名诗人李白在品尝了仙人掌茶后，写下的诗篇。据《当阳县志》及《玉泉寺志》记载，仙人掌茶的创始人是玉泉寺

的中孚禅师，此僧俗姓李，是诗人李白的族侄。中孚禅师不仅喜爱品茶，而且自己能制得一手好茶。每当春茶竞相迸发之际，他就在珍珠泉水汇流成玉泉溪的乳窟洞边，把采来的茶芽叶，制出扁形如掌、清香滑熟、饮之表芬、舌有余甘的名茶。在唐肃宗上元元年（760），中孚禅师云游江南，在金陵（今南京）恰遇其叔李白，中孚就以此茶为见面礼。李白品饮之后，觉得此茶其状如掌，清香芬芳，与自己品尝过的不少名茶相比，别具一番风味。又听中孚介绍，此茶是他在玉泉寺亲自创制出来的，遂命名为仙人掌茶。李白赞叹之余，诗兴勃发，旋即作了上述诗篇。

从此，仙人掌茶更名扬天下。明代李时珍所著的《本草纲目》中，有“楚之茶，则有荆州之仙人掌”的记载。明代黄一正所辑的《事物甘珠》，也把“仙人掌茶”列在全国名茶中。清代李调元撰写的《井蛙杂记》中亦有“品高李白仙人掌”的美称。但千年玉泉寺，几经兴衰，仙人掌茶也一度失传。

现今，仙人掌茶的品质特点是：外形扁平似掌，色泽翠绿，白毫披露；冲泡之后，芽叶舒展，嫩绿纯净，似朵朵莲花挺立水中，汤色嫩绿，清澈明亮；清香雅淡，沁人肺腑，滋味鲜醇爽口。初啜清淡，回味甘甜，继之醇厚鲜爽，弥留于齿颊之间，令人心旷神怡，回味隽永。

目前，玉泉寺为全国重点文物保护地之一。这里竹木幽深，花艳竹翠，铁塔棱金，亭台如画，游客络绎不绝，仙人掌茶也是游客慕名必尝的佳茗。

89. 天山绿茶

香味天成天山绿。

《福建名茶》

天山绿茶为福建烘青绿茶中的极品名茶，原产于西乡天山冈下章后的中天山、铁坪坑和际头的梨坪村。主产地是从无坪山的“中心葫”延伸，东接章后，西连际头，南达留田，北至芹屿，分布在里、中、外天山，方圆约10千米，近百个村落。

这里产茶历史已颇悠久。据载，远在唐代，中天山一带已有栽茶。所产茶叶的品种、花色，几经变革，遂形成现今的“天山绿茶”。1781年前后，天山“芽茶”曾被列为贡品。

历史上天山绿茶的花色品名繁多。按采制季节分为雷鸣、明前、清明、谷雨等；按形状分为雀舌、凤眉、凤眼、珍眉、秀目、蛾眉等；按标号分为岩茶、天上丁、一生春、七杯茶、七碗茶等。其中以雷鸣、雀舌、珍眉、岩茶最为名贵。

雷鸣茶是用早春“一声雷”时节采摘的茶芽制成，冲泡后芽尖向上，竖直悬浮于杯中，犹如破土春笋，颇有情趣；雀舌系“一旗一枪”初展芽叶制成，十分细嫩，形似雀舌；珍眉采制精细，成茶形状如弯眉，颇为秀丽；岩茶采自石隙岩缝所长茶树之嫩叶制成，馨香深远，真是繁花似锦，美不胜收。这些产品花色，有的业已失传，有的如天山雀舌、凤眉、明前、清明等都已恢复生产，并创出不少新品种，如清水绿、天毛峰、天山银毫、四季春、毛尖等。这些绿茶品质远胜于传统名茶，其品质上的共同特点是：苗锋挺秀，香高，味浓，色翠，耐泡。自从恢复生产以来，曾多次在地、省及全国名茶评比会上获奖。宁德茶厂以“天山一路银毫”为原料窨制的“天山银毫”茉莉花茶，在1979年全国内销花茶评比会上名列前茅。

闽东天山山势雄伟，主峰宝顶海拔1143米，坡谷延绵，双溪萦回，宛如玉带，河岸多危崖陡壁。茶园多辟于岩上、溪边或山坡谷地。土壤以砂质壤土为主，腐殖物较多，有利于茶树生长。无怪乎诗人要

称这里是“深山奇石嵯峨立，峡谷悬岩茶味香”了。

天山绿茶的品质特征为：色泽翠绿，汤色碧绿，叶底嫩绿，素以“三绿”著称。其外形条索紧细、匀整、翠绿，锋苗挺秀，茸毛特多；香似珠兰，清雅持久，滋味浓厚回甘；汤色清澈明亮。该茶很耐冲泡，泡饮三四次以后，余香犹存。

90. 南安石亭绿

石亭绿，以具有“三绿”、“三香”驰名中外。

《福建名茶》

南安石亭绿，又名石亭茶，系炒青绿茶，以具有“三绿三香”的品质风格而著称。它外形紧结，身骨重实，色泽银灰带绿，汤色清澈碧绿，叶底明翠嫩绿，是为集“三绿”之美；滋味醇爽，香气浓郁，似兰花香，又似绿豆及杏仁等香气，誉为“三香”。

石亭绿产于福建南安丰州乡的九日山和莲花峰一带。

“四序有花常见雨，一冬无雪却闻雷”，这是唐代诗人韩偓咏九日山的诗句，确为这里自然气候的真实写照。这里地处闽南沿海，气候温和，罕见霜雪。同时受沿海季风的影响，阴晴相间，光照适当，土质肥沃疏松，给茶树生长提供了良好的自然条件。据《泉州府志》所载，九日山，因“邑人以重九日登高于此”而得名。山高百米，东西北三峰环拱，山上存有摩崖石刻七十四方，都是很有价值的历史文物。

莲花峰，古称莲花岩，因裂石八瓣、状似莲花而得名，“孤帆远影生云际，双刹高悬捧日来”。登莲花峰，前看，有金鸡断桥，锁尽东西溪水，碧波荡漾，水光映天；平视，清源、双阳两山列于东北，气象万千；远眺，东西双塔，阳光闪耀，威镇鲤城；近看，丛丛茶树郁郁葱葱，这里盛产着名茶石亭绿。

莲花峰上有一个石亭，又称不老亭，建于明正德元年（1506）。相传，宋末延福寺僧人净业、胜因两人在莲花峰岩石间发现茶树，便加以精心培育，细加采制，制成的茶为僧家供佛之珍品。至石亭建成后，香客日多，游人渐增，茶叶成为招待和馈赠之佳品。

由于茶叶质量优异，又出自佛门，求茗者日众。石亭因茶而增荣，茶也因石亭而出名，石亭绿名声更盛。

这里有一处记述茶事的摩崖石刻，上写道：“嘉泰辛酉（1201）十有一月庚申，郡守倪思正甫遵令典祈风于昭惠庙，既事，登九日山憩怀古堂，回谒唐相姜公墓，至莲花岩斗茶而归。”可见九日山、莲花峰产的石亭绿名茶已有近千年的历史。到了清道光年间，莲花峰已从少数僧人种茶，发展到众多农民普遍种茶，并以莲花峰为中心，乌石山、西坑、石马山、法华山、五华山等数十座山间均发展了石亭茶的生产。

采制早，登市早，是石亭茶的生产特点。每年清明前开园采摘，谷雨前新茶登市，故有“不老亭首春名茶”之说。石亭绿的鲜叶原料采摘标准不同于一般的红、绿茶，又区别于乌龙茶，介于乌龙茶和绿茶之间。即当嫩梢长到即将形成驻芽前，芽头初展呈“鸡舌”状时，采下一芽二叶，要求嫩度匀整一致。

精湛的工艺技术是石亭绿品质形成的保证。主要的工艺有轻萎凋、杀青、初揉、复炒、复揉、煇炒、足干7道工序。

红　茶

红茶，以适宜制作本品的茶树新芽叶为原料,经萎凋、揉捻（切）、发酵 、干燥等典型工艺过程精制而成。因其干茶色泽和冲泡的茶汤以红色为主调，故名。

红茶开始创制时称为“乌茶”。红茶在加工过程中发生了以茶多酚酶促氧化为中心的化学反应，鲜叶中的化学成分变化较大，茶多酚减少90%以上，产生了茶黄素、茶红素等新的成分。香气物质从鲜叶中的50多种，增至300多种，一部分咖啡碱、儿茶素和茶黄素络合成滋味鲜美的络合物，从而形成了红茶、红汤、红叶和香甜味醇的品质特征。

红茶按其制造方法不同，又分为小种红茶、工夫红茶和红碎茶。

小种红茶：开创了中国红茶的纪元。起源16世纪。最早为武夷山一带发明的小种红茶。1610年荷兰商人第一次运销欧洲的红茶就是福建省崇安县星村生产的小种红茶（今称之为“正山小种”）。至18世纪中叶，又从小种红茶演变为工夫红茶。从19世纪80年代起，我国红茶特别是工夫红茶，在国际市场上曾占统治地位。小种红茶是福建省的特产，有正山小种和外山小种之分。正山小种产于崇安县星村乡桐木关一带，也称“桐木关小种”或“星村”小种。政和、坦洋、古田、沙县及江西铅山等地所产的仿照正山品质的小种红茶，统称“外山小种”或“人工小种”。在小种红茶中，唯正山小种百年不衰，主要是因其产自武夷高山地区，崇安县星村和桐木关一带，地处武夷山脉之北段，海拔1000～1500米，冬暖夏凉，年均气温18℃，年降雨量2000毫米左右，春夏之间终日云雾缭绕，茶园土质肥沃，茶树生长繁茂，叶质肥厚，持嫩性好，成茶品质特别优异。

工夫红茶：是我国特有的红茶品种，也是我国传统出口商品。当前我国十九个省产茶（包括试种地区新疆、西藏），其中有十二个省先后生产工夫红茶。我国工夫红茶品类多、产地广。按地区命名的有滇红工夫、祁门工夫、浮梁工夫、宁红工夫、湘江工夫、闽红工夫（含坦洋工夫、白琳工夫、政和工夫）、越红工夫、台湾工夫、江苏工夫及粤红工夫等。按品种又分为大叶工夫和小叶工夫。大叶工夫茶是以乔木或半乔木茶树鲜叶制成；小叶工夫茶是以灌木型小叶种茶树鲜叶为原料制成的工夫茶。

红碎茶：我国红碎茶生产较晚，始于本世纪的50年代后期。近年来产量不断增加，质量也不断提高。红碎茶的制法分为传统制法和非传统制法两类。传统红碎茶：以传统揉捻机自然产生的红碎茶滋味浓，但产量较低。非传统制法的红碎茶：分为转子红碎茶（图外称洛托凡（Ro to vane）红碎茶）；C. T. C. 红碎茶和 L.T.P.（劳瑞制茶机）红碎茶。如以C. T. C揉切机生产红碎茶，彻底改变了传统的揉切方法。萎雕叶通过两个不锈钢滚轴间隙的时间不到一秒钟就达到了破坏细胞的目的，同时使叶子全部轧碎成颗粒状。发酵均匀而迅速，所以必须及时进行烘干，才能达到汤味浓强鲜的品质特征。以不同机械设备制成的红碎茶，尽管在其品质上差异悬殊，但其总的品质特征，共分为四个花色。叶茶：传统红碎茶的一种花色，条索紧结匀齐，色泽乌润，内质香气芬芳，汤色红亮，滋味醇厚，叶底红亮多嫩茎；碎茶：外形颗粒重实匀齐，色泽乌润或泛棕，内质香气馥郁，汤色红艳，滋味浓强鲜爽，叶底红匀；片茶：外形全部为木耳形的屑片或皱折角片，色泽乌褐，内质香气尚纯，汤色尚红，滋味尚浓略涩，叶底红匀；末茶：外形全部为砂粒状末，色泽乌黑或灰褐，内质汤色深暗，香低味粗涩，叶底暗红。红碎茶产区主要是云南、广东、海南、广西、湖南、贵州、江苏等省、自治区。

红茶为我国第二大茶类，出口量占我国茶叶总产量的50％左右，客户遍布60多个国家和地区。其中销量最多的是埃

及、苏丹、黎巴嫩、叙利亚、伊拉克、巴基斯坦、英国及爱尔兰、加拿大、智利、德国、荷兰及东欧各国。

1．广东红碎茶

广东红碎茶，产于广东省广州市及英德县等地，是近年来在国际上获得金奖的红茶类佳品。高品茶质，得自于茶区的良好自然环境和优良的茶树品种。产区气候温暖，雨量充沛，空气湿度大，夏无酷暑，冬无严寒，无霜期长；丘陵山区土壤深厚，地质疏松，含有丰富的有机质和各种微量元素，最适宜不耐寒的大叶型茶树生长。故当地栽培品种为云南大叶种、凤凰水仙种和海南大叶种，含有效化学物质多，茶多酚类等含量高，约占30%，较中小叶品种高10%左右。经酶促氧化发酵，汤色红艳，香气鲜爽，营养价值高。

红碎茶系属19世纪末国外兴起的分级红茶，1962年由英德茶场开始创制。花色有：彩花澄毫、澄毫、彩花碎澄毫、碎澄毫、白毫、片茶、末茶。成品外形细碎，形成颗粒，重实匀净，色泽乌润，金毫显露，内质香气馥郁芬芳；汤色艳红带金圈，滋味浓强鲜爽，饮后回甘。单独冲饮或加奶糖冲泡均宜。冲泡时应将茶叶放于壶中，以沸水冲泡，将茶汤倾入茶杯再加奶、加糖，最为清香甘醇。

广东红碎茶，近年来产区不断扩展，包括北回归线以南、东江以西的南粤山区与丘陵山区，地区广阔，茶场（厂）分布其间，种植、加工、经营三者密切结合，逐步形成了商品生产基地。现已出口英、美、新西兰、澳大利亚、独联体、波兰等30多个国家和地区。广东省茶叶进出口公司第一茶厂生产的金帆牌英德红碎袋泡茶，于1986年获国际美食旅游协会颁发的国际商品金牌奖——金桂奖。

2．云南红茶

云南红茶，简称滇红。产于云南省南部与西南部的临沧、保山、凤庆、西双版纳、德宏等地。其境内群峰起伏，平均海拔1000米以上。属亚热带气候，年均气温18～22℃，年积温6000℃以上，昼夜温差悬殊，年降水量1200～1700毫米，有“晴时早晚遍地雾，阴雨成天满山云”的气候特征。其地森林茂密，落叶枯草形成深厚的腐殖层，土壤肥沃，致使茶树高大，芽壮叶肥，着生茂密白毫，即使长至5～6片叶，仍质软而嫩，尤以茶叶的多酚类化合物、生物碱等成分含量，居我国茶叶之首。

工艺与茶质：滇红制作系采用优良的云南大叶种茶树鲜叶，先经萎凋、揉捻或揉切、发酵、干燥等工序制成成品茶；再加工制成滇红工夫茶，又经揉切制成滇红碎茶。上述各道工序，长期以来，均以手工操作。此工艺从1939年在凤庆与勐海县试制成功后，产销历史已近50余年。成品茶外形条索紧结、雄壮、肥硕，色泽乌润，汤色鲜红，香气鲜浓，滋味醇厚，富有收敛性，叶底红润匀亮，金毫特显，毫色有淡黄、菊黄、金黄之分，为外销名茶。

滇红碎茶，又称滇红分级茶，1958年试制成功。以中、小叶种红碎茶拼配形成，定型产品有叶茶、碎茶、片茶、末茶4类11个花色。其外形各有特定规格，身骨重实，色泽调匀，冲泡后汤色红鲜明亮，金圈突出，香气鲜爽，滋味浓强，富有刺激性，叶底红匀鲜亮，加牛奶仍有较强茶味，呈棕色、粉红或姜黄鲜亮，以浓、强、鲜为其特色。

滇红工夫和滇红碎茶，在国家历次优质食品和全国名茶评比会上，屡获殊荣：1986年1月，在北京召开的1985年国家优质食品授奖大会上，凤庆茶厂所产的滇红一级工夫茶和勐海茶厂所产的红碎1号

分获国家优质食品银质奖；在大会上同时获国家优质食品称号的红茶有：勐海茶厂的二级滇红工夫茶、一级滇红碎茶，凤庆茶厂的一级、三级滇红工夫茶，江城农场的2号滇红碎茶、普文农场的2号滇红碎茶；1986年商业部在广州召开的全国名茶评比会上，凤庆茶厂的滇红工夫茶被评为全国名茶；1989年农业部在西安召开的全国名茶、优质茶评选会上，昌宁茶厂生产的滇红工夫一级被评为全国名茶，勐海茶厂生产的滇红碎茶1号获优质茶称号；1990年9月商业部在河南信阳市召开的全国名茶评比会上，凤庆县茶场生产的中茶牌滇红工夫再次荣获全国名茶称号。滇红出口独联体、伊朗、东欧及非洲、美洲等40多个国家和地区。

3. 中国龙牌红茶袋泡茶

中国龙牌红茶袋泡茶，产于上海市。由上海市茶叶进出口分公司茶厂，选用上等红碎花配成后，装入过滤纸袋，饮用时连袋泡入杯中，不见叶渣，而色、香、味不减。每袋供一次饮用，饮后一并弃去，清洁卫生，饮用方便。宾馆、饭店多以此茶待客。亦便于旅游者饮用。本品于50年代末试制成功，60年代初以“龙牌”进入国际市场。茶袋用国产高级精薄的过滤纸，质量性能与卫生指标经专门检测合格。成品茶叶颗粒匀细，滋味浓爽，汤色红亮。该茶已享誉国际市场。1985年获马德里《国际商业评论》社颁发的国际最优质量、服务奖（双优奖）；1986年又获巴黎国际美食旅游协会颁发的国际商品金桂冠奖；1986年获上海市商品出口质量奖。

4. 正山小种

正山小种，属红茶类，与人工小种合称为小种红茶。18世纪后期，首创于福建省崇安县桐木地区。历史上该茶以星村为集散地，故又称星村小种。鸦片战争后，帝国主义入侵，国内外茶叶市场竞争激烈，出现正山茶与外山茶之争，正山含有正统之意，因此得名。

茶区分布与自然环境：现在产地仍以桐木为中心，另崇安、建阳、光泽三县交界处的高地茶园均有生产。产区四周群山环抱，山高谷深，气候寒冷，年降水量达2300毫米以上，相对湿度80～85％，雾日多达100天以上，日照较短，霜期较长，土壤水分充足，肥沃疏松，有机物质含量高。茶树生长茂盛，茶芽粗纤维少，持嫩性高。

经过精心采摘制作的成品茶，条索肥壮，紧结圆直，色泽乌润，冲水后汤色艳红，经久耐泡，滋味醇厚，似桂元汤味，气味芬芳浓烈，以醇馥的烟香和桂元汤、蜜枣味为其主要品质特色。如加入牛奶，茶香不减，形成糖浆状奶茶，甘甜爽口，别具风味。

正山小种生产历史悠久，1917年崇安县令陆适著《续茶经》中即称：“武夷茶在山者为岩茶，水边者为洲茶……其最佳者名日工夫茶，工夫茶之上又有小种……”19世纪70年代已销欧美各国，现出口德国、英国等地。

5. 宁红工夫

宁红工夫，简称宁红，是我国最早的工夫红茶珍品之一，主产于江西省修水县。修水在元代称宁州，清代称义宁州，故名。

修水产茶，迄今已有1000余年的历史。宁红制作则始于清代中叶。清代叶瑞延著《纯蒲随笔》载：“宁红起自道光季年（约1850年之前），江西估（在此读（gǔ））客收茶义宁州，因进峒（按：峒（音 dòng），在此泛指江西修水少数民族所居地区）教以红茶做法。”清《义宁州志》载：“道光年间（1821－1850），宁茶名益著，种莳殆遍乡

村，制法有青茶、红茶、乌龙、白毫、花香、茶砖各种。”至清光绪十八年（1892）宁红已成为著名红茶，大量外销，出口额占全国总量的80％。曾获俄、美等八国商人所赠之“茶盖中华，价甲天下”奖匾。光绪三十年（1904），宁红的珍品太子茶被列为贡品，故又有贡茶之称。后因外患内战，帝国主义掠夺，茶园荒芜，茶庄倒闭，茶市凋零，至1949年修水产茶仅7000担。

新中国成立后的四十五年，修水县的茶叶生产逐步得到恢复与发展，至90年代初修水茶园面积已达10万余亩，拥有国营茶场14个、精制茶厂3个、乡镇茶厂（场）280多个，年产量达5万担，年出口量4万担。

宁红茶产区，修水及与之毗邻的武宁、铜鼓两县都有部分种植。产区峰峦起伏，林木苍翠，年降水量1600～1800毫米，日照时数1700～1800小时，在春夏之间，正当茶树萌发之时，常云凝深谷，雾罩山岗，浓雾日达80～100天，相对湿度80％左右；土层深厚，多为红壤粘土，土质肥沃，有机物质含量丰富，给茶树发育生长以良好的生态环境。

采制工艺与茶质：每年于谷雨前采摘其初展一芽一叶，长度3厘米左右，经萎凋、揉捻、发酵、干燥后初制成红毛茶；然后再筛分、抖切、风选、拣剔、复火、匀堆等工序精制。成品茶分为特级与一至七级，共8个等级。特级宁红要求紧细多毫，锋苗毕露，乌黑油润，鲜嫩浓郁，鲜醇爽口，柔嫩多芽，汤色红艳。

宁红于1984年获江西省优质产品称号；特级宁红工夫于1985年获农牧渔业部金杯奖和国家优质产品银质奖。除国内一些大中城市销售外，已出口港澳、日本、欧洲、美洲、非洲诸国和地区。

6．祁门红茶

祁门红茶，简称祁红，产于黄山西南的安徽省祁门县。祁红是红茶中的佼佼者，屡次获得国际和国家级的金奖。过去也有人将与之毗连的黟（yī）县、东至、石台、贵池等地所产的红茶统称祁红。如今这些地区所产的红茶已称“池红”。

产地的自然环境：祁门境内峰峦起伏，山势陡峻，林木丰茂，茶园多分布于海拔100～350米的山坡与丘陵地带，气候温和，无酷暑严寒，年均气温在15．6℃，无霜期年平均为232天以上；空气湿润，相对湿度为80．7％；雨量充沛，年降水量在1600毫米以上，尤以产茶的4～6月份雨量多，超过200毫米；土壤主要为紫色页岩等风化而成的黄壤或红黄壤，土质肥厚，结构疏松，透水、透气及保水性强，酸度适中，PH值为5～6，含有较丰富的氧化铝与铁质。特别是春夏季节，由于雨雾弥漫，饱经湿润，适度光照，使茶树茶叶的持续柔嫩得以延长。

采制工艺：祁红于每年的清明前后至谷雨前开园采摘，现采现制，以保持鲜叶的有效成分。鲜叶按质分级验收。特级祁红以一芽一叶及一芽二叶为主。其制作分初制、精制两大过程。初制包括萎凋、揉捻、发酵、烘干等工序；精制则将长、短、粗、细、轻、重、直、曲不一的毛茶，经筛分，整形，审评提选，分级归堆，为了提高干度，保持品质，便于贮藏和进一步发挥茶香，再行复火、拼配，成为形质兼优的成品茶。

祁门红茶独具的特色是：外形条索紧细秀长，金黄芽毫显露，锋苗秀丽，色泽乌润；汤色红艳明亮，叶底鲜红明亮；香气芬芳，馥郁持久，似苹果与兰花香味。在国际市场上誉为“祁门香”。如加入牛奶、食糖调饮，亦颇可口，茶汤呈粉红色，香味不减，

不仅含有多种营养成分，并且有药理疗效。

祁门红茶从1875年问世以来，为我国传统的出口珍品，久已享誉国际市场。1915年获巴拿马万国博览会金质奖章。1980、1985、1990年由祁门茶厂生产的特级、一、二级祁红连续三次获国家优质食品金质奖。1986年被商业部评为全国优质名茶。1987年又获第二十六届世界优质食品金质奖章。1992年获中国旅游新产品“天马金奖”；1993年被国家旅游局评为国家级指定产品，祁门茶厂被定为国家旅游产品定点生产企业。该茶在国际市场上与印度大吉岭、斯里兰卡乌伐红茶齐名，并称为世界三大高香名茶。已出口英、北欧、德、美、加拿大、东南亚等50多个国家和地区。

7．英德红茶

英德红茶，产于广东省英德县。茶区峰峦起伏，江水萦绕，喀斯特地形地貌，构成了洞邃水丰的自然环境。大小茶场即建于地势开阔的丘陵缓坡上。属南亚热带季风气候，年均气温20．7℃；年均降水量1883．9毫米，年相对湿度79%；无霜期长，霜日不足十天；土层深厚肥沃，土壤酸度适宜，PH值4．5～5之间。所栽培的茶树以云南大叶与凤凰水仙两优良群体为基础，选取其一芽二、三叶为原料。经适宜萎凋、揉切、发酵、烘干、复制、精选等多道工序精制而成。

英红的花色与品质：产品分为叶、碎、片、末4个花色，各花色中又包含了不同等级的多个茶号。成品外形紧结重实，乌润细嫩，金毫显露，香气浓郁，滋味鲜爽浓强，汤色红艳明亮，叶底嫩匀红亮。其茶多酚含量超过35%，较一般品种多10%，对人体有良好的药效作用，如有收敛、杀菌、消炎、抗癌等功效。此外，咖啡碱、蛋白质、氨基酸，以及各种维生素及矿物质等含量丰富。该茶可凉热净饮，单独泡饮或加糖、奶调饮。

英红从1958年问世以来，经国际和国内茶叶专家评定，认为已达到国际红茶高级水平。1980年在全国红碎茶二套样评比中，名列前茅；1984年获商业部红碎茶评比之冠；1985年中国工业食品协会在江西南昌举办全国优质食品评选，英德华侨农场所产金帆牌1号红碎茶获国家优质产品银质奖。该茶已销往德国、英国、美国、波兰、苏丹、澳大利亚等40多个国家和地区。

8．宜宾早白尖工夫红茶

宜宾早白尖工夫红茶，为川红珍品，由四川省宜宾茶厂生产。早白尖茶树为优良品种，分布于宜宾、高县、筠连、珙县和宜宾市。产区地处川南，一年四季气候温和，夏无酷暑，冬无严寒，年均气温18℃左右，极端最低气温不低于4℃。年降水量1000～1300毫米，年均相对湿度90%以上，土壤质地大多为酸性黄壤或棕壤，腐殖质含量较高。所植茶树具有春芽萌发早的特性。

早白尖工夫红茶，成品条索紧细，毫峰显露，色泽乌润，香气鲜嫩，滋味醇爽，汤色红亮均匀。该茶为我国在国际市场上应市较早的一个茶叶品种。每年四月即可进入国际市场，以早、嫩、快、好的突出特点及优良品质，博得国内外茶界的赞誉。1985年在里斯本第二十四届世界优质食品质量评选会上，峨眉牌早白尖工夫红茶获金质奖章。产品出口独联体、东欧等国。

9．政和工夫

政和工夫，为福建省三大（坦洋、白琳）工夫茶之一，亦为福建红茶中最具高山品种特色的条型茶。原产于福建北部，以政

和县为主产区，境内山岭重叠，丘陵起伏，海拔200～1000米，年均气温约18．5℃，年降水量1600毫米以上，相对湿度78%，全年无霜期为260天左右。茶园多开辟于缓坡处的森林迹地，土层深厚肥沃，土壤酸度适宜。所种植的政和大白茶良种，叶色浓绿具光泽，芽梢粗壮肥大，芽心满披白毫，色黄绿略带微红，水浸出物及多酚类化合物等内含物丰富。

制茶工艺及品质：茶叶初制经萎凋、揉捻、发酵、烘干等工序。成品茶系以政和大白茶品种为主体，适当拼配由小叶种茶树群体中选制的具有浓郁花香特色的工夫红茶。故在精制中，对两种半成品茶须分别通过一定规格的筛孔，提尖分级，分别加工成型，然后根据质量标准将两茶按一定比例拼配成各级工夫茶。成品茶条索肥壮重实、匀齐，色泽乌黑油润，毫芽显露金黄色，颇为美观；香气浓郁芬芳，隐约之间颇似紫罗兰香气；汤色红艳，滋味醇厚，既宜清饮，又宜掺和砂糖、牛奶调饮。政和工夫茶于19世纪中叶最为兴盛，年产量曾达万余担。以后逐渐衰退，几乎绝迹，至1949年年产量仅900余担。新中国成立后着力恢复其传统质量风格，并经上海口岸出口独联体、美、英、法、伊朗、科威特等国。

10．贵州红碎茶

贵州红碎茶，统称黔红。产于（晴隆县）花贡、（罗甸县）上隆、（贵阳市）羊艾、（长顺县）广顺、（湄潭县）湄潭、（黎平县）桂花台等地茶场。

贵州的产茶历史悠久，在陆羽的《茶经》里已作了明确的记述。贵州位于东经103°36’～109°35’，北纬24°37’～29°13’，地处云贵高原的东坡，地形差异悬殊，地貌变化复杂。全省茶产区气候温和，冬暖夏凉，多云多雾，雨量充沛，昼夜温差较大，多散射光。年均气温在15℃以上，年均降水量1100毫米左右。山地土壤疏松肥沃，多为酸性和微酸性，具备了茶树生长的良好条件，芽叶肥壮，氨基酸和茶多酚的含量尤其丰富，为创制优质名茶提供了天然的物质基础。

贵州红碎茶的生产和发展与全国同步。其生产工艺在洛托凡型转为揉切机／C．T．C．的基础上。对“C．T．C．型”与“L．T．P．型”（劳瑞制茶机）经过不断改进、溶化、配套，形成“三合一”的独特工艺。以这些先进的机械设备加工的红碎茶，其颗粒细匀，内质上具有浓、强、鲜的特点。

贵州红碎茶的花色类型多，约占全国统一标准中的3／4，这在全国是惟一的。在二套样中，花贡茶场的红碎茶5号，自1987年以来一直保持省优；在三套样中，羊艾茶场的碎红茶1号上档和2号上档，从1983年至1991年连续三次获省、部双优，1988年又获首届中国食品博览会金奖；广顺茶厂的红碎茶1号上档和2号上档，从1987年至1991年连续两次获省、部双优；在四套样中，湄潭茶场的红碎茶1号上档和2号上档，从1983年至1991年连续两次获省、部双优。湄潭茶场由于在近年来进行了大面积的良种改植和工艺改进，红碎茶品质明显提高，已达到三套样的品质标准。

贵州红碎茶颗粒紧结匀整，色泽乌黑油润，净度好，香气鲜高带花香，滋味鲜浓，汤色红亮，叶底嫩匀，尤以“羊艾风格”享誉国内外，深受广东口岸的欢迎，曾原箱出口英国、美国、荷兰、德国等十多个国家，深受赞誉。如荷兰客户（vriesthee）来信中说：“我们审评过这些茶样，并认为品质优异，茶汤品质胜过我们在漫长的茶叶贸易经验中所审评过的中国茶叶……其鲜爽和香味可与优质的锡兰茶比美。”

11．浮梁工夫红茶

浮梁工夫红茶，简称浮红。因其产地景德镇古称浮梁，故名。该茶产于瓷都江西省景德镇市的山区和丘陵地带。浮红茶园一部分分布于东部和北部海拔500米以上的山地，一部分分布于100～500米的丘陵地带。年均降水量1763．5毫米，年均气温17℃，无霜期长达247天。土壤多为红、黄壤，土层疏松深厚、土质偏酸，植被丰富，含腐殖质多。由于林密谷深，溪流飞瀑，终年云雾缭绕，空气湿润。所栽培茶种有浮梁槠叶茶种和祁门种，具有较强的耐寒性和适应力。

采制工艺与浮红特色：优质工夫红茶，一般于谷雨前三、四天采摘一芽二、三叶。叶质柔嫩，色黄绿，茶芽挺显，内含物质丰富。因产地与安徽祁门、东至两县山水相依，草木绵连，气候、土壤条件和茶树品种、制作技术、产品规格与祁门红工夫茶一致。成品分为精制工夫茶、碎茶、片茶、末茶等花色。正品工夫茶外形条索紧细，显毫有锋苗，色泽乌润；香气鲜甜如蜜糖，苹果滋味鲜醇，汤色红艳明亮。该茶具有止渴、消食、除痰、提神、利尿、明目、益思、除烦、去腻之功效。

景德镇产茶历史已有1200余年。唐代大诗人白居易在《琵琶行》中“前月浮梁买茶去”之诗句，说明景德镇在唐元和年间（805－820）已成为江西的茶叶集散地。清光绪二三年间（1876－1877）受至德仿制闽红成功的影响，于浮梁磻村设庄监制红茶。光绪十年（1884）后红茶生产遍及浮梁，名声日盛。浮红精制工夫茶于1983年获对外经贸部品质优良荣誉证书；1984年精制工夫茶二、三、四级获江西省优质产品证书，二、三级获农业部优质产品证书；1985年精制工夫茶二级获商业部优质产品证书。

12．湖南红碎茶

湖南红碎茶，产区分布娄底地区和邵阳市各县，以及安化、桃源、石门、桃江、平江、浏阳、长沙、江华、兰山等县。产区属中亚热带季风气候区。日照时数1373．8～1664．9小时，大于或相等于10℃的积温5089．5～5383℃；年降水量1311．8～1691．2毫米；土壤以红、黄壤为主，呈微酸性。所种茶树大多为中小叶种，经采摘和初、精加工制成红碎茶。

1958年安化县茶叶试验场在全国最先以鲜叶直接制作红碎茶取得成功。随后迅速向平江、涟源、双峰等县推广，1963年推广初、精联合加工工艺。湖南红碎茶外形颗粒、色泽及内质香气均较佳。其产品占全国同类产品产量的40%。1978年全国出口红茶座谈会上，四套样红碎茶共评出14个优质奖，其中湖南即有12个。长沙县金井乡茶厂生产的红碎茶，于1985年获国家优质产品银质奖。新化县炉欢茶厂制作的红碎茶，于1982年评为省优质产品；红碎茶上档一、二号于1983年、1984年分别被外贸部、商业部评为优质产品。该产品现出口英国、新西兰、美国、独联体及东欧国家。

花　茶

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，采用窨制工艺制作而成的茶叶。一般根据其所用的香花品种不同，划分为茉莉花茶、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茶坯的产地、质量与制作工艺的精细程度划分出若

干等级，有特级、一、二、三、四、五级等六至七个等级。

花茶是集茶味与花香于一体，茶引花香，花增茶味，相得益彰。既保持了浓郁爽口的茶味，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，被誉为可窨花茶的玫瑰、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世纪起花茶的窨制已扩展到苏州、杭州一带。明代顾元庆（1564—1639）《茶谱》一书中较详细记载了窨制花茶的香花品种和制茶方法：“茉莉、玫瑰、蔷薇、兰、蕙、桔花、栀子、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。”但大规模窨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，在花香旺季进行窨制加工，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。

1．金华茉莉花茶

金华茉莉花茶，简称金华花茶，产于浙江省金华市，以精制茶用茉莉花窨制而成。已有三百多年生产历史。是我国当前销往国际市场花茶的主要产地之一。其品种有茉莉毛峰茶、茉莉烘青花茶（分1～6级）、茉莉炒青花茶（分为1～6级），以茉莉毛峰品质最佳。制作花茶所用毛茶一般均种植于海拔700～800米的高山上，兰溪毛峰即产于兰溪市的北山与蟠山上，举岩毛峰即产于北山上端的鹿田庄。其他多属山高、气寒、雨多、雾重、林茂、泉清，自然环境优越；土壤均为砂质红壤，土层深厚，结构疏松，富含腐殖质，有利于茶树生长及芳香物质的形成。

茉莉花的著名产地就在金华市罗店乡。其地之土壤、雨量、气候均宜，更有双龙洞清澈泉水浇灌，加之当地有众多富有经验的花农，精心培植，不仅产量丰富，且质量上乘，具有头圆、粒大、饱满、洁白、光润，含芳香量高等优点。用以窨制花茶，风味超群。

花茶的窨制工艺：先将毛茶进行精制，为花茶的窨制提供优质茶坯。窨制前先烘干茶坯，使茶叶含水量降至4～5%，然后自然冷却至30～33℃，开始窨花。茶、花配比量依其品种、级别而定。如高档茉莉毛峰，每100公斤茶叶配150公斤茉莉花。经重复窨花6次，最后经提花、出花及匀堆装箱等工序即为成品。花茶加工技术要求高，必须抓住鲜花吐香，茶坯吸香、复火保香3个重要环节，并须讲究窨制工艺过程中“干、凉、匀、快”的独特要求。

茉莉毛峰茶的特点为：全身银毫显露，芽叶花朵卷紧；色泽黄绿透翠，汤色金黄清明；茶香浓郁清高，滋味鲜爽甘醇；旗枪交错杯中，形态优美自然。饮用该茶不仅有茶叶裨益人体健康之功效，且具有茉莉花的药理效果。1979年全国茉莉花茶评比，金华茶厂生产的特级、一级、二级茉莉花茶

评为商业部优质产品。1992年3月商业部在福建省崇安县召开的全国花茶、乌龙茶优质产品评比会上，金华一级、二级茉莉花茶，被评优质产品。本品销于北京、天津、上海、河北、山西、山东、江苏、辽宁等省市；出口法国、日本、东南亚各国及港澳地区。

2．京华牌茉莉花茶

京华牌茉莉花茶，是北京茶叶总公司暨北京市茶叶加工厂生产经销的“京华”茶叶的主要系列产品。公司（茶厂）自1950年建立以来，迄今已有四十多年的历史。茶叶的生产加工，已从解放初期以手工操作为主，转变为机械化、电脑化管理，营销网络遍布“三北”地区。目前核子秤配比已引入茶叶加工，制茶拼配流程自动控制程度明显增强，产品质量日益提高。年产量以5％的速度递增，至1994年产量已达6500吨，销售金额1．4亿元。拼配加工量占北京市的80％左右，产销吞吐量超过万吨。

“京华”茉莉花茶，是按照北京人自清代以来就喜爱饮香片（花茶）的传统习俗，从江苏、浙江、福建、安徽、四川等主要产茶区选进优质原料，采用独特配方，精制加工，拼配而成。“京华”茶品的特点是：它溶汇了主要产茶区各香型茶叶的不同特色与韵味，扬长弃短，集优质于一身，使其成为适应北京口味，独具特色的、多品种规格的茉莉花茶系列。最近又推出了京华大白毫、京华香片、京华白雪峰、京华毛尖等一批著名茶品。成品外型紧结美观，香气浓郁，滋味醇厚，汤色清澈，是花茶中上乘饮品之一。

“京华”花茶，除批量散装外，袋装茶选用铝箔包装，图案设计古朴典雅，美观大方。一种图案按销售单位重量共分三种规格，每种规格又按不同档次，以十种颜色区分。这种袋装茶密封性能极强，可防止吸附异味，对茶叶的品质有良好的保护作用。

名茶新品种“京华大白毫”，已于1994年初面市。该茶采用名山所产优质早春“明前绿茶”为茶坯，以每100公斤茶叶配140公斤优质茉莉鲜花，经过六次窨制，一次提花而成。具有“条壮、毫显、香浓、味鲜、耐泡”五大优点，冲泡三次茶味花香犹存。“京华大白毫”包装袋采用高阻隔亚光复合材料制成，是目前国际市场流行的新型包装材料。表层为丙烯磨砂膜，有良好的印刷性能，经传统工艺处理，给人以色彩柔和的视觉效果，案图设计古朴，素雅端庄，具有良好的隔氧、防潮、阻气、遮光性能。这种袋装高级茉莉花茶，适于在冰箱冷藏条件下低温保鲜。可令饮者“一年四季喝新茶，色香味型不走样”。

“京华”茉莉花茶，在诸花茶品种中，独树一帜，誉满京城，在两次茶品及包装评比中屡获殊荣。京华牌“老寿星茉莉花茶”，在1988年首届中国食品博览会上荣获银奖。京华牌茉莉花茶，1992年荣获首届全国百家涉外饭店畅销商品金奖。高级茉莉花茶铝箔袋包装，在1987年全国商业供销系统包装评比中获一等奖。“京华”商标，于1992年被评为北京市著名商标。1994年被市技术监察局评为北京市“好产品”。

“京华”茉莉花茶，品质稳定，信誉日增，自开发投放市场以来，以其名牌效应吸引了众多消费者，使冠有“京华”商标的茶品畅销不衰，日益受到北京以及东北、华北、西北地区广大饮茶者和中外来京旅游者的青睐。京华牌茶叶，已成为北方地区茶叶市场最畅销的地方名茶。

3．苏州茉莉花茶

苏州茉莉花茶，高档花色品种有“一级

三窨”、“重熏茶”、“高窨茉莉小叶”、“苏萌毫”等诸名。产于江苏省苏州茶厂,是我国的传统名花茶，生产历史悠久，始于南宋。在260多年前的清代雍正、乾隆年间，就销往我国东北、华北和西北地区。在建国后苏州茶厂生产的茉莉花茶在产品数量与质量方面都有了很大的提高，在国内外市场上颇受消费者的青睐，除国内销往北京、天津、上海、广州等各大中城市外，1955年开始出口香港、东南亚、欧洲、非洲等20多个国家和地区。

苏州茉莉花茶选料精良，工艺精湛：其毛茶系选用苏、浙、皖三省吸香性能好的烘青绿茶为坯料，配以香型清新而又成熟粒大、洁白光润的茉莉鲜花精工窨制而成。窨制工艺有一套完整、独特的技术措施。坯料处理分干燥、冷却过程；鲜花处理有摊、堆、筛、凉等维护过程；吸香通过拌和、摊凉、收堆、起花、重窨、精窨吸附和干燥（据窨花次数而定，窨花四次即须干燥三次，窨花六次即须干燥五次）过程，共有十数道工序。其中，控制窨花水分的变化和掌握烘干火候的稳定最为重要，严、细、精、勤与视气温变化而灵活、适时控制关键工序进程，是形成苏州茉莉花茶高品格的工艺精髓。以如下两品高档花茶为例：

一级三窨茉莉花茶：茶与花的配比量为100∶95，经三次窨花、一次提花，轻花多窨，逐次递减；还配以适量的白兰鲜花进行谐调。使茶叶与花香溶为一体，形成外观条索紧细匀整，白毫显露，色泽油润；内质极佳，茶汤清澈透明，叶底幼嫩；香气鲜美、浓厚、纯正、清高，入口爽快，持续性能好等特色。1982年苏州茶厂生产的虎丘牌一级三窨茉莉花茶荣获国家优质食品银质奖。苏州一级、二级、三级茉莉花茶被商业部评为优质产品。

苏萌毫：茉莉苏萌毫，是苏州茶厂创制的特种花茶。该茶采用高档烘青绿茶和优质茉莉鲜花经“六窨一提”精工窨制而成，是花茶中高档名品，以香气鲜灵，滋味醇厚鲜爽而深受消费者喜爱。其品质特点是：外形条索紧细匀直，色泽绿润显毫，香气鲜灵持久汤色黄绿明亮，滋味醇厚鲜爽，叶底嫩黄柔软。1982、1986、1990年商业部分别在长沙、广州、河南信阳市召开的全国名茶评比会上，该茶连续三次被评为全国名茶。

4. 福建茉莉花茶

福建茉莉花茶，系选用优质烘青绿茶，用茉莉花熏制而成。主产于福建省福州市及闽东北地区。其品质规格分为特种花茶、特级和一至六级花茶，名目繁多。特种花茶有福州的大毫、银毫、春风、崔舌，宁德的天山银毫、天山春毫，福安的白云，福鼎的太姥香云、太姥银毫，政和的雄峰银芽，寿宁的福寿银毫等。

制作花茶的条件与工艺：福建省地处亚热带，气候温和，雨量充沛，茉莉花遍地栽培，品种优良，花农有丰富的种植经验，故鲜花数量和质量都居东南之冠。所选制花茶的原料烘青茶，亦产于省内的各绿茶生产区。制作花茶，须经花香养护、茶坯处理、窨花、起花、复火（转窨）、提花、匀堆、装箱等工序。其配花量和转窨次数，因不同级别的茶坯而异，级别高，下花量则多，同时须掌握茶坯的吸香性能和花香的吐香性能，使时间和程度掌握得恰到好处，始能相得益彰。故每次窨花后的复火（烘干）工序至关重要，既须排除多余水分利于转窨；又须避免香气的过多损失，故工序相当精细。高级的提香，则仅用少量香花，提后筛去花渣而不复火，以提高产品的香气鲜爽度。

福建茉莉花茶，外形秀美，毫峰显露，香气浓郁，鲜灵持久，泡饮鲜醇爽口，汤色

黄绿明亮，叶底匀嫩晶绿，经久耐泡。不仅为良好的高香饮料，且有一定的药理功效。

福建的茉莉花茶历史悠久，早在16世纪即有制作此茶的记载。清咸丰年间（1851～1861）已大量生产。新中国成立后，福建茉莉花茶的产、质量不断提高。1987年以来，在省、部及全国花茶评比会上，有20多个品种，获奖30余次。1982年，宁德天山茉莉银毫、特级茉莉花茶，福州明前二、三、四级，政和二、三级分获商业部优质产品称号。福州闽毫茉莉花茶及寿宁福寿银毫分别于1978、1986年被评为全国名茶。1985年6月和1986年10月在巴黎举办的国际美食旅游协会评奖会上，福建的茉莉花茶（91010唛）和福建新芽牌茉莉花茶袋泡茶，相继分获金桂奖。1990年由商业部召开的全国名茶评选会上，由福州茶厂生产的罗星塔牌茉莉闽毫和寿宁县茶厂生产的福寿牌福寿银毫分别被评为全国名茶。福建茉莉花茶除销往北京及北方地区等地，还出口港澳地区和东南亚各国。

5．歙县珠兰花茶

歙县珠兰花茶，产于安徽省歙县，现由安徽省黄山市绿牡丹茶叶公司、安徽省歙县黄山花茶公司分别生产同一品名的珠兰花茶。该茶生产始于清乾隆年间（1736－1795），迄今已有200余年。其窨制工艺分两个阶段：一为制茶坯，二为窨花，又称“熏花”。花茶的档次以制坯原料品质高低而异，用毛峰、大方毛茶制坯窨制的花茶属高档名茶；用烘青原料窨制的为大宗花茶。制作茶坯系将毛峰、大方、烘青等毛茶原料，分级分批通过筛分制坯工艺，按标准样精制成各级素茶坯，称精制素茶。窨花工艺，系将精制素茶窨以新鲜珠兰鲜花，使原料茶吸收花香，经一次或多次窨花之后，便制成商品珠兰花茶。

珠兰花茶的特色：珠兰花香浓而不烈，清而不淡，故其窨制的烘青珠兰花茶清香幽雅，鲜纯爽口，外形条索匀齐，色泽深绿光润，冲后整朵成串，汤色黄绿清明，叶底芽叶肥壮柔软。珠兰花茶有珠兰黄山芽峰、珠兰大方、珠兰烘青等品种。珠兰黄山芽峰在1954年全国花茶质量评比中获第一名，1979年获全国供销总社优质产品称号，1982年、1984年两次获安徽省优质产品称号。销于山东、华北、东北和边疆兄弟民族地区。

乌龙茶

乌龙茶，亦称青茶、半发酵茶，以本茶的创始人而得名。是我国几大茶类中，独具鲜明特色的茶叶品类。乌龙茶的产生，还有些传奇的色彩，据《福建之茶》、《福建茶叶民间传说》载：清朝雍正年间，在福建省安溪县西坪乡南岩村里有一个茶农，也是打猎能手，姓苏名龙，因他长得黝黑健壮，乡亲们都叫他“乌龙”。一年春天，乌龙腰挂茶篓，身背猎枪上山采茶，采到中午，一头山獐突然从身边溜过，乌龙举枪射击，但负伤的山獐拼命逃向山林之中，乌龙也随后紧追不舍，终于捕获了猎物，当把山獐背到家时已是掌灯时分，乌龙和全家人忙于宰杀、品尝野味，已将制茶的事全然忘记了。翌日清晨全家人才忙着炒制昨天采回的“茶青”。没有想到放置了一夜的鲜叶，已镶上了红边了，并散发出阵阵清香，当茶叶制好时，滋味格外清香浓厚，全无往日的苦涩之味，并经细心琢磨与反复试验，经过萎雕、摇青、半发酵、烘焙等工序，终于制出了品质优异的茶类新品——乌龙茶。安溪也遂之成了乌龙茶的著名茶乡了。

乌龙茶综合了绿茶和红茶的制法，其

品质介于绿茶和红茶之间，既有红茶的浓鲜味，又有绿茶的清芬香，并有“绿叶红镶边”的美誉。品尝后齿颊留香，回味甘鲜。乌龙茶的药理作用，突出表现在分解脂肪、减肥健美等方面。在日本被称之为“美容茶”、“健美茶”。

形成乌龙茶的优异品质，首先是选择优良品种茶树鲜叶作原料，严格掌握采摘标准：其次是极其精细的制作工艺。乌龙茶因其做青的方式不同，分为“跳动做青”、“摇动做青”、“做手做青”三个亚类。商业上习惯根据其产区不同分为：闽北乌龙、闽南乌龙、广东乌龙、台湾乌龙等亚类。乌龙茶为我国特有的茶类，主要产于福建的闽北、闽南及广东、台湾三个省。近年来四川、湖南等省也有少量生产。

乌龙茶是由宋代贡茶龙团、凤饼演变而来，创制于1725年（清雍正年间）前后。据福建《安溪县志》记载：“安溪人于清雍正三年首先发明乌龙茶做法，以后传入闽北和台湾。”另据史料考证，1862年福州即设有经营乌龙茶的茶栈，1866年台湾乌龙茶开始外销。现在，乌龙茶除内销广东、福建等省外，主要出口日本、东南亚和港澳地区。

1. 文山包种茶

文山包种茶，为轻度半发酵乌龙茶。产于伟大祖国的美丽宝岛——台湾省北部的台北市和桃园等县。“包种”名之由来是，在清光绪初年，因向宫廷进贡，将四市两茶叶用两张方形毛边纸内外相衬包成四方包，以防茶香外溢，外盖茶名及行号印章，光绪帝对此茶赐封为“包种”，至今已有百年历史了。

台北县的文山地区是台湾茶叶的发源地，1881（清光绪七年）年，人们从福建引进包种茶的制作方法，在台北县建立第一座包种茶精制茶厂以来，现已发展到二十多家。文山茶区包括台北市（县）的新店、坪林、石碇、深坊、汐止等乡镇，茶园面积二千三百多公顷，至八十年代中期，产量已达一百三十多万公斤。

文山包种茶的采制工艺十分讲究，雨天不采，带露不采，晴天还要在上午十一时至下午三时这段时间采摘。这时的鲜叶，经过夜露的滋润，又经一段晨光的照射，叶面的露水珠已蒸发，茶叶所含水分适中，叶片鲜嫩。春秋两季要求采“二叶一心”的茶菁，采时需用双手弹力平断茶叶，断口成圆形，不可用力挤压断口，如挤压出汁随即发酵，茶梗变红影响茶质。每装满一篓就要立即送厂加工，以免破坏茶叶的新鲜度。制作工艺，分初精两步。初制包括：日光萎凋、室内萎凋、搅拌、杀青、揉捻、解块、烘干等工序，以翻动做青为关键，每隔一至二小时翻动一次，一般须翻动四五遍，以达到发香的目的。炒茶重在控制火候。精制以烘焙为主要工序，初制茶放进烘焙机后，在70℃恒温下不断翻动发香，使叶性较温和。成品茶外形自然卷曲，茶汤金黄，有天然幽雅芬芳气味。入口滋味甘润、清香，齿颊留香久久不散。具有香、浓、醇、韵、美的特色。素有“露凝香”、“雾凝春”之美誉。文山包种茶含有丰富的营养保健成分，可强心、利尿、消除疲劳，有解除尼古丁及酒精中毒的功能，更有消除血脂肪、防止血管硬化的妙效。除销本省，还外销日本、新加坡、马来西亚、英国、德国、法国、意大利、西班牙、美国、加拿大及香港等二十多个国家和地区，占台湾外销茶的第三位。

2．凤凰单枞

凤凰单枞，属乌龙茶类。产于广东省潮州市凤凰镇乌崠(dóng)山茶区。该区濒临东海，气候温暖，雨水充足，茶树均生长

于海拔1000米以上的山区，终年云雾弥漫空气湿润，昼夜温差大，年均气温在22℃以上，年降水量1800毫米左右，土壤肥沃深厚，含有丰富的有机物质和多种微量元素，有利于茶树的发育与形成茶多酚和芳香物质。凤凰山茶农，富有选种种植经验，现在尚存的3000余株单枞大茶树，树龄均在百年以上，性状奇特，品质优良，单株高大如榕，每株年产干茶10余公斤。

采制工艺与茶品特性：单枞茶，系在凤凰水仙群体品种中选拔优良单株茶树，经培育、采摘、加工而成。因成茶香气、滋味的差异，当地习惯将单枞茶按香型分为黄枝香、芝兰香、桃仁香、玉桂香、通天香等多种。因此，单枞茶实行分株单采，当新茶芽萌发至小开面时（即出现驻芽），即按一芽、二三叶标准，用骑马采茶手法采下，轻放于茶罗内。有强烈日光时不采，雨天不采，雾水茶不采的规定。一般于午后开采，当晚加工，制茶均在夜间进行。经晒青、晾青、碰青、杀青、揉捻、烘焙等工序，历时10小时制成成品茶。其外形条索粗壮，匀整挺直，色泽黄褐，油润有光，并有朱砂红点；冲泡清香持久，有独特的天然兰花香，滋味浓醇鲜爽，润喉回甘；汤色清澈黄亮，叶底边缘朱红，叶腹黄亮，素有“绿叶红镶边”之称。具有独特的山韵品格。

凤凰单枞的产销历史已有900余年。1955、1982、1986年获商业部全国优质名茶称号，1986年在全国名茶评选会上被评为乌龙茶之首。1990年由汕头市茶叶进出口公司潮州分公司生产的金帆牌凤凰单枞被商业部评为全国名茶。1989年农牧渔业部在西安召开的名茶评比会上获名茶金杯奖。1991年在“中国杭州国际文化节”上荣获“文化名茶奖杯”。在国内主销闽、粤，出口日本、新加坡、泰国、港澳等国家和地区。

3．石古坪乌龙茶

石古坪乌龙茶，原产于广东省潮州市潮安县凤凰镇石古坪。产地海拔多在1000米以上，高山重叠，丘陵起伏，竹林茂密，岩泉长流，土层深厚，质地疏松，富含有机质，气候温暖，昼夜温差大，雨量充足，常年云雾缭绕。当地茶农实行优选，择叶质嫩厚有油光的母树，培育插穗，短穗纤插育苗，建立新式茶园。茶树生长旺盛，芽叶肥嫩而柔软，富含氨基酸与芳香物质。

采制工艺与茶质：采茶时采用“骑马式”采茶法，轻采轻放勤送。采茶时间规定为晴天上午至下午4时，不采露水茶、雨水茶、黄昏茶，且不同茶山、不同老嫩分别采摘，以保证鲜叶质量。其加工均在夜间进行。分晒青、凉青、摇青、静置、杀青、揉捻、焙干等7道工序。其中摇青为形成该茶品质关键工序。摇青与静置需5～6次，均由有经验的茶师亲自掌握。全过程需18个小时。其成品茶外形油绿细紧，香气清高浓郁，滋味鲜醇爽口；汤色黄绿清澈，叶底嫩绿，叶边呈一线红。以精制茶壶冲泡，冲饮多次，茶香外溢，茶味不减。新茶贮存一年以后，色、香、味仍能保持如初。本品具有防治高血压、慢性哮喘及痢疾、蛀牙等功效。

石古坪地区，多为畲族同胞居住，已有400余年的植茶历史。至清末始创造半发酵茶加工技术，出产本品。如今茶区已扩大至大质山山脉各个村落，但因受气候、土壤及品种等条件影响，不能广为种植，故其产量较少，更为珍贵。1985年由农牧渔业部和中国茶叶学会在南京召开的名茶评比会上，被评为优质农产品与金杯奖。出口东南亚及港澳地区。

4．永春佛手

永春佛手，系用佛手品种茶树嫩梢制成的乌龙茶。因叶形与香橼柑叶片相似，故别名又称“香橼”。主产区福建省永春县，地处载云山下，境内山峦起伏，树木苍翠，四季如春。佛手茶树系无性系品种，灌木型、大叶类、中芽种，适应性广，抗逆性较强，单产高，一芽三叶嫩梢重1．5克，为一般适制乌龙茶品种的1．3～2倍。树姿形态奇特，分枝稀疏，枝条细软似蔓，披张铺地，成叶大如掌，卵圆形，多水平着生，叶面扭曲隆起，主脉弯曲，叶缘锯齿稀钝，缺刻较不明显。

永春佛手，经精心采摘、制作的成品茶，条索紧结肥壮卷曲，色泽砂绿乌润，香气浓郁清长，滋味醇厚回甘，汤色澄黄明亮，具有独特果香。茶中所含生物碱、多酚类物质、水浸出物等含量较高。本品生产历史已60余年，产区群众常用以制作盐茶和柚米茶，治疗痢疾、中暑、高血压等症。1985年松鹤牌一级香橼，被评为福建省优质产品。1985年6月农牧渔业部在南京召开的全国名茶、优质茶评选会上，永春茶厂生产的永春佛手被评为全国优质产品，出口港澳及东南亚各地。

5．安溪铁观音

安溪铁观音，属乌龙茶之极品。以其成品色泽褐绿，沉重若铁，茶香浓馥，比美观音净水而得此圣洁之名。铁观音产于福建省安溪县尧阳乡。产区海拔100～1000米，群山环抱，峰峦绵延，常年云雾弥漫，属亚热带季风气候区，西北有闽中大山为屏障，阻挡冬季干燥寒风侵袭，东南临台湾海峡，在海洋性气候的影响下，年均气温为15～18．5℃，年均无霜期长达292天，年降水量1700～1900毫米，相对湿度78％左右；土壤大部分为酸性红壤，土层深厚，有机物含量丰富。

安溪种植单株选育的无性系茶树品种铁观音，始于清乾隆初年，迄今已有200多年的历史。铁观音茶树的特征是：其树冠披展，枝条斜生，叶形椭圆；叶尖下垂略歪，叶缘齿疏而钝，略向背面翻卷；叶肉肥厚，叶面呈波浪状隆起，具有明显肋骨形；叶色浓绿油光，嫩梢肥壮，略带紫红。以铁观音茶树鲜叶和其制茶工艺制成的铁观音茶，为正宗产品。

采制工艺：铁观音茶树萌发期为春分前后，每年一般分四次采摘：春茶在立夏，夏茶在夏至后，暑茶在大暑后，秋茶在白露前。春茶最好，约占年产量的50％，香高味重、耐泡；夏茶叶薄带苦味，香气较差，产量约占25％；暑茶较夏茶好；秋茶香气高锐，但茶味不及春茶浓厚。采摘须在茶芽形成驻芽，顶芽形成小开面，及时采下二三叶，以晴天午后茶品质量最佳。毛茶制作，经晒青、晾青、做青（摇青、做手）、杀青、揉捻、初焙、包揉、文火慢焙等10多道工序。其中做青为形成色、香、味的关键。毛茶经筛分、风选、拣剔、干燥、匀堆等精制过程，即为成品茶。

铁观音茶质高超，独具风韵：其成品茶外形条索卷曲，肥壮圆结，沉重匀整；色泽油亮，带砂绿色，红点明显，具有蜻蜓头、螺旋体、青蛙腿，砂绿带白霜；汤色金黄，浓艳清澈；叶底肥厚明亮，呈绸面光泽；滋味醇厚甘鲜，回甘悠长，香锐而浓，素有“茶中之王”、“绿叶红镶边，七泡有余香”之誉。本品属半发酵茶，兼有红茶的甘醇，绿茶的清香，并有兰花香味，风格独特。富含维生素、儿茶素、芳香油等化合物。饮之具有清心明目、防止动脉硬化、减轻辐射伤害、降脂减肥、益寿延年之功效。

铁观音茶驰名中外，饮誉世界，屡获名

优称号。1945年王联丹茶庄配制的泰山峰牌铁观音，在新加坡获得一等金牌奖；1950年在泰国评奖时，碧天峰铁观音获特等奖。特级铁观音于1979年、1985年获福建省优质产品称号，1981年获国家优质产品金质奖，1982年与1986年获商业部全国名茶称号，1990年安溪茶叶公司送选的凤山牌铁观音在商业部召开的优质名茶评选会上，再次被评为全国优质名茶。历史上出口东南亚、港澳地区，近年又出口日本、美国及欧洲等国家和地区。

6．冻顶乌龙茶

冻顶乌龙茶，产于台湾省南投县凤凰山支脉冻顶山一带。主要种植区鹿谷乡，平均海拔500～900米，年均气温22℃，年降水量2200毫米，空气湿度较大，终年云雾笼罩。茶园为棕色高粘性土壤，杂有风化细软石，排、储水条件良好。

冻顶与茶名之由来：从茶园所处的自然环境来看，即是冬季也并无严寒相侵，雪冻冰封，那么为何名冻顶呢？据说是因冻顶山迷雾多雨，山路崎岖难行，上山的人都要绷紧脚趾，台湾俗称“冻脚尖”，才能上得去，这即是冻顶山名之由来，茶亦因山而名。

采制工艺与茶质：冻顶茶一年四季均可采摘，春茶采期从3月下旬至5月下旬；夏茶5月下旬至8月下旬；秋茶8月下旬至9月下旬；冬茶则在10月中旬至11月下旬。采摘未开展的一芽二、三叶嫩梢。采摘时间每天上午10时至下午2时最佳，采后立即送工厂加工。其制作过程分初制与精制两大工序。初制中以做青为主要程序。做青经轻度发酵，将采下的茶菁在阳光下暴晒20～30分钟，使茶菁软化，水分适度蒸发，以利于揉捻时保护茶芽完整。萎凋时应经常翻动，使茶菁充分吸氧产生发酵作用，待发酵到产生清香味时，即进行高温杀青。随即进行整形，使条状定型为半球状，再经过风选机将粗、细、片完全分开，分别送入烘焙机高温烘焙，以减少茶叶中的咖啡因含量。冻顶乌龙茶成品外形呈半球型弯曲状，色泽墨绿，有天然的清香气。冲泡时茶叶自然冲顶壶盖，汤色呈柳橙黄，味醇厚甘润，发散桂花清香，后韵回甘味强，饮后杯底不留残渣。其茶品质，以春茶最好，香高味浓，色艳；秋茶次之；夏茶品质较差。

台湾乌龙茶，系在清康熙年间（1662～1722），由福建省安溪县引种并传入采制方法，1866年即开始出口。据《台湾通史》载：“乌龙茶叶大、味浓，出口甚多。”近年来出口东南亚、欧美、香港等国家和地区。冻顶乌龙茶在台湾省历年优质茶叶的评比中，均名列第一。

7．岭头单枞

岭头单枞，属乌龙茶类极品名茶。产于广东省饶平县坪溪镇岭头村。单枞是继岭头奇兰之后，在乌龙茶中又一特殊品种的新发现。饶平地处粤东南部，濒临南海；而岭头地处凤凰山麓，海拔400余米，境内山岭连绵，竹木交荫，云雾弥漫，气候温和，雨量充沛，土壤肥沃，地质疏松，实乃天然的宜茶之地。岭头村种茶迄今已有近一百年的历史了。

岭头单枞茶树品种，是坪溪镇岭头村茶农于1961年至1963年在该村捆龙子山茶园中选出一株叶色较黄白、发芽早的本地水仙茶树，其后几经试制，经省、市、县等有关部门及专家鉴定，认为该品种茶质量极佳，独具风味。其特点是：

1．早熟：春茶采摘时间为每年3月28日至4月5日前后。比其他品种茶早采一至两周左右。

2．高产：岭头单枞茶介乎于乔、灌木型之间，株形呈冠状，具有高产性能。新梢生长具有早、齐、匀等优点，当年种植可当年采摘，隔年亩产可达25公斤至50公斤。第三年亩产可达150公斤至250公斤干茶。采摘新梢长8至15厘米，叶片呈椭圆形，叶尖为短尖状，边缘呈锯齿状，叶片长6．5至9．5厘米，宽一般为3．5至7厘米左右。持嫩性时间为二至三周（指吐芽梢到采摘时间）。一般每年可采五至七次茶叶。岭头单枞茶比同类其他茶亩产量可高3至5倍。

3．优质：冲泡时早出香气，滋味醇爽，回甘力强。其成品茶具有微带浓蜜香气的特殊韵味。

4．适应性广，抗逆力强：无论高山、丘陵、平原地区均可种植。通过制作后均能表现出岭头单枞茶的特殊韵味（蜜香味）。除在本县、本省内推广种植外，还引种至福建、海南、湖南等省部分宜茶山区种植。岭头村现有茶园面积已达一千亩左右，全县达到四万八千亩，广东省已达三千公顷。

岭头单枞茶的采制工艺与茶品特色：每年采摘时间为春茶在每年清明前后；夏茶在5月下旬至7月初；秋茶在9月下旬；冬茶在11月中旬。采摘标准为一芽二至三片叶。其制作工序，经晒青、凉青、碰青、杀青、揉捻、烘干等程序精制而成。其成品茶特征为：外形条索微弯曲，色泽黄褐似鳝鱼色。内质香气花蜜清高，滋味醇爽回甘，汤色橙红明亮，叶底笋色红边明亮（也称朱边绿腹）。是当今乌龙茶类的极品。

岭头单枞乌龙茶新品的问世，受到社会、特别是受到茶学界的重视，屡获殊荣：1986年5月商业部在福州召开的全国名茶评选会上被评为全国名茶；1988年获广东省名茶称号；同年参加欧共体在巴基斯坦拉合尔市举行的亚太地区农产品新技术新产品博览会上获最受欢迎奖；1989年获国家卫生部授予的“绿色食品”称号；1990年商业部在河南省信阳市召开的全国名茶评比会上，金帆牌岭头单枞再次被评为全国名茶；在1991年中国杭州国际文化节上获“中国文化名茶”称号；1994年被评为广东省名茶，获金奖。

8．岭头奇兰

岭头奇兰，属乌龙茶类。系采大叶奇兰种鲜叶制成。原产于广东省饶平县坪溪镇岭头村，现在茶园已发展到本县许多乡镇及其临近村落，但仍以岭头所产质量最佳。岭头地处凤凰山麓，海拔400余米，境内山岭蜿蜒，竹木苍翠，云雾笼罩，土壤肥沃，质地疏松。茶园多选用无性系大叶奇兰茶苗种植和施用花生麸培育，茶树生长茂盛，鲜叶内含芳香物质丰富。

采制工艺与奇兰佳质：新中国成立前采用手工制作，工艺极为繁复；建国后采用机械或半机械生产。从采茶至制成干茶，共需14个小时以上，鲜叶采回后，一般经晒青、碰青（摇青）、杀青、揉捻、烘干等多道工序制成。其工艺流程多半在夜间进行，各道工序均凭茶师经验“看茶做茶”，审其茶菁物理化学变化规律，精细制作。其成品条索细长沉重，叶蒂小，叶肩窄，色泽黄绿，乌亮油润，砂绿隐含；香气清醇，似兰花味，滋味清醇略厚，且甘鲜，耐冲泡；叶脉主脉浮现稍白，叶身棱形清秀而有光泽，汤色清黄或金黄。

奇兰茶的冲饮方法，与一般红、绿茶不同，最好以煮沸的清泉水与精雅小巧的红陶或紫砂茶具冲泡，才能充分发其茶香，领略品茗的高雅意境。

饶平县平溪镇岭头地区种茶自清末开始，并由当地侨胞销往泰国、香港和东南亚等地。新中国成立后大力繁育种苗，推广

优良品种，扩建茶园。茶叶生产已成为岭头发展经济的支柱产业。岭头奇兰在历次评比中，曾多次荣获广东省优质名茶称号。

9．武夷肉桂

武夷岩茶，在我国茶叶发展史上，具有特殊的地位与悠久的历史。据茶叶史料记载，早在南朝宋末年（479）就曾以“晚甘侯”（古茶名）闻名于世。唐代成为士大夫上层贵族的馈赠佳品。唐代诗人徐夤（一作寅，福建莆田人）有诗赞武夷茶曰：“臻山川秀气所钟，品具岩骨花香之胜。”宋、元两朝入贡宫廷，盛极一时。北宋苏东坡的咏茶诗里就有“武夷岩边粟粒芽，前丁后蔡相宠加”的诗句。说的是北宋年间先后担任过福建转运使、主管宫廷贡茶的丁谓、蔡襄及诗作者本人对武夷岩茶的赞赏。元朝为焙制进贡的武夷岩茶——“龙团”、“石乳”，于元大德六年（1302）在武夷山四曲卧龙潭溪水南岸建“御茶园”（又称“焙局”），直到明代嘉靖年间（1522－1566）——这二百多年贡茶从未间断。在明朝初期虽罢造龙团，又改蒸青团茶为炒青散茶，随后又制“三红七绿”（指成茶红绿相间的颜色）的乌龙茶，即现在所称的“岩茶”的前身。所以武夷茶是始于明代，盛于清代。十七世纪时即远销西欧，蜚声海外。

武夷岩茶，历经沧桑，在新中国成立之后，茶山、茶树重新回到了人民的手中，便日益兴旺发展起来，如今茶园遍布武夷山峰峰岭岭、丘壑峡谷之间。尤其在改革开放以来，岩茶的生产又有了很大的发展，武夷山市岩茶总公司所属茶场的茶园面积迄今（1994）已发展到八万四千多亩（其中优良品种已达六万六千多亩、采摘面积已达五万亩）。著名的武夷岩茶品种，除原有的奇种之外，又先后引进和培育了若干珍贵品种：如白瑞香、素新兰、铁罗汉、白鸡冠、水金龟、半天腰、白牡丹、金钥匙、不知春、不见天、雀舌、老枞水仙，以及“十二金钗”（十二个名枞）等等好几十个优良品种。以这些名枞制成的茶叶，无论香气、滋味、汤色，都各具风韵。如今的武夷茶园已形成了一个多品多姿的岩茶系列，深受国内、国际茶叶市场的青睐与欢迎。

武夷肉桂，亦称玉桂，由于它的香气滋味有似桂皮香，所以在习惯上称“肉桂”。据《崇安县新志》载，在清代就有其名。该茶是以肉桂良种茶树鲜叶，用武夷岩茶的制作方法而制成的乌龙茶，为武夷岩茶中的高香品种。肉桂茶产于福建省武夷山市境内著名的武夷山风景区，最早是武夷慧苑的一个名枞，另一说原产是在马枕峰。本世纪四十年代初已是武夷山茶园栽种的十个品种之一，到六十年代以来，由于其品质特殊，逐渐为人们认可，种植面积逐年扩大，现已发展到武夷山的水帘洞、三仰峰、马头岩、桂林岩、天游岩、仙掌岩、响声岩、百花岩、竹窠、碧石、九龙窠等地，并且正在大力繁育推广，现在已成为武夷岩茶中的主要品种。

武夷山茶区，是一片兼有黄山怪石云海之奇和桂林山水之秀的山水胜境。三十六峰，九曲溪水迂回、环绕其间。山区平均海拔650米，有红色砂岩风化的土壤，土质疏松，腐殖含量高，酸度适宜，雨量充沛，山间云雾弥漫，气候温和，冬暖夏凉，岩泉终年滴流不绝。茶树即生长在山凹岩壑间，由于雾大，日照短，漫射光多，茶树叶质鲜嫩，含有较多的叶绿素。

武夷肉桂，为无性系品种，茶树为大灌木型，树势半披张，梢直立。树高与宽幅可达2米以上。自然生长者高、幅达3米以上，分枝尚密，节距尚长（3至6厘米）。叶片水平着生，叶长6．6厘米至12厘米，长者达13．3厘米；叶宽2至4．7厘米，叶幅

最宽者6厘米；叶色淡绿，但随不同土质和施肥量多少而变深或变浅，叶肉厚质尚软，叶面内折，成瓦筒状，有大叶乌龙品种特征，叶缘略具波状，叶齿细浅，30对左右；叶脉细稳，7至8对左右，叶长椭圆形，叶尖钝，整株叶片差异大。育芽能力强，持嫩性尚好，抗寒性好。在武夷山这独得天钟地爱的生态环境中，每年四月中旬茶芽萌发，五月中旬开采岩茶，在一般情况下，每年可采四次，而且夏秋茶产量尚高，全年亩产可达150公斤以上。

采制工艺：须选择晴天采茶，俟新梢伸育成驻芽顶叶中开面时，采摘二三叶，俗称“开面采”。不同地形、不同级别的新叶，应分别付制，采取不同的技术和措施。现今制作，仍沿用传统的手工做法，鲜叶经萎凋、做青、杀青、揉捻、烘焙等十几道工序。鲜叶萎凋适度，是形成香气滋味的基础，做青系岩茶品质形成的关键。做青时须掌握重萎轻摇，轻萎重摇，多摇少做，先轻后重，先少后多，先短后长、看青做青等十分严格的技术程序。近年来做青多以滚洞式综合做青机进行。

肉桂外形条索匀整卷曲；色泽褐禄，油润有光；干茶嗅之有甜香，冲泡后之茶汤，特具奶油、花果、桂皮般的香气；入口醇厚回甘，咽后齿颊留香，茶汤橙黄清澈，叶底匀亮，呈淡绿底红镶边，冲泡六七次仍有“岩韵”的肉桂香。

武夷肉桂，1982年以来连续五次获得国家级名茶光荣称号；1992年在首届中国农业博览会上又荣获金奖。1994年7月，武夷岩茶肉桂在蒙古国乌兰巴托国际博览会上荣获金奖；1994年10月，参加在漳浦举行的由台湾（省）天仁集团主办的海峡两岸秋季乌龙茶展示会上，由本公司茶叶研究所选送的品种半天腰、肉桂双双荣获头等奖和金钥匙二等奖。现出口港澳、东南亚、日本、英国等国家和地区。

10．武夷大红袍

武夷大红袍，因早春茶芽萌发时，远望通树艳红似火，若红袍披树，故名。大红袍是中国茗苑中的奇葩，素有“茶中状元”之美誉，乃岩茶之王，堪称国宝。产于福建省武夷山市——武夷山东北部天心岩（峰）下天心庵（永乐禅寺）之西的九龙窠。山壁上有朱德题刻的“大红袍”三个朱红字。该处海拔600余米，年均降水量在2000毫米以上，相对湿度在80%左右，四季气候温和，年均气温约18．5℃。山间溪涧飞流，云雾缭绕。土壤全系酸性岩石风化而成。大红袍茶树为灌木型，树冠半展开，分枝较密集，叶梢向上斜生，叶近阔椭圆形，尖端钝略下垂，叶缘微向面翻，叶色深绿光泽，内质稍厚而发脆，嫩芽略壮，显毫，深绿带紫。

大红袍为千年古树，稀世之珍。现九龙窠陡峭绝壁上仅存4株，系植于山腰石筑的坝栏内，有岩缝沁出的泉水滋润，不施肥料，生长茂盛，树龄已达千年。于每年5月13日～15日高架云梯采之，产量稀少，被视为稀世之珍。从元明以来为历代皇室贡品。武夷大红袍，属于单枞加工、品质特优的“名枞”，各道工序全部由手工操作，以精湛的工作特制而成。成品茶香气浓郁，滋味醇厚，有明显“岩韵”特征，饮后齿颊留香，经久不退，冲泡9次犹存原茶的桂花香真味。被誉为“武夷茶王”。

11．闽北水仙

闽北水仙，系乌龙茶类的上乘佳品。该茶始产于百余年前闽北建阳县水吉乡大湖村一带。现主产区为建瓯、建阳两县，地域毗连，群山起伏，云雾缭绕，溪流纵横，竹木苍翠。年均气温19．9℃；年降水量1600毫米以上，相对湿度80%左右；土地肥沃，

土层深厚疏松，有机质含量高，富含磷、钙、镁等矿物质，酸碱度适宜。所植水仙品种茶树为无性系良种，属中叶种小乔木型，主骨明显，枝条粗壮，呈椭圆形，叶肉厚，表面革质有油光，嫩梢长而肥壮，芽叶透黄绿色。

采制工艺与茶质：春茶于每年谷雨前后采摘驻芽第三、四叶，经萎凋、做青、杀青、揉捻、初焙、包揉、足火等工序制成毛茶。由于水仙叶肉肥厚，做青须根据叶厚水多的特点以“轻摇薄摊，摇做结合”的方法灵活操作。包揉工序为做好水仙茶外形的重要工序，揉至适度，最后以文火烘焙至足干。成品茶外形壮实匀整，尖端扭结，色泽砂绿油润，并呈现白色斑点，俗有“蜻蜓头，青蛙腹”之称；香气浓郁芬芳，颇似兰花。滋味醇厚，入口浓厚之余有甘爽回味；汤色红艳明亮，叶底柔软，红边明显。建瓯茶厂生产的北苑牌“闽北水仙一级乌龙茶”曾多次被评为省、部优质产品。1981、1982年荣获国家优质产品银质奖；1988年荣获首届中国食品博览会金奖；同年又荣获轻工业部优秀出口产品银牌奖；1989年被省消费者委员会誉为“消费者信得过产品”。该产品大部分供出口，主要销往港澳、日本、欧美及东南亚各国和地区。

白　茶

白茶，属轻微发酵茶，是我国茶类中的特殊珍品。因其成品茶多为芽头，满披白毫，如银似雪而得名。

白茶，目前产区主要在福建省（台湾省也有少量生产）建阳、福鼎、政和、松溪等县。境内丘陵起伏，常年气候温和，雨量充沛（如以福鼎为例，年均气温在18.5℃，年降水量在1661毫米左右）。山地以红、黄壤为主，主要种植福鼎大白茶、政和大白茶及水仙等优良茶树品种。

白茶的制作工艺，一般分为萎凋和干燥两道工序，而其关键是在于萎凋。萎凋分为室内萎凋和室外日光萎凋两种。要根据气候灵活掌握，以春秋晴天或夏季不闷热的晴朗天气，采取室内萎凋或复式萎凋为佳。其精制工艺是在剔除梗、片、蜡叶、红张、暗张之后，以文火进行烘焙至足干，只宜以火香衬托茶香，待水分含量为4～5%时，趁热装箱。白茶制法的特点是既不破坏酶的活性，又不促进氧化作用，且保持毫香显现，汤味鲜爽。

白茶主要品种有白牡丹、白毫银针。白牡丹何以冠此高雅之芳名？白牡丹因其绿叶夹银白色毫心，形似花朵，冲泡后绿叶托着嫩芽，宛如蓓蕾初放，故得美名。白牡丹是采自大白茶树或水仙种的短小芽叶新梢的一芽一二叶制成的，是白茶中的上乘佳品。而采自大白茶树的肥芽制成的白茶称为“白毫银针”，因其色白如银，外形似针而得名，是白茶中最名贵的品种。其香气清新，汤色淡黄，滋味鲜爽，是白茶中的极品。而采自菜茶（福建茶区对一般灌木茶树之别称）品种的短小芽片和大白茶片叶制成的白茶，称为“贡茶”和“眉茶”。贡茶的品质优于眉茶。

白茶，素为茶中珍品，历史悠久，其清雅芳名的出现，迄今已有八百八十余年了。宋徽宗（赵佶）在《大观茶论》（成书于1107－1110“大观”年间，书以年号名）中，有一节专论白茶曰：

> 白茶，自为一种，与常茶不同。其条敷阐，其叶莹薄，林崖之间，偶然生出，虽非人力所可致。有者，不过四五家；生者，不过一二株；所造止于二三胯（銙）而已。芽英不多，尤难蒸焙，汤火一失则已变而为常品。须制造精微，运度得宜，则表里昭彻如玉之在

璞，它无与伦也。浅焙亦有之，但品不及。

宋代的皇家茶园，设在福建建安郡北苑（即今福建省建瓯县境）。《大观茶论》里说的白茶，是早期产于北苑御焙茶山上的野生白茶。其制作方法，仍然是经过蒸、压而成团茶，同现今的白茶制法并不相同。而白茶的生产，是于清嘉庆初年（1769）采芽茶制成银针。1885年改采福鼎大白茶制成白毫银针。

关于白茶的历史究竟起于何时？茶学界有些不同的观点。有人认为白茶起于北宋，其主要依据是“白茶”最早出现在《大观茶论》、《东溪试茶录》（文中说建安七种茶树品种中名列第一的是“白叶茶”）中；也有认为是始于明代或清代的，持这种观点的学者主要是从茶叶制作方法上来加以区别茶类的，因白茶的生产过程只经过“萎凋与干燥”两道工序。也有的学者认为，中国茶叶生产历史上最早的茶叶不是绿茶而是白茶。其理由是：中国先民最初发现茶叶的药用价值后，为了保存起来备用，必须把鲜嫩的茶芽叶晒干或焙干，这就是中国茶叶史上“白茶”的诞生。

1．白毫银针

白毫银针，简称银针，又称白毫。因其成品多为芽头，满披白毫，色白如银，纤细如针，故得高俏雅名。白毫茶是属于仅有的白茶品种中之极品。它同君山银针齐名于世，历代为皇家的贡品。产于福建省福鼎县太姥山麓。地处中亚热带，境内丘陵起伏，常年气候温和湿润；年均气温18．5℃，年均降水量1660毫米左右；红、黄土壤，土质肥沃，实为宜茶之地。主要种植福鼎大白茶。清嘉庆初年（1796年之后）始制作银针白毫，以有性茶树群体菜茶的壮芽为原料；从1885～1889年间，改以福鼎大白茶和政和大白茶的壮芽为原料，而以台割更新后萌发的第一批肥壮春芽最为理想。一般在三月下旬至清明节采摘肥芽或一芽一叶，然后进行初制加工。

制作工艺与茶质：鲜叶采回后，一般在剔除鱼叶、真叶后，均匀摊于水筛晾晒至八九成干后采用30～40℃文火慢烘至足干制成毛茶。精干工艺，再将毛茶用六、七号筛过筛，筛上为优质品，筛下为次等品，然后再用手工精心拣除梗片、杂物等，分批用文火烘至足干，趁热装箱，以保持茶品鲜香。银针成品茶芽肥壮，满披白色茸毛，色泽鲜白，闪烁如银，条长挺直，如棱如针，汤色清澈晶亮，呈浅杏黄色，入口毫香显露，甘醇清鲜。其性寒，有解毒、退热、降火之功效，被视为治疗麻疹的良药。本品从1981年开始出口，1982年6月在长沙召开的全国名茶评比会上，被评为全国名茶之一。1986年与1990年又分别两届被商业部评为全国名茶。现出口港澳、美国、德国等地。

2．白牡丹

白牡丹，以绿叶夹银白色毫心，形似花朵，冲泡后绿叶托着嫩芽，宛若蓓蕾初放，故名。1922年以前创作于福建省建阳县水吉乡。1922年政和县亦开始制作，渐成为本品的主产区。目前产区分布于政和、建阳、松溪、福鼎等县。其原料采自政和大白茶、福鼎大白茶及水仙等优良茶树品种，选取毫芽肥壮、洁白的春茶加工而成。

白牡丹制作工艺与茶质：其制作工艺关键在于萎凋，要根据气候灵活掌握，以春秋晴天或夏季不闷热的晴朗天气，采取室内自然萎凋或复式萎凋为佳。精制工艺是在拣除梗、片、蜡叶、红张、暗张进行烘焙，只宜以火香衬托茶香，保持香毫显现，汤味鲜爽。待水分含量为4～5%时，趁热装

箱。成品毫心肥壮，叶张肥嫩，呈波纹隆起，叶缘向叶背卷曲，芽叶连枝，叶面色泽呈深灰绿，叶背遍布白茸毛；香毫显，味鲜醇；汤色杏黄或橙黄清澈；叶底浅灰，叶脉微红。其性清凉，有退热降火之功效，为夏季佳饮。主要出口港澳地区。

黄　茶

黄茶，名之由来：人们从炒青绿茶中发现，由于杀青、揉捻后干燥不足或不及时，叶色即变黄，于是产生了新的品类——黄茶。

黄茶的制作与绿茶有相似之处，不同点是多一道闷堆工序。这个闷堆过程，是黄茶制法的主要特点，也是它同绿茶的基本区别。绿茶是不发酵的，而黄茶是属于发酵茶类。这道工序有的称之为、闷黄”、“闷堆”，或称之为“初包”、“复包”、“渥堆”。

黄茶，按鲜叶的嫩度和芽叶大小，分为黄芽茶、黄小茶和黄大茶三类。黄芽茶主要有君山银针、蒙顶黄芽和霍山黄芽；黄小茶主要有北港毛尖、沩山毛尖、远安鹿苑茶、皖西黄小茶、浙江平阳黄汤等；黄大茶有安徽霍山、金寨、六安、岳西和湖北英山所产的黄茶和广东大叶青等。

黄芽茶之极品是湖南洞庭君山银针。其成品茶，外形茁壮挺直，重实匀齐，银毫披露，芽身金黄光亮，内质毫香鲜嫩，汤色杏黄明净，滋味甘醇鲜爽。在国际和国内市场上都久负盛名，身价千金（现北京市场零售价每市斤已逾千元）。

安徽霍山黄芽亦属黄芽茶的珍品。霍山茶的生产历史悠久，从唐代起即有生产，明清时即为宫廷贡品。霍山黄大茶，其中又以霍山大化坪金鸡山的金刚台所产的黄大茶最为名贵，干茶色泽自然，呈金黄，香高、味浓、耐泡。

1．北港毛尖

北港毛尖，以注册商标“北港”命名，唐代称“[illegible]湖茶”，属黄茶类，产于湖南省岳阳市北港。茶区气候温和，雨量充沛，湖面蒸气冉冉上升，低空缭绕，微风吹拂，如轻纱薄雾散于[illegible]湖北岸上空，形成了北港茶园得天独厚的自然环境。

毛尖茶采制工艺与品质：北港毛尖鲜叶一般在清明后五六天开园采摘，要求一号毛尖原料为一芽一叶，二、三号毛尖为一芽二、三叶。抢晴天采，不采虫伤、紫色芽叶、鱼叶及蒂把。鲜叶随采随制，其加工方法分锅炒、锅揉、拍汗及烘干四道工序。成品外形呈金黄色，毫尖显露，茶条肥硕，汤色澄黄，香气清高，滋味醇厚，甘甜爽口。本品在清代乾隆年间已有名气，由岳阳市茶叶公司生产的北港毛尖，于1964年被评为湖南省优质名茶。

2．君山银针

君山银针，以注册商标“君山”命名，为黄茶类针形茶。唐宋时，以其形似鸟羽，称黄翎毛、白鹤翎；清代，因其有白色茸毛，称之为白毛尖；1957年始定今名。

银针茶产于湖南省岳阳市洞庭湖君山岛。君山位于西洞庭湖中，犹如一块晶莹的绿宝石，镶嵌在波光潋滟的碧湖之中。唐代诗人刘禹锡有诗赞曰：“遥看洞庭山水翠，白银盘里一青螺。”它东与江南第一名楼——岳阳楼隔湖对峙；西望洞庭，烟波浩渺；“南极潇湘”，斑竹泪韵；“北通巫峡”，神女奇观。古往今来，这洞庭君山就是一处令人神往的所在，高人雅士，慕胜登临，题咏赋诗，意韵流传。如今，湘妃——娥皇、女英墓前的引柱上，刻有清光绪年间彭玉麟“君妃二魄芳千古；山竹诸斑泪一人”的对联，上下联首字，巧妙地嵌成了“君山”二

字。

这古老而富有神奇色彩的君山，物产万类，最为人们所乐道的就是这君山银针了。从古至今，以其色、香、味、奇并称四绝，闻名遐迩，饮誉中外。这总面积不到一平方公里，最高海拔不到80米的小小君山，土质肥沃，气候温和，湿度适宜，实为宜茶之地。茶园遍布于楼台亭阁，寺观庙宇，古墓曲径，诸多胜迹之间。君山产茶历史悠久，《巴陵县志》记载：“巴陵君山产茶，嫩绿似莲心，岁以充贡……盛产于唐，始贡于五代。”物以稀为贵，古时君山茶仅年产一斤多，直至清代尚有贡尖、贡茗之分（即银针、毛尖）。“君不可一日无茶”的乾隆下江南时（1871．乾隆四十六年），品尝君山茶后，即下诏岁贡十八斤。君山银针，现年产也只有300公斤，1994年春，产地的出厂价每公斤为1200元。

银针茶的采制工艺：每年清明前三、四天开采鲜叶，以春茶首摘的单一茶尖制作，制1公斤银针茶约需5万个茶芽。其制作工艺精湛，对外形则不作修饰，务必保持其原状，只从色、香、味三个方面下工夫。经摊青、杀青、初包、复烘、摊凉、复包、足火等工序，历时72小时。制作特点为杀青、烘焙均以较低温度进行；杀青动作须轻而快，既适度又避免芽断毫脱；烘包发酵时用桑皮纸包裹，历时长达60小时。近几年来在工艺上又作了改革，改“杀青”为“蒸青”，提高了芽头在杯中的竖起率。

君山银针，独具韵味，其成品外形芽头茁壮，坚实挺直，白毫如羽，芽身金黄光亮，素有“金镶玉”之美称；内质毫香鲜嫩，汤色杏黄明净，滋味甘醇甜爽，叶底肥厚匀亮。

这黄茶中的世间珍品，如若以玻璃杯冲泡，则别有一番奇美景象：当以沸水（稍待落滚）注入杯中时，芽头开始冲向水面，几分钟后，茶芽徐徐下沉，由横卧渐渐悬空竖立，沉浮起落，往复三次，趣称“三起三落”；气泡偶尔留于芽尖，如雀喙含珠；最后茶芽竖立于杯底，似鲜笋萌发，刀枪林立，茶形与汤色交相辉映，茶香四溢，丽影飘然。饮者在此时此际，目视杯中奇观，品尝银针鲜香，是何等赏心悦目，心旷神逸啊！

君山银针，以其高超品质，奇异风韵，赢得了中外茶学界和品茗者的极大兴趣和高度评价。湖南省岳阳市茶叶公司出品的君山银针，先后于1954年、1956年参加莱比锡博览会时引起轰动，并在1956年莱比锡博览会上获得金质奖章，从而驰名中外。自1980年以来，多次被评为湖南省优质名茶；1982年被商业部评为全国优质名茶，1983年获外贸部颁发的优质产品证书。近年来出口日本、美国和港澳地区；国内如北京等大城市有少量销售。

3．沩山毛尖

沩山毛尖，产于湖南省宁乡县大沩山的沩山乡。沩山为高山盆地，自然环境优越，茂林修竹，奇峰峻岭，溪河环绕，芦花瀑布一泻千丈，常年云雾飘渺，罕见天日，素有“千山万山朝沩山，人到沩山不见山”之说。山中有唐宣宗（李悦）朝廷宰相裴休修葺——武则天所建“十方密印寺”，为佛教圣地，常年香火不断，寺内鼎盛时期僧侣多达一千余人，在日本、东南亚一带享有崇高声誉，故有“名山、名寺、产名茶”之称。这里年均降雨量达1670毫米，气候温和，光照少，空气相对湿度在80％以上，茶园土壤，为板页岩发育而成的黄壤，土层深厚，腐殖质丰富，茶树久受甘露滋润，不受寒暑侵袭，根深叶茂，芽肥叶壮。

沩山毛尖的制作工艺与成茶品质：采摘一芽一叶或一芽二叶，无残伤、无紫叶的鲜叶，经杀青、闷黄、轻揉、烘焙、熏烟等工艺精制而成。其中熏烟是沩山毛尖的独特

之处。成茶外形微卷成块状，色泽黄亮油润，白毫显露，汤色橙黄透亮，松烟香气芬芳浓郁，滋味醇甜爽口，叶底黄亮嫩匀，颇受边疆人民喜爱。被视为礼茶之珍品，历代名茶驰名中外，畅销各地。1986年荣获名优证书；1988年获中国首届食品博览会铜牌奖。

沩山产茶历史悠久，远在唐代就已著称于世，清同治年间（1862—1874）《宁乡县志》载:“沩山茶,雨前采摘,香嫩清醇,不让武夷、龙井。商品销甘肃、新疆等省,久获厚利，密印寺院内数株味尤佳 ……。”“文革”中发现密印寺大佛像体内存有茶叶三十余斤，可见茶叶在佛祖中的地位，是“茶佛一味”又一生动见证。

在建国初期50年代，毛泽东主席品尝沩山毛尖后，托工作人员写信向沩山乡致谢。刘少奇主席生前把沩山毛尖作为家乡茶，款待国内外友人。华国锋同志题词称“沩山毛尖，具有独特风格”。谢觉哉、甘泗淇、周光召等宁乡籍革命老前辈，对故乡的沩山毛尖都给予了高度的评价。

4. 鹿苑茶

鹿苑茶，属黄茶类，产于湖北省远安县鹿苑寺，迄今已有750年历史。据县志记载，起初不过为寺僧在寺侧栽培，产量甚微；当地村民见茶香味浓，争相引种，逐渐扩大栽培范围。鹿苑寺的石碑上还刻有清代高僧金田于光绪九年（1883）来鹿苑寺讲法时，赞赏鹿苑茶的诗文：“山精石液品超群，一种馨香满面薰，不但清心明目好，参禅能伏睡魔军。”

鹿苑寺位于县城西北群山之中的云门山麓，海拔120米左右，龙泉河流经寺前，茶园多分布于山脚、山腰一带，峡谷中的兰草、山花与四季长青的百岁楠树，相伴茶树生长，终年气候温和，雨量充沛，红砂岩风化的土壤，肥沃疏松。茶树生长繁茂，形成其特有品韵。

鹿苑茶的工艺与茶质：于每年清明前数日至谷雨间采茶，标准为一芽、一、二叶，要求鲜叶细嫩、匀齐、纯净，不带鱼叶、老叶。经杀青、炒二青、闷堆、拣剔和炒干等工序。其中闷堆是形成鹿苑茶特有品质的重要工序，茶坯堆积在竹盘内，拍紧压实，上盖湿布，闷堆5—6小时，促其色泽黄变。其成品外形色泽金黄（略带鱼子泡），白毫显露，条索环状（环子脚），内质香气持久，滋味醇厚甘凉，汤色绿黄明亮，叶底嫩黄匀整。该茶于1982、1986年参加全国名优茶评比，被商业部评为全国名茶。

5. 蒙山黄芽

蒙山黄芽，以蒙山牌注册商标名世（注：蒙山黄芽，与古今名茶蒙顶黄芽为同一品种，因生产厂家注册商标不同，故茶名有“山”与“顶”之别），产于四川省名山县蒙顶山山区——四川省国营名山县茶厂。蒙山顶有五峰，最高为上清峰，海拔1440米。群峰竞秀，树木苍翠。产区土层深厚，PH值4．5～5．4；年均气温13℃左右；年降水量2000～2200毫米；云雾日全年长达220多天，形成雨多、雾多、云多三大特点。在此得天独厚的自然环境中，茶树生长繁茂，茶芽鲜嫩，持嫩性强。

蒙山黄芽的采制工艺与茶品：以每年清明节前采下的鳞片开展的圆肥单芽为原料，经过一杀青、两色黄、一堆放、三复锅、二烘焙等制作工艺，使成茶芽条匀整，扁平挺直，色泽黄润，全毫显露；汤色黄中透碧，甜香鲜嫩，甘醇鲜爽；叶底全芽嫩黄。是黄芽类名茶极品。

蒙山茶栽培始于西汉，距今已有二千多年的历史了。唐元和八年（813）李吉甫撰《元和郡县图志》载：“严道县蒙山在县南

十里，今每岁贡茶为蜀之最。”每年清明节前，名山县令择吉日，沐浴礼拜，朝服登山，请山上寺院主持大和尚焚香祷告，开启茶园。在“皇茶园”中采摘茶叶360片（合夏历全年日数），炒制成茶，存入两只银瓶，贡送京都，供帝王祭祖之用。同时，在蒙山上清峰、甘露峰、玉女峰、井泉峰、菱角峰等处采摘“凡种”茶叶，揉制成团，名“颗子茶”，贮于18只锡瓶之内，陪贡入京，称作陪茶。这正如有诗所云：“蒙茸香叶如轻罗，自唐进贡入天府。”蒙顶茶年年作为贡品奉献历代皇室享用，直到清末罢贡，长达一千一百多年。新中国成立后，（1959年）蒙顶茶被评为全国十大名茶之一。

如今蒙山茶叶的开发生产已有了很大的发展，产量、质量都有很大提高。今属四川蒙山茶叶集团公司的企业，除国营名山县茶厂之外，还有名山县茶叶公司、名山县茶树良种繁育场、名山县蒙山茶场、名山县蒙峰茶厂、中外合资蜀名茶叶有限公司等六家茶厂都生产蒙山茶。蒙山茶的开发与生产已经进入了一个新的光辉历史发展阶段，将有更多、更好的蒙山茶投放市场，以满足茗饮者的需求。

6．霍山黄芽

霍山黄芽，产于安徽省霍山县，因用细嫩芽叶，经闷黄工序制成，故称。属黄茶类极品名茶。产地分布于该县大化坪金鸡山的金刚台、金鸡垱、乌米尖、漫水河与金竹坪等地，而以金刚台所产品质最佳。产区位于皖西大别山区，海拔800米以上，终年云雾缭绕，日照短且弱，气候温暖湿润，年均气温14～16℃，年均降水量1300毫米以上，相对湿度80％左右；山地多为微酸性黄棕壤，PH值5～6，加之大量鸟类栖息，撒下大量粪便，致使土壤十分肥沃。其所产茶叶芽嫩，叶肥，品质优良。

采制工序及茶品特色：每年谷雨前3～5天拣山开园，采摘期10多天，专采最细最嫩幼芽，并保持新鲜。经炒青、做形、初包、初烘、摊放、复火等工序而成。成品茶芽叶挺直匀齐，色泽黄绿，细嫩多毫，形似雀舌；汤色明亮黄绿，带黄圈，叶底嫩黄；滋味浓厚鲜醇，甜和清爽，有熟板栗香，饮后有清香满口之感。

霍山（一名潜山，又名天柱山）产茶历史悠久，早在唐代已有生产。唐代秦韬玉《采茶歌》有“天柱香芽绿香发，烂研瑟瑟穿荻筏”赞誉霍山黄芽的诗句。又如唐代薛能在《谢刘阳公寄天柱茶》诗中云：偷嫌曼倩桃无味，捣药常娥药不香。”清光绪年间《霍山县志》称：“近县百里皆产茶，每岁雨前采制，贡之内府。”同治年间《六安州志》记载，明清时，霍山茶占全州3／4，每年采制雨前极品入贡。以后一度停产，至1971年恢复。1990年，由霍山县茶叶公司生产的大化坪牌霍山黄芽被商业部评为全国名茶。目前，主要销售于北京、江苏、天津、山东等地，出口港澳。

紧压茶

紧压茶，是以黑毛茶、老青茶、做庄茶及其他适制毛茶为原料，经过渥堆、蒸、压等典型工艺过程加工成的砖形或其他形的茶叶。由于该类茶的大宗品种主要销往边疆少数民族地区，成为边疆地区各民族的生活必须品，故商业上习惯称之为边销茶。其品种较多，原料、加工方法也不尽相同。多数品种配用的原料比较粗老。干茶色泽黑褐，汤色澄黄或澄红。其中六堡茶、普洱茶、沱茶等花色品种，不仅风味独特，且具有减肥、美容的效果。

紧压茶，根据堆积、做色方式不同，分为“湿坯推积做色”、“干坯堆积做色”、“成

茶堆积做色”等亚类。我国紧压茶产区比较集中，主要有湖南、湖北、四川、云南、贵州等省。其中茯砖、黑砖、花砖茶主产于湖南；青花砖主产于湖北；康砖、金尖主产于四川、贵州；普洱茶之紧茶主要产于云南；沱茶主要产于云南、重庆。

紧压茶加工中的蒸压方法与我国古代蒸青饼茶的做法相似。紧压茶生产历史悠久，大约于11世纪前后，四川的茶商即将绿毛茶蒸压成饼，运销西北等地。到十九世纪末期，湖南的黑砖茶、湖北的青砖茶相继问世。紧压茶独具的品质特性是，除了它具有较强的消食却腻，适应各地少数民族特殊的烹饮方法之外，是它具有较强的防潮性能，便于运输和贮藏。由于过去产茶区大多交通不便，运输茶叶是靠肩挑、马驮，在长途运输中极易吸收水分，而紧压茶类经过压制后，比较紧密结实，增强了防潮性能，便于运输和贮藏。而有些紧制茶在较长时间的贮存中，由于水分和湿度的作用，还能增进茶味的醇厚。所以直到如今，以各种茶类加工制作的压缩茶，不仅在国内是兄弟民族日常生活的必须品，需要量多，而且在国际市场上也有一定的销售量。

1．七子饼茶

七子饼茶，又称圆茶，系将茶叶加工紧压成圆饼形，每7块包装为1筒，故名。云南省西双版纳傣族自治州勐海县勐海茶厂生产。以普洱散茶为原料，经筛、拣、高温消毒、蒸压定型等工序制成，成品呈圆饼形，直径21厘米，顶部微凸，中心厚2厘米，边缘稍薄，为1厘米，底部平整而中心有凹陷小坑，每饼重357克，以白绵纸包装后，每7块用竹笋叶包装成1筒，古色古香，宜于携带及长期贮藏。出口饼茶亦有采用古朴典雅的纸盒包装的，每盒1块。

七子饼茶生产历史悠久，公元1000年以前即见证载，历来用为馈赠礼品。其外形结紧端正，松紧适度，洒面匀整，冲泡后水浸出物近40%，汤色红黄明亮，香气浓郁持久，滋味醇厚爽口。该茶于1983年7月与1987年9月先后两次被商业部评为优质产品；1983年12月获省优产品称号；1988年1月获省优质食品奖；1988年11月荣获全国优质保健食品“金鹤杯”奖；1988年12月获首届中国食品博览会银奖。1970年开始出口港澳地区。

2．云南沱茶

云南沱茶，系云南省下关茶厂独家创制的紧茶上品，原用“中茶牌”注册商标，1993年1月起，改用“松鹤牌”注册商标。

云南沱茶，是中国茶苑里一株绚丽的奇葩，它植根于中华大地，始创于云南下关，从面世至今已有九十多年的历史。早在1902年，下关“复春和”等制茶商号就开始在一种称之为“团茶”的基础上进行沱茶的研制，1917年成功定型，其造型独特，状如碗臼。由于滇人习惯把块状物体称为“坨”，因此初始取名“坨茶”。当年下关茶厂生产的这种“坨茶”销往四川“叙府”（即今宜宾地区），用当地沱江水泡饮，其味甚佳。沱江水、下关茶，这一名茶佳水的完美结合，使“坨茶”声誉倍增，久而久之，“坨茶”也就逐渐演变成“沱茶”了。

云南沱茶，是选用云南大叶种优质茶为原料，经科学方法精制而成的紧压茶，分内销与外销两个品种。由于选料、处理方法不同，在成茶的色泽、香型、汤色、滋味和效益方面，都有明显的区别。

云南沱茶（内销），外形紧结端正，色泽乌润，白毫显露，汤色澄黄明亮，香气清正高洁，滋味醇爽回甘，叶底嫩匀，经久耐泡，畅销于全国23个省市，1991年开始批量出口，深受国内外消费者的欢迎。

云南省下关茶厂生产的云南沱茶（甲级），于1979年、1984年、1987年三次获云南省优质产品称号；1981年、1985年、1990年三次荣获国家银质奖；1989年评为全国名茶。

云南沱茶（外销，曾用名“普洱沱茶”），其外形呈碗臼状，紧结端正，色泽褐红，汤色红浓明亮，陈香馥郁，滋味醇厚和平，水浸出物在40%以上。该茶不同于红茶，又有别绿茶，是一种温性茶，产品主要出口港澳及欧美等十多个国家和地区。

云南沱茶，不仅是茶中天然上乘饮品，而且还具有独特的医疗效能。据香港《成报》载：法国国立健康和医学研究所临床试验证明，常饮沱茶有促进人体脂肪新陈代谢、平衡和节制胆固醇的作用，血液脂肪过多的人每天喝三碗云南沱茶，一个月后患者的血液脂肪几乎减少四分之一；与之相比而饮用同样数量、其它茶品的患者的血液脂肪则无变化。由于该茶的独特品质和医疗效果，深受国际市场的欢迎，在国际优质食品博览评比中，屡获殊荣：于1986年、1987年、1993年三次荣膺“世界食品金冠奖”；1980年获云南省优质产品称号；1987年获商业部优质产品称号，1988年获中国首届食品博览会金奖。

3．云南边销茶

云南边销茶，属紧压茶类，因其主要供应边疆少数民族饮用而得名。产于云南省大理、昆明、景谷、勐海、盐津等市、县，系以滇南茶区大叶种晒青毛茶或滇东北茶区小叶种晒青毛茶为原料，经筛拣、蒸压等工序加工而成。成品外形紧结端正，汤色橙黄，滋味醇和，香气持久，适于冲泡及烹饮，且运输方便，耐长期保存。

边销茶的主要花色品种有：传统带把心脏形紧茶、圆饼形饼茶、正方形方茶、长方砖块形青砖茶、康砖茶。边销茶生产历史悠久，据《普洱府志》载，早在唐宋时即有生产，适于高原地区少数民族需要，有助于在多肉乳、少蔬菜的饮食中助消化，解油腻，从中摄取人体所需要的一些维生素，增强人体对高原低压的适应能力，已成为高原地区少数民族每日用餐的生活必须品。云南边销茶，主销西藏和本省西北部少数民族地区。1984年下关茶厂生产的中茶牌云南紧茶，获云南省优秀民族用品称号。

4．中茶牌花砖茶

中茶牌花砖茶，湖南省安化白沙溪茶厂生产。系由花卷茶（又称千两茶）演变而来。花卷茶长166厘米，直径18厘米，重达36公斤，为圆柱形，纯用手工制作，工艺复杂，劳动强度大，产量低，运输、销售不便。1958年起，改制成长35厘米、宽18．5厘米、厚3．5厘米、重2公斤的长方形茶砖。安化地处雪峰山麓，森林密布，河流纵横，年均气温16．2℃，年降水量1686．2毫米，无霜期274天，最长达320天，年相对湿度80%，全年雾日多，起雾早，收雾迟，土壤绝大部分为红壤和红黄壤，腐殖层深厚，土壤肥沃。安化种茶历史已逾千年。黑砖茶生产的历史已有400年。

制作工艺与茶砖品格：中茶牌花砖全部采用安化产二、三级黑毛茶，经科学方法处理精制而成。对毛茶要求：色泽乌黑油润，成泥鳅条，汤色澄黄，有松烟香味。精制按春夏茶配比，淘除劣异、蒸汽软化、高压定型、缓慢干燥等工序。成品平整光滑，棱角分明，色泽黑褐，香气醇正，滋味纯和尚浓，汤色红黄尚明，叶底黑褐较硬。1983年、1987年两次获商业部优质产品证书及湖南省优质产品称号。主销西北各省区。

5．重庆沱茶

重庆沱茶，四川省重庆茶厂于1953年开始生产，以川东、川南地区14个产茶区的优质茶叶为原料，经精制加工而成，属上乘紧压茶。曾先后荣获国际金奖和国家银奖。

优质原料与精工制作：沱茶原料产区气候湿润，年均气温14～18℃，冬季暖和，少见霜雪，年降水量大都在1000～1200毫米，年均相对湿度70%以上。茶田多为酸性黄壤、棕壤，种植外形各异的大、中、小叶品种，其内质各具特色。制作时选用中上等晒青、烘青和炒青毛茶，运用传统工艺和现代化生产手段，对原料进行搭配、筛分、整形，再进行大拼堆、称料、蒸制、揉袋压形。烘焙发酵采用人工控温法，通过低温慢烘（温度为46℃～55℃；时间为48小时左右），既排除水分（含水量降至9%以下）又促进茶叶内含物质的发酵、转化。

重庆沱茶品质特性：其成品茶形似碗臼，色泽乌黑油润，汤色澄黄明亮，叶底较嫩匀，滋味醇厚甘和，香气馥郁陈香。含有对人体有益的咖啡碱、茶多酚、矿物质等多种元素，具有提神益脑，生津止渴，醒酒利尿，去腻消食，防止血管硬化和胆固醇增高之功效。沱茶每个净重100毫克，分筒装、六角形和组合形精包装三种，畅销国内。1980年起出口日本、意大利、香港等10多个国家和地区。1983年8月在罗马举行的第22届世界食品评选会上，经大会常务组织委员会评定：“峨眉牌沱茶，经实验室分析测验及独立评判委员会对产品有机生化、工艺过程、外观和产品商品的审定证明，本品完全符合有关规定”，被授予金质奖章。1985年12月荣获国家优质产品银质奖。

黑　茶

黑茶，在鲜叶选料、工艺流程和对其色泽、品质的要求上，都具有其独特的标准与风味，形成了同绿茶、红茶、白茶、黄茶、花茶等独占一个“黑”字的茶类。

绿色的鲜茶叶，是经过何种制作工序变成黑茶的呢？最早的黑茶是由四川生产的，由绿毛茶经蒸压而成的边销茶。四川的茶叶要运输到西北地区，由于交通不便，运输困难，必须减少体积，蒸压成团块。在加工成团块的过程中，要经过二十多天的湿坯堆积，所以毛茶的色由绿逐渐变黑。成品团块茶叶的色泽为黑褐色，并形成了茶品的独特风味，这即是黑茶之由来。

黑茶的采摘标准多为一芽五至六叶，叶粗梗长。其制作基本工艺流程是高湿杀青、揉捻、堆积做色、干燥。由于黑茶一般原料较粗老，加之制造过程中往往堆积发酵时间较长（在通常情况下，春季12～18小时，夏、秋季8－12小时），因而叶色油黑或黑褐，故称黑茶。黑茶主要供边疆少数民族饮用，所以又称边销茶。黑毛茶又是压制各种紧压茶的主要原料，各种黑茶的紧茶是藏族、蒙古族和维吾尔族等兄弟民族日常生活的必须品，有“宁可一日无食，不可一日无茶”之说。黑茶因产区和工艺上的差别，有湖南黑茶、湖北老青茶、四川边茶和滇桂黑茶之分。而其中云南黑茶是用滇青毛茶经潮水沤堆发酵后干燥而成，统称其为普洱茶。普洱散茶是黑茶品类中，独具浓醇陈香的品种。黑茶以边销为主，部分内销，少量侨销。

1．六堡茶

六堡茶，产于广西壮族自治区苍梧县西北的六堡山区。苍梧县位于北回归线

（北纬23°27’）上，太阳辐射较强，气温高、雨量丰，年均气温21．2℃，年均降水量1500．7毫米。而六堡山区气温较低，阴凉潮湿，土壤较肥沃，茶树高大，株高数米，叶大质软。制作分为鲜叶萎凋、揉捻、切碎、渥堆、烘干等工序。该茶特色在于“蒸”制，即将烘干的茶叶，分等级再投入大木桶中蒸软，然后摊入特制的方底圆身形竹篓中，进仓自然干燥，最后存放一两个月进行陈化，即为成品。其汤色红浓，滋味浓厚醇和，含槟榔香气，风味独特。该茶具有清热润肺，消滞去积之功效。六堡茶于1983年获商业部优质产品奖。

2．普洱茶

云南普洱茶，产于云南省西双版纳傣族自治州。西双版纳旧属普洱县管辖，所产茶叶均由普洱县集散，故称。目前，勐海县勐海茶厂产量最大，占该茶区总产量的70%。茶树属乔木型大叶种，为优良品种之一。生长于澜沧江西岸的丘陵地带，年均气温18～20℃，冬春无霜，年降水量1000～1600毫米，相对湿度80～92%；常年云雾缭绕，日照短，漫射光多，紫外光丰富，四季温差小，昼夜温差大。大叶种茶树具有发芽早，持嫩性好，芽叶肥壮，茸毛特多，叶质柔软，鲜叶的水浸出物高等特点。

普洱茶的采制工艺及其品格：初制毛茶分为春、夏、秋三个规格。春茶又分春尖、春中、春尾三个等级；夏茶又称二水；秋茶称为谷花。普洱茶中以春尖和谷花品质最佳。以其鲜叶为原料，经特殊工艺制作而成的普洱茶，香味浓郁，耐泡，汤黄明亮，香气清幽，滋味醇浓。其品种有散茶及以散茶加工成型的沱茶、方茶等紧茶。散茶外形肥大、紧直、完整，色泽黑褐或褐红，汤色红浓明亮，滋味醇和回甜，具有特殊的陈香气，耐贮藏，以越陈越香著称，适于烹用泡饮，解渴提神。

普洱茶具有明显的药疗效果。清赵学敏著《本草纲目拾遗》称：“普洱茶清香独绝也，醒酒第一，消食化疾，清胃生津，功力尤大也。”

云南普洱茶历史悠久，名重天下。普洱茶作为专有名词出现，始于明谢肇淛所著的《滇略》中有“土庶所用皆普茶也”的记述。至清代普洱茶产销兴盛，声誉蜚然。《滇海虞衡志》称：“普茶名重于天下，……入山作茶者数十万人，茶客收买运于各处，每盈路。”阮福著《普洱茶记》亦谓：“普洱茶名遍天下，味最酽，京师尤重云。”“于二月间采蕊极细而谓之毛尖以作贡，贡后方许民间贩茶。”“采而蒸之揉为茶饼，其叶少放而犹嫩者名芽茶；采自三四月者名小满茶；而圆者名女儿茶，女儿茶为妇女采于雨前得之，即四两重圆茶也。”

实际上，历史所称的普洱茶，最初为滇南所产的大叶种晒青茶。以后随着贸易与加工技术的发展，才逐步形成当今的普洱茶。该茶于1986、1989年两次获省优质产品称号。目前除内销外，出口港澳地区及新加坡、马来西亚、日本、法国等10多个国家。普洱茶，尤其受到港澳地区同胞的喜爱，是我销往港澳最多的茶品类之一。

3．湖南黑茶

湖南黑茶的生产迄今已有400多年的历史了，约兴起于十六世纪末期明万历初年。早期的湖南黑茶生产主要集中在安化，现在已扩大到桃江、沅江、汉寿、宁乡、益阳和临湘等地。

湖南黑毛茶的生产经杀青、初揉、握堆做色、复揉、干燥等五道工序而成。一般分为四个等级，高档茶较细嫩，低档茶较粗老。一级茶条索紧卷、圆直，叶质较嫩，色泽黑润。二级条索尚紧，色泽黑褐尚润。

三级茶条索欠紧，呈泥鳅条，色泽纯净呈竹叶青带紫油色或柳青色。四级茶叶张较宽大粗老，条索松扁皱折，色泽黄褐。湖南黑毛茶内质要求香味醇厚，带松烟香，无粗涩味，汤色橙黄，叶底黄褐。以湖南黑毛茶为原料制的紧压茶有白沙溪茶厂生产的黑砖茶、花砖茶，益阳茶厂生产的特制茯砖茶，安化茶厂生产的湘尖茶等。主要销往新疆、青海、甘肃、宁夏等地。

4．黑砖茶

黑砖茶，因用黑毛茶作原料，色泽黑润，成品块状如砖，故名。现由湖南白沙溪茶厂独家生产。其原料选自安化、桃江、益阳、汉寿、宁乡等县茶厂生产的优质黑毛茶。白沙茶厂从70年代初对以往费工耗时的繁复工序进行了改革，按原来面茶、里茶的比例一次拼好、一次压制成型。制作时先将原料筛分整形，风选拣剔提净，按比例拼配；机压时，先高温汽蒸灭菌，再高压定型，检验修整，缓慢干燥，包装成为砖茶成品。每块重2公斤，呈长方砖块形，长35厘米，宽18．5厘米，厚3．5厘米。砖面平整光滑，棱角分明；茶叶香气纯正，汤色黄红稍褐，滋味较浓醇。该品为半发酵茶，去除鲜叶中的青草气，加以砖身紧实，不易受潮霉变，收藏数年仍不变味，且越陈越好，适于烹煮饮用，尚可加入乳品和食糖调饮。

湖南安化县生产黑茶历史悠久，早在明朝万历年间由户部正式定为运销西北地区以茶易马的“官茶”后，陕、甘、宁、晋地区的茶商到朝廷在各地设置的茶马司以金（货币）易领“茶引”（按：明制茶课引规定：上引五千斤、中引四千斤、下引三千斤），至安化大量采购黑茶砖，运销西北地区以茶易马（按：明洪武二十二年所定茶易马分上、中、下三等：上等马每匹一百二十斤、中等马每匹七十斤、下等马每匹五十斤）。大都运往兰州再转销陕、甘、青、新、宁、藏少数民族地区。明末清初西北地区的“边茶”十之八九由安化黑茶供应，多在陕西泾阳压成茶砖。1939年，湖南省茶叶管理处在安化县设厂大批量生产黑砖茶，产品分“天、地、人、和”四级，统称“黑茶砖”。1947年，安化茶叶公司设厂于江南镇，在茶砖面上印有“八”字，称“八字茶砖”，供不应求。新中国成立后，中国茶业公司安化砖茶厂（白沙溪茶厂前身）积极扩大生产，产品改称“黑砖茶”，主销西北少数民族地区。

速溶茶

速溶茶，是以成品茶、半成品茶或茶叶鲜叶、副产品，通过提取、过滤、浓缩、干燥等工艺过程，加工成一种易溶于水而无茶渣的颗粒状、粉状或小片状的新型茶品饮料，具有冲饮携带方便，不含农药残留等优点。

我国的速溶茶，于70年代末和80年代初在上海、长沙、杭州进行试验和生产，先后研制了真空冷冻干燥和喷雾干燥的产品。真空冷冻干燥产品，由于干燥过程在低温状态下进行，茶叶的香气损失少，并可保持原茶的香味，但干燥时间长，能耗大、成本高；而喷雾干燥的产品在高温条件下雾化迅速干燥，芳香物质损失大，外形成颗粒状，溶解性能好，成本低。因此，国内外生产速溶茶产品都广泛使用喷雾干燥方法。由于茶叶中的可溶物质在高温下长时间受热时，会受到破坏、变性、氧化等，所以茶可溶物在浓缩时，在温度和时间上要求“低温短时”，在低压下进行。目前在速溶茶生产上使用最多的是真空浓缩、膜浓缩方法，其工艺特点是不加热、不蒸发水分、不存在相变过程，是一种对保持茶叶品质

有利的浓缩方法。我国速溶茶的主要品种有速溶红茶、速溶绿茶、速溶乌龙茶、速溶保健茶等。

1．绿源牌速溶茶

绿源牌速溶茶，是福建龙马集团绿源食品有限公司（中外合资企业），于1993年开发的新产品。茶品名称的含意是：取自然界的绿色食品，为消费者健康服务。福建龙岩地区所处地理位置为东经115°51′～117°45′，北纬24°23′～26°02′，海拔320～1807米之间。年降水量在1500～1900毫米之间，年均气温为19．9℃，无霜期长达300天以上。土壤为黄壤，偏酸性，乃是天然的宜茶之地。龙岩市及其周围的长汀、永定、上杭、连城等县境，自古就是福建省的产茶区之一。

“绿源”速溶茶，即是选用当地生产的优质茶叶为原料，采用高新技术，经科学方法精制而成，无任何化学添加剂，产品质量符合国家GTB9679－88“茶叶卫生标准”及速溶茶IS07513和IS07514等国际标准规定的质量标准。

“绿源”速溶茶是100%纯茶制品，风味优雅纯正，最大程度地保留原茶叶中所含丰富的氨基酸、茶多酚、矿物质、生物碱等多种人体必需的营养、保健物质，具有止渴生津，提神健脑，明目清心，降压降脂，防心血管疾病等多种特殊功效。

“绿源”速溶茶分速溶乌龙茶、速溶茉莉花茶、速溶红茶、速溶绿茶及速溶奶茶，外形呈小颗粒空心球状，具有良好的溶解性。冲泡后汤色清亮透明，无任何杂质沉淀。在密封条件下长时间存放不产生第二次沉淀和色变。

各种不同品类的“绿源”速溶茶，分瓶装、盒装、袋装等各种规格的包装。速溶茶之所以受到品饮者的青睐，是饮用方便、卫生、快速；冲饮方法，每杯一克，用沸水或热开水冲泡，即冲即饮，浓淡随意。是居家、旅行的好伴侣；也是馈赠宾友的最佳饮品之一。“绿源”速溶茶，虽面市时间不长，却受到饮者的欢迎，该公司目前产各种级别的乌龙茶、茉莉花茶等20余个花色品种，近年开发生产的速溶乌龙茶、速溶茉莉花茶，速溶红茶、速溶奶茶等系列产品，远销美国、日本、东南亚等国家及台湾、香港地区，国内主要销往华北、华南等地区。

1993年12月新开发的绿源牌速溶茶系列产品荣获1993年（香港）国际食品博览会金奖，凤凰牌软包装乌龙茶获福建省食品工业名优特新产品展评会“武夷奖”。

附录之一：全国名优茶品名录表

附表(3－1)：1982年3月商业部在福建省崇安县召开的全国花茶、乌龙茶优质产品评选会上评出的优质茶名录

序号	茶　类	茶　名	产地厂家
1	花茶	茉莉天山银毫	福建省 宁德茶厂
2	花茶	特级茉莉花茶	福建省 宁德茶厂
3	花茶	政和二级茉莉花茶	福建省 政和茶厂
4	花茶	政和三级茉莉花茶	福建省 政和茶厂
5	花茶	福州二级茉莉花茶	福建省 福州茶厂
6	花茶	福州三级茉莉花茶	福建省 福州茶厂
7	花茶	福州四级茉莉花茶	福建省 福州茶厂
8	花茶	苏州一级茉莉花茶	江苏省 苏州茶厂
9	花茶	苏州二级茉莉花茶	江苏省 苏州茶厂
10	花茶	苏州三级茉莉花茶	江苏省 苏州茶厂
11	花茶	诸暨一级茉莉花茶	浙江省 诸暨茶厂
12	花茶	诸暨三级茉莉花茶	浙江省 诸暨茶厂
13	花茶	金华一级茉莉花茶	浙江省 金华茶厂
14	花茶	金华二级茉莉花茶	浙江省 金华茶厂
1	乌龙茶	安溪特级铁观音	福建省 安溪茶厂

序号	茶　类	茶　名	产地厂家
2	乌龙茶	安溪特级黄金桂	福建省 安溪茶厂
3	乌龙茶	一级闽南水仙	福建省 永春茶果场
4	乌龙茶	一级闽北水仙	福建省 建瓯茶厂
5	乌龙茶	一级凤凰浪茶	广东省 汕头茶厂

附表(3－2):1982 年 6 月商业部在长沙召开的全国名茶评选会上评出的全国名茶(30 品)名录

序号	茶　类	茶　名	产　地
1	绿茶	西湖龙井	浙江省杭州市西湖风景区
2	绿茶	江山绿牡丹	浙江省江山县
3	绿茶	顾渚紫笋	浙江省长兴县
4	绿茶	金奖惠明	浙江省云和县
5	绿茶	古丈毛尖	湖南省湘西土家族自治州古丈县
6	绿茶	保靖岚针	湖南省保靖县吕洞茶场
7	绿茶	青岩茗翠	湖南省大涌县
8	绿茶	君山银针	湖南省岳阳市洞庭湖君山
9	绿茶	太平猴魁	安徽省太平县猴村
10	绿茶	黄山毛峰	安徽省歙县黄山
11	绿茶	涌溪火青	安徽省泾县涌溪乡
12	绿茶	六安瓜片	安徽省六安、金寨、霍山三县
13	绿茶	天山绿茶	福建省宁德县
14	白茶	白毫银针	福建省福鼎县
15	乌龙茶	武夷肉桂	福建省崇安县
16	乌龙茶	铁观音	福建省安溪县
17	花茶	茉莉闽毫	福建省福州
18	绿茶	碧螺春	江苏省吴县太湖之中洞庭东、西两山
19	绿茶	雨花茶	江苏省南京市中山陵、雨花台风景区
20	花茶	茉莉苏明毫	江苏省苏州
21	绿茶	庐山云雾	江西省九江市庐山风景区
22	绿茶	婺源茗眉	江西省婺源县
23	绿茶	金水翠峰	湖北省武昌县
24	黄茶	鹿苑茶	湖北省远安县
25	绿茶	南糯白毫	云南省勐海县南糯山上
26	乌龙茶	凤凰单枞	广东省潮安县
27	绿茶	覃矿毛尖	广西僮族自治区
28	绿茶	信阳毛尖	河南省信阳县
29	绿茶	都匀毛尖	贵州省都匀县
30	绿茶	峨嵋毛峰	四川省峨嵋山

附表(3－3):1985 年 6 月农牧渔业部和中国茶叶学会联合在南京召开的全国名茶、优质茶展评会上评出的名茶、优质茶名录

序号	茶　类	茶　名	产　地
1	绿茶	天柱剑毫	安徽省 潜化县
2	绿茶	开化龙井	浙江省 开化县
3	绿茶	金山翠芽	江苏省 镇江市
4	绿茶	文君绿茶	四川省 邛崃县
5	绿茶	雨花茶	江苏省 南京市
6	绿茶	岳西翠兰	安徽省 岳西县
7	绿茶	径山茶	浙江省 余杭县
8	绿茶	洞庭春	湖南省 岳阳市
9	绿茶	黄花云尖	安徽省 宁国县
10	绿茶	顾渚紫笋	浙江省 长兴县
11	乌龙茶	安溪黄金桂	福建省 安溪县
1	绿茶	上饶白眉	江西省 上饶市
2	绿茶	井岗翠绿	江西省 井岗山县
3	绿茶	无锡毫茶	江苏省 无锡市

序号	茶　类	茶　名	产　地
4	绿茶	金坛雀舌	江苏省 金坛县
5	绿茶	前峰雪莲	江苏省 溧阳县
6	绿茶	龙虾茶	湖南省 大庸市
7	绿茶	玲珑茶	湖南省 桂东县
8	绿茶	狮口银芽	湖南省 古丈县
9	绿茶	泾县特尖	安徽省 泾县
10	绿茶	松峰茶	湖北省 蒲圻县
11	绿茶	峡州碧峰	湖北省 宜昌市
12	绿茶	桂林毛尖	广西壮族自治区桂林市
13	绿茶	鸠坑毛尖	浙江省 淳安县
14	绿茶	遂昌银猴	浙江省 遂昌县
15	乌龙茶	永春佛手	福建省 永春县
16	乌龙茶	石古坪乌龙茶	广东省 潮州市

以上27种全国名优茶获农牧渔业部1985年优质产品奖

附表(3－4):1986年1月在北京召开的1985年国家优质食品授奖会上荣获国家金奖、银奖及优质产品奖茶品名录

序号	茶类	茶　名	奖　级	产　地
1	绿茶	狮峰牌特级龙井	金质奖	浙江省杭州
2	红茶	中茶牌特级祁门红茶	金质奖	安徽省祁门
3	红茶	中茶牌一级祁门红茶	金质奖	安徽省祁门
4	紧茶	内销甲级沱茶	银质奖	云南省下关
5	红茶	一级滇红工夫茶	银质奖	云南省凤庆县
6	红茶	一号滇红碎茶	银质奖	云南省勐海县
7	红茶	一级滇红碎茶	优质产品	云南省勐海县
8	红茶	二级滇红工夫茶	优质产品	云南省勐海县
9	红茶	一级滇红工夫茶	优质产品	云南省凤庆县
10	红茶	三级滇红工夫茶	优质产品	云南省凤庆县
11	红茶	二号滇红碎茶	优质产品	云南省江城农场
12	红茶	二号滇红碎茶	优质产品	云南省普文农场
13	红茶	祁门工夫一级	优质产品	安徽省祁门
14	红茶	祁门工夫二级	优质产品	安徽省祁门
15	红茶	祁门工夫三级	优质产品	安徽省祁门
16	绿茶	屯绿特珍特级	优质产品	安徽省屯溪(今属黄山市)
17	绿茶	屯绿特珍一级	优质产品	安徽省屯溪(今属黄山市)
18	绿茶	屯绿珍眉一级	优质产品	安徽省屯溪(今属黄山市)
19	绿茶	屯绿贡熙一级	优质产品	安徽省屯溪(今属黄山市)
20	绿茶	舒绿珍眉一级	优质产品	安徽省舒城县
21	绿茶	舒绿珍眉二级	优质产品	安徽省舒城县
22	绿茶	芜绿珍眉四级	优质产品	安徽省芜湖县
23	绿茶	特级珠茶	优质产品	浙江省嵊县三界茶厂
24	绿茶	特级珠茶	优质产品	浙江省绍兴茶厂
25	绿茶	特级珠茶	优质产品	浙江省新昌茶厂
26	绿茶	眉茶特珍一级	优质产品	浙江省淳安茶厂
27	绿茶	雨茶一级	优质产品	浙江省淳安茶厂
28	绿茶	温绿珍眉一级	优质产品	浙江省温州茶厂

附表(3－5):1986年5月商业部在福州召开的全国名茶评选会上评出的全国名茶(43品)名录

序号	茶　类	茶　名	产　地
1	绿茶	太平猴魁	安徽省 黄山市
2	绿茶	齐山名片	安徽省 金寨县
3	绿茶	黄山银钩	安徽省 歙县
4	绿茶	特级尖茶	安徽省 泾县
5	绿茶	黄山毛峰	安徽省 歙县
6	绿茶	磐安云峰	浙江省 磐安县
7	绿茶	鸠坑毛尖	浙江省 淳安县
8	绿茶	金奖惠明	浙江省 云和县
9	绿茶	顾渚紫笋	浙江省 长兴县
10	绿茶	临海蟠毫	浙江省 临海市
11	绿茶	西湖龙井	浙江省 杭州市
12	绿茶	雨花茶	江苏省 南京市
13	绿茶	金坛雀舌	江苏省 金坛县
14	绿茶	碧螺春	江苏省 吴县
15	绿茶	无锡毫茶	江苏省 无锡市
16	绿茶	茗眉	江西省 婺源县
17	绿茶	庐山云雾	江西省 九江市
18	绿茶	小布岩茶	江西省 宁都县
19	绿茶	安化松针	湖南省 安化县
20	绿茶	月芽茶	湖南省 新华县
21	绿茶	洞庭春	湖南省 岳阳县
22	绿茶	剑春茶	湖北省 咸宁县
23	绿茶	云雾毛尖	湖南省 随州市
24	绿茶	羊艾毛峰	贵州省 贵阳市
25	绿茶	云海白毫	云南省 勐海县
26	绿茶	午子仙毫	陕西省 西乡县
27	绿茶	巴山银芽	四川省 重庆市
28	绿茶	竹叶青	四川省 峨嵋县
29	绿茶	西山茶	广西 桂平县
30	绿茶	信阳毛尖	河南省 信阳县
31	绿茶	天山四季春	福建省 宁德县
32	乌龙茶	铁观音	福建省 安溪县
33	乌龙茶	黄金桂	福建省 安溪县
34	乌龙茶	武夷肉桂	福建省 崇安县
35	乌龙茶	凤凰单枞	广东省 潮州市
36	乌龙茶	岭头单枞	广东省 饶平县
37	红茶	祁红	安徽省 祁门县
38	红茶	滇红	云南省 凤庆县
39	黄茶	鹿苑茶	湖北省 远安县
40	白茶	白毫银针	福建省 福鼎县
41	花茶	闽毫	福建省 福鼎县
42	花茶	福寿银毫	福建省 寿宁县
43	花茶	苏萌毫	江苏省 苏州市

附表(3－6):1989年农业部在西安市召开的全国名优茶评选会上评出的名茶(25品)、优质茶(15品)名录

序号	茶类	茶名	产地
1	绿茶	灵岩剑峰	江西省 婺源县
2	绿茶	荆溪云片	江苏省 宜兴市
3	绿茶	阳羡雪芽	江苏省 宜兴市
4	绿茶	南山寿眉	江苏省 溧阳县
5	绿茶	前峰雪莲	江苏省 溧阳县
6	绿茶	二泉银毫	江苏省 无锡市
7	绿茶	无锡毫茶	江苏省 无锡市
8	绿茶	安吉白片	浙江省 安吉县
9	绿茶	临海蟠毫	浙江省 临海县
10	绿茶	望府银毫	浙江省 宁海县
11	绿茶	浦江春毫	浙江省 浦江县
12	绿茶	天华谷尖	安徽省 太湖县
13	绿茶	霍山翠芽	安徽省 霍山县

序号	茶类	茶名	产地
14	绿茶	齐山翠眉	安徽省 金寨县
15	绿茶	白霜雾毫	安徽省 舒城县
16	绿茶	棋盘山毛尖	湖北省 随州市
17	绿茶	永川秀芽	四川省 永川县
18	绿茶	汉水银梭	陕西省 南郑县
19	绿茶	安化松针	湖南省 安化县
20	绿茶	高桥银峰	湖南省茶叶研究所试验茶厂
21	绿茶	覃塘毛尖	广西壮族自治区贵港市
22	红茶	滇红工夫一级茶	云南省 昌宁县
23	乌龙茶	凤凰单枞	广东省 潮州市
24	乌龙茶	武夷肉桂	福建省 崇安县
25	紧压茶	甲级云南沱茶	云南省 下关市
1	绿茶	南京雨花茶	江苏省 江宁县
2	绿茶	白云春毫	安徽省 庐江县
3	绿茶	西施银芽	浙江省 诸暨县
4	绿茶	岳北大白	湖南省 衡山县
5	绿茶	碣滩茶	湖南省 沅陵县
6	绿茶	洞庭春芽	湖南省 岳阳市
7	绿茶	前岭银毫	江西省 南昌市
8	绿茶	太白银毫	河南省 桐柏县
9	绿茶	雪青茶	山东省 日照市
10	绿茶	缙云毛峰	四川省 重庆市
11	红茶	滇红碎茶一号	云南省 勐海县
12	红茶	大叶红碎茶碎二	广东省 英德县
13	乌龙茶	南华牌奇兰茶	广东省 兴宁县
14	白茶	福建雪芽	福建省 福安县
15	花茶	凌云白毫茉莉	广西省 桂林市

附表(3－7):1990 年 9 月商业部在河南省信阳市召开的全国名茶评选会上评出的全国名茶(46 品)名录

序号	茶类	商标和茶品	产地和企业名称
1	绿茶	太平牌太平猴魁	安徽省黄山市黄山区茶叶公司
2	绿茶	齐云牌齐山名片	安徽省金寨县茶叶公司
3	黄茶	迎客松牌黄山毛峰	安徽省歙县茶叶公司
4	绿茶	大化坪牌霍山黄芽	安徽省霍山县茶叶公司
5	绿茶	宣郎广牌绿霜	安徽省宣郎广茶叶联营公司(注)
6	绿茶	云峰牌磐安云峰	浙江省磐安县土特产公司
7	绿茶	西湖牌西湖龙井	浙江省杭州茶厂
8	绿茶	鸠坑牌鸠坑毛尖	浙江省淳安县茶叶公司
9	绿茶	顾渚牌顾渚紫笋	浙江省长兴县土特产公司
10	绿茶	天宁牌临海蟠毫	浙江省临海市土特产公司
11	绿茶	狮牌西湖龙井	浙江省杭州狮峰茶叶公司
12	绿茶	龙顶牌开化龙顶	浙江省开化县茶叶公司
13	绿茶	钟山牌雨花茶	江苏省南京市中山陵园管理处茶厂
14	绿茶	百园春牌金坛雀舌	江苏省金坛县茅麓茶场
15	绿茶	洞庭山牌碧螺春	江苏省吴县茶厂
16	绿茶	惠泉牌无锡毫茶	江苏省无锡市茶叶品种研究所
17	绿茶	金鹿牌茅山青峰	江苏省金坛县茅麓茶场制茶厂
18	绿茶	岭峰牌阳羡雪芽	江苏省宜兴市茗岭岭下茶场
19	绿茶	银湖牌无锡毫茶	江苏省无锡市跃进茶果场
20	花茶	虎丘牌苏萌毫	江苏省苏州茶厂
21	绿茶	山江牌茗眉	江西省婺源茶厂

序号	茶类	商标和茶品	产地和企业名称
22	绿茶	小布岩牌小布岩茶	江西省宁都县小布岩垦殖场
23	绿茶	长山牌天工茶	江西省奉新县茶厂
24	绿茶	褒牌安化松针	湖南省安化县茶叶试验场
25	绿茶	连云山牌连云山金针	湖南省平江县供销社联营茶场
26	绿茶	随峰牌云雾毛尖	湖北省随州市云峰山茶场
27	绿茶	官山牌官山毛尖	湖北省保康县茶叶公司官山茶场
28	绿茶	羊艾牌羊艾毛峰	贵州省羊艾茶场
29	绿茶	神兰牌贵定雪芽	贵州省贵定县云雾湖水库茶场
30	绿茶	午子山牌午子仙毫	陕西省西乡县茶叶技术指导站
31	绿茶	飞凤山牌午子翠柏	陕西省西乡县茶厂
32	绿茶	峨眉牌竹叶青	四川省茶叶进出口公司
33	绿茶	雨芽牌雨城云雾	四川省雅安市茶叶公司
34	绿茶	棋盘石牌西山茶	广西区桂平县西山风景区茶场
35	绿茶	镇龙山牌黄练毛尖	广西区贵港市黄练供销社茶场
36	绿茶	龙潭牌信阳毛尖	河南省信阳县龙潭茶叶总场
37	绿茶	中茶牌早春绿茶	云南省凤庆县茶场
38	红茶	中茶牌滇红工夫	云南省凤庆县茶场
39	乌龙茶	凤山牌铁观音	福建省安溪茶叶公司
40	乌龙茶	凤山牌黄金柱	福建省安溪茶叶公司
41	乌龙茶	武夷牌武夷肉桂	福建省武夷山市茶叶公司
42	乌龙茶	金帆牌凤凰单枞	广东省汕头市茶叶进出口公司潮州分公司
43	乌龙茶	金帆牌岭头单枞	广东省汕头市茶叶进出口公司饶平分公司
44	白茶	玉龙杯牌白毫银针	福建省福鼎县茶叶公司
45	花茶	罗星塔牌茉莉闽毫	福建省福州茶厂
46	花茶	福寿牌福寿银毫	福建省寿宁县茶厂

注："宣郎广茶叶联营公司"：是指宣城、郎溪、广德三县茶叶联营公司。

附录之二：茶叶公司、茶厂（场）、研究所等（部分）企业名录

企业名称	通讯地址	电话号码	邮政编码
安徽省国营敬亭山茶场	安徽省宣州市敬亭山	(0563)323346	242074
四川省国营名山县茶厂	四川省名山县蒙阳镇名车路199号	(08461)2464	625100
云南省下关茶厂	云南省大理市下关建设西路141号	(0872)25108	671000
湖南省茶叶研究所实验茶厂	湖南省长沙县高桥	(0731)6154121	410145
浙江省常山县林场茶厂	浙江省常山县林场茶厂	(05802)524043	324200
海南省国营白沙农场	海南省白沙县白沙农场	白沙县总机转	572812
广西桂平市西山茶场	广西桂平市西山茶场	(07882)383912	537200
济南市瑞祥茶叶公司	济南市纬十二路155号	(0531)7956027	250021
安徽省歙县黄山花茶公司	安徽歙县人民路12号	(0559)612500	245200
上海茶叶进出口公司	上海市滇池路74号	(021)3298888	200002

四、茶艺茶道

（一）源流诗话

茶，是最为中国人所喜爱的饮品。“饮茶为整个国民的日常生活增色不少。人们或者在家里饮茶，或者去茶馆饮茶，有自斟自饮的，也有与人共饮的；开会的时候喝茶，解决纠纷的时候也喝；早餐之前喝，午夜也喝。只要有一壶茶，中国人到哪儿都是快乐的。”（林语堂《生活的艺术·饮食》）中国堪称喝茶历史最久远、喝茶人口最广泛、喝茶方式又最为多样的国家。

喝茶，既高雅，又极其大众化，是俗中有雅，雅俗同好。“茶圣”、“茶民”各有所好，各得其乐。

当唇焦舌干之时，茶是解渴释燥的佳物。版画家赵延年曾说：“三伏天，双抢时，烈日猛晒，田水烫脚，汗成串地滴下，此时若能到荫凉处一坐，捧起大壶茶，咕冬咕冬地喝个饱，其畅快之感，是雅人们再也体会不到的。”此类茶饮自古至今最为常见，从晋时的老姥提壶上街卖茶，宋代的提瓶沿门点茶，到现在北方街头的大碗茶和南方路边的凉茶摊，还有工厂车间和农村田头的大桶茶，一般都只求解渴，对茶、水和茶具都不作讲究。

茶也是中国老百姓招待客人和修身养性的一种手段。作家艾煊说过：“茶为内功，无喧嚣之形，无激扬之态。一盏浅注，清气馥郁。友情缓缓流动，谈兴徐徐舒张。渐入友朋知己间性灵的深相映照。”这是一种在解渴之外又带品尝，并兼有礼仪的茶饮。早在南北朝时就有“坐客竟下饮”的习俗，流传到如今，“客来敬茶”更为普遍。孵茶馆，是中国人生活中一大乐事，作家秦绿枝先生如是说：“我们这些做文字工作的人被工作和生活的担子压得不轻，思想上的弦又绷得很紧，能够有茶馆这种场所让精神松弛一下，未始不可收延年益寿之效。”上述奉茶以表敬意的待客茶和供人偷闲小憩的茶馆茶，则应是一种有一定选择和讲究的茶饮了。

再有一种是仰慕名茶美泉，亲临山水佳美处的品茶。如到杭州西湖细啜龙井茶虎跑水，去无锡惠山品尝洞庭碧螺春和惠山泉，往长兴顾渚山浅呷紫笋茶和金沙泉，还有到黄山云谷寺亲口尝一尝真正长在云海雾天中的黄山毛峰，去九曲溪畔领略一番武夷“大红袍”的韵味……在游览名胜、观赏佳山丽水的同时，品尝当地山水孕育的佳茗，这是一种对茶、对水和茶具都有比较讲究的茶饮。

还有一种就是讲究的品茶了，如《红楼

梦》里描述的妙玉在栊翠庵品梅花雪。妙玉用的茶叶叫老君眉，产于福建武夷山一带，采时取老君眉茶树的嫩芽，制成银针白毫茶，清时列为贡品；用的水呢，是五年前收的梅花上的雪，装在那鬼脸青花瓮里，埋在地下，今年夏天才开的；这茶具更是珍奇，有明代官窑制的五彩小盏盅，有用犀牛角做成的点犀盏和用曲竹根雕出的蟠虬盏。妙玉称得上是一位品茶的行家了。刘鹗在《老残游记》中塑造的那位玙姑，其品茶之精到，与妙玉有异曲同工之妙。当子平初呷一口玙姑冲泡的绿茶时，便觉清爽异常，咽下喉去，觉得清香直到胃脘，那舌根左右，津液汩汩地翻上来，又香又甜，连喝两口，似乎那香气又从口中反窜到鼻子上去，说不出来的好受。子平问玙姑：这是什么茶叶，为何这么好吃？”玙姑回答说：“茶叶也无甚出奇，不过本山上出的野茶，所以味是厚的。却亏了这水，是汲的东山顶上的泉。泉水的味，愈高愈美。又是用松花作柴，沙瓶煎的。三合其美，所以好了。尊处吃的都是外间卖的茶叶，无非种茶，其味必薄；又加以水火俱不得法，味道自然差的。”山乡平民虽无王室贵族的富贵气，却因地制宜，另有一种讲究，同样达到品茶的极致。如今，在一些城市兴办的茶艺馆里，构筑起渊源于自然与传统的人文小环境，精心泡出一壶好茶来，供人品尝、沉思、对话，这是一种新的探求和推进，很具生命力。

从大碗茶到品梅花雪，从晋时老姥提壶卖茶到现代茶艺馆，喝茶真是代代相袭，老少咸宜，雅俗共赏。“柴米油盐酱醋茶”，茶虽居开门七件事之末，却偏偏唯独茶，早在唐代便有一部专门著作《茶经》问世，说明茶中之学问真不少呢。就饮茶而言，除日常喝饮之外，还有雅致、讲究的一面。这种讲究，有方法技艺的掌握，有情感礼仪的寄托，有人生哲理的参悟，因此，古人称之谓“茶道”。

最早提出“茶道”的是唐代曾任吏部郎中的封演，他在《封氏闻见记》卷六《饮茶》中说：“楚人陆鸿渐为茶论，说茶之功效，并煎茶炙茶之法，造茶具二十四事，以都统笼贮之。远近倾慕，好事者家藏一副，有常伯熊者，又因鸿渐之论广润色之，于是茶道大行，王公朝士无不饮者。”陆鸿渐便是陆羽，他写的《茶经》，奠定了中国茶道的基础。如此说来，早在唐代，茶已超越了日常饮用范围而成为一种优雅的生活艺术和精神文化。

诚然，唐之前，在王室和贵族中间，倡导以茶养廉，以茶示俭，以茶表礼，已不同程度地把饮茶提升为一种精神文化，如东晋吏部尚书陆纳以茶果接待卫将军谢安、扬州牧桓温“每宴饮唯下七奠拌茶果而已”、南齐世祖武皇帝萧颐遗诏中说“我灵座上，慎勿以牲为祭，但设饼果、茶饮、干饭、酒脯而已”等等。但全面总结唐以前的茶事，系统论述茶的采造煮饮，并融入了儒、道、释的精神，陆羽是第一人。

“茶之为用，味至寒，为饮最宜精行俭德之人。”陆羽《茶经》开首第一章，即明确赋予饮茶以“精行俭德”的功能，把饮茶当作励志、雅志的手段。

“天育万物，皆有至妙”，茶之采造煮饮皆应契合自然之美，这是贯穿通篇《茶经》的思想精髓。陆羽率先提出茶以清饮为佳，以保持茶的自然本色。唐末诗人皮日休曾有评说：“自周以降及于国朝茶事，竟陵子陆季疵言之详矣。然季疵以前，称茗饮者，必浑以烹之，与夫沦蔬而啜者无异也。”陆羽倡导茶的清饮，具有里程碑的意义。

“茶有九难，一曰造，二曰别，三曰器，四曰火，五曰水，六曰炙，七曰末，八曰煮，

九日饮。”陆羽首次把茶从造到饮的过程全面连结起来，并追求全过程的完美。陆羽这一“完美”的原则，为历代以至今日的茶人所努力遵循。

“体均五行去百疾”，“坎上巽下离于中”，陆羽在煮茶的风炉足上铸刻了这些铭文，把中国传统的“五行”、“八卦”等思想，在茶道器具上得以体现，使儒、道、释各家的思想自然地融入饮茶过程中。八卦中的坎为水、巽为风、离为火，而坎主水、风兴火、火能煮水，故陆羽认为坎、巽、离三者相结合才能煮出好茶来。他又认为这风炉（体）调和（均）五行：风炉以铁铸之得金象，炉上有盛水器皿而得水象，煮水需用木炭得木象，木炭燃之得火象，炉置于地上得土象。五行相生相克，阴阳调和，从而可以达到“去百疾”的养生目的。

陆羽《茶经》中虽未出现“茶道”一词，而其所记所述，无论是形而下的茶器、茶具，还是形而上的儒、道、释的思想，无不是中国茶道的精神。

陆羽之后的历代茶人，继承发扬陆羽《茶经》中阐述的茶道精神。宋人蔡襄因“昔陆羽茶经不第建安之品，丁谓茶独论产造之本，至于烹试曾未有闻”，于是他就福建建安茶之色、香、味，以及烹试中的炙、碾、罗、候汤、熁盏、点茶之法，作了全国论述。

自称“教主道君皇帝”的宋徽宗赵佶，在位时不理朝政，却醉心于艺文，也精于茶道。他在《大观茶论》中提出，饮茶要讲究“采择之精，制作之工，品第之胜，烹点之妙”，而且强调品茶人的意境与心态。他认为饮茶的精神功能在于“祛襟涤滞，致清导和”，“中澹闾洁，韵高致静”。

明清以降，论述茶道之作纷出，从各个不同方面总结饮茶的程式、规范等。如明人张源在《茶录》的“饮茶”一节中说：“饮茶以客少为贵，客众则喧，喧则雅趣乏矣。独啜曰神，二客曰胜，三四曰趣。”又在“茶道”一节中说：“造时精，藏时燥，泡时洁。精、燥、洁，茶道尽矣。”如果说张源这“精、燥、洁”概括了茶道的物质方面，那“神、胜、趣”则是突出了茶道的精神方面。

当代爱茶、嗜茶者，也都从自己的经验中阐述饮茶有道，艺茶有术。

知堂老人在《喝茶》一文中说：“喝茶当于瓦屋纸窗下，清泉绿茶，用素雅的陶瓷茶具，同二三人共饮，得半日之闲，可抵十年的尘梦。喝茶之后，再去继续修各人的胜业，无论为名为利，都无不可，但偶然的片刻优游乃正亦断不可少。”梁实秋就非常欣赏周作人这品茶的氛围。他亦作有《喝茶》：“清茶最为风雅。抗战前造访知堂老人于苦茶庵，主客相对总是有清茶一盂，淡淡的、涩涩的、绿绿的。”这淡、涩、绿不正是茶人们所企求的吗！

林语堂的经验是“茶须静品”、“茶之为物，性能引导我们进入一个默想人生的世界。”为充分得到茶的享受，他还从技术上总结出十个要点，说得简明实用，不妨照录于后：

> 第一，茶叶娇嫩，茶易败坏，所以整治时，须十分清洁，须远离酒类香类一切有强味的物事，和身带这类气息的人；第二，茶叶须贮藏于冷燥之处，在潮湿季节中，备用的茶叶须贮锡罐中，其余则另贮大罐，封固藏好，不取用时不可开启，如若发霉，则须在文火上微烘，一面用扇子轻轻挥扇，以免茶叶发黄或变色；第三，烹茶的艺术一半在于择水，山泉为上，河水次之，井水更次，水槽之水如来自堤堰，因为本属山泉，所以很可用得；第四，客不以多，且须文雅之人，方能鉴赏杯壶之美；第五，茶的正色是清中带微黄，过浓的红

茶即不能不另加牛奶、柠檬、薄荷或他物以调和其苦味；第六，好茶必有回味，大概在饮茶半分钟后，当其化学成分和津液发生作用时，即能觉出；第七，茶须现泡现饮，泡在壶中稍稍过候，即会失味；第八，泡茶必须用刚沸之水；第九，一切可以混杂真味的香料，须一概摒除，至多只略加些桂皮或代代花，以合有些爱好者的口味而已；第十，茶味最上者，应如婴孩身上一般的带着“奶花香”。

进入20世纪80年代以来，随着茶业经济的发展、饮茶的普及与提高，茶文化得到弘扬。茶学界以及文学、艺术、历史、考古、新闻、医药等各界的专家们，著述了大批茶文化论著。袁鹰先生编的《清风集》，收有冰心、杨绛、秦牧、萧乾、汪曾祺、黄裳等50位著名作家的撰文，最富情趣。袁鹰先生在《清风小引》中表达了他的卓见，他说：“饮茶，真个是老少咸宜，雅俗共赏，无论是喝大海碗的大碗茶，或是小酒盅似的工夫茶，无论是喝‘大红袍’一类的贡茶，或是四级五级花茶末，甚至未经焙制的山茶，其消乏解渴、称心惬意，大致都是相同的。何况春朝独坐、寒夜客来之际，身心困顿、亲朋欣聚之时，一盏在手，更能引起许多绵思遐想、哀乐悲欢、文情诗韵、娓娓情怀、款款心曲……以致历史、地理、哲学、宗教、科学、技艺、民俗等等方面思维情愫的流动和见闻知识的涉猎，都能给纷扰或恬静的生活平添几缕情趣。酒使人沉醉，茶使人清醒。几杯茶罢，凉生两腋，那真是‘乘此清风欲归去’了。”这一个“清”字妙极，可谓道尽茶道矣！

讲究真，追求美，是中国茶道的根本所在。

中国茶家历来都注重“品真”。明人程用宾在《茶录》中说：“茶有真乎？曰有，为香，为色，为味，是本来之真也。”就是说，品茶以得到茶的本色、真香、全味为上。品真，首要是择茶，选择采摘其时、始造之精、又藏之得法的好茶；有了好茶还须有好水，再加上煮水火力和煮沸点的掌握得当。唯有如此，方能沏泡得一杯好茶。

本色、真香、全味的一杯好茶，充分体现了茶的自然美，为茶家首先所追求。此外，茶家还有对茶具衬益美和品茶环境美等的追求。这种充分展现茶的风采神韵，也表达了茶家的美学追求。

苦茶斋主周作人说：“我的所谓喝茶，却是在喝清茶，在鉴赏其色与香与味，意未必在止渴，自然更不在果腹了。”“茶道的意思，用平凡的话来说，可以称作‘忙里偷闲，苦中作乐’，在不完全的现世享受一点美与和谐，在刹那间体会永久。”这样的喝茶，完全是一种闲逸生活的消遣与享受，追求的是体味“闲中之趣”。

茶实在是一种颇具灵性的东西。它不但能启发我们如何去享受怡情养性的乐趣，也使我们能在品茶艺术的空间中提高生活品质的层次。郑板桥饮茶又听吹笛，飘然若离开尘世，他在寄弟家书中说：“坐小阁上，烹龙凤茶，烧夹剪香，令友人吹笛，作《落梅花》，真是人间仙境也。”施蛰存先生课后闲暇，品茗间赏石观景，更得一乐，有句云：“罢讲闲居无个事，茗边坐赏玉玲珑。”元代诗人卢挚则另有体验：“闷来时石鼎烹茶，无是无非快活煞，锁住心猿意马。”一杯色泽美好的香茗在握，细细品尝，潇洒自如，块垒尽释。昔日杭州有“一市秋茶说岳王”之谚，说的是杭州平民在茶馆里边喝茶，边听说书人讲“岳传”。还有在济南茶馆里听梨花大鼓，在苏州茶馆里听评弹，人们在得到饮茶之乐的同时，还获得文化的滋养，说不定还会派生出几位文艺家来。

“茶不在浓，有情则酽。”作为生活艺术

的茶艺，是情感的流露，让情感通过具体的茶事活动现形于直觉，使茶的品饮与内心情感融为一体，交互共鸣。明人蔡复一在《茶事咏》中说：“雪是谷之精，却与茶同调。……泉山忆雪遥，得雪茶神足，无雪使茶孤，不孤类有竹。”扫雪烹茶，寄托了主人清逸出尘的品格。苏轼有诗云：“自临钓石取深情”，“自看雪汤生玑珠”。他亲自汲泉取水，候火煮水，烹茶待客，表达了他对挚友的情真意笃。抗日战争时期老舍先生流居云南，生活日渐降格，他常烤几罐土茶，邀朋友相聚，大家围着炭盆，一谈就谈几个钟头，颇有“寒夜客来茶当酒”的儒雅之风。有道是“酒韵美如兰，茶神清如竹”，一罐土茶更见其精神。

“或饮一瓯茗，或吟两句诗。内无忧患迫，外无职役羁。此日不自适，何时是适时？”白居易在《首夏病间》中的这几句，道出了品茶的真谛，品茶与吟咏一样，需要有一种闲适的心境。这“闲”，并非仅仅是空闲，而是一种摒除了俗虑，心地纯净，心平气和的悠闲心境。这样从容的啜品，才能悟得三昧。这是中国茶道由技术而艺术、艺术而晋升至心境的奇妙历程。诗人与嗜茶者都有此种体悟：“至味心难忘，闲情手自煎”（文徵明），“云脚春芽一啜间，尘心为洗觉清闲”（宋儒），“僧馆高闲事事幽，竹编茶灶沦清流”……难怪乎洪应明在《菜根谭》中说：“从静中观动物，向闲处看忙人，才得超尘脱俗的趣味；遇忙处会偷闲，处闹中能取静，便是安身立命的工夫。”如此之闲人，当为福人。

当今社会生活节奏加快，奔走在喧嚣繁华都市里的“弄潮儿”，涉足于险风恶浪市场经济的“下海”者，也需要有一个避风的港湾，要学会忙里偷闲，摆脱文山会海、商务羁绊，在歌罢曲终、酒阑人散之时，不妨安静地沏上一壶茶，或临窗独啜，或邀三两知己共饮，品味人生的真谛，感受生活给予的美好享受。

钱钟书先生曾经说过：“发现了快乐由精神来决定，这是人类文化又一进步”，“人生虽不快乐，而仍能乐观”。这不求解渴的茶和不求充饥的茶点，是一种精神的物化形式，是民族文化的积累，它使生命情调、人生情趣、心灵律动和审美观念，变得更加具体可感，使生活更加多姿多彩。

唐代诗人卢仝在《走笔谢孟谏议寄新茶》中唱道：“一碗喉吻润，二碗破孤闷。三碗搜枯肠，惟有文字五千卷。四碗发轻汗，平生不平事，尽向毛孔散。五碗肌骨清，六碗通仙灵。七碗吃不得也，唯觉两腋习习清风生。蓬莱山，在何处？玉川子乘此清风欲归去！”茶，天然冲淡的真滋味，使人在宁静平和、舒适怡悦之中萌动蓬勃的生机，强烈的挚爱。茶诗化了生活，人们从中得到美的享受和人生的感悟。

有位哲人说：品着茶似乎是品味着人生。的确，中国茶道，不仅是艺术与生活的关系，而且蕴含着人生哲理。品茶是一种享受，也是一种熏陶，犹如淋沐着带音乐的日光浴。杯茗在手，神驰八极，苦涩回甘的茶味，委实如绵长的人生之路，回味的是从艰难足迹寻得的人生哲理。

首先，茶性尚情，和爱茶人的性情相近。唐代诗人韦应物《喜园中茶生》诗云：

性洁不可污，
为饮涤尘烦。
此物信灵味，
本自出山原。
聊因理郡余，
率尔植荒园。
喜随众草长，
得与幽人言。

诗人说，茶其性精清，其味淡洁，不得有半点玷污；其用涤烦，其功濯尘，属通灵

性之物，是山中精英，不失其高洁的本性。诗人在赞茶，也是在颂人，借茶而言志。

明人陆树声和徐渭都作有《煎茶七类》，又都在论述茶品之前先论人品，把“人品”列为第一。陆树声说：“煎茶非漫浪，要须其人与茶品相得，故其法得传于高流隐逸有云霞泉石磊块胸次间者。”徐渭说：“煎茶虽微清小雅，然要须其人与茶品相得，故其法传于高流大隐、云霞泉石之辈、鱼虾麋鹿之俦。”与其说陆树声、徐渭爱饮茶，倒不如说他们更注重于饮茶人的人品。与他们同时代的许次纾在《茶疏》中有“论客”一节说：“宾朋杂沓，止堪交错觥筹，乍会泛交，仅须常品酬酢，惟素心同调，彼此畅适，清言雄辨，脱略形骸，始可呼童篝火。”茶品出于人品，一个道德和审美趣味低下的人，必然领略不到中国茶道的真谛。

中国茶道，还引入了儒家和道家的“内省”思想。孔子的“见不贤而内自省也”（《论语·里仁》），老子的“致虚”、“守静”（《老子·第十六章》），曾子的“吾日三省吾身”（《论语·学而》）都是强调通过内省这种独特的思想修养方式，达到道德和理智的自我完善。历代茶人追求的就是物我相合，并以外物陶悦我心，把深层的文化素养与人格熏陶作为根本。卢仝的《走笔谢孟谏议寄新茶》诗，也颂扬了这种精神与境界。

唐诗僧皎然有《饮茶歌诮崔石使君》，诗中描绘了一饮、再饮、三饮的感受，与卢仝的《七碗茶歌》有异曲同工之妙。诗云：

一饮涤昏寐，
情思朗爽满天地。
再饮清我神，
忽如飞雨洒轻尘。
三饮便得道，
何须苦心破烦恼。
此物清高世莫知……
孰知茶道全尔真，
唯有丹丘得如此。

诗人品茶的过程即是以“自省”精神参悟得“道”的过程。心头郁积的烦恼排除，心境趋于平和，情感得到净化。

当代著名书法家费新我有一幅书法作品：茶话坐忘机。目观茶的绿的本色，品尝回味着苦的真味，智巧变诈的心计自然会得到荡涤。作家忆明珠说得好：“茶的绿，不但是茶的本色也是生命的本色；而茶的苦，不但是茶的真味也是生命的真味啊！”

茶，性洁不污，是人生道德理想的象征。人生似茶，品茶即是以审美的态度来对待人生，这是一种超越了物质需求的精神升化。

（二）择茶心韵

中国产茶历史悠久，茶区辽阔，茶类品种繁多，堪称世界之最。俗话说：“学到老，茶叶名目认不了。”特别是近年来，随着市场经济的发展，名优新产品不断涌现，更是令人眼花缭乱。作为一名茶艺爱好者，可根据自己的喜爱、口味择茶，如作为经营型的茶艺馆，为适合不同年龄、层次、地区、民族的需要，应贮备具有各种特色的茶叶，供客人们选择饮用。

选择类型

鲜叶原料因加工工艺不同，可使茶分为六大类，即非酶性氧化的绿茶、黄茶、黑茶和经酶性氧化的红茶、乌龙茶和白茶。茶类不同，品质特征各异，质量好坏的标准也不一样，故首先要了解各类茶的品质特征。即使同一类茶，因鲜叶原料的大小和品种差异，炒制温度与手法的不同，也有各种的色香味形。

1．茶的色泽类型

茶的色泽分为干茶色泽、茶汤色泽和叶底（冲泡后的茶渣）色泽。

（1）干茶色泽类型。

①绿茶类

银白隐翠型：又称银绿型。从多茸毛品种上采收的细嫩原料（指芽尖到一芽二叶初展，下同）制作的成品茶，叶色翠绿，外表披满白毫，如保靖岚针、巴山银芽、凌云白毫、乐昌白毛尖、高桥银峰、洞庭碧螺春、敬亭绿雪、望府银毫、双龙银针等。

翠绿型：又称嫩绿型。早春或高山采收的细嫩原料，只炒不揉或轻揉，有的花色在干燥时要将外表白毫摩擦脱落，干茶色泽绿中微带黄，如西湖龙井、顾渚紫笋、安化松针、古丈毛尖、信阳毛尖、六安瓜片、江山绿牡丹等。

深绿型：又称青绿、苍绿、菜绿型。细嫩采原料，品种叶色较深或炒制中揉捻较充分，干茶色泽青绿不带黄，如天目青顶、望海茶、婺源茗眉、青城雪芽、滇青、南京雨花茶、太平猴魁、古劳茶、高绿茶等。

墨绿型：嫩采制作的名茶，如涌溪火青，以及适中采原料（指一芽二三叶及相应对夹叶，下同）制成的炒青、烘青以及精制成的眉茶、珠茶、雨茶等。

黄绿型：适中采制作的名茶，如舒城小兰花；或原料以一芽三叶和相应的对夹叶为主，制作正常的中、下档烘青、炒青。

金黄隐翠型：俗称象牙色。单芽或一芽一叶为原料，如黄山毛峰等。

黑褐型：粗老采大叶种原料（一芽三四叶，且对夹叶占较大比例，下同）制成晒青，精制成半成品后，经过湿热渥堆，促进茶叶中多酚类物质转化，形成黑褐的色泽，如普洱茶等。

②黄茶类

嫩黄型：细嫩采原料，制造中有闷黄工序，干茶嫩黄或浅黄，茸毛满布，如蒙顶黄芽、莫干黄芽、建德苞茶、平阳黄汤等。

金黄型：细嫩采原料，芽头肥壮，芽色金黄，芽毫闪光，如君山银针（有“金镶玉”之美称）、沩山毛类（俗称“寸金茶”）、远安鹿苑、北港毛尖等。

黄褐型：适中采或粗老采原料，闷堆过程时间较长，内含物部分聚合变化，成不溶性物质留在叶底使之成黄褐色，如黄大茶等。

③黑茶类

黑褐型：粗老采原料，有渥堆发酵（微生物作用）工序，在湿热作用下，使可溶性小分子聚合成不溶性大分子，聚合量较黄大茶多，干茶呈黑褐色，如黑毛茶、湘尖茶、六堡茶等。

④红茶类

乌黑型：适中采原料，制成的高级工夫红茶（即高级条红茶）和传统法制的中、上档红碎茶，干茶色泽乌黑有光泽。

棕红型：适中采原料，如用转子机或C．T．C制成的红碎茶。

黑褐型：中、下档红茶及米砖（红茶末制成的砖茶）。

橙红型：细嫩采原料，芽叶多茸毛，发酵较重，偏红茶型，如白毫乌龙等。

⑤乌龙茶

砂绿型：又叫鳝鱼色。粗老采原料，火功足，干茶色泽砂绿并光润，俗称“砂绿润”，如铁观音、乌龙等典型色泽。

青褐型：粗老采原料，叶张厚实，干茶色泽褐中泛青，如水仙、武夷岩茶等。

灰绿型：粗老采原料，轻发酵，偏绿茶色泽，如翠玉乌龙等。

⑥白茶类

银白型：单芽或一芽一叶原料，多毫品种，保毫制法，如白毫银针等。

灰绿型：细嫩采原料，毫心银白，叶面灰绿，如白牡丹等。

灰绿带黄型：适中采原料，外形芽心较小，色泽灰绿稍黄，如贡眉，其中品质较差的称寿眉。

（2）汤色色泽类型。

①绿茶类

浅绿型：原料细嫩，轻揉捻，制造及时，大部分名绿茶类属此类型，如太平猴魁、庐山云雾、高桥银峰、惠明茶、望海茶、望府银毫以及各种毛尖、毛峰。

杏绿型：又称嫩绿型。原料细嫩，鲜叶黄绿色，炒制得法，如西湖龙井、六安瓜片、天山烘绿等。

绿亮型：包括绿明、清亮、清明。原料细嫩，揉捻适中，如古丈毛尖、安化松针、信阳毛尖等。

黄绿型：适中采原料，炒制成的大众化绿茶的典型汤色，如烘青、眉茶、珠茶等。

橙黄型：绿茶原料制成的紧压茶，如沱茶等。

②黄茶类

杏黄型：或称淡杏黄色。鲜叶为单芽或一芽一叶初展炒制而成的高级黄茶的典型汤色，如蒙顶黄芽、莫干黄芽、君山银针、建德苞茶等。

橙黄型：细嫩采或适中采原料制成的黄茶汤色，如广东大叶青、沩山毛尖、黄大茶、平阳黄汤等。

③黑茶类

橙黄型：湿坯渥堆做色蒸压的黑茶，如茯砖。

橙红型：湿坯渥堆做色蒸压的黑茶，如花砖、康砖。

深红型：干坯沤堆做色或成茶堆积做色的蒸压或炒压茶，如方包茶、六堡茶。

④红茶类

红亮型：适中采原料制成的工夫红茶的汤色。

红艳型：原料较嫩的工夫红茶或用快速揉切制成的高档红碎茶的最优汤色。

深红型：原料较老制成的低档红碎茶、工夫茶及红砖茶。

⑤乌龙茶类

金黄型：俗称茶油色，如铁观音、黄金桂、闽南青茶、广东青茶等。

橙黄型：如闽北青茶、武夷岩茶等。

橙红型：火工饱足的乌龙茶及重发酵乌龙，如白毫乌龙等。

橙绿型：轻发酵乌龙茶，如翠玉乌龙等。

⑥白茶类

微黄型：高档白茶的典型汤色，如白毫银针、白牡丹等。

黄亮型：一芽二三叶制成的贡眉，品质不如前者。

黄褐型：贡眉中品质较差的寿眉即属此型。

（3）叶底色泽类型。

①绿茶类

嫩黄型：细嫩采原料制成的部分名绿茶，如黄山毛峰、洞庭碧螺春、涌溪火青等。

嫩绿型：即翠绿型。细嫩采原料制成的名绿茶，多属此型，如西湖龙井、六安内山瓜片、正天山绿茶、太平猴魁、蒙顶甘露、

南京雨花茶、高桥银峰、庐山云雾以及各种毛尖、毛峰。

鲜绿型：蒸青绿茶的特有色泽，如恩施玉露以及高级煎茶。

绿亮型：包括绿明型，如浙江旗枪、休宁松萝以及高级烘青。

黄绿型：适中采原料制成的舒城兰花以及大众绿茶。

②黄茶类

嫩黄型：高级黄茶的典型叶底色泽，如君山银针、蒙顶黄芽、莫干黄芽等。

黄褐型：包括黄暗型，如方包茶以及中低级黑毛茶。

棕褐型：如康砖、金尖。

黑褐型：包括暗褐色，加工中进行渥堆或陈醇化，如黑砖、茯砖、六堡茶。

③红茶类

红亮型：优良工夫红茶的典型叶底色泽。

红艳型：是红碎茶最优的叶底颜色。

④乌龙茶类

绿叶红镶边型：为乌龙茶的典型叶底色泽，如武夷水仙、安溪铁观音、闽北乌龙、闽南青茶、凤凰水仙、广东色种等。

黄亮叶镶红边型：部分乌龙茶属此，如黄金桂、浪菜、闽北水仙等。

橙红型：发酵程度重而原料细嫩，如白毫乌龙等。

⑤白茶类

银白型用多茸毛品种芽头制成的白茶，芽周披满银白色茸毛，如白毫银针等。

灰绿型：用多毛或中毛品种芽叶制成的白茶，叶面灰绿色，而叶背披茸毛，有“青天白地”之称，叶脉带红色，如白牡丹等。

黄绿型：用中毛或少毛品种的适中原料制成的白茶、叶脉、梗带红色、如贡眉、寿眉。

2．茶的香气类型

因鲜叶品质、加工方法的不同，成品茶的香气类型可分为：

毫香型：凡有白毫的鲜叶，嫩度为单芽或一芽一叶，制作正常，白毫显露的干茶，冲泡时有典型的毫香，如白毫银针以及部分毛尖、毛峰。

清香型：香气清纯、柔和持久，香虽不高但缓缓散发，令人有愉快感。嫩采现制的茶所具有的香气，为名绿茶的典型香气。另外，少数闷堆程度较轻、干燥火工不饱满的黄茶和摇青做青程度偏轻，火工不足的乌龙茶也属此香型。

嫩香型：香高洁细腻，新鲜悦鼻，有的有似熟板栗、熟玉米的香气。鲜叶原料细嫩柔软，制作良好的名优绿茶香气，如峨蕊、泉岗辉白以及部分毛尖、毛峰。

花香型：散发出各种类似鲜花的香气，分为清花香和甜花香两种。清花香有兰花香、栀子花香、珠兰花香、米兰花香、金银花香等；甜花香有玉兰花香、桂花香、玫瑰花香和墨红花香等，铁观音、色种、乌龙、水仙、浪菜、台湾乌龙均属此。各种花茶因窨制用花的不同，各具不同的花香。部分绿茶天然具有兰花香，如舒城兰花、涌溪火青、高档舒绿；祁门红茶则有玫瑰香。

果香型：散发出类似各种水果香气，如毛桃香、蜜桃香、雪梨香、佛手香、桔子香、李子香、香橼香、菠萝香、桂圆香、苹果香等。闽北青茶及部分品种茶属此型，红茶常带苹果香。

甜香型：包括清甜香、甜花香、干果香（枣香、桂圆香）、蜜糖香等。适中采鲜叶制成的工夫红茶有此典型香气。

火香型：包括米糕香、高火香、老火香和锅巴香。鲜叶原料较老、含梗较多，制造中干燥时火工高、足，糖类焦糖化而形成，

如黄大茶、武夷岩茶、古劳茶等。

陈醇香型：原料较老，加工中经渥堆陈醇化过程制成的茶，均具有此种香气，如普洱茶及大部分压制茶。

松烟香型：凡在制造过程中干燥工序用松柏或枫球、黄藤等熏烟的茶，如小种红茶、六堡茶、沩山毛尖等。

3．茶的滋味类型

清鲜型：清香味鲜且爽口，鲜叶原料细嫩，制造及时合理的绿茶和红茶，如洞庭碧螺春、蒙顶甘露、南京雨花茶、都匀毛尖、白琳工夫等。

鲜浓型：包括鲜厚型。味鲜而浓，回味爽口，似吃新鲜水果的感觉。鲜叶嫩度高，叶厚芽壮，制造及时合理而成，如黄山毛峰、婺源茗眉等。

鲜醇型：包括鲜爽型。味鲜而醇，回味鲜甜爽口。鲜叶较嫩，新鲜，制造及时，揉捻较轻者，如太平猴魁、顾渚紫笋、白牡丹以及高级烘青，还有揉捻正常的高级祁红、宜红。

鲜淡型：味鲜甜舒服，较淡。鲜叶嫩而新鲜，因原料内含物含量和加工工艺所致，如君山银针、蒙顶黄芽等。

浓烈型：有清香或熟板栗香，味浓而不苦，富收敛性而不涩，回味长而爽口、有甜感。凡芽肥壮、叶肥厚，嫩度较好的一芽二三叶，内含物丰富，制茶合理的均属此型，如屯绿、婺绿等。

浓强型：味浓厚粘滞舌头，刺激性大有紧口感。鲜叶适中采，内含物丰富的良种或大叶种，萎凋程度偏轻，揉切充分，发酵偏轻的红碎茶属此型。

浓厚（爽）型：有较强的刺激性和收敛性，回味甘爽。细嫩采原料，叶片厚实，制造合理，如凌云白毫、南安石亭绿、舒绿、遂绿、滇红、武夷岩茶等。

浓醇型：收敛性和刺激性较强，回味甜或甘爽。鲜叶嫩度好，制造得法，如优良的工夫红茶、毛尖、毛峰以及部分乌龙。

甜醇型：包括醇甜、甜和、甜爽。鲜甜厚之感，原料细嫩而新鲜，制造讲究，如安化松针、恩施玉露、白毫银针、小叶种工夫红茶。

醇爽型：不浓不淡，不苦不涩，回味爽口。鲜叶嫩度好，加工及时、合理，如蒙顶黄芽、霍山黄芽、莫干黄芽以及一般中、上级工夫红茶。

醇厚型：味尚浓，带刺激性，回味略甜或爽，鲜叶内质好，制工正常的绿茶、红茶和乌龙茶均有此味型，如涌溪火青、高桥银峰、古丈毛尖、庐山云雾、水仙、乌龙色种、铁观音、祁红、川红以及部分闽红。

醇和型：味欠浓鲜，但不苦涩有厚感，回味平和较弱，如中级工夫红茶、天尖（包括贡尖、生尖）、六堡茶。

平和型：清淡正常，不苦涩有甜感。粗老采原料，芽叶一半以上老化，制茶正常的低档红茶、绿茶、乌龙茶以及中下档黄茶、中档黑茶。

陈醇型：陈味带甜。制造中经渥堆陈醇化，如普洱茶、六堡茶。

4．茶的形状类型

茶的形状类型可分为干茶形状和叶底形状。

（1）干茶形状类型

针型：茶条紧圆挺直，两头尖似针状，如白毫银针、安化松针、南京雨花茶、恩施玉露、保靖岚针、君山银针、蒙顶石花等。

雀舌型：茶条紧扁圆挺直，芽尖与第一叶尖等长，顶部似雀嘴微开，如顾渚紫笋、敬亭绿雪、黄山特级毛峰等。

尖条型：干茶两叶抱芽扁展，不弯、不翘、不散开，两端略尖，如太平猴魁、贡尖、

魁尖等。

花朵型：芽叶相连似花朵，基部如花蒂，芽叶端部稍散开，如白牡丹、舒城小兰花、江山绿牡丹、沩山毛尖等。

片型：叶缘略向叶背翻卷，形似瓜子，如六安瓜片等。

扁型：包括扁条型和扁片型，如龙井、旗枪、大方、湄江翠片、天湖凤片、仙人掌茶、千岛玉叶等。高级龙井扁平光滑挺直尖削，芽长于叶，形似“碗钉”，即两头尖、中间为韭菜扁形。

卷曲型：条索紧细卷曲，白毫显露，如洞庭碧螺春、高桥银峰、都匀毛尖、蒙顶甘露、湘波绿、南岳云雾等。

圆珠型：包括腰圆形、拳圆形、盘花形。颗粒细紧滚圆，形似珍珠的有珠茶；腰圆形的有涌溪火青；茶条卷曲紧结如盘花的有泉岗辉白、临海盘毫；拳形的有切口的贡熙。

环钩型：条索细紧弯曲呈环状或钩状，如鹿苑毛尖、歙县银钩、桂东玲珑茶、广济寺毛尖、九曲红梅等。

条型：茶条的长度比宽度大好几倍，有的外表浑圆，有的外表有棱角、毛糙，但均紧结有苗锋，如绿茶中的炒青、烘青、晒青、特珍、珍眉、特针、雨茶；红茶中的工夫红茶、小种红茶；红碎茶中的花橙黄白毫、橙黄白毫、白毫等；黑茶中的黑毛茶、天尖、贡尖、生尖、六堡茶；乌龙茶中的水仙；名绿茶中的韶山韶峰、休宁松萝、庐山云雾、青茶莲心以及各种毛尖、毛峰。

螺钉型：茶条顶端扭成圆块状或芽菜状，枝叶基部翘起如螺钉状。顶端扭成圆块状的，如闽南青茶、铁观音、乌龙、色种等；顶端扭成芽菜状的，如闽北青茶、武夷岩茶等。

颗粒型：紧卷成颗，略具棱角，如绿碎茶、红碎茶中的花碎橙黄白毫、碎橙黄白毫、碎白毫等。

碎片型：屑片皱褶隆起，形似木耳，质地稍轻，如红碎茶中的碎橙黄白毫片、白毫片、橙黄片等。屑片皱褶少而平，形似纸屑，如秀眉、三角片。

粉末型：体形小于34孔／英寸的末茶，均属此类。

束型：在制造过程后期，将一定数量的芽梢用丝线（或棉线）捆扎成不同形状，最后烘干定型。有束成菊花形的，如墨菊、绿牡丹；有扎成毛笔头状的，如龙须茶。

团块型：毛茶精制后经过蒸炒压造成团块的形状。有薄型长方形的黑砖、花砖、茯砖、老青砖、米砖等；有筑造成枕形的金尖和砖形的康砖、紧茶；方形的普洱茶和碗臼形的沱茶；圆形的七子饼茶；方包形的方包茶；圆柱形的六堡茶。

(2) 叶底形状类型

叶底即冲泡后的茶渣。从茶渣的老嫩、整碎、色泽、匀净等方面可以判断出原料品质和加工中的问题。同时，在名优茶冲泡中，常欣赏冲泡过程中的茶芽舒展情况和叶底形状、色泽。

芽型：由单芽组成的叶底，如君山银针、白毫银针、蒙顶石花等。

雀舌型：一芽一叶初展的原料炒制后，芽叶基部相连，端部如雀嘴张开，如黄山毛峰、莫干黄芽、敬亭绿雪等。

花朵型：叶底芽叶完整，自然展开似花朵，如涌溪火青、太平猴魁、白牡丹、江山绿牡丹、龙井、旗枪、舒城小兰花、各种毛尖、毛峰、泉岗辉白等。

整叶型：由芽或单叶组成，如六安瓜片、炒青、烘青、红毛茶等。

半叶型：经精制加工切碎，叶片断碎多呈半叶状，如工夫红茶、眉茶、雨茶等。

碎叶型：经过揉切等破碎工艺，如红碎茶的碎片型茶、绿碎茶等。

末型：干茶体形小于34孔／英寸的茶末。

精挑细选

当我们走进一家专业茶叶商店时，各种古朴典雅的茶名，绚丽多彩的包装，富有特色的口味，会令人眼花缭乱、目不暇接，一时间会难以选择。因此，这里介绍一些选购茶叶的一般原则与方法，供大家参考。

1．选购的原则

选购茶叶时，一般可依用途、季节、地区及民族习惯等进行有目的地选择。

(1) 以用途分

自饮：作为一般居家自己饮用，可讲究实在，宜选用价廉物美、适合家人口味的品种，重内质而不重外形，重茶质而不重包装。家庭成员因年龄、身体状况、口味上的差异，对茶的偏爱不一，可选购二三种茶作为日常饮用。

待客：客来敬茶是中国人民的传统习惯，奉清茶一杯，深表主人对客人的敬意，因此，必须以好茶待客。对茶叶既要重内质又要重外形，而包装可不讲究（购回后均自行置茶罐中贮存）。为适合来客的不同口味，一般宜购置红、绿、乌龙及花茶几种，大体可满足南北各方的客人所需。

礼品茶：中国人虽一贯认为礼轻情意重，但作为礼品的茶叶，除去根据对方的口味选择外，还应辅以精致美观的包装，不仅表示高档，而且也间接表明对他人的尊重。一般宜选购较名贵的茶叶，若有地方名种，即使不昂贵，也具有特别的意义，作为土仪馈赠他人也有古风。

(2) 以季节分

茶树是一种常绿木本植物，一年之中可多次发芽、多次采摘。通常按季节分可称为春茶、夏茶、秋茶、冬茶（只产于海南、广东、云南、台湾等地）。采摘季节不同，制成茶叶后的品质也不同，如绿茶、黄茶、白茶均以春茶为贵，秋茶次之，夏茶因味带苦涩而最美；红茶恰好相反，春季气温低，嫩叶茶多酚含量较少，加上发酵困难，品质反不如夏茶；乌龙茶亦以夏茶为佳，秋茶次之，春冬者较差；花茶的茶坯以春茶为佳，但窨制的香花，如茉莉花以伏花（7—8月）最香，故新花茶要在九月方能上市。所以，选购的茶类不同，应在不同季节候其新茶上市时购买，以保证茶的品质。

另一层意思是在不同的季节宜饮用不同的茶类。春季正是许多名优绿茶、黄茶、白茶上市的季节，又值万象更新之际，以佳茗一盏尝春水春意为人生一大乐事。夏季天气炎热，人们喜欢喝凉茶或冰茶，此时可用大茶壶或陶钵泡大众红、绿茶（红茶久置汤色变化小，绿茶会从黄绿变成橙褐），冷却后加冰饮用，一则补充人体大量水分，二则有解暑降温之功效。秋高气爽之时，新花茶上市，此时蟹肥菊黄，边享用美味佳肴边啜饮花茶，十分相宜。在寒冷的冬季，人体需水量少，此时宜选乌龙茶，以小壶冲沏，雾气氤氲，小杯亦用沸水烫过，注茶后持杯品饮，香气袭人，茶汤温暖，细细啜饮，但觉一股暖流传遍全身，将寒意涤荡殆尽。

(3) 以地区习惯而定

我国地域辽阔，民俗民风十里不同，对茶类的嗜好差异很大，设在各地的茶庄、茶店以及茶艺馆、茶馆在备茶时，应从本地的消费习惯出发考虑。一般说来，浙江、江苏、安徽、江西、河南、湖北、广西均以饮用绿茶为主，花茶次之，红茶更少。山东、北京、天津、河北、陕西、贵州以及东北各地均以饮用花茶为主，次为绿茶。广东以红茶为主，次为乌龙茶和绿茶，再为花茶。福建则以乌龙茶、花茶为主，次为绿茶。台湾大

部分饮用乌龙茶，少数饮红茶、绿茶。四川少数民族主饮砖沱茶，城市多饮花茶，绿茶少量。西藏、青海、宁夏、新疆等地均饮用紧压茶。海外各地侨胞善饮乌龙茶、普洱茶、黄茶、白茶以及名绿茶。

（4）依饮泡方法而定

现在市售的商品茶，除六大类茶的散茶之外，已经出现了多种品牌的袋泡茶，有红、绿、乌龙、普洱、花茶等，还有与各种可食用中药及营养品配伍的苦丁茶、菊花茶、杜仲茶、参花茶、七叶胆茶（南参茶、甘露茶）、罗布麻茶以及各种美容、减肥、健身茶等。此外，将茶的有效成分提取、浓缩、干燥制成的各种速溶茶，有纯茶也有加入各种花、果、奶、滋补品的复合型茶。从欣赏茶的色、香、味、形和泡茶情趣考虑，当推散茶为佳；从冲泡的快速方便来讲，以速溶茶最捷，但风味最差；袋泡茶可欣赏茶的色、香、味，冲泡时内含物易溶解，清洗杯具无茶渣，十分方便，为办公、娱乐、餐饮、旅游和居家调节口味时的最佳选择，挑选时应注意品牌的选择。

2．选购方法

当确定自己欲购的茶类后，究竟怎样区分各种茶的花色、等级及另外一些品质指标呢？一般先从特色、价格等方面考虑，然后请营业员取出茶样，通过感观辨别进行判别。主要诀窍是：

一摸：样茶以手触摸，可判别茶的干燥程度。选一茶条，以手轻折易断，断片放在拇指与食指之间用力一研即成粉末，则干燥程度是足够的，若为小碎粒，则干燥度不足，即使购买，也需事后加以处理，否则茶的品质不易保存。切忌大把抓取，尤其是天气炎热时，手上汗水会使茶叶受潮，冬季涂抹的护肤品香气会混入茶味，同时也不可多次抓取，以免茶叶断碎，增添不必要的麻烦。

二看：将茶样放入样盘中（若无，可以白纸代替），双手持盘顺或逆时针旋转摇动，看干茶外形是否具该花色的特色，色泽是否理想，匀净度和整碎度良否。如合乎要求的即可选购。

三嗅：嗅闻干茶的香气高低和香型，并辨别有否烟、焦、酸、馊、霉等劣变气味和各种夹什的气味。

四尝：当干茶的含水量、外形、色泽、香气均符合要求后，取数条干茶放入口中含嚼辨味，根据味感进一步了解茶的内质优劣，但这一点需有审评的基本功方能做到。

五泡：茶的内质优劣，可能的话，最好能开汤审评，最简单的可取一撮干茶（约3～4克）置杯或碗中，冲入沸水150～200毫升，名绿茶不必加盖，其他茶均需加盖，5分钟后将茶汤倒入另一杯或碗中，嗅叶底的香气，看汤色，尝味，观看和触摸叶底。

通过以上方法，基本上可辨别出茶的优劣和有无弊病，可以决定是否购买。当然有条件的话，最好用正规的审评杯碗等具，用标准的审评方法来评定质量之优劣和是否合意。下面简单介绍一下审评的基本程序。

（1）干看（干茶审评）

取样茶100～150克（必须有代表性）置茶样盘中，摇盘数次，使粗大茶叶浮在上面，细碎末下沉，分成面张、腰档、下身三段，即上、中、下三段。先看面张茶的大小、松紧、色泽的枯润、夹什物的多少以及面张茶所占比例；再看腰档茶的色泽、松紧、身骨轻重和所占的比例；最后看下身茶的断碎程度、片末的多少。综合评定三段茶的比例是否匀称，一般以中段茶多为好，如中段茶太少，被称为“脱档”；如果下身茶太多、太细碎，则要割末，若净度不好，要簸拣。同时，名优茶必须依各自的特殊工艺

制作出独特的外形，审评时也要从美学观点来评定其欣赏价值的高低。

（2）湿看（开汤审评）

开汤，俗称泡茶或沏茶，为湿看内质的重要步骤。开汤前应将审评杯碗洗净按号码排列在评茶台上。取样时一般红、绿、黄、白茶，称取茶样3克置于审评杯内（200毫升水容量的毛茶审评杯则用茶样4克），杯盖放在审评碗内，然后冲入沸滚适度的开水150毫升（正好齐杯口），立即计时，到5分钟即依次将茶汤倒入审评碗内。先嗅香气，快看汤色，再尝滋味，后评叶底。审评绿茶时，有时先看汤色再嗅香气。乌龙茶开汤审评，是用特别的有盖倒钟形杯（俗称茶瓯），容量为110毫升，冲泡前用沸水将杯碗冲洗烫热，置放茶样5克，沸水冲泡，须用杯盖刮去杯中水面浮沫，用开水冲去盖面浮沫，立即将杯盖盖好。至2分钟后，持盖闻香，倒出茶汤入碗，再冲泡3分钟嗅香后倒出茶汤。冲泡第三、第四次时各用5分钟，依次嗅香、倒出茶汤、观色、尝味、看叶底。

①嗅香气：香气依靠嗅觉辨别，故评茶前不能在室内抽烟、存放有异味的物品、涂抹化妆品和护肤品，以免干扰嗅觉。嗅香时，应一手拿住已倒出茶汤的审茶杯，另一手微揭杯盖，让杯内香气从夹缝中集中透出，鼻子靠近杯沿深嗅一下，一般为3秒左右（时间过长则使嗅觉疲劳，失去灵敏性）。嗅香时应热嗅、温嗅和冷嗅相结合进行。热嗅重点是辨别香气正常与否、香气类型及高低；有时因茶汤刚倒出，杯中热气很强烈，嗅觉神经受高温刺激，敏感性反而不高，故主要通过温嗅来辨别香气的优劣；冷嗅主要是辨别香气的持久程度。如果同一茶类多只样茶一起审评，则以香气的类型、高低、持久程度以及有无异味而排出次序。乌龙茶的嗅香气方法则与上述方法不同，要在茶汤未倒之前，先揭盖碗之盖，沿盖闻香：将杯盖竖起靠近鼻端，此时茶香随水汽蒸发从盖沿散发，用鼻深吸几次，辨别香气类型及高低。其持久性则从数次冲泡中每次嗅闻的减低程度而判别。

②看汤色：汤色又称水色，俗称汤门或水碗。审评看汤色要及时，因为茶汤中的成分和空气接触后很容易发生变化，绿茶常先看汤色再嗅香气也是这个原因。汤色易受光线、碗色、容量深浅、排列位置、沉淀物多少、冲泡时间长短的影响，故应注意操作，移位比较，用铜丝网将叶渣捞出，用茶匙在碗中打一圈，让沉淀物集中于碗底中央，再按汤色深浅、明暗、清浊等评定优劣。

③尝滋味：滋味靠味觉来区别，茶叶的味感是由舌面上的味蕾接触到茶汤后，因茶叶中呈味物质的数量与组成比例不同，受到不同刺激的兴奋波由神经传导到中枢神经，经大脑综合分析后，产生不同的滋味感。舌头的各部分的味蕾对不同的滋味感受不一样，如舌尖最易为甜味所兴奋，舌的两侧前部最易感觉咸味，而两侧后部易感受酸味，舌心对鲜味最敏感，近舌根部位易辨别苦味，所以尝味时，用瓷茶匙取茶汤一浅匙，吮入口中，嘴微张成一夹缝形，舌尖上翘顶上颚，向内吸气，使茶汤在舌的各部分打转，充分感受到茶中甜、酸、鲜、苦、涩五味。尝味后一般不下咽，以免喝多了影响其他样茶的审评，如样茶的只数少，也可以咽下。用过的匙需用白开水漂洗后，再尝第二只样，以免相互影响。茶汤入口的温度为50℃左右最佳，太烫舌头麻木，太冷不易辨味，且原溶在热汤中的某些成分析出，而使滋味改变，影响结果。最后，以浓淡、强弱、爽涩、鲜滞及纯异等评定优劣。为了不影响味蕾的感觉，评茶前不宜吃葱蒜、糖果等物，并不可吸烟、喝酒。

④评叶底：叶底指泡过的茶渣，从其老

嫩、匀杂、整碎、色泽和是否开展来评定优劣。评名茶叶底时一般将叶底倒入漂盘，加入清水，使叶底分散，一目了然；其他茶可以倒人叶底盘或杯盖中，先将叶底拌匀、铺开、撩平，凭手感知其柔软度和叶厚薄，以辨别采摘标准相同的原料老嫩，再看芽头和嫩叶含量，叶张的卷摊、光糙、色泽、亮度、芽叶均匀和整碎度、净度等。

感观审评是需要实践经验的一种技能，初学者需用心练习，不断提高感觉的灵敏度，加深对每一种特征的色、香、味、形的记忆，逐步练就高超的审评技能。

3．产地选购

不少爱茶者，一到新茶上市都会付出一定的精力和财力，觅购自己喜爱的花色品种。有经验者，常不在市镇茶叶商店购买，而是直接到产地或生产厂家购得，特别是茶叶经营者更是如此。茶艺馆和各种茶馆为保持经营特色，都希望商品正宗、上乘，有的店主或派专人深入茶区，指定要哪个山头的原料，要哪位师傅炒制，要何等级的茶，或亲临现场，跟随采制，购后带回。可见，好茶之诱惑力。不少生产者深谙消费者心理，在首都北京、上海等非产茶地，在茶店门口摆开了街头炒茶，空运原料，特聘技师，让来往行人驻足欣赏加工技艺之精湛。伴着徐徐释放的茶香，行人都欣然购买货真价实的新茶，以早尝为快。

（三）品饮环境

中国人把饮茶既看作一种艺术，环境便要十分讲究。高堂华屋之内，或朝廷大型茶宴，或现代大型茶馆固然人员众多，容易形成亲爱热烈气氛，但传统中国茶道则是以清幽为主。即便是集体饮茶，也决不可如饭店酒会，更不可狂呼乱舞。唐人顾况作《茶赋》说：“罗玳宴，展瑶席，凝思藻，间灵液。赐名臣，留上客，谷莺转，宫女濒，泛浓华，漱芳津，出恒品，先众珍，君门九重，圣寿万春。”这里讲朝廷茶宴，有皇室的豪华浓艳，但绝无酒海肉林中的昏乱。皎然则认为，品茶是雅人韵事，宜伴琴韵花香和诗草。看来皎然确实不是一个地地道道的和尚。所以，他在《晦夜李侍御萼宅集招潘述、汤衡、海上人饮茶赋》中说：

晦夜不生月，琴轩犹为开，
墙东隐者在，淇上逸僧来。
茗爱传花饮，诗看卷素裁，
风流高此会，晓景屡徘徊。

这场茶宴中有李侍御、潘述、汤衡、海上人、皎然，其中三位文士、官吏，一个僧人，一个隐士，以茶相会，赏花、吟诗、听琴、品茗相结合。陆羽、皎然、皇甫兄弟留下的茶诗或品茶联句甚多，可见在唐代，虽然也强调茶的清行俭德之功，但并不主张十分呆板。唐代《宫乐图》中，将品茶、饮馔、音乐结合，亦颇不寂寞。当然，在禅宗僧人那里，这种饮法是不可以的。百丈制禅宗茶礼，正式称为茶道，主要是以禅理教育僧众。皎然、百丈同为唐代僧人，但其饮茶意境大不相同。

宋代饮茶环境各阶层观点不同。朝廷重奢侈又讲礼仪，实际上主要是“吃气派”。有礼仪环境，谈不上韵味。民间注重友爱，茶肆、茶坊，环境既优雅，又要有些欢快气氛。文人反对过分礼仪化，尤其到中后期，

要求回归自然。苏东坡好茶，以临溪品茗，吟诗作赋为乐事。

元明道家与大自然相契的思想占主要地位。尤其是明，大部分茶画都反映了山水树木和宇宙间广阔的天地。唐寅《品茶图》，画的是青山高耸，古木杈丫，敞厅茅舍，短篱小草，并题诗曰：“买得青山只种茶，峰前峰后摘春芽，烹前已得前人法，蟹服松风朕自嘉”。晚明初清，文人多筑茶室茶寮，风雅虽有，但远不及前人胸襟开阔。文人们虽自命清高，而实际上透出无可奈何的叹息。如《红楼梦》中妙玉品茶，自己于小庵之中，虽玉杯佳茗，自称槛外之人，实际不过寄人篱下。自命清高而卑视刘姥姥，与陆羽当年“时宿野人家”的品格相去远矣。

其实，所谓饮茶环境，不仅在景、在物，还要讲人品、事体。翰林院的茶宴文会，虽为礼仪，而不少风雅。文人相聚，松风明月，又逢雅洁高士，自有包含宇宙的胸怀和气氛。禅宗苦修，需要的是苦寂，从寂暗中求得精神解脱，诗词、弹唱、花鸟、琴韵自然不宜。而茶肆茶坊，却少不得欢快气氛。家中妻儿小酌，茗中透着亲情；友人来访，茶中含着敬意。边疆民族奶茶盛会，表达民族的豪情与民族间兄弟情谊。总之，饮茶环境要与人事相协调。闹市中吟咏自斟，不显风雅，反露出酸臭气；书斋中饮茶、食脯、唱些俚俗之曲自然也不相宜。

中国人所以把品茗看成艺术，就在于在烹点、礼节、环境等各处无不讲究协调，不同的饮茶方法和环境、地点都要有和谐的美学意境。元人《同胞一气图》画了一群小儿边吃茶边烤包子。使人既感受到孩童的可爱和稚气，又体会“手足之情”。倘若让这些孩子正襟危坐，端了茶杯摇头晃脑的吟诗，便完全没有韵味了。所以，问题并不在于是否都有幽雅的茶室或清风明月。“俗饮”未必俗，故作风雅未必雅。中国各阶层人都有自己的茶艺，各种茶艺都要适合自己特定的生活环境和精神气质。这样，才能真正体会茶的作用。因此，评定茶艺高下很难一概而论，只有从相关的人事、景物、气氛及茶艺手法中综合理解，方能得中国茶道中艺术真谛。

中国历史上，好的茶人往往都是杰出的艺术家，唐代的饮茶集团、五代的陶谷、宋代苏轼、苏辙、欧阳修、徽宗赵佶，元代赵孟頫、明代吴中四杰，清代乾隆皇帝乃至近代文学大家，都是既有很高的文化修养、艺术造诣又懂茶理的。可见，中国人饮茶称方“茶艺”并非自我吹嘘、夸张之词，而确实在烹饮过程中贯彻了艺术思想和美学观点。因此，不能简单地把中国茶艺看作一种技艺，而应全面理解其中的技法、器物、韵味与精神。

茶会的组织

根据茶会的种类，确定茶会的主题、规模、参加的对象、时间、地点、茶会的性质、形式及经费预算。

（1）茶会的主题：要向邀请参加的对象说明为什么召开本次茶会，主题内容及茶会程序。让每位来宾做到心中有数，事先均有准备。

（2）茶会的规模：确定会议人数，一般小型茶会在6人以内；中型茶会为7～30人；大型茶会在30人以上。

（3）参加的对象：确定以哪些人为主体，邀请哪些方面的有关人员参加，考虑到部分邀请人员可能因其他事不来，人数不易掌握，可先发预备通知，附回执，根据回执情况，若人数不足，可以电话通知一些就近人员参加。

（4）时间：根据主题内容和程序预定茶

会日期及具体时间，半日还是一日，还是连续数日。

（5）茶会性质：是单纯的茶会，还是结合用餐的茶宴，还是配属的茶会，即在全部学术活动中或研讨会中的一项活动。

（6）茶会形式：可分流水式、固定座席式、游园式、分组式和表演式，也可以选择几种相结合的形式。

（7）茶会地点：根据以上确定结果，具体落实茶会地点，包括报到地点、用餐地点、茶会地点。如连续开数日，还要安排住宿地点。有时虽只开一日，因有国外代表出席，仍要安排住宿。茶会地点可以选择室内、庭院、公园、游船、山野、郊外等。

（8）费用预算：这是保证茶会进行的重要一项，应有预算，主办单位才能考虑到有否能力。另外，也要通知每位来宾是否收费，收费多少，这也是来宾来参加与否所考虑的问题。

以上各方面问题做到心中有数之后，组委会要分工落实各项任务，可由组织联络组负责发通知、收回执、邀请领导及有关人员，落实会议议程中的各个项目，包括论文的提交形式和印刷等；可由会务组负责落实各种地点、布置会场、分发资料等；可由生活组负责报到接待、茶水供应和食宿安排；可由茶艺组负责茶艺表演和相关艺术表演。

茶会的准备

茶会地点确定之后，会场要作具体的布置，人员要事先进行培训，资料要提前准备。

1．横幅的设计

悬挂在会场的横幅，是点出茶会主题的重要直观物，故要精心设计，不同场合用不同的词句，文字要简练，字体要美观大方。如：“’95国际西湖茶会开幕式”、“’95国际西湖茶会茶艺表演主会场”、“’95国际西湖茶会学术报告会”、“’95国际西湖茶会闭幕式”等。

2．场地布置

①座席布置：根据茶会形式而定。

流水席：适用于节日、纪念、喜庆、研讨、联谊等数种茶会，犹如自助餐的形式。在会场中可设名茶或新产品的展示台；分设几处泡茶台，根据所泡茶的种类作相应风格的环境布置，供应与茶性相配的茶食。由泡茶小姐、先生作泡茶表演，并由宾客自拿一次性杯子和碟子到各泡茶台观看表演和品尝茶汤，并自取相应的茶食。为增加情趣，可安排室内音乐现场演奏，或播放轻音乐或民乐。在沿墙可散放一些椅子，让一些年老体弱者小憩。这种形式，宾客有较大的自由度，可以随时与自己想与之交谈的对象问候、询问、讨论、聊天。茶会有较大的灵活性，譬如结婚仪式之后，新娘、新郎、伴娘、伴郎可泡茶招待亲友，敬公婆茶、敬长辈茶也可在这时进行。又如，可作为学术研讨会的休息场所，调节精神、增加知识、了解民族风情等。

固定席：适用于茶艺交流、名茶品尝和主题突出的节日、纪念、研讨、联谊等茶会。一般均为大型茶会，大家都坐下来，一起观看茶艺表演，仅少部分人能品尝表演者泡的茶，其他人均由专供茶水的服务员奉茶。这种座席设置，要根据邀请的宾客人数排放，要便于通行和观看。通常像一般戏院和会场的座席设置，即前端舞台上设置泡茶台和宾客代表席，由主宾客共同完成茶艺表演。另一种是没有舞台，在一室的一侧中心设立泡茶台，宾客席呈一字形，或呈U字形与泡茶台相对，宾客席中设一条通

道或两条通道。

人人泡茶席：这种茶会每个人都是主人又都是客人，这种座席是依自然地形而设，事先用连续编号做好标记，与会者抽签后根据号码，自行设席（详见“无我茶会”一节）。

②时令装饰：用时令花卉、盆景布置会场，或悬挂衬托主题的名家书画，以营造茶会气氛。有的庆祝和纪念茶会，放飞气球、和平鸽以增加热烈气氛。

如果茶会采取多种形式相结合的方式进行，则会场可以作相应的布置，有流水席，有固定座席，有人人泡茶席，也有专进行学术讨论的围坐形式或报告会形式。布置具有很大的灵活性，全看茶会设计者的灵感和布置者的用心。

3．用具物品准备

①一般准备：根据邀请的人数准备茶杯和茶叶、热水瓶和茶食、茶食盘等。

②特殊准备：根据各个参加茶会的茶道（艺）表演队的事先要求，准备桌、椅或各种茶道具，或者代用道具、座垫、屏风等。

③主办单位茶道表演的全部用具、物品的准备。

4．休息准备室

各茶道表演队需预先准备放置好茶道具、化妆、换服装，放置各人随带衣包等，故要有相应的休息准备室，并要在表演场所就近设置，以利出场和退场。若不可能，则要在表演台处布置后台，按表演顺序依次进入后台准备好茶道具，休息、化妆和换衣服则设置在别处。

5．告示

在茶会不分发程序册的情况下，为使与会者能明确茶会的程序安排，在会场入口处应有告示，张贴茶会程序。另外，在休息准备室也要有告示茶会程序，便于各表演队提早做好准备。

6．指引牌

对公共设施，要有指引牌，使到会者易找到欲去场所，如餐厅、洗手间、小卖部、茶道表演主会场、分会场、学术报告厅等等。

7．会议资料

可预先通知参加者自行准备，报到时交给主办单位，统一分发，亦可由主办单位根据与会者提供的资料，统一印刷分发。资料可包括：①各参加团人员的照片，下面注明姓名、年龄、单位、职业和通讯地址、电话、电传号码；②各表演团表演的内容简介，可用照片及简单文字说明；③茶会日程安排及每次茶会的公告。此外，还可编入主席讲话和有关领导致词，以及有关宣传资料等。

8．人员培训

大型茶会常需很多工作人员，均为有关单位临时派人担当。由于对所从事的工作不熟悉，故在会议前要进行岗位培训，明确临时担当的任务以及如何做好，遇见突发问题该如何处理等，以保证会议有条不紊地进行。

无我茶会

无我茶会是一种茶会形式。其特点是参加者都自带茶叶、茶具、人人泡茶、人人敬茶、人人品茶，一味同心。在茶会中以茶传言，广为联谊，忘却自我，打成一片。这种茶会对于大陆的广大茶友来说，尚较陌生，但随着国际交往的发展，随着茶文化的普及，更宜提倡人人参与、亲自实践。为使

大家能熟悉这种茶会形式，特列一节介绍。

1．无我茶会的由来与发展

由台湾陆羽茶艺中心蔡总经理荣章先生建议和构思，陆羽茶艺中心所属陆羽茶道教室的同学们进行实习，于1990年6月2日在台湾妙慧佛堂举行首次佛堂茶会。经数次改进与再实践，于1990年12月18日进行了首届国际无我茶会。茶会由陆羽茶艺中心主办，在台湾十方禅林举行，题名为“中日韩佛堂茶会”。由于佛堂茶会是设在清净的佛堂，茶会力求空灵、茶禅一味的精神，带有宗教色彩，因此，其发展受到一定的限制。为让更多的人能接受，佛堂茶会就演变成无我茶会。会场可设在雅净的室内，更多的是利用风景秀丽的露天空旷地；人数不限，不分肤色国籍，不分男女老幼，不分职业、职位；精神在于心灵沟通，一味同心。无我茶会是陆羽茶艺中心极力推广的一种茶会形式，于1991年3月1日用中、日、韩、英四种文字出版了《无我茶会》一书，更奠定了国际交流的基础。1991年10月14－20日由中、日、韩三国七个单位联合在福建和香港举办了幔亭无我茶会，除进行两次无我茶会外，还进行了三次茶艺观摩，并在武夷山立了纪念碑。纪念碑正面的碑文为“幔亭无我茶会记”，反面的碑文为“无我茶会之精神”。1992年11月9－16日在日本京都，由卖茶真流主办第三届国际无我茶会，共有中、日、韩三国200余人参加。会议进行了三次无我茶会、两次献茶礼和两次茶艺观摩，还参观了茶园、茶厂、京都茶叶试验场和茶的历史遗迹数处。1993年10月12－17日在韩国汉城由韩国国际茶文化协会主办了第四届国际无我茶会。出席茶会的有中、日、韩三国和香港地区代表共300余人，内容有各国茶文化发展情况介绍、各国茶道表演、无我茶会以及参观太平洋博物馆珍藏名品特别展览等。经各代表团团长会议讨论，决定从本届国际无我茶会起，每隔2年轮流在各处召开1次；决定1995年10月在福建武夷自然保护区召开第五届国际无我茶会。

2．无我茶会的基本方法

无我茶会在举行前，首先要书面写明公告事项，以便到会者事先阅读而作准备，使茶会能有条不紊地举行。公告事项应简明扼要，现以第二届国际无我茶会中的一次茶会为例（见表4－1－。

表 4－1　天桥立无我茶会公告事项

时间	1992 年 11 月 14 日(周六)10:00~11:30		
地点	天桥立海浜公园		
主题	观景同饮		
人数	80 名	座位方式	环形、席地
泡几杯	4 杯	供茶规则	奉三杯给左边三位茶侣，自己留一杯
茶类	不拘	会后活动	无
泡几种茶	1 种		
泡几道	3 道		
供茶食否	否		
时间安排		工作分配	
9:30	会场准备	主办	正木义完
9:45	抽签入席	场地布置	前田本井
10:00	茶具观摩与联谊开始	会务	上坦智惠子、太田秀美
10:20	开始泡茶	接待	前田启子
11:20	泡茶结束收拾茶具	场务	有贺祖道

去参加无我茶会，每人携带的茶具可根据茶类而定，尽量要小巧简便。基本要求是每人需带冲泡器具，四只杯子、奉茶盘、茶巾、手表或计时器、热水瓶、茶叶（以每冲泡四杯茶所需的量分成小包或直接放在冲泡器中）、坐垫等。

到了无我茶会会场后，首先是报到抽签，依号码找到位置。号码为顺序排列，座位形式多用封闭式，即首尾相连成规则或不规则的环形或方形、长方形等等。数十人乃至数百人的大茶会往往是在露天举行，均无桌椅，故每人找到位置后，将自带座垫前沿中心点盖掉座位号码牌，在座垫前铺放一块泡茶巾（常用包壶巾代替），上置冲泡器，泡茶巾前方是奉茶盘，内置四只茶杯，热水瓶放在泡茶巾左侧，提袋放在坐垫左侧，脱下的鞋子放在坐垫左后方。

当茶具等安放完毕，根据公告中的时间安排，茶会的第一阶段是茶具观摩与联谊，这时，可在会场内走动，亦可互相拍照留念。

到了约定时间，各人开始泡茶，泡好后分茶于四只杯中，将留给自己饮用的一杯放在自己泡茶巾上的最右边，然后端奉茶盘奉茶给左侧三位茶侣，第一位奉茶人将杯子放在受茶人的最左边，第二位奉茶人将杯子放在受茶人的左边第二位，第三位奉茶人将杯子放在受茶人左边第三位。如果您要奉茶的人也去奉茶了，只要将茶放在他（她）座位的泡茶巾上就好；如您在座位上，有人来奉茶，应行礼接受。待四杯茶奉齐，就可以自行品饮，喝完后，即开始冲第二道，第二道奉茶时拿奉茶盘托了冲泡器具或茶盅依次给左侧三位茶侣斟茶，继之品饮后冲泡第三道，奉茶同第二道。进行完约定的冲泡数后，如安排演讲或音乐欣赏等活动，就要安坐原位，专心聆听，结束后方可端奉茶盘去收回自己的杯子，将茶具收拾停当，清理好自己座位的场地（所有废物全由自己收拾干净并倒入果壳箱中），与大家道别散会，或继续其他活动。

3．无我茶会之精神

无我茶会是一种“大家参与”的茶会，其举办得成败与否，取决于是否体现了无我茶会的精神。第一，无尊卑之分。茶会不设贵宾席，参加茶会者的座位由抽签决定，在中心地还在边缘地，在干燥平坦处还是潮湿低洼处不能挑选，自己将奉茶给谁喝，自己可喝到谁奉的茶，事先并不知道，因此，不论职业职务、性别年龄、肤色国籍，人人都有平等的机遇。第二，无“求报偿”之心。参加茶会的每个人泡的茶都是奉给左边的茶侣，而自己所品之茶却来自右边茶侣，人人都为他人服务，而不求对方报偿。第三，无好恶之分。每人品尝四杯不同的茶，由于茶类和沏泡技艺的差别，品味是不一样的，但每位与会者都要以客观心情来欣赏每一杯茶，从中感受到别人的长处，不能只喝自己喜欢的茶，而厌恶别的茶。第四，时时保持精进之心。自己每泡一道茶，自己都品一杯，每杯泡得如何，与他人泡的相比有何差别，要时时检讨，使自己的茶艺精深。第五，遵守公告约定。茶会进行时并无司仪或指挥，大家都按事先公告项目进行，养成自觉遵守约定的美德。第六，培养集体的默契。茶会进行时，均不说话，大家用心于泡茶、奉茶、品茶，时时自觉调整，约束自己，配合他人，使整个茶会快慢节拍一致，并专心欣赏音乐或聆听演讲，人人心灵相通，即使几百人的茶会亦能保持会场宁静、安详的气氛。

茶室选址

经营型茶室由于本身的性质决定，在

具备了明亮整洁、清静优雅等基本条件外，还要具有资金充足、交通便利、水电供应正常、客流量大等条件，以保证茶室的营运。选址一般有以下数类：

一是选在风景名胜区，山水俱佳，为品茗增色。自古以来，文人墨客特别喜爱在山涧、泉边、林间、石旁等处品茗赏景，从而留下了很多名句名画，成为千古流传的珍品。唐代诗人白居易《睡后茶兴忆杨同州》一诗云：“信脚绕池行，偶然得幽致。婆娑绿阴树，斑驳青苔地。此处置绳床，傍边洗茶器。”元代画家赵原作《陆羽烹茶图》，其上题诗一首云：“山中茅房是谁家，兀坐闲吟到日斜。俗客不来山鸟散，呼童汲水煮新茶。”诗人与画家各具妙笔，道尽了对佳景、品香茗的闲情幽趣。在现代，几乎全国各个风景名胜区皆设有茶室，风格各异，游客在一路饱览大好风光之余，正是舟车劳顿之际，可于绿荫掩映中的茶室小坐片刻，泡一壶当地出产的名茶，慢慢品饮。凭窗而坐，远眺则湖光山色尽收眼底，近观则佳木扶疏、鸟语花香。杭州西湖以秀丽名扬天下，茶室成为点缀其间的小景，幽趣盎然。如在龙井、虎跑、云栖等茶室中，品饮虎跑水所泡的龙井茶，举目四望，林壑优美，令人俗念全消。

二是选在市井中心、河埠码头等交通集散之地。因为此地是人来客往之地，在此处设立茶室可以使人们在忙于生计之间得以休闲片刻，或为过往旅客在候车候船以及旅途中转之际提供歇脚小憩，同时由于市中心商业繁盛，交通便利，因此也适合从事洽谈生意、进行各种社交活动。在古时候，茶坊设在闹市的比风景区的要多。宋代画家张择端所作《清明上河图》中，描绘了汴京城里的繁华景致，但见人来人往，好不热闹，茶楼茶坊比比皆是，人们有的独坐喝茶，有的逗鸟闲聊，有的围聚听书，点评古事，茶博士点茶，老板立在房檐下招呼客人，无一不栩栩如生。明清时代流传下来的大量话本小说，写到市井茶坊的更是不计其数，插图中亦多茶坊的描绘。最有名的当属《水浒传》中王婆开的茶坊，后来从这一场景延伸开去，引出了一部著名的小说《金瓶梅》。近些年来，由于大规模的旧城改造，租金、水电、人工等费用看涨，大都市市区中心的茶室大多式微，广东、四川以及香港等地虽设茶楼，实际上具有饭店性质，以茶作为餐前开胃饮品而已。但是，随着人们物质生活水平的不断提高，精神上追求更高层次的享受，一批高水准、高品味的茶艺馆应运而生，本着推广茶艺的宗旨，专门向大众传送茶艺的廉美和静的意境，应属广大茶人的一大喜讯。

三是选在集墟小镇的生活中心。在每个中国人的乡土情结中，故乡总是与路口的那株歪脖老树、后院的井台、杨二嫂式的豆腐店和大街的小茶馆紧密相连。试想一个没有小茶馆的小镇是多么枯燥乏味，仿佛没有了生活重心。老汉们泡茶围坐，抽着水烟，下着棋，浓郁的乡土气息令人难以忘怀。

茶室设计

经营型茶室的建筑和装饰可根据周围环境，由建筑设计师和茶艺师共同讨论，可有各具风格的特色。但从茶室功能上要求而言，其建筑应包括主体建筑和附属设施两部分。主体建筑应包括品茶室、茶水房和茶点房；附属设施为小型仓库、管理人员及服务人员工作室（包括更衣、化妆）、卫生间等。

1．茶室的设计

主体建筑设计视茶室大小而异，一般

的有如下设计方案：

(1)大型茶室

品茶室：可由大厅和小室构成。茶艺馆在大厅中必须设置茶艺表演台，小室中不设表演台而采用桌上服务表演。视房屋的结构，可分设散座、厅座、卡座及房座（包厢），或选设其中一二种，合理布局。

散座：在大堂内摆放圆桌或方桌，每张桌视其大小配4～8把椅子。桌子之间的间距为两张椅子的侧面宽度加上通道60厘米的宽度，使客人进出自由，无拥挤不堪的感觉。

厅座：在一间厅内摆放数张桌子，距离同上。厅四壁饰以书画条幅，四角放置四时鲜花或绿色植物，并赋以厅名。最好能布置出各个厅室的自我风格，配以相应的饮茶风俗，令人有身临其境之感。

卡座：类似西式的咖啡座。每个卡座设一张小型长方桌，两边各设长形高背椅，以椅背作为座与座之间的间隔。每一卡座可坐四人，两两相对，品茶聊天。墙面以壁灯、壁挂等作为装饰。

房座：用多种材料将较大的空间隔成一间间较小的房间，房内只设1～2套桌椅，四壁装饰精美，又相对封闭，可供洽谈生意或亲友相聚。一般需预先订座，由专职的服务人员帮助布置和服务，房门可悬挂提示牌，以免他人打扰。

茶水房：应分隔为内外两间，外间为供应间墙上开一大窗，面对茶室，置放茶叶柜、茶具柜、电子消毒柜、冰箱等。里间安装煮水器（如小型锅炉、电热开水箱、电茶壶）、热水瓶柜、水槽、自来水龙头、净水器、贮水缸、洗涤工作台、晾具架及晾具盘。

茶点房：亦分隔成内外两间，外间为供应间，面向品茶室，放置干燥型及冷藏保鲜型两种食品柜和茶点盘、碗、筷、匙等用具柜。里间为特色茶点制作工场或热点制作处。如不供应此类茶点，可以简略，只需设立水槽、自来水龙头、洗涤工作台、晾具架及晾具盘即可。

(2) 小型茶室

品茶室：可在一室中混设散座、卡座和茶艺表演台，注意适度、合理利用空间，不能毫无章法，乱摆一气，讲究错落有致，各有其长。

开水房及茶点房：在品茶室中设柜台替之，保持清洁整齐即可。

2．茶室的布置

茶室布置是业主文化修养的综合反映。为能充分显示茶室陶冶情操、令人修身养性的作用，在茶室布置上需下一番功夫，使之既合理实用，又有不同的审美情趣。纵观现代茶室的布置，一般的可以有以下几种类型供选择：

(1) 中国古典式

室内家具均选用明式桌椅，材料为红木、花梨等高档木料，镶嵌大理石、螺钿者更佳（资金有限者可用仿红木）。壁架可以采用空心雕刻或立体浮雕。用中国书画为壁饰，并辅以插花、盆景等各种摆设。如杭州中国茶叶博物馆的仿明茶室，是传统居家的客堂形式。正对大门以板壁隔开内外两堂，壁正中悬画轴，两侧为一副对联。壁下摆长形茶几，上置大型花瓶等饰物。长茶几正中前设八仙桌（或四仙桌），桌两侧各安太师椅一把。整个结构古朴严谨，充满大家气派。又如上海汪怡记茶艺馆的大厅茶室，雕花隔扇内是茶艺表演台，大厅内设镶大理石桌面的红木桌椅。壁架上陈列了茶样罐和茶壶具，壁上悬挂各种字画。还如杭州墅园茶艺馆的大厅，正中用红木贝雕屏风装饰，一侧设古筝演奏台，大厅内散放桌椅；房厅正中放置红木圆桌和八把红木靠背椅，壁龛上摆置各种饰物。

(2) 中国乡土式

这一款茶室的布置着重在渲染山野之趣，所以室内家具多用木、竹、藤制成，式样简朴而不粗俗，不施漆或只施以清漆。壁上一般不用多余饰物，为衬托气氛，墙上可以挂一些蓑衣、箬帽、渔具或玉米棒、红干辣椒串、宝葫芦等点缀，让人仿佛置身于山间野外、渔村水乡。如杭州太极茶艺馆内景，依次可见为茶艺表演台、木制桌椅、壁灯和吧台。又如四川成都的一些茶馆，馆内皆为竹制桌椅，梁上悬挂小钩，供茶客挂鸟笼，边逗鸟边喝茶。

另外，我国是一个多民族国家，各少数民族有着自己独特的民族文化与饮食习惯，饮茶也有自己的特色。可以借鉴其风俗习惯，运用到茶室布置上来，让客人们在品茶之余，享受强烈的民族风情。

(3) 欧式与和式

这一款茶室的布置是仿国外茶室的装饰，营造一份异国情调。欧式茶室以卡座设置居多，是最普遍的一种。另外，广泛流行于都市中的音乐茶座，大体也属此种。和式茶室指日本的茶室布置，即室内铺榻榻米，客人脱鞋于门廊，换拖鞋入内，席地而坐，整体布置极其简洁明快，或悬一画，或插一花，如杭州中国茶叶博物馆中的和式茶室。

广大茶艺爱好者不必认为构建品茗环境是件很难办到的事情，其实在普通家庭中，只要略加布置，就可点茶品饮，会客、聚友、家人团圆、也能其乐融融的。

如果居室条件允许，可以在客厅专设一角作为饮茶之处，以矮柜或花架、屏风隔出一小块空间，墙壁装饰尽可能简洁明快，若能悬挂有关茶人茶事的书画条幅固然最佳，若无也无妨，试饰以一把王星记的描金扇子、一件木雕人像或者色泽淡雅的壁毯，同样可取得怡情说性的效果。下摆沙发或藤椅，茶几上置茶具茶点，人来客至，点茶倾谈。近年来西风东渐，年轻人在装修住房时喜欢追潮流，在客厅设吧台酒柜，其实与中国人的生活习惯不符，毕竟日常生活中以酒代茶者不多。我们提倡设置居家饮茶的布置，所费不多，却无形中将几千年的中国文化融入了现代生活之中，可以显示出主人的学识品位。

家居饮茶并无定所，住在底楼的有小院的，可于院中葡萄架下设竹几竹椅品茶，住高楼而又无更大空间者，或在书房，或于卧室，只要记得饮茶原是为生活更美好，一桌一椅，清茶相伴，已是一份难得的心境很好的追求了。

至于非经营型的大型茶会布置，由后面再作详细介绍。

(四) 泡茶技艺

泡茶，是用开水浸泡成品茶，使茶中可溶物质溶解于水，成为茶汤的过程。粗看起来，是人人皆会的，没有学问，其实不然。有的人天天泡茶，但未必领略泡茶真谛，对各种茶的沏泡特点也不一定能够掌握自如。因为泡茶是一门综合艺术，需要较高的文化修养，即不仅要有广博的茶文化知识及对茶道内涵的深刻理解，而且要具有高度的文明美德，同时深谙各民族的风土人情。正如鲁迅先生曾说过：“有好茶喝，会喝好茶是一种清福；不过要享这种清福，首先必须有工夫，其次是练习出来的特别

感觉。”否则，纵然有佳茗在手，也无缘领略其真味。

当今时代，随着人民生活水平的提高，人们的精神风貌也需同步优化。“客来敬茶”是中国民间的传统美德，宾客来访、同窗小聚、亲人团圆，清茶一杯，畅叙胸怀。无论在办公室、会议厅、家庭宅院、风景名胜，人们都可于品茶的同时规划宏图，畅谈前程，洽谈合作，或叙述友情，共享天伦，真是其乐融融。日本女子在出嫁之前，必须学习“茶道”这一课，才不会在众目睽睽之下有失礼仪。如果中国的男女老少，都能在一定程度上了解、掌握泡茶这门艺术，那么，神州大地的精神文明之花，将会开得更加绚丽光彩。

泡 茶 要 领

每一位初学泡茶者，最初只是单纯模仿他人的动作，只知其然不知其所以然；经过不断练习，不断思索，渐渐由形似到神似；再进一步成熟，就有了自己的风格和创造，甚至成为一个流派。

1.“神”是艺的生命

“神”指茶艺的精神内涵,是茶艺的生命，是贯穿于整个沏泡过程中的连结线。从沏泡者的脸部所显露的神气、光彩、思维活动和心理状态等，可以表现出不同的境界，对他人的感应力也就不同，这反映了沏泡者对茶道精神的领悟程度。能否成为一名茶道家，“神”是最重要的衡量标准。作为一名初学者，不应只拘泥于沏泡动作的到位与否，更应平时多看文史哲类图书，欣赏艺术表演等，从各个方面努力提高自身的文化修养及领悟能力，才能在不断实践中体会到不可言传、只可意会的茶艺“神”之所在。

2.“美”是艺的核心

欣赏茶的沏泡技艺，应该给人以一种美的享受，包括境美、水美、器美、茶美和艺美，此处重点谈谈艺美。茶的沏泡艺术之美表现为仪表的美与心灵的美。仪表是沏泡者的外表，包括容貌、姿态、风度等；心灵是指沏泡者的内心、精神、思想等，通过沏泡者的设计、动作和眼神表达出来。例如，泡茶前由客人“选点茶”，可用数种花色样品由客人自选，“主从客意”，以表达主人对宾客的尊重，同时也让客人欣赏了茶的外形美；置茶时不用手抓取茶样，是讲文明卫生的表现；冲泡时用“凤凰三点头”的手法，犹如对客人行三鞠躬。另外，敬茶时的手势动作，茶具的放置位置和杯柄的方向，茶点的取食方便等均需处处为客人着想。在整个泡茶的过程中，沏泡者始终要有条不紊地进行各种操作，双手配合，忙闲均匀，动作优雅自如，使主客都全神贯注于茶的沏泡及品饮之中，忘却俗务缠身的烦恼，以茶修身养性，陶冶情操。

3.“质”是艺的根本

品茶的目的是为了欣赏茶的质量，一人静思独饮，数人围坐共饮，乃至大型茶会，人们对茶的色、香、味、形之要求甚高，总希望饮到一杯平时难得一品的好茶，沏泡者千万不可以为自己有青春容貌、华丽服饰、精巧茶具等优势就可以成功。特别是初到一地，由他人提供境、器、水、茶，自己全然陌生，稍一大意，就会有失水准，不一定能泡出好茶来。尤其是在懂茶知茶不多的情况下，更要谦虚谨慎，向他人求教，自己试泡，待掌握了茶性，就能充分发展茶的品质特征。

要泡好一杯茶，应努力以茶配境、以茶配具、以茶配水、以茶配艺，要把前面分述

的内容融会贯通地运用。例如，绿茶的主要特点是其碧绿的色泽，有了“干茶绿、汤色绿、叶底绿”的名优茶，在贮存中还要控制多种条件，以保持其“三绿”的特点。沏泡时，能否使“三绿”完美显现，就是茶艺的根本。一般说来，在冲泡前要请客人欣赏干茶样，由于干茶较长时间暴露在空气中，茶样会吸湿还潮，加速了自动氧化，有的还经过鼻嗅、手摸等，使茶的色、香、味、形都起了变化，因此这些小样在观看之后切勿再倒回茶样罐内，应单独放置以作他用。其次，冲泡时尤要注意水温的调整，名茶宜用80℃开水冲泡，并不加盖，避免高温烫熟叶底，不使汤色、叶底泛黄。

4. “匀”是艺的功夫

茶汤浓度均匀是沏泡技艺的功力所在。在港台地区常举行泡茶比赛，评分时除了仪表、动作之外，就看同一种茶谁泡得恰好，三道茶的汤色、香气、滋味最接近，实质上就是比“匀”的功夫：将茶的自然科学知识和人文科学知识全融合在茶汤之中。用同一种茶冲泡，要求每杯茶汤的浓度均匀一致，就必须练就凭肉眼能准确控制茶与水的比例，不至于过浓或过淡。一杯茶的茶汤，要求容器上下茶汤浓度均匀，如将一次冲泡改为两次冲泡就会有较好的效果。第一次先转动手腕冲入容器1／4－1／3的水量，勿使茶叶漂浮在水面，谓之浸润泡，当茶叶吸水舒展（约20～60秒）后，第二次用“凤凰三点头”的手法冲水入容器，使茶叶上下翻动，达到茶汤均匀的目的。又如，用壶泡茶，在分茶汤时要用巡回分茶法（美称为“关公巡城”），并以最后几滴茶汤点入茶杯中，调节各杯之间的浓度（美称为“韩信点兵”），有的将茶汤先倒入茶盅（亦称茶海、公道杯），待其均匀后再分注入杯。在调节三道茶的“匀”度时，则利用茶的各种物质溶出速度比例的差异，从冲泡时间上调整。

5. “巧”是艺的水平

沏泡技艺能否巧妙运用是沏泡者的水平。初学者，常常是单纯模仿他人的动作，而不能真正领悟到沏泡精髓，就无法因季节、制作工艺、品质特征等的不同来改变茶与水的比例，调整水温和控制时间等。因此，要反复实践、不断总结才能提高，从单纯的模仿转为自我创新。例如，制作冰绿茶时，为了有良好的风味，要用高级绿茶，因条索紧结需较高水温才能泡出，这样就不利于冷却，解决这一矛盾的方法是将条茶切碎，巧用茶条粗细与物质溶出速率的差异这一原理，这样，60℃的开水就能溶出水浸出物，再经两道冷却，几分钟后就能喝到冰绿茶了。在各种茶艺表演中，更要具有随机应变、临场发挥的能力，都得从“巧”字上做文章。

艺美的基本功

艺美通过仪表美及内心美来表达。通过日常生活的锻炼和培养，甚至对着镜子揣摸自己的举止，观看自己的仪态，渐渐养成高雅文明的气质。

1. 容貌

每个人的容貌非自己可以选择，天生丽质是靠了父母的遗传之福，但并不一定能做到艺美。正如俗话说：聪明面孔笨肚肠，有的人由于动作的协调性及悟性水平很低，给人的感觉是紧张，并不觉得美。而有的人虽相貌平平，但因为有较高的文化修养、得体的行为举止，靠自己的勤奋，以神、情、技动人，显得非常自信，灵气逼人。茶艺更看重的是气质，所以表演者应适当

修饰仪表。如果真正的天生丽质，则整洁大方即可。一般的女性可以淡妆，表示对客人的尊重，以恬静素雅为基调，切忌浓妆艳抹，有失分寸。来自内心世界的美才是最高境界的。

2．姿态

姿态是身体呈现的样子。从中国传统的审美角度来看，人们推崇姿态的美高于容貌之美。古典诗词文献中形容一位绝代佳人，用“一顾倾人城，再顾倾人国”的句子，顾即顾盼，是她秋波一转的样子。或者说某一女子有林下之风，就是指她的风姿迷人，不带一丝烟火气。茶艺表演中的姿态也比容貌重要，需要从坐、立、跪、行等几种基本姿势练起。

⑴ 坐姿

坐在椅子或凳子上，必须端坐中央，使身体重心居中，否则会因坐在边沿使椅（凳）子翻倒而失态；双腿膝盖至脚踝并拢，上身挺直，双肩放松；头上顶下颌微敛，舌抵上颚，鼻尖对肚脐；女性双手搭放在双腿中间，左手放在右手上，男性双手可分搭于左右两腿侧上方。全身放松，思想安定、集中，姿态自然、美观，切忌两腿分开或翘二郎腿还不停抖动、双手搓动或交叉放于胸前、弯腰弓背、低头等。如果是作为客人，也应采取上述坐姿。若被让坐在沙发上，由于沙发离地较低，端坐使人不适，则女性可正坐，两腿并拢偏向一侧斜伸（坐一段时间累了可换另一侧），双手仍搭在两腿中间；男性可将双手搭在扶手上，两腿可架成二郎腿但不能抖动，且双腿下垂，不能将一腿横搁在另一腿上。

⑵ 跪姿

在进行茶道表演的国际交流时，日本和韩国习惯采取席地而坐的方式，另外如举行无我茶会时也用此种座席。对于中国人来说，特别是南方人极不习惯，因此特别要进行针对性训练，以免动作失误，有伤大雅。

——跪坐：日本人称之为“正坐”。即双膝跪于座垫上，双脚背相搭着地，臀部坐在双脚上，腰挺直，双肩放松，向下微收，舌抵上颚，双手搭放于前，女性左手在下，男性反之。

——盘腿坐：男性除正坐外，可以盘腿坐，将双腿向内屈伸相盘，双手分搭于两膝，其他姿势同跪坐。

—单　腿跪蹲：右膝与着地的脚呈直角相屈，右膝盖着地，脚尖点地，其余姿势同跪坐。客人坐的桌椅较矮或跪坐、盘腿坐时，主人奉茶则用此姿势。也可视桌椅的高度，采用单腿半蹲式，即左脚向前跨一步，膝微屈，右膝屈于左脚小腿肚上。

⑶ 站姿

在单人负责一种花色品种冲泡时，因要多次离席，让客人观看茶样、奉茶、奉点等，忽坐忽站不甚方便，或者桌子较高，下坐操作不便，均可采用站式表演。另外，无论用哪种姿态，出场后，都得先站立后再过渡到坐或跪等姿态，因此，站姿好比是舞台上的亮相，十分重要。站姿应该双脚并拢，身体挺直，头上顶下颌微收，眼平视，双肩放松。女性双手虎口交叉（右手在左手上），置于胸前。男性双脚呈外八字微分开，身体挺直，头上顶下颌微收，眼平视，双肩放松，双手交叉（左手在右手上），置于小腹部。

⑷ 行姿

女性为显得温文尔雅，可以将双手虎口相交叉，右手搭在左手上，提放于胸前，以站姿作为准备。行走时移动双腿，跨步脚印为一直线，上身不可扭动摇摆，保持平稳，双肩放松，头上顶下颌微收，两眼前平视。男性以站姿为准备，行走时双臂随腿

的移动可在身体两侧自由摆动，余同女性姿势。转弯时，向右转则右脚先行，反之亦然。出脚不对时可原地多走一步，待调整好再直角转弯。如果到达客人面前为侧身状态，需转身，正面与客人相对，跨前两步进行各种茶道动作，当要回身走时，应面对客人先退后两步，再侧身转弯，以示对客人的尊敬。

3. 风度

泛指美好的举止姿态。在茶道活动中，各种动作均要求有美好的举止，评判一位茶道表演者的风度良莠，主要看其动作的协调性。在“姿态”一节中所述的各种姿态，实际都是采用静气功和太极拳的准备姿势，目的是为人体吐纳自如，真气运行，经络贯通，气血内调，势动于外，心、眼、手、身相随，意气相合，泡茶才能进入“修身养性”的境地。茶道中的每一个动作都要圆活、柔和、连贯，而动作之间又要有起伏、虚实、节奏，使观者深深体会其中的韵味。养成自己美好的举止姿态，可参加各种形体训练、打太极拳、跳民族舞、做健美操、练静气功等等。

4. 礼仪

心灵美所包含的内心、精神、思想等均可从恭敬的言语和动作中体现出来。表示尊敬的形式（礼节）和仪式即为礼仪，应当始终贯穿于整个茶道活动中。宾主之间互敬互重，欢美和谐。

（1）鞠躬礼

茶道表演开始和结束，主客均要行鞠躬礼。有站式和跪式两种，且根据鞠躬的弯腰程度可分为真、行、草三种。“真礼”用于主客之间，“行礼”用于客人之间，“草礼”用于说话前后。

——站式鞠躬：“真礼”以站姿为预备，然后将相搭的两手渐渐分开，贴着两大腿下滑，手指尖触至膝盖上沿为止，同时上半身由腰部起倾斜，头、背与腿呈近90。的弓形（切忌只低头不弯腰，或只弯腰不低头），略作停顿，表示对对方真诚的敬意，然后，慢慢直起上身，表示对对方连绵不断的敬意，同时手沿脚上提，恢复原来的站姿。鞠躬要与呼吸相配合，弯腰下倾时作吐气，身直起时作吸气，使人体背中线的督脉和脑中线的任脉进行小周天的气循环。行礼时的速度要尽量与别人保持一致，以免尴尬。“行礼”要领与“真礼”同，仅双手至大腿中部即行，头、背与腿约呈120°的弓形。“草礼”只需将身体向前稍作倾斜，两手搭在大腿根部即可，头、背与腿约呈150°的弓形，余同“真礼”。

若主人是站立式，而客人是坐在椅（凳）上的，则客人用坐式答礼。“真礼”以坐姿为准备，行礼时，将两手沿大腿前移至膝盖，腰部顺势前倾，低头，但头、颈与背部呈平弧形，稍作停顿，慢慢将上身直起，恢复坐姿。“行礼”时将两手沿大腿移至中部，余同“真礼”。“草礼”只将两手搭在大腿根，略欠身即可。

——跪式鞠躬：“真礼”以跪坐姿为预备，背、颈部保持平直，上半身向前倾斜，同时双手从膝上渐渐滑下，全手掌着地，两手指尖斜相对，身体倾至胸部与膝间只剩一个拳头的空档（切忌只低头不弯腰或只弯腰不低头），身体约呈45°前倾，稍作停顿，慢慢直起上身。同样行礼时动作要与呼吸相配，弯腰时吐气，直身时吸气，速度与他人保持一致。“行礼”方法与“真礼”相似，但两手仅前半掌着地（第二手指关节以上着地即可），身体约呈55°前倾；行“草礼”时仅两手手指着地，身体约呈65°前倾。

（2）伸掌礼

这是茶道表演中用得最多的示意礼。

当主泡与助泡之间协同配合时，主人向客人敬奉各种物品时都简用此礼，表示的意思为：“请”和“谢谢”。当两人相对时，可均伸右手掌对答表示，若侧对时，右侧方伸右掌，左侧方伸左掌对答表示。伸掌姿势应是：四指并拢，虎口分开，手掌略向内凹，侧斜之掌伸于敬奉的物品旁，同时欠身点头，动作要一气呵成。

(3) 寓意礼

茶道活动中，自古以来在民间逐步形成了不少带有寓意的礼节。如最常见的为冲泡时的“凤凰三点头”，即手提水壶高冲低斟反复三次，寓意是向客人三鞠躬以示欢迎。茶壶放置时壶嘴不能正对客人，否则表示请客人离开；回转斟水、斟茶、烫壶等动作，右手必须逆时针方向回转，左手则以顺时针方向回转，表示招手“来！来！来！”的意思。欢迎客人来观看，若相反方向操作，则表示挥手“去！去！去！”的意思，另外，有时请客人选点茶，有“主随客愿”之敬意；有杯柄的茶杯在奉茶时要将杯柄放置在客人的右手面，所敬茶点要考虑取食方便。总之，应处处从方便别人考虑，这一方面的礼仪有待于进一步地发掘和提高。

清饮茶冲泡法

清饮是指饮用单用茶泡成的茶水，是最通常的饮用方法。由于茶类不同，冲泡的方法亦有所区别，现分别介绍如下：

1．名优绿茶——玻璃杯泡法

(1) 准备：用大、中、小茶盘三只，大盘中放置100毫升容量的无花玻璃杯具（有托）六套，纵向搁置在最左边，中间放置中盘，内放茶样罐、赏茶盘、茶巾及茶巾盘、茶荷及茶匙，小盘中放置开水壶，横放在右侧。

(2) 出场：随音乐节奏缓步行走，主泡和助泡一起行鞠躬礼，主泡坐下，助泡站于主泡右侧。

(3) 备具：主泡双手将茶样罐捧出置于中盘前方，将茶巾盘放于盘后方靠右处，将茶荷及茶匙取出放于盘后方靠左处。

(4) 赏茶：开启茶样罐，用茶匙拨出少许茶样于赏茶盘中，助泡行走到主泡左侧，接过赏茶盘，端给来宾欣赏，然后助泡退至后场。

(5) 置茶：主泡将左侧纵放的玻璃杯盘端起，横放在自己胸前桌上，右手虎口朝下握住杯左侧，左手虎口侧向挡住玻璃杯右侧，同时转动手腕，将倒置的杯翻成杯口朝上。将茶罐打开，用茶匙将茶叶拨入茶荷中，按每杯2克的量计算总量，若一茶荷放不下，可以分次完成，最后将茶荷中的茶样拨入茶杯中。

(6) 浸润泡：双手将茶巾盘中的茶巾拿起，搁放在左手手指部位，右手提开水壶（开水温度约80℃），左手指部垫毛巾处托住壶底，右手手腕回转使壶嘴的水沿杯壁冲入杯中，水量为杯容量的1／4－1／3，使茶叶吸水膨胀，便于内含物析出，约20～60秒。

(7) 冲泡：拿壶的方法同上，用“凤凰三点头”法冲水入杯内至总容量的七成左右，意为“七分茶、三分情”。经过三次高冲低斟，使杯内茶叶上下翻动，杯中上下茶汤浓度均匀。

(8) 奉茶：当主泡冲泡完毕，助泡上场，走到主泡左侧，主泡将茶盘交于助泡，助泡后退两步。主泡起身，领头走到客席，双手端杯托一一奉给客人，并行伸手礼；助泡要密切配合。

(9) 品尝：待茶叶舒展后，宾客右手虎口张开拿杯，女性左手托茶杯底，男性可单

手持杯，先闻香，再观色、啜饮。

（10）收具：奉茶完毕，主泡仍领头走回泡茶台，将桌上泡茶用具全收至大盘中，由助泡端盘，共行鞠躬礼，退至后场。

2．花茶、黄茶、白茶——盖碗泡法。

（1）准备：用大、中、小茶盘三只，大盘中放置盖碗六套，纵向搁置在最左边；中间放中茶盘，内放花样罐、赏花盘、茶巾盘（内放茶巾）、茶匙；小盘中放开水壶，横放在右侧。

（2）出场、备具、赏茶：同名优绿茶泡法。

（3）置茶：主将将左侧纵放的盖碗盘端起，横放在自己胸前桌上，左手拇指及中指夹持盖钮侧，食指抵住钮面，将盖掀开，斜搁于碗托左侧，按顺时针方向将六只盖掀开放好，然后用匙置茶样于盖碗中，以盖碗容量决定茶样量，每50毫升容量用茶1克。

（4）冲泡：拿壶的方法同名优绿茶泡法。开水温度为90～95℃，先用回转冲泡法按逆时针顺序冲入每碗中水量的1／4－1／3，紧接着用“凤凰三点头”冲水至碗的敞口下限，右手放下水壶，左手按开盖的顺序将盖盖上，静置2～3分钟。

（5）盖碗品饮方法示范：趁静置冲泡的时间，主、助泡分别示范女性和男性的品饮动作。首先，右手拇指和中指夹住盖钮两侧，食指抵于钮面，持盖后转动手腕，使盖里呈垂直朝向自己鼻部，鼻子用力吸气，嗅闻盖面香，愈是优质的花茶则香气愈是鲜灵、浓纯。然后，持盖由碗沿里侧（靠自己身体的一侧）撇向碗外侧，共三次，目的是撇去碗面的浮叶，观看茶汤色泽。最后，将盖斜搁于碗面，使靠近身体的一侧碗里留出一条狭缝，女性应双手端起碗托，将碗托底置于左手掌上，右手用拇指和中指夹住碗沿，食指抵住盖钮，无名指和小指上翘成兰花指，小口从碗面狭缝中啜饮；男性可单手持碗，用拇指和中指夹住盖碗，食指抵住钮面，无名指和小指自然下垂，小口从碗面狭缝中啜饮。

（6）奉茶：同名优绿茶泡法。

（7）品尝：方法同5。

（8）收具：同名优绿茶泡法。

3．普通绿茶、花茶、黄茶、白茶、工夫红茶——壶泡法。

（1）准备：用大、中、小茶盘三只，大盘中放置一壶（带茶船）、五杯（带托）和一只盖置，除工夫红茶用紫砂壶具外，其余均用瓷壶具，纵向搁置在最左边。中盘与小盘放置位置和内置物品同名优绿茶泡法。

（2）出场、备具、赏茶：同前。

（3）置茶：主泡将大盘端放于胸前桌上，左手将壶盖打开，平放于盖置上。用茶匙将茶样罐中的茶叶拨入茶荷中，每壶用茶样7克，将茶荷中的茶叶拨入茶壶中。

（4）冲泡：除绿茶用80℃的开水外，其余均可用90～95℃开水。提壶方法同前，先用回转冲泡法回旋三周冲入开水，再用直流冲水法冲至八成容量，最后用“凤凰三点头”冲至满壶。左手持壶盖由外向内撇去表面浮沫，加盖，静置2～3分钟。

（5）分茶：用茶巾吸干壶底水分，循环倒茶，使每杯茶汤浓度均匀，如第一杯倒入1／5容量，第二杯倒入2／5容量，第三杯倒入3／5容量，第四杯倒入4／5容量，第五杯倒至满（总容量的七成），再依四、三、二、一顺序逐杯倒至七成满。

（6）奉茶、品尝、收具：同名优绿茶泡法。

4．乌龙茶——壶泡法

乌龙茶因地区差异和茶道具不同，同样用壶泡，方法略异，现分述如下：

（1）壶盅双杯泡法。

①准备：中置双层大茶盘，上置放茶壶、茶盅及闻香杯、品茗杯各四只；左侧放中茶盘一只，上置茶样罐、装茶匙、茶针、渣匙等的箸筒、赏茶盘、杯托四只、茶巾盘（内放茶巾）；右边置酒精炉及石英开水壶（热源可用煤气、电；壶可用铝质、陶质、不锈钢等）。

②出场：同名优绿茶泡法。

③备具：将左侧中盘中的茶样罐和箸筒一一端放在双层大茶盘的左上方，将茶巾盘端放至其右下方，将赏茶盘放在中盘的正中。

④赏茶：双手捧取茶样罐，左手拿罐，右手开盖，用茶匙取样放入赏茶盘中。助泡从主泡右侧走至左侧，端起茶盘，送给宾客赏茶，将空茶盘端回放在原处，然后退至后场。

⑤温壶：主泡左手开启壶盖，右手提开水壶直注开水于泡茶壶中，约为总容量的2／3，开水壶复位。左手盖上茶壶盖，双手拿茶巾，放于左手手指部位，右手拇指和中指握住茶壶把，食指抵住壶盖上的气孔或钮基部，左手拿茶巾托住壶底，两手手指部位相对，双手手腕作相反方向转动，开水在壶中晃动，使整把壶的温度一致。然后，右手提起茶壶，手腕上提使手与手臂呈90°，手心朝向自己，将壶中开水倒入品茗杯中（以后倒茶均用此手法）。

⑥置茶：左手打开茶壶盖，置于茶盘上，双手捧取茶样罐，摇动后用茶匙将茶样罐中粗大茶叶置于茶壶水孔的一边，细碎的放在壶把一侧，以防止细碎茶叶冲泡后堵住水孔和流。茶样量为茶壶容量的1／2左右（如果宾客无饮乌龙茶的习惯，以淡茶为宜，茶样量为壶容量的1／3左右），并且茶样量视茶的紧结程度而定，紧结程度高的可少放一些，反之则可略多一些，碎茶多应少放些。如果用茶荷置茶样，则把茶倒入茶荷中，用茶匙将茶的粗细分开，然后分别倒入茶壶中。

⑦温润泡：右手提开水壶沿茶壶口回转冲入100℃开水，左手加盖，右手立即提壶（动作同温壶）将温润泡的开水倒入茶盅中，目的使茶叶湿润并提高温度，使香、味能更好地发挥。

⑧第一泡：当上一步完成后，右手提开水壶回转冲入开水至壶口沿，左手盖上茶壶盖，静置1分钟。

⑨温盅及杯：茶盅中盛有温润泡的茶水，右手握盅，左手托盅，温盅手法同温壶，再将盅内开水倒入闻香杯中，逐个将闻香杯及品茗杯中的开水弃去。

⑩倒茶及分茶：冲泡1分钟后，将茶壶平提起，用茶巾吸干壶底废水，再将壶侧提起，方法同前，将茶汤倒入茶盅中，最后几滴要全滴入盅中。持盅将茶分倒入闻香杯中，至杯沿下2毫米左右。茶盅中留下少许余茶弃之（因有细茶渣）。

（11）奉茶：主泡将品茗杯复在闻香杯中，右手心朝上，用食指、中指夹住闻香杯两侧，拇指抵住品茗杯的杯底，向左侧转动手腕，使手掌朝下，将品茗杯的杯底放在茶托上，端茶托放入左侧中茶盘中。助泡从后场走到主泡左侧，主泡示意礼，助泡端起茶盘向后退数步，让主泡起身走在前面，随主泡走到宾客席，一一奉茶（动作同名优绿茶泡法），完毕后复回原座，助泡将中茶盘仍放在泡茶台左侧，退到后场。

（12）品尝：宾客用拇指、食指夹住闻香杯两侧，稍屈两指旋转闻香杯边向上提，使茶汤都流入品茗杯中，双手合掌捧住闻香杯搓动数下（用手掌保住杯温，并促使杯底香气挥发）。举手至鼻前，将拇指处分开一条缝，使杯口对鼻，用力吸嗅杯底香气，因手掌挡住了香气的散失，使香气集中嗅入鼻

中。杯底留香时间越长，则茶的品质越好，可反复搓、嗅数次。闻香之后，用中指和拇指端起品茗杯，用无名指托于杯底，食指和小指自由伸展（女性左手指托住杯底），观汤色后即可啜饮，以持杯手的虎口对住嘴部，这样啜饮时嘴不外露，以示文雅，分三口喝完，意为“品”茶。

（13）第二泡：主泡将第二道开水冲入茶壶中，静置1分15秒。将茶倒入茶盅中，将茶盅移放到左侧中茶盘中，并放入茶巾盘，由助泡端盘至宾客处分第二道茶至闻香杯中，分毕后复回泡茶台，茶盘复原位。

（14）第二泡的品尝：宾客自行将品茗杯覆于闻香杯上，按前述动作将两杯倒个位，重复第一泡品尝的动作。

（15）第三泡及品尝：同第二泡，只是冲泡后静置时间加长到1分40秒。

（16）收具：主泡将中茶盘中的茶盅放于双层茶盘上，将茶样罐、箸筒、茶巾盘均放于中茶盘中，由主泡端双层茶盘，助泡端中茶盘，行鞠躬礼，退至后场，再由助泡收回茶炉和茶壶。主、助泡再次出场，鞠躬谢礼。

（2）壶盅单杯泡法。

壶盅单杯泡法，即只有品茗杯而无闻香杯，动作大多同上，只是温盅后的开水亦倒入品茗杯中，品茗杯要逐个侧向用拇指、食指、中指三指转动放入另一杯中清洗，也可用竹夹夹杯清洗。分茶时，茶盅将茶直接倒入品茗杯中。品尝时，先端杯闻表面香，观色，啜饮三口。饮毕，复用单手虎口握住品茗杯沿，使整个杯子握在手心，用虎口转动杯数下嗅香，反复数次。

（3）壶杯泡法。

①准备：中置双层大茶盘，上置放茶壶和四只品茗杯，左右侧置放物品同壶盅双杯泡法。

②出场：同壶盅双杯泡法。

③备具：同上。

④赏茶：同上。

⑤温壶：同上。

⑥置茶：同上。

⑦第一泡：右手提开水壶，沿壶口回转冲入开水至壶口沿，左手持盖由外至内撇去壶口泡沫，加盖；右手提开水壶从茶壶盖上洒水，专称为“淋壶”，目的是进一步提高壶温（现有人认为无此作用），顷刻可见茶壶冒热气，壶外壁迅速干燥。“淋壶”后静置时间比温润泡过的要长约12～20秒，视茶紧结程度而定，愈紧结的茶延长时间愈长。

⑧温杯：品茗杯中盛有开水，要依次清洗，用右手的拇指和中指拿取第一只茶杯，拇指靠杯沿，中指扣入杯底圈内，将茶杯侧拿起，将水倒入第二只杯中，并用食指推此杯侧壁，中指向外向内旋转杯底圈，拇指挡住杯口沿，靠三只手指的不同用力方向，将杯子在第二只杯内滚动一周，清洗后倒干水放回原处，随后一一温杯。此法为传统工夫茶的温杯方法。

⑨分茶：右手拇指和中指握壶把，食指抵住盖上气孔或钮基侧部，端起茶壶在茶船上逆时针方向荡一圈，其目的是刮去壶底的水，俗称“游山玩水”；再端壶置茶巾上按一下，将壶底水分充分吸干，用巡回倒茶法分茶，目的使每杯茶汤浓度均匀，最后用滴入法以最浓的几滴茶汤调整各杯茶汤浓度。

⑩奉茶：主泡将茶杯端起，放茶巾上按一下，吸干杯底水分，置茶托上，端托放入左侧中茶盘中。助泡上场站在主泡左侧，主泡示意礼后，助泡端起茶盘倒退数步，主泡起立走到助泡前，领头走到宾客处一一奉茶（方法同名优绿茶泡法）。完毕，走回原位，助泡将中茶盘放在原位。

（11）品尝：方法同壶盅单杯泡法。

（12）第二泡：左手掀开壶盖置茶盘上，右手提开水壶回转冲入开水至壶沿，左手加盖，淋壶，静置时间同第一泡。

（13）分茶：主泡将茶壶沿茶船荡一圈后平提起，放茶巾上按一下吸干壶底水分，放在左侧中茶盘中，并将茶巾盘放入中茶盘，由助泡端茶盘至宾客处一一分茶。但因不用盅，各种茶汤的浓度不太均匀。

⑭品尝 同⑪。

⑮第三泡 、分茶 、品尝：冲泡时间为 1 分 40 秒，余同⑫ －（14） 。

（4）盖碗泡法。

盖碗、四只小杯及双层茶盘一般均为瓷质，用于冲泡高香、轻发酵、轻焙火的乌龙茶较佳。

①准备：泡茶台中置大茶盘，左边放双层茶盘，上面匍放四只小杯及盖碗一套，右边放碗形茶船一只，左侧放小茶盘一只，上置茶样罐、装茶匙和茶针的箸筒、赏茶盘、杯托四只、茶巾盘（内置茶巾），右置炉及开水壶。

②出场：同名优绿茶泡法。

③备具：同壶盅双杯泡法。

④赏茶：同壶盅双杯泡法。

⑤温盖碗：主泡双手将盖碗端放到碗形茶船之前方，右手拇指和食指夹住碗沿，食指抵住碗盖将碗提起放在碗形茶船中，将匍放的四只小杯用拇指、食指、中指三指翻身，杯口朝上，排成四方形。左手掀开盖碗盖，置于盖碗托上（代替盖置用），右手提开水壶，倒入盖碗八成开水（即在翻口碗沿下），左手加盖，右手持碗（方法同前），左手拿茶巾托碗底，两手作相反方向旋转，使盖碗各部分温热左手复位，右手持碗将开水从碗盖与碗的缝隙中巡回倒入四只杯中，盖碗仍置于茶船中。

⑥置茶：左手打开碗盖至盖置上，双手捧取茶样罐，先摇动一下样罐，用茶匙将面上粗大茶叶拨向一边，先取些细碎的茶置盖碗下层，再取粗大的放上层，冲泡后细茶渣不易倒出。茶样量为盖碗容量的1／2左右。同样应视茶的紧结程度、整碎度和饮茶者的口味浓淡进行调整。

⑦温润泡：右手提开水壶用回转手法，沿碗沿冲入开水至满，左手持盖撇去碗面浮沫，迅速加盖，右手三指持碗将温润泡的水倒入茶船中，将盖碗浸入茶船。

⑧第一泡：同壶盅双杯泡法。

⑨温杯：同壶杯泡法。

⑩分茶：冲泡1分钟后，右手三指将盖碗提起放在茶巾上按一下，吸干碗壁水分，从盖与碗的缝中将茶汤用“关公巡城”法倒入四只杯中，最后用“韩信点兵”以最浓几滴茶汤来调整四杯茶的浓度，分好茶，盖碗放在双层茶船上。

⑪奉茶：同壶杯泡法。

⑫品尝：同壶盅单杯泡法。

（13）第二泡：将碗形茶船中已冷的开水倒入双层茶船中，右手提开水壶倒入适量开水，将盖碗放入船中，然后同第一泡，静置1分15秒 。

（14）分茶：主泡持盖碗放在茶巾上吸干水分后置左侧中茶盘中，一并放入茶巾盘，由助泡端盘分茶给来宾。

（15）品尝同（12）。

（16）第三泡、分茶、品尝：冲泡时间为1分40秒，余同（13）—（15）。

添 加 茶 冲 泡 法

准备好茶水之后，再加入各种调味料，称为添加茶，如牛奶红茶、柠檬红茶、果汁（晶）茶、姜盐绿茶等等。

1．牛奶红茶及柠檬红茶制作法。

①准备：泡茶台正中放置中茶盘一只，

内置茶样罐、茶匙、茶巾盘、赏茶盘；左侧大茶盘中放置有柄杯、托、匙四套、奶缸、糖缸（带夹）、柠檬切片盘（带夹）；右侧中茶盘中放置茶壶、有胆滤壶（杯）或冲泡器、盖置。

②出场：同名优绿茶泡法。

③备具：同上。

④赏茶：同上。

⑤置茶：主泡将右侧中茶盘端放到胸前桌上，左手打开滤壶盖，放在盖置上，右手拿出滤胆给宾客看一下，复放人。双手捧取茶样罐，开盖用茶匙将红碎茶拨入滤胆中，茶样量8克。这时助泡正好将开水壶端上，站在主泡右侧。

⑥冲泡：主泡右手提开水壶，左手用茶巾托住壶底，用巡回手法冲入90～95℃开水400毫升，开水壶复位，助泡将开水壶端下。冲水后静置约2分钟。

⑦倒茶：右手提起滤壶，左手持茶巾托壶底，两手作相反方向旋转数次，使茶中内含物加速溶于开水中。然后将茶水倒人茶壶中，将中茶盘端放在泡茶台右侧。

⑧分茶：将左侧大茶盘端放到胸前桌上，右手拇指和食指握茶杯柄，左手搭在杯柄对侧，这时双手都是手背朝上，同时转动手腕，将扑放的杯子由内向外翻身，杯口朝上。右手握壶把，左手拿茶巾托住壶底，将茶水倒入杯内六七成。

⑨添加：牛奶红茶：右手提奶缸将牛奶倒入茶杯中一二成，加方糖1～2块。柠檬红茶：右手夹取方糖1～2块加入茶杯中，然后夹取柠檬片（预先在圆片半径处切一刀）骑放在杯沿上。添加后，将奶缸、糖缸和柠檬片盘移至大茶盘右侧面，将四杯茶匀放在茶盘中。

⑩奉茶：同名优绿茶泡法。但要注意杯柄的方向，主泡端起茶杯时，杯柄在自己的右侧，送给宾客时，端放到桌上的，要转180°，使杯柄在客人的右侧，再行伸掌礼。主泡复原位，助泡将空盘放回桌上。

（11）品尝：宾客用右手取茶匙搅动茶水，逆时针方向搅动数下，使茶与添加物均匀，然后提起茶匙在杯内壁上停放一下，使匙中茶汤滴入杯中，取出茶匙仍放在杯柄一侧。右手拇指与食指端起茶杯，先闻香，观色，再啜饮。

（12）收具：主泡将桌上所有物品收于盘内，主、助泡各端一盘，行鞠躬礼，退至后场。

在进行过程中，亦可由客人自行添加，即分茶之后，将茶壶（内有余茶）、糖缸、奶缸、柠檬片盘全端放到宾客席上，由客人根据自己的偏好自行添加。

2．果汁（晶）茶制作。

①准备：将上法中的奶缸、糖缸、柠檬片盘去掉，换上各种浓果汁缸或果晶缸即可。

②－⑧同前一制作法。

⑨添加：在茶杯中加入浓果汁或几匙果晶即可。

⑩－（12）同前一制作法。

3．姜盐绿茶制作。

①准备：将牛奶红茶及柠檬红茶制作法中的奶缸、糖缸、柠檬片盘换成姜盐缸即可。姜盐可自制，将生姜洗净晾干表面水分，磨出汁液，用纱布滤出姜汁，加入精盐，用电吹风吹干，放在电磨机中磨成细粉。

②－④同牛奶红茶及柠檬红茶制作法。

⑤配茶：将前一制作法中红碎茶改成绿碎茶，开水温度为80℃，余者均同上。

⑥－⑧同前一制作法。

⑨添加：左手打开姜盐缸盖子，右手取匙舀少量姜盐加入茶中。勿过量，宁淡勿咸。

⑩—(12) 同前一制作法。

配料茶制作法

配料茶种类很多，可用各种干果、果仁以及可食用中药，更增加茶的保健和滋补功能。

①准备：在泡茶台中间置放大茶盘，内放去盖的盖碗四套，配料缸两只（带匙）；左侧放小茶盘，内放茶样罐、插茶匙及箸的箸筒、茶巾盘、赏茶盘、箸架；右侧小茶盘上放开水壶。

②出场：同名优绿茶泡法。

③备具：将左侧小茶盘中的茶样罐和箸筒一一端放在小茶盘的上方，将箸架直放在大茶盘的左上方，右手拿出箸（手心向上），交放在左手（手心向上），拇指、食指、中指控住筷，右手反掌（手心朝上），用拇、食、中三指控住筷，筷尖搁于箸架上，再将赏茶盘移至小茶盘的正中。

④赏茶：同名优绿茶泡法。

⑤置茶及配料：双手捧取茶样罐，左手拿罐，右手开盖置茶巾上，取茶匙将茶放入无盖的盖碗中，每碗置茶样2克，从配料缸中取配料（如烘青豆、盐渍陈皮和炒紫苏子配绿茶；桂圆肉、葡萄干、红枣、冰糖或方糖配红茶；杭白菊和枸杞子配绿茶；金银花和陈皮配绿茶等等），一并加入茶中。

⑥冲泡：绿茶用80℃开水，红茶用90－95℃开水，先回转冲泡茶与配料至浸没，即用“凤凰三点头”冲水至翻口沿下。

⑦搅拌：右手背朝上，用拇、食、中三指取箸，交放给左手（手心向上）拇、食、中三指控住筷，右手翻转（手心向上），再用手指拿箸（平常吃饭的拿法）沿碗壁逆时针搅动数下，依次进行。搅拌毕，复又如备具时一样将箸搁在箸架上，然后在碗中放入茶匙一只（杞菊茶及银桔茶不食，不需加匙）。

⑧奉茶：主泡将配料缸取出放在右侧，将茶碗放均匀，这时助泡上场走到主泡左侧，主泡示意礼后，助泡端起茶盘后退，余同名优绿茶泡法。

⑨品尝：宾客先闻香、观色，然后边喝茶边用匙吃可食用的配料。青豆茶也可不用匙，靠敲打碗边和碗口，使茶叶和配料移到碗边而食用，别有一番情趣。

⑩收具：主、助泡奉茶后返回原位，助泡将茶盘放桌上，主泡将桌上所有物品一一收入盘内，两人各端一盘，行鞠躬礼，退至后场。

冰茶制作法

①准备：泡茶台左侧纵放大茶盘，内放玻璃有柄杯、碟、匙四套，冰块缸（带夹）、糖缸（带夹）；中间放置大茶盘，内放茶样罐、冷却壶、有胆滤壶、开水壶、茶巾盘（内放茶巾）、茶匙等。

②出场：同名优绿茶泡法。

③备具：将茶样罐取出放在大茶盘左上方，茶匙及茶巾盘均放在大茶盘右下方。

④置茶：左手打开滤壶盖，放在盖置上，右手拿出滤胆给宾客看一下，复放入。双手捧取茶样罐，开盖，用茶匙将绿碎茶（或红碎茶）放入滤胆中，茶样量8克。

⑤冲泡：右手提开水壶，冲入60℃开水400毫升，开水壶复位，静置2～3分钟。

⑥倒茶：动作同牛奶红茶制作法。将滤壶中茶倒入冷却壶（内预先放入约100毫升水的冰块）。

⑦冷却：右手握壶把，左手托壶底，双手作相反方向旋转，使茶水和冰晃动，加速冰块的溶化，并使茶汤浓度均匀。完成后即将此大茶盘移至右侧，取出冷却壶置右侧桌上，其余物品连盘由助泡上场端至后台。

⑧分茶：将左侧大茶盘端至中间横放，将有柄茶杯翻至杯口朝上（动作同牛奶红茶制作法），夹取冰块放入杯中，每杯两块，约20毫升水量，右手提冷却壶将茶水倒入杯中至七成满。

⑨奉茶：同名优绿茶泡法。

⑩品尝：同牛奶红茶制作法。

(11) 收具：同牛奶红茶制作法。

以上所介绍的几种主要泡茶方法是最基本的动作，可由一人表演，也可由数人合作，相互动作均可根据音乐节奏，快慢一致。可站立表演，亦可席地表演。总之，要经过自我风格的调节，才能各具特色，不流于俗套。另外，在每一种茶奉茶之后，均可奉上相配的茶食，也可预先在桌上放好各种茶食，由宾客随意食用。

（五）茶艺之道

经千余年的探索、训练，茶事已成一门精湛技艺，进入文化系列，登上大雅之堂。茶学已成一门显学，出了专著，出了学问家。茶艺不精，茶道焉存，其重要性不言而喻。

茶艺指制茶、烹茶、饮茶的技术，技术达到炉火纯青便成一门艺术。如庄子写的《庖丁解牛》，那个庖丁为文惠君宰牛，“手之所触，肩之所倚，足之所履，膝之所踦，砉（huā）然向然，奏刀騞（huō）然，莫不中音：合于《桑林》之舞，乃中《经首》之会。”片刻之间,“謋(huò)然已解，如土委地”,文惠君又惊又喜，不由大叫“善哉！”庖丁杀牛已不是一般地屠宰，把牛撂倒完事，而由于多年的训练和研究，已成一门精湛的技艺，成为一门文化。

于茶事亦然。自神农氏尝百草日遇72毒得茶而解之之后，人们一直不断地在探索茶的技艺：如何种植，如何制作，如何烤煮，如何饮用。此非易事，陆羽《茶经·六之饮》中讲了“茶有九难”：“一曰造，二日别，三日器，四日火，五曰水，六曰炙，七日末，八日煮，九曰饮。”茶艺的主要方面就是这些，即：制造、鉴别、器具、用火、择水、烤炙、碾末、烹煮、饮用。他又指出：“阴采夜焙，非造也；嚼味嗅香，非别也；膻鼎腥瓯，非器也；膏薪庖炭，非火也；飞湍壅潦，非水也；外熟内生，非炙也；碧粉缥尘，非末也；操艰搅遽，非煮也；夏兴冬废，非饮也。”他认为：制茶不能用阴天采摘的、也不能夜间烘焙，鉴别茶不能口嚼辨味、干嗅香气，茶具不能沾腥膻，燃料不能带油烟及腥味，用水不能取用急流和死潭里的水，碾末碾成青绿色或青白色便不佳，煮茶搅动时动作要熟练，不可太快，饮茶要长年饮用，不可夏饮冬废。不难看出，茶事是门大学问。由于茶人不断积累经验，提高煮饮水平，茶人中的大学问家加以总结，并上升成理论，千百年后茶学竟成一门显学，吸引不少佛门高僧、学问大家、墨人骚客习其事、写其事、咏其事，于是茶事不再是一门简单的劳作，而是一门进入文化系列、登大雅之堂的艺术。

古代通晓茶艺的首推茶学专家，杰出者100余人，一般档次不低，如著《述煮茶小品》的宋人叶清臣，天圣二年（1024），累官两浙转运副使、翰林学士、权王司使。著《本朝茶法》的宋人沈括，赵桢嘉祐（1056）进士，累官翰林学士、龙图阁待制、光禄寺

少卿。著《茶谱》的明人朱权，系明太祖朱元璋第17子。著《茶寮记》的明人陆树声，嘉靖辛丑（1541）进士，官至礼部尚书。其他名人还有唐代的陆羽、温庭筠、蔡襄，宋代的唐庚，明代的顾元庆、李时珍、许次忬、陈继儒等。连宋代徽宗皇帝赵佶也来了雅兴，著了一本《大观茶论》。至于咏茶诗文，凡唐以后著名诗文大家几乎皆有此类作品，有的并成千古名篇。这些人中大半通晓茶艺。至于茶馆中的茶博士，寺里的茶头，以及善于煎茶待客的家庭主妇，他们经多年历练，自然是行家里手。还有一些嗜茶者，也颇晓茶艺，纵不会烹，也会饮用，且能说个子午卯酉。

以上那些人通过研究、制作、品饮，已训练出对茶精细的感觉。如一篇《茶趣》的文章谈茶之“形”与“色、香、味”时写道：

> ……好茶的形状也美。“龙井”纤细俊秀，泡出来一芽一叶，便是“一枪一旗”。“碧螺春”柔曼娇弱，沸水一冲，呈现白茸茸的嫩毫。“乌龙”茶苍老虬劲，舒腰展身之后，暗绿的边缘上边泛出一圈红晕。品茶须分色、香、味。“色”比较好辨，上等绿茶，汤如翡翠而略带嫩黄，清澈明净。“乌龙”汤若金橙而稍显棕黄，晶明琛透。红茶汤似琥珀而微泛金黄，鲜艳红亮。……

这没有细微的观察和精细的感觉能品出茶之品位高下？这便是练就的功夫。没有一条好舌头，你能分得出茶的味型是浓厚、浓鲜、醇和、醇厚、平和、鲜甜、苦、涩、粗老等等？没有一个好鼻子，你能嗅出香气类型是毫香、嫩香、花香、果香、清香、甜香型等等？

由《茶经》一文看，唐代陆羽茶艺非凡，难怪被誉为“茶神”，并在茶馆供奉他的塑像。如他对唐代八大茶区数十种茶排了座次，《茶经·八之出》开头就说：“山南，以峡州上，襄州、荆州次，衡州下，金州、梁州又下……”对水也颇有研究，唐张义新所著《煎茶水记》中讲了个故事：朝官李季卿到湖州，遇见陆羽，他早知此地扬子驿南零水有名，令军士划船去江心取水，请陆羽品尝，陆羽却说这是临岸之水。军士怕受罚，强词辨解。陆羽不吭声，将水倒去一半，再尝一尝，说“这才是南零水”。军士大骇伏罪，承认取水时因船摇晃荡掉了一半，在岸边汲水盛满而归。陆羽借此便说出一番品水的大道理，并排列所见22种水的名次。这故事自然有漏洞，江心水、岸边水焉有不混合之理？但陆羽品水的确有真功夫。

茶艺“四要”

茶艺是茶道的重要组成部分。茶艺精湛必须具备“四要”条件：精茶、真水、活火、妙器，四者缺一不可。茶品以形、色、香、味分高下，水品以清、活、轻、甘、冽别优劣，火以活火为上，器以宜兴紫陶为佳。名茶的形成、品水文学的出现、火候之掌握、茶具之发展历史无不以中国文化为背景，与茶道的发展历史息息相关。

精　茶

> 要靠感官鉴定茶的形、色、香、味，定出茶品优劣，不历练难得真功夫。品饮名茶是古今时尚。名茶的形成与贡茶、名山、名人、消费市场关系很大；它从一个侧面反映了中国文化的某些特征。

茶艺的第一真功夫是识茶，即能准确地品评茶叶的品质，说出其产地。

评定茶叶品质的优次和等级的高低叫评茶。要评的是茶的形、色、香、味。

茶人评茶不靠仪器，而靠感觉器官审

评，不经历练难得真功夫。

形，指茶叶外表形状，大体有长圆条形、卷曲圆条形、扁条形、针形、花叶形、颗粒形、圆珠形、砖形、饼形、片形、粉末形等。如有名的龙井“雨前茶”，芽柄上生长小叶，形如彩旗；茶芽稍长，象一枝枪，故称“旗枪”。一斤干茶约三四万颗嫩芽，采摘不易，焙制亦难，加工技艺十分讲究，每锅一次只能炒2两，要求茶形“直、平、扁、光”。这是古代钦定贡茶。清代诗人宫鸿历《新茶行》就写的是这件事，原诗是：

进茶例限四月一，
三月寒犹刺人骨。
旗枪未向雪中生，
檄符已自州城出。

清代诗人袁枚在《谢南浦太守赠芙蓉汗衫雨前茶叶》一诗中写道：

四银瓶锁碧玉英，
谷雨旗枪最有名。
嫩绿忍将茗碗试，
清香先向齿牙生。

凡是名茶，都很注意茶叶之形，使之成为艺术品，供人观赏，这也很符合茶道宗旨。正如同舞蹈艺术，颇重体态语言和身体造型。古人饮末茶，任什么茶皆碾为齑粉，无形可观，要认出是什么茶，确要熟悉茶叶其他特性，方能定评。由饼茶、末茶转到饮毛茶，可品其味又可观其形，实是茶道一大进步。

色，指干茶的色泽、汤色和叶底色泽。因制法不同，茶叶可做出红、绿、黄、白、黑青等不同色泽的六大茶类，茶叶色度可分为翠绿色、灰绿色、深绿色、墨绿色、黄绿色、黑褐色、银灰色、铁青色、青褐色、褐红色、棕红色等，汤色色度分为红色、橙色、黄色、黄绿色、绿色等。如倍受英国人青睐的祁门红茶，茶叶呈红色，汤色红艳明亮，英人喜以牛奶佐茶，调入后茶汤呈粉红色。古人有不少茶诗写“色”以咏茶，如“绿嫩难盈笼，清和易晚天”（唐·齐己《谢中上人寄茶》）、“入座半瓯轻泛绿，开缄数片浅含黄”（唐·陆希声《茗坡》）等。有经验的茶人不仅会辨色，还能由色知茶叶鲜活与否。陈年茶叶底色不活，如同老妪饮酒后也会“面若桃花”，但终归当不得新娘；而少女的红晕自然天成，总能给人以美感。

香，指茶叶经开水冲泡后散发出来的香气，也包括干茶的香气。香气的产生与鲜叶含的芳香物质及制法有关。鲜叶中含芳香物质约50种，绿茶中含100多种，红茶中含300多种。按香气类型可分为毫香型、嫩香型、花香型、果香型、清香型、甜香型等。如古代与西湖龙井并称的武夷岩茶，生于多云雾的峰岩间，所受日照不烈，气候温和且多雨，有益于茶香有效物质的生成。古人评价武夷岩茶“臻山川精英秀气所钟，品具岩骨花香之胜”。成茶以香型命名的有“白瑞香”、“石乳香”等。其茶品饮时清冽幽香，余香绵水。茶诗中不少篇什描写茶香。如陆游的《北岩采新茶欣然忘病之未去也》：

细啜襟灵爽，
微吟齿颊香。
归时更清绝，
竹影踏斜阳。

细细品饮新茶，顿觉神清气爽；轻声吟哦诗作，竟然是茶香满口。中医讲，芳香开窍。品茶后归家，虽天色已晚，身隐竹丛，脚踏斜阳，但心志愉悦，竟忘自己是病魔缠身之人。诗人写茶着眼于茶香及品饮效果。茶之本身给人带来的享受主要是香气和味道，舍此则无资格充当高级饮品。香气与味道相比，香气为重。茶人对茶香孜孜以求，于是便有花茶问世。清代顺康年间，金陵（今南京）有个闵姓徽州人，首创茶叶中加入兰花烘焙，名兰花方片，后叫“闵茶”，开后世窨花茶之先河，于是茉莉、珠兰、玳

玳花、玫瑰、桂花、柚花皆用来焙制花茶。慈禧太后深悟此道，以时令鲜花随泡随饮，一增茶品，二可养生。清人胡会恩《珠江杂咏》中“酒杂槟榔醉，茶匀茉莉香”就写的是茉莉花茶。在花茶族类中茉莉花茶最负盛名，今已风靡全国。茶之香融入花之香确令齿牙生香、余香隽永。

味，指茶叶冲泡后茶汤的滋味。茶叶与所含有味物质有关：多酚类化合物有苦涩味，氨基酸有鲜味，咖啡碱有苦味，糖类有甜味，果胶有厚味。按味型可分为浓厚、浓鲜、醇和、醇厚、平和、鲜甜、苦、涩、粗老味等。味型近似区分极难，全靠舌头的精细感觉。“味击睡魔乱，香搜睡思轻”（唐·齐己《尝茶》），说明“味”与“香”于茶品同等重要。

说出茶之形、色、香、味凭感官的真功夫，要道出茶之产地就必须熟悉全国各主要茶区及产茶情况，特别是对当时的名茶更应了如指掌，否则算不上高手。

中国茶道以中国文化为依托，中国名茶的形成也大多与民族文化相联系。

中国是个小农社会。士、农、工、商，以农为本。中国的小农经济如汪洋大海。农民的最高追求是“三十亩地一头牛，老婆娃子热炕头”。要实现这一小康理想又寄希望于圣明天子和铁面清官。所以，农民历来是“反贪官不反皇帝”，皇帝实在不中了就举旗造反，搞成功了便拥戴一个新皇帝。农民的“官本位思想”根深蒂固，在他们眼中，天下最大号“名人”莫过于皇帝。茶叶选为贡茶便觉十分荣耀，史官堂而皇之载入史策，后辈人也不大去追想进贡之苦，反对此津津乐道。凡皇帝首肯的茶便是钦定“名茶”，如贫儿中状元，转眼间身价百倍。

就如龙井茶而言，明人认为此茶平平，袁宏道评价说：“……龙井头茶虽香，尚作草气。”茶品逊于徽州松萝茶。但也该龙井走运，碰上乾隆下江南，在龙井村附近的狮子峰下胡公庙中歇脚，和尚端来一碗龙井茶，乾隆旅途劳顿本已渴茶，加之庙里环境优雅，品饮效果自然很佳。细一琢磨，茶名龙井，山名狮峰，庙前茶树有18棵，皆是吉兆，于是龙心大悦，当即金口吐玉言，封庙前18棵茶树为“御茶”。

上之所好，下必盛焉。关于龙井茶的诗文连篇累牍，龙井茶在市场走俏，茶农也不负国人厚望，努力改进种植与制作技术，使龙井茶名符其实，历数百年之努力，今之龙井非昔之龙井，称之为“状元茶”当之无愧。

洞庭东山在太湖之滨，洞庭西山屹立于太湖一小岛上，与东山遥遥相对，相传是吴王夫差与西施的避暑胜地，乃“王气”之所在，山自然名闻遐迩。洞庭二山气候温和，冬暖夏凉，宜于种茶，《茶经》有载，但质地太差，评价不高。到宋代，经该地水月院和尚的努力产出“水月茶”，总算创下了牌子，可算作地方名茶，顶多算个“举人”级别。后来发了迹，《清朝野史大观》（卷一）载：

> 洞庭东山碧螺峰石壁，岁产野茶数株，土人称曰：“吓杀人香”。康熙己卯车驾幸太湖，抚臣宋犖购此茶以进，圣祖以其名不雅驯，题之曰“碧螺春”。自是地方有司，岁必采办进奉矣。

此事发生在康熙三十八年（1699）。抚臣宋犖是当时著名诗人，工书画，善品茗。“吓杀人香”产于东山碧螺峰，系茶农朱元正制作，每斤价值3两白银。康熙因茶产于碧螺峰，茶叶又卷曲似螺，便以“碧螺”名之。自此碧螺茶荣登金榜，列为“不可多得”的贡茶。文人发挥想像力，竟称此茶是美人酥胸烘焙而成。山舟学士梁同书写了一首《谢人惠碧螺春茶》诗云：

此茶自昔知者稀，
精气不关火焙足。
蛾眉十五来摘时，
一抹酥胸蒸绿豆。
纤褂不惜春雨干，
满盏真成乳花馥。

大凡在那个时代，茶如寒士，要有出头之日，就得争取成为贡茶，就如寒士谋功名“入仕”一般。一旦皇帝垂青，便点了“茶状元”。否则，茶品再好，终无识者，难免受委屈；寒士学问再高，若科考不顺就不能人仕，结局便是老死栃下。所以说，茶中有道！

此类例子尚多，不一一列举。中国茶道以1000余年的封建文化为背景，自然要打上时代的烙印。中国旧时代的国情是“皇帝说了算”，连茶也难超脱。而在美国，总统的名字不一定比一个恶棍的名字值钱，如闻名美国的盗匪杰西·詹姆斯的签名比华盛顿的签名价格高，暗杀肯尼迪总统的凶手签名的价格售价高出被害人签名价格两倍，杀害第二任总统麦金莱的凶手的签名，比被害人签名的售价高出50倍。起支配作用的不是道德和权威，而是市场规律。坏蛋签名少，价便高；总统签名多，易于得到，价便低廉。为了宣传商品，他们也拉总统、名人作广告，但商品的质量最终还要由专家和广大消费者认可。仅此一端，也可看出中西文化的差异。

名茶的确认一靠皇帝，第二便靠神仙。皇帝至尊至贵，他上管天庭诸神，下管黎民百姓，在外国厉害得不得了的神仙在中国屈居第二。许多名茶若与皇上无缘，便要与神仙搭上关系。如四川古老的蒙顶茶，传说是山顶甘露寺的普慧禅师（俗名吴理真）亲手种植，茶树“有云雾复其上，若有神物护之者”。茶树植于中顶上清峰，只有7颗，大概取北斗星座之数。春天采摘时，由县令择吉日，沐浴斋素，着朝服，率僚属，设案焚香，跪拜再三。然后选派12位僧人入园，每芽取1叶，共采365叶，再交僧人焙制，入瓶封装，人贡京都。这12位僧人暗示12月，365叶暗示一年365天，取岁岁平安之意。如此神秘兮兮，蒙顶茶便被传说渲染成“仙茶”。仙茶令人长生不老，焉能不名？

蒙顶茶以“仙”闻名，产于皖西的“六安瓜片”以“神”闻名。神奇在两件事上：一是茶农胡林在茶馆泡此茶，碗中竟腾起朵朵云雾，竟如金色莲花，异香袭人，皆叫“好茶！好茶！”胡林回山再寻采茶处，竟如误入桃花园的武陵渔人，重访美妙处不可复得；二是中唐著名宰相李德裕作了个试验，烹此茶浇到肉食上，放入银盒之中。次日开盒验试，肉已化为水。此茶尅化肉食的效能胜过三酸合成的王水，你说神奇不神奇？两件事皆有时间、有地点、有见证人，你是信或不信？中国古代的知识分子叫“士”，中国的士学问限于文史哲，不晓数理化。士对此谜解不开，广大农人更是昏昏然，似乎也无人去深究，于是“舆论定势”：六安瓜片是神茶，神茶焉能不名？若是近代，那就要对茶作理化分析，算出含有多少儿茶素、氨基酸、咖啡碱，算出含有多少有益人体健康的微量元素。

与神、与佛相关的名茶传说很多，如铁观音、普洱茶、大红袍、洞宾茶、桂平西山茶、惠明茶等，其传说之多足够编一本厚厚的书。

当然，名茶的产生不可忘记文人的功劳。茶事源于四川，早在西晋时代，诗人张载在成都写了第一首茶诗《登成都楼》，“芳茶冠六清，滋味播九区”便是诗中佳句。《周礼·天官·膳夫》中“六清”指水、浆、醴、醇、医、酏（yí）等六种饮料。早在1600年前茶就已列为饮料之首，“播九区”则说明

饮茶不局限于四川，已普及到全国广大地区。”扬子江心水，蒙山顶上茶”这是脍炙人口的咏茶名句。又如明朝童汉臣《龙井试茶》诗：“水汲龙脑液，茶烹雀舌春。因之消酪酊，兼以玩嶙峋。”唐代诗人杜牧《题茶山》中盛赞阳羡茶：“山实东吴秀，茶称瑞草魁。”宋代范仲庵赞颂武夷茶：“年年春自东南来，建溪先暖冰微开。溪边奇茗冠天下，武夷仙人自古栽。”崔道融《谢朱韦侍寄饮蜀茶》：“瑟瑟香尘瑟瑟泉，惊风骤雨起炉烟。一瓯解却山中醉，便觉身轻欲上天。”明代黄宗羲《余姚瀑布茶》：“檐溜松风方扭尽，轻阻正是采茶天。相邀直上孤峰顶，出市都争谷雨前。两筥东西分梗叶，一灯儿女共团圆。妙春已到更阑后，犹试新分瀑布泉。”宋代诗人梅尧臣称颂鸦山茶道：“昔观唐人诗，茶韵鸦山嘉。江南虽盛产，处处无此茶。”革命领袖朱德同志《庐山云雾茶》：“庐山云雾茶，味浓性泼辣。若得长年饮，延年益寿法。”近代文化名人郭沫若《题高桥银峰茶》：“芙蓉国里产新茶，九嶷香风阜万家。肯让湖州夸紫荀，愿同双井斗红纱。脑如冰雪心如火，舌不饧饤眼不花。协力免教天下醉，三闾无用独醒嗟。”……这类咏茶诗文多得不胜枚举。这些茶正是靠“文艺搭桥”而走出故土，饮誉全国。

古今名茶榜变化较大，清代名茶主要有武夷岩茶、西湖龙井、黄山毛峰、徽州松萝、苏州洞庭碧螺、岳阳君上银针、南安石亭豆绿、宣城敬亭绿雪、绩汐金山时雨、泾县涌汐火青、太平猴魁、六安瓜片、信阳毛尖、紫阳毛尖、舒城兰花、老竹大方、安溪铁观音、苍梧六堡、泉岗辉白和外销“祁红”、“屯绿”等等。建国后名茶又有后起之秀，超过百余种，由于内销和外贸的刺激，全国数千种茶叶如莘莘学子，参加7月的高考，攒足劲在几年一次的评比会上登台亮相，一决雌雄。金榜变化较大，选手时有沉浮。在商品市场地位较稳定的多是老牌名茶，如西湖龙井茶、太湖碧螺春、信阳毛尖、宜兴阳羡茶、祁门红茶、普洱茶、屯溪绿茶、武夷岩茶、安溪铁观音、普陀佛茶、太平猴魁、庐山云雾茶、君山银针、都匀毛尖、黄山毛峰、桂平西山茶、蒙顶茶、惠明茶等。这些茶叶盛名不衰的原因一是有过“贡茶”历史，如同人才招聘讲究大专以上文凭；二是产于名山；三是得到过名人赞赏，有诗文以证其事；四是在消费市场走俏。当然，名茶决非徒具虚名，无论理化检验或感官审评，其形、色、香、味都可拿个高分，茶品堪称上乘。

虽然讲了这些，但不能苛求茶人得是茶学专家。对一般茶人要求不能太高，只要能靠感官认出茶之真假、优劣可也。茶艺的重点是操作，烹出好茶来。若茶烹得象沟渠中之弃水，难以入口，茶人有何雅兴品饮悟道呢

真　水

古人烹茶讲究精茶、真水。陆羽论择水以“山水上，江水中，井水下”，雨水、雪水是“天水”，烹茶亦佳。宜茶之水一般要清、活、轻、甘、冽。茶趣之一是择水，汲水自煎茗乃文人雅事。品水文学是茶道开出的奇花异卉。择水固然重要，但古人将此事复杂化了，为孰是“天下第一水”争论上千年也实在小题大作。但无论合理与不合理，皆从一个侧面反映了中国文化。

茶是灵魂之饮，水是生命之源。

茶中有道，水中也有道。

老子说：“上善若水，水善利万物而不净。”如此无私谦虚，善哉，水也！

庄子《天道》说：“水静则明烛须眉，平中准，大匠取法焉。水静犹明，而况精神。’如此公正客观，善哉，水也！

唐末刘贞亮提出茶有“十德”，日本明惠上人也提出茶有“十德，孔子则认为水具有“德、义、勇、法、正、察、善、志”诸种美好的品行，并说“是故君子见大水必观焉”（《荀子·宥坐》），如同顶礼膜拜圣者一般。

茶是什么？在植物学家眼中它是“原产于我国西南部的常绿灌木、乔木、半乔木。两性花。球形塑果。嫩叶可作药用、食用、饮用。含有100多种成分，主要有咖啡碱、茶碱、可可碱、氨基酸、鞣酸、儿茶素、挥发油等。属山茶科的山茶属，山茶属约250种，划为20组，其中茶组可饮用。”仅此而已，无什么“道”、无什么“德”之可言。但中国人会琢磨，竟赋予茶以性灵，生发出“道”来“德”来，以至我们得写专著加以阐明。

水是什么？在西方人眼中是H_2O，无色、无味、无嗅、液态。仅此而已！水是生命之源，但决非道德之本、修养之本、精神之本。但中国文化赋予水以性灵。

好茶需好水。所以明人许次纾在《茶疏》中说：“精茗蕴香，借水而发，无水不可与论茶也。”明人张大复在《梅花草堂笔谈》中说：“茶性必发于水，八分之茶，遇十分之水，茶亦十分矣；八分之水，试十分之茶，茶只八分耳。”他认为择水重于择茶，二等茶用上等水可烹出上等茶，而上等茶用二等水就只能烹出二等茶。

所以，古人讲究精茶、真水，明人张源在《茶录》中说：“茶者，水之神；水者，茶之体。非真水莫显其神，非精茶曷窥其体。”这就讲透了茶与水的关系。茶是水之灵魂，无茶便无茶事；水是茶的载体，没水烹不成茶。按化学书上的说法；茶是溶质，水是溶剂，茶汁是水的溶解液，——但这太枯燥，远没古代茶人富有想像力，这也不是中国人描述事物的习惯方式。

中国人擅长整体思维，无论宇宙与人世间有多复杂，不过是“太级生两仪，两仪生四象，四象生八卦”，不过是“金、木、水、火、土”……对茶道亦然，在择茶的同时就把择水的问题提了出来。还把茶事方方面面想了个周全。如择水，早在唐代，陆羽就已将其列为“茶有九难”之一，在《六羡歌》中说：

不羡黄金罍，
不羡白玉杯；
不羡朝入省，
不羡暮入台；
千羡万羡西江水，
曾向竟陵城下来。

黄金、白玉的酒器，高官厚禄，皆不动心，而家乡竟陵（今湖北天门县）的西江水使陆羽羡慕不已。当然，不仅仅因为“美不美，家乡水”，发思乡之情，而出自功利目的，他认为：竟陵西江水最宜于烹茶。

《茶经·五之煮》写道：

其水，用山水上，江水中，井水下。其山水，拣乳泉、石池漫流者上；其瀑涌湍漱，勿食之，久食令人有颈疾。又水流于山谷者，澄浸不泄，自火灭至霜郊以前，或潜龙畜毒于其间，饮者可决之，以流其恶，使新泉涓涓流，酌之。其江水，取去人远者。井，取汲多者。

不必细作分析，读者就会估摸出陆羽“择水”之论有多少科学性；当然，掌握近代科学知识的茶人也不应苛求古人。

据化学分析，水中通常都含有处于电离子状态下的钙和镁的碳酸氢盐、硫酸盐和氯化物，含量多者叫硬水，少者叫软水。硬水泡茶，茶汤发暗，滋味发涩；软水泡茶，茶汤明亮，香味鲜爽。所以软水宜茶。用感官择水，现代饮用水的标准是无色、透明、无沉淀，不得含肉眼可见的微生物和有害物质，无异嗅和异味。按古人经验，水要“清”、“活”、“轻”、“甘”、“冽”。“清”就是无

色、透明、无沉淀；“活”就是流动的水，“流水不腐，户枢不蠹”，活水比死水洁净；“轻”指比重，比重轻的一般是宜茶的软水；“甘”指水味淡甜；“冽”指水温冷、寒，冰水、雪水最佳。古人琢磨出的这五条是科学的。

照说择水不难，但古人把此事搞得十分复杂。光研究水的专著就有好几部，如唐代张又新的《煎茶水记》，宋代欧阳修的《大明水记》，叶清臣的《述煮茶小品》，明代徐献忠的《水品》，田艺蘅的《煮泉小品》，清代汤蠹仙的《泉谱》等等。更不可思议的是竟为水的等次自唐至清争论上千年还无结论。

事情的导因是唐人张又新在其《煎茶水记》中“披露”已作古的茶神陆羽将“天下之水”排了座次，“庐山康王谷水帘水”居榜首，昔人称誉的“蒙山顶上茶，扬子江心水”其中的“扬子江南零水”屈居第六，第二十名是“雪水”。张又新又兜出已故刑部侍郎刘伯刍的“排名录”，将“扬子江南零水”列为榜首。张本人又提出第一非“桐庐江严子滩水”莫属。此后有欧阳修、宋徽宗、朱权、张谦德、许次序等人加入争论。此事起因就很可疑，唐时交通不便，陆羽纵是品水天才，能走遍全国尝遍“天下之水”吗？将水分等且划分如此细，大可不必，但诸位茶学专家如此认真又非偶然，这是封建等级观念使然。人既分等，水有灵性，自然也该分等。中国的士一般不亲事劳作，生活节奏慢，有雄心悟大道做大学问，也有耐心小题大作。

不管此事值不值得争，反正争了上千年，最终还是靠“一把手”表态解决问题。精于茶道的乾隆皇帝亲自调查，钦定北京玉泉水为“天下第一泉”，并撰写《玉泉山天下第一泉记》文曰：

> 尝制银斗较之：京师玉泉之水，斗重一两；塞上伊逊之水，亦斗重一两；济南之珍珠泉，斗重一两二厘；扬子江金山泉，斗重一两三厘；则较之玉泉重二厘、三厘矣。至惠山、虎跑，则各重玉泉四厘；平山重六厘；清凉山、白沙、虎丘及西山碧云寺，各重玉泉一分。然则更无轻于玉泉者乎？曰有，乃雪水出。尝收集素而烹之，较玉泉斗轻三厘。雪水不可恒得，则凡出于山下而有冽者，诚无过京师之玉泉，故定为“天下第一泉”。

（见清·梁章矩《归田琐记》）

乾隆皇帝聪明智商高，用“比重法”定高下，妙！这也有一定科学道理，比重轻的一般是宜茶的软水。

茶中有道。这反映了中国一个有趣的文化现象：“官大表准”！——这个故事讲的是几个人对时间，在弄不清时间标准的情况下，人们的习惯心理是谁的官阶高，谁的手表便走时准确，便以此为准校正手表走时。皇帝是天子，举足为法，吐词为经，乾隆说玉泉是“天下第一泉”，谁还有胆量再说三道四！不服？忍看。目此不再为水的等次费唇舌了。

究竟什么水宜茶呢？一般人赞同陆羽的观点：“山水上，江水中，井水下。”这是以水源分类，还要加上天上落下的雨水、雪水，还有今之自来水，蒸馏水。何种为佳？得具体分析。由于工业污染，“扬子江心水”大概无资格充当“水状元”了。

古人对烹茶用水并不教条，仍相信自己的经验或直觉，就地取材。事实上天下人不可共饮一泉，何况茶人更重的是品茗之趣。由此而生发的“品水文学”旨在写茶趣，写情怀。咏泉水的，如：

坐酌泠泠水，
看煎瑟瑟尘。
无由持一碗，
寄与爱茶人。

——唐·白居易《山泉煎茶有怀》

泻从千仞石，寄逐九江船。
迢递康王谷，尘埃陆羽仙。
何当结茅屋，长在水帘前。

——北宋·王禹称《谷帘泉》

飞泉天上来，一落散不收。
披岩日璀璨，喷壑风飕飗
采薪爨绝品，诧茗浇穷愁。
敬谢古陆子，何来复来游。

（注:爨,音 cuàn）

——南宋·朱熹《康王谷水帘》

其它如“文火香偏胜，寒泉味转嘉。”（唐·皎然《对陆迅饮天目山茶因寄元居士晟》）“银瓶贮泉水一掬，松雨声来乳花熟。”（唐·崔钰《美人尝茶行》）“自汲香泉带落花，漫烧石鼎试新茶。”（宋·戴昺《赏茶》）等。

咏江河水的，如：

江湖便是老生涯，
佳处何妨且泊家。
自汲淞江桥下水，
垂虹亭上试新茶。

——宋·杨万里《舟泊吴江》

蜀茶寄到但惊新，
渭水蒸来始觉珍。
满瓯似乳堪持玩，
况是春深酒渴人。

——宋·余靖《和伯恭自造新茶》

桃花未尽开菜花，
夹岸黄金照落霞。
自昔关南春独早，
清明已煮紫阳茶。

——清·叶世倬《春日兴安舟中杂咏》

这三首诗第一首歌咏吴淞江，此水源于太湖，至上海与黄浦江会合，由吴淞口入海。陆羽择水排名录上位列十五。第二首咏渭水，未入排名录。渭水系黄河支流，流经黄土地带，一般人认为水浊不宜泡茶，但明人许次忻认为“浊者，土色也。澄之既净，香味自发。”并说“饮而甘之，尤宜煮茶，不下惠泉。”看来他说的很有道理，诗人余靖用渭水烹蜀茶，觉其味“珍”。第三首咏汉江水，即陆羽排名录上的“汉江金州上游中零水”，排名十三。舟行江中，汲水烹茶，自然别有情趣。所烹紫阳茶系唐代贡茶，明清及民国时代畅销大西北，并经“丝茶之路”远销中东、北非。

咏井水的，如：

我有龙团古苍壁，
九龙泉深一百尺。
凭君汲井试烹之，
不是人间香味色。

——宋·欧阳修《送龙井与许道人》

咏井水的佳句还有“碾为玉色尘，远汲芦底井。”（宋·梅尧臣《答建州沈屯田寄新茶》）“莆中苦茶出土产，乡味自汲井水煎。”（元·洪希文《煮土茶歌》）“下山汲井得甘冷。”（宋·杨万里《谢木韁之舍人分送讲筵赐茶》）等。井水是浅层地下水，易污，易腐。宋人唐庚《斗茶记》云：“茶不问团夸，要之贵新；水不江井，要之贵活。”如何活？陆羽的经验是“井水，取汲多者”，“汲多则水活”。

雪水、雨水，古人誉为“天泉”，宜于煮茶。分析表明，雨水雪水是软水，硬度一般在0．1毫克当量／升左右，含盐量不超过50毫克／升，较纯洁。咏雪水佳句有“融雪煎香茗”（唐·白居易《晚起》）“细写茶经煮香雪”（宋·辛弃疾六么词令）“试将梁苑雪，煎动建溪春”（宋·李虚已《建茶呈学士》）“夜扫寒英煮绿尘”（元·谢宗可《雪煎茶》）等。

茶人如此重视水质，“真水”又不是随处可汲，于是一门特殊服务行业——运水业应运而生。此业始于明代，明人李日华书有“运泉约”，说明双方买卖宜茶泉水的交易情况，并以此为凭。这是专为饮茶者

服务的行业。这一古老行业在大陆今不复存，但在台湾至今还有操此业者，多是茶艺馆购买，5加仑一桶的泉水时价50－70元（台币）。运泉人一要会找泉，二要会品水。他们的经验是远离人烟、水温冬暖夏凉、甘而不寒的泉水最佳，用这样的泉水烹茶，茶味发挥好，茶水口感好，不咬舌（涩感）。同一口泉，秋季最佳。而且据说全年以端午节11时45分到12时15分取的“午时水”最佳，可经年不坏，卖价亦高平时一倍。这一说法不大可信，或许为了渲染行业神秘色彩并哄抬水价故如此说。与之相类似的说法是端午节“百草皆可入药”。这不科学，但是一种值得研究的文化现象。其中有“道”。

买水烹茶于茶道是大煞风景的，因为择水亦是茶趣之一端。买水实出无可奈何。茶人亲自汲泉煎茶，是心灵的享受，颇有诗情画意。如诗人陆游居蜀效蜀人煎茶，并写下《夜汲井水煮茶》，原诗是：

病起罢观书，袖手清夜永。
四邻悄无语，灯火正凄冷。
山童亦睡熟，汲水自煎茗。
锵然辘轳声，百尺鸣古井。
肺骨漂寒清，毛骨亦苏省。
归来月满廊，惜踏疏梅影。

诗人病卧床榻，以书为友。大概病稍有转机，下床走走，此刻已夜深人静，寂寞、凄冷，如何打发这漫长的夜晚？于是诗人效蜀人亲自汲水煎茶。锵然之声在深深的古井里迴响，水甘冽，沁人心脾，周身毛孔为之通达，病似乎又减了几分。归来时心情更为舒畅，月满长廊，疏疏的梅影印在地上，如诗如画，真不忍践踏这如画的梅影。这首诗写诗人在汲水煎茗时心灵的感受。苏东坡也写有《汲江水煎茶》，一个汲的井水，一个汲的江水，水不同，茶趣却异曲同工。诗云：

活水还须活火烹，
自临钓石汲深清。
大瓢贮月归春瓮，
小杓分江入夜瓶。
雪乳已翻煎处脚，
松风忽作泻时声。
枯肠未易茶三碗，
卧听山城长短更。

这首诗写出了从汲水到饮茶的全过程，是一人表演的茶道，相当于“独脚戏”。对于烹茶苏东坡比陆游更内行，南宋的胡仔在《苕溪渔隐丛话》中评论道：“此诗奇甚！茶非活水，则不能发其鲜馥，东坡深知此理矣！”下钓之处水不湍急，亦非深潭，水质鲜活且较洁净。“活水还须活火烹”，仅此一句，足以说明苏子是茶道高手。“大瓢贮月”、“小杓分江”，汲水之乐溢于言表。后四句写煎写饮，写形写声，无不中规中矩。

总之，在茶艺中“水”与“茶”是最重要的两件事，是材料也是技巧，二者相辅相成，缺一不可。

活　火

茶有九难，火为之四。烹茶要“活火”，燃料选择上一要燃烧值高，二要无异味。如何看火侯？“三大辨，十五小辨”是古人的经验。

饮食行业谚话曰：“三分技术七分火。”

烹茶用火不易，所以陆羽《茶经·六之饮》中提出“茶有九难”火为之四。并说“膏薪疱炭，非火也”，即有油烟的柴和沾有油腥气味的炭不宜作烤、煮茶的燃料。

就如烤饼茶而言，其火功就很难掌握。《茶经·五之煮）写道：

凡炙茶，慎勿于风烬间炙。熛焰如钻，使炎凉不均。持以逼火，屡其翻正。候炮出培塿（lǒu），状蛤蟆背，然后去火五寸。卷而舒，则本其始，又炙

之。若火干者，以气熟止；日干者，以柔止。

唐代饮用的饼茶，属于不发酵的蒸压茶类。炙茶就是烤制饼茶，成功与否全在于对火功的掌握。不能在迎风的余火上烤，火焰飘忽，令受热不均。夹着茶饼近火烤之，勤翻转，等烤出象蛤蟆背一样的泡来时，然后离火五寸烤，待卷缩的茶饼舒展开再烧一次。若是焙干的饼茶要烤到水气蒸发完为止；若是晒干的，烤到柔软为止。

能否烤好饼茶，掌握火候是关键。古人说：“物无不堪者，唯在火候，善均五味。”

火候包括火力、火度、火势、火时。火力包括急火（武火）、旺火、慢火（文火）。

如今之云南“烤茶”，似是古代烤茶的遗风。其法是先将砂罐烘热，再放人茶叶用文火烤，不能立刻焦黄，但要烤透，烤到茶叶焦香扑鼻再取出烹茶。若用开水直接冲泡烤茶，便会发出“嗞嗞”响声，又名“响雷茶”。

怎样看火候？看火焰燃烧情况无多大意义，主要依据是“看汤”，即观察煮水全过程。对此，明代的张源在《茶录》中讲的全面，原文是：

> 汤有三大辨、十五小辨。一曰形辨，二曰声辨，三曰气辨。形为内辨，声为外辨，气为捷辨。如虾眼、蟹眼、鱼眼、连珠，皆为萌汤；直至涌沸如腾波鼓浪，水气全消，方是纯熟。如初声、转声、振声、骤声，皆为萌汤，直至无声，方是纯熟。如气浮一缕、二缕、三四缕，及缕乱不分，氤氲难绕，皆为萌汤；直至气直冲贯，方是纯熟。

这是经验之谈，很精辟，叙述方式是地道的中国特点，擅长形象思维，绘声绘影，维妙维肖，不善于运用科学术语和逻辑推理。所谓“汤有三大辨，十五小辨”，实际上是观察水的沸腾，未及100℃，水中的汽泡由无到有，有小到大，由断续冒泡到连续冒泡。小大泡附于器壁，大概叫“虾眼”，一般水一受热便会出现。然后汽泡渐大，似“蟹眼”，似“鱼眼”，最后“连珠”涌出；汽化现象达到高潮，水温升至100℃，则如“鼓浪”，即沸腾是也。以沸点为界，未沸叫“萌汤”（又作“盲汤”），已沸叫“纯熟”。这是“形辨”。宋代黄庭坚《踏莎行》内有一句“银瓶雪滚翻成浪”就是描写水沸腾时情状。宋代以前烧水用“鍑”，形似釜式大口锅，方耳，宽边，鍑底中心突出似“脐”，因无盖故可形辨。宋以后改用有盖铜瓶烧水，是否沸腾只有靠“声辨”。所谓“初声”、“转声”、“振声”、“骤声”皆是未沸时水汽与器壁共振发出的声响；无声则沸。如俗语所说“开水不响，响水不开”，此话又用来比喻谦虚，所谓“满坛子不响，半坛子咣当”。水沸腾时一般汽化现象基本中止，声波共振亦随之基本中止，所以“开水不响”。这是声辨。气辨是看汽化现象强弱，水温达100℃便蒸气升腾，直到烧干为止。当蒸气直冲，并掀开瓶盖时，水定已沸腾。

那年头没有温度计，古人只好靠眼、耳判断水是否沸腾。皮日休是唐代诗人，他的《煮茶》就写了“三辨”，诗曰：

> 香泉一合乳，
> 煎作连珠沸。
> 时看蟹目溅，
> 乍见鱼鳞起。
> 声疑松带雨，
> 饽恐生烟翠。

清代名士李南金也写有一首咏煮茶火候的诗，诗曰：

> 砌虫唧唧万蝉催，
> 忽有千车捆载来，
> 听得松风并涧水，
> 急呼缥色绿瓷杯。

李南金和皮日休的观点相同：水临近沸点，

火候恰到好处。但按张源的“三辨”之说此刻水未纯熟，仍是萌汤。何者为宜？古人云，“老与嫩，皆非也”，又说“水老不可食”。“老”指水烧过了头，有益矿物质全析出，有毒物质亚硝酸盐含量因蒸发而升高，水无刺激性，味滞纯，说“水老不可食”有一定道理。“嫩”指水未开，矿物质未析出，水不好喝，因温度不够，茶叶中有益物质未充分溶解，香气和滋味均不佳。还有人主张水煮至“蟹眼”恰到好处。如名士褚人获就认为“若声如松风涧水而遽瀹（yuè）之，岂不过于老而苦哉！”他说：

松风桧雨到来初，
急引铜瓶离竹炉，
待得声闻俱寂后，
一瓯春雪胜醍醐。

一般说来，煮茶多用武火与文火，没炒菜那么复杂，但在燃料的选择上要求比较特殊。《茶经·五之煮》云：

其火，用炭，次用劲薪。其炭，曾经燔（fán）炙，为膻腻所及，及膏木、败器，不用之。古人有劳薪之味，信哉！

陆羽认为煮茶最好用木炭，其次是硬柴，如桑、槐、桐、栎一类。沾染了油腥气味的曾烧过的炭，以及含油脂的木柴，如柏、桂、桧一类，还有腐朽的木器都不能用来煮茶，否则会有“劳薪之味”，此语典出《晋书·荀勖（xù）传》，说的是晋代荀勖与皇帝一块吃饭，荀勖说这饭是用“劳薪”烧的，皇帝惊奇，问厨子，果然是用陈旧的车脚做燃料烧的饭。

陆羽此论很有道理，燃料不洁则必串味，有损茶品。他强调烹茶要用“活火”，唐代李约说“茶须缓火炙，活火煎”，苏轼说“贵从活火发新泉”、“活水还须活火煮”。所谓“活火”，大概指燃料洁净，无异味，燃烧力强，有火焰。唐代苏廙（yì）著《十六汤品》概叙茶汤好坏，其中有五品都因为燃料不好而坏了茶汤，文中说：

……第十二，法律汤：凡木可以煮汤，不独炭也。惟沃茶之汤非炭不可。在茶家亦有法律，水忌停，薪忌薰。犯律逾法，汤乖，则茶殆矣。第十三，一面汤：或柴中之麸火，或焚余之虚炭，木体虽尽，而性且浮。性浮，则汤有终嫩之嫌。炭则不然，实汤之友。第十四，宵人汤：茶本灵草，触之则败。粪火虽热，恶性未尽，作汤泛茶，减耗香味。第十五，贼汤，一名贱汤：竹条树梢，风日干之，燃鼎附瓶，颇甚快意，然体性虚簿，无中和之气，为茶之残贼也。第十六，魔汤：调茶在汤之淑慝（tè），而汤最恶烟。燃柴一枝，浓烟蔽室，又安有汤耶；苟用此汤，又安有茶耶。所以为大魔。

苏廙认为燃料有烟不行，有异味不行，无火焰不行，火焰不持久亦不行，一句话关总：煮茶非炭莫属！用竹条树梢或烟柴必坏汤品。明人许次忄在《茶疏》中进一步发挥苏廙的论点，并主张炭先烧红，待异味余烟散尽火力正猛时煮水烹茶必得最佳汤品。他主张武火乃至急火煮水，猛水还以扇助之，愈速愈妙。这样煮出的水不会“鲜嫩风逸”，不会“老熟昏钝”。

明以后由煮茶发展到以开水冲泡，“火候”一说“燃料”一说自然也由繁到简。水开即冲茶，无须“三大辨、十五小辨”。燃料业已多样化，煤、煤气、液化气、电等等，城市里以木炭煮水并非易事，燃料难以买到。但“活火”一说，防止燃料异味串味损坏茶品一说，对现代茶人仍有指导作用。

妙　器

茶艺四事，茶具乃其一端。中国茶具在唐代以前是与食器混用，作为品茗专用的茶具草创于唐代，陆羽功不可没；宋承唐制，为适应斗茶游戏有

所损益；明清趋于完善，尤以宜兴紫砂壶以其艺术性、文人化而被誉为神品。茶具发展总趋势是由繁趋简、由粗趋精，历古朴、富丽、淡雅三个阶段。茶具的发展与文化同步、与茶道同步。

茶道作为一门艺术，审美是全方位的。作为一门文化艺能，讲究精茶、真水、活火，还讲究“妙器”，所谓名茶配妙器，珠连璧合，相得益彰。

茶具始于何时？

西汉末年，王褒的《僮约》有“烹茶尽具”之说，是否有专用茶具？不得其详。《广陵耆老传》内云：“晋元帝时，有老妪每旦独提一器茗，往市鬻（yù ）之，市人竞买，自旦至夕，其器不减。”老妪所卖为茶粥，非饮料而是食品，那器大概是食器兼用作茶具。左思《娇女》诗有“止为茶荈据，吹嘘对鼎铄（lì ）”两句，虽以茶为饮品，然“鼎铄”是当时的食器而非茶器。说得更明白的是晋代卢琳的《四王起事》记晋惠帝遇难逃亡，返回洛阳，有侍从“持瓦盂承茶，夜暮上之，至尊饮以为佳”。这段文字说明晋代已有饮茶时尚，但承茶之具是瓦盂，即盛饭菜的土碗。

显然，唐代以前是茶具与食器混用。

事实上，茶具专用始于唐代，陆羽应得此项发明专利。

《茶经》详述28种茶具，内生火用具有风炉、灰承、筥(jǔ)、 炭和火夹 5种，煮茶用具有鍑（即“釜之大口者也”）和交床2种，制茶用具包括夹、纸囊、碾、拂末、罗合和则6种，水具包括水方、漉水囊、瓢、竹夹和熟盂5种，盐具包括鹾（cuó ）簋（guǐ ）和揭2种，饮茶用具包括碗和札2种，清洁用具包括涤方、滓方和巾3种，藏陈用具包括畚、具列和都篮3种。

茶具28种中望文生义亦难晓其功用的有几种，如“筥”，是放炭的箱子，竹或藤编，高1尺2寸，底7寸。炭㮇是搅火或敲炭用的铁棒，长1尺。鍑，即釜或锅，生铁制成。交床是放鍑的架子。罗合是罗筛与盒子。则是量茶用具。鹾簋是放盐器皿。揭是取盐器具。熟盂是盛开水的容器。畚是搁碗的。涤方是盛放洗涤后的水的容器。滓方是盛放茶滓的。具列是搁置全部茶具的，成床形或架形。都篮是盛放全部器物的竹篮。

这套茶具以其实用价值而备受茶人欢迎。《封氏闻见记》中“饮茶”一节载：

楚人陆鸿渐为《茶论》，说茶之功效并煎茶炙茶之法，造茶具二十四事以都统笼贮之。远近倾慕，好事者家藏一副。有常伯熊者，又因鸿渐之论广润色之，于是茶道大行，王公朝士无不饮者。

作者封演是唐玄宗天宝末进士，撰定此书在德宗贞以后。陆羽逝于贞元二十年（804）冬，享年72岁。封演和陆羽是同时代人，他的话自应看作信史。文中“事”是量词，“二十四事”即24种茶具，大概未将藏陈用具列在内，又漏了一件，故以24件计。“茶道”一词开始流通使用。这也说明，《茶经》虽无“茶道”一词，但陆羽推广茶道实已身体力行。“茶道大行，王公朝士无不饮者”，说明饮茶已成唐代上流社会的时尚。饮茶既已等同吃饭，茶具与食器混用时代也告结束，茶功不再以祭祀、药用、食用为主，成为正宗饮料。茶作为国饮后来并成为世界三大饮料之一的地位自唐代奠定。

陆羽在茶具的设计上有明显的推行“茶道”的意图。茶具的设计不仅有实用价值，还有观赏价值，式样古朴典雅，有情趣，给茶人以美的愉悦。更重要的是富有中国先秦文化的内涵，又具“当代”（指唐代）特

征。如列为第一件的风炉，式样古雅，设计巧妙，反映了唐代的工艺水平，炉体铸的字传递了古代文化的信息。炉脚上铸有“坎上巽下离于中”、“体均五行去百疾”和“圣唐灭胡明年铸”21个古文字。在支架镟的三个“格”上分别铸上“巽”、“离”、“坎”的卦的符号及其相对应的象征物风兽“彪”、火禽“翟”、水虫“鱼”。炉壁三个小洞口上方分别铸刻“伊公”、“羹陆”和“氏茶”各两个古文字，连读作：“伊公羹”、“陆氏茶”。

据《周易·鼎》说：“象曰：木上有火，鼎”。“鼎”有取新之意，成语“革故鼎新”便是“鼎革”之意。风炉是根据《周易》的卦义设计的。“坎”生水，“巽”生风，“离”生火，“坎上巽下离于中”的意思是：煮茶之水承于上，烧水之火燃于中，吹火之风鼓于下。“体均五行去百疾”是借五行学说颂茶之功。“圣唐灭胡明年铸”说明此风炉铸于唐代宗广德二年（764），也记载了唐代一个重大历史事件，饮茶存史，两事合一，足见茶道之大。“伊公羹”说的是商初贤相伊尹以烹饪技艺致仕的故事。《辞海》引《韩诗外传》载：“伊尹……负鼎操俎调五味而立为相。”伊尹相汤以功绩卓著入史。伊尹被后人誉为圣贤。陆羽与之并称，且称自己的著作为“经”，若一味苛求似乎陆羽有违圣人关于“谦虚”的教诲，这也说明陆羽很有个性，对自己所开创的事业充满自信。确也名符其实，陆羽于茶事是“举足为法，吐词为经”，祀为茶神就是后人对他的定论。

陆羽的茶具颇具文化特色，南宋审安老人还觉不雅，绘《茶具图》12幅，并以官称和职衔命名茶具，茶事掺入人事，形象高雅，妙趣横生。如称都篮为“韦鸿胪”，“鸿胪”一官在东汉以后主要职掌为朝祭礼仪之赞导，官署为鸿胪寺，唐代改为司宾寺，南宋不置。还有“金法曹”（金碾）、“石转运”石碾）、“罗枢密”（罗合）、“胡员外”（葫芦瓢），还有叫“木待制”、“宗从事”、“漆雕秘阁”、“汤提点”、“竺副帅”、“司职方”的。

宋承唐制，变化不大，为适应“斗茶”，煎水用具由鍑改用铫（yáo）、瓶。铫，俗称吊子，有柄有嘴。饮茶用具改碗作盏，唐代茶碗尚青色，因当时饼茶汤色多为淡红，青瓷衬托，“半瓯青泛绿”，色泽自然明丽。宋代茶盏尚黑，以通体施黑釉的“建盏”为上品。宋代习饮末茶，茶汤泛白沫，黑色衬托便于看水痕，并区分茶质优劣。建盏在烧制过程中通过窑变形成美丽异形的花纹，以兔毫斑和鹧鸪斑最珍贵。此外，宋代茶具还多了茶筅，即竹帚，用于斗茶时搅茶汤用。

显然，宋代茶具的损益以“斗茶”为中心，这反映了市井文化的繁荣。宋代的经济较为发达，张择端的《清明上河图》是其写照。因其繁荣而文恬武嬉，世风日靡，达官贵人，文人雅士以“斗茶”为乐，茶道不再有严肃之主题。

明清世风渐变，特别是明中叶以后，整个社会审美情趣力避浮华，主张回归自然，重自然、重逸、重神，文艺界的最新创意是以“淡”为宗。正如明代文人陈继儒在《容台集叙》中所说：

> 凡诗文家，客气、市气、纵横气、草野气、锦衣玉食气，皆铏（chú）治抖擞，不令微细流注于胸次而发现于毫端……渐老渐熟，渐熟渐离，渐离渐近于平淡自然，而浮华刊落矣，姿态横生矣，堂堂大人相独露矣。

于是，茶从娱乐文化中解脱出来，重新成为灵魂之饮。茶具不再崇金贵银，以陶质瓷质为尚。为适应由饮末茶到散茶的变化，茶盏尚白。明人屠隆《考槃余事》说：“宣庙时有茶盏，料精式雅，质厚难冷，莹白如玉，可试茶色，最为要用。”许次忻在《茶疏》中说：“其在今日，纯白为佳。”

在我国茶具发展史上，明清登峰造极。明太祖朱元璋洪武二年（1369），在江西景德镇设立工场，专造皇室茶具。清乾隆时景德镇瓷工技巧已达高峰。景德镇瓷茶杯造型小巧，胎质细腻，色泽鲜艳，画意生动，驰名于世。《帝京景物略》有“成杯一双，值十万钱”之说。瓷茶具洁白光亮，泡茶叶片舒展，色泽悦目，其味甘醇，不失茶之真味，又助品饮雅兴。此后阳羡（宜兴）茗壶异军突起，尤其是以五色土烧成的紫砂壶与景德镇瓷器争名于天下，并有“景瓷宜陶”之说。明人周高起于崇祯十三年（1640）著《阳羡茗壶系》中说：

近百年中，壶黜于银锡及闽、豫瓷而尚宜兴陶。又近人远过前人处也。陶曷（hé）取诸其制以本山土砂，能发真茶的色香味。不但杜工部云，倾金注玉惊人眼，高流务以免俗也。至名手所作，一壶重不数两，价重每一、二十金，能使土与黄金争价。世日趋华，仰足惑矣。固考陶工陶土而为之系。

紫砂茶具工艺独特，是品茗妙器，艺术珍品。古人云，“茗注莫妙于砂，壶之精者又莫过于阳羡”，“壶必言宜兴陶，较茶必用宜壶也”。欧阳修曾写诗赞颂，“喜其紫瓯吟且酌，羡君潇洒有余清”。此壶造型曲雅古朴，泡茶汤色澄清，香味清醇，汤味醇正，隔夜不馊，享有“世界茶具之首”的美誉。

宜兴茗壶成为一门艺术，并形成派系，大体划分有创始、正始、大家、名家、雅流、神品、别派等。其艺创于金沙寺僧，成于龚春。龚春后有“四名家”,即董翰 赵梁(或作良)、袁(或作玄)锡、时朋。董翰工巧，其余三家古拙。四人都成名于明代万历年间。他们的贡献是使宜兴壶艺术化，此后的时大彬使之文人化，堪称空前绝后的制壶大师。名士陈维崧写诗赞美道：

宜兴作者推龚春，
同时高手时大彬，
碧山银槎濮谦竹，
世间一艺皆通神。

时大彬是时朋的儿子，从模仿“供春壶”入手，后创制小型陶壶，时人评价他的壶“不务妍媚而朴雅坚栗，妙不可思”。同时名家，或文巧，或精巧，或精妍，或坚致不俗，或坚瘦工整。陶壶式样有供春式、菱花式、汉方、扁觯(zhì)、小云香、提梁卣(yóu)、蕉叶、莲芳、鹅蛋、索耳等；泥色有海棠红、硃砂紫、定窑白、冷金黄、澹墨、沉香、水碧、葵黄等。

宜兴陶壶的走俏有其文化背景。明中期以后文坛思潮标举性灵，主张回归自然，宜兴陶壶经时大彬等的革故鼎新，颇能迎合江南一带文人的审美情趣。宜兴陶壶的发展也大大促进了茶道的普及，不仅上层社会，就是一般平民百姓也可玩味“精茶配妙器”。

宜兴紫砂茶具不仅为国人宠爱，还远销世界50多个国家和地区，参加了70多次国际博览会，誉之为“陶中奇葩”、“茗陶神品”、“中国瑰宝”。送去的不仅是茶具，还有中国茶道，也让人类共同领悟茶之精神，享受“精茶配妙器”的乐趣。

古今茶具以陶瓷为正宗，还有用金、银、铜、玉器、玛瑙、玻璃、搪瓷、竹木、椰壳等材料制作。新材料中以玻璃茶具为佳，特别是品饮形与色俱佳的名茶如龙井、白毫银针、碧螺春等，既可品饮，又可观尝茶芽之奇姿美色，以助茶兴。武夷岩茶、铁观音等乌龙茶类的品饮，其茶具又别具一格，自成体系。一套茶具包括4件：玉书碗(wěi),乃烧水茶壶,扁形；汕头风炉；孟臣罐，乃紫砂茶壶；若琛瓯，白色瓷杯。

综上所述，中国茶具发展的总趋势是由粗趋精，由繁趋简，材料的使用和造型的变化反映了不同时代经济发展、科学技术

和审美心理的差异。茶具的功用不仅仅是盛茶，还涵盖同时代的文化，提供审美对象，增进茶趣，以助茶兴。中国茶具草创于唐代，以古朴为审美趣向；损益于宋代，以富丽为审美趣向；完善于明清，以淡雅为审美趣向。这不仅和中国茶道的发展同步，也与中国文化的发展同步。

茶艺“三法”

制茶法、烹茶法、佐茶法是茶艺“三法”，也是文化艺能，茶道寓于其中。制茶之法草创于唐代，千百年来，其工艺由蒸青发展到炒青；制茶法又左右了烹茶法的流变，由煮饮到煎饮到清饮；佐茶法通融古今，各法并存，或茶与食混合，煮（或炒）而食之；或茶与食混合，煮（或掺入）而饮之；或清饮配茶点，佐而饮之。

制茶法

制茶是门艺术，自然也是文化。唐代之前不懂制茶法，茶叶“煮茶汤式”烹而食之。陆羽总结前人经验，草创蒸草制茶法，形制以饼茶为主。宋代茶道屈从王道，贡茶花样翻新，龙、凤团饼价昂贵得令人咋舌。明代茶道力追盛唐，务实，富有创意，在制茶法上普及了炒青法，并由此形成今之六大茶类。

制茶是门艺术，左右其发展进程有两个因素：一是科技水平，二是人们对美的不断追求。

茶叶内在的优良品质为自己开拓了发展的前景。

唐代以前尚无成熟的制茶工艺，如唐代诗人皮日休在《茶中杂咏诗序》中所说：

> 自周以降，及于国朝，茶事竟陵子陆季疵（陆羽号与字）言之详矣。然季疵之前称茗饮者，必浑以烹之，与夫瀹（以汤煮饮）蔬而啜者无异也。

“吃茶”一说大概源于唐代之前，那时人们不懂茶叶加工技术，采摘回来便用“煮茶汤法”烹而食之。到秦汉以后稍有改进：

> 荆巴间采叶作饼，叶老者，饼成以米膏出之。欲煮茗饮。先炙令赤色，捣末置瓷器中，以汤浇，复之，用葱、姜、桔子芼（mào）之。

以上引文出自三国魏时张揖著《广雅》一书。三国时已开唐代饼茶之先河。但茶中浇汤，混入佐料，陆羽对此不感冒，称之为“沟渠间弃水”。

陆羽总结前人制茶经验，将新鲜茶叶“蒸之，捣之，拍之，焙之，穿之，封之，茶之干矣”。其工艺流程是：①蒸茶；②解块；③捣茶；④装模，模型有方形、圆形、鸟形、掌形、薄片形等，大的重50两，小的重1斤；⑤拍压；⑥出模；⑦列茶，即晾干；⑧穿孔，在茶饼上钻眼；⑨解茶，将茶饼分开；⑩贯茶，用贯把饼串起来⑾烘焙；⑿成穿；⒀封茶。

简而言之，只有三个步骤：蒸茶；制饼穿孔；烘焙封装。此法归属“蒸青制茶法”。

饼茶的研制是制茶史的一次革命。使茶真正成为饮品，饼茶能有效地保存茶叶的色、香、味，也便于运输，使茶事能普及到不产茶地区。

陆羽创制的饼茶图实惠，于茶事外不下功夫，贯彻“精行俭德”的原则，符合唐代茶道之精神。

宋承唐制，仍以蒸青法制作的饼茶为主。北宋由分裂、动乱走向统一、承平，社会安定，经济发展，南宋时代渐趋浮华，所谓“山外青山楼外楼，西湖歌舞几时休”，于是有《清明上河图》，有宋词，有程朱理学。出现“斗茶”游戏，并成为后世茶道仪式之滥觞。这是追求世俗享乐的时代，也是学

者们内省之时代。如此时尚，别指望宋人在制茶上有什么划时代的创造。他们的心思用在继承和发挥前人的技巧上。仍是唐人饼茶，但制作更精巧，如当时的北苑茶，其制作之精细令后人惊叹；蒸茶前“茶芽再四洗涤”，榨茶前“淋洗数过”，烘焙中还要沸水浸三次。如此罗嗦是为了让茶叶“出膏”，就是榨出汁液，经此番处理，茶味淡薄，茶品下降。茶中有“道”乎？有道。宋人生活得从容安定（大部分年代是这样），忒多闲功夫，有的是时间折腾。

于是唐人挺气派的饼茶在宋人手中变成小巧玲珑的龙，凤团饼。赵宋王朝治国以“虚外实内”为指导思想，创造了前所未有的“官职分离”的官制，官依旧制叙品秩，但实际上的主事者是钦派大员，这些人直接向皇帝负责。军事的兵制也很独特，“兵不知将，将不知兵”。这套政治制度加强了至高无尚的皇权。为了攀权结贵，一批人便在贡茶上大作文章，就连大书法家、《茶录》作者蔡襄也为之折腰，为皇上精心监制小龙团。苏东坡在《荔枝叹》中讥刺道：

君不见：
武夷溪边粟米芽，
前丁后蔡相笼加。
争新买宠各出意，
今年斗品充官茶。

丁，指丁渭；蔡，则是蔡襄。欧阳修在《归田录》(卷二)中说：

> 茶之品，莫贵于龙凤，谓之团茶，凡入饼重一斤。庆历中，蔡君谟（襄）为福建路转运使，始造小片茶以进，其品绝精，谓之小团，凡二十饼重一斤，其价值金二两。然金可有而茶不可得，每因南郊致斋，中书、枢密院各赐一饼，四人分之。官人往往缕金花于其上，盖其贵重如此。

这是微型团饼，每饼只有市秤6钱，比今之市面盒装茶份量最轻的还轻一半。1斤龙团值金2两，宋代1两合37．3克，2两合74．6克，若按今之行情，每克金子按100元计，则每斤茶合7460元，这价值之昂贵叹为观止。然而这还上不了“吉尼斯纪录”，神宗熙宁年间，福州转运使贾青创制“密云龙”茶，蔡绦《铁围山丛谈》说“其云纹细密，更精细于小龙团也。”二、三十年后，哲宗朝又刷新纪录，福建转运使呈送的“瑞云龙”更见精巧，因难于生产，一年上贡只有12饼。又过了四、五十年，徽宗宣和年间，在建和当官的郑可简别出心裁，挑极嫩的茶芽芽尖，“只取其心一缕，用珍器贮清泉渍之，光明莹洁，若银线然，以制方寸新銙（kuà，茶模子）”，此茶名“银丝水芽”，茶饼1寸见方，印有蜿蜒曲折的游龙，称为“龙团胜雪”，“每片计工值4万”，这大概要算世界上最贵的茶叶了吧！然而还未就此打住，有人于中杂以龙脑等名贵香料，使之身价倍增。

作为一件艺术品，龙、凤团饼博得不少诗人的赞扬。如：“莆阳学士蓬莱仙，制成月团飞上天”，“携将天上小团月，来访人间第二泉”。

宋朝贡茶一味求贵，而该朝文人一味求雅。斗茶游戏风靡上流社会，就连茶名也十分文人化。今之论茶讲几等几级，而彼时茶名追求形象生动、寓意吉祥。如《宣和北苑贡茶录》内所载品名就有龙团胜雪、御苑玉芽、万寿龙芽、乙夜清供、承平雅玩、龙凤英华、启沃承恩、雪英、玉华、寸金、万春银叶、玉清庆云、瑞云祥龙、长寿玉圭、太平嘉瑞、龙苑报春、琼林毓粹、浴雪呈祥、暘谷先春等等。读这些茶名便惊佩宋代文人对此是“匠心独运”。茶道既向王道倾斜，便失去茶道之质朴真诚。可以说，宋人发展了茶道，但也背离了陆羽开创的茶道之精神。

迨至明朝，洪武二十四年（1391）明太宗朱元璋下诏，罢造龙凤团茶，“惟令采芽茶以进”。中国封建时代政治风气的特点是以皇权为核心，“上之所好，下必盛焉”。皇帝打一个喷嚏，全国准定感冒。朱元璋的话导致饼茶衰微、散茶崛起，伴随而来的是制茶法的革新，炒青法取代了蒸青法。当然，不能夸大朱元璋的作用，准确地说是他的“旨意”反映了客观实际，因为在元代就处于饼茶和散茶共存、蒸青和炒青共存的状态。

如何炒青？明人许次忻在《茶疏》中讲的十分清楚：

> 生茶初摘，香气未透，必借火力以发其香。然性不耐劳，炒不宜久。多取入铛，则手力不匀；久于铛中，过熟而香散矣，甚且枯焦，不堪烹点。炒茶之器，最嫌新铁，铁腥一入，不复有香；尤忌脂腻，害甚于铁，须预取一铛，专供炊饮，无得别作他用。炒茶之薪，仅可树枝，不用千叶，干则火力猛积，叶则易焰易灭。铛必磨莹，旋摘旋炒。一铛之内，仅容四两，先用文火焙软，次加武火催之，手加木指，急急抄转，以半熟为度。微俟香发，是其候矣，急用小扇抄置被笼。纯绵大纸衬底燥焙，积多候冷，入瓶收藏。人力若多，数铛数笼；人力即少，仅一铛二铛，亦须四、五竹笼，盖炒速而焙迟。燥湿不可相混，混则大减香力。一叶稍焦，全铛无用。然火虽忌猛，尤嫌铛冷，则枝叶不柔。

炒青法是制茶工艺的创新，易操作，成本低，能更好地保存茶的形、色、香、味。

诗人与茶早已结下不解之缘。于是炒青制法也散见于诗歌。

早在唐代，就已有诗咏炒茶。如刘禹锡《西山兰若试茶歌》中有“自傍芳丛摘鹰嘴，斯须炒成满室香”之句，这说明唐代已有炒青法，但多是现采现制以尝新为快，并非普遍情况。

明末黄宗羲《咏余姚瀑布岭茶》云：“一灯儿女共团圆，炒茶已到更阑后。”

因炒法不同及炒后处理方法的不同，而形成六大茶类：

绿茶：品质特点是绿色绿汤，以杀青为制作特点，一般经过杀青、揉捻、干燥3道工序，包括炒青、蒸青、窨花、蒸压4种茶；

黄茶：品质特点是黄色黄汤，制法与绿茶类似，但要经过闷堆或久摊工序，促进变黄；

黑茶：品质特点是叶色油黑或褐绿色，汤褐黄或褐红，一般经过炒青、揉捻、渥堆做色几道工序；

白茶：品质特点是白色茸毛多，汤色浅淡，一般经过萎凋和干燥两道工序；

青茶：品质特点是叶色青绿或边红中青，茶汤澄红色，一般经过萎凋、做青、炒青、揉捻、干燥等工序；

红茶：品质特点是红色红汤，一般经萎凋、揉搓、渥红、干燥4道工序，制茶特点是室温自然变化或热化。

至此，我国六大茶类齐全。明人普及了炒青制茶法，并进而形成六大茶类，这是明人的贡献。

当然，明人对茶的贡献不止此一端，还有前面提到的景德镇瓷器和宜兴陶器，后面还将叙及明人对烹茶法的革命。明人茶道体现一种务实的创造精神和追求回归自然的美意识。

烹茶法

> 烹茶指茶叶饮用时的制作方式。其变化受制于茶叶制作方法，并与文化形态有关。唐代饮饼茶，采用煮茶法；宋代饮团茶和散茶，以煎茶法为主，即煎水不煎茶；明代以后饮炒青散

茶，以冲茶法为主。当今世界烹茶之法大体仍是这三类，各国各民族根据本国本民族习惯略加变化。

“烹”一字的含义是烧煮，《左传·昭公二十年》中有“以烹鱼肉”，又可引申为“杀，或消灭”之意。本书“烹茶”指茶叶饮用时操作方式，古今其法不同，或煮、或煎、或冲。

唐代饮用饼茶，烹茶手续很繁琐，大体说来，要将一杯茶送入腹内得经过三个步骤，每个步骤都有一定技术难度和艺术性：

第一步是加工饼茶，历经炙、碾、罗三道工序。炙就是烤茶，讲究火功恰到好处。待茶饼水气蒸发完毕，就碾茶，工具是碾和拂末，碾与今之药碾相似，南宗审安老人命名为“金法曹”。茶碾一般木制，规格也小。但宋代的蔡襄主张茶碾应用银和铁来制造。宋徽宗《大观茶论》提出茶碾“以银为上，熟铁次之”。也有用黄金和石料制作。范仲淹《斗茶歌》中有“黄金碾畔绿云飞，碧玉瓯中翠涛起”，梅尧臣《寄凤茶》中有“石碾破微绿，山泉贮寒洞”，丁渭《咏茶》中有“碾细香尘起，烹新玉乳凝”，林逋《烹北苑茶有怀》中有“石碾轻飞瑟瑟尘，乳花烹出建溪春”，唐代诗人李群玉《答友寄新茗》有“满火芳香碾曲尘，吴瓯湘水绿花新”，等等，这些佳句都是描写碾茶这道工序的。碾罢就罗，末落入“合”内，“则”用铜、铁、贝壳、竹木制造，是炙茶用具。罗、合、则配套使用。唐代的末茶要求米粒状，不是粉，《茶经》说“碧粉缥尘，非末也”。

第二步是煮茶，包括烧水和煮茶两道工序。《茶经》说：

其沸，如鱼目，微有声，为一沸；绿边如涌泉连珠，为二沸；腾波鼓浪，为三沸。已上水老不可食也。

初沸，则水合量，调之以盐味，谓弃其啜余，无乃□（吴注：古暂反）□（吴注：吐滥反）而钟其一味乎？第二沸出水一瓢，以竹夹环激汤心，则量末当中心而下。有顷，势若奔涛溅沫，以所出水止之，而育其华也。

水烧热有鱼目般气泡出现时，调入适量的盐，尝尝咸淡，尝过的水倒掉，以免浓度加大，太咸就会“□□”，即没有味道。盐水烹茶对于后代清饮者实在费解，唐人习俗如此。水汽化如“连珠”涌出时，酌出一瓢，暂且搁置，并用竹夹搅水，用则酌茶末投入旋涡。待水煮茶如鼓浪一般，将刚酌的水倒入止沸，以培育茶汤沫饽。《茶经》说：沫饽是茶汤精华，薄的叫沫，厚的叫饽，细轻的叫花。

陆羽用诗一般的语言描述沫饽：

如枣花漂漂然于环池之上，又如回潭曲渚青萍之始生，又如晴天爽朗有浮云鳞然。其沫者，若绿线浮于水湄，又如菊英堕于尊俎之中。饽者，以滓煮之，及沸，则重华累沫，皤皤然如积雪耳。《舜赋》所谓：“焕如积雪，煜若春敷（fú）”有之。

诗人眼中的“花”如枣花、青萍、鳞状云，“沫”如绿苔、菊瓣，“饽”象积雪。煮茶如此富有诗意。连“花”、“沫”、“饽”都已成为欣赏对象，茶艺也就是诗艺。中国其所以有“茶道”，与千余年来文人雅士的参与有直接关系。茶给诗人以灵感，诗人将茶事诗化。茶与酒一样成为永恒题材，讴歌不已。

第三步是酌茶，就是斟茶，《茶经》要求的工序是：先将汤面如黑云母状的水膜酌出倒掉；再酌一瓢茶汤存入“熟盂”内，作培育沫饽、抑止沸腾用，这一瓢味浓，称之为“隽永”；然后一瓢一瓢把茶汤酌入碗内，1升水斟5碗，乘热喝完，斟茶时要使沫饽均匀，否则其味浓的浓、淡的淡。

唐代描写酌茶的诗有曹邺的《故人寄

茶》诗曰：

碧澄霞脚碎，
香泛羽花轻。
六腑睡神去，
数朝诗思清。

宋人烹茶法与唐人不同之处是只煎水而不煎茶，其法是先在茶盏中放入茶末，注入开水调成糊状，谓之“调膏”。茶盏先用热水冲冲，然后注入沸水煎茶，此后逐渐演变成泡茶。茶汤也不调盐，开清饮风气之先。直到明代，团茶进到散茶，烹茶之法亦由冲饮取代煮饮，摆脱了延续千余年之久的繁琐程序，使茶道能为一般平民百姓接受。从简行事并非取消茶道，而是茶道的大众化、生活化，成为家居茶事，列为“柴米油盐酱醋茶”开门七件事。时代变了，明清文人大概也没有宋代文人那种在繁琐程序中回味无穷的雅兴，但仍能以具有时代特色的方式享受饮茶的乐趣。

当然，一些守旧的文人雅士是不大欢迎这一变革的，认为有损老式烹茶法内在的雅兴，少此一端，则减煞一半风景。陈师在1593年写的《茶考》载：“杭俗烹茶，用细茗置茶瓯，以沸汤点之，名为撮泡。北客多哂之，予亦不满。一则味不尽出，一则泡一次而不用，亦费而可惜，殊失古人蟹眼鹧鸪斑之意。”古文人雅士在茶事方面寻找精神享受是全方位的，从择茶、择水到煮水、煮茶，处处有诗意，由煮饮改为冲饮，这一简化自然不大对文人雅士的心思。但宋代社会，特别是南宋，赵宋王朝偏安江南，商贸繁荣，城市人口增加，茶事更为普及，达官显贵、佛门僧人、文人雅士这些有闲阶级主宰茶道的局面多少有些改变，城市生活的节奏加快，茶事从简已是平民社会的迫切需要，冲饮法便在这种背景下形成和发展，到明清渐渐取代了煮饮法。

唐代煮饮法至今仍在青藏地区采用，因他们饮的是砖茶，加之因海拔高水烧不开，只有熬煮才能使茶汁浸出，发挥茶之功用。今之日本茶道，用的是末茶，煎水不煎茶，其法类似宋代煎茶法。日本是经济怪物，生产发展居世界领先地位，人们生活节奏特快，一方面是拼命工作加快餐冷饮，一方面却保留慢条斯理的茶道仪式和费时间的煎茶法，这大概是日本国民心态的反映，他们的箴言是：拼命地工作，尽情地享乐。

中国烹茶法传遍世界各国，各国烹茶方法不完全相同，大体说来有四种方式：一是日本式，用煎茶法；二是英国式，冲泡法，荷兰、美国、法国等国都用此法；三是蒙古式，煮茶法；四是俄国式，有煎有冲，综合使用。

据今人研究，单从茶之色、香、味的保存和人体必需微量元素的浸出率上考虑，传统的煎茶法比冲泡法好。

仅就冲泡而言，若要求茶汤多些维生素C，应以40℃～50℃的水浸泡12分钟为宜；若要求多些氨基酸、多酚等，则以95℃的水浸泡12分钟为宜；若要获取维生素A，则要象我国湖南某些地区，饮了茶水还将叶子嚼下去，因为维生素A不溶于水。为了多摄取营养又好喝，水烧至“鼓浪”然后冲泡5分钟还是较为合适。冲泡几次较合适呢？据研究，沸水冲泡绿茶，一般第一次即可浸出可溶物总量的50%以上，第二次约为30%左右，第三次为10%左右。茶冲2～3次营养成份基本已浸出，多泡等于喝白开水，且有害物质浸出反而有损健康。

中国茶道发展到现在，少了些自然主义，多了些实用主义。为了搞好精神文明建设，茶道作为民族传统文化遗产亦应继承并发扬光大。

佐茶法

佐茶法乃茶之食用功能的延续，自古有之。习俗不同，但不外乎两种

方式：清饮配茶点叫单纯式；茶食掺和煮饮，叫混合式。

30年代林语堂先后在《我的祖国和人民》一书中说：

中国人最爱品茶，在家中喝茶，上茶馆也是喝茶；开会时喝茶，打架讲理也要喝茶；早饭前喝茶，午饭后也要喝茶。有清茶一壶，便可随遇而安。

中国人爱饮茶，且已风靡世界。人们乐此不疲，不仅仅由于品饮之趣，还由于茶道的生活化，有了佐茶之法，茶之功用得到全面发挥，既可愉悦精神、止渴生津，还可疗病饱腹，成为一日三餐的补充形式。

茶最早的用途是煮而食之。《诗疏》云：“椒树、茱萸，蜀人作茶，吴人作茗，皆合煮其叶以为食。”

但此处的茶是作食物论，尚非茗饮之事。佐茶法指茶已从食品中分离出来，成为专门饮料后，以食品拌而饮之。

最早的记载有周公《尔雅》，内云：

荆、巴间采叶作饼，叶老者，饼成以米膏出之。欲煮茗茶，先炙令赤色，捣末置瓷器中，以汤浇，覆之，用葱、姜、桔子茗之。其饮醒酒，令人不眠。

此处说的是饮饼茶，且收到解醒和兴奋神经的作用，是地道的茗饮，而非煮而食之。但非单纯的清饮，而以葱、姜、桔子佐之。陆羽的《茶经》总结了这种烹茶法，并指责这有损茶汤滋味，但他又肯定了煮水一沸时调盐的作法，并为此设计了放盐器具“鹾簋”和“揭”。

古代还有另一种佐茶法。《晋书》载：

桓温为扬州牧，性俭，每宴饮，唯下七奠柈茶果而已。

桓温开以果品佐茶风气之先。

相传至今，佐茶法不外以上两类。当然，千里不同风，百里不同俗，佐茶法亦是同中有异。有代表性的有以下几种：

藏族酪把茶和酥油茶：先熬煮茶叶，滤出茶汁，倒入放有酥油和盐的桶内，搅拌成白色浆汁，即可饮用。或茶叶、酥油、盐加水熬煮，搅拌，油茶混合均匀后即可饮用。

蒙族奶茶：茶叶熬煮后掺入奶子，加上咸盐，即成咸甜可口的奶茶，可配以炒米、酪蛋子，边吃边喝。

盐腌菜：又称“水茶”，云南崩龙族吃茶法。方法是将茶树鲜叶采摘后晒萎，然后入篓用盐腌，不日可取出嚼吃，嚼后吐渣。

打擂茶：又叫擂茶，是川黔湘一带少数民族，特别是苗族的吃茶法。其法是将茶叶和佐料，如黄豆、玉米、绿豆、花生、白糖等，一块放入擂钵内擂成糊状，加入冷开水调成茶汁入罐封藏。饮用时舀出茶汁用沸水冲饮，喝时还可加入炒米花、炒花生仁、炒芝麻等，其味香、脆、甜、爽，口感极好。

打油茶：桂北一带少数民族吃茶法。其法是将茶和佐料（常用食品，如糯米、花生、芝麻、豆类、瓜菜等）用油炒至黄脆，然后加水煮熬，也可加葱花、生姜以增滋味。煮好后可舀一些放入茶碗，冲入茶汤即可连喝带吃，一止渴二饱肚。

竹筒茶：云南少数民族吃茶法。将鲜茶叶经日晒、搓揉、蒸煮、再揉搓几道工序后，装入竹筒，筑实，密封，放置二、三个月后茶叶变黄，有香味，便成自制压茶。可煮而饮其汁，可用盐腌后和蔬菜同炒当风味佳肴食之。

盐巴茶：此俗流行在云南西北部。先将紧压茶捣碎放入小瓦罐内，置火塘上炙烤，至“噼啪”作响时注入开水煨注，再浸入盐巴袋。饮时可按各自口味加入开水稀释，一边喝茶一边吃玉米粑粑。

广东早茶：广东人称早茶为“一盅两件”，即一盅茶，加两道点心。茶为清饮，佐料另备，既可饱腹又不失品茗之趣。

国外佐茶法也大体如以上两种方式：一是清饮加茶点，可称之为“单纯式”，如英国、苏联、荷兰、法国以及大部分亚洲国家，皆如此法；另一种方式是混合式，如泰国北部掸族，将茶制成球形茶团，然后和盐、油、大蒜、猪油及干鱼同食，缅甸饮盐腌茶，斯里兰卡农村居民饮茶加入棕榈汁制成的粗糖，克什米尔人饮茶加入炭酸钾、大茴香和少许盐，中亚地区饮用乳酪红茶，茶叶中加入乳酪，并以碎面包浸入茶中食之，加拿大饮茶习惯加入乳酪、糖或柠檬，摩洛哥人饮茶掺大量的糖及少量的薄荷。

饮茶方式

中国人创造了多样的品茗方式，以人数分，有独饮、对饮、品饮、聚饮，古人云：一人得神，二人得趣，三人得味，七八人则为施茶。其实聚饮亦很有趣，主要有茶宴、茶会、茶话会等方式。在宋代有点送茶和斗茶、分茶游戏。公众茶事设施主要有茶摊、茶室、茶馆。

独饮 · 对饮 · 品饮 · 聚饮

独饮、对饮、品饮、聚饮是饮茶的4种方式。杯茶独酌，慰孤独，益神思，得茶之神韵。寒夜与友对饮，促膝相谈，可得茶之趣。“茶三酒四”，品茶以三人同桌为佳，可领略茶之美味。多人聚饮，办茶会、茶宴，以茶会友，亦可止渴、小憩、开展社交、获取信息，茶在此处又成为人见人爱的“公关饮料”。

饮茶方式若以人数多寡论，有独饮、对饮、品饮和聚饮几种。

独饮是何滋味？李白《月下独酌》写道：

花间一壶酒，独酌无相亲。
举杯邀明月，对影成三人。
月既不解饮，影徒随我身。
暂伴月将影，行乐须及春。
我歌月徘徊，我舞影零乱。
醒时同交欢，醉后各分散。
永结无情游，相期邈云汉。

酒未能使有“醉仙”之称的李白宁静淡泊，反刺激得发狂，竟为幻觉所驱使，与月与影对饮，且歌且舞。这便是酒道，酒是躁狂之物，能使人迷幻，失去常态。李白若是以茶代酒，月下独饮，会如此么？这决不会的。

中唐诗人卢仝写了一道《走笔谢孟谏议寄新茶》诗云：

日高丈五睡正浓，军将打门惊周公。
口云谏议送书信，白绢斜封三道印。
开缄宛见谏议面，手阅月团三百片。
闻道新年入山里，蛰虫惊动春风起。
天子须尝阳羡茶，百草不敢先开花。
仁风暗结珠蓓蕾，先春抽出黄金芽。
摘鲜焙芳旋封裹，至精至好且不奢。
至尊之余合王公，何事便到山人家。
柴门反关无俗客，纱帽笼头自煎吃。
碧云引风吹不断，白花浮光凝碗面。
一碗喉吻润，两碗破孤闷；
三碗搜枯肠，惟有文字五千卷。
四碗发轻汗，平生不平事，尽向毛孔散；
五碗肌骨轻，六碗通仙灵；
七碗吃不得，惟觉两腋习习清风生。

唐代茶饼用模子做成方形、圆形、鸟形、掌形，还有薄片形，诗中所写就是贡茶之一种，月芽薄片形。阳羡茶是唐代名茶，赞颂阳羡茶的诗歌很多。阳羡即今之宜兴，宜兴以茶与紫陶名闻古今中外。

《走笔》是写得最好的一首茶诗，若要办茶诗大奖赛，金牌得主非此诗莫属。全诗31句，行文自然洒脱，一气呵成，将饮茶之快感写得透透彻彻。诗人睡梦正酣，见茶至而兴奋不已，感激不已。茶中自有一份真情，见茶如见朋友面。茶非平常物事，

乃是感情的载体。茶中有王道：“天子须尝阳羡茶，百草不敢先开花”，这王道又很霸道。但罪不在茶，茶是雅物。诗人反关上门，煎茶独饮，以喜悦的心情欣赏煮茶时蒸腾的水气，欣赏茶碗白色的汤面，并以高度灵敏的神经去感知饮茶的效果：一碗润了喉，二碗提了神，三碗来了文思，四碗宽了心胸，五碗轻了肌骨，六碗只觉手眼神通，七碗竟飘飘欲仙……。饮茶之功用不仅仅是止渴生津，还是高级的精神享受：提神醒脑、启迪心智、致清导和……其快感竟如登仙境。这便是茶中之道。茶使卢仝宁静淡泊、超凡脱俗，神游仙境；酒却使李白颠颠狂狂，罗曼谛克，醉入幻境。茶道与酒道对立而不统一，“以茶代酒”、“饮茶解醒”是茶道的胜利，终是茶道征服了酒道。

张源于1595年前后著的《茶录》叙饮茶体会和心得，顾大曲序说：

> 其隐于山谷间，无所事事，日习诵诸子百家言。每博览之暇，汲泉煮茗，以自愉快，无间寒暑，历三十年，疲精殚思，不究茶之指归不已。

这位“隐士”无所事事，深山苦读，若不是以“独饮自娱”，他能坚持30年么？恐怕不能。古代文人常常是以书为友、以茶为伴，“琴棋书画”后应添一字：“茶”。正因为文人的广泛参与，历千余年之久，使茶事具浓厚文化色彩。

陆游的《夜汲井水煮茶》、杨万里《舟泊吴江》，都是写汲水自然茶的情趣，同时表现各自的情怀。

月下窗前，独自品茗，慰孤独，益神思，可得茶之神韵，但毕竟没有对饮富茶趣。心有所得，总想说道说道，说给月听？说给影听？那要饮酒，饮得酩酊大醉，以便恍兮惚兮，进入虚幻，生发狂想。茶却是“现实主义”饮料，越喝越清醒，虚与实，阴与阳一清二楚，决然不会将界限模糊。

若是严寒的冬夜，拥炉独饮，虽可领悟茶之神韵，但终究有些冷清。此刻，有故人不期而至，不由喜出望外，然后促膝而坐，共同煮水煎茗，室外大雪纷飞，屋内炉火跳跃，釜中茶汤鼓浪，白气袅袅，香味四溢，此情可入诗，此景可入画。宋代诗人杜耒的《寒夜》就表现了雪夜对饮的茶趣。原诗是：

> 寒夜客来茶当酒，
> 竹炉汤沸火初红。
> 寻常一样窗前月，
> 才有梅花便不同。

作者把“寒夜茶”和“窗前月”、“雪中梅”视为同等的雅事。寒夜与友共饮佳茗，正符合明人冯可宾在《岕茶笺》中提出的“茶宜”之“无事”、“佳客”、“幽坐”、“吟诗”、“精舍”、“会心”、“赏鉴”等项。若仅为止渴而饮，便没了情趣。文人正是借品茗薰陶自己，怡养从容雅致、彬彬有礼的君子风度。

三人为众，三人一块饮茶正合“品”字之义。“品”字字形是三个“口”字组成的，正说明三人聚饮是最佳组合。独饮太清冷，对饮虽有情趣，二人促膝相谈，如同唱二人转，不是你说就是我唱，没个喘息时刻，但三人共饮就添了许多热烈气氛，摆开龙门阵话题如小溪流淌，不会戛然中断，相对而言，也多了些闲适和轻松，那茶自然就更有味！

多人聚饮（指三人以上）又是另一番景象，如茶宴、茶会、茶馆、茶摊。特别是茶馆，南来的，北往的，达官贵人，贩夫走卒，张王李赵，五方杂处，茶人为解渴而来，又解渴而去，似无茶道之可言！但较之闹市通衢，较之商店市场，较之餐馆酒家，这里乃是清静之所在。物以类聚，人以群分，三五知己共一茶桌，仍可闹中取静啜饮佳茗，获得轻松闲适的精神享受。特别是现代生活节奏紧张，八小时之外寻一可心茶馆，约

一二良友，叫上一壶好茶，边饮边聊，躺在竹椅上跷脚架码，神经顿时轻松，觉得十分惬意。人虽多，但各人头上一方天，谁不妨碍谁。若是饮酒，划拳行令，噪声聒耳，一旦醉酒失态，发难斗殴，不仅妨碍公共秩序，也有损个人健康。要建设一个文明城市，聚众饮酒不可，聚众饮茶该大力提倡。聚饮就品茶言虽不如独饮、对饮、品饮，但因茶德高尚，是文明饮料，其益处又非聚众饮酒所可比拟。

聚饮规模最壮观的大概是清末西藏喇嘛教的一次茶会。在喀温巴穆大喇嘛庙举办了一次茶会，聚集四方僧众4000余人，巡礼和尚用茶款待全体僧众。行茶仪式是：喇嘛排列成行，披法衣静坐，神态庄严，年轻僧人抬出茶釜煮茶，待水滚沸时投入优质砖茶，此茶已碾碎，价值是5块砖茶值1两银子；待茶熬煮得香浓时，由年轻僧人酌茶，并分施给众僧；施主拜伏在地，大唱赞美歌；巡礼和尚的茶中加添点心或牛酪，并一同用茶。礼成。

这次茶会据说每人饮了两杯茶，共8000杯，费银50两。此事见于咸丰二年（1852）葡萄牙教士忽克所著《中国西藏旅行记》。类似记载还见于英国军人查理·鲍尔写的《西藏人民》一书。

清末西藏喇嘛教大型茶会至少创造了两项世界纪录：一是4000人一同饮茶，二是茶釜巨大。

古人认为饮茶是一人得神、二人得趣、三人得味、七八人是施茶。前三句正确，最后一句有失公允，应改为“多人得利”，得些啥利呢？一利止渴，二利小憩，三利社交，四利获取信息。当今政界、商界、实业界乃至平民百姓都喜欢聚饮，茶是当今社会的“公关饮料”。就是今之文人生活在今之信息时代，要作文就必须进入公众社会，聚饮是了解当今社会芸芸众生现状的好场所，若一味效古人“月下独饮”，纵饮得飘飘欲仙，亦将会成为时代的落伍者，与时代隔膜便干涸了创作源泉，便无文可作了。

点送茶·分茶·斗茶

宋代城市经济繁荣，茶道向民间性、娱乐性发展。点送茶是民间茶俗，分茶、斗茶是茶艺游戏。较之唐代，宋代茶事更多文化内涵。

就古代茶事而言，唐代讲俭朴，明代务实，惟宋代花哨。宋人吴自牧著《梦粱录》卷十六《茶肆》中说：

巷陌街坊，自有提茶瓶沿门点茶，或朔望日，如遇吉凶二事，点送邻里茶水，请其往来传语。又有一等街司衙兵百司人，以茶水点送门面铺席，乞觅钱物，谓之“靛茶”。僧道头陀欲行题注，先以茶水沿门点送，以为进身之阶。

这段文字记叙了南宋时代都城临安（杭州）的民间茶俗。文中讲了三种情况：一种是提茶瓶者。茶瓶是宋代盛茶用具，蔡襄《茶录》云：

瓶，要小者，易候汤；又点茶、注汤有准，黄金为上，人间以银、铁或瓷、石为之。

茶瓶有嘴有柄，较之唐代的鍑和碗进了一步。点茶就是往茶汤里冲入开水，同时用“茶筅”“击拂”，即用竹刷子搅动浓稠的茶汤，要求汤面泛花而茶盏边壁不留水痕。提着茶瓶穿梭在巷陌街坊大概送的是点好了的茶，而不是开水，因为宋人是煎水不煎茶，水烧至“连珠”便要投入茶末，再烧一会儿，至“鼓浪”时即成“茶膏”，然后注入开水，即可饮用。提茶瓶者沿门施茶，让街坊邻里无须自己操劳，便可马上享受品茗之趣。在宋代烹茶并不那么容易，有茶有水还得有闲，才可能耐着性操作茶事。沿门

送茶这风俗很美，丰富了社区文化，定会受到市民们的欢迎，就如同今之市民欢迎快餐食品一般。提茶瓶是七十二行中之一行，职业侍茶人，是否无偿服务？无从考证。

提茶瓶者沿门点送茶在“朔望日”显得最为重要，朔日是农历每月初一，望日是农历每月十五，是早晚三灶香祭祀家神的日子，茶在西周时代曾作祭祀品，南宋临安的百姓们或许以茶代酒，是否古风犹存？待考。提茶瓶者点送茶遇上本街婚丧之事还起着“往来传语”作用，北宋孟元老撰写的《东京梦华录》卷五《民俗》载：

> 更有提茶瓶之人，每日邻里，互相支茶，相问动静，凡百吉凶之家，人皆盈门。

邓之诚的注解云：

> 提茶瓶即是趁赴充茶酒人。寻常月旦望，每日与人传语往还，或许集人情分子。

看来提茶瓶者利用点送茶之机，在本社区内传递信息，如某家老人去世，某家少壮夭折，某家嫁女，某家娶媳，某家做寿，某家乔迁……这些社区大事全靠提茶瓶人“传语往还”，有时还当“分子头”，歙钱集体送礼。提茶瓶者点送茶不仅给千家万户送了茶，还送去茶之精神：致清导和。于联络感情、和衷共济大有裨益。

上面所提到的东京，即今之开封，时为北宋都城。说明提茶瓶点送茶早在北宋就已有之。

点送茶另一方式是“龊茶”，送茶人是“街司衙兵百司人”，身份不高贵，但比寻常百姓是楼上铺晒席——高出一篾片。就因为有那么小小一点权势，他们便可借点送茶之机，敲街市商贾的竹杠。和尚道士也点送茶，以广结善缘，沽名钓誉，并借机张罗“生意”（为人办法事），以此作进身之阶。

在南宋大酒楼还有另一种点送茶。食客登楼就座，便有跑堂的“提瓶献茗”，待以上礼，别具一格的是盏中加入时令鲜花，以增茶香，称之为“点花茶”。

点送茶是茶道与民俗的结合，颇富民间色彩。宋代文人雅士、达官贵人、浮浪子弟一方面继承唐代的品饮艺术，但另一方面却抛弃了唐代茶道基本精神，将饮茶变成了玩茶，分茶、斗茶便是他们百无聊赖的创造。

分茶游戏始于北宋末年，蔡京著《延福宫曲宴记》记述了一件事：北宋宣和二年（1120）十二月癸巳，徽宗皇帝召宰执亲王等曲宴于延福宫，宴会之上徽宗露了一手：令近侍取茶具，亲自煮水煎茶，注汤击拂，其手法妙在不同于一般点茶，盏面乳白色，幻化出“疏星朗月”图象。

这便是古怪刁钻的分茶游戏。要求击拂后盏面的汤纹水脉的线条、多彩的茶汤色调、富变化的袅袅热气，经茶人臆想，组合成一幅幅朦胧画面，状若山水云雾，状若花鸟虫鱼，状若林荫草舍……称之为“水丹青”。据说僧人福全最擅此道，他甚至能将茶汤幻成一句诗，若同时点四盏，便得四句诗，并连贯成一首绝句。这位分茶能手颇有名气，常有施主请求他表演，以一饱眼福。福全骄矜自咏道：

> 生成盏里水丹青，
> 巧尽工夫学不成，
> 却笑当时陆鸿渐，
> 煎茶赢得好名声。

这位僧人自视甚高，竟不把茶神陆羽往眼里瞧。社会风气如此，也难怪这位和尚自吹自擂。

宋代诗人咏分茶游戏的诗句有陆游的《临安春雨初霁》：“矮低斜行闲作草，晴窗细乳戏分茶”，杨万里的《澹庵座上观显上人分茶》写的最生动传神，诗曰：

分茶何似煎茶好，煎茶不似分茶巧。
蒸水老禅弄泉声，隆兴元春新玉爪。
二者相遭兔瓯面，怪怪奇奇真善幻。
纷如擘絮行太空，影落寒江能万变。
银瓶首下仍尻高，注汤作字势嫖姚。

宋人不满足于实实在在的煮水、击拂，而将茶事升华为一种奇特的不可思议的艺术创作和艺术欣赏，从茶事中“分”出一个未载入艺术史册的艺术门类。显上人就是当时颇有造诣的“分茶艺术家”，巧手击拂，竟在盏面形成这样的画面：高天行云，飘飘浮浮，游离不定；万木萧索，江影幻变，不可捉摸。倾瓶点茶，线条潇洒，盏面又如现狂草，字体雄健遒劲。我们姑且称之为“分茶画”，有如今之抽象画，却昙花一现；有如今之朦胧诗，却无法印成铅字。宋人游戏人生并不足取，但他们对艺术的灵性令人佩服。或许他们缺乏唐代艺术家的大气派，但丰富的想象力及细腻的艺术感觉并不逊于前人。

分茶或许过于雅奥，在宋代并不普及。蔚为全社会风尚的是斗茶。

斗茶又叫“茗战”、“点茶”、“点试”，是茶事中的“兢技项目”。主要比赛煎茶、点茶和击拂之后的效果：一比茶汤表面的色泽与均匀程度。汤花面以鲜白为上，象白米粥冷凝成块后表面的形态和色泽为佳，称之为“冷粥面”。茶末在茶汤面分布均匀，形成“粥面粟纹”；二比汤花与盏内壁相接处有无水痕。汤花紧贴盏壁而散退叫“咬盏”，不佳；汤在散退后在盏壁留下水痕的叫“云脚涣乱”，亦不佳。两条标准以第二条为最重要。比赛规则一般是三局二胜，谁水痕先出现便叫输了“一水”。苏东坡有诗云：“沙溪北苑强分别，水脚一线谁争先。”另有附加标准，是比较茶汤的色、香、味。色尚纯白、青白、灰白、黄白次之。为了便于较色，茶盏流行色以黑为佳，普遍使用的是黑色兔毫建盏。

描写斗茶的诗作如北宋晁冲之的“争新斗试夸击拂，风俗移人可深痛”，一方面慨叹世风日下，一方面又欲罢不能而随波逐流，在《陆元钧宰寄日注茶》写道：“老夫病渴手自煎，嗜好悠悠亦从众。”大文豪苏东坡倒乐此不疲，《西江月》一词吟道：

龙焙今年绝品。
谷帘自古珍泉，
雪芽双井散神仙，
苗裔来从北苑。

汤发云腴酽白，
盏浮花乳轻圆，
人间谁敢更争妍，
斗取红窗粉面。

经苏东坡这么一美化，斗茶倒成颇有诗意的雅事。

斗茶源于前朝，兴于宋代，究其原因：一由于宋代城市经济发达，丰裕的物质生活刺激了人们对茶艺的进一步探索，于是茶道社会化、大众化，并成为一门娱乐艺术。斗茶传入日本，日本僧人去其游戏人生的一面，赋予庄重严肃的主题。重新设计近乎罗嗦的程序，从而改造成今之日本茶道。在本书前面已论及。再者，宋代政治不重开放，而重“内修”，治国的重心着眼于国门内之事。虽有外患内乱，大部分时间是“太平年月”。经济繁荣、社会安定，安而忘危，连皇帝宋徽宗也有闲心著《大观茶论》，以品茶为乐，何况一般庶民百姓？所以，当时上至帝王将相、达官显贵、文人雅士，下至浮浪歌儿、市井小民，无不以斗茶为能事。

点送茶、分茶、斗茶在宋代兴盛，风光了二、三百年。宋亡于元，蒙古族入主中原，游牧民族的草原文化虽未能取代中原的农业文化，但已如洪水猛兽在中原大地冲击扫荡一番。蒙古人也要饮茶，但那因为吃了牛羊肉片，要用熬煮得发苦的茶汁化食去腥膻，并不解茶道，对斗茶之类的游

戏更不感冒。皇帝忽必烈不欣赏，茶道自然遭到冷落。到明朝烹茶由煎茶变成冲茶，斗茶之类游戏随之消逝。

茶宴·茶话·茶会

以上三者皆由“煎茶待客”演化而成的聚饮方式。茶宴源于魏晋，兴于唐代，重在宴请；茶话是品茗清谈，重在一个“谈”字，或叫“闲聊”；茶会是以茶聚会，重在社交；茶话会是后二者的结合，今已风行全国，并为世界各国所接受。

茶之一德是可联络感情，表达敬意，久而久之，这一品质演化为煎茶待客的习俗。

据传，宋神宗初年苏东坡出任杭州通判，光临某寺，老和尚不认识，冷淡地说声“坐”，吩咐小和尚一句“茶”；寒暄几句，见来人气度不凡，热情起来，招待升格，改口说声“请坐”，吩咐小和尚“敬茶”；苏东坡道明身份，老和尚热情加倍，招待再升格，忙说“请上坐”，吩咐小和尚“敬香茶”。临别时老和尚索取墨宝，苏东坡借汤下面挥联讥之，联曰：

坐，请坐，请上坐；

茶，敬茶，敬香茶。

苏东坡将老和尚大大奚落一番，并留下这千古名联。说句公道话，老和尚于礼节上并无大错。佛门实乃清静之地，你来我往，对所有人一概待为上宾，敬奉香茶，大概谁也无此耐心，寺里也不会有那么多香茶。只是老和尚倒楣，撞在苏东坡手里，落下千古笑柄。

这副楹联也说明，在中国，待客以茶为上，若不想一视同仁，可在茶品上别亲疏贵贱。陌路之人，讨得一杯粗茶水，也算对方尽了地主之谊。

若约佳宾聚饮，茶宴是最好形式。

茶宴起于何时？有人认为，当上推至三国，吴主孙皓宴请满朝文武，对大臣韦曜“开后门”：“密赐茶荈以当酒”，以免迫于形势醉个半死。但这只是大型酒宴的小插曲，不算茶宴。

应当说，茶宴源于魏晋南北朝，兴于唐宋，《晋中兴书》载：

陆纳为吴兴太守时，卫将军谢安常欲诣纳。纳兄子俶，怪纳无所备，不敢问之，乃私蓄十数人馔。安既至，所设唯茶果而已。俶遂陈盛馔，珍馐必具。乃安去，纳杖俶四十，云：“汝既不能光益叔父，奈何秽吾素业。”

陆纳的侄儿俶因将“茶宴”擅自改为“酒宴”而挨了40大板，这说明陆纳以茶果待客已非一日，称之为“素业”必已坚持多年。《晋书》也有类似记载：

桓温为扬州牧，性俭，每宴饮，唯下七奠柈茶果而已。

桓温是古代名臣，“宴饮”只备七盘茶果。陆羽主张茶道“精行俭德”，与桓温设茶宴的宗旨是一致的。

茶宴的正式记载见于中唐，《茶事拾遗》曾记载大历十才子之一的钱起，字仲义，吴兴人，天宝十年（751）进士，曾与赵莒一块办茶宴，地点选在竹林，但不象“竹林七贤”那般狂饮，而是以茶代酒，所以能聚首畅谈，洗净尘心，在蝉鸣声中谈到夕阳西下。为记此盛事，写下一首《与赵莒茶宴》诗。

中唐时，湖州的紫笋和常州的阳羡茶同列为贡品，特别是顾渚的紫笋被陆羽评为仅次于蒙顶的天下第二名茶。每年早春采茶季节，湖、常二州太守在顾渚相聚，联合举办茶宴，邀集名流专家品茗，对新茶作出鉴定。有一年，白居易被邀请，因病未能躬逢盛会，最后写诗感叹其事，诗的题目是《夜闻贾常州崔湖州茶山境会亭欢宴》，道是：

遥闻境会茶山夜，珠翠歌钟俱绕身。

盘下中分两州界，灯前合作一家春。

青娥递舞应争妙，紫笋齐尝各斗新。

自叹花时北窗下，薄黄酒对病眠人。

这次茶宴不仅为互通友好，还有经济合作性质。两州太守既都来自名茶之乡，为确保名茶声誉，提高贡茶品质，让龙心大悦，自有必要在一块切磋切磋。茶原产滇黔，名茶却多在江南，这与江南茶农及地方官的努力创名牌有关。茶宴虽为谋求友谊与合作而办，但并不枯燥乏味，可茶话——边品茗边闲聊，可歌舞助茶兴。如此盛况，难怪白居易以病卧北窗自叹。

还应提及的是中唐诗人吕温，山东泰安人，贞元十四年（798）进士，与柳宗元、刘禹锡是好友。他写过一篇《三月三日茶宴序》，文曰：

> 三月三日，上巳禊饮之日也。诸子议以茶酌而代焉。乃拨花砌，爱庭阴，清风逐人，日色留兴。卧借青霭，坐攀花枝，闻莺近席而未飞，红蕊拂衣而不散。乃命酌香沫，浮素杯，殷凝琥珀之色；不令人醉，微觉清思；虽玉露仙浆，无复加也。座右才子南阳邹子、高阳许侯，与二三子顷为尘外之赏，而曷不言诗矣。

文人宴会上以茶代酒，标志着生活习俗的大改变。不用说，茶宴是中国文人的创造，创造者包括入仕的士和未入仕的士。这次茶宴选择的时间好，三月三日，春光明媚，百花盛开。环境好，“卧借青霭”、“坐攀花枝”、“闻莺近席”、“红蕊拂衣”，人已回归大自然。客亦佳，什么“南阳邹子”、“高阳许侯”，皆是鸿儒而非白丁。茶煎的好，茶具好，茶也喝出了神韵，“不令人醉，微觉清思”，正好“言诗”。这篇序比陆羽的《茶经》更生动形象地表现了中国茶道。

众人聚饮最好的佐茶法是闲谈，写《茶疏》的明人许次忻说：

> 宾朋杂沓，止堪交错觥筹；乍会泛交，仅须常品酬酢；惟素心同调，彼此畅适，清言雄辩，脱略形骸，始可呼童篝火，酌水点汤。

只有品茗才配“清言雄辩”。若是饮酒，那只能说“酒话”，酒乱神思，必然会走火入魔，失去理智，不合逻辑，乱说乱道。而茶益神思，边饮边谈颇相宜，严肃可也，轻松可也。在中国有“茶余饭后”一说，即指说些无关宏旨的轶闻趣事让人轻松轻松。英国饮午后茶就喜欢闲聊，所以小说家费尔丁说：“爱情与流言是调茶最好的糖”。朋友相交，有事相商，或想一块聊聊，便以“到我家喝茶”相邀。

茶宴重在宴请，茶话重在清谈，茶会则是一种社交性集会。

诗人钱起《过长孙宅与郎上人茶会》诗曰：

> 偶与息心侣，忘归才子家。
> 玄谈兼藻思，绿茗代榴花。
> 岸帻看云卷，含毫任景斜。
> 松乔若逢此，不复醉流霞。

诗人尝到了茶会的甜头，一边品茗，一边畅谈文学。茶好景亦好，景助茶兴。从此往后，文人雅集以茶代酒，“不复醉流霞”。

宋代亦有茶会。朱彧（yù）《萍洲可谈》卷一云：

> 太学生每路有茶会，轮日于讲堂集茶，无不毕至者，因以询问乡里消息。

此类茶会具同乡会性质，以茶结同乡之缘，叙同乡之谊，互通家乡消息。

宋人吴自牧《梦粱录》卷十九《社会》一节中说：

> 更有城东城北善友道者，建茶汤会，遇诸山寺院建会设斋，又神圣诞日，取缘设茶汤供众。

寺院作斋会，富户以茶汤助缘，名叫茶汤会，实则相当今之“基金会”，寺院以助茶汤为由募集资金，以供宗教活动的日常用度。要几个“茶汤钱”比地方青皮恶少无端勒索

“讨几个酒钱”不知文明多少倍，因之茶有十德，茶的形象美好，所以宋代给官吏的兼职工资叫“茶汤钱”，给侍者的小费也叫“茶汤钱”。

此后，中国茶会走出国门，并被西化。本书第二章里曾列举古巴茶会，再看看英人茶会的实际情形。张德彝《使英杂记》载：

> 茶会、跳舞会之盛，每年由三月至六月中旬止。此俗由来最古，欧罗巴、亚美里加二洲各国率皆为之。凡人家店肆，平时大厅敞房以备盛会，若以为公事之不可无也。西人性好奢华，凡富贵喜交结者，皆乐为之。一人子女，待其长成，虽无力，亦必勉强支应，设会结交，以便子女得友相与往来。则男可访女，女可觅男，嫁聚咸赖于此。因男女细心访察，各得所愿，则意洽情投，鲜有作秋扇之歌者。每会所费，少者百余镑，多者至六、七百镑，合银二千四、五百两。

此俗“最古”也不会早于16世纪。1607年荷兰船队从爪哇来澳门运去绿茶，此时是明万历三十五年。1610年转运欧洲，1650年饮茶风气传到英国咖啡馆。1657年英国一家咖啡馆进口绿茶售价为每镑6－10英镑。当时在英国办茶会不会比酒会省钱。茶会在中国是文人雅事，以清谈和吟诗为主要内容，英国人接过去则变成了跳舞和婚姻，这由于文化背景不同。不过在中国，茶与婚姻一直有联系，至今还有把婚姻聘礼称为“茶礼”或“下茶”。茶会虽已英国化，但茶道基本宗旨并没变化，以茶结友本是茶之一德。

茶会最壮观的大概还是清末西藏喀温巴穆大喇嘛庙的僧人茶会，4000人出席，喝了8000杯。

由茶会、茶话演变而成茶话会，其释义是：用茶点招待宾客的社交性聚会。就是饮茶清谈。茶话会以其简朴无华而风行全国。佳节来临，中共中央领导人备清茶一杯，请各民主党派领导人和无党派人士座谈，共祝良辰，互表心愿，促成党内外大团结的新局面，共创四化大业。中共中央和国务院将中国茶道引入政治生活，倡廉反腐，带了个好头。于是茶话会取代了酒会，用于方方面面：共商国是，招待外宾，庆贺佳节，学术讨论，开业庆典，签约奠基，表彰先进，送旧迎新……诸如此类，纯洁了社会风气，节约了巨额开支。此风传入国外，受到广泛的欢迎，被誉为“茶杯和茶壶精神”。这足以说明，纵使人类进入电子时代、信息时代、宇宙时代，中国茶道仍是人类最可宝贵的文化遗产，是人类共同的精神财富。

五、名山灵泉

人称“器为茶之父，水为茶之母”，说明了茶之饮用，离不开器与水，而且有着极其重要的地位。因为，茶的内质优劣，要通过冲泡后，以眼看、鼻闻、口尝、手摸去感受和判别，而不同的水质、水温和水量又会孕育出不同的茶汤品质。张源《茶录》说：“茶者水之神，水者茶之体，非真水莫显其神，非精茶曷窥其体。”许次纾《茶疏》说：“精茗蕴香，借水而发，无水不可与论茶也。”张大复《梅花草堂笔谈》说：“茶性必发于水，八分之茶，遇十分之水，茶亦十分矣；八分之水，试十分之茶，茶只八分耳。”可见择水、辨水至关重要。

（一）古人论水

古人择水观

自唐以来，有不少专著论述泡茶用水问题，并将古人的经验和调查结论记录下来。唐陆羽在《茶经·五之煮》中阐述了水的选择：“其水，用山水上，江水中，井水下。其山水，拣乳泉、石池漫流者上，其瀑涌湍漱，勿食之，久食，令人有劲疾。又多别流于山谷者，澄浸不泄，自火天至霜郊以前，或潜龙蓄毒于其间，饮者可决之，以流其恶，使新泉涓涓然酌之。其江水，取去人远者。井，取汲多者。”

明屠隆《茶说·择水》说：“天泉，秋水为上，梅水次之，秋水白而冽，梅水白而甘，甘则茶味稍夺，冽则茶味独全，故秋水较差胜之。春冬二水，春胜于冬，皆以和风甘雨得天地之正施者为妙，唯夏月暴雨不宜。或因风雪所致，实天地之流怒也。龙行之水，暴而淫者，旱而冻者，腥而墨者，皆不可食。雪为五谷之精，取以煎茶，幽人情况。地泉，取乳泉漫流者，如梁溪之惠山泉为最胜。取清寒者，泉不难于清而难以寒，石少土多，沙腻泥凝者，必不清寒，且濑峻流驶而清，严奥阴积而寒者，亦非佳品。取香甘者，泉唯香甘，故能养人，然甘易而香难，未有香而不甘者。取石流者，泉非石出者必不佳。取山脉逶迤者，山不停处，水必不停，若停即无源者矣，旱必易涸。往往有伏流沙土中者，挹之不竭，即可食，不然，则渗潴之潦耳，虽清勿食。有瀑涌湍急者，食久，令人有头疾……有温泉，下生硫磺故然，有同出一壑，半温半冷者，食之有害……江水，取去人远者，扬子南零夹石淳渊，特入首品。长流，亦有通泉窦者，必须

汲贮，候其澄澈可食。井水，脉暗而性滞，味咸而色浊，有妨茗气，试煎茶一瓯，隔宿视之，则结浮腻一层，他水则无，此其明验矣，虽然汲多者可食，终非佳品。或平地偶穿一井，适通泉穴，味甘而淡，大旱不涸，与山泉无异，非可以井水例观也，若海滨之井，必无佳泉，盖潮汐近，地斥卤故也。灵水，上天自降之泽，如上池、天酒、甜雪、香雨之类，世或希觏，人亦罕识，乃仙饮也。丹泉，名山大川，仙翁修炼之处，水中有丹，其味异常，能延年祛病，尤不易得。”

明许次纾《茶疏·择水》说：“今时品水，必首惠泉，甘鲜膏腴，至足贵也。往日渡黄河，始忧其浊，舟人以法澄过，饮而甘之，尤宜煮茶，不下惠泉。黄河之水，来自天上，浊者土色也，澄之既净，香味自发。余尚言有名山则有佳茶，兹又言有名山必有佳泉，相提而论，恐非臆说。余所经行吾两浙、两都、齐、鲁、楚、粤、豫、章、滇、黔，皆尝稍涉其山川，味其水泉，发源长远，而潭沚澄澈者，水必甘美。即江湖溪涧之水，遇澄潭大泽，味咸甘冽。唯波涛湍急，瀑布飞泉，或舟楫多处，则苦浊不堪。盖云伤劳，岂其恒性。凡春夏水涨则减，秋冬水落则美。”

明张源《茶录·品泉》说：“山顶泉清而轻，山下泉清而重，石中泉清而甘，砂中泉清而冽，土中泉淡而白。流于黄石为佳，泻出青石无用。流动者愈于安静，负阴者胜于向阳。真源无味，真火无香。井水不宜茶，《茶经》云：山水上，江水次，井水最下矣。第一方不近江，山卒无泉水，唯当多积梅雨，其味甘和，乃长养万物之水。雪水虽清，性感重阴，寒不脾胃，不宜多积。”

辨水

唐张又新撰《煎茶水记》，记载了陆羽的高超辨水本领：“代宗朝李季卿刺湖州，至维扬，逢陆处士鸿渐。李素熟陆名，有倾盖之欢，因之赴郡，泊扬子驿。将食，李曰：陆君善于茶，盖天下闻名矣，况扬子南零水又殊绝，今者二妙千载一遇，何旷之乎。命军士谨信者，执瓶操舟，深诣南零，陆利器以俟之，俄水至，陆以勺扬其水曰：江则江矣，非南零者，似临岸之水。使曰：其棹舟深入，见者累百，敢虚给乎？陆不言，既而倾诸盆，至半，陆遽止之，又以勺扬之曰：自此南零者矣。使蹶然大骇伏罪曰：某自南零赍至岸，舟荡覆半，惧其鲜，挹岸水增之，处士之鉴，神鉴也，其敢隐焉。李与宾从数十人皆大骇愕，李因问陆，既如是，所经历处之水，优劣精可判矣。陆曰：楚水第一，晋水最下。李因命笔，口授而次第之：

“庐山康王谷水帘水，第一；
“无锡县惠山寺石泉水，第二；
“蕲州兰溪石下水，第三；
“峡州扇子山下，有石突然，泄水独清冷，状如龟形，俗云虾蟆口水，第四；
“苏州虎丘寺石泉水，第五；
“庐山招贤寺下方桥潭水，第六；
“扬子江南零水，第七；
“洪州西山西东瀑布水，第八；
“唐州柏严县淮水源，第九；
“庐州龙池山岭水，第十；
“丹阳县观音寺水，第十一；
“扬州大明寺水，第十二；
“汉江金州上游中零水，第十三；
“归州玉虚洞下香溪水，第十四；
“商州武关西洛水，第十五；
“吴淞江水，第十六；
“天台山西南峰千丈瀑布水，第十七；
“郴州圆泉水，第十八；
“桐庐严陵滩水，第十九；
“雪水第二十。”

此书还记录了刘伯刍对水的评鉴排序：“较水之与茶宜者凡七等；

“扬子江南零水，第一；
“无锡惠山泉水，第二；
“苏州虎丘寺泉水，第三；
“丹阳县观音寺水，第四；
“扬州大明寺水，第五；
“吴淞江水，第六；
“淮水最下，第七。”

张又新经过实地比较，同意刘氏说法。仅从上两例中可见，不同的人辨水，所排定的次序是有异的。如：陆羽认为第七的扬子江南零水，而刘伯刍却认为是第一，以后各种文献中，对水的评价又有不一，于是出现了众多的“天下第一泉”的题名。明代著名地理学家徐霞客周游全国名山大川后，认为位于云南安宁县城以北的螳螂川畔之碧玉泉是温泉中的第一；同代诗人杨之庵与之看法相同，在碧玉泉畔款题“天下第一汤”五个大字，并在温泉诗中写道：可以沏茶，可在烹饪。清乾隆皇帝一人封了两个“天下第一泉”，即北京的玉泉和济南的趵突泉，并亲为北京玉泉撰写、题书了《御制天下第一泉记》一篇，刻碑立石。清人邢江则把四川玉液泉（位于峨嵋山金顶之下）誉为“天下第一泉”。至于各地名山大川，被文人雅士封题为“天下第一泉”的还有很多，像杭州孤山下的六一亭上，就挂有“天下第一泉”匾额。纵观众多的“天下第一泉”，均与地质、植被有关，一般蓄水地面均有良好的植被，雨水经植被渗入地下，经砂岩或石灰岩之裂隙渗漏过滤，最后汇成泉水喷流而出。

古人对水的质量比较，只说明了泡茶需用好水，泡茶者应先会择水而已，至于当今之人是否再按古人排定的水质次序去择水泡茶，想来是不可能的。

试水

《六合县志》卷十二引《茗芨》一书，末附泰西熊三拔试水法，无论江河井泉雨雪之水，均可用五种方法辨水高下。“第一煮试，取清水置净器煮熟，倾入白瓷器中，候澄清，下有沙土者，此水质恶也，水之良者无滓，又水之良者以煮物则易熟；第二试清，水置白瓷器中，向日下令日光正射水，视日光中若有尘埃氤氲如游气者，此水质恶也，水之良者，其澄澈底；第三试味，水无形也，无形无味，无味者真水，凡味皆从外合之，故试水以淡为主，味甘者次之，味恶者为下；第四秤试，多种水欲辨美恶，以一器更酌而秤之，轻者为上；第五丝绵试，又法用纸或绢帛之类，其色莹白者，以水蘸候干，无迹者为上也。”

清乾隆皇帝对水质的好坏，以斗量秤之评定。据《冷庐杂识》载：“（乾隆）巡跸所至，制银斗，命内侍精量泉水。”结果，将北京西山玉泉山泉水定为“天下第一泉”，并撰《御制天下第一泉记》一文，文称：“尝制银斗较之，京师玉泉之水，斗重一两；塞上伊逊之水，亦斗重一两；济南之珍珠泉，斗重一两二厘；扬子江金山泉，斗重一两三厘；则较之玉泉重二三厘矣。至惠山、虎跑，则各重玉泉四厘；平山重六厘；清凉山、白沙、虎丘及西碧云寺，各重玉泉一分，然则更无轻于玉泉者乎？有！乃雪水也。尝收积素而烹之，较玉泉斗轻三厘。雪水不可恒得，则凡出于山下而有冽者，诚无过京师之玉泉，故定为天下第一泉。”但是，前代明田艺蘅的试水法则就完全相反：“源泉水必重，而泉水之佳者尤重”（《煮泉小品》）。因此，以容量轻重衡之，究竟以轻佳还是以重佳，尚难定论。随着科学技术的发展，古人的这些试水方法固可借鉴，但更应利用

现代科技手段，对水质进行检测，全面评价，找出适合开发利用的天然活水来。近年来，面世销售的矿泉水的品牌日益增多可选择其中优质者用以泡茶。

（二）现代择水

综观前述，古人对泡茶用水十分讲究，但即使在当时，天下人也无法都以“天下第一泉”之水或积雪水来泡茶。从当今而言，虽已有不少优质矿泉水被开发利用，瓶装销售，因受资源的限制，仍不可能成为饮用水的主体。因此，现代择水，只能就地取材，从当地的水资源中选取好水，其基本要求是必须符合饮用水标准。

饮用水标准

根据我国卫生部1985年批准的GB5749－85生活饮用水标准，归纳起来共有四方面指标：

〔1〕感观性状和一般化学指标。

色度＜15度，并不得呈现其他异色，浑浊度＜3度，特殊情况＜5度，不得有异臭、异味，不得含有肉眼可见物。

PH值为6．5～8．5；总硬度（以碳酸钙计）＜450毫克／升；铁＜0．3毫克／升；锰＜0．1毫克／升；铜＜1．0毫克／升；锌＜1．0毫克／升；挥发酚类（以苯酚计）＜0．002毫克／升；阴离子合成洗涤剂＜0．3毫克／升；硫酸盐＜250毫克／升；氯化物＜250毫克／升；溶解性总固体＜1000毫克／升。

〔2〕毒理学指标。

氟化物＜1．0毫克／升；氰化物＜0．05毫克／升；砷＜0．05毫克／升；硒＜0．01毫克／升；汞＜0．001毫克／升；镉＜0．01毫克／升；铬（6价）＜0．05毫克／升；铅＜0．05毫克／升；银＜0．05毫克／升；硝酸盐（以氮计）＜20毫克／升；氯仿*＜60微克／升；四氯化碳*＜3微克／升；苯并（a）芘*＜0．01微克／升；滴滴涕*＜1微克／升；六六六＜5微克／升（＊为试行标准）。

〔3〕细菌学指标。

细胞总数＜100个／升；总大肠杆菌＜3个／升；游离余氯在与水接触30分钟后应不低于0．3毫克／升。集中式给水除出厂水应符合上述要求外，管网末梢水不应低于0．05毫克／升。

〔4〕放射性指标。

总α放射性＜0．1贝可／升；总β放射性＜1贝可／升。

水质与茶品质

虽然符合饮用水标准者均可用来泡茶，但水质不同会使泡茶品质有异。1984年，有关专家、学者曾采集了不同来源的水样，以炒青茶为材料，分别测定了水的总硬度、PH值、电导率、茶汤光密度值（波长＝500纳米）和感观审评，结果见表5－1。

表5－1:水质与茶的审评评价

水源		苏州	黄山	杭州	去离	苏州	5米	126米	京杭
水质		寒枯泉	鸣弦泉	龙井	子水	自来水	浅井水	深井水	运河水
理化测定	总硬度	1.75	1.58	9.94	0.71	4.42	14.93	15.56	7.99
	PH值	6.16	7.76	7.93	5.60	7.50	7.51	7.72	8.05
	电导率(UV)	77	80	84	2.3	91	140	110	105
	茶汤光密度值	0.127	0.172	0.225	0.102	0.393	0.770	0.735	0.600

感观审评	香气	清香纯正	香浓	香气馥郁	纯正清爽	具酸香味	中等	带老熟气	浊香
	滋味	醇厚和顺	鲜爽	醇厚鲜爽	淡泊	欠纯	略带苦涩味	浓而欠纯	味浓带苦涩
	汤色	清澈明亮	黄亮	清而老略带黄绿色	清淡明亮	黄而明亮	清淡黄浊	黄浊较深	黄浊

从表中可见，泡茶用水确以泉水为佳，其次为去离子水，但茶的色香味均偏淡；城市自来水因有氯气，使香、味均受影响；井水和河水均属下品，相比之下，以浅井水稍佳。但是，上述结论也不可一概而论，有的井是通山泉的，泡茶亦甚佳。

水有软水和硬水之分，凡水中钙、镁离子＜4毫克／升的（4d）为极软水，4～8毫克／升为软水，8～16毫克／升的为中等硬水，16～30毫克／升的为硬水，＞30毫克／升的为极硬水。在自然水中，大抵只有雨水和雪水称得上是软水，一般均为硬水。而硬水中因含碳酸氢钙、碳酸氢镁而引起的硬水，经煮沸后，便生成不溶性的沉淀即水垢，使硬水变为软水，因此这种水称为暂时性硬水；另一种是含钙、镁硫酸盐和氯化物的，经煮沸仍溶于水，则为永久硬水，不可用于泡茶——因为不同的矿物离子，对茶的汤色和滋味有很大的影响。据研究，低价铁（0．1ppm）会使茶汤发暗，滋味变淡，高价铁则影响更大；铝、钙、锰均会使滋味发苦；钙、铅会使味涩；铅会使味酸；镁、铅会使味淡。

水的PH值对茶汤色泽有较大影响，一般名茶用PH值为7．1的蒸馏水冲泡，茶汤PH值大体在6．0～6．3之间，炒青绿茶PH值在5．6～6．1之间。若泡茶用水PH值偏酸或偏碱，即影响茶汤PH值。绿茶茶汤，当PH值＞7呈橙红色，＞9呈暗红色，＞11呈暗褐色。红茶茶汤，当PH值为4．5～4．9，汤色明亮，＞5则汤色较暗，＞7则汤色暗褐，而＜4．2则汤色浅薄。由此可见，泡茶用水以中性及偏酸性的较好。

泡茶用水预处理

以上两节说明了现代人择水比古人更讲究科学性，从水质与泡茶品质的关系中可以找出泡茶用水预处理的对策。

〔1〕城市自来水。

自来水厂供应的自来水均已达到生活用水的国家标准，由于标准中有一条，即游离余氯与水接触30分钟后应不低于0．3毫克／升，因此，自来水普遍有股漂白粉的氯气气味，直接泡茶，使香味逊色。为此，可采用：①水缸养水。将自来水放入陶瓷缸内，放置一昼夜，让氯气挥发殆尽，再煮水泡茶。②自来水龙头出口处接上离子交换净水器，使自来水通过树脂层，将氯气及钙、镁等矿物质离子除去，成为去离子水，然后用于泡茶。特别是北方，自来水的水源为地下水，PH值均超过7，去离子后，也能使PH值＜7。

〔2〕天然矿泉水。

各地散有各种矿泉水水源，只要无污染的活水，均可用之。用罐桶盛接泉水，先置容器中一昼夜，让水中悬浮的固体物沉淀，上部清水就可用于泡茶，如用活性碳芯的净水器过滤则更好。若有条件，亦可用离子交换净水器，除去水中钙、镁离子，使硬水变为软水。

〔3〕市售矿泉水、蒸馏水（有的称太空水）。

因在制造时已经过处理，可直接煮水泡茶。

（三）煮水之妙

泡茶择水，有了好水必加以烹煮方能冲泡。煮水貌似简单，实为极讲究之事。古代饮茶用的是饼茶和团茶，虽用煮饮方法，但煮茶也得先煮水，故对候火、汤辨均留下不少脍炙人口的传说，不能一一列举。到了明代，炒青散茶的出现，煮茶渐渐被点茶（冲泡）所代替，在明代屠隆撰的《茶说》中就有“杭俗烹茶，用细茗置茶瓯，以沸汤点之，名为撮泡。”的记载。要煮好泡茶用水，须在煮水过程中不致染上异味，并掌握火候，分辨水沸程度。

煮水燃料及容器

煮水燃料有柴、煤、炭、煤气、酒精、电等多种，除电无异味外，其余燃料燃烧时多少有气味产生，为使煮好的水不带有异味，应注意：①烧水的场所应通风透气，不使异味聚积；②柴、煤等灶，均应装置烟囱，使烟气及时排出，用普通煤炉，屋内应装排气扇；③不用沾染油、腥等异味的燃料；④应使柴、煤、炭燃着有火焰后，再搁水烧煮；⑤水壶盖应密封。在条件许可的情况下，品茗用水最好以煤气、酒精、电等为热源，既清洁卫生又简单方便，达到急火快煮的要求。

烧水容器古代用镬，现在边远山区农村也仍沿用，但必须用专用的或洗刷干净的饭镬，否则会使水沾染油腻，影响茶味。现在一般都用烧水壶，即古书上称为“铫”或“茶瓶”者。论其质量以瓦壶为最佳。品用潮州工夫茶的“四宝”茶具之一——玉书煨，即为烧水陶壶，小巧玲珑，烧一壶水正好冲一道茶，故每次均可准确掌握水沸程度，保证最佳泡茶质量。港台地区茶艺馆林立，且又多以品乌龙茶为主，为增添品茶情趣，煮水用小型石英壶，其壁透明如玻璃，易形辨煮水程度，却不易碎，可耐高温，下配酒精炉或电炉，让茶客自煮自泡，其乐无穷。有的地方仍沿用铜壶，如四川成都的茶馆等。有的茶艺馆刻意定做铜壶，但对人体健康而言，铜壶煮水，会提高水中铜的含量，未必是佳品。多数场合，煮水用金属铝壶或不锈钢壶。

大型茶室或企事业单位，供应开水是用铁制锅炉，常含铁锈水垢，需经常冲洗炉腔，否则所煮之水长时间难以澄清，泡茶时绿茶汤色泛红，红茶汤色发黑，且影响滋味的鲜醇，断不可用以待客或品茶。

煮水程度

煮水“老”、“嫩”都会影响到开水的质量，故应严格掌握煮水程度。自古以来，在煮水程度的掌握上积累了不少经验，至今仍可参考沿用。最早，辨别煮水程度的方法是形辨，正如唐陆羽《茶经·五之煮》中指出：“其沸，如鱼目，微有声，为一沸；缘边如涌泉连珠，为二沸；腾波鼓浪，为三沸。已上水老不可食也。”以后，又发展到形辨和声辨。明许次纾《茶疏》中云：“水，入铫，便须急煮，候有松声，即去盖，以消息其老嫩，蟹眼之后，水有微涛，是为当时，大涛鼎沸，旋至无声，是为适时，过则汤老而香散，决不堪用。”最全面的辨别方法要属明张源《茶录》中介绍的，原文为：“汤有三大辨十

五小辨。一日形辨，二曰声辨，三曰气辨。形为内辨，声为外辨，气为捷辨。如虾眼、蟹眼、鱼眼、连珠皆为萌汤，直至涌沸如腾波鼓浪，水气全消，方是纯熟。如初声、转声、振声、骤声，皆为萌汤，直至无声，方是纯熟。如气浮一缕、二缕、三四缕，及缕乱不分，氤氲乱绕，皆为萌汤，直至所直冲贯，方是纯熟。”从以上经验可知，水要急火猛烧，待水煮到纯熟即可，切勿文火慢煮，久沸再用。

为什么开水过“嫩”和过“老”均不佳呢？这与煮水过程中矿物质离子的变化有关。前已介绍，现今生活饮用水大多为暂时硬水，水中的钙、镁离子在煮沸过程中会沉淀，煮水过“嫩”，尚未达到此目的，钙、镁离子在水中会影响茶汤滋味。再者，煮沸也是杀菌消毒过程，可保饮水卫生。久沸的水，碳酸盐分解时溶解在水中的二氧化碳气体散失殆尽，会减弱茶汤的鲜爽度。另外，水中含有微量的硝酸盐在高温下会被还原成亚硝酸盐，水经长时间煮沸，水分不断蒸发，亚硝酸盐浓度不断提高，不利于人体健康，故隔夜开水不宜次日复烧饮用。若在举行大型茶会开水一时来不及供应，需提前煮水。为了保持温度，可先未等水煮纯熟就灌入保温瓶，用时稍煮加温即可饮用。

（四）茶水神韵

精茗蕴香借水发

水，生命之源，亦是茶之基质。

老子曰：“上善若水，水善利万物而不争。”（《老子》）

庄子曰：“水静犹明，而况精神。”（《天道》）

孔子则认为水中有道，“是故君子见大水必观焉”（《荀子·宥坐》）。

古代的哲人热烈地礼赞水，崇尚水。

古往今来，大凡提到茶事的，总是将茶与水联系在一起相提并论的。承扬古代哲人的思想，精茶与真水的融合，才是至高的享受，才能有至上的境界。

明代许次纾在《茶疏》中说：“精茗蕴香，借水而发，无水不可与论茶也。”明代茶人张大复在《梅花草堂笔谈》中讲得更为透彻：“茶性必发于水，八分之茶，遇十分之水，茶亦十分矣；八分之水，试十分之茶，茶只八分耳。”明代张源在《茶录》中宣称：“茶者，水之神；水者，茶之体。非真水莫显其神，非精茶曷窥其体。”可见水质能直接影响到茶质，泡茶的水质好坏，对茶叶的色、香，特别是对滋味影响极大。佳茗必须有好水相匹配，方能相得益彰；反之，有了好茶，若不得好水，佳茗也不佳也。

李时珍在《本草纲目》中，曾对水进行了极为精细的论述，书中共收水类43种，其中“地水”30种，如泉水、流水、井水、地浆等；“天水”13种，如雨水、露水、冬霜、雪水等。由于人们用茶角度不同，所处地域环境各异，因此，对水品的要求产生不同的审视点，概略地说，其代表性的论点有如下三种：

一是突出选水先择源。唐代陆羽提出：“其水用山水上，江水中，井水下。其山

水，拣乳泉、石池、漫流者上。”除陆羽之外，还有不少论著持水以山泉为上的观点。明代《茶笺》一书认为：“山泉为上，江水次之。”明代陈继儒《试茶》诗道：“龙井源头问子瞻，我亦生来半近禅；泉从石出情宜冽，茶自峰生味更圆。”

二是强调水要“甘”、“洁”。如宋代蔡襄提出：“……水泉不甘，能损茶味。”（《茶录》）“水以清轻甘洁为美。”（宋赵佶《大观茶论》）“烹茶须甘泉，次梅水。”（明罗廪《茶解》）

三是主张水宜“轻”。乾隆皇帝一生爱茶，有品名泉之嗜好，对水的要求也别出心裁。他专制一银斗，常品天下之泉水，以水质之轻重分上下。据《玉泉山天下第一泉记》载，乾隆皇帝用特制的银斗量各地名泉之轻重，其所记分量是相当精确的，如北京玉泉水斗重一两，塞上伊逊之水亦斗重一两，济南珍珠泉水斗重一两二厘，扬子江中泠泉水斗重一两三厘，无锡惠山泉水、杭州虎跑泉水较玉泉水重四厘，苏州虎丘泉、北京西山碧云寺泉水各重玉泉水一分。由此可见，凡出自山下而有冽之泉水，没有超过北京玉泉水的，故他定北京玉泉水为“天下第一泉”。

中国人历来很讲究泡茶用水。唐代张又新的《煎茶水记》，宋代欧阳修的《大明水记》、叶清臣的《述煮茶水品》，明代徐献忠的《水品》、田艺蘅的《煮泉小品》，清代汤蠹仙的《泉谱》等专著都对饮茶用水作了研究。另外，还有更多的茶书是既论茶又论水的，如唐代陆羽的《茶经》，宋代蔡襄的《茶录》、赵佶的《大观茶论》、唐庚的《斗茶记》，明代罗廪的《茶解》、张源的《茶录》、许次纾的《茶疏》，清代陆廷灿的《续茶经》等，都有对茶与水关系以及水品鉴别等论述。

陆羽品水

“茶圣”陆羽对饮茶用水进行过潜心研究，唐代张又新《煎茶水记》中有陆羽品水排等次的生动记载。大历元年（766），陆羽逗留于扬州大明寺，御史李季卿出任湖州刺史途经扬州，邀陆羽同舟赴郡。当船抵镇江附近扬州驿时，泊岸休息。御史对扬子江南零水泡茶早有所闻，又深知陆羽善于评茶和品水，于是笑着对陆羽说：“陆君善于茶，盖天下闻名矣！况扬子江南零水又殊绝，今者二妙千载一遇，何旷之乎？”陆羽对李季卿说：“大人雅意盛情，余理当奉陪品饮，只是今日风大浪涌，况时辰将过午时，恐取水有难。”原来，南零水正处于长江旋涡之中，通常只有在子、午两个时辰内，用长绳吊着铜瓶或铜壶，深入水下取水。倘若深浅不当，或错过时间，均取不到真正的南零泉水。但此时李季卿决意要品尝一下“佳茗美泉”，于是立即派出一位可靠军士，备下打水器皿，赶在午时前，去南零取水。

军士取水归来后，陆羽“用勺扬其水”，便说：“江则江矣，非南零者，似临岸之水。”军士分辩道：“我操舟江中，见者数百，汲水南零，怎敢虚假？”陆羽一声不响，将水倒掉一半，再“用勺扬之”，才点头说道：“这才是南零之水矣！”军士听此言，不禁大惊，“蹶然大骇伏罪”，军士没想到陆羽有如此品水本领，不敢再瞒，只好实言相告。原来，因江面风急浪大，军士取水上岸时，因小舟颠簸，壶水晃出近半，于是用江边之水加满而归，不想竟被陆羽识破，连呼：“处士之鉴，神鉴也！”

李季卿见此番情景，对陆羽惊叹不已。他恳切地说：“处士有如此眼力，可否对品尝过的水作一评价。”陆羽提出宜茶之水，

以“楚水第一，晋水最下”。御史即命人把陆羽口授的茶水品第按次记下，以下即是陆羽排出的宜茶之水二十等次：

第一，庐山康王谷水帘水；

第二，无锡县惠山寺石泉水；

第三，蕲州（今湖北浠水一带）兰溪石下水；

第四，峡州（今湖北宜昌附近）扇子山下有石突然，泄水独清冷，状如龟形，俗云虾蟆口水；

第五，苏州虎丘寺石泉水；

第六，庐山招贤寺下方桥潭水；

第七，扬子江南零水（今江苏镇江一带）；

第八，洪州（今江西南昌一带）西山西东瀑布水；

第九，唐州（今河南泌阳）柏岩县淮水源；

第十，庐州（今安徽合肥一带）龙池山岭水；

第十一，丹阳县观音寺水；

第十二，扬州大明寺水；

第十三，汉江金州（今陕西石泉、旬阳一带）上游中零水；

第十四，归州（今湖北秭归一带）玉虚洞下香溪水；

第十五，商州（今陕西商县一带）武关西洛水；

第十六，吴淞江水；

第十七，天台山西南峰千丈瀑布水；

第十八，郴州圆泉水；

第十九，桐庐严陵滩水；

第二十，雪水。

陆羽故世后，唐人张又新在《煎茶水记》中记载了这个被广为传诵的故事和茶水排品录，突出渲染了陆羽的品水本领，肯定了他通过调查研究和实地考察，提出泡茶之水高下优劣的开创精神。但这是在1200多年之前，况神州之泉众多，仅凭陆羽一个人的力量，显然是难以全面考察，并做出科学的鉴评的，所以陆羽所排定的茶水之二十等次，自然难免有偏颇。于是就引发了我国茶学史上的关于宜茶水之水质的首次论争。

后来，张又新又发现了已故刑部侍郎刘伯刍的品水名录：扬子江南零水，第一；无锡惠山寺石泉水，第二；苏州虎丘寺石泉水，第三；丹阳县观音寺水，第四；扬州大明寺水，第五；吴淞江水，第六；淮水最下，第七。

张又新不满足于前人记载，又一一游历品评，认为刘伯刍说得十分准确。但当他来到浙江桐庐著名的严子陵钓台时，深感此地“溪色至清，水味甚冷”，用来煎茶，即便“以陈、黑、坏茶沏之，皆至芳香。又以煎佳茶，不可名其鲜馥也”。钓台之水远远超过扬子江的南零水。

欧阳修在《大明水记》中对陆羽能辨南零水与扬子江水有异议，并提出自己对茶水的看法。一是认为陆羽所列举的二十等水品中，如虾蟆口水（即第四等水）、洪州西山瀑布（即第八等水）、天台山千丈瀑布（即第十七等水），皆陆羽戒人“勿食之，久食令人有颈疾”的瀑水。二是认为“江水居山水上（扬子江南零水居第七），井水居江水上（观音寺水、大明寺水分别居第十一、十二），皆与《茶经》相反，疑羽不当二说以自异……”又说：“余尝读《茶经》，爱陆羽善言水……浮槎山与龙池山皆在庐州界中，较其水味不及浮槎远甚，而又新所记以龙池为第十。浮槎之水，弃而不录，以此知其所失多矣。”最后，欧阳修自己提出观点：水味尽管有“美恶”之分，但把天下之水一一排出次第，这无疑是“妄说”。

欧阳修之说也遭到了明代人士的反驳。嘉靖举人徐献忠在《水品》中写道：陆

羽能辨别扬子江南零水质并非是张又新无端妄述。“南零涸洑渊渟，清澈重厚，临岸故常流水耳，且混浊迥异，尝以二器贮之自见。昔人且能辨建业城下水，况零岸固清浊易辨，此非诞也。”徐献忠认为欧阳修在《大明水记》中对陆羽品南零水的异议，是因为欧阳修自己“不甚详悟尔”。

清代《泉谱》作者汤蠹仙在《自序》中也评论欧阳修《大明水记》中的说法：“此言近似，然予以为既有美恶，即有次第。求天下之水，则不能；食而能辨之，因而次第之，亦未为不可。”他认为：凡爱茶者，一般不专不精；凡专而精者，没有不能辨别水质的。进而推断：欧阳修或许不爱茶，却以常理去衡量，以致得出错误的结论。

在关于品定泡茶之水的水质的问题上，我国传统的茶人似可分成两派，一派认为不必评等第排品次，只要分辨水质美恶即可，可称为“美恶派”。宋徽宗及其《大观茶论》即可称之为“美恶派”。明代田艺蘅著的《煮泉小品》将天下之水分为八类，即源泉、石流、清寒、甘泉、灵水、异泉、江水、井水，并分门别类地加以阐述，但却不排第一、第二之类的等次。另外，钱椿年、顾元庆《茶谱》，孙大绶《茶谱外传》，张源《茶录》，高谦《遵生八笺》以及历代大部分茶书作者、茶学家也都不强调品水排次第。俞樾《茶香室三钞》中说：“张又新本非端人，而名泉乃经其品定，不足为荣，反足为辱耳。”此话说得比欧阳修更直率，更刺耳。上述均可称之为“美恶派”流裔。

另一派则是“等次派”。明初朱元璋的儿子朱权就继承“等次派”的衣钵，其《茶谱》中水的排名为：“青城山老人村杞泉水，第一；钟山八功德水，第二；洪崖丹潭水，第三；竹根泉水，第四。”这种排法恐为历代品水者中最为标新立异的了。一般的品水者，多在《煎茶水记》的基础上徘徊。如明代张谦德《茶经》宣称，虽然自己无法一一品尝天下之水，但“据己尝者言之，定以惠山寺石泉为第一”。他把惠泉由传统的第二升之为第一了。

陆羽品南零水而排等次所开创的这场关于茶与水的学术论争，从唐代起一直延续到清代。通过不同学术见解的争鸣探求，引发出了不少关于名茶名水的真知灼见，使人们对饮茶用水的品格有了更高的追求，并拓宽了对茶文化研究的视角范围，这在我国茶学史上显然是很有意义的。

宜茶之水

得佳茗不易，觅好水亦难。我国历代名人、茶人为觅得泡茶好水，留下不少色彩纷呈的记述；有个别人为觅得好水，甚至不惜劳民伤财。如唐武宗时的李德裕，位居相位，喜饮无锡惠山泉水，他烹茶不用京城水，却专门派人从数千里地以外的无锡经“递铺”传送惠山泉水至长安，称为“水递”。晚唐诗人皮日休以杨贵妃爱吃新鲜荔枝，以驿道传荔枝的典故作诗讥讽他：“丞相常思煮茗时，群候催发只嫌迟。吴关去国三千里，莫笑杨妃爱荔枝。”

在历史上皇帝编撰茶著者，宋徽宗也。宋徽宗工书画通百艺，也以嗜茶著称。他嗜茶、品茶、斗茶，精于评茶品水。在他撰写的《大观茶论》中，提出了泡茶用水“以清轻甘洁为美”的观点，这是在当时的历史条件下，比较客观全面地评茶论水的理论。

“清”，就是要求水质无色、透明，无沉淀物。如果说“清”是以肉眼来辨别水中是否有杂质，那么，“轻”则用器具来辨别水中看不见的杂质。最著名的例子就是乾隆以银斗量天下泉水。其实，这也不是乾隆的发明，明代泰西熊三拔“试水法”已云：“第四秤试，各种水欲辨美恶，以一器更酌而秤

之，轻者为上。”古代有“以水洗水”之说。乾隆皇帝出巡时以玉泉水随行。“然或经时稍久，舟车颠簸，色味或不免有变，可以他处泉水洗之，一洗则色如故焉。”洗的方法是：以容量较大的器具装若干玉泉水，在器壁上做上记号，记住分寸，然后倾入其他泉水，加以搅动，搅后待水静止时，则“污浊皆沉淀于下，而上面之水清澈矣”。因为“他水质重，则下沉，玉泉体轻，故上浮，挹而盛之，不差锱铢”（《清稗类钞》）。这就是借助于水质轻重的不同来以水洗水。前面提到陆羽辨别扬子江南零水的真伪，历来人们以为不可思议，实际上用的也是这种方法。从这个古人品水的角度来审视，这是相当科学和智慧的。

“甘”，宋代诗人杨万里诗云：“下山汲井得甘冷。”（《谢木韫之舍人分送讲筵赐茶》）古人品水觅泉，尤崇甘、冷，或甘、冽。水一入口，舌尖顷刻便会有甜滋滋的感觉，颇有回味。明人屠隆说：“凡水泉不甘，能损茶味。”这句话倒过来说就更准确，即凡水泉甘者，能助茶味。也有人认为最上等的水不甘，是淡而无味的，泰西熊三拔“试水法”的“味试”条曰：“水无形也，无形无味，无味者真水。凡味皆从外合之，故试水以清为主，味甘者次之，味恶为下。”此说主张无味之味为至味，颇有道家审美精神，不失为一家之言，但一般人还是推崇水以味甘为上。

“洁”，要求水清洁干净，用今天人的话来说就是无污染。这是非常重要的，可见古人对此点十分注重。

在宋徽宗饮茶之水“以清轻甘洁为美”的基础上，古人又提倡和强调“活”、“冽”。宋人唐庚《斗茶记》说：“茶不问团銙，要之贵新；水不问江井，要之贵活。”活，即流动之水。苏东坡《汲江煎茶》诗云：“活水还须活火烹，自临钓石取深清。大瓢贮月临春瓮，小勺分江入夜瓶。雪乳已翻煎处脚，松风忽作泻时声。枯肠未易茶三碗，坐听荒城长短更。”说的是月色朦胧中用大瓢将江水取来，当夜便用活火烹饮，这才是好水配好茶。南宋的胡仔认为这是深知茶与水之中的三味者之论。他在《苕溪渔隐丛话》中赞叹道：“茶非活水，则不能发其鲜馥，东坡深知其理矣！”“冽”，就是冷、寒。古人认为寒冷的水，如冰水、雪水，滋味较佳，如果从水在低温结晶过程中，杂质下沉，冰相对比较纯净的角度来说，也是不无道理的。讲水的冷冽，古人最推崇冰水。如唐代诗人郑谷有诗句：“读《易》明高烛，煎茶取折冰”，宋杨万里有诗句“锻圭椎璧调冰水”，说的都是用融冰之水煎茶。

在中国茶学史上另有一位位居宰相的茶人，此人精于验水品水，他就是北宋的大政治家、文学家王安石。王安石平生爱茶，倡导自己种茶、喝茶。宋人彭乘《墨客挥犀》中曾有这样的记载：有一次，王安石去拜访宋代品茶大师蔡君谟（即蔡襄）。蔡君谟给他泡上绝品佳茗，期望能得到王安石的赞赏。哪知王安石当着蔡君谟的面，在茶汤中调入一撮叫“见清风”的药粉喝了，并自言自语：这茶倒不错。蔡君谟先是惊讶不已，而后大笑。有人据此事肯定王安石不善品茶。王安石究竟是否不善品茶，暂且不说，但他的品水评水的水平却是一般茶人所望尘莫及的。他晚年患痰火之症，多方求医，均不奏效，惟有用长江三峡的瞿塘中峡水，烹煮阳羡茶才有效果。一年，正逢大文学家苏东坡被谪迁黄州。王安石知道苏东坡家在四川，此去湖北黄州，需经瞿塘峡，于是拜托老友在路经三峡时，在瞿塘中峡汲水一瓮。不料苏东坡心情沉闷，随从又纵情于三峡壮丽风光，均无心顾及，直到船至下峡，苏东坡忽然想起王安石汲水之托。时因三峡水流湍急，无法回溯，

只好在下峡汲水一瓮，给王安石送去。因碍于情面，隐去实情。谁知王安石煮茶品味之后，立即指出此水并非自瞿塘中峡。苏东坡不由大惊失色，便问王安石：“何以见得？”王安石道：瞿塘上峡水流太急，下峡水流太缓，惟有中峡水流缓急相间，以上、中、下三峡之水烹阳羡茶，上峡味浓，下峡味淡，中峡浓淡相宜，此水煮阳羡茶，最利于治中脘病症。苏东坡闻言，既感到惭愧，又佩服不已。

乾隆是清代一位注重文化、有所作为的皇帝。他一生爱茶，晚年尤甚。乾隆在位60年，政局比较稳定，经济呈现繁荣，他到处巡游，曾六次到杭州，四度亲临西湖茶区。乾隆85岁让位于嘉庆时，有位老臣对他引退让位之举感到惋惜，面奏乾隆道：“国不可一日无君。”乾隆抚须哈哈大笑，答曰：“君不可一日无茶矣！”他享年88岁，是我国历史上皇帝之寿魁，这或许与他品茶择水养生不无关系。乾隆是品茗行家，对名茶、水质、茶具都颇有研究。他讲究择水，为了品评天下名泉水质，特地命人精制了一只小银斗，并用银斗计量各种泉水，按水的比重从轻到重，评定优劣。结果是北京玉泉水最轻，于是钦定为“天下第一泉”，并亲撰《玉泉山天下第一泉记》。

概观前人辨水的主张和经验，有以陆羽为代表的以水源分别优次，即“山水上，江水中，井水下”；有以宋徽宗为代表的以味觉、视觉鉴别水之优劣，主张轻、清、甘、活、冽、洁；有以清乾隆帝为代表的以水的轻重来鉴别，认为水轻的比重的好。这三种辨水见解和经验，从今天的科学角度来分析，都具有一定的科学道理，但也有其片面性，下面分别析之。

泉水：明代《茶笺》一书认为：“山泉为上，江水次之。”在天然水中，泉水多源出山岩壑谷，或潜埋地层深处，流出地面的泉水，经多次渗透过滤，一般是比较洁净清澈，悬浮杂质少，水的透明度高，受污染程度少，水质也比较稳定，所以有“泉从石出清宜冽”之说。但是，在地层里的渗透过程中泉水溶入了较多的矿物质，它的含盐量和硬度等就有较大的差异。所以，不是所有的“山水”都是“上”等的，有的泉水如硫磺矿泉水甚至不能饮用。

《茶经》作者指出：“真山水，拣乳泉、石池漫流者上。”这是说，从岩洞上石钟乳滴下，在石池里经过沙石过滤的而且是漾溢漫流出来的泉水为最好。乳泉是含有二氧化碳的泉水，喝起来有清新爽口的感觉，所以最适宜煮茶。上乘的泉水，大都是含有二氧化碳和氡的泉水。“漫流”是水在石池中缓慢流动，由于“漫流”的水流稳定，既保证泉水在石池里有足够的停留时间，又不会破坏水中悬浮状的颗粒以垂直沉淀速度下沉，因而池水得到了澄清。所以，“漫流者上”是符合科学原理的。

然而，《茶经》中关于“山水……其瀑涌湍漱，勿食之，久食令人有颈疾”和“飞湍壅潦，非水也”的说法，却被后人所否定。因为瀑布的水源多为地下潜流，与泉水相同，久食之后，为什么会引起颈疾呢？后人认为这是陆羽以个别现象代替了整体，患颈疾与瀑涌湍漱、飞湍应该是没有直接关系的。

泉水丁冬，清澈宜茶。古人有不少茶诗都吟咏了泉水，如唐代皮日休《茶舍》中：“棚上汲红泉，炉前蒸紫蕨”，宋代戴昺《尝茶》诗曰：“自汲香泉带落花，漫烧石鼎试新茶”，皮日休《煮茶》：“香泉一合乳，煎作连珠沸”，黄庭坚《谢人惠茶》：“莫笑持归淮海去，为君重试大明泉”，陆游诗：“囊中日铸传天下，不是名泉不合尝”，蔡廷秀《茶灶石》：“仙人应爱武夷茶，旋汲新泉煮嫩芽”等，都是清新佳绝的咏泉诗作。

江、河、湖水：均为地面水，所含矿物质不多，通常有较多杂质，浑浊度大，受污染较重，情况较复杂，所以江水一般不是理想的泡茶之水。但《茶经》所说的“其江水，取去人远者”，也就是在远离人烟、污染较少的地方汲取江水，用来泡茶仍是适宜的。古人深知此理，“远向溪边寻活水，闲于竹里试银芽”。古诗写的即是这一道理。镇江焦山汲江楼上有一联集郑燮的诗句：“汲来江水烹新茗；买尽青山当画屏。”我国地域广阔，不少江河湖水清澈，有些湖水经澄清后用来泡茶，也很不错。明代许次纾在《茶疏》中写道：“黄河之水，来自天上，浊者土色也，澄之既净，香味自发。”这还出自实践呢！一次，许次纾横渡黄河，想煮水泡茶，看到河水混浊不清，犹豫不决。船夫见状，以明矾沉淀之。煮沸沏茶，清而又甘，感到并不比惠泉水差，于是便有上述感慨。大诗人白居易曾写诗赞赏江水煮茶，诗曰：“蜀茶寄到但惊新，渭水煎来始觉珍。”宋代杨万里写有《舟泊吴江》一诗：“江湖便是老生涯，佳处何妨且泊家，自汲淞江桥下水，垂虹亭上试新茶。”李群玉诗曰：“吴瓯湘水绿花新。”三首诗分别描写了用渭水、淞江水、湘江水泡茶的情趣。也有以一般溪水煎茶的，如杨万里所谓“自携大瓢，走汲溪水”、“烹玉尖，啜香乳，以享天上故人之意”。

井水：属地下水，悬浮物含量较低，透明度较高，但由于在地层的渗透过程中溶入了较多的矿物质的盐类，因而含盐量和硬度比较大，特别是城市水井，水源往往受到污染。用这种水泡茶，会损害茶味。井的第一层隔水层以上的地下水称浅层水，深度约1～15米；第一层以下的地下水，统称深层水。深层水被污染的机会少，过滤的距离长，一般水质洁净，透明无色。其实只要周围环境干净，深而多汲的井水，用作泡茶还是不错的。宋人梅尧臣诗：“远汲芦底井，一啜同醉翁。”明代高叔嗣在《煎茶七类》中说：“井取多汲者，汲多则水活。”陆游有诗曰：“村女卖秋茶，怀茶就井煎。”元代洪希文的诗句：“莆中苦茶出土产，乡味自汲井水煎。”这些诗都是吟咏用井水煮茶的。

目前，就国内城镇来说，人们普遍使用的是自来水。水有“软”、“硬”之分，自来水一般属于硬水或暂时性硬水。自来水经过水厂净化和消毒处理，其水质则可软化，通常都是符合饮用水标准的。但用漂白粉消毒的自来水，往往会有较多的氯离子，气味不佳，会使茶中多酚类物质氧化，影响汤色，损其茶味。有鉴于此，可根据各自地区的水质情况，采取一些相应措施。其一，将自来水贮于缸或水桶中，静置24小时，待氯气自行挥发消失，即可煮沸泡茶；其二，延长煮沸时间，然后离火静放一会儿，煮沸的自来水，既能使钙、镁、铁、铝离子杂质沉淀，又能释放水中的氯气和氧气；其三，采用磁水器、纯水器，达到水质软化的目的。采用软化后的较纯净的自来水泡茶，自然也是适宜的。

近年来，水污染日趋严重，因此人们对饮水质量也提出了更高的要求。于是，人们便想到了用矿泉水沏茶。矿泉水加热时，会产生碳酸钙、碳酸镁的沉淀，降低饮水中的钙、镁离子含量。所以，一定要加入维生素C片，防止钙、镁盐的析出。一般500毫升的矿泉水中放入1～1．5片维生素C片即可。维生素C片的加入，对人体还可防止血管脆化，降低胆固醇和血脂等，长期饮用，可增强抗病、抗衰老的能力。沏茶时，矿泉水的温度要根据茶叶品种、等级而定，上等绿茶一般加温到60℃即可，中等绿茶则掌握在80℃左右。

在大自然水中，除了山泉、江、河、湖、

海、井水等地表水之外，还有空中的大气水，如雨、雪、雾、露等。雪水和雪是比较纯净的，虽然雨水在降落过程中会碰上尘埃和氮、氧、二氧化碳等物质，但含盐量和硬度都很小，古人誉为“天水”，历来就被用来煮茶。特别是雪水，更受古代文人和茶人的喜爱。在寒冬腊月，大雪纷飞之际，何处觅得宜茶水呢？清人袁枚道：“就地取天泉，扫雪煮碧茶。”用新雪烹香茗，是雪天饮茶一大乐事。如唐代的白居易《晚起》诗中的“融雪煎香茗”，宋代辛弃疾词中的“细写茶经煮香雪”，元代刘敏中《浣溪沙》中“旋扫太初岩顶雪，细烹阳羡贡余茶”，谢宗可《雪煎茶》中的“夜扫寒荧煮绿尘”，清代曹雪芹《红楼梦》中的“扫将新雪及时烹”等，都是歌咏用雪水烹茶的。《红楼梦》中有一回“贾宝玉品茶栊翠庵”，说的是贾母带了刘姥姥等人至栊翠庵，要妙玉拿好茶来饮。妙玉用旧年蠲的雨水，泡了一杯“老君眉”给贾母。随后妙玉拉宝钗、黛玉进了耳房，宝玉悄悄跟了来。妙玉用梅花上的雪水，泡茶给他们品，“宝玉细细吃了，果觉轻淳无比，赞赏不绝”。黛玉问妙玉：“这也是旧年的雨水？”妙玉回答：“这是……收的梅花上的雪……，隔年蠲的雨水，那有这样清淳？”雨水是软水，用来泡茶，汤色鲜亮，香味俱佳，饮过之后，似有一种太和之气，弥留于齿颊之间，余韵不绝。

雪水洁净清灵，清代乾隆皇帝“遇佳雪，必收取，以松实、梅英、佛手烹茶，谓之三清。尝于重华宫集廷臣及内庭翰林等，联句赋三清茶诗”（《冷庐杂识》）。实际上，乾隆对雪水是颇有好感的，从某种角度看，乾隆是把雪水当成“天下第一水”了。

水质的优劣是有客观标准的，它只能由实践来检验。古人因限于历史条件，无论以水源来判别，以味觉、视觉来判别，还是以水的轻重来判别水质优次，都不无道理，但均存在不少的局限性和片面性。只有通过测定饮用水的物理性质和化学成分，才能科学地鉴定水质。鉴定水质常用的主要指标是：

（1）悬浮物，是指经过滤后分离出来的不溶于水的固体混合物的含量。

（2）溶解固形物，是水中溶解的全部盐类的总含量。

（3）硬度，通常是指天然水中最常见的金属离子钙、镁的含量。

（4）碱度，指水中含有能接受氢离子的物质的量。

（5）PH值，表示溶液酸碱度。

饮茶用水应以悬浮物含量低、不含有肉眼所能见到的悬浮微粒；总硬度不超过5度；PH值小于5以及非盐碱地区的地表水为好。

当今，许多茶学工作者根据各地的水源，通过物理和化学的检测，用比较对照的方法，去寻觅宜茶之水。上海的评茶专家曾用杭州的虎跑泉水、上海市内的深井水和自来水，以及蒸馏水作比较，先把水煮沸后评出水质，再冲泡成茶汤后来评水质，两种方法检测比较的结果是一致的，均是杭州虎跑泉水第一，深井水第二，蒸馏水第三，自来水最差。杭州的茶学专家用虎跑泉水、天落水、西湖水、城市井水、自来水冲泡各种茶叶，茶汤的色、香、味均以虎跑泉水最好，雨水第二，西湖水第三，井水最差。自来水因有氯的气味，影响茶香和滋味，缺乏可比性，未列入等级。

虎跑水好，好在哪里？这里不妨先引用一则民间传说。

从前，在杭州虎跑山坞里，住着一位名叫杨春的茶农。他种茶、采茶、制茶、卖茶，也喜欢喝茶和品水，每次他进城卖掉茶叶后，总要到号称吴山第一泉的城隍山茶馆去喝茶。喝茶时，他总是说：“这吴山第一

泉，不及虎跑水哩！”茶馆老板听了不以为然，很不服气。有一天，他特地叫伙计去虎跑担来两桶泉水，等杨春到来后，便让伙计把一壶用虎跑水冲泡的热茶送到杨春手里，不料杨春刚呷上两口，立即喜形于色，连声赞道：“好水，好水，就同我们虎跑山坞里的水一个味道！”茶馆老板闻言这才口服心服，连忙向杨春道出水之来源。杨春笑着来到水桶边，满满舀了一勺水，送到老板面前说：“你先尝尝虎跑水，再喝喝吴山泉，就能分出水的高低了。虎跑水质醇、味好，泡出来的茶清香可口。”杨春边说边从衣袋中掏出几个铜钱，又装上满满的一杯虎跑水，将铜钱平放在杯子水平面上，只见铜钱浮在水面而不下沉，水已满出杯口却不外溢。众茶客见此，个个赞叹不绝。这时老板向在座茶客宣布：“从今以后，我派人专门从虎跑取水来给诸位用茶。”众茶客道：“何不把茶馆开到虎跑去？”老板认为言之有理，连连称好，从此，虎跑泉畔开起了一家新茶馆，四方新老茶客都纷纷慕名来此喝茶。“龙井茶、虎跑水”的名气也越传越大，很快闻名遐迩。

这个传说更为动人地印证了沪杭两地茶学专家们的检测结论。这些都告诉人们：何处觅得宜茶水？山泉清流最相宜。

大地清泉

在我国960万平方公里的土地上，有巍巍高山、浩浩江河，有辽阔富饶的平原和烟波浩渺的湖泊，有幽深奇特的洞穴和壮观伟丽的飞瀑。同时，更有数以万计、千姿百态的清泉。

泉，是地下水的天然露头。据有关资料统计，我国的冷泉数目，犹如天上繁星，难以数清，其中著名的冷泉就有百余处。首都北京的玉泉、杭州西湖的虎跑泉、江苏无锡的惠山泉、甘肃敦煌的月牙泉等等，林林总总，异彩纷呈。我国也是世界上温泉最多的国家之一，全国较大的温泉（包括温泉群）超过2600处。这些泉水，在特定的地质地形条件下，或从岩石缝隙中滴下，珠玑串串，或从岩洞地层中涌出，清流涓涓。有清澈如镜、汩汩外溢的潜水泉，有喷涌而出、飞珠溅玉的喷泉，有四季如汤的温泉，有治病祛邪的药泉，还有离奇古怪的喊泉、哭泉、潮泉、水火泉、含羞泉……

泉，按泉水的温度，可分为冷泉和温泉；按泉的涌出状态，可分为长流泉和间歇泉；按泉的成因，可分为接触泉、侵蚀泉、溢出泉和断层泉；按泉水的化学成分，可分为矿泉和普通泉。世界上多数国家认为：泉水中含溶解无机盐类＞1000毫克／升，或者含游离CO_2＞250毫克／升，或者含有对人体健康有益成分，且水的微生物特征符合世界卫生组织饮用水的国际标准的泉水，方可称为矿泉。矿泉又有医疗矿泉和饮料矿泉之分。

冷泉的形成，不受地热等条件限制，分布较广，华夏大地星罗棋布。我国著名的冷泉，较常见的有碳酸泉、钙镁泉及氡泉。这些泉水有的以水质清莹、水味甘醇而成为上好的泡茶之水，有的所含成分有益于健康，有的分布在名山秀川之中，具有较高的观赏价值。

温泉的形成大致有两种原因，一种是受火山活动影响，火山爆发喷射出大量岩浆，火山熄灭后，经过熔岩区的地下水，常年不断地流出地面，形成温度高低不一的温泉。另一种是地温及地下水的循环作用。地壳内的温度远远高于地面，地壳深处的水流受高温气压的影响，也会沿地壳断裂的地方向外流溢，形成温泉。我国的温泉，具有水温高、矿化度低、酸碱度高等特色。水温一般均在42℃以上，最高的达

80℃，甚至有超过100℃的。温泉具有药用、医用、热用价值和疗养、保健、观赏价值，并逐渐扩大到工业应用领域，展示了利用天然能源的广阔前景。

我国关于泉的记载，最早见于《诗经》，有关泉水的诗就达10多首。北魏时的地理学家郦道元在其所著的《水经注》中，对许多泉水作了详细的记载。唐代的刘伯刍撰有泉的专著。茶圣陆羽游历天下，逢泉必加考察和品评，在《茶经》中对泉水水质作了精到的分析和论述。唐代以后的众多茶人学者撰写了大量茶书文，其中有不少关于水的真知灼见。明代地理学家、旅行家徐弘祖有《徐霞客游记》中，对我国泉水的分布、成因和特征更是作了详尽的记录。明代著名医学家李时珍，在他编著的《本草纲目》中，对泉水从温度上分为热泉和冷泉，从味觉上分为甘泉、酸泉和苦泉。李时珍也是我国最早的泉之分类学者之一。

“五岳若与黄山并，犹欠灵砂一道泉。”可见灵砂泉对于黄山的价值。匡庐山色竞秀、风光奇美，却仍以清泉飞瀑为著称。到名城济南的人，总想看看“家家泉水、户户杨柳”的风光，特别是要去欣赏一番趵突泉那“千年玉树波心立、万叠冰花浪里开”的奇丽景色。千百年来，山水画家们在泼墨挥洒时，总喜欢在悬崖峭壁之上，绿树丹枫之际，添上一道流泉和飞瀑，使画面显得更加生机盎然、苍古遒劲。

名泉清流以其汩汩溢吐、涓涓流淌的形态、风采、声响、秀色吸引着人们去寻觅、鉴赏和品用，为神州大地增色添彩。

泉，是祖国珍贵的历史文化遗存，在茶文化的温馨世界中，更是佳茗的永恒伴侣，茶人的生命之水。

(五) 第一神泉

茶圣口中第一泉
——庐山康王谷谷帘泉

公元1170年夏秋之交，陆游从浙江山阴（今绍兴）起程，赴四川任职。他把途中所见所闻写成一部著名的日记体游记——《入蜀记》。书中记载他在游览庐山之后，天色已晚，投宿东林寺中，借来方志，秉烛夜读。当他读到庐山康王谷的谷帘泉水“甘腴清冷，备具众美”时，欣然提笔在日记中写道：“前辈或斥水品以为不可信，水品固不必尽当，然谷帘卓然，非惠山所及，则亦不可诬也。”陆游在这里提到的“谷帘”，就是唐代茶圣陆羽《茶经》中评定的“天下第一水”。

康王谷又名庐山垅。《星子县志》载：“昔始皇并六国，楚康王昭为秦将王翦所窘，逃于此，故名。”康王谷位于庐山南山中部偏西，是一条长达7公里的狭长谷地，垅中涧流清澈见底，酷似陶渊明著的《桃花源记》中“武陵人”缘溪行的清溪。康王谷离陶渊明故里仅5公里多，相传陶渊明晚年时曾在此度过一段清苦而恬静的生活。康王谷口在星子观口，由此入垅，山重岭复，溪涧引路，松林掩映。路回溪转约5公里后，地势豁然开朗，峡谷中有村舍田园、茂林修竹，桃红李白、阡陌交纵间，男女衣着朴素，耕作劳动，仿佛就是陶渊明构想的桃源境界。

康王谷中那条溪涧的源头，就是谷帘泉。谷帘泉来自大汉阳峰，从箐箕洼破空跌落，于枕石崖上喷洒散飞，纷纷数十百缕，恰似一幅玉帘悬在山中，隐隐绰绰，悬注170余米。

谷帘泉经陆羽品定为“天下第一水”后名播四海。历代文人墨客接踵而至，纷纷品水题字。如宋代名士王安石、朱熹、秦少游、白玉蟾等都在游览品尝过谷帘泉水后，留下了华章佳句。朱熹在《康王谷水帘》一诗中咏道：“采薪爨绝品，瀹茗浇穷愁，敬谢古陆子，何年复来游？”北宋著名学者王禹偁考察了谷帘泉水后，挥笔作诗：“泻从千仞石，寄逐九江船，迢递康王谷，尘埃陆羽仙。何当结茅室，长在水帘前。”并在《谷帘泉序》中写道：“其味不败，取茶煮之，浮云蔽雪之状，与井泉绝殊。”

庐山有一大名产，即驰名海内外的庐山云雾茶。这种茶在生长过程中因受到山上长时间的云雾滋润，其芽叶肥壮，叶质嫩软，白毫显露，浓郁清香。如果说杭州有“龙井茶叶虎跑泉”双绝的话，那么，庐山上的“云雾茶叶谷帘泉”，也被茶界称为珠璧之美。

扬子江心第一泉
——镇江中泠泉

扬子江心第一泉，
南金来此铸文渊。
男儿斩却楼兰首，
闲品《茶经》拜羽仙。

这是民族英雄文天祥品尝了用镇江中泠泉泉水煎泡的茶之后所写下的诗篇。

中泠泉即扬子江南零水，又名中零泉、中濡水，意为大江中心处的一股清冷的泉水。在唐以后的文献中，又多说为中泠水。古书记载，长江之水至江苏丹徒县金山一带，分为三泠，有南泠、北泠、中泠之称，其中以中泠泉眼涌水最多，便以中泠泉为其统称。中泠泉位于江苏省镇江市金山寺以西约0．5公里的石弹山下。唐代时，此地处于长江旋涡之中。宋代陆游游金山时留有诗句：“铜瓶愁汲中濡水，不见茶山九十翁。”苏东坡有“中泠南畔石盘陀，古来出没随涛波”的诗句，咏水势汹涌，急涡巨旋，使汲中泠水极为困难。自唐以来，达官贵人、文人学士，或指派天下代汲，或自己冒险自汲，都对中泠泉表示出极大兴趣。宋初李昉等人所编的《太平广记》一书中，就记载了李德裕曾派人到金山汲取中泠水来煎茶。到明清时，金山已成为旅游胜地，人们来这里游览，自然也要品尝一下这天下第一泉。明代陈继儒《偃曝谈余》记载，因为泉水在江心乱流夹石中，“汲者患之”，但为了满足人们的好奇心，于是寺中僧侣“于山西北下穴一井，以绐游客”。唐宋时人们对泉水的准确位置没有留下记载。到明代人文献中，如张大有《梅花草堂笔谈》才有比较详细的记载，他说：“予闻中泠泉故在郭璞墓，墓上有石穴罅，取竹作筒，钩之乃得。郭璞墓故当流间，难为力矣！”这是得之于传闻，非亲身经历，自然不甚翔实。

清代的张潮亲自去过金山，并和一位姓张的道士深入江心汲中泠水而品之，后来把此番经历写成《中泠泉记》，不仅内容翔实，文笔也洒脱动人。“中泠，伯刍所谓第一泉也。昔人游金山，汲中泠，胸腋皆有仙气，其知味者乎！”“次日，觅小舟破浪登山，……穿茶肆中，数折，得见世所谓中泠者，瓦亭覆井，石龙蟠井栏，鳞甲飞动。寺僧争汲井水入肆，……细啜之，味与江水无异，予心窃疑之。”原来取中泠泉长须“用铜瓶长绠入石窟中，寻若干尺，始得真泉。若浅深先后，少不如法，即非中泠正味。”那么，用什么工具去取中泠泉水呢？文中绘

声绘色地写道：“越数日，舟自澄江还。同舟憨道人者，有物藏破衲中，琅琅有声，索视之，则水葫芦也，朱中黄外，径五寸许，高不盈尺。”据文中所记载的水葫芦，构造非常精巧，它由三部分组成：一铜丸、一壶身、一壶盖。铜丸是用来调整壶的重心并增加整个壶的重量的。壶身直径五寸左右，带盖高约一尺，壶身有三铜环纽，盖上一蝇剖而为三，用以系壶身的铜杯，牵动绳子，壶盖可以随绳上下活动。铜丸则系在壶身一侧，绳的另一头系在壶盖铜环上，也可以随时牵动。把葫芦沉入中泠泉窟中，再牵动系盖子的绳，使壶盖落下正好盖住壶口，不使壶中之水倾荡泼洒。用这种深水中汲水工具所取得的水才是真正的中泠泉水。“但觉清香一片从齿颊间沁人心胃，二三盏后，则薰风满面腋，顿觉尘襟涤尽。……味兹泉，则人皆有仙气。”《中泠泉记》是一篇反映古人品茶用水实践的绝好文献。

中泠泉在陆羽品评排列的泉水榜中，只排列第七。稍后，刘伯刍又把宜茶之水分为七等，列中泠泉为天下第一泉。中泠泉原是江心泉，后来却怎么变成陆地泉了呢？这在当地有一段动人的民间传说。

很久之前，大江中居住着一条长着三只眼睛的蛟龙，名叫三眼蛟。它与白蛇娘子同时修炼，结为道友。有一天，江水中突然出现一枝金钗，紧接着又见一面绣着水波纹的令旗，三眼蛟一看便知，是仙人命令它推波助澜的信号。于是它立即呼唤虾兵蟹将涨水。待水涨高后，三眼蛟露头一看，只见白蛇娘子和小青蛇正在与金山寺里的法海和尚恶斗。它忙派去一名虾兵探问，虾兵探得消息回报，报是白蛇娘子得千年道行后，在天上受南极仙翁指点，下凡与书生许仙匹配成婚。这一对天生伉俪本来生活得很幸福，谁知好事多磨，遭到法海和尚的破坏，把许仙骗到寺内软禁起来。这场恶斗，正是白娘子逼法海和尚交出许仙。三眼蛟知道法海的底细。原来在三眼蛟和白娘子修行时，法海不过是一只乌龟精。那天他们都在江水中游玩，远远听见了吕洞宾叫卖汤圆的声音。这时，一位小孩吃了汤圆入不了肚，只好吐到江中，恰巧落进白蛇嘴里。乌龟精知道汤圆是吕洞宾的仙丸，硬要白蛇吐出来。已经吃进肚里的东西怎能吐出来呢？从此以后，乌龟精恨死了白蛇娘子。它趁白蛇上天之后，也上了岸，爬到如来佛佛座下面，偷听经文去了。后来又回到镇江金山寺当起长老和尚。

三眼蛟获知真情后，决定帮助白蛇娘子救出她可怜的丈夫。它把大水推动得如排山倒海一般，眼看滔天波浪就要淹到金山寺门了。突然间，惊慌的法海和尚将披在身上的袈裟脱下，往寺门外一遮，忽地一道金光闪过，袈裟变成了一堵环寺的围堤，将大水拦在堤外了。奇怪的是，三眼蛟的大水涨高一尺，围堤也长高一尺，大水涨高一丈，围堤也涨高一丈，任凭三眼蛟施展浑身解数，大水就是漫不进围堤。何以法海和尚的袈裟有这般神力？原来有一次，如来佛讲经歇息，不觉瞌睡起来，乌龟精趁机偷走了他三件宝物，其中之一就是这件袈裟。既然是西天如来的法物，自然是法力无边了。三眼蛟无可奈何，这时身怀六甲的白蛇娘子也退下阵来。白蛇娘子退阵，三眼蛟护后。可是，法海和尚追将上来，用锡杖将三眼蛟钩进了围堤。不久，白蛇娘子又被法海和尚用偷来的佛金钵收进，镇压在杭州雷峰塔下。被俘的三眼蛟悲愤至极，它那三只与肠胃相通的眼睛连同身子一起都化成了三个喷水的泉眼。因中眼最大，悲愤的泪水也最多，喷出的泉水也最大。因此，人们便将此处泉水称作中泠泉。中泠泉也便从江心泉变成陆地泉了。

“三眼蛟化泉”的故事仅仅是民间传

说，可作为茶余饭后的谈资。那么，中泠泉水由江心移位到陆地的原因又是什么呢？这就是沧海桑田。随着岁月推移，长江主河道也在变迁，至清末长江泥沙淤积，金山与南岸的陆地已连成一片，金山的中泠泉于是成了陆地泉，脱离了江水。今天的中泠泉水汇聚于金山寺以西一座绿树掩映的小楼与一个双层八角亭之间，长方形的石池由大石块垒砌而成，四周围有石栏，池内石壁上镌刻着“天下第一泉”五个大字，系清代镇江知府、书法家王仁堪所书，与金山寺楼阁相映成趣。清澈的泉水源源不断从池底涌起，终年不竭。中泠泉水醇厚甘冽，特宜煎茶，用中泠泉煮茶，清澈甘香，饮之其味难忘。中泠泉水内聚力与表面张力均大，满杯的泉水，其水面可高出杯口一二毫米而不外溢。

乾隆御赐第一泉
——北京玉泉山玉泉

“嶂雾岩云涌玉泉，长流未似瀑流悬。声惊素练鸣秋壑，光讶晴虹饮碧川。”这几句诗是对北京的天下第一泉——玉泉的真实描述。玉泉位在颐和园以西的玉泉山南麓，出露在奥陶系石灰岩缝隙中。玉泉水“水清而碧，澄洁似玉”，故称玉泉。玉泉所在的山上洞壑迂回，流泉遍布，故称玉泉山。玉泉山六峰连缀，逶迤南北，属西山的支脉，其山“土纹隐起，作苍龙鳞，沙痕石隙，随地皆泉”，自然风景十分优美。

据说，古代玉泉泉口附近有大石，镌刻着“玉泉”二字，玉泉水从此大石前经过，宛若玉液奔涌，翠虹垂天。于是，在公元12世纪末，金章宗完颜景把玉泉纳入燕京八景，定名为玉泉垂虹。不知何时起，大石无存，涌泉处也成为碎石一片，至清乾隆时，皇帝又把玉泉垂虹改为玉泉趵突。

关于玉泉，北京人有个传说。那是遥远而古老的年代，北京的大部分还是一片苦海。苦海中有一位凶残的龙王，把百姓们赶到山上，山下的地盘全给龙王、龙母、龙子、龙媳、龙孙一家霸占着。这时出了一个身着红袄短裤衩的少年英雄，名叫哪吒。哪吒打败了恶龙一家子，并拿下了龙王和龙母，勒令他们住在西山附近的一处海眼中，还在海上砌了一座白塔，使他们永世不得翻身。从此，苦海中的苦水也退下去了，这里变成了一片陆地。

被哪吒打败的龙子龙孙们不甘心呆在西山附近的海眼里，他们等待机会捣乱逞凶。有一天，龙公听说要盖北京城，气得龙鳞直翻，于是龙公一家乔装打扮成赶集的老百姓，混进正在修建的北京城。龙子将北京城内的甜泉水、龙女将北京城内的苦泉水，全都喝进肚里，然后变成两只鱼鳞水篓，由龙公、龙婆装到一辆独轮车上，推着逃回西郊。主持修建京城的官员听说龙公一家偷走了北京泉水，但谁也不敢前去追取。这时，一位名叫亮亮的工匠挺身而出，请命前去追回泉水。命官视他气势不凡，便同意了他的请求，并授予他一支锋利无比的红缨枪，叮嘱他：“你赶上龙公一家后，一定要尽快刺穿那两只鱼鳞水篓。”

亮亮英雄气盛，武功又非同一般，很快追到西郊的玉泉山下，一枪就刺穿由龙女变的苦泉水篓，苦水“哗”的一声流淌地上。这时百姓们也赶到了，大伙儿共同奋力战斗，终于把龙王擒住，杀了他。龙子要活命，只好乖乖地将甜泉水吐出，还给北京城。从此，玉泉山下便有了一眼源源不竭的甜泉水，因泉水清澈碧透，晶莹如玉，人们便称它为玉泉，玉泉山也因此而得名。

玉泉流量大而稳定，曾是金中都、元大都和明、清北京河湖系统的主要水源。著名的元代水利专家郭守敬曾引玉泉等11

处泉水，凿成通惠河，便利了交通运输，更对大都的建设发挥了积极的作用。明代从永乐皇帝迁都北京以后，就把玉泉定为宫廷饮用水之水源地，并沿袭至清代。

玉泉被宫廷选为饮用水源，主要有两大原因。一是玉泉水洁如玉，含盐量低，水温适中，水味甘美，又距皇城不远。清朝乾隆皇帝曾命人分别从全国各地汲取名泉水样和玉泉水一起进行比较、秤水检测，结果，北京玉泉水名列第一，比国内其他名泉的水都轻，证明泉水所含杂质最少，水质最优。当今，用20世纪80年代的先进检测方法对玉泉水分析鉴定，其结果也表明此泉水确实是一种极为理想的饮用水源。

玉泉被选作宫廷用水还有一个极其重要的因素，就是该泉四季势如鼎沸，涌水量稳定，从不干涸。那么玉泉水为什么水质佳美而又水量丰富呢？这是因为玉泉有良好的补给、径流、排泄条件。玉泉的补给源主要是大气降水和永定河水。在玉泉山附近还有迸珠泉、裂锦泉、试墨泉和珠宝泉等泉头出露，构成玉泉山泉群。明朝文人刘侗游历了该泉群后，描述了泉水群的情景为：“泉迸湖底，犹如练帛，裂而珠之，直弹湖面，涣然合于湖。”玉泉径流路程不长，且无含盐量较多的地层，故涌水量大，水洁而味美，成为一处难得的优质水源地。玉泉山泉群最大平均涌水量达5760立方米／时。但近年来由于不断扩大对古河道地下水的开采量和直接凿取奥陶系石灰岩中的承压水，造成区域性的地下水位下降，玉泉的涌水量也逐年减少，甚至出现罕见的断流现象。因此必须对玉泉山地区水资源加强管理和保护，科学地合理开发利用，才能恢复玉泉的历史风韵和天然姿色。

玉泉水质好，古有定评。元代《一统志》说玉泉“泉极甘冽”。乾隆皇帝特地撰写了《玉泉山天下第一泉记》，全文交由户部尚书、军机大臣汪由敦书写刻石，立于泉旁。明人吴宽所赋《饮玉泉》诗曰：“龙唇喷薄净无腥，纯浸西南万叠青。……坐临且脱登山屐，汲饮重修调水符。尘渴正须清泠好，寺僧犹自置茶炉。”用玉泉水沏茶，色、味、香俱佳，确实非同一般。据此。当年乾隆还讥嘲茶圣陆羽，说他对南方诸泉的评定颇为中肯，可惜他没有到过北京，不识玉泉水之佳妙。

经过现代科学检验，泉水品位的高下，对酿酒也起着决定性的作用。谚曰名泉出名酒，北京的莲花白、绿豆烧等享誉海内外的名酒，出都得力于玉泉。“万叠燕山万叠泉，飞流千里挂长川。”北京在历史上是个多泉的地区，据近年出版的《北京泉志》记载，北京有泉千余处，可惜近百年来，一些泉水已经消失，或水量锐减，变得有名无实了。而在这众多的名泉中，当首推玉泉为魁首。

大明湖畔第一泉
——济南趵突泉

济南是著名的泉城，有关济南泉水的记载，最早见之于《春秋》。金代有人立“名泉牌”，列名泉72处，趵突泉为七十二泉之首。明代晏璧有诗曰：“渴马崖前水满川，江水泉迸蕊珠圆。济南七十泉流乳，趵突洵称第一泉。”沈复在《浮生六记》中说：“趵突泉为济南七十二泉之冠。泉分三眼，从地底忽涌突起，势如腾沸，凡泉皆从上而下，此独从下而上，亦一奇也。”趵突泉又名瀑流泉、槛泉。它出露于济南市旧城区的西南，“泺水发源天下无，平地涌出白玉壶。”趵突泉东西700米，南北250米，为古泺水发源之地。

北宋文学家曾巩任齐州（今济南）太守时，在《齐州二堂记》一文中，正式命名为

“趵突泉”。按字义释，“趵，跳跃貌；突，出见貌”，形容该泉水瀑流跳跃如趵突。趵突泉与漱玉泉、全线泉、马跑泉等28眼名泉及其他5处无名泉，共同构成趵突泉群。其中，集中在趵突泉公园的有16处，是国内罕见的城市大泉群。趵突泉是此泉群的主泉，泉水汇集在一长方形的泉池之中，泉池东西长约30米，南北宽为20米，四周砌石块，围以扶手栏杆。池中有3个大型泉眼，昼夜涌水不息，其涌水量每昼夜曾达9．5万吨至13．8万余吨，约占济南市总泉水量的1／3。池中三泉，平地上涌，浪花四溅，声若隐雷，势如鼎沸，状似堆雪，景状极为壮观。前人有“倒喷三窟雪，散作一池珠”及“千年玉树波心立，万叠冰花浪里开”之咏。清代学者魏源在《趵突泉》诗中亦称：“三潜三见后，一喷一醒中；万斛珠玑玉，连潭雷雨风。”

趵突泉古今之观相差甚多。《老残游记》说趵突泉在未修池之前，能喷水五六尺之高，后来修了池子，只能喷翻二三尺高了。若干年前，由于过量的开采，济南地下水位明显下降，致使趵突泉出水量越来越少，乃至在枯水时节停止喷涌。1981年5月，胡耀邦同志到济南视察后问：“什么时候趵突泉恢复冒水？一年能不能恢复？一年恢复不了，两年；两年恢复不了，三年。三年差不多了吧？”山东省济南市人民政府多方采取措施，终于使趵突泉重现“泉源上喷，水涌如轮”的胜景。

在趵突泉四周有许多古建筑。泉池北岸有三座大殿，曰泺源堂。元代大书法家赵孟頫所题的楹联“云雾润蒸华不注，波涛声震大明湖”就刻在堂前抱厦柱上。后堂内壁上嵌着明清以来咏泉的若干石刻。泉池南为半壁廓水榭，曰“沧园”。西南有明代观澜亭，建于公元1461年。亭边立有明清时胡缵宗、张钦和王仲霖书写的“趵突泉”、“观澜”、“第一泉”等石刻。池东侧为来鹤桥、望鹤亭茶室，游客多喜爱在亭中小憩，享用名泉香茗。趵突泉水清醇甘冽，最宜煮茶。用此泉水泡砌的绿茶、茉莉大方茶，茶汁汤色明亮，幽香沁人。宋代曾巩品尝之后有“润泽春茶味更真”之赞咏。

趵突泉得名“天下第一泉”，相传是乾隆皇帝游趵突泉时赐封的。当时，乾隆皇帝巡幸江南，专门派车辆运载北京玉泉山泉水，供沿途饮用。途经济南时，他除了遍游名泉之外，还亲自品尝了趵突泉的水，觉得这泉水果真名不虚传，水味竟比玉泉之水还要清冽甘美。于是，从济南启程南行，沿途的饮用水，就改用趵突泉的水了。临行前，乾隆为趵突泉题了“激湍”两个大字，还写了一篇《游趵突泉记》，文中写到“泉水怒起跌突，三柱鼎立，并势争高，不肯相下”。

其实，趵突泉除乾隆皇帝赐封为“天下第一泉”之外，还有不少文人学士都赋予其“第一泉”的桂冠。蒲松龄的《趵突泉赋》中写道：“尔其石中含窍，地下藏机，突三峰而直上，散碎锦而成绮。波汹涌而雷吼，势湍洞而珠垂。……海内之名泉第一，齐门之胜地无双……”而《水经注》赞趵突泉水为“固寰中之绝胜，古今之壮观也”。

话说“天下第一汤”
——安宁碧玉泉

被誉为天下第一汤的云南安宁温泉古称碧玉泉，位于昆明西郊，距城39公里，沿途孔雀杉苍郁染黛，修竹飘洒流翠。泉区周围，群山环绕，林木葱翠。温泉区内，街道整洁，恬静舒适。安宁温泉宾馆豪华精致，月季、海棠、叶子花把这座精舍装点得花团锦簇。左边一个圆池，黑色石壁上现出“天下第一汤”五个金色大字。晶莹的池

水宛若碧玉磨成的明镜。银光闪闪的水泡从池底不断上冒。前人把它称之为碧玉泉，再贴切不过了。

温泉水自螳螂川峡谷东岸的石灰岩壁下涌出，较大的天然泉眼有9处，每昼夜涌水量为1000余吨，最大时可达1万吨左右。泉水清澈、透明，水质柔滑优良，属弱碳酸盐型温矿泉水，水温在40～45℃，可浴可饮。浴则可治多种疾病，尤其对皮肤病、关节炎和慢性胃病患者疗效甚佳；饮则可沏茶煮茗，其味温醇可口，风味独特。故明代学者杨慎评价此泉水“不可不饮”。

第一个把安宁温泉称为天下第一汤的就是这位大学者杨慎（字用修，号升庵）。杨慎原籍四川新都，24岁就成金榜题名的状元公，曾任翰林院修撰和经筵讲官，为嘉靖皇帝讲解过经史。他一生为人正直，不畏权势，多次对皇帝直言苦谏，于嘉靖年间被贬谪到云南永昌（现保山县）度过了他的一生。在贬居云南的数十年间，杨升庵深爱安宁山林泉壑的清幽，常在林间泉边阅卷著书，写下了不少有关温泉的诗文。他所写的一篇《浴温泉序》中，赞叹云南温泉众多，“以安宁之碧玉泉为胜”，并为这个温泉归纳了七大特色：“滇池号曰黑水，虽盈尺不见底，而此特皓镜百尺，纤介毕呈，一也；四山壁起，中为石门，不烦甃甓，二也：浮垢自去，不待撋拭，三也；苔污绝迹，不用掏涤，四也；温凉适宜，四时可浴，五也；掬之可饮，尤发苔颜，六也；盥酒增味，治庖省薪，七也。虽仙家三危之露，佛地八功之水，可以驾称之，四海第一汤也。”从杨慎的文中可知他把安宁泉温泉题为“天下第一汤”的缘由。“仙家三危之露，佛地八功之水”，究竟怎样，无从知道，但在我国各地的温泉中，安宁温泉的水质，的确是数一数二的。

另一位称此泉为第一的，是明代的旅行家、地理学家徐霞客。明崇祯十一年（1638），徐霞客来到云南安宁，详细考察了碧玉泉，他在当天的游记中记述道：“……池汇于石崖下，东倚崖石，西去螳川数十步。池之南有室三楹，北临池上。池分内外，外固清莹，内更澄澈；而浴者多就外池。内池中有石高下不一，俱沉水中，其色如碧玉，水光映烨然。余所见温泉，滇南最多，此水实为第一。”

那么，安宁温泉究竟有多少年历史呢？按照泉池石壁所记载，此泉发生于公元56年。这里史龙寺碑记上曰：“东汉建武丙辰（56）年间，有名将苏文达随伏波将军马援南征交趾，其后回朝，道经滇省，因瘴气不能进，乃止于是。偶与乡人游，见山中白气腾腾，始知为温泉，于是召工开辟，遂成名胜。”

与碑记相呼应的是当地流传着一个动人的传说。说是苏文达随伏波将军南征作战得胜后，便班师回朝。经过此地时，部下将士突然得了一种不知名的传染病，被迫驻扎下来。驻扎营地恰巧是新罗邑国（古代安宁县）所在地。一天，苏文达心情忧郁地到军营外散心，被新罗邑国公主阿树罗看见，邀请他上龙山打猎，订下终身。阿树罗喜出望外，可是苏文达总是高兴不起来。公主询问他为什么，苏文达说：“我所率部队途经此地，染上瘴气，军中将士大半命在旦夕，如此下去，我怎能向朝廷交令？”阿树罗公主听罢，哈哈大笑说：“原来如此呀！将军，你这人真怪，驻扎在我父王的土地上，这等事为何不告诉我们呢？我知道，许多外乡人初赴此地常染瘴气。不过，在这块宝地上有一处碧玉泉，病人一经洗浴，瘴气即刻全消。”苏文达听后，即忙问阿树罗公主碧玉泉在哪里，公主用手一指，只见那峡川岩壁处，白气蒸腾，袅袅萦绕。苏文达拉着公主一阵子跑，忽见在荒荆蔓草之中

喷涌着许多清亮暖热的泉水，随即脱衣沐浴，顿感舒适至极。受瘴气染疾的军士们也随后入浴，果然瘴气全消，神采焕发。不久，苏文达与阿树罗公主成婚，全军上下为其祝福，众口称颂阿树罗公主与苏文达将军的爱情如碧玉般的温泉一般纯洁、和美，并被传为佳话。

如果石碑所载民间传说确实，那么安宁温泉的发现，距今已有1900多年的历史了。不过，那时可能只是露天泉塘。据说在元初至元末才盖上几间茅屋，明代重建，加盖瓦房，开始分为官塘和民塘，或许就是徐霞客所写的“内池”和“外池”了。不过，根据徐霞客游记所载，当时这里已有亭、有庵、有寺，楼阁轩亭俱有名额。螳螂川东岸又是“庐舍骈集”、“夹庐成衢”，可以想见这一带在元明间已具相当规模了。

“温泉沏茶茶益香”。澄碧如玉的碧玉泉水是我国温泉中极其难得的宜茶之水。杨慎专为碧玉泉题写的“天下第一汤”五个大字和其《浴温泉序》至今还镌刻在古温泉口岩壁上，“天下第一汤”早已美名远播。而今，泉池也呈半圆形，泉水从地底石罅中喷出，流动的温泉水，清澈碧透，饮浴两宜，为人类造福呢。

峨眉“神水”第一泉
——峨眉山玉液泉

“峨眉天下秀”，峨眉山是我国国家重点风景名胜区，又是佛教四大丛林之一。在奇秀的峨眉山上分布着众多的流泉飞瀑。如果说报国寺附近的龙门飞瀑、虎溪鸣泉，清音阁前的黑白双溪等众多泉水是以声色取胜的话，那么神水阁前的玉液泉不仅以湛碧的秀色悦人，而且还以其绝奇的水品，被称之为“第一泉”的。

玉液泉位于大峨寺旁的神水阁前，四周风光具有峨眉独特的清幽和深秀。其水品，古人有“饮水诧得仙”之句，认为此泉水不同寻常，故把它称之为神水，又名甘泉。1000多年来，神水遇旱不涸，终年不竭，在嶙峋石壁之中冒出来的这泓碧水，清澈明亮，光鉴照人。夏日用手一掬，冷气直透肌骨，喝了下去，只觉得涤肠荡胃，浊气下沉，清气上升，如饮琼浆玉液。因此以玉液名泉，是一点也不为过的。

峨眉山大峨寺一带盛产云雾茶，为峨眉山之极品，用玉液泉水沏峨眉茶，可谓双绝，茶水清亮，茗香扑鼻，喝到口中，香在心里，顿觉神清气爽。神水的盛名传播四海，而今到峨眉山来饮玉液泉的人络绎不绝。尤其是到峨眉山来烧香拜佛的人，非要喝到此泉“神水”不可。

峨眉神水“第一泉”的来由，也有一则民间故事。古时候这里有一个青年，勤劳朴实，每天不等太阳露面就起身出门耕种，一直要到日落西山、暮色深沉才回家。夜晚，他又借着月光秉烛苦读，夏去冬来，从不间断。他的勤奋好学精神，感动了天界的玉女，从瑶池中引来玉液，给他润喉解渴。青年人得了玉液的滋润，精力更加充沛旺盛，勤耕苦读，终于成为智者大师。后来智者大师离开峨眉山到荆州玉泉居住，好心肠的天上玉女又设法把峨眉山的玉液泉引到荆州，供智者大师饮用，所以有些书中有“神水通楚”之说。

峨眉山玉液泉的泉眼前，立有一块石碑，上面镌刻着唐宋以来苏东坡、黄庭坚等不少著名文人墨客赞咏玉液泉的诗文篇章。当代到峨眉山游览的名人，在神水阁品饮了用玉液泉烹沏的茶水后，也留下了不少墨宝，普遍认为用玉液泉水泡沏峨眉山茶，是“二美合碧瓯，殊胜馔群玉”。

玉液泉为何有如此赞誉？经科技人员对峨眉山玉液泉的考察鉴定，证明玉液泉

之所以能名传四海，除视感、口感之美殊绝于众之外，还有充分的科学依据。此泉水中含有微量的氡、二氧化硅等多种矿物质，泉水鲜美，对人体有保健作用。轻工业部的食品专家们经过检测，也认为玉液泉水最宜煮茶，并是一种极为难得的优质饮用矿泉水。于是，各种使人强壮、延年益智的保健饮料脱颖而出，“玉液泉水峨眉茶”的盛誉也更为传扬远播。

（六）神州名泉

无锡惠山泉

惠山泉，因茶圣陆羽曾亲品其味，故一名陆子泉。它位于无锡市惠山第一峰白石坞下的锡惠公园内，从古华山门往前走不远就到了。相传唐代陆羽评定了天下水品二十等，惠山泉被列为天下第二泉。随后，刘伯刍、张又新等唐代著名茶人又均推惠山泉为天下第二泉，所以人们也称它为二泉。中唐时期诗人李绅曾赞扬道：“惠山书堂前，松竹之下，有泉甘爽，乃人间灵液，清鉴肌骨。漱开神虑，茶得此水，皆尽芳味也。”宋徽宗时，此泉水成为宫廷贡品。元代翰林学士、大书法家赵孟頫专为惠山泉书写了“天下第二泉”五个大字，至今仍完好地保存在泉亭后壁上。当时，赵孟頫还吟了一首咏此泉的诗：“南朝古寺惠山泉，裹名来寻第二泉，贪恋君恩当北去，野花啼鸟漫留连。”

惠山泉为唐大历元年至十二年（766－777）无锡令敬澄所开凿。惠山的得名是因为古代西域和尚慧照曾在附近结庐修行，古代“慧”、“惠”二字通用，便称惠山。惠山泉水源于若冰洞，呈伏流而出成泉。泉池先围砌成上、中两池。上池呈八角形，由八根小巧的方柱嵌八块条石以为栏，池深三尺余。池中泉水水质很好，水色透明，甘冽可口。中池紧挨上池，呈四方形，水体清淡，别有风味。至宋代，又在下方开一大池，呈长方形，实为鱼池。明代雕刻家杨理特在下池池壁雕刻了一具螭首，这螭首似龙非龙，俗称石龙头，中池泉水则通过石龙头下注到大池之中，终年喷涌不息。池前建有供茶人品茗的漪澜堂，苏东坡曾在此赋曰：“还将尘土足，一步漪澜堂。”惠山泉水为山水，即通过岩层裂隙过滤了流淌的地下水，因此其含杂质极微，“味甘”而“质轻”，宜以“煎茶为上”。清乾隆皇帝计量各地名泉，量得惠山泉水为每量斗重一两零四厘，仅比北京玉泉水稍重略微。近年来经多次化验，知惠山泉水所含矿物质有钙、镁、碳酸盐等及微量氡气，表面张力大，水高出杯口数毫米而不溢，水质清澈透明而无任何有害物质，与世界卫生组织及美、日等国家的饮用水水质相比较，确系当今世界饮用水中之佼佼者。

由于惠山泉水“上好”，所以古代许多茶叶专家纷纷前来品尝研讨。华淑在《二泉记略》中就总结了惠山泉的“三异”与“三癖”：“泉有三异，两池共亭，圆池甘美，绝异方池，一异也；一镜澄澈，旱潦自如，二异也；涧泉清寒，多至伐性，此则甘芳温润，大益灵府，三异也。更有三癖，沸须瓦缶炭火，次铜锡器，若入锅炽薪，便不堪啜，一癖；酒乡茗碗，为功斯大，以炊饮作糜，反逊

井泉，二癖也；木器止用暂汲，经时则味败，入盆盎久而不变，三癖也。”这“三异三癖”，实际上是具体细致地分析总结了惠山泉水的特色和煮茶的禁忌。

惠山泉名重天下，四方茶客们不远千里前来汲取二泉水，达官贵人更是闻名而至。唐武宗时，宰相李德裕嗜饮二泉水，便责令地方官派人通过“递铺”（类似驿站的专门运输机构），把泉水送到三千里之遥的长安，供他煎茗。宋代苏东坡深通“泉美茶香异”之理，他于熙宁年间，“独携天上小团月，来试人间第二泉”。他品饮之后，连声赞妙，并把泉水比作乳水，告诉人们说“乳水君当飨惠泉”。南宋第一位皇帝赵构，在金军追击下被迫南逃途经无锡时，仍有雅兴“幸”惠山泉品茗。泉旁的二泉亭，就是当年地方官吏为迎接赵构所建。

北宋时，京城一些显贵和名士也常常不惜千里之遥，以舟车载运惠山泉水至开封。为了防止长途跋涉，水味变质，人们在实践中摸索出“折洗惠山泉”的办法。据周辉《清波杂志》第四卷记载，惠山泉水运到汴州后，用细沙淋过，便像新汲的一样，号称折洗惠山泉。用细沙淋过，也就是用细沙将水过滤一下，去掉其尘污杂味。惠山泉水也是当时人们相互馈赠的礼品。大文学家欧阳修曾以18年之功撰《集古录》十卷，请他的好友、大书法家、茶艺大学者蔡襄写序，欧阳修称此篇序文“字尤精劲，为世所珍”。为了酬谢蔡襄，他精心准备了4件礼品，一为鼠须栗毛笔，一为铜渌笔格，一为大小龙团茶，另一件就是一瓶惠山泉水，算作润笔。到明代，讲究品茶的人们慕惠山泉之名，但外地人毕竟不易得到惠山泉水，于是只好自制惠山泉水，以代替真惠山泉水。明代朱国桢记述此办法是：先把一般的水煮开，放到大缸内，把水缸放置在庭院中晒不到太阳的背阴地方，待到月色皎洁的晚上，打开缸盖，以便承受夜间露水的滋润，经过如此三个夜晚，再用瓢轻轻地将水舀到瓷坛中。据说用这种水“烹茶，与惠山泉无异”（《涌幢小品》），因此，用此法制成的泉水叫做“自制惠山泉水”。

元代时，到惠山泉品茗和汲水的更多了。当地官员为了限制人员流量，便在惠山泉外围设卡收税。到明代时，此泉依然是茶人、游客和汲水者的涉足热点，“漪澜堂下水长流，暮暮朝朝客未休”的诗句便是当时的真实写照。

清乾隆皇帝南巡时，不但到惠山泉品水饮茗，而且诗兴大发，其诗曰：“惠泉画麓东，冰洞喷乳糜。江南称第二，盛名实能副。流为方圆池，一倒石栏甃。圆甘而方劣，此理殊难究。对泉三间屋，朴断称雅构。竹炉就近烹，空诸大根囿。”这首诗后来镌刻在惠山泉前景徽堂的壁上，被人们所传诵。

历代名流对惠山泉均有很高评价，褒奖惟恐不及。其中不乏为惠山泉屈居第二泉而鸣不平之作。刘远的《惠山泉》有一诗：“灵脉发山根，涓涓才一滴。宝剑护深源，苍珉环甃壁。鉴形须眉分，当暑挹寒冽。一酌举瓢空，过齿如激雪。不异醴泉甘，宛同神瀵洁。快饮可洗胸，所惜姑濯热。品第冠寰中，名色固已揭。世无陆子知，淄渑谁与别。”明代有位镇江知府，尽管被誉为天下第一泉的中泠泉就在他的辖区之内，但他还是认为第一的桂冠应该让给惠山泉。诗人王世贞也吟出：“一勺清泠下九咽，分明仙掌露珠圆；空劳陆羽轻题品，天下谁当第一泉？”公元1751年，乾隆皇帝南巡，经无锡品尝了惠山泉后，援笔题诗，内中也有“中泠江眼固应让”之句，说明惠山泉水确实为天下稀珍之物，宜茶之水。

惠山泉不仅水甘美、茶情佳，而且还孕育了一位我国优秀的民间艺术家和蜚声海

内外的名曲《二泉映月》。“ 甃石封苔百尺深，试茶尝味少知音。惟余半夜泉中月，留照先生一片心。 ”宋代文人已经写出了钟情“ 半夜泉中月 ”的诗句。到了清朝光绪年间，无锡雷遵殿道观出了个小道士，名字叫阿炳，学名华彦钧。阿炳青年时双眼因目疾而先后失明。他从小就酷爱音乐，在其父道士华清和的传授下，二胡演奏技艺渐臻圆熟精深，最后达到深高造诣，以致无锡的人们誉他为“ 小天师 ”。他常在夜深入静之时，摸到惠山泉畔，聆听那丁冬泉声，手掬清凉的泉水，神接皎洁的月光，幻想着人间能有自由幸福的生活。他用二胡的音律抒发内心的忧愤和人间的疾苦，祈盼光明幸福的降临，作出了许多二胡演奏曲，其中以惠山泉为素材的名曲《二泉映月》最脍炙人口。此曲节奏明快鲜明，旋律清越动人。二泉孕育的名曲《二泉映月》，它和名泉一样清新流畅，发人幽思，催人奋进。人们为纪念这位著名民间音乐艺术家，1984年在二泉亭重建了华彦钧之墓。

二泉亭上有景徽堂，在此可品尝二泉水烹煮的香茗，并欣赏泉周围的美妙景致。从二泉亭北上有竹护山房、秋雨堂、隔红尘廊、云起楼等古建筑。听松堂也在二泉亭附近。亭内置一古铜色巨石，称为石床，光可鉴人，可以偃卧。石床一端镌刻“ 听松 ”二字，为唐代书法家李阳冰所书。皮日休在此听过松涛，留有诗句：“ 殿前日暮高风起，松子声声打石床。 ”从二泉亭登山可达惠山山顶，纵眺太湖风景，历历在目。

扬州大明寺“ 天下第五泉 ”

扬州大明寺，在北郊蜀冈中峰。寺内有平山堂，传为宋庆历八年（1048）二月，欧阳修构筑，取“ 江南诸山，拱揖槛前，若可攀跻 ”之意。平山堂之后为谷林堂，系苏东坡为纪念恩师欧阳修而建。谷林堂后为“ 欧阳祠 ”，此外，还有建于1973年的鉴真纪念堂。大明寺西侧，就是历来为人称颂的西园，建于乾隆元年（1736），乾隆十六年（1751）重修，一称平山堂御苑。园内凿池数十丈，瀹瀑突泉，庋宛转折。由山亭入舫屋，池中建覆井亭，上置辘轳，仿效古之美泉亭。亭前建荷花厅。缘石磴而南，石隙中又有井。明僧智沧溟于此掘地得泉，即是此井。泉井侧勒“ 第五泉 ”石刻三字，为明御史徐九皋所书。旁为观瀑亭，亭后筑有梅花厅。以奇石为壁，两壁夹涧，壁中有泉淙淙。昔时剖竹相接，钉以竹钉，引五泉水贮以僧厨，有古诗句云“ 引泉竹溜穿厨入 ”。西园之右，有芳圃。

平山堂西园的第五泉，即是张又新《煎茶水记》中所列的天下第五泉。对此欧阳修表示过异议。欧阳修被贬官后，由滁洲再迁扬州，做了江都太守。因仕途坎坷，怀志不遇，故常常出门寄情山水，饮酒赋诗。一天，他来到大明寺，寺中老僧见来了个州官，一面施礼，一面打发小和尚去泡香茶。老僧虽知来者身分，却态度冷淡，他认为欧阳修不过是一个被贬降职的官员，也许徒负虚名，胸中不一定有大学问。

不一会儿，小和尚把茶端了上来。欧阳修呷了一口，就向老僧打听泡茶之水来自何处？老僧脸上顿时显出得意的神色，答道：“ 这水汲自本寺里面的一泉，历来被称为‘ 天下第五泉 ’。 ”欧阳修听了，不以为然地问了一句：“ 请问师父，说它是‘ 天下第五泉 ’，不知有何依据？ ”

“ 这是唐人张又新说的。 ”老僧答道，并找来张又新的《煎茶水记》，捧给欧阳修。

“ 张又新没有走遍天下，自然没有尝遍各地泉水，只凭想当然就把泉水分七等，这种做法并不足取。 ”欧阳修不客气地将了老僧一军。

老僧又搬出了茶圣陆羽，说张又新是根据陆羽所说而写的。镇江金山寺中泠泉为第一，无锡惠山石泉为第二，苏州虎丘石泉为第三，丹阳县观音寺水为第四，扬州大明寺泉水为第五，松江水为第六，淮水为第七。茶圣之论，岂能有错。老僧语气坚定，颇为自信。没想到欧阳修穷追不舍，紧紧追问：“师父，诚然张又新的话出自陆羽，那么，陆羽又是根据谁说的呢？”老僧无言以对。

欧阳修十分认真地对僧人说：“唐代的天下，滔滔长江在南，滚滚黄河在北。河、湖、泉、井不可计数。陆羽、张又新没有走过几州几府，他们所评七泉只限于东南一隅，谁能保证除此之外，长城内外、黄河上下、天府四川、苍茫楚地，再没有好水？陆、张两位并未品遍天下之水，就轻率地下此结论，这又如何可信。”他又说，凡事要调查实察，寻根求源，不可人云亦云，拾人牙慧。这一看法说得人情入理，让老和尚心悦诚服，甚为钦佩。

欧阳修从大明寺告别僧人回到府里，当天就写了《大明寺泉小记》一文。文中赞美了大明寺泉水“为水之美者也”，既未冠之“天下”，也没有说属于何等。文章写好，派人送给大明寺老僧人，请他指正。老僧人阅罢佩服不已，从此和欧阳修结成好友，来往甚密。大明寺的泉水，的确是清澈甘冽的宜茶好水，老僧虽然还是常向人们介绍，但不再说是天下第五泉了。这一传说一直流传至今，但人们仍沿用天下第五泉称赞大明寺泉。

现在，大明寺西园新建了五泉茶社。人们在游览了蜀冈胜景之后，坐在茶社内小憩，品尝用五泉水沏泡的新茶，清香留颊，实在是一种怡人的享受。

苏州虎丘三泉与天平山白云泉

苏州有几处名泉，多在姑苏城阊门外西北的虎丘。虎丘是苏州是古老的名胜之一。春秋晚期，吴王夫差葬其父阖闾于此，相传葬后三日有白虎踞其上，或云山丘形状犹如蹲虎，故名虎丘。它岩秀壑幽、曲涧潺湲，池泉清冷，修篁掩映，路若绝而复通，石将颓而又缀，景色十分秀丽。名泉就处在这一静幽秀美的环境里。

虎丘第一眼名泉，叫憨憨泉，又名观音泉，位于斗拱飞檐的断梁殿一旁。泉畔有石碑一通，上刻憨憨泉三字，清澈澄清的泉水奔涌不息。关于憨憨泉，民间流传着一个动人的故事。很久远的时候，虎丘山上有个名叫憨憨的小和尚，他双目失明，但可恶的老和尚却每天叫他到山下挑水，稍一迟慢，就遭斥骂。一天，小和尚挑着水往回走，脚一滑，摔倒在地，他用手一摸，原来是地上青苔。聪明的小和尚想，青苔之下，说不定是清泉，便用扁担掘了起来，恰逢老和尚过来，见此情景以为是小和尚在借此行乐，怒火顿起，不由分说夺过扁担，劈头打去。小和尚因眼睛看不见，躲避不了。不知怎的，不知从哪里来的力量把老和尚向他狠狠打来的扁担扇到一边，沉沉地落到掘土的地方。顿时，清泉汩汩涌出，声音丁冬悦耳。泉水喷溅到小和尚脸上，他双眼顿时复明，惊喜万分。而老和尚却在一旁吓得目瞪口呆，还以为小和尚是天上神仙下凡，连忙跪下叩拜。从此，这眼泉水就叫憨憨泉。

剑池，是唐代李季卿品评的天下第五泉。石壁上刻有“虎丘剑池”四字，相传是唐代大书法家颜真卿的手迹。剑池位在千人岩底下，呈长方形，深约5米。池上两崖如劈，藤蔓披拂。崖底便是一汪碧波，形如

长剑，澄澈透明，冷气逼人。崖壁上有宋书法大家米芾手书“风壑云泉”刻石，字体雄浑遒劲。

据考证，剑池乃是吴王阖闾的墓穴之门。相传吴王阖闾死后，曾将他生前喜爱的鱼肠、专诸等3000支宝剑一同陪葬在此石穴中，并积虎丘岩石渗水于上，以防后人掘取，故名剑池。1955年苏州市人民政府在整修虎丘塔时，曾将剑池泉水戽干，将淤泥掏尽，先在池壁上发现有明代唐伯虎、王鏊等人的题诗记事。后在剑池底北侧的尽头，正对着虎丘塔的下面，发现了一个呈人字形的石洞，洞里有一条隧道，洞的尽头为三块人工凿成的巨石所筑成的石墙。据专家分析，里面可能就是阖闾的墓室。由于墓室正好拱于虎丘塔之下，如果发掘此墓，有可能会对有千年以上历史的虎丘塔产生破坏性影响。所以，考古学家们只好发掘到墓门为止，于剑池内再重新蓄水，成为一泓俨然如初的清泉。

关于剑池里有3000支宝剑之说，有关方面分析，有可能是古人胡编误传，也有可能是建墓不久，就有掘盗人将剑掘去。相传，秦始皇、东吴孙权都曾派人到此凿石求剑，皆无所得。

唐代张又新和刘伯刍游虎丘时评定的天下第三泉，就是陆羽井，又名观音泉。游人从虎丘二山门进去，沿山路可达千人岩后面的冷香阁。陆羽井就在冷香阁的不远处。泉眼现为一口石井，井口约3米多见方，四周围以石壁，水流终年不断。泉水清亮透明，略有甜味，现在冷泉阁已辟为茶室，为饮茶品泉最佳处。用陆羽井的泉水，沏上太湖名茶碧螺春，香郁沁人，味醇色鲜，一口饮毕，余香无穷。中外游人前往品茗者，一年四季不绝，就连茶室附近的树荫下、岩石边也常常置桌椅、放茶杯，品饮者满座。

饮水思源，便不能不说起陆羽。唐代贞元年间，陆羽曾住虎丘，亲自到山上挖了一口井，专门研究泉水水质对煎茶的作用。这个消息传到了唐德宗李适耳里，立刻下诏召陆羽进宫，要封陆羽为官，但陆羽没有接受，他又回到虎丘专门用剑池和陆羽井的水栽培苏州散茶。经试验培植，他创造了整套种茶、育茶、采茶、煎茶的方法，并大力倡导发展茶业茶事。当时吴地人们饮茶已成为习惯，种茶成为百姓的一项职业。陆羽在清泉畔，一边研究栽茶技艺和品泉心得，一边著作我国茶文化代表作《茶经》。

在苏州西郊的天平山，有号称“吴中第一水”的白云泉，又名钵盂泉。

天平山群峰峻峭，怪石林立。《吴郡图经续记》中说它：“巍然特出，群峰拱揖。”因山势高峻，峭拔入云，故又称白云山。上山的路也分成三段，称为三白二云。穿过御碑亭周围的大片枫树林，登上数十级山径，便到达下白云，也就是白云泉所在之处。石壁上刻有白居易手书的“白云泉”三字，旁有云泉精舍。白居易有诗咏此泉曰：“天平山上白云泉，云自无心水自闲。何必奔冲山下去，更添波浪向人间。”从白云的坦荡淡泊，“吴中第一水”的清闲透澈，使人领会到一种无牵无挂、从容不迫的意境。由白居易的题字和诗咏，可以想见此泉在唐代已相当有名。

白云泉从攀附着苍藤薜萝的峭壁隙罅中潺潺流出，注入池内，终年不断。泉水清冽而晶莹，水味醇厚而略带甘甜。泉前现建有敞轩一座，在此不但可以畅饮用白云泉泡沏的香茶，还可纵赏天平山四周的景色。轩前古树参天，浓荫蓊郁，东麓有宋代名人范仲淹父亲、祖父和曾祖的墓园。自宋至清的几百年间，范仲淹的后代在此营造规模宏大的墓园，四周林茂花香，山明水秀，亭台楼阁俱全。“汲取清泉三四盏，芽

茶烹得与尝新。”在白云泉畔边品茗边凭眺，吟诵范仲淹“先天下之忧而忧，后天下之乐而乐”的名词，能引发出不少遐思，胸襟顿感开阔，天地更为宽广。

杭州虎跑泉

素以天下第三泉著称的虎跑泉位于西湖西南隅大慈山白鹤峰麓，在距市中心约5公里的虎跑路上。虎跑梦泉是新西湖十景之一。

虎跑景区有钟楼、罗汉堂、济公殿、五代经幢、弘一法师纪念塔等名胜古迹，但泉水则是虎跑的主景，其他景也环绕虎跑泉而设。走近山门，先是“听泉”，天王殿内是“释泉”，叠翠轩中是“赏泉”“试泉”，滴翠岩下为“寻泉”，至茶室为“品泉”。

进入山门，是一条平坦的青石板路，两旁青山耸峙，叠嶂连天；一泓清泉沿着路侧的溪涧，琤琤流淌，石板路的尽头是一座供人小憩的凉亭，亦称二山门，这里松枫参差，泉声悦耳，令人驻足。穿过亭子，是一座石桥，桥下是澄碧的池水，由此拾级而上，就可进入虎跑寺了。

虎跑寺原名广福寺，唐大中八年（854）改名为大慈禅寺，明清时多次毁建，现在的寺宇为清光绪时重建。虎跑寺以虎跑泉为中心进行建筑布局，具有江南园林特色，泉池四周依次建轩立亭，院内引水凿池，架设拱型石桥，寺中松柏交翠，寺后修篁漫山。

虎跑泉是一个两尺见方的泉眼，清澈明净的泉水，从山岩石罅间汩汩涌出，泉后壁刻着“虎跑泉”三个大字，为西蜀书法家谭道一的手迹，笔法苍劲，工力深厚。泉前有一方池，四周环以石栏；池中叠置山石，傍以苍松，间以花卉，宛若盆景。游人在此，坐石可以品泉，凭栏可以观花，怡情悦性，雅兴倍增。

宋代苏东坡有一首写虎跑泉的诗：

亭亭石塔东峰上，
此老初来百神仰。
虎移泉眼趁行脚，
龙作浪花供抚掌。
至今游人盥濯罢，
卧听空阶环佩响。
信知此来如此泉，
莫作人间去来想。

诗中所说的“虎移泉眼”则是一则流传很广的传说。相传在唐以前，此地既无泉水，也无大的寺宇，唐宪宗元和年间，有位名叫性空的和尚云游至此，见大慈山白鹤峰麓环境清幽，便有心栖禅于此。但经进一步考察，却发现这里缺少饮用水源。有一天，来了两个力大无比的兄弟，兄大虎、弟二虎，他俩长期流浪在外，近日才到杭城。听说性空和尚有心在此建立大寺院，却苦于无水，便决计剃度为僧，做性空和尚的徒弟，专为寺院挑水，性空和尚见他俩心诚便收下为徒了。

大虎、二虎每天起早到大慈山外的西湖中去挑水。由于他俩力气大，挑回的水倒也足够师徒三人享用。但是，性空和尚想的是建立一座大寺院，他兄弟俩纵有千斤之力，又能从西湖里挑来多少水哩！性空和尚为此发愁。有一天，大虎突然想起在南岳衡山时，一次口渴异常，恰遇一眼山泉，清冽香甜。后来听当地人说这眼泉名叫童子泉，是一眼稀世的仙水。于是，大虎对二虎说：“我们何不把它移来”。二虎一听，拍手叫好，于是兄弟俩告别师父，历尽千辛万苦，赶到了童子泉。性急的二虎上前就要搬，童子泉却一动也不动，兄弟俩无奈只好望泉兴叹。这情景被一守护童子泉的小仙童看得真切，便走出山林来说：“这童子泉是仙泉，凡人哪能搬得动它。但如果你俩愿意脱俗成虎，这泉便可移动。”大

虎和二虎当即应允。于是，小仙童便在他俩身上拂柳枝，洒仙水。顿时，只见烟雾中跳出两只斑斓猛虎，小仙童立即拔出童子泉，跨上大虎之背，催赶二虎背驮着童子泉，一阵风似地赶往杭州。

一天夜里，性空和尚正在打坐，朦胧中见到两只口渴异常的老虎在禅房外刨地作穴，性空和尚猛地惊醒过来，打开门一看，老虎未见，却有一股清泉从石崖间涌出。性空和尚明白，这就是大虎和二虎移来的童子泉，它由“二虎”刨地作穴而成。所以，便给这眼泉取名为虎刨泉。后来性空又觉得此名有些拗口，便更名为虎跑泉。白鹤峰麓有了虎跑泉，性空和尚栖禅的大寺宇也很快建成了。

根据“虎移泉眼”民间传说，1983年在虎跑滴翠岩后的山腰平台上，雕塑家创作完成“梦虎”雕塑。整个塑像借用一组巨大的山岩叠石，只见两只猛虎接踵跑地出泉，性空禅师则合着双目，怡然梦中。雕塑充分利用自然地形、山涧，把人物和山虎、涌泉、自然山水、庭院建筑融为一体。高僧梦卧之形态，两虎自林中跑水之情状，既有宁静感，又有跃动感，动静结合，野趣盎然。石壁间刻有“虎跑泉眼”四字行书和“梦虎”两大篆体字。

当然，人们不会相信虎跑泉真的是两只老虎跑出来的。明初文学家宋濂在为虎跑泉所作的铭文中就说：“谁信清泠生于虎爪？”张舆在诗中亦云：“虎曾听法跑泉出，龙或逃禅挟洒飞，……世情总被凡僧惑，泡影观来果是非。”

那么，涓涓不息、清澈宜茶的虎跑泉是从哪里来的呢？旧时虎跑有块四字碑：“源远流长。”现在清音亭上书有楹联：“山势北连三竺去；泉声西自五云来。”那是因为虎跑泉出露处的北、西和西南三面均为高山，环绕成为面向东与东南的一个马蹄形洼地，给虎跑泉提供了良好的供水条件；加之这里的石英砂岩中的节理裂隙发育极好，使地下水可以顺着裂隙源源不断地补充给虎跑泉，从而使泉水在这里涓涓流出，终年不断。经测定，虎跑泉涌水量每昼夜为192吨左右，属于裂隙下降泉。所以三四个月甚至半年多不下雨，虎跑泉水依然叮咚。1978年大干旱，不甘心喝钱塘江水的人们便纷纷涌往虎跑汲水，成为一时盛况。

从地质结构看，此处系X断裂发育体，虎跑泉水沿断裂层从石英砂岩中流出，而后受粉砂岩与泥页岩阻挡，地下水即沿断裂层上升溢出而成泉，流量为0．37立升／秒。虎跑泉水质极为纯净，它的总矿化度每升仅有0．02～0．15克，泉水分子密度高，表面张力大，向盛满泉水的碗中逐一投入硬币，只见碗中泉水高出碗面达3毫米而不外溢。清代丁立诚《虎跑泉水试钱》诗中赞叹：“虎跑泉勺一盏平，投以百钱凸水晶。绝无点点复滴滴，在山泉清凝玉液。”历来“戏水”成为人们游览虎跑的一项乐事。一般水含氡量极少或不含，当每升水中含氡量大于12．74埃曼时就称为矿泉水了。而虎跑泉水每升含有26埃曼氡。据上海、南京、杭州地矿系统和防疫部门专家测定，虎跑泉水中还含有30多种微量元素，是一种很珍贵的冷矿泉水。经常饮用，具有较好的医疗保健作用。现在，虎跑矿泉水厂出品的矿泉水供不应求，而每天凌晨起来到虎跑汲取泉水的人更是越来越多。

虎跑泉水色晶莹，味甘冽而醇厚。明代高濂在他的《四时幽赏录》中说：“西湖之泉，以虎跑为最。西山之茶，以龙井为最。”如今，虎跑泉依然澄碧如玉，从池壁石雕龙头喷出的那股水流仍旧涓涓汩汩，不停涌出。坐到轩敞明亮的茶室中，泡上一杯热气腾腾的龙井慢啜细品，一股清香甘冽之

味，透于舌间，流遍齿颊，顿感神清气爽。1959年2月，郭沫若先生游览虎跑泉后曾留诗一首：

虎去泉犹在，
客来茶甚甘。
名传天下二，
影对水成三。
饱览湖山美，
豪游意兴酣。
春风吹送我，
岭外又江南。

虎跑景观以“泉”为中心，新中国成立以来经过多次拓建，重新恢复了钟楼、罗汉堂，修建了弘一法师石塔及纪念堂、济公殿和济颠塔院等景观，人们在品泉饮茶的同时，探胜访古，凭吊这两位佛门弟子的遗迹，更增添了不少游兴和遐思。

杭州龙井泉

“采取龙井茶，还烹龙井水。一杯入口宿醒解，耳畔飒飒来松风。”这是明人屠隆的《龙井茶》中的诗句，他赞诵龙井茶，更夸龙井水。

龙井，本名龙泓泉，又名龙湫，是个圆形泉池，位于杭州西湖西南，南高峰与天马山之间的龙泓涧上游的风篁岭上。

龙井泉池环以精工镌雕的云状石栏，泉池后壁是古朴叠石，泉水从叠石下石隙中涓涓涌出，汇集于龙井泉池后，又经过泉池下方通道流入低处的两个相连的长方形水池中，接着注入玉泓池，最后跌宕下泻形成风篁岭下“十里泉声咽断崖”的淙淙溪流。

据明代田汝成撰《西湖游览志》记载，龙井泉发现于三国东吴赤乌年间（238－251）。西晋学者葛洪曾在此炼丹。明代，有人曾在井口发现一片投书简，刻有东吴赤乌年间向“水府龙神”祈雨的祷文。可见龙井泉闻名于世已有1700多年的历史了。民间相传龙井泉与江海相通，有龙居其中，故名龙井。苏东坡有吟龙井泉诗：“人言山佳水亦佳，下有万古蛟龙潭。”北宋词人秦观的《龙井记》写得更是生动、深沉，曰“惟此地蟠幽而居阳，内无靡丽之诱以散越其精，外无豪悍之胁以亏疏其气，故岭之左右大率多泉，龙井其尤者也。夫蓄之深者发之远，其养也不苟，则其施也无穷；龙井之德，盖有至于道者，则其为神物之托也，亦奚疑哉！”古书记载说龙井寺辨才法师也曾率徒求雨，“俄而有大鱼自泉跃出，观者异焉！……而其名由此益大闻”。

关于“井中有龙”的传说，千百年来一直为人们所津津乐道。传说在很久以前的遥远年代，杭州一带并不像今日风光如画，而是一片荒土，而且年年大旱，百姓们年年上风篁岭祷神降雨，但老天还是不下雨。后来此事被一条秉性正直、喜好济贫的蛟龙知道，它便悄悄溜出龙宫，准备将钱塘江水送至风篁岭，可是水还没送到岭上，蛟龙就被老龙王派来的兵将们抓了回去，关进海底铁牢。蛟龙虽然身在铁牢之中，但它为老百姓解忧排难之决心不移。经过深思熟虑，终于想出了办法，于是它避开守牢的虾兵蟹将的眼目，用龙爪从牢底向杭州风篁岭方向挖掘起来。龙爪神速，不久一条细长的海底水道便逶迤挖通。于是，清澈的泉水就通过地下通道源源涌出洞口。从此，风篁岭上便有了这眼清冽甜亮、终年不涸的甘泉了，也使杭州一带变成了人间天堂。为纪念蛟龙送水之德，老百姓们特地在泉口四周砌一圆池，环石皆饰以云纹，并将此泉取名为龙井泉。

千古神话传说给龙井泉带来了美丽而神奇的色彩，于品饮之际作为谈资，也能助人茶兴。

龙井属于石灰岩区的岩溶泉。龙井四周为石灰岩层，而且均由西向东南方倾斜，龙井正好处于倾斜的东北端，有利于汇集顺岩层面顺流的地下水。另外，在龙井泉附近还有一条断层破裂带，也为龙井泉源源不断的地下水补给提供了良好通道。在地形上，龙井又是处于有利于汇合地表水的地方；再加上地表植被发育良好，山林茂密，有助于拦蓄地表水渗透到地下岩溶裂隙之中，最终都流向龙井，使之形成了终年不涸的龙井清泉。

龙井还有一种有趣的现象：当人们用棍子搅动龙井泉水以后，水面上就会出现一条游丝般蠕动的由外向内渐渐缩小而终于消失的水纹，人们称为分水线，当地人称之为龙须。这种分水线在天雨时尤为明显。这是一种水流体动力现象。因龙井泉出口比水面低，当水从下出口流出时，出口附近水流因流速加快而压力变小，水被搅动后排泄加速更加明显，因而可看到分水线。另外，在龙井泉池的底部和边缘岩石上，常可见到一些豆状小颗粒叠成的不规则的小堆，那是岩溶泉中的碳酸钙与其他杂质掺合在一起的沉淀物，因在其沉淀过程中，泉水不断流动，致使沉淀物也不断转动，所以天长日久便构成豆状小颗粒。

“烹茗僧夸瓯泛雪，炼丹人化骨成仙。当时陆羽空收拾，却遗龙泓一片泉。”这是苏轼所作《龙井》诗中对龙井泉的赞美。诚如苏轼诗咏，龙井之所以蜚声四海，首先是龙井泉水清冽甘美，可与虎跑水媲美；二是龙井四周环以茶山茶园，盛产西湖龙井茶。龙井茶因具色翠、香郁、味醇、形美“四绝”而著称于世。元代诗人虞集晚年寓居杭州。他游龙井，品尝了用龙井泉烹煮的雨前茶，诗兴大起，赋诗曰：“徘徊龙井上，云气起晴昼。澄公爱客至，取水挹幽窦。但见瓢中清，翠影落群岫。烹煎黄金芽，不取谷雨后。同来二三子，三咽不忍漱。”大有甘之若饴之慨。明代孙一元在《饮龙井》诗中，要流露了陶醉之情，诗曰：“眼底闲云乱不开，偶随麋鹿入云来。平生于物原无取，消受山中水一杯。”

在宋代以前，有老龙井、龙井寺、龙井之分。老龙井在风篁岭南面的落晖坞。现在人们所见的龙井，旧名龙泓。龙井寺原建于老龙井处，相传为五代后汉乾祐年间（948—950）一位叫凌霄的杭州人所建。北宋年间，龙井寺名垂天下，当时大法师辨才告老退居于龙井寺，以汲龙井泉煮茶待客为乐事，一时许多名流学士竞相前来龙井寺，如苏轼、苏辙、秦观、黄庭坚、赵阅道、杨无为等都曾来此赋诗吟咏。

“路上风篁上翠微，老龙蟠井四周围。”龙井泉四周围风光秀美佳绝。未到龙井，先有涤心亭相迎，有楹联曰“萦云细路杳无尽；落石飞泉静有声”。继有一片云石，江湖一勺亭、神运石，还有龙井泉旁专供人们享用龙井茶的秀萃堂。明人田艺蘅著《煮泉小品》记道：

> **今武林诸泉，惟龙泓入品，而茶亦惟龙泓山为最。又其上为老龙泓，寒碧倍之，其产茶，为南北山绝品。……求其茶泉双绝，两浙罕伍。**

清乾隆皇帝6次南巡，都到了杭州。其中公元1762年和1765年两次亲临龙井，品尝了用龙井水冲烹的龙井茶，作《坐龙井上烹茶偶成》：“龙井新茶龙井泉，一家风味称烹煎。寸芽出自烂石上，时节焙成谷雨前。”他在《再游龙井》一诗中则写道：“清跸重听龙井泉，明将归辔启华旆。问山得路宜晴后，汲水烹茶正雨前。”

用龙井泉水冲泡龙井茶，乾隆的感受是：“啜之淡然似乎无味，饮过后觉有一种太和之气，弥漫乎齿颊之间。”认为这“无味之味，乃是至味”。乾隆之论，深得名泉名

茶之精蕴，同时由于他的品评也使龙井泉与龙井茶并称，并名扬天下。

龙井附近有“湖山第一佳”五个大字，也是当年乾隆所书。他曾亲临狮峰茶园采茶品茗，把龙井茶列为贡品，并把狮峰18棵茶树封为御茶，至今仍郁郁葱葱。狮峰茶园旁有御茶室，与龙井毗邻处则是新建的中国茶叶博物馆。

杭州玉泉

位于仙姑山北的青芝坞口，旧有寺庙，名清涟寺，又名玉泉寺。南齐为庵，五代时改为净空寺，南宋时又称净空院，清康熙三十八年（1699），改名为清涟寺。1964年，在旧寺的基础上改建成一座具有江南园林特色的庭院，面积为0．73公顷。整组建筑采用粉墙漏窗，回廊环接，隔而不断，互相掩映，景中有景，园中有园，巧妙的布局给人以一种幽深宁静的感受。

新建的玉泉庭院，大门是个对景园门。从大门进去，迎面是一方形大窗框，框里的小天井中，安置着一块嵯峨湖石，几竿翠竹，宛若把一幅天然的竹石写意图推到游人眼前，让人几疑是走进了画卷深处。宽敞的南北亭尽头，在有限的空间里，建亭植树，配置松梅竹，呈现一派幽静雅致的氛围。由此进内，便为玉泉主景玉泉池。玉泉池畔回环着亭廊轩榭和大理石栏杆围槛。玉泉池呈一长方形，长约13米，宽约9米，深约3米，清亮的泉水从地下露头，晶莹明澈。相传在南齐建国前，有昙超和尚在玉泉开山筑庵，但无水源。偶遇神人，昙超请他解决寺内缺水问题，神人抚掌而泉水汩汩涌出，因此玉泉又名抚掌泉。自宋代开始，玉泉池中就放养了百余条数十斤重的大鱼。古诗“寺古碑残不记年，池清景媚且留连。金鳞惯爱初斜日，玉乳长涵太古天。投饵聚时霞作尾，避人深处月初弦。还将吾乐同鱼乐，三复庄生濠上篇”，便是当年的泉池鱼乐的写照。泉池变鱼池，观鱼忘观泉，似乎主从倒置，然而在造园艺术上未尝不可。玉泉观鱼，数百年来吸引着四方游客，并以“玉泉鱼跃”列为西湖十八景之一。宋代有人题有一幅楹联，刻于池畔亭柱上：

鱼乐人亦乐；

泉清心共清。

明代著名诗人、书画家董其昌题联道：

鱼有化机参活泼；

人无俗虑悟清凉。

由董其昌题书的“鱼乐园”匾额，至今还高悬于池畔的亭廊之上。如今玉泉池中放养着青鱼、草鱼和红鲤、黄鲤200余条，其中有几条大青鱼重达30多公斤。湛湛泉色，尾尾大鱼，沉浮其间，鱼儿时而扬鳍而来，争逐食饵，时而摆尾纵腾，潜入泉池。“疏凿莲花沼，红栏护碧漪，园波一镜洗，暖日万鳞嬉。”今日，除泉池中的大鱼之外，在庭院的敞厅里，又添了许多金鱼缸以及众多盆景。鱼乐园畔开设了茶座，一边细啜用玉泉烹沏的香茗，一边观赏泉池中鱼儿纵回游姿，给人们留下了各自的启迪和难忘的印象。

在玉泉西侧内园中，有著名的古珍珠泉，泉池呈长方形，面积约3平方米。池中水清见底，游人以脚蹬地，泉池内即有串串小水泡不断往上涌现，恰如串串珍珠。

穿过珍珠泉圆洞门，便见一造型别致的庭院。这里有玉泉的又一姐妹泉——晴空细雨泉，又名法雨泉。有关志书上载：“泉眼上涌，浮激波面，滴滴作雨状，每斜风疏点，游人或惊雨而去。”这是因为这处泉水下面的泉眼既细又密，丝丝上涌，经太阳光照映，犹似纷纷雨点。古人有用“耳边曾未闻淅淅，眼底辄复看蒙蒙”的诗句来描绘

此泉奇观。

关于玉泉，民间有则动人的传说。那是很古以前，钱塘江口有一条深不见底的“天开河”，河中有一条正直勇敢而又本领无比的草龙。一天，有一条官船押着两条大船从钱塘江口经过。大船中不时传出阵阵凄惨的哭声。草龙从探卒回报得知，是官府强抓了穷苦百姓，押往京城去做苦工的，顿时，怒火中烧，于是翻起一个大浪头，掀翻了官船，救出了两船百姓。接着，草龙驾起乌云直奔京城，闯进皇宫。但正当它伸出龙爪刚要扑抓昏君时，一个太监从暗处向它射来一箭，正好射中它右眼。草龙疼痛万分，只得退回天开河，发誓要报此血仇。

那时候，在杭州清涟寺里住着一位医术高明的老和尚。草龙便变成一位黑脸大汉前去求医。老和尚见这位黑脸大汉右眼鲜血淋漓是刀创所致，就心存疑惑，经他巧妙盘问，草龙道出真情，并流露出眼伤治愈后要去复仇的急切心情。谁知这老和尚住的寺院正是昏君赐金建造的。老和尚欲报皇恩，又怕自己不是草龙对手，便想出一条奸计，假意对草龙说：“我若是治好了你的眼伤，你拿什么来谢我呢？”草龙说：“只要你能治好我的眼睛，你要东海明珠，我也给你弄来。”老和尚说：“金银财宝，我什么也不要，本寺缺水，你先替我钻个泉眼吧。”

草龙不知是计，就在老和尚指定的地方翻身钻入泥中，眨眼间，清泉从洞口涌出。草龙越钻越深，泉水也越涌越大。此时，老和尚便将佛前供奉的玲珑石移过来，狠心地扣压在泉眼上。这样，草龙就永远被镇在地下了，而清涟寺却有了一眼千古不涸的清泉。民间传说中还说古珍珠泉是草龙的左眼代成的，晴空细雨泉是草龙的右眼化成的。

现代科学考察出玉泉水的成因，与它所处的地质、水文地理条件密切相关。从玉泉至灵隐寺之间，是一距今约50万年前的第四纪中期形成的巨大洪积扇，构成了良好的透水岩层，当大气降雨和地表溪流从桃源岭、北高峰、天竺山等三面向玉泉一带汇流到达谷口洪积扇顶部时，绝大部分地表水经渗透转变成为地下水。地下水顺着倾斜地形，最后涌出地表，便成玉泉。

由于玉泉附近的洪积层孔隙直接与大气沟通，地下水溶有的气体很多，涌出地面时，气体便迅速从水中释放出来，形成许多雾状气泡，在晴日里看得特别清晰，这便是晴空细雨泉。如果人们用脚踩地，其震动作用加速了气泡的喷出，古珍珠泉便是这样形成的。其实，玉泉、古珍珠泉、晴空细雨泉，都属同一地下水体，只是涌出成泉的地段相异而已。

虎跑泉、龙井泉、玉泉为西湖三大名泉，如果说虎跑泉和龙井泉水能饱人口福，那么玉泉就是饱入眼福了，玉泉也是三大名泉中最古老的名泉。“湛湛玉泉色，悠悠浮云身。闲心对定水，清净两无尘。”这是白居易在任杭州刺史时，对玉泉水的赞赏。可见玉泉名胜称誉于世，已有千余年的历史。宋代时，玉泉的泉水还曾灌溉附近农田三千顷，如今玉泉庭院外的山水园中又开凿了一处湖湾。玉泉的景致因水而活，人们的游兴因水而增。“年深须变化，泉清自逍遥”，经过杭州人民的情心护理和建设，玉泉已成为一处闻名四海的赏泉胜地。

西湖的泉群

杭州之泉除虎跑、龙井、玉泉这三大名泉之外，还有许多清泉星罗棋布于湖山。据钟毓龙《说杭州》一书中不完全记载，著名的泉就有60多处。目前未湮没的约20多处，这里择其要者再介绍几处。

冷泉，位于灵隐寺前，飞来峰西麓。唐代中期，元[illegible]做杭州刺史时，发现了冷泉，并建亭于其上，从此冷泉就一直受到人们的青睐和赞美。宋代政和年间对冷泉进行了疏浚，扩大3倍多，并修建了水闸，以蓄水抗洪。当时灵隐寺的如璧禅师撰文说，冷泉“可以育鱼鳖而豢蛟龙”；放水则“雷奔电激，飞雪喷雾”

冷泉掩映在绿荫深处，泉水晶莹如玉，用来冲泡上等好茶，则味爽而香愈浓。在清澈明净的池面上，有一股碗口大的地下泉水喷薄而出，无论溪水涨落，它都喷涌不息、飞珠溅玉。宋人林稹《冷泉》诗云：“一泓清可沁诗脾，冷暖年来只自知；流向西湖载歌舞，回头不似在山时。”明代大画家沈石田对冷泉评价更高：“湖上风光说灵隐，风光独在冷泉间。”

冷泉池畔有亭，曰冷泉亭，始建于唐中期，为当时杭州刺史元[illegible]所修。初建时，亭在水中央，明万历年间移建于岸上。1953年重新修缮一新。自唐以来，有关冷泉和冷泉亭的诗咏甚丰。宋僧智圆《冷泉寺》诗云：“晚花闲照影，古木冷垂阴。凭槛不能去，澄澄发静吟。”古人常到冷泉亭来消夏，清人江元文诗云：“莫道炎威可炙手，云林尚有冷泉亭。”冷泉亭上旧有不少楹联，明代书画家董其昌撰联曰：“泉自几时冷起；峰从何处飞来？”清代名将左宗棠有联云：“在山本清，泉自源头冷起；人世皆幻，峰从天外飞来。”更有意思的是晚清学者俞樾（曲园）在《春在堂随笔》中记述，他和夫人一次在冷泉亭上共撰一联曰：“泉自冷时冷起；峰从飞处飞来。”后来其女也为冷泉亭旧联作一答联：“泉自禹时冷起；峰从项处飞来。”曲园惊问“项”字作何解？其女解释道：“没有项羽将此山拔起，安得飞来？”曲园闻之不禁大笑。这些联句状物寓意，妙趣横生，已成为冷泉历史文化不可分割的组成部分，引得人们兴致勃勃地在此驻足观赏。

水乐洞泉。水乐洞位于石屋洞西面的栖霞岭下，是西湖溶洞中景致最为奇特的一个喀斯特岩洞。水乐洞全长60多米，右洞口向左斜，左洞口便是一方形泉池，上铺石板，从洞深处潜流而来的地下泉水至此涌出，终年不绝，泉声激石，铿锵悦耳，如水中奏乐。泉旁还有一处称为石鼓的岩石，用石轻轻叩击，冬冬如鼓声。跨过泉池上的石梁进内，豁然开阔，穹若广厦，陈设着石桌石凳。人们在此小憩，把盏品饮山涧名泉，听琤琤琮琮的泉声不绝如缕，使人油然涌起“悬崖滴水鸣金磬，激涧流泉走玉砂”的诗句。

六一泉。此泉位于孤山南麓，西泠印社之西，俞楼东北一侧，那紧贴崖壁的半只红亭，一汪浅潭便是。泉为一方池，那青瓦翘角的小亭原有亭联：“湖两山孤，此处有泉可漱也；天一生六，先生自号无说乎。”亭内岩壁呈浅洞窟。

诗人苏东坡首任杭州通判时，经六一居士欧阳修介绍，结识了住在此处的西湖高僧惠勒，两人朝夕往来，谈诗论文，结为莫逆之交。他们皆钦慕远在千里外的欧阳修之道德文章。后苏东坡调离杭州，欧阳修患病去世。数年后，即宋哲宗元祐四年（1089），苏东坡再度来杭任郡守，惠勒又离世圆寂。这18年间，东坡为二失挚友几度恸哭孤山。惠勒弟子二仲，画欧阳修及惠勒之像于孤山寺院内，画上还有一泓泉水。从此六一泉名震古今，后虽几度兴废，终因名显，至今尚存。泉池面积约2平方米，睡莲笑脸迎人，泉水清凉甘冽，上有半亭一座，名为六月亭，又称半壁亭。泉亭附近都是人文胜迹，东边是宋代遗迹柏堂和竹阁；其上是还朴精庐，是现代金石家丁敬、吴昌硕研究印学之所；西边是清代大学者俞曲

园先生晚年养老居舍——俞楼。

苏东坡怀念前贤，在寺旁结庐为庵，表示与惠勒、欧阳修共聚。同时又按画意，在山石下开凿一池，引来清泉，为纪念欧阳修而名为六一泉，并亲撰《六一泉铭》，镌刻于泉旁岩石上。后来，惠勒的弟子们又造了一座亭，用来保护苏东坡的《六一泉铭》。

吴山八泉。吴山，山奇石秀，四周多名泉，素有“吴山八泉”盛名。

从鼓楼大井巷上山，巷右首就可看到“吴山第一井”五字刻石，刻石后有五眼水井，就是八泉中最著称的大井。此井之水源于吴山，经岩层多次过滤，汇聚而成。由于不染江湖之流，水质清澈澄碧，前人品其水，认为名属钱塘第一。据宋《梦粱录》及明《西湖游览志》记载，此井系呈越国时韶国师所凿，至今已有1000年以上历史。南宋淳祐七年（1247），杭城大旱，市内井泉全部枯涸，独此井如常，打水者从早至晚不绝，而井泉之水亦不减不盈。明洪武年间，参政徐本立“吴山第一井”石刻碑，记南宋之事。明代时，大井内还有数尺长的金银杂鱼，在水中时隐时现。大井历经千载，至今水质不减当年，近年大井经过整修，重立碑石，予以保护。

河坊街胡庆余堂旁有条小井巷，小井开凿于明朝万历二十五年（1597），后来井上面铺设石板凿八眼，俗称下八眼井。沿吴山车道上宝月山，右边巷内有一井，叫乌龙潭（旧名黑龙潭），俗称上八眼井。白居易做杭州刺史时，曾在此求过雨，遗有《祀雨黑龙潭》文，可见历史之悠久。据当地长者传说，天晴时，井水澄碧清澈；天雨时，早一日水便变黑，附近居民常以此井来预测天气晴雨。从四宜路上吴山，在四宜亭下，有一口郭婆井，又称郭璞井。此井一说为晋人郭璞开辟；一说系山下郭姓老婆婆所凿，因“婆”与“璞”音近，后误传为郭璞井。

吴山八泉中最古老、最享盛誉的当推唐代名泉青衣古泉。据记载，唐开成年间，有道士韩道古在此结茅为庐。一天，忽见一青衣童子入一山洞，不再出来，即寻找入内，突然听到洞中泉声大作，一股清流汩汩流出，青衣泉名由此而来。后洞泉湮灭。400年后南宋庆元年间，发现青衣古泉涌于荒草丛中，于是砌石为池，引泉下注。元代有天师广广微子，在此建三清宝阁、元帝圣殿，并在井旁石壁上书刻“青衣洞天，吴山福地，十方大重阳庵”14个大字，青衣洞天遂成为当时吴山著名的十景之一。后青衣古泉再次湮没于草莽之中。1984年，青衣泉再度被发现，泉地在吴山十二生肖石东侧宝莲山山腰，洞深10余米，阔1米多，清澈的泉水自石罅内涓涓流出，左方石壁上，残存唐代摩崖石刻。

白鹿泉位于吴山东南，曾列为吴山第一景。据史籍记载，南宋绍兴年间此地建有通元观，“石上泉香眠野鹿，步虚歌罢鹤飞还”，是一处以清幽著称的好地方。白鹿泉就在观中三清殿后，传说道士刘敖因梦见一对白鹿来此饮泉，遂凿山而泉涌出，故称白鹿泉。泉水甘冽莹洁，泉壁上镌有闲鹿一对，影浮泉中，仙姿绰约。明代诗人高应冕游览白鹿泉后，曾留下了“白鹿何年去，灵源此地留，水从山下出，人向镜中游”的名句。吴山八泉中白鹿泉、三佛泉等泉，因地质变迁，都已干涸湮没。

白沙泉。从岳庙西边小径翻栖霞岭，过紫云洞下行，便可到白沙泉。

白沙泉也是西湖名泉，白沙泉四周环境清幽，纤尘不染，市嚣不闻，而山水极佳，秀色可餐。康有为曾亲笔题名“白沙泉”三字。白沙泉水清澈，可鉴人面，泉味甘冽，是沏茗饮用的上乘好水。毗邻的浙江大学教授学人和附近居民多向此泉汲水，甚至有不少离此很远的居民，也天天凌晨来挂

盘山取饮白沙泉水。据说，长期饮用白沙泉水能使身体虚弱者逐渐健康强壮。为此，去白沙泉饮泉汲水的人越来越多，白沙泉的知名度也越来越高了。这两年因采水过多，山水不足，曾有较长时间干枯见石。

金果泉也在黄龙洞附近的挂盘山上。此泉水源为地下水，水温低，纯度高，水质好。炎夏酷暑，金果泉上白雾缭绕，那是因为低温水与热空气相激相溶所致。泉的对面石壁上刻有篆文。据说，此泉在宋代就已存在，今在篆刻之旁赫然书有“为民饮水”四个红色大字。这里曾有一位忠实地守护这泓清泉的老人，来金果洞取水的人从早晨到半夜几乎不曾间断过。这位老人每天用金果泉水沏好几壶泉茶，让他的新老朋友享用。汲泉者每每喝到此茶水，都感到透心的爽气和无比的甘冽。现在金果泉已成为杭城茶人市民竞相品饮和采汲的清纯山泉。

白居易则在《钱塘湖石记》中写道：西湖“有泉数十眼，湖耗则泉涌，虽尽竭湖水而泉用有余”。杭州湖山处处有溪涧泉井，淙淙有声，盈盈不竭，即使整个西湖枯竭了，三面云山中的泉水源流也是用不完的。除了上述的几处名泉之外，西湖其他的清泉还有很多，如天竺寺的梦泉、云栖的洗心泉、葛岭抱朴道院的还丹泉、五云山顶的井泉、九曜山法因寺的钱王古井、上天竺法喜寺的观音泉。其中葛岭抱朴道院的还丹泉，据说也是葛洪汲水炼丹之处，于是便有了百疴可治的“仙水”之名。云栖洗心泉“泓寒碧天光岚影”，泉旁有明代高僧莲池大师主建的洗心亭。旧时，亭梁上悬大珠一串，人到此亭可轮转悬珠，发出隆隆响声，再以手掬泉扪抚心口，其意在以我佛训戒条与无邪清泉来荡涤心中污垢，故名“洗心”。而今游人每至此泉，往往品饮泉水，喝上一杯甘泉香茗，消渴除烦，在心中留下一份清爽与纯净。

青岛崂山矿泉水

防病强身即是仙，
青松泰岱伴华年；
深知海上长生药，
不及崂山第一泉。

这是国外华文报刊对青岛崂山泉水的评赞。青岛的啤酒缘何能驰名四海，成为国内外人士都喜欢的美酒？源在崂山水。

崂山地处青岛市东北部，绵亘于崂山市境内，古称劳山、牢山，又名鳌山、辅唐山。其主峰崂顶即巨峰，居于群峰中央，海拔1130米。崂山泉历史悠久，早在1500多年前，就有“泰山虽云高，不及东海崂”之说。泰始皇曾于公元前219年亲临崂山，观蓬莱仙境，眺瀛洲风采。唐玄宗也曾遣人上崂山炼丹。自古以来，崂山既是道家云集之地，也是文人墨客探胜品水之所。李白、苏东坡、文征明、顾炎武、王海洋、高凤翰、蒲松龄、康有为等都曾先后登临崂山。古今游人游览崂山，必饮崂山泉水，崂山泉水自古有“神水”、“仙饮”之称。《唐常衮中书门下贺醴泉志》中记载：“积年之疾，一饮皆愈，挈瓶而至，踵迹相望，日以万计，酌之不竭。”崂山矿泉水未必如古人所云“积年之疾，一饮皆愈”如此灵验，但其健身祛病之功效是显而易见的。如果经常饮用崂山泉水，可以加速人体内的新陈代谢，增进食欲。矿泉水中所含各种矿物质，被人体吸收后，可以收到调节内分泌、舒张末稍血管等功效，所以崂山矿泉水是大自然赐予人们的天然优质饮料。

崂山水为冷矿泉水，因崂山临海矗立，地处海陆气流汇合之处，气温适宜，雨量丰沛，植被发育良好。当大量降雨渗入花岗岩体裂隙中后，成为地下水，在径流过程中

溶解了岩体中的多种矿物质，再从山体翠谷中流出，便形成了著名的崂山冷矿泉水。崂山泉流纵横，计有崂山九水、潮音瀑、龙潭瀑、神水泉、金液泉、天液泉等泉群。仅山顶就有瀑布5处、泉水16处、洞穴39处。

潮音瀑，又称鱼鳞瀑。它因溪水在此遇30多米高的断崖而呈三折破天而下，瀑水从断崖上跌落溅出的浪花状如鳞，故有鱼鳞瀑之称。瀑水下注两潭，上潭较小，深约六七米，口缘似缸，水色靛蓝，故称靛缸湾。下潭较大，方圆30多米，旁有石柱亭。西岩顶有观瀑亭，岩壁上镌有叶恭绰题写的“观音瀑”三字。附近巨石上还刻有古人题写的“春泻潭空，别有天地”等石刻。潮音瀑东北侧有蔚竹庵，建于明万历十七年（1589），清嘉庆年间重修。著名的蔚竹鸣泉就坐落在蔚竹庵中。堂壁有诗云：“峭石开青壁，峋嶙不记年。叩门惊宿鸟，隔涧听流泉。树老含秋色，峰高入暮烟。蓬君栖隐处，遥望白云间。”这诗绘声绘色地把翠谷的环境特色，特别是蔚竹鸣泉刻画得情景交融、意趣盎然。

龙潭瀑，又名玉龙瀑。相传很久以前，东海里一条美丽的白龙，得道后奔向太清宫，被一山岩挡住了道路，白龙纵身一跳，其身影在空中泛出了一道白光。白龙离去后，这道白光历久不散，最后化成了一道奔泻不息的飞瀑，后人称之为龙潭瀑。

“崂山春茶神水泉。”神水泉是崂山群泉中最有名的。它位于太清宫西侧。泉边绿树四合，浓荫匝地，清幽凉爽。神水泉，为一集水的泉池，在太清宫院前三清殿的石壁下，石壁上镌刻着“神水泉”的题字。凡泉，一般或从地表露头，或从岩隙喷涌。有的泉流水声汩汩泙泙，如琴筝奏乐；有的泉水花翻滚，如雪浪花开；有的泉则宛如玉珠串串，银光闪烁……但神水泉的特点是听之不闻水声，筑池而蓄泓澄净清水，雨不漫溢，旱不涸竭，一年到头，总是保持着一定水位，故称神水泉。泉水“清凉甘冽、凉爽可口”。游人到此，总爱在泉旁的茶座，品饮崂山春名茶，因为用神水泉水沏上崂山茶，闻则香、饮则甜、咽则滑，品茗之余，香留齿间，回味无穷。

金液泉，为崂山名泉之一，位于崂山北部碧落岩巨石之下。水从一岩石中渗出，一昼夜才能流满1米见方、2米深的泉池，水质清冽爽口，也是宜茶好水。夏日至此饮上一杯，暑气顿消。

上述诸泉瀑流构成了崂山矿泉群，这些清澈甘美的流泉为祖国的茶事篇章增添了佳色。

济南的四大泉群

济南历来有泉城之称，到处是一湾湾、一泓泓的泉水。刘鹗在《老残游记》中说它“家家泉水、户户垂杨”，这种赞誉又播向四海，给泉城平添了诗情画意。

泉城究竟有多少泉呢？据元代史书载，说是七十二泉。清代学者盛百二所著《评泉斋记》曰，济南“之泉甲海内，著名者七十二，名存者五十九，其他无名者奚啻百数”。据统计，现济南有名可考的泉水就有108处。这些不全是《名泉碑》所记之泉。《名泉碑》记载的不少泉在市区之外，甚至很远的地方，而且遗漏不少。现今泉城108处泉，按分布的地区和汇流情况分为四大泉群，即趵突泉群、珍珠泉群、黑虎泉群和五龙潭泉群。这四大泉群有泉79处，其余29处分布在市区其他地方。

泉城之水从何而来？《历城县志》上说：“泰山北麓，泉源竞发，吾邑得七十二焉。”在泰山以北，济南市以南的广大区域内，主要为寒武、奥陶系构成的单斜岩层的

山区，地形与构造均向济南市方向倾落，丰富的地下水顺岩层的倾落方向，汇流于济南市的旧城厢，水承压而回流上升出露成泉。有的从岩体中溢出，有的经岩浆岩体的裂隙上升，终于在静区力最弱的地方出露成泉群，其密集出现处便构成“家家泉水”的奇观，并以其流量之大，“势不得不汇而为湖”。大明湖就是这泉群之水汇集而成的。济南市能有“四面荷花三面柳，一城山色半城湖”的美景，主要得之于滋润这座古城的泉群。

四大泉群中，趵突泉群在本书第二章“天下几多第一泉”中已作评述，这里介绍其他的三个泉群。

黑虎泉群，位于济南市旧城东南，即黑虎泉东路的河滨公园内，为一裂隙上升泉。这里假山、石笋耸立，绿荫如盖，泉池分内外两池，内池悬岩苍黑，从深凹的洞穴内汩汩上涌的泉水，绿如碧玉，清似琼浆；外池较大，游人尚未走近泉畔，数十米之外就能听到水声如雷。近前一看，泉水从一处石窟中涌出，流入人工雕刻的三个虎头，再喷洒而出，显得特别好看。石窟终日不见阳光，游人在泉边一站，立即感到凉意袭人。此泉因明嘉靖年间在其近旁建有一座黑虎庙而得名。

黑虎泉那白如雪、洁似玉的清泉及声如虎啸的轰鸣，也引发过众多文人的诗咏。明代胡缵宗《过泉留题》云：“济水城南黑虎泉，一泓泻出玉蓝田。雪涛飞雨随河转，霞液流云到海边。杨柳溪桥青绕户，鹭鸶烟水碧涵天。金汤沃野近千里，春满齐州花满川。”

离黑虎泉不远处有琵琶泉、金虎泉等10几处泉水汇成的泉水河，河中有泉，别具佳趣。河中之泉名曰溪中泉，泉出于河底而涌泉水柱高出河水面，又因被围砌在方池内，泉水溢出池沿，状如莲花盛开，所以此泉又名莲花泉。

在黑虎泉群内，还有一眼名曰舜井的泉，传说虞舜在千佛山躬耕时曾在此饮过泉水，后人便称此泉为舜泉。

珍珠泉群，位于大明湖南岸，为一侵蚀上升泉群，总涌水量每昼夜1．9万吨左右。珍珠泉水被围蓄在一个面积约为940平方米的长方形池内，水面平似镜，清澈可见底。泉水自地下涌出，无数气泡袅袅上浮大如鸡蛋，小似米粒，状如串串珍珠，若在阳光下越发显得光彩夺目。古人有诗曰：“风回池面破沧烟，涌出珍珠万颗圆”，“不知合浦珠，较此孰多少”。黄景仁咏赞：“跳珠溅雪碧玲珑，甃石围栏绿曲红，……咫尺明湖翰不尽，可知有本是无穷。”这“有本是无穷”蕴含着哲理，正因为这里地下水源补给充足，才有无穷珍珠串串涌出。

珍珠泉象征着幸福和爱情，千百年来，一直得到人们的珍爱。如今珍珠泉池内养有许多鲤鱼，鱼儿缘水嬉戏，口中也吐出水泡，鱼吐之珠与泉涌之珠交相辉映，构成了“鲤鱼戏珠”图。在珍珠泉边，还植有古海棠，据说那是宋代的遗物，故称宋海棠。整个珍珠泉风景区内小桥流泉，绿柳垂荫，间以亭台水榭，点缀红花绿树，设有茶座、茶室，游客在此能舒心地品尝名泉名茶的甘冽和韵味，观赏一派清雅优美的景观。珍珠泉与溪亭泉是济南城内水量最大的流泉。与珍珠泉毗邻的溪亭泉，又大又深，泉水澄碧。有水亭一座建于水上，一桥相通。月夜凭栏而立，可见明月映入泉中。1958年，郭沫若游溪亭泉留诗一首：“七二名泉莫与京，才观趵突又溪亭。珍珠潭底鱼三尺，一片琉璃入大明。”

五龙潭泉群位于济南市旧城西门外，它与趵突泉群遥相呼应，相距约0．5公里，为一侵蚀上升泉群，总涌水量每昼夜达4．71余万吨。五龙潭泉又名灰湾泉，它由

五处泉水汇注而成，面积约亩许，泉流量稳定，不涸不息。

泉城泉多水佳茶香，历来为茗家向往之地。近年来，由于工农业用水量急剧上升，过量开采深层地下水，造成水位下降，泉水干涸。济南市政府采取了多种措施保护泉水。如开发新的水源地，规划建设引黄保泉工程等，使济南泉城再现“家家泉水”的优美景观。

淄博柳泉

在齐鲁大地众多的泉水之中，有一处声名远播的名泉——柳泉。柳泉是我国古典小说《聊斋志异》作者蒲松龄故居的名泉。它位于淄博市淄川区的蒲家庄，从淄博市乘公共汽车约1小时即可抵达。

蒲家庄东门外数十米处即为柳泉。泉前方是一道幽深的山谷，谷底转弯处即为柳泉出露处。泉口1米见方，条石镶边高出地面，泉口外围为青石铺的约百余米的平台，并有花墙围栏。泉边竖立一块石碑，上面镌刻着茅盾亲笔题书的“柳泉”二字。泉后柳树上挂着一块简介牌，上面写道：

> **柳泉原名满井。当年此井深丈余，水满而溢，自流成溪。周围翠柳百章，合环笼盖，风景秀美。传说蒲松龄曾在茅亭上设茶待客，听取乡夫野老谈狐说鬼，以写《聊斋志异》。**

据有关史料，柳泉原为一处天然自流泉水，村民们砌石为井以蓄水。当时，泉水深丈余，即便是大旱之年，泉水仍涌流不息，终年水满四溢，因而柳泉俗名为满井。泉边原有巨大古柳一株，蒲松龄和村民又在泉边植柳一片。从此，井畔柳风拂面，翠枝婆娑，景色比以前更加宜人。蒲松龄和村民们便改泉名为柳泉。蒲松龄十分喜爱柳泉，他自号为柳泉居士，每天到柳泉汲水烹茶。柳泉水质极佳，清澈明亮，用来酿酒，其酒馥郁甘香；用来煎茶，其茶清香四溢，品后历久不忘。

蒲松龄白天在私塾绰然堂教书。夏日休馆，他便在柳泉背后的茅亭中设桌凳，以柳泉之水沏香茗，招待过往行人。古代这一带是通往济南的官道，行旅频繁。人们在歇脚饮茶之时，蒲松龄就问长问短，请行人讲述各地的风俗人情和各种新奇的鬼怪神话故事。他每当听到一个优美动人的神奇故事便欣喜若狂，如获至宝，马上用泉水磨墨，挥毫成章。春去秋来，持续20多年，他采风撰写的故事，终于汇编成了“写鬼写妖高人一等，刺贪刺虐入骨三分”的不朽小说《聊斋志异》。

《聊斋》故事的传扬，不仅使人们熟知柳泉居士，也使柳泉名闻遐迩，直至今日慕名前去寻访柳泉的中外游客、文人雅士仍络绎不绝。当今柳泉由于开采矿井，致使地下水位大幅度下降，虽然已没有当年“水满而溢，自流成溪”的景观，只有在丰水季节，才能看到井底的清水，但柳泉畔的垂柳，依然迎风飘舞，丝条拂人。在柳泉胜迹追思这位“鬼怪文学”大师在故乡摆茶设摊、谈狐说鬼、刺贪刺虐的创作历程，将给我们以深刻的感悟和启示！

泗水泉林

在山东省泗水县城东25公里的陪尾山麓，有一风光秀美、气候宜人的游览胜地，这就是泗水泉林。古籍《读史方舆纪要》和《山东运河备览》称此泉林为“山东诸泉之冠”。北魏郦道元所著《水经注》中描述泗水泉林为“五穴吐水、五泉俱导，各径尺余”。

从地质结构上看，泗水泉林一带为石灰岩层和砂岩层，断裂结构非常发育，地下

水透过石灰岩溶隙及砂岩断层，在陪尾山麓涌出，是山东省境内一处大型岩溶裂隙泉群，最高时泉流量每昼夜可达672万吨，据《泗水县志》记载，明代名流墨客的文章词赋中就咏叹此地清泉遍布，密如树林，“泉林”之名也就此而来。泗水泉林之泉异彩纷呈，或从地涌，或由内突，或见隙溢。游人漫步其间，但见泉连溪流，溪穿泉群，汩汩涓涓，丁冬有声，有的如珍珠闪闪发光，有的似雪花片片飞落。泉流或汇成深潭，或流成池塘。池潭清澈见底，云光倒影，历历可见。

泗水泉林与济南泉群有异曲同工之妙。泗水泉林亦以“名泉七十二，大泉十八，小泉多如牛毛”而著称。有名的泉也分为三个泉群，有趣的是其泉名也叫趵突、黑虎、珍珠等。如果从名泉涌水量的大小来分，大型泉有黑虎、趵突、响水、淘米、珍珠、石缝、瑀泉等7处，中小型的则不计其数。

泉林之泉各具特色。趵突泉从石渎中涌出水面，“有若人之搏而涌激”，翻波作浪，汹涌激荡。黑虎泉犹如猛虎出峡谷，长啸怒号，声势浩荡，气概雄壮。珍珠泉“有若雾之散于水面”，泉池底不时涌出银白色的气泡，大小、形态变幻，恰如珍珠抛出明镜。红石泉“有若腥血之涂石者”，那是因为泉林一带多赤铁矿，其泉水从成矿矽卡岩裂隙带涌出，远远望去，就像一潭碧血，景色十分奇特。双睛泉从石壁之两个圆洞中喷出，真像一双晶莹明亮的眼睛。雪花泉中浪花翻滚，远映近绕，如流烟相灌激，似翻云之成堆，不以雨而盈，不以旱而涸。

泉林的自然风光古今闻名。早在北魏时期，泗水已在主泉处建造了一座源泉祠。宋代在陪尾山建起了泗水神庙。明代万历年间，泗水先后建成三坊、六亭和泉林寺。清康熙、乾隆时期，是泉林最为辉煌的时期。这两朝皇帝多次来此游览，留下了大量诗文楹联。乾隆皇帝曾9次驾临泉林，每次均有“御制诗文”，其中仅题诗就有149首。乾隆还根据古籍所载和民间关于孔子曾到泗水泉林游览，看了涌流不息的泉水后，发出“逝者如斯夫，不舍昼夜”的浩叹的传说，特地在陪尾山立了名为“子在川上处”之碑。此外，乾隆还在山下立了一亲笔题书的七律两首的巨型御碑。地方官吏为了供皇帝游览观赏和驻跸，在泉林附近修建了行宫、致本斋、御桥、石船浮槎等，还建筑了近圣居、横云馆、古荫堂、红雨堂、镜澜榭等馆阁亭榭。

晋江国姓泉

福建晋江东南白沙村外，有一国姓泉，泉之外100米就是碧波大海。国姓泉之所以能够声名远播，是因为此泉由明末清初收复台湾的名将郑成功开凿的。

国姓泉为圆式井泉，形制古朴、典雅。其奇特处在于附近的井水、泉水或咸或腥或涩，唯有此泉的水甘冽醇香，宜饮用宜烹茶，滋养土地万物，造福一方人民。其泉名为国姓，缘于郑成功才22岁时，南明隆武帝因郑成功远见卓识，赐他国姓——朱，将原名郑森改为成功，并任命他为禁军提督，照驸马的职权行事。朝野上下就称他为国姓爷。由他寻找开掘的泉，也就被称作国姓泉了。

国姓泉的开凿在清顺治三年（1646）。郑成功父亲郑芝龙降清后，郑成功率部南返沿海招募义军，举义报明，矢志抗清。五年后，郑成功在晋江白沙一带创建了抗清大本营，在那里招兵买马，操练将士，却碰到了淡水奇缺的困难，严重影响军训，于是郑成功决计要寻找泉源。一天，郑率士兵数名，在白沙滩的一处灌木中，发现沙地上有一条黑色的蚁路，蚁群往同一个地方运

食筑窝。这时，郑成功想起一句民谚：“蚁群窝边跑，淡水脚下冒。”他连忙围绕蚁群画了一个大圆圈，立刻令兵士动手掘泉。当天夜里泉眼掘成，清亮澄澈的泉水露出地表，郑成功掬起一杯清泉品尝，甘冽爽口，不禁大喜过望。涓涓清泉使将士们和当地百姓欣喜若狂。于是，此泉便成了周围人们饮水、煮茶的最佳水源。直到今日，白沙滩尚留存郑成功屯兵城遗址和饮马石槽，并有刀、戟、炮等各种兵器和郑成功护卫亲军穿的铁甲鳞片等文物出土。

永泰洗钵泉

“风吹飞瀑全城缕，洞倚悬岩半结庐。”

这是明代闽人宰相叶向高题咏方广岩诗句。在层峦叠嶂、林荫蔽天之中，一块巨石拔地而起，刺向青天，此石凌空舒展如覆瓦，遮地1000多平方米。这就是方广岩，人们把它喻作广寒仙宫，素有“闽山福地”之誉。洗钵泉就坐落在方广岩景区，位于福建永泰县葛岭山麓。

从福州市乘车行40公里，沿大漳溪行，一路上处处可见映在碧波之中的奇峰倒影。抵达方广岩山口，松篁夹道，层峦耸翠。在这清幽的风景胜地，泉流如练。依石听泉，自有无限情趣。踱凿石、涉险径，过“天关”，至天泉阁，仿佛进入泉的王国。水帘泉，气势磅礴；清音洞，涧水淙淙。当你跨过一座石桥，就来到了声名卓著的洗钵泉。

洗钵泉是水帘交织、清泉汇聚之处，其中有一幅“珠帘”从数十米高的悬岩上飞泻而下，泉流随风飘洒，瞬间异彩纷呈；飞溅飘洒的泉水如霰如雪，似烟似雾；微风时发出环佩之音，大风时发出怒涛之声，风静则仅潺湲而鸣，宛若琴韵。这是洗钵泉的奇观。

在距平地1千余米的山岩上，飞阁挺立，檐牙凌空，既空灵又壮观。洗钵泉水质极佳，清冽沁人，是难觅的烹茶之水。倘若在此边喝洗钵泉烹煮的茶，边纵目远眺，真有飘飘欲仙之感。

泉州清源山泉

福建泉州市北郊的清源山风景名胜区遍布清泉，有人说可探的泉眼起码百来口，如果把池、潭、涧也计算进去那就更难计数了。山，因源头水清而名清源山；城，因山多清泉而称泉州。

假如把清源山比作苍穹，那么，不计其数的清泉恰是繁星密布。清源山有名的泉有弥陀岩左侧的“泉窟观瀑”，妙觉岩兴福院香积厨旁“鉴者神清、饮之无疾”的瑞泉，南台岩山门外，从二石相倚的缝隙中流渗出来的丸泉，高土峰右侧从六七米高处石上流下的一线泉，位于清源上下两洞之间，为纪念宋代留正、梁克家二相而得名的二相泉 ……

在林林总总的山泉中，清源山最著名的则是虎乳泉。

从清源洞出“第一洞天”门，沿石阶而下，左侧便可找见虎乳泉。上下皆为石矶，泉水从隙缝里流出，注入一尺见方的石孔中，不分酷暑严冬，日夜涌流不息，人们贴耳在泉口的岩石上，可听到阵阵蛙鸣声，别有一番情趣，这就是虎乳泉。相传，曾有乳汁不足的母虎每天带着仔虎到泉边啜饮泉水，以泉水代乳汁，小虎都壮健地长大，啸跃泉林，虎乳泉也由此得名。今日来清源山的游客大多要寻访虎乳泉，并不忘品尝用虎乳泉水煮烹的清源山茶。那茶水犹如甘露，清甜芳香，韵味悠长，三杯两盏饮后，顿感疲劳消除，神清气爽，精力充沛。来自港澳台地区的不少游客，下山时，往往还要

十分珍重地捎上一瓶虎乳泉水远走异域他乡……

滁州琅玡山酿泉

“环滁皆山也，其西南诸峰，林壑尤美，望之蔚然而深秀者，琅玡也。”此乃北宋文学大家欧阳修在名作《醉翁亭记》中的文句，其所述“滁”即今安徽省滁县，“琅玡”即指境内琅玡山也。

北宋时，年仅30多岁的欧阳修被贬任滁州太守，因愤于时政，便常到琅玡山中观景游览，深爱山中“野芳发而幽香，佳木秀而繁阴”之景色，于是“朝而往，暮而归”，忘此不疲。山上的智仙和尚，发现欧阳修如此迷恋琅玡山水，深为敬佩，就特意在山水形胜之处，修建了一座亭子供他休憩抒怀和饮酒，以浇胸中块垒。欧阳修对这个亭子非常中意，他欣然登亭饮酒，“饮少辄醉”，故名醉翁亭，他自号醉翁，于是乎《醉翁亭记》便应“运”而生了。亭屡经兴废。其布局严谨小巧，四方端正，明秀怡静，晴红烟绿，意趣盎然。亭内横卧着一块奇石，上镌篆书“醉翁亭”三字。

中国风景佳地，有名山、名亭，一般总有名泉。琅玡山上，既有名传千古的醉翁亭，当然也就有名泉——酿泉，山、亭、泉三者相映成趣。

酿泉，原叫玻璃泉，又名让泉，沿琅玡古道上行，过薛桥不远处即是。泉水久旱而不涸，润滑清亮，甘醇爽口。欧阳修有《题滁州醉翁亭》诗中赞咏：“声如自空落，泻向两檐前。流入岩下溪，幽泉助涓涓。响不乱人语，其清非管弦。岂不美丝竹？丝竹不胜繁。”清康熙年间，州守王赐魁立碑镶嵌于泉侧石砌护墙中间，上刻“酿泉”二字。泉边还立有一小巧玲珑的洗心亭，亭边立有一块巨石，上面镌刻着“枕流漱石”四字，形容泉清石净的意境。

酿泉的形成受到琅玡山岩体和构造的控制。众多的断层裂隙，为地表水的渗透创造了有利条件，并在斜谷地出露成泉。欧阳修发现了这一清泉后，情有独钟，认为这股水泉为石山所酿造，命名为酿泉，并在《醉翁亭记》中称誉“酿泉为酒，泉香而酒洌”。醉翁亭之西为意在亭，亭内石板上凿有一条弯曲回环的小沟渠。酿泉水自外引入其中，经过八折九回，再流出亭外，曰“九曲流觞”。欧阳修当年与一批文人雅士们列坐于曲水之旁，用特制的酒具盛泉水漂浮于流水之上，众宾客顺序赋诗，投射酒杯，对弈“饮酒”。他以“酿泉为酒”，却“醉翁之意不在酒，在乎山水之间也。山水之乐，得之心而寓之酒也”。

欧阳修的《醉翁亭记》这篇名作，后经大学士苏东坡挥笔，由石工刻于两块石碑上，至今仍完好地竖立于醉翁亭西的宝宋斋内。欧阳修在滁州还发现了紫薇泉和濯缨泉。欧阳修出资在紫薇泉旁筑了座丰乐亭，并作《丰乐亭记》。濯缨泉之名源自《诗经》“沧浪之水清兮可以濯吾缨”之句，泉水甘冽，自山岩间涓涓流入泉池。酿泉和紫薇泉、濯缨泉更宜于烹煮安徽毛峰、祁门等名茶，泉冽而茶香，味甘而韵长。

潜山山谷流泉

唐代大诗人李白在《江上望皖公山》一诗中写道：“奇峰出奇云，秀水会秀气。”这里的皖公山就是指安徽潜山县的天柱山。据《天柱山志》载，它“峰无不奇，石无不怪，洞无不杳，泉无不吼”。

天柱山是一座历史悠久的风景名山。主峰海拔1760米，直插云霄，峭拔如顶天之柱。它是我国首批国家重点风景名胜区。在重峦叠嶂，奇岩峥嵘，翠竹奇松之

间，遍布流泉飞瀑。每当暴雨过去，幽谷深涧之中，到处是清溪奔流，而位于山谷寺之西的山谷流泉最让人忘返流连。

天柱山的审美特征可以概括为两点，那就是山顶之雄奇和山麓之灵秀。所谓灵秀，则指自然环境之美与人文景观之智的最佳结合。山谷流泉，实为天柱山岩体表部裂隙水汇集而畅流于山间沟谷中的清亮溪水。一般来说，在石牛洞以上为上游，称为潺潺溪，石牛洞一段为中游，称为石牛溪；下游为主泉区，称为山谷流泉。溪谷全长近1．5公里。石牛溪之名，相传为唐代名人李翺所取，“山谷流泉”则是由宋代文豪黄庭坚命名。天柱山下的这片谷地，留有众多历史文化遗迹，堪称文化谷地。谷宽而不旷，三面环绕青山，幽林古寺，环境极其清雅。南面随溪开敞，似有吞吐潜河广野之气概。在这一溪谷中，有一巨石酷似卧牛，所以才有石牛溪、石牛洞之名称。山谷流泉之东的山谷寺，又名乾元禅寺，四周古木参天，绿荫葱茏，佛塔高耸，并有宝公洞、锡林井、卓锡泉等点缀其间。

“水泠泠而北出，山靡靡以旁围，欲穷源而不得，竟怅望以空归。”其实，山谷流泉沿变质岩裂隙发育，河床岩壁陡峭，却不甚高，经流水侵蚀显得格外光洁，清水淙淙，终年不息。在这条小溪中的岸边石壁谷底，布满石刻，几乎到了“有石皆镌刻，使之无空隙”的程度。从山谷流泉到石牛溪上游，约200多米的溪谷内，现有石刻就有280余处，就年代看，各个朝代均有，尤以宋代为最多；就字体而言，楷、草、隶、篆无所不俱；从书法名家来说，有唐代的李翺、李德修，宋代的王安石、黄庭坚，明代的胡瓒宗等；就其内容来讲，多为反映作者热爱大好河山的感情和善于发掘山水之美的悟性。

黄庭坚酷爱山谷流泉风景，常在泉畔石上读书赋诗，汲泉煮茶，并自号山谷道人。王安石在任舒州通判期间，常来此游览，并对此十分流连，以致与弟王安国拥火夜游。如今，在石牛溪东岸石壁上，还可看到当初题记：“皇祐三年九月十六日，自州之太湖过寺宿，与道人文铣、弟安国，拥火游，见李翺习之书，坐石听泉久之，明日复游乃刻习之后。临川王安石。”与此不远处，还有王安石的诗刻：“水无心而宛转，山有色而环围；穷幽深而不尽，坐石上以忘归。”溪泉岩壁上还有苏东坡的诗句：“先生仙去几经年，流水青山不改迁，拂拭悬崖观古字，尘心病眼两醒然。”宋元丰三年，黄庭坚游览了山谷流泉之后，曾赋诗多首，至今仍可见其留世字迹。明清以来，书家文人接踵而至，留下了大量的墨宝石刻，其石刻数量之多、内容之丰富、地点之集中，在我国大山名泉中极为少见。这里是一处珍贵的山水文化库，堪称“历代诗书艺术石刻博物馆”，是研究我国古代书法艺术和历史人物的宝贵资料。山谷流泉泠泠潺潺，千古不息。在如此清幽素雅的自然环境和丰厚灿烂的文化谷地中，寻古访幽，品泉啜茶，无疑是人生之一大乐事也。

怀远白乳泉

我国古代劳动人民很注意对泉水色调的观察，有不少名泉都是依据泉水的颜色命名的，出露在安徽省怀远县城南郊的白乳泉即是。

白乳泉位于荆山北麓。因“泉水甘白如乳”而得名，是难得的宜茶之水。据史料记载，春秋时楚人卞和在荆山采得一块价值连城的璞玉，敬献给国王。因宫中玉工不识其宝，卞和先后以欺君之罪被厉王和武王砍去双足。及文王即位，卞抱璞哭于荆山之下。文王被卞和的赤诚之心所动，

派玉匠剖璞，终于琢成一块世之罕宝——和氏璧。传说白乳泉就是从卞和眼泪冲刷成的石坑中出露的。显然，眼泪再多也冲凿不出石坑的，民间传说不过是表明了人们对卞和忠贞报国的一片敬意。那么，白乳泉及其泉坑是如何形成的呢？

原来，荆山是一座因岩浆侵入作用而形成的山体，在其冷凝形成过程中及其形成后受内外地质营力作用，产生了一系列节理和断裂，泉坑就是在三组密集中的节理交汇处发良而成的。泉水则是大气降水顺岩体的节理和风化裂隙下渗地下，沿断裂层汇入泉坑的。

白乳泉的泉坑后，有两人方可合抱的古榆树一株，枝叶茂盛，绿荫蔽日，酷暑季节，泉四周也凉爽宜人。泉水从石隙中流出，在1米多口径的石坑中汇聚成一泓碧液，清澈透明，同其泉名似乎不相符合。据文献，宋代大文学家苏东坡曾率领其子来白乳泉游览并考察，经品味泉水后写有《游涂山荆山记所见》诗，诗中有“牛乳石池漫”之句，诗后自注云：“泉在荆山下，色白而甘。”可见，苏东坡确实看到了泉水色白如乳。这也说明，古人命泉确有水色依据。那么，我们现在看到的白乳泉水为何是无色透明的呢？

对泉水颜色的长期研究结果表明，部分地下水确实会具有某种颜色，这主要是水中含有某种离子成分或有较多悬浮物质、胶体物质所造成的。白乳泉周围分布着花岗岩一类（白岗岩）的岩石，受风化作用，地表部分会形成白色的高岭土。在大雨滂沱之时，高岭土的细小颗粒可悬浮在水中，或汇入地表河流，或流入地下，使水呈现“牛乳”状。由于地层的过滤作用，这种悬浮物质往往被分离出去，使涌人泉坑的水透明无色。但也有一些距地表较近和泉口相通的宽大裂隙，可将这些未经过滤的水输入泉口，使泉水浑浊发白。这可能就是苏东坡所记白乳泉“牛乳石池漫”的形成机理。据居住白乳泉畔已有51年的王振芳老人所讲，白乳泉平时清澈透明，雨后涌乳，尤其是滂沱大雨之后，泉的涌水量增大，泉水发白。同时，该泉的流量随季节发生变化，雨季水丰，旱季水少，干旱年份还会出现断流现象。从这位老人的长期观察和宋代苏东坡的记叙，说明古人对此泉的命名无误，白乳泉确能涌“白乳”。

白乳泉背依金山，面临淮河，东与禹王庙隔河相望，西邻卞和洞。因而泉左建有望淮楼，登临远眺，景色壮美，正如楼上楹联所云：

片帆从天外飞来，劈开两岸青山，好趁长风冲巨浪；

乱石自云中错落，酿得一瓯白乳，合邀明月饮高楼。

泉右侧有双烈祠，为纪念辛亥革命黄花岗七十二烈士中的怀远籍烈士宋玉琳、程良而建。祠上有亭，曰半山亭，可俯瞰怀远全城。这里群峦叠翠，芳草如茵，古榆参天，柏林似海，景色清幽佳绝。泉水内含有矿物质，甘冽清口，烹茶煮茗，醇香可口。白乳泉和杭州虎跑泉水相似，表面张力很强，水倾注杯中，能突出杯面而水不外溢，并能浮起硬币，使游人称奇。苏东坡曾将此泉誉称天下第七名泉。1965年，郭沫若亲笔为白乳泉、望淮楼题名，笔力遒劲，字迹雄浑，大为泉区增色。

庐山招隐泉

“匡庐奇秀甲天下”，这是唐代诗人白居易赞咏庐山的诗句。庐山重岭叠嶂，云雾缭绕，林木葱郁，流泉飞瀑，除了被陆羽品评为天下第一泉的康王谷谷帘泉之外，还有著名的招隐泉。庐山东南五老峰和大

汉阳峰夹峙的深谷，因宋代李渤等七贤士曾在此读书，而被命名为栖贤谷。栖贤谷曾建有栖贤寺。招隐泉就位在观音桥东、同栖贤寺夹涧相望处。陆羽说的“庐山招贤寺下方桥潭水第六”即指招隐泉。招隐泉的泉眼在一个石筑小阁中，阁内原有一个螭首，生生不息的泉水出自螭首的石隙之中，出水恰似玉龙吐珠喷翠。泉眼盖有石板，以免外界杂物污染清泉。

邹士驹写过一首《招隐泉》的诗：“龙首清泉味无穷，长流清韵此山中，古今招隐何人至，只有苕溪桑苎翁。”诗中说招隐泉只招隐了隐居在浙江苕溪、自称桑苎翁的陆羽，招隐泉因而又叫“陆羽泉”。相传，陆羽为品定天下名泉，曾于唐上元年间，登上匡庐，下康王谷，经反复品评，定谷帘泉水为天下第一泉。此后，他准备到栖贤寺休憩数日，当他转过几座山崖，走在通往栖贤寺的修篁夹道的小径时，见有一石筑小亭，陆羽进亭小憩。这时他听到犹如跌落玉盘的泉溪之声，循声而寻，原来亭旁有一眼泉水，陆羽从怀中取出随身携带的小陶杯，酌满泉水，细细品尝，只觉得清冽中蕴含甘醇，他喝上两杯，不觉清凉爽口，气畅神怡。这泉好水的发现，使他喜出望外。此后，他常来此地取水于亭中烹煮云雾茶。经招隐泉烹煮的云雾茶水，汤色清亮，醇香持久。最后陆羽将招隐泉评定为“天下第六”，从此招隐泉又多了个第六泉的佳名。一般日子，陆羽就在此石亭中，一边撰写他的《茶经》，一边饮用第六泉水烹成的庐山云雾茶，专心致志，如醉似痴，真是“翁在野亭醉，皆为泉入心”。此亭后来也被人称为陆羽亭。

据测定，招隐泉水呈中性，每升水中约溶解有70毫克的硫酸钙，因而入口使人感到甘爽。招隐泉的水体矿物含量较低，每升水中矿化度只有134毫克，硬度低，属软水。水体洁净，透明无色，水温四季不变，流量稳定，为山泉中之优质饮用水，更是宜茶好水。

初建于宋代、历经沧桑的石亭，亭阁已显破残，缀满了苍苔，但阁额上镌刻的“天下第六泉”五字仍可辨见。今天，人们在招隐泉旁所看到的石桥，已非当年陆羽笔下所记述的石桥，而是建于北宋年间的观音桥。桥以7排同型大块花岗石扣成为一整体。桥下之溪系汉阳、五老两峰间99条水汇成，终年激流汹涌。于桥上俯视涧流，有“足掉不自持，魂惊讵堪说”之感。人们在观赏和赞叹这座我国古代桥梁建筑史上称作“明珠”的古桥的同时，常常会兴味盎然地从招隐泉中灌满一壶泉水，从桥上凭栏倒入桥下的谷潭深渊。令人叫绝的是，当壶中流完最后一滴水时，最先从壶中流出的水，恰巧刚刚落入潭的水面，这一有趣的“凭桥倒壶”现象，更平添了游览者来招隐泉品泉的兴味。

招隐泉近邻有玉渊潭，潭似一大瓮，潭中有一石如玉，横亘中流，故有玉渊潭之名。宋爱国诗人张孝祥手书“玉渊”二字，镌刻在潭中的白石上。每逢雨后，玉渊潭水激浪涌，阳光散为赤、橙、黄、绿、青、蓝、紫诸色水波，如箭离弦，震人心弦，适成天下第六泉的一大奇观。

庐山三叠泉

“云雾茶，三叠泉，庐山茶泉两相宜。”三叠泉，位于庐山东谷会仙亭旁。据《桑记》记载，三叠泉之水，“出自大月山下，由五老背东注焉。凡庐山之泉，多循崖而泻，乃三叠泉不循崖泻，由五老峰北崖口，悬注大磐石上，袅袅而同垂练，既激于石，则摧碎散落，蒙密纷纭，如雨如雾，喷洒二级大磐石山，汇为洪流，下注龙潭，轰轰然万人

鼓也”。泻泉如喷雪飞银，似万斛明珠，被誉为庐山第一奇观，堪称天下第一飞泉。

三叠泉落差为155米。一叠直垂，水从70多米处一倾而下，远看似雨雪交加，近观似大雾弥漫；二叠高约50米，跌宕奔涌，带起散珠细雾，凌虚而下；三叠又长又阔，洪流倾泻，如玉龙直闯潭中，激起滚滚波涛浪花，在山色空濛中，犹如一幅生趣盎然的水墨画。古人在《纪游集》里描述为：“上级如飘云拖练，中级如碎石摧冰，下级如玉龙走潭。”

“五老峰北嵯峨巅，龙泉三叠来自天。”三叠泉既然被称之为天下第一飞泉，何以唐宋各家大诗人的诗词著作中均未写它呢？李白笔下的香炉峰飞泉比起三叠泉来，实在逊色得多了，李白为何不咏三叠泉？宋代大儒朱熹在庐山讲学的白鹿洞书院，离三叠泉并不多远，然而他也未曾欣赏到三叠泉的壮景。据考证，其原因是因为那时三叠泉尚未被人发现，它还隐藏在名人墨客脚力未到的青峰翠嶂之中。大约在宋绍熙二年（1191），三叠泉被一樵夫发现，于是传播开去，轰动了庐山内外。此时，朱熹已离开庐山9年了。当他得知庐山上还有如此奇伟飞泉而自己因年迈力残而无法再能观赏时，遗憾不已。他让人画了一幅三叠泉的图画来欣赏，仍感叹说：“自闻此新泉出，未能一游其下，以快心目，溅雷喷雪，发梦寐也。”

明代地理学家、旅行家徐霞客，曾于明正统三年（1438）8月21日考察了三叠泉，他在游记里记述：“……潭前峭壁乱耸，回互逼立，下瞰无底，但闻轰雷倒峡之声，心怖目眩，泉不知从何堕去也。……出对崖下瞰，则一级、二级、三级之泉，始依次悉见。”

自三叠泉被发现之后，诗家名流竞相观赏，给三叠泉题咏歌赋，留下了无数的精彩篇章。宋代诗人白玉蟾在《三叠泉》诗中有“九层峭壁划青空，三叠鸣泉飞暮雨”之句。元代诗人、画家赵孟頫诗云：“飞泉如玉帘，直下数千尺。新月如帘钩，遥遥挂空碧。”后来有人认为众多吟咏三叠泉的诗画都未能尽意，干脆说：“无人知此胜，来往水精灵。”也有人书以“色、香、味”三字来概括之。然而，明代名诗人王世懋却对它作了真切的记述：“三叠泉从山南最高处，冉冉盘空而降，初级如云如絮，喷薄吞吐，流注大盘石上。水石冲激，乃始滢洄作态，珠迸玉碎，复注二级石上，汇为巨流，悬崖直下龙潭。飘者如雪，断者如雾，缀者如旒，挂者如帘，直入山足，森然四垂，涌若淋汤，奔若跳鹭。其声则蕴隆之候，风掀电驰，霆震四击，轰轰不绝。又如昆阳、巨鹿之战，万人鸣鼓，瓦缶相应，真天下第一伟观也。”

清代黄宗羲游三叠泉后记述了沿途的路径艰险：“倚壁有小径，出荆刺之下，遇其绝壁，则涧中，涧水不测，则攀危石而过，登顿怒涛间。……至泉下，劳悴则十倍矣。”今日游三叠泉虽无淌涧水、出荆棘之虞，但路径仍艰险，车不能达，需步行登临，所以病残年老者多有望泉兴叹之憾。但三叠泉的壮观和魅力使它成为庐山揽胜的一个重要景点，福州茶泉的一大资源。

庐山玉帘泉与聪明泉

匡庐多名泉，谷帘泉、招隐泉、三叠泉名闻四海，玉帘泉、聪明泉也是庐山泉家族中的佼佼者。

庐山金轮峰下，一泉瀑从40米高的悬崖飞流而下，泻入深潭，状若玉帘，这就是玉帘泉。玉帘泉的与众不同之处是它不是窜崖倾注，也不是贴崖湍流，而是布崖喷丝，轻扬而下，高数十米，宽二三米，恰似半空垂下的巨幅水晶珠帘。当阳光照映时，

玉帘泉中间便显出一弧光圈，似玉块，如断虹，青碧各半，然后又散为五色莹晕，景致奇绝。更妙的是瀑声悠扬宛转，好像玉帘之内，有玉女弹拨，扣人心弦，令人如醉如痴。“何必丝与竹，山水有清音。”这诗句描述的便是玉帘泉。

古人对玉帘泉歌咏赞诵的不少。潘来的《游庐山记》中写道：“悬瀑如散丝，随风悠扬，堕潭无声，最为轻妙。”邵长蘅《玉帘泉记》曾有如此说法：以前，苏轼把三峡涧、青玉涧诸瀑当作庐山最好景致，其实都不如玉帘泉壮美。

玉帘泉之所以传名于世，其中与大书家王羲之的结缘是分不开的。据《星子县志》及《庐山志》载，王羲之守浔阳（今九江市），曾览胜庐山之南，解职后居家金轮峰下。东晋咸康六年（340），他在金轮峰下的玉帘泉附近修建了一座别墅，经常在此体察飞泉流韵。泉瀑落深潭，潭前有个天然石洞，可容10余人，俗称羲之洞，洞口有石屋残迹，相传王羲之曾在此读书写字。潭水流入石镜溪，宋代名诗人王十朋作《石镜溪》诗曰：“山上有镜石为台，云雾深藏未肯开。别有一溪清似镜，不须人为拂尘埃。”溪流中有鹅池，传为王羲之牧鹅处。民间有流传故事，说王羲之性喜鹅，见归宗寺僧养的大群白鹅，甚是喜爱，便向寺僧提出购买。但寺院中养鹅，素不出卖，羲之所求又不好拒绝。于是寺僧请羲之手抄经书一部，而以白鹅酬赠。传说中的王羲之书《道德经》授鹅的故事就发生在此地。据说原玉帘泉附近岩壁间曾镌有一个大“鹅”字，为王羲之手迹，今已不存。王羲之的书法，“论者称其笔势，以为飘若浮云，矫若惊龙”，人说羲之之书与此玉帘泉及诸山水的陶冶是分不开的。“飞珠满月纹绡坠，别有溪花涧草香。”玉帘泉确实是有其魅力的。

影片《庐山恋》有这样一个情节：女主人公周筠为了试探耿桦对她的爱情，特约耿华来到庐山聪明泉边，指着泉畔的石刻诗句念道：

一勺如琼浆，
将愚拟圣贤；
欲知心不变，
还似饮贪泉。

两人为了表达永远相爱、誓不变心之情，还用长柄竹筒一勺勺地畅饮聪明泉水。

庐山确实有聪明泉，它出露在庐山西北麓的晋代古刹东林寺内。在该寺神运宝殿后边一丛修竹的掩映下，有一个1米见方的泉池，从岩石罅间涌出一股细泉，晶莹清澈。泉旁的石碑上镌刻着“聪明泉”三个刚劲的隶体大字。碑下面刻着唐代大诗人皮日休所赋的聪明泉诗。泉边有青石铺地，游人站立在青石板上，俯首观泉，会发现自己的身影伴同翠竹、青松、蓝天、白云一齐映照在明亮的泉水里，顿时感到兴味倍增。

聪明泉以殷仲堪的聪明博学而得名。相传，慧远和尚来到庐山后创建了东林寺，并开创了我国佛教净土宗。荆州刺史殷仲堪能言善辩，口若悬河。在东林寺竣工后，他专程前来探望好友慧远。他俩漫步于松林间，共谈《易经》，经日不倦。仲堪钦佩慧远的深实的才学，说：“师智深明，实难庶几。”慧远更赞赏殷仲堪博学多才，能言善辩。他指着竹丛间的一处涌泉回答：“君之才辩，如此泉涌。”后人特在泉之四周砌以青石，号曰聪明泉。后经皮日休的礼赞，于是名传四方，也引得游客来此观泉尝水，求赐聪明。

聪明泉就其水质而言，清冽甘醇，终年不涸，烹煮山茗，鲜爽可口，馨香久存。聪明泉之四周还有玉龙泉、白莲池和出木池等。

承德热河泉

在承德避暑山庄内湖区的东北隅，有一处引人入胜的泉景，那就是热河泉。热河泉是山庄湖泊，也是热河之源。这里泉水潺潺涌溢，汇成碧波千顷。泉旁有座石碑，上面镌刻“热河泉”三字。200多年前，清代乾隆皇帝曾赋诗赞曰：“名泉亦多览，未若此为首。”

热河泉的水温只有9～11℃，但比当地的平均气温8．8℃要高。寒冬时节，山庄内外天寒地冻，银装素裹，湖水冰封雪凝，惟独热河泉依然水流淙淙，云蒸霞蔚，一派盎然春意。而到盛夏，泉水清澈晶莹，冷砭肌骨，泉流如绚，水雾似纱，一派烟雨风情，令人怡神清心。热河泉水矿化度较低，含有碳酸镁、碳酸钙和少量的可溶性二氧化碳及微量硼酸，因此，人们饮后顿感清凉爽口。水中还含有微量的氟，可使人们的牙齿洁白防龋。热河泉水质优良，用来沏泡茶叶，汤清味甘，醇香沁人。古人对热河泉水的评价是：“泉味甘馨，怡神养寿。”

在避暑山庄诸泉之中，热河泉最有名。泉水经人工疏导引流，汇聚成大小湖泊，外流形成小河，往南注入武烈河，清代时称为热河。清康熙十二年（1673），始建热河行宫，乾隆五十七年（1792）竣工，建筑物达110余处，为我国现存占地最大的古代帝王宫苑。背山面湖，花木蓊郁，宫殿亭榭掩映，湖泊洲岛错落，风光旖旎，巧夺天工。此行宫专供皇帝避暑和处理政务，名避暑山庄。如今，热河泉依然涌流不息，泉水汇成的湖泊碧波荡漾。

安阳珍珠泉

河南安阳珍珠泉以其规模、景观和历史在全国多处珍珠泉中应数首位。它位于距安阳城西20公里的水冶镇西，由8个泉眼组成珍珠泉群。珍珠泉群涌水量平均每昼夜为16．337万吨。涌的泉水汇聚成湖，最终向东流入安阳河。水面1．3万多平方米，平均水深2米。

珍珠泉群的来历，说法较多。相传宋仁宗时，朝廷名将韩琦西征西夏途经此地返朝，时值盛暑，兵士干渴难忍。韩琦急中将剑插于蚁穴祈水，拔剑后泉水喷涌而出，遂名此泉为拔剑泉，又名宝剑泉。又传韩琦的战马咆哮嘶鸣，一蹄踏陷，清泉涌出，泉形状如马蹄，即名马蹄泉，另有一泉形若卧龙，周围多地龙（蚯蚓），又称卧龙泉。这些泉被统称为珍珠泉。泉水汇成的湖，其四周建有石栏，可凭栏观鱼。湖中伸进一个小半岛，岛上有小亭，亭旁有千年古柏，其中一树有两根树干距地面约五尺，在相距四尺处环合，犹如一座门洞，游人可低头通过，传说过此门者能延年益寿。此柏树洞门与珍珠泉群合称柏门珠沼，居安阳八景之首。

清光绪八年（1882）对珍珠泉进行了修整，拓宽了泉池水面，用青石筑砌了泉岸。民国17年，爱国将领冯玉祥，拨款5000现洋，修建了泉池石栏，构建了马蹄泉池，并在泉区修建了石拱小桥和冯公亭等建筑，将珍珠泉风景区改名为“平民公园”。新中国成立后，当地政府于1954年、1958年、1960年先后开挖出五四泉、五八泉、六0泉，从而形成了群泉争涌的珍珠泉群，还颁布了保护珍珠泉水资源的《通知》。1971年，安阳县人民政府把珍珠泉风景区列为重点文物保护单位，并营造珍珠泉大型园林。在幽雅秀美的珍珠泉景区，喝上一杯用珍珠泉水烹煮的清茗，异香满口。近代诗人王文坤秋游安阳珍珠泉后，留下了一首情景交融的诗篇：

万壑林红秋雁低，
一泓澄澈邺城西。
泉光平吐霜丸冷，
泡影同声玉粒齐。
自有地灵开水鉴，
谁知宝母辟珠溪。
茶烟小舟游山色，
何必登游杖短藜。

浠水兰溪泉

湖北省浠水县西18公里处的兰溪，有一兰溪泉，又名陆羽茶泉。泉深1米余，口小内大，泉水出露后，碧流滑过秀石，潺潺流淌。奇特的是泉流入兰溪，不与溪水相混合，独流一线，仍保持晶莹透明的清亮本色。据《蕲水县志》记载，陆羽曾“汲兰溪水煎茶，认真品尝后，评定它为天下第三泉”。所以兰溪泉一名三泉。明万历年间知县游王廷书写的“天下第三泉”五字，镌刻在兰溪泉上面的龙泉山石壁上，至今犹在。

兰溪泉水澄清纯净，甘冽适口，是极佳的烹茶之水。用兰溪泉水煎茶，不但香郁、色清、味醇，而且有四个特点：其一是茶水不生泡沫；其二是茶壶、茶杯长时期使用，不会有茶垢；其三是沸水入茶杯，缕缕蒸气上升，宛如玉龙飞舞；其四是茶汤甘芳而微辛，醒脑提神效果特别好。所以，兰溪泉水向来为茶人所关注，也为历代文人墨客所赞誉。

传说，宋代王安石曾托被贬谪黄州的苏东坡捎带“陆羽泉”的水给他。苏东坡故意将兰溪泉水让人提早转给王安石，并不予说明是苏东坡捎来的泉水，想试一试王安石品泉评水的水平。王安石接到泉水后，尝了一口就赞叹：“好水！无愧为三泉之水。”苏东坡在钦佩之余，又给王安石连续捎去兰溪泉水。

古代关于兰溪泉的掌故逸闻不少。有盛赞“陆羽荐泉”的，也有由三泉而感喟人生的。唐代诗人杜牧在任黄州刺史时，除为老百姓做了许多好事之外，对兰溪泉水也产生了浓厚的兴趣。一次，他来到兰溪品尝三泉水，联想到屈原因爱国而遭迫害的历史，又感伤自己的处境，便在泉畔吟诗一首，寄情感怀：“兰溪春尽碧泱泱，映水兰花雨发香。楚国大夫憔悴日，应寻此路去潇湘。”

兴山楠木井和珍珠潭

在明妃王昭君的故乡——湖北省兴山县宝坪村，有与王昭君相关联的楠木井和珍珠潭。这两处井潭之水都是宜茶好水。

楠木井，又名昭君井，位于宝坪村。井口呈六角形，井台由鳖石筑成，中嵌一根古老的楠木。井内泉水清亮碧透，清甜可口，冬暖夏凉，四季不竭。井旁立碑，上刻“楠木井”三字。相传此井为昭君当年汲水之处。传说在王昭君出生之前，井中水量很小，稍旱即涸，村里人用水要到山脚下的香溪去挑，艰辛备至。王昭君出生后，井水陡涨，水质清澈。村里人纷纷传说是昭君出世惊动玉皇大帝，令黄龙搬来龙水所致。乡亲们将泉井砌成一口高台六方井，上坡边还垒筑一道石墙，泉井边栽了一棵核桃树。大家对昭君姑娘十分感激，于是把井名取为“昭君宝井”。在昭君进宫那年，当她要离别故乡的亲人和山水时，心中十分难过。这时，昭君之母忽然梦见黄龙欲离开此井，井水即将干涸，使村人惊惶不已。昭君姑娘急忙去请教一位白首红颜的老僧人。僧翁告诉她：“我本是天上仙翁下凡。知道你将要当上皇妃，黄龙欲与你一起走，你看该怎么办？”昭君一听，忙说：“这可不行，黄龙一走，宝井就没有泉水，一定要想

个办法留住它。”僧翁指点昭君，只要到西蜀峨眉山里采一根楠木，往井口一嵌，龙就走不了。昭君忙把此番话告诉了村里的乡亲，乡亲们乘上江中轻舟赶到峨眉山，采来一根千年不腐的坚实的紫红楠木，牢牢嵌在井口。从此之后，黄龙便按昭君的心意继续喷吐清泉。当昭君离开宝坪村时，乡亲们又给这口井取名为“楠木井”。楠木井从此名扬天下。

岁月飞逝了2000多年，昭君留下的楠木井依然如故。新中国成立后，兴山县人民政府拨款修整了井台和四周环境。1978年12月13日，郭沫若的夫人于立群应兴山县的约请，特地给井碑题写了“楠木井”三个隶体大字。

楠木井泉水属于岩石中的裂隙下降泉水，高山区接受的大气降雨在岩隙内渗流过程中，不仅滤去了各种杂质，还溶解了岩层中对人体有益的化学物质，因此水质很好。冬季水温可达30℃，夏天凉如冰液。用楠木井泉水冲泡昭君故里出产的白鹤、龙泉名茶、清香可口，饮后还有健身延寿作用，大受四方游客的欢迎。

在昭君故里附近的回水沱有珍珠潭。潭底清泉喷涌，状若滚珠。香溪水从山涧流来经此潭突然急转南流，并在潭中形成洄水旋涡。传说昭君被选入宫时，曾在此潭边伫立良久，临潭照影，挹泉涤妆，昭君十分依恋乡土，她将头上戴的颗颗珍珠撒落在潭中。清人乔守中《珍珠潭》诗曰：

澄澈在中央，
深潭夜有光。
明妃留胜迹，
此地涤新妆。
月色三秋白，
溪流万古香。

每当晴日斜照，潭水金波闪烁，五色缤纷。投石潭底，则水花飞溅，如串串珍珠闪耀水面。待至秋高气爽、月白风清之夜，岚光月影倒映潭中，故有珠潭秋月这一景目。昭君入朝后不久，自愿出嫁匈奴，为民族间的亲善和好作出了卓越贡献。这一喜讯传回家乡后，乡亲们便将她撒落珍珠的泉潭，取名为珍珠潭。珍珠潭水质清澈甘冽，也是人们所青睐的烹茶之水。

武汉伏虎山卓刀泉

在武汉东湖国家重点风景名胜区南侧有一座翠绿的小山。从远处眺望，就像一只青虎趴卧在那里。山麓的松林柏丛之中有一古庙，前院有一口有名的泉井，那就是卓刀泉。泉口呈球台形，泉眼四周围三层石条砌筑，周围环境清幽。井泉深约10米，水质纯净，冬温夏冽，用此泉水来烹武汉磨山新茶，口味甘醇，清香满口。据说，长饮此井泉水，还能除病健身，延年益寿。此井泉现被列为武汉市文物保护单位。明初楚藩昭王为此井泉筑台置栏井建亭。今亭已倾废，井台与井栏犹存，井石上刻“卓刀泉”三字仍清晰可见。庙因泉而建，由泉而名。据碑文记载，庙宇清初毁于兵灾，咸丰八年（1858）重建，1916年重修。现庙内尚有大殿、禅堂、客室、桃园阁等。

据现存于庙中的《卓刀泉记》碑文记载：“城东十五里，有卓刀泉者，吾楚胜迹也。昔汉寿亭侯关公治兵江陵时，卓刀于此，故名。斯泉之水，冬温而夏冽，其色淡碧，味甘如醴，饮之可以疗疾。”此井泉命名为卓刀泉还有一段来历。相传在三国争雄的赤壁大战前，关羽奉军师诸葛亮之命率兵马途经此地，正值盛夏，士兵们酷暑难熬，关羽派人四出寻找水源，均无所获。一位银须飘拂的老翁告诉关羽：“这里原是水丰林茂之地，后来出了个老虎精，把湖湾水源全结糟塌掉了。老百姓为求水用，还得

送上童男童女供这老虎精受用呢！”此话刚出口，一阵狂风起处，一只金睛白额老虎张牙舞爪地扑了过来。关羽见状，凤眉横竖，怒不可遏，随手祭起那把青龙偃月刀，大刀瞬息化为一条青龙，呼啸着迎虎而上，猛虎也纵身窜向青龙，龙虎相搏，飞沙走石，斗得天昏地暗。青龙越斗越勇，猛虎一阵惨叫，趴在地上再也不能动弹，化成了一座石头山，而青龙降伏了猛虎后又还原成偃月大刀，回到关羽手中。关羽以刀卓地，仰天大笑，就在他的大刀卓地之处，居然冒出涓涓清泉。将士们用此泉水痛饮解渴，军威士气大为振奋。临行前，关羽用刀蘸上泉水浇洒石头山，山上立即绿树丛生，青翠一片。后人便把这处清泉取名为卓刀泉，并在泉畔建起了卓刀泉庙，把白虎精化成的山叫做伏虎山。有诗曰：“青龙降虎关云长，甘醇还数卓刀泉。”

且不说关羽在赤壁大战前是否途经这里，上述故事仅是民间的传说。但该处的小山和井泉确实存在，这就提出了卓刀泉究竟是怎样形成的问题。根据地质工作者的考察，武汉位于长江中游地区，属亚热带季风气候，有丰富的大气降水，垂直渗入伏虎山的土壤和岩缝中。卓刀泉水的一部分就是来自这种渗入水，另一部分是在含水层和隔水层相互影响制约下，一部分地下重力水运移到地形低凹的地方，被迫出露地表，这就成了卓刀泉。因为卓刀泉的水是经过岩层多层过滤的地下水，所以清澈澄净，炎夏时水温明显低于气温，喝起来确实清冽爽口，有消暑解乏的功能，尤宜冲沏香茗。

宜昌陆游泉

陆游泉距湖北宜昌市约10公里，出露在西陵峡西陵山腰，有石磴一径可达。泉水自岩壁石罅中流出，汇入长、宽各1．5米、深约1米的正方形泉坑中。泉水清澈如镜，透亮见底；夏不枯竭、冬不结冰；取而夏满，常盈不溢，水质味甘凉爽，饮者无不赞绝，故旧称“神水”。用此泉水煮茶，醇香适口。慕名而来者，多以瓶罐盛之，携回家中沏茶。

陆游泉与泉边三游洞、泉前方的下牢溪并称为宜昌三胜。史载，三游洞因唐元和十三年（818）冬，诗人白居易、元稹和文学家白行简三人同游而得名。到宋代，著名文学家苏洵、苏轼、苏辙父子三人于嘉祐元年（1056）冬游该洞，人称后三游。三游洞傍山依水，高岚深谷，秀美壮观。洞室开阔，深约30米，高达6米余。洞中岩石褶皱起伏，奇丽多姿。爱国诗人陆游不仅喜游名山大川，还爱品尝碧潭名泉。宋孝宗乾道六年（1170）十月，他在入川途中游览三游洞时，特意到洞门左侧的泉边取水煎茶，品评泉味。清冽甘美的泉水令他诗兴大发，吟赋一首，书于峭壁上，后人随即摩刻。诗曰：

苔径芒鞋滑不妨，
潭边聊得据胡床。
岩空倒看峰峦影，
涧远中含药草香。
汲取满瓶牛乳白，
分流触石珮声长。
囊中日铸传天下，
不是名泉不合尝。

诗中不仅描绘了此泉四周岩影、峰峦、香草等秀丽的风光，也道出了此泉水质如“牛乳”，以及泉涌丁冬如佩玉碰响的悦耳声响。特别记叙了他囊中所带的家乡浙江绍兴日铸茶是名扬天下的名茶，如果不是三游洞下这样的名泉，是“不合尝”的。这泓泉水自从有了陆放翁的光临和品题诗赋，便成为四方闻知的名泉，人们也就将此

泉命名为陆游泉。

陆游泉是大气降水沿泉上灰岩孔隙及断层裂隙下渗、并经过过滤所形成的纯净的地下水。在重力的作用下，这地下水从陡峭的岩壁底石罅中呈串珠状涌出，汇入崖边方形潭池中。陆游泉被世人所知大约已有1160余年历史。早在唐元和十四年(819)，白居易与其弟白行简及诗人元稹等三人首探“三游洞”时，意外地发现了这眠清泉。白居易在《三游洞序》中记道：“……次见泉，如泻、如洒。其怪者如悬练，如不绝线。……且水石相搏，嶙嶙凿凿，跳珠溅玉，惊动耳目，自未迄戌，爱不能去。”陆游泉近年经过修葺，泉口已用条石镶砌，外加雕花石栏杆，上筑一座半壁亭。半享依山面溪而建，另半亭嵌入山岩，如同“天坠地出”，虽由人作，宛若天成。亭为青石结构，仿宋代风格，飞檐翘角，顶脊两端有甍石装饰，亭柱上刻着陆游“囊中日铸传天下，不是名泉不合尝”的诗句，显得古朴雅致。泉之周围，竹木青翠，藤萝蔓生，奇石叠起，流水淙淙，环境优雅秀美。

宜昌黄牛泉和蛤蟆泉

陆羽在《茶经》中写道：“黄牛（泉）、蛤蟆碚（泉）水第四。”这黄牛泉和蛤蟆碚泉是长江西陵峡中的两处名泉，都在湖北省境内。现代经过地质勘察，证实陆羽的专证是正确的，现已查明黄牛泉与蛤蟆泉同出一源，二者地质构造相同，可以同享天下第四泉之称誉。

黄牛泉，又名圆井，古称黄牛泉池，与宜昌市葛洲坝相距不远。泉深约3米，泉口约1米，泉壁由青砖砌成。泉台下方上圆，系用一整块花岗石雕刻而成。开凿此泉的是三国时的诸葛亮。他率兵入川，途经此地，发现建立于春秋战国时的黄陵庙已颓废，他便亲自主持修庙，掘泉，并写了一篇《黄牛庙记》。这篇记事文，镌刻在六棱石碑上，竖在武侯祠前，名为武陵碑，至今完好。

近年，地矿、卫生防疫等部门对黄牛泉的水质进行了采样化验，发现泉水表面张力大，高出杯口一二毫米也不溢出。在检测化验的37个项目中，有28个为优良、9个为良好。将化验结果与我国各地的天下第一泉、天下第二泉、天下第三泉水样相比较，并与青岛崂山矿泉水相比较，黄牛泉水的指标有些还比它们高一些，有的指标和它们相接近，足以证明黄牛泉的水质是相当好的。由于此泉水硬度较低，用以煎茶，茶味甘芳醇厚。长期饮用黄牛泉水，能促进人体的新陈代谢，有延年益寿之效。在泉畔生活的七八十岁老人比比皆是，有的已近百岁。

蛤蟆泉，距宜昌市约25公里。地处滩险流急的扇子峡边，有一块呈椭圆形的巨石，从江中望去，好似一只张口伸舌、鼓起大眼的蛤蟆，人称为蛤蟆石，又叫蛤蟆碚。南宋爱国诗人陆游在《入蜀记》中作过生动的描述：“蛤蟆碚在山麓，临大江，头鼻吻颔很像蛤蟆，而背脊疱处尤其逼真。”游人至此无不惊叹：“天工杰作，栩栩如生！”不过蛤蟆石的名气，却远不如隐匿在它背后的那眼清泉——蛤蟆泉。

蛤蟆石后面的山腹有石穴，清泉汩汩流出，倾注在蛤蟆石的脊背和吻鼻之间，喷珠溅玉，状如水帘，声如琴琮，水质洁净，甘凉爽口，这就是名闻遐迩的蛤蟆泉。传说，嫦娥在月宫玉池里养的一只小蛤蟆，偷偷逃出月宫，直奔三峡，半路上被吴刚一斧头打昏，从半天云中坠入扇子峰，被一位砍柴老汉救起，抱回家中护养。不几天，小蛤蟆康复，为报答救命老汉，吐出明月水来谢恩。这蛤蟆泉就是小蛤蟆吐出来的明月

水。至今各地还流传着一首民歌：“名泉甘露源月宫，蛤蟆吐出明月水，煎茶碗中凤凰叫，酿酒酒坛白鹤飞，百里闻香人亦醉。”此后，西陵峡一带还有句谚语：“遍尝华夏水，不如蛤泉美。”此话不免带有几分夸张，然而蛤蟆泉水的甘美醇香却是事实。唐代陆羽曾对此泉作了水质考察，他品尝了泉水后，在《茶经》中写道：“峡州扇子山，有石突然，泄水独清冷，状如龟形，俗云蛤蟆口水，第四。”

欧阳修、苏辙、黄庭坚等名人墨客也都先后游览蛤蟆泉一带。欧阳修在《蛤蟆碚》一诗中曰：

石溜吐阴岩，
泉声满空谷。
蛤蟆喷水帘，
甘液胜饮酎。

苏辙赋诗道：

岂惟煮茗好，
酿酒更无敌。

黄庭坚的诗句是：

巴人漫说蛤蟆碚，
试裹春芽来就煎。

更有宋代诗人陆放翁赞美蛤蟆泉的绝妙佳句：

巴东峡里最初峡，
天下泉中第四泉。
啮雪饮冰疑换骨，
掬球弄月可忘年。

如今，葛洲坝工程兴建后，蛤蟆石在航道整治中虽已炸除，但蛤蟆泉清清的泉水依然涌流。

天门文学泉

陆羽，历来被人们奉为茶圣、茶神。他的故乡在湖北天门市竟陵城区，故居庐舍不存。天门西湖公园内，为陆羽建立了一座风格典雅的陆羽纪念馆。陆羽有首广为传诵的《六羡歌》：

不羡黄金罍，
不羡白玉杯。
不羡朝入省，
不羡暮登台。
千羡万羡西江水，
曾向竟陵城下来。

诗歌中的“西江水”，是指“县西门外”的河水，诗句中饱含着他眷念家乡山水的深情。

在城关古护城河附近，卧有一块八角形的巨石，石上凿有三个圆眼，构成品茶的“品”字。透过“品”字形圆眼，可见一泓清冽的泉水，汲泉品尝，甘甜清凉。用此井泉水烹煮香茗，其味更是甘醇可口，这眼井泉便是名重四海的文学泉，又称陆子泉、品字泉、三眼井。

陆子泉是陆羽少年时期汲泉品茶之外，所以后人称这里为历史真迹。因陆羽曾被召拜为太子文学徒（唐代的一种官职），人称此泉为文学泉。

据《天门县志》记载，陆子泉为晋代支遁和尚开凿，距今已有1600余年历史。泉水系大气降雨及古护城河水补给，经井泉周围第四系地层的充分过滤，故其水质优良，四季恒温，历代茶人名家推崇备至。

文学泉虽然开凿历史悠久，但到唐以后长期湮没，直到清乾隆三十三年（1768）当地百姓因抗旱掘荷塘取水时，发现了井址与继碑，碑上有“文学”等字迹，证实为文学泉原址。于是由天门知县马士伟集资甃井封苔，恢复了文学井这一历史胜迹，并在井泉毗领处建造一座古朴雅致的陆羽亭。1939年亭被日寇所毁。新中国成立后，1957年周总理过问此事，县政府重建陆羽亭。“文革”期间亭和泉再度遭到破坏。1981年，天门县政府拨款再建，文学泉和陆羽亭重现历史风貌。亭为双层木结构六

角重檐攒尖顶，高7米，面积约10平方米。亭内立有石碑。主碑正面镌刻“文学泉”三个大字，背面题有“品茶真迹”四字。亭后陆公祠内有“唐处士陆鸿渐小像碑”，碑为横式，像为陆羽端坐品茶的形象，潇洒儒雅。像旁镌有许多古今名人诗词，其中有宋代黄州太守王禹偁来天门观泉品茶时所赋七绝一首：

甃石苔封百尺深，
试茶尝味少知音。
唯余半夜泉中月，
留得先生一片心。

诗人在一个月夜来到陆子泉边，在明月清晖的映照下，他看到井壁的绿苔，神驰心仪，抒发了对茶圣的崇敬之情，涓涓泉水，映着泉中明月，品茶真迹犹在，留下了先生的一片赤心。

自从《茶经》问世后，陆羽故乡的煮茶名泉——文学泉，也随之名重四海。唐代诗僧齐己曾专程游天门，读陆子传记，赋诗感叹。清代名人陈大文也数次赴此凭吊陆羽遗迹。陆羽亭的文学泉、“品茶真迹”石碑，以及陆羽小像碑，均由陈大文捐石刻成。

陆羽、《茶经》、文学泉，不仅在国内名声卓著，在国外也享有很高声望。我国的饮茶习俗传入东瀛，日本经过吸收改革，乃尊为茶道，而且其饮茶之方式极为考究，精神上尤其至诚。宋代时，日本名僧荣西来到我国，潜心研究《茶经》，收益甚广。公元1168年荣西返回日本后，结合《茶经》与日本本民族的饮茶历史经验，编写成《吃茶养生记》一书，受到日本国民的高度称赞，并把荣西誉之为“日本陆羽”。可惜荣西在中国期间未到陆羽故里观赏文学泉。对此，他深感遗憾。1982年，日本茶叶研究者访华团由布目潮沨一行12人组成，专程来到天门县，凭吊陆羽遗迹，参观了陆羽亭和文学泉。访华团的全体成员在文学泉边环坐，以茶道礼仪品味了文学泉水，并吟诗放歌：

九夏井含富士雪，
三春泉映重瓣樱。
赤县扶桑衣带水，
古今同风多知音。

这首诗写得情韵悠悠，风采斐然。宋代王禹偁的七绝中曰：“试茶尝味少知音。”此诗中却说：“古今同风多知音。”华夏扶桑一衣带水，古风相系，茶道同理，茶圣陆羽的知音遍天下。

秭归照面井

照面井位于湖北省秭归屈原故里香炉坪东侧的伏虎山西坡麓。一棵枝叶参天、苍翠茂密的大青树旁还有一棵大柞树，两树并排耸立，蔚为巨荫。树下有一眼古井，这就是照面井。井台傍岩甃砌，井口浑圆古朴，四周围以石雕栏杆，井水清澈明亮，光洁如镜，可照见人的面容身影。井水味甘美，清凉爽人。暑天，来这儿观井品水的游客，用大槲树叶做成锥形“茶杯”，舀起清冽的井水，一喝就是五六杯，连声称赞：“古井好水！”

一块井碑就竖在井后，靠在大青树旁，上面镌刻着“照面井”三个雄健洒脱的大字，旁边还有小字碑铭：“予白遐迩人等，此系屈公遗井，特遵神教，重新整顿，以后切勿荒秽，倘若故违，定遭天谴。此株青树，永世勿得砍伐。三闾阖坛弟子同修。皇清咸丰十年七月十二日立”。碑石已立100多年了，那棵大青树也有四五百年的历史。

屈公遗井，还贮积着有趣动听的传闻。屈原从小不仅读书用功，而且爱清洁，他一天要洗三次脸，梳理后一定要在响鼓溪照一照，直到满意。有一天，屈原在溪边洗过

脸后，不在溪边梳头照面了，却向一株大榕树跑去，以后每天如此。他姐姐女婆跟着悄悄来看他，只见他坐在大榕树下，一边梳头，一边正对着伏虎山端详，也看不出什么蹊跷来。原来屈原听说井泉清澈如镜，就决计挖井泉给自己和姐姐照面，所以每天学习之余，就到伏虎山麓挖井不止。可是挖了许多天，还是个小石坑，但屈原的挖井精神感动了伏虎山上的山神。山神化作一老翁，借给他一把金镐，并告诫他泉井挖成后，在七七四十九天里，每天要迎着太阳，在大榕树下，凝望伏虎山，直到用你的眼神将泉井养出佛光，方可告人。屈原用金镐在坑中挖井，一般清澈的井泉立即涌出。屈原恪守山神嘱咐，终于将井泉养出了佛光。那天他把姐姐女婆拉到大榕树下，问："姐姐，你往那边看到了什么？"女婆抬头一看，哇，伏虎山的半山腰悬挂着一面巨大的宝镜，放射出灿灿光辉，巨镜中映着她和屈原的面容身影。女婆连连夸奖弟弟的勇敢、坚毅和聪明。乡亲们也都沾上了宝镜的光，于是这口井便被定名为照面井。

屈原故里，至今尚存有屈原庙、读书洞、吟诗台、照面井等古迹，其中照面井最令人抒发怀古之幽情。清代文人向谨斋有一首七绝吟诵照面井：

深山一井涌寒泉，
照面遗踪话昔年；
人杰地灵都还俗，
常教野径锁云烟。

而清代的谭炳轩则借照面井中清澈如镜的泉水来比喻屈原的爱国主义和不畏暴权的崇高心灵：

何年凿破楚山河，
富贵形容看未讹。
照彻悲欢如对镜，
涵来云水不生波。
无尘荡漾殊相浦，
有客行吟异汨罗。
古井独清谁得似，
孤忠到底鉴心多。

古老的照面井，人们用来饮用、洗涤、煮茶、滋润着人们的心田，寄托着故乡人民对伟大的爱国主义诗人的亲切缅怀和深厚的感情。

鄂城菩萨泉

湖北省鄂州市西山，古名樊山，距鄂州市西2公里，平地崛起，苍劲奇传，林茂泉幽，为古樊楚三名山之一。历代名人陶侃、李白、刘禹锡、杜牧、苏轼、苏辙、黄庭坚等均曾游憩于西山，留下了不少诗赋名篇。

西山多清泉，如涵息、滴滴、活水、菩萨等名泉，其中以"菩萨泉"最为令人流连。此泉位于西山风景区青龙峰与白虎峰环抱的古录泉寺（东晋时名为寒溪寺）前。泉口上方以石镶嵌，中间凿成圆孔。游人立于井口俯视，可见井内的一泓碧水，明澈如镜，终年不涸不溢。井上修筑一座宋式小亭，四根竹节状石柱顶立，小巧别致。井泉之侧竖有一石碑，上书镌"菩萨泉"三个大字，泉附近还修建有拥翠亭、掬泉亭、挹江楼、漱玉楼等建筑。到此游览者，无不以观泉品泉为胜事。

东晋建武元年（317），慧远主持寒溪寺后，大兴土木，扩建庙宇寺观，并在寺前择地掘井引泉，凿成一井泉。几年后，东晋名人陶侃调任武昌太守，携来一尊文殊菩萨的金像赠予寒溪寺。后来，慧远前往庐山创建东林寺时将这尊文殊金像带走，令寒溪寺的僧侣万分遗憾。但有一天，一个和尚在寺前那口井泉打水时，意外地发现泉中文殊的灵光圣影，还看到了慧远的身影。这件事一经传出，顿时轰动了寺宇内外，都说是菩萨显录，于是经众人商议将此井定

名为菩萨泉。由慧远和尚开创的寒溪寺，也随之命名为灵泉寺。

相传，苏东坡游西山时，特别喜爱菩萨泉，常用清泉煎香茗，以“助诗兴而云山顿色”，获得“志绝尘境，栖神物外，不伍于世流，不污于时俗”的意趣。他还用菩萨泉代酒送友人，吟出了“送行无酒亦无钱，劝尔一杯菩萨泉。何处低头不见我，四方同此水中天”的佳句。灵泉寺的和尚投其所好，用菩萨泉水调制上好麦面炸饼给苏东坡吃，不料此饼酥脆香醇，滋味奇佳，令苏东坡吃了连声称好。从此，这种酥饼便成为西山传统名点，并定名为东坡饼。

菩萨泉水质清冽，游人往满杯菩萨泉水中置硬币，使其水高出杯口达数毫米而不外溢；由于泉水内聚力大于它的吸附力，用硬币轻轻附于泉水凸面上，也不会下沉。所以，菩萨泉不仅是制作东坡饼的好水，更是烹煮香茗的极宜之水。

长沙白沙古井

在湖南长沙市天心阁下白沙街东隅，有一座叫回龙山的山冈，其下面有一股清泉，“洁净透明，甘冽不竭”，相传因象征“文光瑞气”的白沙星而命名为白沙古井，享誉长沙第一泉，驰名海内外。

长沙白沙泉历史悠久，早在2000多年前春秋战国时已开发利用。1000多年前，白沙泉就有长沙第一泉之称，名列“江南名泉”之一。明清时均有石刻记述。清《一统志》记载：“在县东南二里，广仅尺许，最甘冽，汲久不竭。”此泉水质极佳，泉水透明见底，旱不涸，涝不溢，水味可口。据《湘城访古录》记载：“其泉清香、甘美，夏凉冬暖。煮为茗，芳洁不变；为酒不酢不滓，浆者不腐；为药不变其气味。”一句话，这股泉水清得很，纯得很，不仅是煮茶泡茗的上好泉水，而且用来酿酒、煎药、食饮均很好。《长沙府志》记述此泉“汲之，桶底浮于桶面”。由此可见其古井泉水的清澈透明程度了。“潭清疑水浅”正是这种现象的写照。如此甘美纯正的清泉水自然赢得历代名人诗家的赞赏和歌赋，革命导师毛泽东的诗词中有“才饮长沙水，又食武昌鱼”的诗句。唐代诗圣杜甫在《发潭州》（唐时长沙称潭州）诗中有“夜醉白沙泉，晓行湘水春”的吟唱。

据民间传说，白沙古泉是龙吐之水，所以才如此明净纯澈，甘美爽口。相传在很久很久以前，江西有一条孽龙，常常掀起滔天洪水祸害百姓。此事被善心的观音菩萨获知，决定制服孽龙，除暴安民。经过几次斗法较量，孽龙已头破血流，精疲力尽。它钻土逃循，从湘江东岸钻出地面时，饥饿难忍，便向江畔卖面的少妇要一碗面条充饥，然而它作梦也没想到，这位少妇就是观音化身，在此静候降伏孽龙。恶龙面条落肚，瞬时化为银链，牢牢地锁住了龙心。孽龙苦苦恳求饶命，并答应吞云吐水，造福于民，永不为害。观音念其决心弃恶从善，不忍加害，就将它囚禁于回龙山下。从此，回龙山下泉水流涌，天下太平。

长沙白沙古泉的清纯明澈是由这一带的水文地质条件决定的。在长沙市白沙古井一带，地表层分布着孔隙细小的红土，其下为1～5米厚的名叫“白沙井组”的卵砾石层，底部为不透水的页岩，当大气降水和地表河水下渗时，红土层像一层厚密的过滤纸，将固体颗粒、胶体和各种悬浮物质阻截下来，使洁净的水进入卵砾石层，存于隔水的页岩之上。卵砾石层大部分由干净、圆滑的石英岩构成，对在其中流动的水进一步澄清过滤，使出露于地表的泉水中泥沙、胶体及悬浮物极少，形成“长沙水，水无沙”的状况，达到极高的透明度。白沙古泉之所以“汲久不竭”，是因为泉水排泄的含

水层富水性好，或者说输导水量的能力较强。白沙古井泉排泄区的含水层，是直径较大的卵石和少量砾石组成，分选性好，胶结程度低，蓄水和输水能力很大，属强富水的含水层。

新中国成立以后，当地人民政府对白沙古井泉进行了多次整修，现有井穴4个，井围由条石筑砌，甘露从井底涌出，终年不涸。水味纯正甘冽，水温在16～20℃之间。在长沙市未装自来水的昔日，许多居民都饮用此井水。人们说，用白沙井泉水煮饭做汤，不馊不腐；用来煎药，则药性不改；用来酿酒，则醇香扑鼻。当地用白沙井泉水酿成的酒，命名为白沙液，其酒清如甘露，酒味醇浓，芳香沁人，已被列为全国名酒。

白沙井泉更是宜茶之水，用此井泉水烹茶煮茗，清香甘冽，味极纯正。用白沙井泉水煮泡的沙水花，已成为长沙名饮，四方游客慕名而来，品泉饮茶，一饱口福。

位于湘江西岸岳麓山上的白鹤泉，又名双鹤泉，也是一处甘泉，泉水清澈见底，清冽甘美，冬夏不涸不溢，水源稳定。白鹤井泉与对岸的白沙井泉遥相呼应，好似两颗明珠镶嵌在长沙古城的东西两侧。

洞庭君山柳毅井

在湖南岳阳市800里洞庭湖中，有一座面积仅1平方公里的葱翠小山，这就是名扬四海的君山。一说舜帝二妃娥皇和女英居此；一说秦始皇南巡舟泊于此地。二妃叫君妃，又叫湘妃，故名君山，又名湘山。君山由72座大小山峰组成，山上遍布名胜古迹，位于君山龙口、龙舌山尾部的柳毅井就是一处闻名遐迩的井泉景观。

据《巴陵县志》记载：柳毅井相传为柳毅传书时入洞庭龙宫下水的地方。”井入口丈许，有片石作底，凿数孔以通泉，石下深不可测。”唐代时，井边生长有一棵大桔树，故又名桔井。

唐代李朝威写过《柳毅传书》传奇小说。古时候有位名叫柳毅的年轻书生，去京城长安应考落第后，只好快快不乐地打回转。经过陕西泾阳时，遇到一位牧羊少妇，问清了柳毅的姓氏大名后诉说：“我是洞庭湖龙君的三公主，父母把我嫁给泾阳君的次子，谁知他是个无赖，尽干些下流事，公婆又十分凶残刻薄，把我当奴隶使，叫我终年在荒郊野地上为他们牧羊，还受尽欺凌屈辱。”并托书信让柳毅传送给龙女父母。

柳毅别了龙女，历尽千辛万苦，按龙女言嘱，来到洞庭湖君山，找到了那棵大桔树，树下果有一口泉井。他取出龙女所给的红丝带子系在树上，接着按龙女之言在树上敲了三下。顿时，井水翻腾，一个身着银甲的武士，从井中上来。柳颜把三公主在泾阳受苦的事向武士诉说了一遍，那武士听后对柳颜说：“请相公闭上眼睛，把手搭在我肩上，我带你去见龙君。”柳毅闭上眼睛，只闻两耳波涛汹涌，流水哗哗，身心飘摇。没过多久，又听武士叫他睁开眼睛。柳毅睁眼一看，已置身于华丽晶莹的龙宫。柳毅连忙呈上龙女托他捎带的家书。龙君一边看信，一边哭了起来。龙君之弟钱塘君得知侄女在泾阳受苦遭辱，顿时火冒三丈，刹时化为百条赤龙，飞出龙宫，灭了泾阳君九族，救回了龙女。

龙女回到龙宫，恢复了俊俏的容貌。为了报答柳毅传书之情，洞庭君愿将龙女许配给柳毅为妻，憨厚的柳毅却婉言谢绝了。其实，龙女与柳毅早已互相倾心，自从柳毅离开龙宫后，龙女整日坐立不安，总是从君山那口泉井走上岸去，伫立在大桔树下，苦苦思念着柳毅。而柳毅也日夜苦恋

着龙女，后悔不该拒绝婚事。不久，柳毅经媒人介绍，娶范阳庐洁的独生女为妻。洞房花烛夜，柳毅揭开新娘子的头巾，惊喜万分，原来新娘就是龙女。龙女如实对柳毅说明了自己心中早定非君不嫁的决心，同时想到相公必定和自己一样孤独，所以才化成庐氏之女和相公成亲。柳毅闻言，恍然大悟，从此两人更加恩爱钟情，过着幸福美满的生活。他俩还经常回龙宫探亲，当然也都是从君山大桔树下那口泉井进出的。人们后来就把这口泉井取名为柳毅井，还在泉井后2米的高台上修建了一座挑檐多角形的传书亭。

1979年“柳毅井”经整修后，供人观赏游览，井泉建筑别致雅观。井口直径约1米，深约10余米，井口为圆形，并雕塑有两头连身的大鲤鱼，环井相峙；井口距井泉水面约2米，井壁有一巡海神浮雕，手持宝剑，相传为柳毅入龙宫的引导者。修复时增辟5米斜坡甬道至井口，以石阶逐级而下，传说当年柳毅就从这里下达龙宫。甬道两旁壁上刻两对蟹将浮雕，那是迎接柳毅下湖的场面刻画。

柳毅井泉水恒温，轻雾环绕，清澈明净，醇美甘冽，享有“延年益寿”“宜茶仙水”之誉。其水质之所以特佳，从地质结构上看，洞庭湖原属江南古陆背斜之一部分，君山处于东洞庭湖之中，属于未被湮没到湖中的山体。君山岩体的垂直裂隙和表面风化裂隙发育极好，为大气降雨的渗入形成地下水创造了良好的条件。柳颜井正是处于山麓极富水的裂隙和风化带上，一经人工挖掘，地下水便能源源补充上来，使之井泉水千百年不涸，保持稳定的流量。

君山上采的茶叶叫君山毛尖，是我国名茶之一。毛尖中最好的叫银针，叶细如针，芽尖上生有一层白色茸毛，加之采集的嫩芽，一根根的，长短一致，恰如绣花银针，故名银针。过去君山银针茶叶产量极少，只作贡品，至为名贵。现在推广生产，茶产量大为增加。当用君山上柳毅井水煎泡银针茶时，芽叶便呈一芽二瓣，族立于水中，垂落上窜，反复几次，最后徐徐下沉，一根根竖立于杯底，令人叫绝。其汤色澄碧清澈，呷上一口甘醇无比，满口清香。由台湾回归大陆定居的马壁教授游览君山柳毅井，品尝用井泉煎泡的君山银针茶后，顿感清心爽神，写下了“茶是君山好，中华第一流。龟蛇春酿熟，不醉洞庭秋”的诗句。

现在，柳毅井泉水除供人观赏品饮外，岳阳市酒厂用柳毅井泉水与君山上的奇珍金龟及蛇配制的龟蛇酒，口味醇和，补益身心，深受海内外顾客的好评。

衡山虎跑泉

南岳衡山多奇泉，其中虎跑泉和卓锡泉更耐人寻味。“龙井茶叶虎跑水。”人们都知晓杭州有一虎跑泉，但很少有人知道南岳衡山也有一处虎跑泉，这个虎跑泉在福严寺后面东侧岩石下。泉水从方形的石井中泛着水泡上来，水质纯净，甘冽可口，沏泡衡山香茗，亦称“双绝”。在泉眼上方岩壁上，镌刻着“虎跑泉”三字。旁有小字：“陈光大间，思大师驻锡于此。有猛虎攫岩哮阚槛泉随发。”原来泉眼侧旁有石亭，亭柱有楹联：“虎亦有守操，弃百兽王而皈真佛；跑能知进止，攫三尺水以注甘泉。”

据《南岳志》记述：传说慧思禅师创建了般若寺后，发现这里水源奇缺，寺院饮用水都要到前山去挑。一天，慧思念完佛经，高举锡杖，用力向一堆沙土掷去。过一会儿，他拔出锡杖，只见一股清泉汩汩涌出，赐名为“卓锡泉”。但此泉水量不大，不能完全解决寺院用水问题。一天，慧思到寺外去，忽然从树林中窜出一只老虎，走到慧

思跟前，衔着他的锡杖，直向寺后走去。老虎来到寺后一块岩石前，伸出利爪使劲跑抓，在大吼三声之后，一泓泉水从岩底流泻出来，老虎随即向山中遁去。这便是衡山虎跑泉的来由。从此之后，泉水源源不绝，水量充足，寺院的香火也更旺盛了。慧思离开南岳后，寺僧在虎跑泉边勒石立碑。虎跑泉上方有一个石台，名叫高明台。石壁上刻着唐代宰相李泌所书的“极高明”三个大字。虎跑泉前左侧的石岩上刻石校多，其中以了然和尚题书的“溪声山色”和彭玉麟、李烈钧的手书石刻为著名。

广元含羞泉

神州大地清泉遍布，很多泉以水量多、水质佳而名传四海，也有一些泉却因其奇异的出露方式而引人观赏。人们都知道有一种含羞草，而鲜知还有一种含羞泉。这种极为罕见的含羞泉位于四川省广元县陈家乡山谷中，属龙门山的东北段。人们叫它为怪泉，当地也有人叫它为缩水洞。

含羞泉的出露处，草蔓丛生，土石混杂。泉水从一石灰岩裂隙口流淌出来，流量每昼夜约1千吨左右。它像含羞草似的，每每遇到一点震动就会悄然隐止。如有人拣块石头朝泉池一掷，顿时泉水洞中便发出咯咯咯的声响，随之流泉便中止流淌。但只要静静地呆上一刻钟，泉水复又出露，而且流量由小变大，再遇震动声响，又会止流断水。如此往复循环，泉池旁到一定时候就堆满了掷砸的石块，以致当地农民不得不定期前去清理。

如果您问含羞泉为啥害羞缩水，当地人就会绘声绘色地给你讲述一个民间传说：相传很久以前，广元一带发生了严重的旱灾。赤日炎炎，河枯泉干，人和牲畜都无水喝。薄山掌梁上住着泉姑一家，父亲在寻水跋涉中已活活渴死，母亲也因无水饮用而奄奄一息。十二三岁的泉姑为救母亲，顶着烈日，四野寻水。功夫不负有心人，她奔波了一整天，终于在一处石洞中一滴滴地接下半碗水来，泉姑捧着水匆匆赶回家中，不幸遇上了凶残的头人。头人抢去了泉水，还以“有水不献”之罪，将她的衣服剥光，弃山喂狼。泉姑想着生命垂危的母亲，哭着跳入了深不可测的落水洞里。找泉姑的乡亲们，顺着隐约的哭声寻到一处小石洞旁，喜见清泉涌流，于是痛快地饮用泉水。那心毒手狠的头人听说泉姑还活着，尾随而至，并欲置泉姑于死地，把石头往水井中抛掷。奇怪的是，当头人来到时，哭声听不见了，流泉也戛然而止，连泉口的那一点点水都缩了回去。头人见状，全身发怵，竟吓死在泉旁。泉姑看到仇人的可悲下场，自然泄恨，但想起了自己的父母亲，又不禁放声痛哭，不料哭声一起，清澈的泉水竟又哗哗流淌。乡亲们惊喜万分，靠这股清泉度过了灾年。物以稀为贵。含羞泉为天下稀有，其水质也属上乘，当地人用来煮茶饮用，鲜醇清香，且有回味。

1978年以前，含羞泉是个口径约20厘米的不规则溶洞，洞下有个能放下木桶的泉坑。泉坑高出安乐河水面（平水期）近2米，泉水泻入泉坑再入河中。1978年修建乡村公路时，泉口被公路路基压住，泉水改道，断续从石缝中流出，缩水洞已无法看到了。

1982年《地球》杂志载文介绍“只要你往水面（含羞泉坑）扔一块石头，产生声响震动后，泉水俨如一位害羞的姑娘，掉头就藏起来。静静地呆上一会儿，泉水又流出来了，……往返如此”。文中解释说：“含羞泉奇观是一种毛细管现象。”据地质工作者到实地用较长时间的观察和探索，发现泉口涌水或断流与声音和掷石头毫无关系。

在一次泉水断流之后，尽管连续喊叫和敲打泉旁石头，几分钟后还是涌水。还发现此泉干涸现象明显受气候因素影响，比方说雨天出现干涸的次数少，涌水所占的时间多；旱季，泉水干涸的次数就多，且持续的时间增长。整个观察资料及访问结果表明，该泉动态十分复杂，干涸现象没有固定的周期。在含羞泉口并没有观察到涌水的毛细孔隙，其奇特的涌流现象还需作进一步研究。

邛崃文君井

文君井位于四川省邛崃县城内偏南的里仁街文君公园内。郭沫若曾说过这样的话：“卓文君与司马相如的故事，实系千秋佳话，故井犹存，令人向往。”故井即“文君当垆、相如涤器”开设酒店时煮酒烹茶所用的泉水井，也就是文君井。

据《邛崃县志》记载：“井泉清冽，甃砌异常，井口径不过两尺，井腹渐宽如瓶胆然，至井底径几及丈。”人们立于井口俯观，但见口窄底大，恰似一口大酒瓮埋于地下。经探测，井深为8米余，水深2米，井泉水清纯沉静，终年不涸不溢。井壁似为汉砖垒砌，坚固无损。当年文君与相如即汲此井泉水酿制佳酿、煮香茗，招待宾客。井畔有一座石坊，上面镌刻“文君井”三字。

清清的井泉水曾孕育了千古佳人情话。西汉时著名辞赋家司马相如一代文采风流，世人尽知。他宦途失意，怀才不遇，返回故乡成都。当时他的挚友、临邛（今邛崃县）县令王吉邀他到临邛小住。临邛豪富卓王孙与王吉交往甚密，也邀相如到卓家作客。王吉见相如才华名世，却年轻未娶，便告知相如说：“卓王孙有一位才貌超群的女儿，还通晓音律，可惜年纪轻轻却已亡夫，现孀居在家。”王吉的这一信息，撩动了司马相如对卓文君的思慕之情。卓文君既为才女，早就读过相如的名著《子虚赋》，对他的才华早已倾慕。当她得知司马相如来她家作客的消息，心中的兴奋自不待说。然而当时的女子是不能与男宾同桌共席的，更何况她新寡归家，只能深居闺阁而独自思念。

司马相如住在卓文君家中景色幽美的小庭院，恨不能与文君见面，便在月下抚琴奏了一曲当时的求爱名曲《凤求凰》，琴声越过繁花丛树飘进了卓文君的耳中。卓文君隔帘听曲，爱恋之情自不能禁，终于寻机互吐衷情，许下了终身。但此事却遭到了卓王孙的反对和阻挠。卓文君毅然冲破封建藩篱，私奔相如，追求幸福。两人先回成都，后又返监邛，在友人的接济下，在闹市区开了一家“临邛酒肆”，文君打酒端盘，相如洗涤器皿，夫妻恩爱自在，相依为命，传为千古情话。

文尹井南侧便是卓文君当年梳妆打扮的遗址，井北约10米处即为当垆亭，是文君夫妇当年卖酒的地方。井旁立一石壁屏风，镌刻着郭沫若1957年的题词：

文君当垆时，相如涤器处，反抗封建是前驱，佳话传千古。　会当一凭吊，酌取井中水，用以烹茶涤尘思，清逸凉无比。

文君井泉水确如郭老所咏是煮茶好水，当年相如、文君用此井泉水烹茗招待过无数宾客。今日，用这泓清泉煮茶，让更多的中外游客品饮。人们品茗饮泉，荡涤尘思，追念故人，真的感受到“清逸凉无比”了。而邛崃县酒厂汲取此泉水酿造的文君酒，甘芳香郁，回味深长、令中外游客竞相品味，已成为四川的一大名酒。

历代文人墨客对文君井都寄予一片深情。石壁上记录着他们的华章佳句，其中有南宋诗人陆游的赋辞：

落魄西州泥酒杯，
酒酣几度上琴台。
青鞋自笑无羁束，
又上文君井畔来。

与文君井一水之隔的琴台，传为当年司马相如抚弄琴弦、弹奏《凤求凰》的遗址。唐代诗人杜甫流寓成都时作《琴台》，诗有“酒肆人间世，琴台日暮云”句。如今琴台已置于一亭之中，琴桌上放置了一尊司马相如弹奏的绿绮琴。面向月池的亭柱上挂有一副楹联：

井上风，疏竹有韵；
台前月，古琴无弦。

以文君井和琴台为主体的文君公园，小桥石径纵横，高楠垂柳竞秀，假山叠嶂见幽，绿水清泉迷人。游人到此，一杯泉茗在手，赏景品茶，情思悠悠，别有一种情趣雅兴。

成都薛涛井

成都望江楼公园，便是薛涛井的所在。

薛涛是唐代的女诗人，字洪度，原籍长安，父宦游卒蜀中，母孀居贫甚，薛涛乃落川籍。相传她幼年便能作诗，且晓音律，喜与元稹、白居易、刘禹锡等唐代大诗人相唱和，诗名益著。作品多带哀伤愤疾之情。她的诗至今尚存80多首，收在《洪度》集中。她为了写小诗的方便，创制深红色松花纸小彩笺，后人效之，特称为薛涛笺。

薛涛井位于望江楼崇丽阁正南浣笺亭畔。相传是薛涛命匠人汲水造纸的泉井。其实此井并非当年薛涛汲水制笺的旧迹。此井泉晶莹澄澈，沁人心脾，故旧名玉女津。原有的薛涛井因年久无从查究之后，历代的人们便以玉女津来代替薛涛井。井呈八角形，井口约0．7米，井上盖以巨石，以防游人失足堕井，并保持井泉清洁，而另以吸水管插入井中，用水泵抽出至积水池，供人饮用。此井居锦江下游，周围毕是砂碛，水经过自然过滤，清澈见底，纯净无垢，终年不浊，久旱不竭。成都多茶馆，沏茶均以薛涛井泉水为贵，就像杭州的茶馆以虎跑水沏茶为贵，游望江楼公园的游客多能享用。以此井泉煮茗，泉冽茶香，顿涤烦襟。

薛涛井口长满绿苔，外沿种着火红的炮仗花。红绿相衬，艳美而清逸，不禁使人联想起这位多才薄命女诗人的诗句：“花开不同赏，花落不同悲；欲问相思处，花开花落时。”这位奇女子平生爱竹，以竹自况，故人们视她为竹的“知音”，在薛涛井后载下大片翠绿的竹林。“古井平涵倩竹影，新诗快写浣花笺。”以竹的颜色、风韵、气质来衬映诗人，恐怕是再恰当不过了。

于是，竹也成了薛涛井最鲜明的背景，如今的望江楼公园已有130余种竹的品种，如邛竹、绵竹、大琴竹、小琴竹、湘妃、观音、鸡爪竹、凤尾竹、佛肚竹、大方竹等，不一而足。修篁万竿，终年葱翠，整个公园已成为举国瞩目的竹子公园。

三字丰碑四尽高，
一潭秋水竹周遭。
分明玉女甘泉液，
遐迩闻名袭薛涛。

名家的这首诗作，正是对簇拥在竹子王国中的薛涛井泉的绝妙写照。

大理蝴蝶泉

合欢古树罩深潭，
泉沫泠泠清似露。
清茶酹祷蝴蝶魂，
阿雯阿霞春永驻。

这是郭沫若1961年游览云南蝴蝶泉后，于9月8日所作长诗《蝴蝶泉》中的最

后四句。在云南著名古城和旅游胜地大理，蝴蝶泉是最吸引人的，它距大理旧城20公里，位于苍山的云弄峰麓。那儿树木葱郁，蔓藤长青，山茶诸花，姹紫嫣红。绿荫中有楼阁亭台，泉池畔有曲径通幽。一根粗大古老的合欢树横伸于泉池之上，泉池约50平方米，清泉从池底石隙中渗出，宛若喷珠吐玉。池底色彩斑斓的卵石，历历可数。泉池四周设置大理石围栏，正中立一洁白的大理石碑坊，上面镌刻着郭沫若手书的“蝴蝶泉”三个鎏金大字。

蝴蝶泉，又名蛱蝶泉。公元1639年春，我国古代旅行家徐霞客跋山涉水，入滇考察了蝴蝶泉。他在《滇游日记》中写道：“……其西山麓有蛱蝶泉之异，余闻之已久……抵山麓，有树大合抱，倚崖而耸立，下有泉，东向漱根窍而生，清冽可鉴。稍东，其下又有一小树，仍有一水泉，亦漱根而出。二泉汇为方丈之沼，即所溯之上流也。”徐霞客在340多年前的见闻，同今日的蝴蝶泉基本面貌相差无几。只是经过几番整容和建设，蝴蝶泉显得更具魅力了。电影《五朵金花》中的阿妹就是唱着“大理三月好风光，蝴蝶泉边好梳妆，蝴蝶飞来采花蜜哟，阿妹梳头为哪桩”的歌儿，到泉畔合欢树下与好情郎相会的。

名泉出处，大凡都有着美丽的传说，蝴蝶泉因流泉清澈，终年不竭，也不知其有多深，当地人都叫它无底潭。潭边住着一位农夫和他美丽聪明的18岁女儿雯姑。云弄峰上有一个忠厚勤劳的年轻猎手，双亲早亡，名叫霞朗。他的勇敢和动听和歌声远近闻名。雯姑和霞朗互相爱慕，在一个月朗星疏的夜晚，两人在无底潭边定下了终身。

在苍山下有一个凶残好色的俞王，当他得悉雯姑美貌无比，便打定主意要抢她做他的第八房小妾。一天，他带着大队人马把雯姑抢至王府施尽了威胁利诱，但丝毫也不能动摇雯姑那颗坚贞的心。俞王恼羞成怒，把雯姑吊在马房中，妄图逼打成婚。当霞朗获知雯姑被俞王抢掳消息后，他带上了弓箭，飞快赶往俞王府。趁着黑夜，霞朗翻墙进入马房，救出了雯姑。俞王发觉后，立即带兵穷追。刚逃到无底潭边的这对恋人，眼看就要被俞王追上。霞朗张弓搭箭，射瞎了俞王的双眼，然后两人紧紧拥抱着纵身跳进了无底的深潭。

次日，悲愤的乡亲们在潭边打捞霞朗和雯姑的尸体，可是东捞西捞就是找不到他俩的尸体，这时无底潭边突然长出了一棵合欢树，接着又从潭底翻起两串气泡，升到水面后变成一对色彩斑斓、鲜艳美丽的大蝴蝶。彩蝶在水面上形影不离，翩翩起舞，很快引来了四面八方的无数彩蝶，从此人们便把这处泉潭称为蝴蝶泉。

尽管这是一个民间传说，然而每年农历四月，山花烂漫之时，确确实实有成千上万、色彩不一、形状名异的蝴蝶在泉畔相聚，泉之上下四周顿时变成了五彩缤纷的蝴蝶世界，出现了四方闻名的“蝴蝶会”。徐霞客当年在《滇游日记》中有过这样的记述：“泉上大树，当四月初，即发花如蛱蝶，须翅栩然，与生蝶无异。又有真蝶千万，连须钩足，自树巅倒悬而下，及于泉面，缤纷络绎，五色焕然。”清乾隆年间，张泓的《滇南新语》也有对蝴蝶会的真切记录：“每岁孟夏，蛱蝶千百万会飞出此山，屋、树、岩壑皆满。有大如轮，小于钱者。翩翩随风，缤纷五彩，锦色灿然。集必三日始去，究不知其去来何从也。”

蝴蝶为什么会在这里聚会呢？从自然环境来考察，这儿面靠苍山，东临洱海，云聚生雨，隆水量充沛，温润美丽的地理环境为蝴蝶的繁衍、生长和活动提供了良好的空间条件。经过科学调查，千万蝴蝶聚会

泉上，还与那棵由蝴蝶泉养育的合欢树有关。这棵树每年春末夏初时节，树上开满了许多形状若蝶的粉白色花朵，这些花朵芳香浓郁，同时树叶上还分泌出一种油亮的液体，正好是蝴蝶的美味佳肴。离泉不远的蝴蝶箐（即谷）中，又是蝴蝶生长的温湿地带。待到树上开满蝴蝶状的花朵时，蝴蝶箐中的各种蝴蝶便成群结队循树上散发的幽香飞来；当它们在树上吸饱油液以后，就嬉闹着连须挂足，成串相聚地垂吊于树枝上，进行交配、交卵、繁殖后代，从而形成了千万蝴蝶盛会的奇特壮观。昆虫专家们说，这是蝴蝶以飞行聚会形式出现的“集体婚礼”，这一场面在青山碧泉和美丽的合欢树花组成的绚丽背景衬托下，就显得更加美满、更加神奇了。

蝴蝶泉处于洱海大断裂的北东盘，其含水层中的地下水溢出地表后，形成了蝴蝶泉。该泉涌水量在18．77升／秒左右。泉水的矿化度小于0．5克升，水质甘美，尤宜泡茶。用蝴蝶泉水冲泡优质的普洱茶，香气馥郁，汤色澄亮，茶味醇厚回甜。倘若在蝴蝶泉观蝴蝶会，品尝一碗用该泉水沏泡的香茗，悠悠地品味，那真的会有“清茶酹祷蝴蝶魂”的真切感受。

丽江黑龙潭

云南丽江纳西族自治县在大理之北约200公里，在城区北侧象鼻山麓，有一奇秀的景区——黑龙潭。这儿泉水喷珠泻玉，潭似明镜鉴人。清乾隆二年（1737），纳西族人民在此建玉泉龙王庙，乾隆题额“玉泉龙神”，故有玉泉雅称，又有玉水龙潭、珍珠泉、象山灵泉等名。

黑龙潭泉水在象鼻山附近源源涌出，有流泉数十股，有的从山谷石罅间喷涌而出，有的从潭底呈珍珠串冒出，汩汩流淌，汇成巨潭。涌水量每昼夜达20万吨左右，位居西南地区涌泉之首。

黑龙潭旁峰峦绵延，山坡山脚上有几座漂亮的建筑，与潭泉相得益彰。解脱林牌楼，建于明代，近年整修一新，金碧辉煌。五凤楼造型别致，富丽堂皇，飞檐多角。经过多次拓展的黑龙潭泉湖现在已成为风景秀丽的旅游胜地。潭面比新中国成立前扩大了一位多，玲珑壮美的得月楼屹立在潭泉中心，一座五孔石拱桥把得月楼与潭岸相系连。在五孔石拱桥一侧，新辟泉心百花洲，绿柳拂面，百花争艳，一年四季繁花似锦。游客可在茶室中赏景品茗，沏茶之水便是潭泉水，茶多用滋味浓厚、性情甘和的沱茶，泡来汤色黄亮，香浓味醇，也可选用其他名茶。一杯在手，边品边赏，真有“两腋清风起，我欲上蓬莱”的飘飘欲仙的感觉。郭沫若曾为潭心得月楼题书过两副楹联。一副楹联集毛泽东诗句写成：

春风杨柳万千条，风景这边独好；

飞起玉龙三百万，江山如此多娇。

另一副为自撰楹联；

龙潭倒映十三峰，潜龙在天，飞龙在地；

玉水纵横半里许，墨玉为体，苍玉为神。

著名的五凤楼就像五只展翅欲飞的凤凰，造型奇特，雕饰华美，为纳西、藏、汉等各族能工巧匠共同建筑，1977年由芝山拆迁过来。明崇祯十二年（1639），徐霞客到云南丽江时，就在五凤楼内居住了八天，这一期间他对黑龙潭泉等自然资源进行了详细的考察。他在《滇游日记》中记道：“……通事向许导观象鼻水（即指黑龙潭泉水），……抵山下，水从坎下穴中西出，穴小而不一，遂溢为大溪。折而南去……”徐霞客在丽江的认真考察及其作出的评析，对后人开发利用包括黑龙潭泉在内的丽江风景旅游资源有着十分重要的意义。

广州清泉与九龙泉

清泉，又名九眼井，位于广州市越秀山下广东省科学馆内，是广州市现存最古老的井泉，至今已有2000多年的历史了。清泉街就是因清泉所在而得名的。九眼井还称越王井，相传开凿于南越王赵佗年代，所以当地人亦称清泉街为越井冈。

九眼井深6米多，直径约2米，为广州市内所罕见的大型古井。五代时曾叫“玉龙泉”，为南汉王室所占有，泉水只供宫廷内饮用，老百姓不能前去汲水。宋代时，官府将此井泉对外开放，因汲水的人过多，便用了一块很大的巨石，凿了九个圆孔，盖在井口上，这样就可供九个人同时汲水，大大便利了汲水人，清泉也就有九眼井之称。

“泉从石出情宜冽，茶自峰生味更圆。”九眼井水质甘美、清澈、很适于沏茶。清初，平南王尚可喜统治广州时，曾将王府设在九眼井之南侧，并把此井泉占为私有，因为他迷信九眼井泉为神圣之水，饮用它可以延年益寿。

九眼井历经千年沧桑，到了清中叶，九孔井眼已毁六眼。抗战时期，广州沦陷时，此井被日军占用，并被拆去井栏，仅有的三孔井眼也遭毁坏。解放后，清泉古井被保护下来，井身也尚完好，井畔坚立一块“九眼古井”的小石碑，然而已成了一眼阔口大井，井口也非旧貌。

广州市的风景胜地白云山凝翠挹黛，多有汩汩清泉，如濂泉、九龙泉、玉虹池及虎跑泉。在白云寺前的九龙泉井，环境清幽，井口用青石栏围护，井泉后壁上镌刻着“九龙泉井”四字。相传昔日有九龙蜿蜒而出，穿九眼，俄而化童子而去。现仅有此一井眼，水质清冽甘醇，寺内有茶苑，专供人品泉饮茗。用九龙井泉水烹煮的茶水清香沁人，口味悠长，如宋王安石诗曰：“水甘茶盅香。”

广州鸡汤泉

在广州市北郊钟落潭东北侧的旗岭山下，有一鸡汤泉。泉眼口虽仅有碗口大，但清澈澄净的泉水涓涓长流。居住在鸡汤泉附近的居民，下田劳动时总爱带把水壶，收工后汲一壶清亮的泉水回家烧开沏茶喝。用鸡汤泉泡沏的茶特别清香鲜美。而用此泉沏的茶、煮的饭，隔上几天不馊不坏。人们长期饮用这眼泉水，从来没有患过胃疾。因此当地人把此泉水称之为神水、圣水、鸡汤水，把那眼泉叫做鸡汤泉。

鸡汤泉何以有如此神力？千百年来默默无闻的山泉，近年经过科学化验，结果大为出人意料。此泉水是一种世界上较为稀少的标准淡味矿泉水，泉水淡中略含甜味，泉水透明，无色、无味、无臭、无沉淀，理化指标和卫生指标均极佳。

由于鸡汤泉清纯甘和，口感极佳，用此泉水煎名茶铁观音，茶味奇异非凡。《竹窗夜话》日：“乌龙茶，乃闽粤等处所产之红茶也。当生叶晒干变黄后，置槽内揉之，烘之使热，再移于微火之釜而揉结之，以布掩盖，使发酵变红而成。”铁观音为乌龙茶中之名品，不同于一般不发酵的绿茶，也不同于发酵的红茶，是一种半发酵的茶叶、它初喝苦涩，若以清甘的鸡汤泉水煎泡，入口片刻，微苦，不一会儿就茗香溢口，回味隽永。

桂平乳泉

花罅石，花罅石。
乳泉水，西山茶。
此话不与俗人讲，
俗人听了要出家。

这是桂平县赞美乳泉的一首茶谣。著名的乳泉位于广西桂平县风景区——西山。西山距县城1公里余，是一座东低西高的浑圆状花岗岩山体，宛如横亘在桂平县城西的一道巍峨天嶂。乳泉出露在位于西山山腰的龙华寺左侧。在一块花岗岩巨石之上，有一棵根须裸露的奇妙大树，盘根错节长在石上，碗口粗的赭红色树根直伸地下。巨石底下就是“乳泉”二字，为古人所书。泉池深与阔均近1米。池中碧泉，清澈见底。冬不枯，夏不溢，水量稳定。据《浔州府志》记载：此泉“清冽如杭州龙井，而甘美过之。时有汁喷出，白如乳，故名乳泉”。

奇特的是，桂平乳泉的白色并不是泉水含有某种矿物质成分所造成的，而是交融于水中的极细小气泡与地下水一起出露于地表时所呈现的一种视感。

那么，构成乳汁的气泡是什么气体呢？据现代科学测知，系惰性气体氡。然而氡又是如何进入泉水中的泥？原来，孕育乳泉的桂平西山，是广西中部龙山山脉的一部分，由庞大而坚硬的中生代花岗岩体构成，这种岩体裂隙交错，纵横连通，有利于大气降水的渗入与流动，形成裂隙含水层。桂平西山年降雨量高达1780毫米，四季湿润，保证了乳泉有源源不断的补给水源。花岗岩体又是富含放射性元素铀的岩石，铀经过一系列裂变，可产生无色、无臭、无味的惰性气体氡。氡气一部分溶入水中，一部分存留在岩隙壁上。当条件合适时，裂隙壁上的氡进入流动的地下水，形成气水混合物泄喷，使泉水跳珠走沫，呈现出“色白如乳”的“汁”液。由于生成的氡量有限，不能连续不断地进入地下水中，所以“喷汁”过程历时较短，一般仅仅几分钟或数十分钟，且只能“有时发生”。1975年8月的一天，滂沱大雨之后，泉水曾发生过历时达两小时之久的喷汁过程，这是极为罕见的现象。

桂平乳泉中含有极少量的钾、钠、钙、镁和较多的天然氧，喝起来清淡爽口，甘醇怡人。它是我国出口的天然优质软水之一。每值盛夏，泉边备有竹筒，游客舀一筒子泉水，慢慢啜饮，亦是一大乐趣。西山乳泉水温保持在20～22℃，它与杭州虎跑泉水一样，倒满一杯后，轻轻投入一些硬币，水面可高出杯沿二三毫米而不会溢出。乳泉水分子密度高，表面张力大，所以冲泡茶叶香味醇厚、甜爽。

“乳泉水，西山茶。”西山茶是炒青绿茶中的名茶，以产于西山而得名。据《桂平县志》记载：“西山茶，出西山棋盘石、乳泉石、乳泉井、观音岩下。矮株散植，根吸石髓，叶映朝霞，故味甘爽，而气芬芳，杭州龙井未能逮也。”言辞当有所夸大，但用乳泉水泡西山茶，汤色嫩绿清澈明亮，香味浓厚鲜醇，却是人所认同的，历来被誉为西山一绝。近年来，人们还利用这优质乳泉水，酿制了不少甘美的琼浆，被称为广西茅台的乳泉酒，以及罗汉果露等饮品，都已名扬四方。

神州大地除桂平乳泉之外，还有四川青城山、南京栖霞山等地的乳泉，不过它们的泉品、知名度均不如广西桂平乳泉。

武鸣灵源泉

广西武鸣县的灵源泉俗称灵水，是我国南方的一处典型的大型岩溶暗河泉群。灵源泉水流量极大，每昼夜达34．56万吨以上，流涌出来的水汇潴成一个长300余米、宽50～200米的泉湖，俗称灵源湖，泉湖水清澈见底，水质上乘，是煮茗、饮用的优良水源。清代一位叫韩章的太守，写下一首描述灵源泉的诗曰：

为爱清莹水一泓，
龙门石穴日渊通。
青黄树拖围六幕，
红紫石文瀑锦丛。
心眼顿开诸累尽，
须眉毕鉴百私空。
若教陆羽逢兹会，
应注《茶经》上品中。

他在诗中说，假若茶圣陆羽在此相会，看到灵源泉“清莹水一泓”，他应把灵源泉水写入《茶经》的水品之中。

灵源泉水的补给主要来自泉区长约23公里、宽约19公里的“武鸣－那甲－白鹤”一带裂隙岩溶水，最后以泉水形式流出地表。灵源湖中有泉眼9个，大的涌水泉口有5个，有的泉水从湖底岩缝中串珠般溢出，湖潭中可见其汩汩上涌水泡。灵源湖湖底平整，深约三四米，周长为1千米左右，面积约5千平方米，常年水温在18～22℃之间。湖中最大的泉是东面的龙口泉和西北侧的九层皮泉。湖心有一处泉水，喷涌如伞状，称之为伞泉。伞泉左右两旁各有一个回水旋涡，颜色各异，黄者为金对涡，白者为银对涡。鱼群常集游在此处，大小游尾历历可数。夏季水涨流浊，唯此处水常清，澄碧如镜。

灵源泉自古以来就是人们游览观光之地。湖岸石壁上刻有“灵源”“龙津吐碧”等题字。现在环湖岸畔广植花木修竹，建筑亭阁楼榭。东岸的渔翁亭早已修复，西岸的望月亭，现已改建为望月楼。观景楼与观鱼台隔水相望，水上运动场设施齐备，一个以灵源为核心的泉湖游览区已经建成。清莹的灵源泉水用来烹煮香茗，则色、香、味、形俱佳。在优雅的观光胜地，一边把盏品茗，一边吟诵前人“一吸怀畅，再吸思陶，心烦顷舒，神昏顿醒，喉能清爽而发高声”的佳句，品茗情趣，越来越浓。

太源晋祠难老泉、鱼沼泉和善利泉

自山西省太原市南行25公里，至悬瓮山麓，有我国重点文物保护单位——晋祠。晋祠山美、花美、建筑美，但最令人难以忘怀的要数那清澈甘美的晋祠泉水。

晋祠泉包括难老、善利、鱼沼三泉。这三泓清泉为晋祠增添了小桥流水的情趣、曲径通幽的意境。信步晋祠园林，殿下有泉，亭中有井，路边有溪，石涧细细潺潺，林中波光闪闪，数百间古建筑犹如建在碧波之上。无论多深的泉、潭、井之水，只要光亮所及，游鱼、碎石、水草均丝纹可见。正如李白诗云：“晋祠流水如碧玉”，“微波龙鳞落苔绿”。

白居易、范仲庵、欧阳修等历代名家都留有题咏，近代诸多名人、作家也在此写下了大量的诗文。董必武同志1960年5月游晋祠后题有“晋祠风物美，山水共清虚”诗句。郭沫若1957年7月游山西晋祠时，也有诗句“悬瓮山泉流玉磬，飞梁荇菜布葱珩”吟咏晋祠之泉。

这么美的泉水是从何而来的呢？传说，是水母柳氏留于世间的。聪慧贤淑的柳氏嫁于古塘村（晋祠所在地的古地名），常遭婆母虐待。当地缺水，婆母命她每日从远处挑水。到家后只留前桶水，嫌后桶水脏而将其泼掉。一日，柳氏路遇一银须飘拂的老翁，讨水给他坐骑白马饮用，柳氏尽管已累得精疲力竭，还是慷慨允诺。谁知老翁只要前桶之水。柳氏虽有难言之苦，仍欣然给水，让白马一口气饮了个精光。柳氏助人为乐，老翁深被感动，于是将手中的马鞭子赠给了她，并告诉她，此乃二龙吐水鞭，只要将鞭子插入水瓮，需时将鞭子一提，便会水来瓮满，但切不可在用水时将鞭子抽出。柳氏到家里一试，果然水随鞭升。三天过去了，婆母一次也未见媳妇

去挑水，正想发作，却见瓮里水满满的。仔细一看，瓮中还插着一条马鞭子。其婆抓鞭在手，欲打媳妇，谁知鞭刚抽出瓮外，清水立即顺瓮口涌泻。顿时水波滔滔，大水很快冲走了恶婆婆，同时也危及到全村人的生命财产安全。柳氏见状，毅然用坐垫盖瓮，自己还坐在上面压住。大水被压住了，只剩少量的清水从垫下溢流，村庄也转危为安了，但柳氏却再也没有从瓮上站起来。

被誉为晋阳第一泉的难老泉，是取《诗经》中的“永锡难老”的文句命名的。它与晋祠内的侍女像、周柏并称为晋词三绝。难老泉，出露于晋祠内圣母殿石侧，泉口直径与深度均为4米左右。泉水涌出后，经汇水池的十孔涵洞流泄于外，又分南北两渠东流入汾河，还在晋祠内多处汇积为潭。晋祠主殿前的大池，即为难老泉所汇，池西侧有一石雕龙首，清泉据此泻入池内，清翠的绿萍和斑斓的卵石，在阳光下显得亮丽迷人。

晋祠三泉中的善利泉，在难老泉的左侧，也是名泉。泉流萦回，有“小江南”之誉，为晋祠平添了几许秀雅风情。

晋祠内另一名泉，称鱼沼。沼上架有一桥，名叫飞梁，形制特殊，在我国桥梁史上占有重要位置。

晋祠泉水是承压盆地在那里排泄所致。经考察，在晋祠一带存在着一个由石灰岩含水层组成的承压盆地。较丰富的大气降水，约33%通过岩溶渗入地下，使承压盆地得到补给而形成地下水，因受上覆岩层阴盖，又遇到相对隔水的页岩及粘土等地层，造成径流而来的地下水难于通畅地向较低的太原盆地排泄，滞留下来并顺交城断裂带出露，形成极富水的承压盆地排泄区。晋祠泉则是该承压盆地的集中排泄点之一。晋祠泉的涌水量西季稳定在6480立方米／小时左右，水温恒定为17℃；矿化度保持在0．7克／升，水质经久不变，清澈晶莹，是优良的饮用水，堪称天然玉液。晋祠泉水用来煎茶，清纯爽口，双颊生津。金代诗人元好问有“惠远祠前晋溪水，翠叶银花清见底”诗句，形容晋祠泉水。

史载，早在公元前453年的战国时代，晋祠泉前已修建渠道，使用泉水灌溉农田。经历代劳动人民的不断开发、完善，到宋代晋祠一带已呈现出“千家灌禾稻，满目江南田”的景象。

难老泉、善利泉和鱼沼泉这晋祠三泉构成了晋水河的源泉。古时人们为了祀奉晋源水神，在难老泉的西侧修建了一座水母楼，俗称梳妆楼。据考证，这座二层五开间的楼初建于明嘉靖四十二年（1563）。水母楼下，供奉着一尊鎏金的水母神像，神座为瓮形，水母端坐其上，束发，村妇模样，意态自若，朴实逼真。这是按照上述“柳氏坐瓮，饮马抽鞭”民间故事塑造的。由泉池两侧石阶上水母楼俯瞰，晋水恍若从楼底瓮中涌出，奔涌向前，清代刘大鹏在《晋祠志》中记载：“晋水之源，昔无水神庙，人遂视圣母（姜子牙的女儿邑姜、周武王的王后，即周成王和叔虞的母亲）为水神，至明嘉靖季年乃创建重楼于难老泉上，中祀水母，以禾人为晋源水神，而圣母非水神也。”

难老泉口之上，建有一座八角攒尖顶的泉亭，与北侧善利泉对称。该亭始建于北齐天保年间，明代重修，有明末著名学者和医学家傅山所书的立匾，上书“难老”二字。泉边还有唐槐、周柏，浓荫匝地，景色独绝。

平定娘子关泉

“娘子关头悬瀑布，飞腾入谷化潜龙。”这是郭沫若1965年12月看了山西娘子关飞泉后吟咏的诗句。娘子关，古名苇泽关，雄踞在太行山东侧，为晋冀两省的界关，也

是古代晋中盆地通往河北平原的咽喉要塞，距山西省平定县城45公里，是长城著名关隘。历史上唐高祖李渊的三女儿平阳公主，自幼习武，坚强善战，曾率数万精兵镇守苇泽关，使这座关口固若金汤。朝廷为了纪念这位巾帼英雄，便将苇泽关改名为娘子关。追溯到公元前204年，西汉大将韩信曾屯兵于此，在绵河东岸摆下背水阵，以少胜多，大败赵军，虏其主帅。韩信、平阳公主之所以先后统帅大军在此安营扎寨，除此地易守难攻的自然条件外，也同这里有可靠足量的军需水源——飞泉清流有关。

地下水在娘子关一带，受断裂构造控制，经绵河下切而出露，在绵河右岸形成了一系列侵蚀下降泉，称为娘子关泉群，其中涌水量最大、最为著名的叫水帘洞泉。该泉位于娘子关东约300米处，一座古称董卓垒的小山脚下，涌水量每小时在3600～11000立方米之间。绕泉眼凿成一个直径约20米、深3米的泉池，被人称为“平阳公主洗脸盆”，传说平阳公主当年镇守娘子关时，即在此泉池内冲洗征尘，梳洗发冠。水帘洞泉的泉水由池底石缝中翻滚而出，横越池岸。泉池东侧是陡峭的崖谷，泉水溢越崖顶，凌空飘然泻落深涧，形成飞泉。飞泉落差达40余米，宽约65米，宛若贴着石壁下悬的一挂玉帘，又似当年平阳公主佩戴过的绢纱，迎风飘挂在被水浸润而布满青藤绿苔的峭崖上。明王世贞“喷玉高从西极下，擘崖雄自巨灵来”诗句，就是描绘此地的飞泉奇景。飞泉下的绵河谷中，激流湍急，虎啸龙吟。从谷底仰望，蓝天一线。水帘后有深草树木；帘底泻落下来的泉水，汇成一泓碧潭，绕山转石，悠然而去。

娘子关泉群总涌水量每昼夜达88．128～138．24万吨，每小时为3．6～5．76万吨，这在国内乃至世界上都是罕见的。全国闻名的大流量水泉均是岩溶水形成。娘子关泉群就是吸收了数千平方公里范围内的大气降水补给，通过极其复杂的地下溶隙系统，汇集到娘子关一带形成的。一个泉的泉域越大，含水层越厚，径流距离越长，蓄水构造规模宏大，有稳定的补给源，则泉的涌水量就越稳定。娘子关泉域面积广达3800平方公里，因此，其涌水状况相当稳定。由于地质结构和地形控制，娘子关南部、西南部山区的地下水，沿着石灰岩层中的溶蚀通道朝北、东北方向流动，直到娘子关，受顺绵河发育的隔水断层阻截，含水层被下蚀的峡谷披露，水从右岸的溶洞、裂隙中流出，形成了水帘洞泉、五龙泉、谷突泉、坡底泉、滚泉等11个大型泉眼组成的娘子关泉群，并在峭壁上展现了飞泉奇观。娘子关泉群以其大、奇、美的特色，吸引着古往今来的人们前去探奇访胜，也令众多茶人墨客赋诗题辞。“娘子关泉啜香茗，别样风景别样情。”明代诗人为此题咏：“娘子关头水拍天，老君洞口赤露悬。惊雷激浪三千丈，洞里仙人不得闲。”

兰州皋兰五泉

甘肃省兰州市往南行2．5公里处有五泉山，地处黄河南岸，属皋兰山余脉，海拔1600多米。山上古树蓊郁，楼阁层叠，雄奇清新，更有五眼清泉：甘露泉、掬月泉、摸子泉、惠泉、蒙泉。

这五处泉有着一个动听的传说。相传汉元狩三年（前120），霍去病率领20万众西征匈奴，在炎炎烈日之下，经长途行军，将士们来到河西走廊的皋兰山北麓时已口渴舌燥，可是四处无水，大将霍去病得知后带领诸将亲自探山寻水，但折腾了半天也没有找到一条溪一口泉。这时不少战马已干渴倒地，战士们横卧竖躺地在干渴中挣扎。霍去病见此情景，更是心如火焚，急得他抽出马鞭，对着皋兰山狠狠抽打了五鞭，

本想挥鞭出出气，不料这五鞭子却抽出了一座皋兰山的姊妹山，山上还有五眼清亮的清泉。顿时，20万军马拥向前去，畅饮清泉后，人欢马叫，大军士气猛增。

后人为了纪念霍去病“执鞭击石，鞭响泉涌”的神功，将这五口泉取名为五泉，这座山便被命名为五泉山。五泉中的甘露泉，是五泉山上出露位置最高的泉，传说此泉因“天下太平，则天降甘露，终年不息，大旱不竭”而得名。凡能登上五泉山顶，饮上甘露泉的泉水，就会感到周身大爽，清凉怡神，疲惫顿消。掬月泉，位于半山文昌宫东边。每当仲秋之夜，月出东山，这里得月最早，月影投泉心，清辉映碧波，恰似掬明月于玉盘。惠泉，在西龙口下的企桥南端谷底，泉圆形，水净沙明，味甘美，它是五泉中最大的泉，因涌水量大，附近群众除饮用之外，常引泉水灌溉农田，因有“养民之惠”取名惠泉。摸子泉，在旷观楼下的摸子洞中，更富有神奇色彩。该泉是从一个深约10米的岩洞中渗流出来的一汪清泉，在泉潭下有花石瓦砾。民间相传，孕妇入洞，如摸得石子，即生男，摸得瓦砾则生女。这当然是民间传流的神话。现在，游客去泉中摸石，只是游览探胜的一种乐趣。

蒙泉，从五泉山公园二道门取东路可直达。蒙泉是五泉中水量最小的泉，但水质清冽澄纯，有“味美甘醇”之誉。《茶谱》中说：“雅州蒙顶茶，其生最晚者，春夏之交，有云雾蒙其上，若有神物护持之者，此时采造之茶最佳；而蒙顶茶亦以此称胜他茶也。”白居易诗曰：“琴里闻知唯渌水，茶中故旧是蒙山。”相传用五泉山蒙泉之水煎泡四川蒙山茶叶，水与茶相得益彰，品之清香沁人，神清气爽，更有“清味通宵在，余香隔座闻”的美妙感受。

敦煌月牙泉

地处祖国大西北的甘肃省敦煌古城，不仅有著称世界的莫高窟壁画艺术，而且有举世无双的山水绝景——鸣沙山和月牙泉。

月牙泉位于敦煌县城南5公里处，鸣沙山的北麓，古称渥清水、月清泉。由于水域酷似一弯新月，故得月牙泉名。泉的水面长约250米，宽40米，最深处约5米。大雨不溢，千世不涸，映月无尘，水明如镜。泉畔芳草萋萋，芦苇茂盛。相传泉中还生长有铁背鱼和七星草，人吃了可以消灾、益寿，青春长驻，因而民间又称此泉为药泉。以前，在泉畔还建有药王庙等。自汉而始，每年五月端阳，人们纷纷而至，登沙山、观泉景，饮水沐浴，在树荫和庙廊下戏嬉，这个民间习俗相沿至今。炎炎赤日，茫茫沙海，沙漠地区的人们煮茶消暑便成为突出的问题。在茫茫沙漠中有一片绿洲，已是够美的了，何况在沙丘的怀抱中还有一泓明澈的清泉？人们徜徉于此，听鸣沙，品清泉，饮茶水，哪能不流连忘返呢？

关于鸣沙山，据《沙洲图经》记载：沙山“流动无定……俄然深谷为陵，高岩为谷，峰危似削，孤烟如画，夕疑无地”。就是说鸣沙山山形变化无常，变形的原因是流沙造成的。至于沙山为什么能鸣？原来在沙山的下面，有潮湿的沙土层，干燥的沙粒经风一次，振动传到潮湿层，便会引起共鸣而发出声响。风力越大，鸣声越响，甚至如同雷鸣，在5公里之外的敦煌城内也能听到，故名鸣沙山。假若人或骆驼在沙山上走动，就会发出如丝竹乐般的沙鸣声，别有一种异趣，此景被定名为沙岭晴鸣。

《大明一统志》中记载了这样一个传说：西汉名将李广出征班师时，军马驻扎在敦煌城南的一座沙丘下，精疲力竭的将士干渴难受，李广命人四出找水，均无汲处，气得李广拖出月牙大刀，朝着那轰鸣的沙丘刺去，深深地扎入沙丘“内脏”，不料，鼓乐和鸣之声戛然停止，那把扎进沙丘的月

牙刀随着一声爆裂声化出了一弯月牙形的清泉。传说自然不足为信。曾也有人认为月牙泉是风蚀洼地而形成的湖泊。唐代《元和郡县图志》载：此泉“绵历古今，沙填不满”。清代《敦煌县志》载：月牙“泉甘美，深不可测”。“四面沙龙，一泉澄澈，为飞沙所不到”。月牙泉处在流沙山群之中，为何风起沙飞，均绕泉而过，从不落入泉内，致使“沙填不满”呢？

根据科学工作者实地考察后认为，月牙泉本是党河河湾，并非孤立的湖泊。在漫长的年月中，由于党河改道，弯月状的河曲残留下来，又经千万年的风沙雕塑改造和接受地下水的补给，终于形成了今日人们看到的月牙泉。鸣沙山上的下泄沙粒，经常受到局部地形风的影响，风起沙飞，又被吹扬到沙山上去了。又因为月牙泉南部有高大的金字塔形沙丘阻挡，一部分被风吹动的沙，也只在沙丘的脊背和两面的坡土上滑动，不可能落入泉湖。因此，月牙泉就不会被沙粒所填没，反而呈现“沙挟风而走响，泉印月而无尘”的绝景。

月牙泉所在地区干旱少雨，沙丘遍布。大雨之后，部分水分很快渗入沙丘，一部分消耗于强烈蒸发，所以泉水不会外溢，倒是情理之中；然而，怎么又会久旱不涸呢？这主要是隐埋在地下的蓄水构造在不断地对月牙泉补给水源。水文地质工作者把那种含水层和隔水层互相结合、组成有利于地下水富集和储存的地质构造称为蓄水构造。在月牙泉一带，地表下就存在着一个蓄水构造，其含水层因上部不透水的隔水层覆盖而承压。该承压含水由月牙泉下部的一条近东西向的断层构造与泉湖周围的砂石层沟通，使承压水沿该通道上升，源源不断地进入月牙泉。由于被蒸发消耗掉的水量与地下蓄水构造对泉湖的补给量大体相当，所以看起来，月牙泉的水位一年四季，无论旱雨，变化不大，呈现出久旱不涸的现象。当大雨滂沱、泉湖水位升高时，其水又能很快渗入周围水位相对较低的砂石层中去，故大雨之后不满不溢。事实上，气候因素、地下蓄水结构变化和人类活动都影响着月牙泉湖的水体状况。月牙泉的泉水每时每刻都在流动着、变化着。

一弯如月弦初上，
半壁澄波镜比明。
风卷飞沙终不到，
渊含业水正相生。

这首诗正道出了月牙泉的妙处。可是月牙泉历经沧桑，也屡受毁损。月牙泉附近原建有鸣山寺、三圣宫、药王庙等古建筑，有的已荡然无存，有的亟需修复，月牙泉水也曾遭到过量的抽取。近年来，月牙泉胜景从恢复走向拓展，越来越多的中外游人重游丝绸之路，观赏莫高窟壁画、鸣沙山和月牙泉这敦煌三绝，并乐滋滋地品饮月牙泉茶，领受沙海绿洲中饮茶情趣，因而这戈壁滩上的月牙泉必将大放异彩。

天水甘泉和马跑泉

在甘肃省天水市东南20公里的甘泉镇，有一处泉名甘泉。旧时有甘泉寺，镇和寺皆以泉名。《秦州志》载：“甘泉寺，东南七十里。佛殿中有泉涌出。”“泉在厦前檐下，名曰春晓泉，东流入永川，其水极盛，旱不竭，冬不冻。士人引以灌地，作寺覆其上，号甘泉寺。”甘泉清冽澄澈，石砌泉池呈八角形。俯身探掌掬水品饮，味甘而纯，用甘泉水烹茶，饮后倍爽神志。杜甫客居秦州时赋名泉：“山头到山下，凿井不尽土。取供十方僧，香美胜牛乳。”当地人说：“人喝了甘泉水，肤色变白，树喝了甘泉水，花儿雪白。”因此，在甘泉所在地，又有“天水”的叫法。

甘泉寺旧时已毁，仅存侧院，坐西向东，新中国成立后立为双玉兰堂纪念馆，白

墙青瓦，两窗一门。堂上匾额白底蓝字，为丹青大师齐白石手书。院中特别引人瞩目的是两棵参天的玉兰树，高18米，相距5米，相传树龄已有1200年。密密层层的枝叶织成硕大的树冠，宛如一片绿色的云。这两棵玉兰是吮吸甘泉之水长大的，花色如雪如玉，赛似白莲，如白玉雕琢，高洁雅丽，吸引不少游人前来观赏。

天水市北道区东泉乡还有一处马跑泉，它出露在从天水去麦积山石窟的公路边，距火车站2．5公里的渗金寺下。

相传，唐代以前这里还是一片荒滩。有年夏日，唐朝猛将尉迟敬德领兵西征，路过此地，酷暑干热，士兵和战马都大汗淋漓，于渴异常，将士们正在盼水之中，只见尉迟将军的战马突然跃到草滩上，仰头嘶鸣，前蹄向下猛跑。稍许，奇迹出现了：在马跑挖的坑中，一股清泉喷涌而出，且越流越大，汩汩清泉汇成一条细流向北而去。将士们见状立即欢呼雀跃，大家畅饮清泉水，遂把此泉定命为马跑泉。

马跑泉当然并非由马跑出。此泉南部是地热高峻的秦岭山区。每当降雨或下雪后，一部分在地表形成涓涓细流，汇入泉东侧的永川河；一部分渗入黄土，转化为地下水，也汇向地势较低的永川河谷，而后向北流动。由于受隔水层的阻挡，不能继续北进，地下水不得不在渗金寺前出露，形成一泓清泉，每昼夜涌水量约1300立方米，水质清冽澄澈，是宜茶之水。

鄂、湘、川、甘、滇、贵等地的潮水泉

钱塘江观潮，自古以来被称为天下奇观。苏东坡盛赞钱塘江“八月十八潮，壮观天下无”。不少人观看过“翻江倒海山为摧”的海潮，但未必看到过泉潮。泉潮，又名三潮水，潮泉（潮水泉）在我国湖北、湖南、四川、甘肃、云南、贵州等地均有分布。它们不仅为祖国的锦绣河山增添了奇丽的景观，而且为我国提供了烹煮冲沏茶叶的珍贵的自然资源。

云南省安宁县曹溪寺北潮水龙的潮泉，是最令人关注和流连的泉潮景观。它就在天下第一汤——安宁碧玉泉相邻1公里处，每隔三四小时涌泉一次，十分准时，人们称它为“三潮圣水”泉。这一命名，始于明清之际。因每逢子、午、酉时，泉水就从水口中准时喷出，每当涌潮时，还有无数颗乳白色的气泡随泉流升起，状若一颗颗明亮的珍珠。潮泉旁建问潮亭，有诗描写泉潮涨落时的景状：“泉水来潮池澹澹，落潮池影平如镜。”

湖北神农架林区的潮泉同样吸引人们前去探奇观赏。澄碧的清泉从潮泉洞流出，每天早、中、晚三次潮涌潮落，每次持续30分钟。潮涌时，泉眼雪浪翻滚，犹如骏马奔驰；潮落时，清泉汩汩流淌，潮泉之水，年年月月、日日夜夜，冲蚀着洞内外的土地、岩层，久而久之，泉水出口呈现了一条美丽奇特的潮泉河，它上源于茅湖山壁的潮水洞，下注当阳河，长30公里，宽3～5米，蜿蜒曲折，淙淙玉鸣，河水清澈，晶莹照人。人们用潮泉之水来烹用当地采制的茶叶，一股清香袭人，饮之神清气爽。

相传，神农架这处潮泉，是明末清初农民起义领袖小闯王李来亨发现的。一次，他率领起义军到潮泉河饮马、洗浴，瞬时间从上游涌下滚滚潮流，冲走了将士们的衣物。李来亨感到奇异，他溯源而上，才发现了这眼潮泉。于是，李来亨特地在潮泉河边竖了块石碑，上刻“寅、午、酉时勿洗衣”七个大字。此碑至今尚存，已成为弥足珍贵的文物了。以后凡进入神农架林区的人们，看见了这块石碑，不仅不因涌潮水而惊惶失措，而且还待时以观赏一番上涨时的泉潮景观哩！

四川省武隆县也有一处泉潮，当地人称为灵水。据同治九年《重修涪州志》记载，三潮水亦名信水，“其泉如沸，日三潮，每至高丈余”。这里的三潮水与其他地方泉潮差异较大。这处每天上午8～9点，中午12～13点，下午17～18点各涨落一次。每次来潮时，犹如遥闻密锣紧鼓，接着泉水便“哗哗”地从洞口喷涌而出。水流有碗口粗，持续时间约50多分钟，转而便又水息音消，一年四季都是如此，从不推前拉后，也不长流不息，实在是守“信”之水。

泉侧的石壁上书刻着“三潮灵水”四个刚劲有力的大字，并将其中的“潮”字倒转成“潮”字，形象地告示人们，这股奇特的潮水来自地层深处，当地还有许多有关三潮泉的传说，说这泉潮是“神灵显圣”“鳌鱼翻身”“犀牛滚澡”“龙王撒尿”等等。

贵州省修文县城北2．5公里的观音山南麓岩洞中也有一处潮泉，夏秋时期每日早、中、晚从洞中发潮泉三次。泉水清澈鉴人，是宜茶好水。

泉潮水从岩洞间流同，经龙嘴石流入半月形池中，池约12平方米，形如半月，距洞仅6米，中间有一大石龟。潮泉涨时，池中水量随着增大，溢至龟背淹没而至；退潮后，又复涓涓细流，声响俱寂，石龟显出。池上建亭，曰潇洒，连椅以为栏，供人观潮、品泉、受茗、憩息。亭中碑石刊刻着前人纪游诗文，碑侧有一小孔，以口吹气，会发出海螺声，旁有潮泉亭等。崇祯末年，四川巡按使钱邦芑隐居于此，后更名为知非庵，四周清幽奇美。古人有《三潮水祷雨灵应为赋七古一章》：

修城西北四里遥，
岩谷有水号三潮。
胜景未能当孔道，
名山仍自隐蓬萧。
长年觞咏无冠盖，
便道栖还有牧樵。
盈虚消长只自知，
数见不鲜孰称奇？
谁料志书早登刊，
见闻君子见不遗。
到寺问僧水早干，
沟渠枯绝无波澜。
龙涎涸尽青苔死，
徒将两眼对栏杆。
矢诚焚香且再叩，
洞中似有声鸣吼。
须臾活泼起源头，
但异寻常喷在口。
一泓涌出湛然清，
真如井渫受福明。

修文县的潮泉胜迹，早在明代就被载入地方志。其附近还修建了诸如潮水亭、观潮亭等亭台建筑。贵州省除修文县的潮泉之外，较著名的还有贵州省猫跳河的多潮泉。该泉涨水时流量达22．5至88．5升／秒，退潮时涌水量只有0．45升／秒。涨潮涌水量为退潮时的50～197倍，涨退周期为30～35分钟。

湖南省的桂阳县，有个潮泉池，它座落在县城南面30公里荷叶乡的塘化境内，海拔535米，池呈方形，面积约40平方米。池中岩石上刻有“潮泉胜地”四个清秀隽永的大字。这个潮泉胜地，潮起潮落，周而复始。低潮时，水面距地面约5米，池水最深处为14．5米，最浅处为6米。池中水面自低潮升至高潮历时约2小时。池水一旦升到高潮，马上急剧下落，并伴随有轰隆轰隆的流水声，5分钟后降至低水位，潮差达1米多。池北52米处有一出水口，较潮泉池低潮时水位还低4米左右，每当池水开始落潮，出水口便汹涌汇水，势不可挡。潮泉池如此涨潮和落潮，每昼夜可反复10余次。汲潮泉水，煮云雾茶，一边把盏品水尝茗，一边观赏潮涨潮落，这实在是极为难得的人生乐事。

甘肃省陇南山区宕昌县的角弓河畔，也有一潮泉群。其出露范围约5000平方米，角弓河从泉区中间穿过，将泉群分为东西岸两部分。东岸泉称为公泉，西岸泉称为母泉，角弓河床底部还有两处向上喷涌的泉眼，称作子女泉。角弓河潮泉涌泉的周期没有一定规律，平时每隔二三天才喷涌一次，雨后一昼夜最多可喷涌5次。其喷发时间、周期、次数与日月潮汐无关，一天之内随时都可能喷涌。间隔时间也不固定，时而提前，时而推后，这些显然与地下水的补给量有关。

角弓河潮泉在喷涌时颇有情趣。首先是河床底部的子女泉向上喷水，紧接着是西岸的母泉由北向南溢水，流量较小。6～11分钟后，东岸上的公泉开始由下而上陆续涌水，流量较大。待公泉向外涌水后，泉区喷涌逐渐达到高潮。至最高潮时，泉区所有砾石隙中都有水喷涌，声势浩大，恰如千军万马。泉水从高处喷薄而泻，形成一道道壮观的瀑布。外地人不知缘故，常常惊惶得目瞪口呆。这样整个喷发过程仅2个多小时，然后恢复原状。如遇上长时间的下大雨，每次喷涌时间可长达3小时，最大流量可达每秒2吨多，3小时内总涌水量可达1～2万吨。而久旱少雨时节，喷涌时间就不到1小时，最小涌水量每秒0．3吨。

角弓河畔的潮泉属于单纯性虹吸泉。从地质结构考察，角弓河潮泉群周围均为石灰岩层，岩层内的许多大小不一的溶洞、溶隙相互连通成蜿蜒曲折的虹吸管道，由于管道不断产生真空和地下水的不断补给，从而形成虹吸泉。因为子女泉位置最低，所以最先涌水，母泉次之，公泉位置最高，最后喷水。也因为大气降雨量、地下水补给的水源有多有少，所以涌水量和时间便有不同。根据科学检测，角弓河潮泉水属重碳酸钙型水，矿化度每升为0．18克，氡含量为0．3埃曼，水温终年保持在9．9℃左右，为难得的优质山泉水。茗家都喜欢汲优质的潮泉水来沏优良的高档茶。

通过对一些泉潮现象的科学考察，发现凡形成潮泉的地方，一般都具备了三个方面的水文地质条件。首先，泉水有一定数量的补充来源，即地面有大气降水或地表水渗入形成地下水，但补给量小于泉口的排泄量；其次，有相当规模的储水洞室存在；其三，有一条能产生虹吸现象的蜿蜒管道，可供地下水到达洞室之外高程较低的地表泉口。上述的几处潮泉都具备了这三个方面条件，因而有奇特神妙的泉潮景观产生。

总之，潮泉是在石灰岩分布区、岩溶发育不均一、管道系统复杂、地下水流动不畅、水源补给不足而产生的虹吸现象。至于泉潮现象的系统性机理，还有待有关专家学者的深入探讨和进一步考察研究。

湘、川、皖、桂、藏等地的间歇泉

间歇泉这种自然界的奇异现象，在世界各地都是罕见的，富有吸引力。我国有多处间歇泉，堪称宝贵的奇泉。

湘西大庸县茅岗区温塘乡虾溪村小溪边，有一处间歇泉，水面约12平方米，每间隙20分钟喷水一次。喷水时发出咕咕的响声，接着气泡骤起，两股水翻腾着从古缝中突喷而出。一会儿，泉池中的水就会骤涨近1米左右，向外面的小溪流溢。突喷约3分钟，高潮就过去，水柱渐小渐低，再过约5分钟，便处于“歇息”状态。间歇泉四周山峰耸立，深谷幽壑，林木蓊郁，是一处富有魅力的风景旅游胜地。

间歇泉是一种按自身规律的突喷与休止交替进行的喷发泉。水质与一般山泉水质无异，多是冲沏茶叶的好水。凡间歇泉

下面都有容量较大的水室，通过四周裂隙的不断充水，底部又有巨大的热源为水室加温，达到一定水温时，热水汽化，在水室的不断加压下，水气便冲出泉口，向外喷发；随着温度的逐渐下降，喷气柱慢慢降低，最后回到休止状态。这时水室又继续充水、加热，酝酿着下一次喷发。间歇泉有许多不同的表现形式。在湖南新宁县万峰乡境内有一处喊泉，当地人对来此游览的人说：“只要你们对着洞口齐声呼喊：‘来水哟！’一会儿，泉水就从小洞口一滴滴地流出来，越流越大，越流越急，直至发出哗哗的泉水声。再过一会儿，泉水渐渐减小，直到断流。”有关部门的人员到喊水泉实地考察，证明这一情况属实，大约每8分钟就能喊出泉水来。泉流经过5分钟，慢慢变小直至休止。如此一涌一停，循环反复，成为一处奇特的泉景观。地质工作者指出，这也是一种间歇泉。

无独有偶，四川省酉阳县小坎乡铺视槽沟山麓也有一处喊水泉。平时泉池干涸，每当人们对着泉眼大喊几声，或用石头在泉眼口边缘敲打几下，清澈纯净的泉水就会汩汩流出，满足人们的饮茶喝水需求。

在我国，类似这种喊水泉还有不少。例如安徽寿县有处喊水泉，游人来到泉边，面对泉眼喊叫，清泉随之流出，大声叫泉水大，小声叫泉水就小，不叫流泉则止。广西富川瑶族自治县有处犀泉，深3．4米，长约10米，宽2．4米。人们到此呼叫，清亮的泉水即应声而涌，不一会儿，清水就注满了泉池。呼叫停止，涌泉也就停息。位于西藏冈底斯山南麓、昂仁县西部的塔各加泉，是我国最大的间歇泉。泉口直径约40厘米，泉眼的水柱一起一落，经过数次重复之后，突然一声巨响，一股直径达2米的白色水柱射入空际，高达20多米。柱顶热气翻滚，化成热泉雨，从空中洒下。瞬息间，水柱越缩越低，直至收缩到泉眼，一切复归平静。这眼无规律的间歇泉，活动十分频繁，每次喷射时气势雄壮，泉口吼声如雷，故称天下第一间歇泉。冈底斯山南麓还分布着3处间歇泉，喷涌时间、吴现景观各不相同。在西藏的其他地区都有形形色色的间歇泉。不少藏民都用清亮的间歇泉水来烹煮砖茶、奶酪，浓香扑鼻，分外诱人。

广西兴安县白石乡蒋家屯村外有一口喊水井，只要人大声呼喊，碗口粗的水柱便从9个泉眼流出，几个小时后，泉水即断流。据近年来的实地考察，有一天上午9时40分，在离地面1米高的岩缝中有三个泉口在流水，其中两个泉口涌出的水一会儿大、一会儿小。用秒表测出，流水量2分钟大、3分钟小。经过1小时的目测和4个周期的检测，都是如此。人们走近泉口，开始鸣锣、喊叫，泉水仍按2分钟大、3分钟小的节律交替流水，并未因喊叫、鸣锣而增加水量。下午2时的考察，也是这样，并无变化。其实，有不少被称之喊泉、笑泉、击掌泉等泉均属间歇泉，这些时而涌水、时而休止的泉，经过科学研究，流泉水与声响和震动并无关系，实质上是气候条件的变化和地下水补给情况的影响，对这种奇特的间歇泉现象仍需作进一步的研究。

温泉亦有宜茶水

我国的温泉资源极其丰富，长江南北、边塞海疆、崇山密林，都有温泉分布。据80年代初的统计，全国已知温泉达2600多眼，为世界上拥有温泉最多的国家，其次是美国1200多眼，日本1100多眼，为第三位。这些温泉在中国大地上的分布，既有广泛性又有相对集中的特点。温泉在我国密度最大的是西南部的西藏、云南和东南部的广东、福建、台湾等省区。这些地区约有1600多处，占全国已知温泉总数的60%以上。其中云南省有480多处，西藏

自治区有350处，广东省有230处，福建省有150处，连仅3．6万平方公里的宝岛台湾也有北投温泉、阳明山温泉、关子岭温泉和四重溪温泉等近百处。河北省的遵化温泉、赤城温泉、平山温泉，江苏省的南汤温泉，广东省的台山温泉、丰顺、龙川温泉，海南省的兴隆温泉，辽宁省的兴城温泉，甘肃省的清水温泉，四川省的巴塘高原温泉群，青海省的唐古拉山口温泉群，广西的陆川温泉，湖北省的玉女汤温泉等等都是各有特色的温泉。新疆、湖南、江西、浙江、安徽、黑龙江等省也有数量不等的温泉分布。

温泉是水温超过20℃的泉，也有把水温超过25℃或超过当地平均气温的泉称为温泉。目前我国一般以25℃为界。科学工作者又根据温泉的不同水温分为沸泉、热泉和温泉。泉水的温度等于或高于当地水的沸点的为沸泉。温度在沸点以下、45℃以上的为热泉。辽宁本溪汤泉、吉林长白山热泉群、湖北咸宁温泉等都是典型的热泉。泉温在45℃以下、当地年平均气温以上的为温泉或中温泉，中温泉数约为我国温泉总数的90％以上。沸泉主要分布在西藏、云南及台湾北部的一些地热活动强劲活跃的地区。距拉萨市西北约80公里处，有“羊八井地热田”，这是我国大陆上第一个地热湿蒸气田，这里有一个面积达8000多平方米的热水湖，附近还有许多高温沸泉，最高水温达158℃。西藏阿里地区东南部有四处沸泉群，爆炸泉是其中最大的泉群中的一个泉眼。1975年11月12日曾出现“爆炸”奇观。云南腾冲地区的硫磺塘大滚锅沸泉直径约4米，深约1．5米，池内热水翻滚，气雾蒸喷，水温高达96．6℃。在湖南省汝成县东部，有处峰峦重叠、风光旖旎的热水之乡——热水圩，夏季清泉碧波，热气腾腾，冬季泉如沸锅，雾气弥漫。热水圩一年四季水温达91．5℃，最高达98℃，大热天流量每昼夜达3000吨。

温泉的水质各不相同，相当复杂，有单纯温泉、碳酸泉、碱性泉、重碳酸盐泉、硫酸盐泉、食盐泉、硫磺泉等等。这些泉有的带有苦味、咸味，甚至臭味、毒气，而更多的是带硫磺味。所以一般说来，温泉水不能泡茶，或不宜泡茶。惟有单纯温泉水质最佳，无色、无味、无臭，主要含有碳酸氢钠，这是世界上甚少的温泉。如安徽黄山温泉，水温为42℃，其流量每昼夜在400吨上下，经有关部门检测，泉水感官性状、化学、毒理学、细菌学等指数和射线浓度，均符合国家饮用水标准，清澈如镜，甘芳可口，被誉为独具风味的优良矿泉水，也是温泉中极为难得的宜茶之水。广东从化温泉水温一般为60℃，最低为30℃，属于含氡、氟的碳酸氢钠型的中温矿泉水，既可沐浴，又可饮用，游客在泉湖的楼榭中沏上一杯香茶，边品茗、边赏景，另有一番乐趣。

氡对人体有显著的医疗保健作用。氡泉在国外享有“泉之精”的盛誉。根据医疗矿泉分类，每升水中氡浓度达到10马海单位（1马海＝3．64埃曼）的泉可叫氡水泉。广东从化温泉水中有较高含量的氡，被称为氡水温泉。山西省忻州奇村温泉含氡量也比较高，且是氡与硫化氢并存的复合矿泉，在国内温泉中尚属少见。贵州省息烽县的息烽温泉区是久负盛名的疗养和旅游胜地。山麓的石隙中涌出一股股热气腾腾的清泉，也是我国现已发现含氡量较高的氡泉。

现代医学实践证明，由于温泉水中含有多种化学元素。又是温热之水，可以治疗多种疾病，例如早期高血压、动脉硬化、轻度心脏病、风湿性关节炎和各类皮肤病等。即使没有疾病的人，经常洗温泉澡，也能舒筋活血，增强人体的抗病能力。温泉能治病，在我国古籍中早有记载。汉代张衡《温泉碑》一文中提到：“有病厉兮，温泉

浴焉。”明代李时珍在《本草纲目》一书中对温泉的性质和疗效记载甚详。在《水经注》、《太平寰宇记》、《古今图书集成》等典籍中对温泉也广有刊载。我国不少温泉享有“药泉”称誉。如内蒙古的阿尔山温泉，有40多个泉，各有各的医疗价值。疗养人员一到阿尔山温泉区，一般先到23号的问疾泉洗浴，浴后患者的有病部位会有疼痛感，然后再到相应的温泉胃疾泉、耳病泉、五脏泉等进行浴疗。目前新建的疗养大楼每天应接不暇，多数人都是抱病而来，健步而归。由于温泉的医疗价值，因此几乎主要的对外开放温泉区内都建有疗养院、健身楼，有的还建有现代化的医院、医药科研机构、康复中心等。像广东中山温泉区内还建有附设游泳池的高级疗养型宾馆。

我国不少温泉历史悠久，拥有丰富的历史文化内涵。辽宁省鞍山市南的鞍山汤岗子温泉，相传唐太宗李世民东征时曾在此入浴。辽、金时代在温泉附近设置汤池县，县以泉得名。陕西骊山华清池温泉共有4个涌水泉眼，其中一古温泉眼发现于西周，已有3000多年历史。2700多年前周幽王就在华清池附近建骊宫。唐天宝六年，唐玄宗在骊山下建立了规模宏大的华清宫，并首先将温泉水围砌成池——华清池。白居易《长恨歌》中“春寒赐浴华清池，温泉水滑洗凝脂。侍儿扶起娇无力，始是新承恩泽时”描绘的正是当年唐玄宗爱妃杨玉环得宠时在华清池贵妃池沐浴的情景。

“温泉无处不风光。”我国多数温泉所在地，都位于山川秀丽、风景如画的幽美之地，既是人们疗养休憩的好去处，也是游人观光游览的旅游胜地。四川重庆市有南、北温泉区，南温泉区有虎啸悬流、花溪垂钓等十二景供游人观赏，是“四面青山锁翠色，楼台倒影艳泓波”的一处清幽胜地；北温泉前临嘉陵江，背依重山，远望烟岚冉升，江流如带，近观林木苍翠，寺院掩映，景象奇丽。如果说山东济南市以冷泉而称誉华夏，那么福建福州市则以温泉而驰名神州。福州温泉分布面积约5平方公里，占该市总面积的1／7。福州市的屏山、于山和乌石山“三山鼎峙”，于山西麓的白塔寺和乌石山下的石塔东西并列，构成“两塔耸立”的雄姿，福州“西湖”便在卧龙山下，这一绿荫如廊、风光似画的风景区也就是福州的主要温泉区。河北的遵化温泉、辽宁的兴城温泉等都是风景绝佳的游览地。历史上，文人墨客留下许多咏赞温泉的诗文。唐代诗人李白诗云：“神女没幽境，汤地流古川。阴阳结炎炭，造化开灵泉。池底烁朱火，沙旁敲素烟。”宋代王枢写的一首《宜浴温泉诗》：“上方新浴宜身轻，恰喜温和水一泓。膏泽不因人世热，此泉犹是在山清。”此类咏吟温泉的诗文不胜枚举，它无疑给林林总总的华夏温泉增添了许多历史文化光辉。

飞瀑絮语

飞瀑是独具特色的动态之水。晋代郭景纯《江赋》曰：“挥弄洒珠，拊沸瀑沫。”在千山万壑中，凌虚而泻，撞击悬崖深潭，发出震撼山河的呐喊，像一片片凝重的白云，一匹匹飞舞的银练，来自远古，去向未来

瀑布的形成，原因多种多样，有的是因为地层的断裂与错落，有的由于流水的侵蚀，有的则是火山熔岩的阻塞，也有的是因为冰川的切割和堆积，等等。不同的地质构造，不同的成因，不同的环境条件，决定着瀑布的落差、宽度和水流量及水质。

我国幅员辽阔，南北各地分布有众多的不同类型的著名瀑布，其中有庐山三叠瀑、黄山“晴雨悦目”的著名三瀑等名山瀑布；有浙江金华冰壶洞、贵州黄果树、安顺

龙宫的岩溶瀑布；有东北长白山飞瀑等火山瀑布，也有像云南宾川鸡足山瀑布等高原瀑布。

飞瀑作为风景名胜的动态水景，供游人观赏游览，自有其独特的审美价值。作为一种水资源，则又有其社会价值和经济价值。前者是以“形”怡目，后者是以“质”益人。陆羽《茶经·五之煮》中概括煮茶之水是：“其水，用山水上，江水中，井水下”，指出了选用山水、江水、井水的方法。但《茶经·六之饮》中曰“山水……其瀑涌湍漱，勿食之，久食令人有颈疾”和“飞湍壅潦，非水也”的说法是不科学的。壅潦是死水，不在此列。但瀑布为流动之水，水源多为地下潜流，与泉水相同。陆羽说的久食之后会引起颈疾，这只能理解为个别现象，与“瀑涌湍漱”没有直接关系。作为个别现象，山泉中也有会有异物甚至毒素而不能饮用的泉水。而绝大多数瀑湍流，是宜茶之水。有的瀑水水质澄冽，清澈味甘，用来烹茶，汤汁明亮，甘醇沁人；有的瀑水还含有二氧化碳。这种飞瀑之水煎茶，喝起来清新爽口，十分怡人。

巨灵斧削从云下，
侧接银河天上流。
流来石上铺平面，
斜挂珠帘不可卷。
大珠小珠拾不尽，
散作天花空际飞。

形态多变是瀑布美感形式的一大特色。如台湾蛟龙瀑布，瀑高近千米，分为四级，最低一级约500米，远眺如银河倒挂，似玉柱擎天，是难得一见的旷世奇观。瀑布在气候变化与时间展现中也在不断地变换它们的形态。如季节的不同，阴晴晦雨的不同，风力水量的不同，会表现出不同的形象，时为青霭色的云烟，时为白纱巾般的薄雾，时如飘动的白绢，时如洒落的团团棉球，在名山大川的衬托下，这些变幻不定的瀑布景观同高低、动静和声色对比，构成极为丰富的审美内容。

在岩石色彩丰富的地区，瀑布也会变无色为有色，甚至幻变成多色彩的瀑流。如江西省玉山县三清山二桥墩为红色瀑布，水从朱红色岩壁上流挂上来，把清亮的瀑布映成红色。川桥双色瀑，一红一白，色彩鲜明，颇堪观赏。

瀑布由于地质条件的差异，往往会产生各种各样的形状、姿态和情趣。如庐山三叠瀑布，呈“之”形三级下坠。贵州梵净山瀑布从山倾泻而下，穿乱石，飞危崖，形成多处条幅状瀑布等；九寨沟的海子瀑布，呈现一级级长串式和梯形的瀑布等。瀑布在下泻水量不同，落差不同，其声色状况也不一致。一般来说，水量小，落差低，其声音小，雾气也小。水量大，落差大，其气势便浩大，声音也宏大。另外，瀑布从不同的高度、侧面和角度去观赏，也会有不贩美感和体验。

九华挂绿

安徽省青阳县境内的九华山，是我国佛教四大名山之一，古名九子山。山有九峰，酷似莲花。九华山方圆100公里，群峰峙立，最高的叫十五峰，海拔1431米，游人登临最盛处是天台峰，海拔1323米。这里苍松如海，翠竹满坡，古刹林立，更有众多的山泉、飞瀑汇成“天河绿水”奇观。唐代大诗人李白有诗咏赞：“昔在九江水，遥望九华峰，天河挂绿水，秀出九芙蓉。”

游人往往以先睹龙池瀑布为快。这瀑布既有霹山裂石之声，又有气吞山河之势。从“龙池瀑布”向北攀登，行至神女峰与翠微峰之间的山下，遥见碧桃岩瀑布，凌空起舞，瀑流水光，如珠帘、如玉柱，无不各尽其妙。及至近前观看，水体澄碧明净，蹦跃跌宕，瀑水品质甚好，用来煮泡黄山毛峰、祁

门红茶等名茶，茶客一壶把手，可闻阵阵沁香，从中能感受到独特的韵味。

黄山三瀑

黄山有天都、莲花和光明三座主峰，更有九龙瀑、人字瀑、百丈瀑三处名瀑。每当急雨过后，水自天上来，风声瀑声响彻山谷之间，“带得风声入渐川”，正是它的豪爽之气。

在苦竹溪到云谷寺的路上，可观赏到最壮丽的九龙瀑。水流自香炉峰和罗汉峰之间涌出，绕天都、玉屏、仙掌诸峰，悬挂在千仞青壁之上，飞流而下，一折一瀑，折而为九叠，故名九龙瀑。潭潴亦九，故又名九龙潭。每当大雨过后，飞瀑宛若九条白龙，腾空而降，气势磅礴，堪与庐山飞瀑媲美。古人有诗曰：“飞泉不让匡庐瀑，峭壁撑天挂九龙。”

人字瀑古名飞雨泉，在朱砂、紫云两峰之间。双峰危崖百丈，在又高又陡的石壁上，有一处突出的岩腹，清泉流至此处，分左右滑壁直下，溅珠飞玉，形成“人”字形飞瀑，声震如雷，蔚为壮观。郭沫若观赏之后，欣然赋诗：“果然大块假文章，瞬间飞泉百丈长。岩上大书一人字，天公表示要投降。”

位于青潭、紫云两峰之间的是百丈瀑，顺千尺悬崖下洒，形成百丈瀑布，由此得名。从温泉有路通往云谷寺，沿途即可观赏百丈瀑。枯水季节，只见涓涓细流，故又称百丈泉；每当大雨初歇，飞瀑随山风飘洒，宛若无数条洁白的绸带在空中舞动，美妙异常。泉为瀑布水流，下为百潭。人站在百丈潭前的观瀑亭上观赏飞瀑，眩人眼目。

黄山三瀑，清冽甘爽，用来烹毛峰香茗，则余香绕口，味甘鲜爽。

雁荡飞瀑

号称东南第一山的雁荡山有18处瀑布组成瀑布群，其中尤以三折瀑、梅雨瀑和大龙湫最为游人赞赏。

三折瀑，在雁荡山兰花台旁。三折，即飞瀑分为上、中、下三段形态各异的飞瀑。上瀑和中瀑位于周围危崖峭壁之间，水瀑从岩端倾泻而注入潭中。下折瀑次于上、中两折，但游人走到瀑布前面仰观，瀑布呈葫芦形，古人称葫芦天。

梅雨瀑，位于雁荡山西外谷凌云峰北1公里处。水流从崖巅滚流悬挂直下，离瀑布终跌处不远，有岩石横卧，水流撞击此石，化作水星珠玉，蒙蒙霏霏，恰似江南初夏梅雨，故称为梅雨瀑。

大龙湫，被誉为雁荡十八瀑之冠，也是中国著名飞瀑。元代李孝光赞叹道：“壮哉！吾行天下，未见如此瀑布也。”它好似素练脱轴，从高高的连云嶂上垂挂下来，上接青天，下临清潭，好一派“一峰拔地起，有水从天来”的浩淼景象。它长达190多米，随季节、晴雨和风力、风向而变幻无穷，各呈神韵。大龙湫因连云嶂左右合抱构成一环形，岩势峭削内凹，瀑布凌空飘下，无依无靠，是水、似雾、若烟、若雨。在阳光映衬下，恰似玉虹倒挂深渊，气象万千，绚丽夺目，上空如银河倒泻，大珠小珠滚滚而下，潭里似沸水翻腾，玉珠跳跃，哗哗作响，谷风萧萧，烟雾飘飘，怒发之势，慑人心魄，故前人云：“欲写龙湫难下笔，不游雁荡是虚生。”

据《瓯江逸志》记载：“雁荡山水为佳，此上景为第一……茶但以锡罐贮之，汤清香，味同阳羡山[illegible]茶无二。”雁荡毛峰名茶产于雁荡山的龙湫背、斗室洞、雁湖等海拔800米左右的高山上，尤以龙湫背所产最佳。雁荡瀑流，澄洁透明，清冽沁人，用来

烹煮雁荡毛峰，使人有“幽香移入小壶来”之感！

石梁飞瀑

浙江天台山是江南的一座名山，又是佛教天台宗的发祥地。天台山最胜之处，还在于人称“天台绝胜，在此一瀑”的石梁飞瀑。

石梁飞瀑之水来自两源，东为金溪，西为大兴坑溪。两溪至中方广汇合后，水势湍激，喧腾远去。一条二三丈长的大石梁横跨在山壁溪流之间，像鱼背那样微微拱起的梁面，就像一座人为的石拱桥。溪流在一层层雪浪包裹中，形成了一个巨大的雪浪团，向石梁猛撞过去。撞去的浪花又被打了回来，大股水流从梁底向几十米深的深谷涌坠而泻，声如雷鸣。

石梁颜色苍古，缀满苔鲜，斑斑驳驳，显得古意盎然。临潭岩壁上有康有为所书“石梁飞瀑”四字，后来成为瀑名，与左边的宋代书法家米芾所写的“第一奇观”四字，互相辉映。

著名寺观国清寺离石梁飞瀑不远，凡游石梁飞瀑者必游国清寺。此寺山门外有一石碑，刻着“一行到此水西流”几个大字。一行，是唐代高僧张遂。天台山泉瀑除石梁飞瀑一处外，距石梁不远，还有一处称为铜壶滴漏，此处因地层裂陷而成一洞，腹内口小呈壶形，洞内四壁岩石光滑，宛如铜壶，涧水冲入壶中，在内盘旋后从形似壶嘴的岩隙中溢出，形成一泓碧潭。

天台产茶历史悠久，唐代陆羽《茶经·七之事》中也曾提及。宋明两代，天台山茶更风靡全国。明万历年间进士屠隆隐居天台山，自号婆罗居士，研究茶叶采制技术，写了一本著名的茶叶著作《茶笺》。天台山的顶峰叫华顶，其林场已辟茶园13公顷。每年谷雨前采摘细嫩芽叶，制成华顶山云雾茶。此茶条索细紧弯曲，芽毫壮实显露。华顶山茶属半烘炒绿茶，品质很好，又用手工精制，再用石梁泉瀑水来烹煮的话，茶汤色泽翠绿有神，香气清高，滋味鲜爽。明人有诗云：“江南风致说僧家，石上清泉竹里茶。法藏名僧知更好，香烟茶晕满袈裟。”

雪窦飞瀑

拔地万里青嶂立，
悬空千丈素流分。
共看玉女机丝挂，
映日还成五色文。

这是王安石写雪窦飞瀑的诗句，把千丈素流的妙处描绘得意趣盎然。雪窦飞瀑在浙江奉化市溪口镇西北的雪窦山上。雪窦山是四明山支脉最高峰，海拔800米。山上建有雪窦寺，寺前面临深谷，四周崇崖壁立。有两条溪流在千丈岩汇合，突然从岩顶猛泻，喷洒出如同雪崩般的瀑流。游人喜爱在苍松环拱的妙高台上观赏千丈瀑布。妙高台上，宋代就建有飞雪亭，供人俯视飞瀑。从飞雪亭上观瀑，千丈飞瀑更像一匹由雪花织成的白绫，高悬在半空中，熠熠发光。古人有诗：“匡庐亦有千寻瀑，无比凌虚碧玉台；身倚老松天上立，眼前飞瀑雪中来。”奉化雪窦山自古产茶，我国历来有“茶禅一味”的说法。名山、名刹、名瀑，在雪窦寺品饮用瀑泉烹就的春茶芽茗，除了香留两颊，怡人清心之外，还能领受“一壶得真趣”的茶之至味。

在妙高台北侧，尚有三隐潭瀑布，隐藏在双崖陡悄的峡谷间。三隐潭两侧壁立，瀑布从山巅凹处直泻，湍急之势，不逊千丈飞瀑。三隐潭山崖削壁，排列如城，崔嵬幽绝，连阳光也很难射入。坐在涧石上观飞流，阵阵寒气逼人，在此深山幽谷，观赏轰然直泻的瀑流，给人以超尘脱俗的感悟。

剑池飞瀑

我国避暑胜地莫干山素有“清凉世界”之称。莫干山之美，美在剑地，剑池之美则美在飞瀑。

剑池飞瀑共有三叠。从剑池仰望，只见两股淡水正沿着溪道飞流而下，汇合后猛然跌落10米许，倾入剑池，形成飞瀑第一叠。飞瀑入剑池后，又从峭壁上倾跌而下，高出数十米，水花四溅，景象万千。前人写的“飞泉裂石出，浩浩破空来。万壑留不住，化作晴天雷”，描绘的正是此时景象。这是飞瀑第二叠。由剑潭而下，水流又被岩石束成一股短瀑，跌入翠竹掩映、杂树丛生的谷底，便是第三叠。飞瀑远观犹如一匹白练，近前细看，才见三叠不同姿态。剑池右侧山崖上，于绿树丛中飞出檐角，这是观瀑亭。南面的峭壁间，有一石桥，高架在峡谷之上，宛若彩虹枕卧翠微，它就是石拱古桥观瀑桥。剑池旁的峭壁上镌有“周吴干将莫邪夫妇磨剑处”11个篆体字。

莫干山千竹摇曳，是有名的竹海；莫干山清泉遍坡，汩汩泉水声几乎无处不在，无时不有。“人山三五里，春衣映寒绿；竹罅露清泉，常有云来宿。”有人说，没有这看得见和看不见的山泉，莫干山便不可能成为“清凉世界”。

据宋《天池记》载：“浙莫干山土人以茶为业，隙地皆种茶。”证明莫干山种茶在宋代已很普遍。清《武康县志》记载：“寺僧种茶其上，茶啜云雾，其香烈十倍。”《莫干山志》所载，莫干山产黄芽茶，制作精细，低温长烘，形如莲心，香味特佳，色泽嫩黄油润，叶底芽叶成朵。莫干山所产茶叶品质好，山上的泉瀑品质也极好，非常宜于泡茶。清代诗僧秋谭有一首绝句云：“峰头云湿地含雨，溪口泉香尽带花；正是天池谷雨后，松荫十里卖茶家。”把莫干山的峰间云雨、溪流香泉及松荫下卖茶的盛况写得声色俱佳。

南岳瀑泉

我国南岳衡山多有瀑布，尤以“水帘洞”瀑布最负盛名。洞位于距南岳镇4公里的紫盖峰下，古名朱陵洞，又名仙人池。紫盖峰上的泉水奔泻而下，汇集为三支注入谷地的石洞中。石洞深不可测，洞满水溢，顺洞前的石壁直泻而下，形成落差百米余的瀑布。

瀑布“水晶帘挂”自上下注，跳珠溅玉。瀑流冲到石磴所在，水被蹬折，注入投龙潭。若是天晴，经阳光映照，水帘五彩斑斓，潭中琼浪翻滚，雪溅雷鸣。水帘洞瀑宽达10米，高50余米，仿佛一幅巨大的白布帘。明代张居正游赏此瀑后写道：“瀑泉洒落，水帘数叠挂于云际，垂如贯珠，霏如削玉。”并作《水帘洞》一诗曰：“误疑瀛海翻琼浪，莫拟银河倒碧流；自是湘妃深隐处，水晶帘挂五云头。”清代李元度在附近勒刻题记，名为“夏雪晴雷”。在瀑布左侧，有清光绪十年（1884）建的雪浪亭。1964年重修，红柱彩檐。亭之得名是因水帘洞瀑布色如白雪，势若巨浪。人们坐在亭中，眼观碧潭里珠玉跳跃，耳听水帘瀑雷声轰鸣，自能体会“夏雪晴雷”四字所含情趣。

南岳有名的瀑布还有：坐落在莲花峰下的黑龙潭瀑布，位于集贤峰下的百龙潭瀑布，位于华严湖下的络丝潭瀑布，位于方广寺溪涧中的石涧潭瀑布等。如此众多的瀑布，正如魏源所记“不独瀑绅垂”。它们以各自的奇状、声色和景观而迎来四方游客的观赏游览。

黄果树瀑布

黄果树瀑布是我国最著名的瀑布，也

是世界闻名的最大岩溶瀑布之一。最近，经过科学考察发现，它是由18个地面瀑布和4个地下瀑布组成的瀑布群，现为国家重点风景名胜区。

黄果树瀑布位于贵州省镇宁县白沙河上，距贵阳市150公里。这一瀑布的形成，大约在5万年前。由于白水河道上古溶洞的顶板塌缩，使已经潜入地下的白水河伏流又转变为地表河，河水漫涌，便形成了瀑布。明崇祯十一年（1638）四月二十三日，徐霞客考察此地飞瀑后曰：“一溪悬捣，万练飞空……直下者不可以丈数计，捣珠崩玉，飞沫反涌，如烟雾腾空，势甚雄厉，所谓‘珠帘钩不卷，匹练挂遥峰’，俱不足以拟其状也。盖余所见瀑布，高峻数倍者有之，而从无此阔而大者。”

瀑布、水帘洞和犀牛潭是构成黄果树瀑布的三大部分。主瀑布高67米，顶宽84米，连同落差和下临潭深，总高近90米。临瀑仰望，真是壮伟奇绝。谷底轰鸣，十里开外也能闻其声；雾雨升腾，数百米以上也是细雾迷蒙。正如徐霞客所指的，黄果树瀑布最显著的特点是“阔而大”，声势雄壮。夏季流量更为浩大，洪峰时可达2000多立方米／秒，声若巨雷炸裂。瀑布对面的峭岩上建有一观瀑亭，从亭中观瀑，更增添一种壮美、激荡的感受。

主瀑布后面有长达134米的水帘洞拦腰横穿而过。水帘洞由6个洞窗、5个洞厅、3股洞泉和6个通道所组成。从水帘洞内观瀑，格外令人惊心而动魄。这个壮观的水帘洞，在世界各地的著名瀑布中也是罕见的。瀑布前面是一个很深的箱形岩溶峡谷，中为犀牛潭、三道滩、马蹄潭、油鱼井……滩潭相连，逶迤而去。犀牛潭有17米深，常为溅珠所覆盖。浅珠帘上，经阳光折射，如彩虹升起，绚丽多彩，前人早有“雪映川霞”的称誉。

在黄果树瀑布对面的山坡上下，绿竹流碧，柏树耸翠，棕榈撑盖，芭蕉开展，一派雅致的园林风光。瀑布西岸的石笋山下，修建起典雅而富有民族风格的宾舍山庄、茶楼、餐厅，游人在此独具特色的茶楼上，品饮用清冽瀑泉水所泡沏的贵州毛尖细茶，听瀑观景，山之清幽、瀑之轰鸣、茶之清香、人之恬淡，酿成一种“尘心洗尽兴难尽”的情绪，在欣欣然中自有一种妙不可言的愉悦、闲适、舒坦。

在黄果树瀑布群的众姐妹中，还有位于黄果树瀑布上游1公里的陡坡塘瀑布，顶宽105米，高21米，并有1．5万平方米的巨大溶潭。溶潭外沿形成瀑布，银涛万顷，如千女浣纱。

黄果树瀑布下游2公里处，有螺蛳滩瀑布，滩面长达350米，侧视如银须卷曲飘洒，恰似“白发三千丈”。顺流而下6公里，有银链坠潭瀑布；在黄果树瀑布西北8公里处有滴水潭瀑布；黄果树下游打邦河上有关脚峡瀑布……黄果树瀑布群形成于典型的亚热带岩溶地区，统称岩溶瀑布。黄果树瀑布群因此也被称之为岩溶瀑布博物馆。

龙门瀑布

在距贵州省安顺市西南27公里处的马头乡龙潭寨有一个地下岩溶洞湖，叫作“响水龙潭”，也叫“龙宫”，80年代声誉鹊起。这龙宫长3500余米，四壁钟乳石犬牙交错，千姿百态，壮丽无比。龙宫景区主要由龙门地下瀑布、天池、暗湖及云山石林等组成，山水林木，布依小寨，渐次呈现，相得益彰。

龙门地下瀑布是隐藏在号称“天下第一龙门”的大溶洞中的瀑布，它把自己的雄姿丽态打扮得一派银光迷离，再借助溶洞中穹窿的共鸣，奏出一曲雄壮的乐章。龙门溶洞口，高约50米，宽20多米。进入洞

内，向那喷吐着雾珠和隆隆声响的洞底走去，便见对面的陡壁悬崖上，有瀑布从顶上裂隙处汹涌而下，形成高达45米左右的地下瀑布，近前数十米，雷鸣般的涛声挟着水星儿劈头盖脑洒来，令人顿感清凉袭身。洞壁上，长泉漱玉，雾雨抛珠，苔草纷披。走近瀑布前面，仔细察看，方知这是山顶流水突遇一条石罅，猛然下注50多米，三跌数宕，横冲直撞，流到底部，激起一层层浪花。瀑布两旁的绝壁上，有栈道伸到瀑布入口的天窗口。攀援至一半处，仰望银河倾泻窗口，天光耀眼；下望来路，烟云水浪，令人心惊。

出龙门，缘石径登上半坡，便是龙门顶上的天池，它既是龙宫的入口，又是龙门地下瀑布的源头。天池的右前侧，是人称天台的一座天生桥，形成池水与瀑流的分界。

金华三洞

浙江的金华三洞是指双龙洞、朝真洞和冰壶洞。游罢“水石奇观”的双龙洞，沿石蹬上行约200米，就到了冰壶洞，它以洞口小，洞腹大而长，状如冰壶而得名。从洞口至洞底有260多台阶，约120米深。下行至20多级台阶即可听到宛若洪钟的共鸣声，那就是冰壶洞瀑布发出的声音。

冰壶洞瀑布从洞顶右侧石隙中喷涌而出，悬空直下，高约20多米，宽2米，终年长流不止，其状好似千万支银箭争相下射，流星四迸，飞沫溅珠。由于瀑布全部悬空，每一面都可观看。围绕瀑布探视，水雾迷濛，满眼玉屑冰花，无论走到哪里，总是冰帘当户，晶莹照人。一股股凉意迎面袭来，游人除寒气侵骨之外，还别有一番如置身冰壶之内，漫游琼宫玉阙的俊逸情趣。瀑水跌入洞底，瞬息间四散于地下，无踪无影，可谓神出鬼没，令人惊叹不已。1964年郭沫若游览观赏时，曾书“冰壶洞”三个大字，勒刻石碑于洞前。碑的背面有他的七律一首，其中有“银河倒泻人冰壶”，“满壁珠玑飞作雨”等句，是对“水自飞濛”的洞中瀑观的生动写照。双龙、冰壶洞瀑泉区内设有茶室，取瀑泉清流沏金华绿茶，游客游罢洞瀑，即可品茶，清冽甘醇，沁人肺腑，精神为之一振。

著名的神农架地区位于鄂、陕、川三省边缘，以其丰富的自然资源和神秘的“野人”而闻名四海。神农架林区的飞瀑泉流既多且美，宛若百丈挂彩，几疑崖壁之间有玉龙银蛟飞舞。其中以洞瀑最为壮观，瀑流高约100米，宽近10米，最终跌落壁脚莲池中。池前有古洞，洞口全被瀑流遮掩，故名水帘洞。洞瀑仿佛是银色薄幔，轻柔飘洒，袅娜媚人。穿过水帘入洞，洞中忽曲忽直，幽深难测，中有怪石，殊姿异态，十分好看。洞中流水滴泉皆有回声，或似吹笙品箫，若似鼓琴击磬，琮琤[illegible]，悠扬悦耳。

神农架地区的飞瀑用“百丈挂彩”来形容，十分恰当。除洞瀑之外，有名的还有位于巴东垭的百丈瀑布、红坪峡的映伞潭瀑布，既富奇景异趣，耐人观赏，又是宜茶之水，可烹四方香茗。

玉龙飞瀑

鸡足山位于云南宾川县境内，左靠金沙江，右邻洱海，与苍山遥遥相望，为我国著名佛教名山之一。至今保留有6座寺院，除金顶外，寺庙多藏于幽谷丛林之中，清幽雅寂。鸡足山虽以佛教出名，但其优美环境和奇特的自然景观更为可人。鸡足山三节地形，层层拔起，海拔在2700米以上，然而却保持着极为丰茂的原始植被，不仅可供人观赏游览，而且为人们进行科学研究提供了良好的环境和条件。

鸡足山最能使人惊心动魄的，还是那高挂在两峰之间的玉龙飞瀑。

未到达玉龙飞瀑之前，能看到远处的山峰之间，轻烟袅袅，若有若无，若游若定，在接近飞瀑的路程中，不时传来好像发自地层深处的“轰隆、轰隆”声，时高时低、时轻时重。及至玉龙飞瀑，则是千鼓齐鸣、万雷争吼，谷壑中发像是一片金戈相击，铁马奔驰，千军万马，互不相让。飞瀑自上流滚滚而来，涛头好似万马争先，从两峰夹峙的石床上喷薄而下，气吞河山。瀑布宽约有数十米，其高约在百米之上。瀑高谷深，从瀑上俯视不见其底，从谷底仰观亦不见瀑首。那“珠玑错落九天影，冰雪翻成双壁喧”的气势，使它成为荡漾众壑、领挈全山诸胜的点睛之笔。瀑布激起的水珠，好似一束束晶莹耀眼的珍珠，在半空中随意散开，又纷纷跌落下来，荡人心弦。早年玉龙瀑上流建有玉龙阁，具有鹊桥飞空、阁宇横翠之美。附近有观瀑亭供游人欣赏瀑布。对玉龙飞瀑有诗赞咏：“怪石嶙峋瞰天公，激流喷泻舞玉龙；细雨弥茫千石外，惊雷怒吼两峰中。”

鸡足山堪称是灵山秀水之境，玉龙飞瀑之美是一种激奋人心的壮美。地理学家徐霞客两度到了鸡足山后，亲自修订了《鸡足山志》。在其《滇游日记》中，他是这样来描述玉龙飞瀑的：“垂空倒峡，飞喷迢遥，下及壑底，高百余丈。摇岚曳石，浮动风云，有声有色，壮丽之极。”徐霞客还对鸡足山的绝顶及日、云、水、雪，留下了文采飞扬的赞美诗，其中在《海观》一诗中对玉龙飞瀑有如此诗赞：“万壑归同一壑泓，银河遥点九天秋。沧桑下界何须问？直已乘槎到斗牛。”

“玉龙飞瀑水，最宜普洱茶。”普洱茶树属乔木型大叶种茶树，在全国茶叶优良品种中独树一帜。鸡足山的自然环境适宜于普洱茶的生长，普洱茶属黑茶类，有散茶和蒸压茶两种。散茶为嫩绿的滇青，有春蕊、春尖等品种；蒸压茶是用散青经蒸压成型而成的块形茶，呈碗形的称“云南沱茶”，也有呈方形、长方形、圆饼形的。云南普洱茶品性温和，滋味醇厚，既不似绿茶清寒，又不像红茶浓烈，并且有药用健身功能。用玉龙瀑水烹煮的普洱茶，香味浓郁持久，茶汤金黄明亮，滋味醇厚甘美，素有“香飘千里外，味酽一杯中”的美称。

云南两叠水

云南高原有两处叠水瀑布，一处是路南的大叠水瀑布，一处是腾冲的二叠水瀑布。

大叠水瀑布在云南省路南县城西南25公里的地方，宽约20米，落差近90多米，是云南省内最大最壮观的瀑布。巴江的流水，流到河床一块断层处，蓦然从悬岩峭壁上猛跌而下，飘飘荡荡，直落深潭，状如云烟，声似霹雳，数里之外犹可闻其余响。断壁凹凸不平，滚滚巴水跌撞着石壁，折跌一个台阶，又跳上一个台阶，瀑布也就折成一叠又一叠。浪花不断地撒出水珠，凌空飞舞，泛起阵阵烟云细雨。一经阳光折射，映出五光十色，所以大叠水瀑布的景名叫叠水喷云。大叠水瀑布以其自身的壮美与圣洁，成为令人神往的观瀑胜地。

云南腾冲县城西1公里处有二叠水瀑布。为何称二叠水？因为瀑流把它自己折叠成不在一个平面上的上下两段。“二叠水”原是大盈江上游之水，从北向南奔流而来，因遇河床陷落，河水从30多米高的石岩上倾注下泻，形成奇景，因此这段河流也就称之为叠水河了。

叠水河两岸风光秀美，更有状如怪兽的巨石岿然踞伏在瀑布顶部的激流之中，堪称一奇。“怪兽”之顶建筑小亭，为游人欣赏山光水色的最佳处。近山有明代建筑的龙光台寺，殿院保存完好，观瀑时值得一游，并可在寺内品瀑水饮佛茶。

九寨沟瀑布

九寨沟位于四川南坪县境内，是岷山山脉群峰中一条纵深40多公里的山沟谷地，因为以前沟里有9个藏族村寨而得名。现为以水为主体的国家重点风景名胜区。在此处海拔2000多米的高山上，共有大小湖泊100多处，当地藏民称之为海子，即通常所说的高山湖泊，这些明丽的“海子”水光浮翠，美艳醉人与飞流直下的银瀑相距咫尺，一动一静，互为映衬，美不胜收。

从日则沟的第一级瀑布——高瀑布开始，沿沟南行，有30多公里长的山谷群瀑。高瀑布，有人也称为思源瀑。水源出自滴水崖，漫过芳草湖、熊猫海、高朵海，汇合几处跌水，坐落在海拔2000余米左右的山谷间，展示其独特的高原瀑布景色。置身其地，头上是湛蓝的天，脚下是碧蓝的水，水中是青天碧峰、白云紫岚、绿树红花的倒影，四周是群山、积雪、森林和奇异的花木，偶而还能碰到珍奇的熊猫，奇特的景象和古老、拙朴的自然环境，仿佛让人回到了千年以前的田园乡村。

离开高瀑布，就来到万花筒似的五花海，这是个卵圆形的湖泊。堪称奇境的珍珠滩，便在仅有一湖之隔的地方。站在珍珠滩瀑布上头，眼前真像有亿万颗珍珠在缓缓滚动，熠熠闪光。这串串水珠瀑是高铃海的湖水从斜坡泻出的瀑布，水势汹涌，撞击石滩散溅而成，滚滚闪闪，奇趣无穷。

万景滩瀑布离珍珠滩瀑布约2公里。这里远接凝白寂静的雪峰，近挹翠色的层峦叠坡，看瀑溅，听瀑声，赏美景，让人心旷神怡，乐而忘返。

“诺日朗”是藏语，山间流水的意思。诺日朗瀑布荡人心魄。这一瀑布宽度竟达400米，瀑高20米许，恰似日则沟的一道壮阔水帘，在九寨沟瀑布群中已是第四级了，但它又是一个单独的群体。有的涓涓细流似垂帘，有的洋洋洒洒像数十匹悬帛从悬岩上飘荡而下；有的气势雄壮，如蛟龙出穴震天动地……真可说是九寨沟一绝。

树正瀑布，是由十几条、几十条水练交织在一起的，宽约30米，富有生气和节奏，如天籁奏乐，悦耳动听。及近瀑布，确有与众不同的妙处，流水从一片红柳中漫溢，并非从悬岩上飞泻直下。瀑布背后的陡岸上，丛生着苍翠的松柏、冷杉和赤桦，俨然是一幅美丽的图画。而树正瀑布则处在画面的右下角，和谐适中，浑然一体，共同构成蔚为奇观的自然风景。

过树正瀑布南下，碧水漫过梯形堤埂，跌落一层层一道道瀑布，飞珠溅玉，煞是好看。九寨沟的高山飞瀑，呈现形形色色的状态和风姿，保持着自然、原始、质朴、雄浑、秀丽的本色和境界，最堪玩味、欣赏。

壶口大瀑布

“黄河之水天上来。”翻腾的黄河进入晋陕地界时，犹如一柄利剑，把黄土高原劈为两半，形成一条深邃的峡谷——晋陕峡谷，成为山西和陕西两省天然分界线。从山西的壶口到陕西的龙门是晋陕峡谷最险要的一段河谷。这段河谷有60多公里长，在晋陕峡谷的南端。“壶口瀑布”就在这段险峻的峡谷中。

壶口之东是山西吉县，壶口之西是陕西宜川县。这一带的黄河两岸下陡上缓，谷底约有200～300米宽，岸高150米。洞底坚硬的岩石在水流的长期冲刷下，形成了一道30～50米宽的深槽。黄河之水从平原地带比较宽的水面进入晋陕峡谷已水流湍急，及进入壶口这狭窄的深槽里，更是巨浪翻滚，激流呼啸，惊天震地，十里可闻。壶口像一把特大的巨壶竟能容纳自天而降的滚滚黄河之水，黄河之水经壶嘴飞泻而

下坠入一大石潭中形成一个15～20米高的大瀑布，呈现“源出昆仑衍大流，玉关九转一壶收”的壮观，壶口之名也由此而得。

据民间传说，这道峡谷是大禹治水时一斧子劈成的。其实，这气势雄浑的壶口瀑布是由于古老的地质演变而成的。在千万年以前，这段河谷的下游龙门一带，由于地壳运动，岩石断裂，形成断层。经过黄河之水长年不断冲刷，出现了“跌水”，即瀑布。天长日久，跌水每年以3～4厘米的游移速度向上游移动，从而使跌水的位置由龙门移到了壶口，经过漫长的历史衍变，迄今已使瀑布的位置整整移动了65公里。

壶石瀑布因是黄河之水，水质浑浊，且受河水季节性变化的影响较大。在落差15～20米时，瀑布就像地坼天崩一般，直扑孟门出龙门，长啸过中州，向前奔腾，呈现出“满天风雨起神鲸”的奇景；当河水上涨时则瀑布的落差相应减少，乃至瀑布暂时完全消失。黄土高原上的这一瀑布，如今已成了旅游者们争相目睹的黄河奇观。因为黄河水质浑浊，所以很少有人会把黄河之水与烹煎茶叶联系起来。其实黄河水尤其是像壶口瀑水，经过一定的处理也是沏茶之水。早在唐代白居易就有“蜀茶寄到但惊新，渭水煎来始觉珍”诗句。唐代人所著《斗茶记》中也说到：“水不问江井，要之贵活。”取壶口瀑水，经沉淀澄清，用来煮烹茶叶，同样可口宜饮。

长白山飞瀑

雄峙我国东北地区的长白山，是中朝两国的界山，主峰白头山顶的天池，是中朝两国的界湖。天池是世界著名的火山口湖，湖面海拔高度达2100多米，是我国典型的高山湖泊之一。

在天池北侧，有一个称为“闼门”的缺口。闼，是门的意思，湖水就从这闼门口外溢，经过1250米的峡谷后，从悬岩上奔腾而下，猛然跌入深谷，形成高达68米的大瀑布，这就是著名的长白山飞瀑。瀑布气势雄伟，随山势倾泻。论雄壮，如银河倒倾，波涛壮阔；说清瘦，如白绢悬天，凌空飘逸。岩壁间细流涓涓，连绵不断。水石相击，声如鸣锣击鼓，水花四溅。人站在数米之外，依然感到细雨霏霏，水雾缭绕。夏日游览长白山，在此飞瀑前，倍感凉爽清新，胸襟为之一洗。瀑布终年流泻，即使天池湖面封冻，亦不中断。远处望去，依然水流击起千堆雪，瀑布飞起万缕烟。古人有诗赞叹：“疑是龙池喷瑞雪，如同天际挂飞流；不须鞭石渡沧海，直可乘槎问斗牛。”

除长白飞瀑之外，长白山还有岳桦瀑布、梯云瀑布等，也都是飞珠喷雪，龙腾虎跃，为长白山游览之胜景。近年来还发现了一些形状各异、大小不一的瀑布，只是很少有人去过。随着长白山的开发和建设，这些瀑布“新秀”将成为长白山新的景观。

吊水楼瀑布

在黑龙江宁安县南部牡丹江上游，有著名风景湖泊镜泊湖，它由玄武岩流壅塞牡丹江河床而成，是我国最大的火山堰塞湖。湖面海拔351米，最深达62米，由西南至东北蜿蜒曲折拓伸，长约45公里，所以称为百里长湖。在大约100多万年以前，镜泊湖西北有一组火山喷发，大量熔岩流堵塞了牡丹江河道，形成了玄武岩堰塞堤和镜泊湖，湖水漫堤奔泻，就形成了非常壮观的吊水楼瀑布。

吊水楼在镜泊湖的出口处，为湖的最北端，因熔岩冷凝断裂，湖水便沿着裂口倾泻直下，跌入熔岩坑塌陷而形成的深三潭，水瀑喷出团团雪浪，迸发出持续不绝的轰鸣之声，雄壮而豪迈、坦荡而磅礴。吊水楼瀑布落差约20多米，宽为20～25米，那

“水石相喷薄，咆哮如雷声”的景观引来许多中外游客观赏。寒冬季节，水瀑凝成冰帘，挂在悬岩上，就像大舞台上垂下的一帷银幕，别有一番意趣。

长江南北，许多瀑布都是从下向上仰望，在吊水楼看瀑布，却是从上往下俯视。瀑布东侧，有亭台、护栏、卧石，可从不同角度观赏吊水楼飞瀑。

白云洞飞瀑

广东南海县西樵山有七十二峰、三十六洞、二十一岩、三十二泉、二十八瀑。“要览西樵胜，应先访白云。”白云即白云洞。西樵山的名瀑就在白云洞内的尽头。崖上刻着“飞流千尺”4字，又称大云瀑。从白云山的望瀑壁，登上望瀑亭，就能观望大云瀑三级瀑布中的第二级飞瀑。云外瀑高20多米，上端是龙涎瀑，下面就是飞流千尺了，又称为白云飞瀑。山泉从三四十米高的悬崖上喷涌而出，从正面一块斜立的巨石旁奔腾直下，溅起满天雾珠，眼看要坠入深谷，又被巨石阻撞，迸发雷鸣般的轰然声，真是岩喷碎玉，壑泻寒冰！然后潇潇洒洒顺着巨石的怀抱，蜿蜒流逝。

石壁上的摩崖刻石琳琅满目，全系历代学士名人为欣赏赞叹飞流千尺所书，例如“泻月”、“滚雪”、“银河倒泻”等。

从望瀑亭往上攀登，西天湖的东西两侧分别有左垂虹瀑和右垂虹瀑，具有“琤琮金石声”和“不减远流情”的风韵。过天湖、九龙岩，就可观赏西樵山最长的瀑布云岩飞瀑了。云岩飞瀑经冬菇石旁长泻而下，琮琮琤琤，声闻数里。

樵山东部的碧洞有西樵二十八瀑中最大的瀑布玉岩珠瀑，人称樵山第一瀑。瀑落水花飞沫，状如珠飞玉洒，有一种涤心忘俗的美感。

从西樵山破崖而出，花雨般的瀑布比比皆是，且各具情趣。然而，这里是曾经喷发过三次后归于沉寂的死火山，如今却充满着生机，它依然年年月月在伴随地层升沉，让云泉飞瀑凌空跃腾！

从地质结构来看，广东从化温泉三瀑等也属于火山瀑布。

六、茶具流韵

（一）茶具概述

品茶之趣，不仅注重茶叶的色、香、形、味和品茶的心态、环境、茶友、话题，还要讲究用什么茶具加以配合。茶具艺术本身也是一门发展中的学科，尤其今天，作为“茶”的含义在不断扩大，许许多多没有茶叶成分的也称作了“茶”，茶具就更为丰富了。明代许次纾在《茶疏》中说：“茶滋于水，水藉于器，汤成于火，四者相须，缺一则废。”一般，品茶者对茶和水都比较注意，对于器，是四者中最不注意的，甚至认为器与茶性之间没有直接联系。这是因为缺乏了解而不理解的结果。

中国是茶的故乡，也是茶文化的发源地。茶具一词，最早见于西汉王褒《僮约》中“烹茶尽具”四字。这个“具”是什么样子，称呼什么，质地和用途如何，都不清楚。晋代，士大夫们嗜酒饮茶，崇尚清谈，促进了民间的饮茶之风渐兴。到了唐代，朝野上下无不饮茶。茶还在佛、道宗教的影响下，成为款待客宾和祭祀神佛、祖先、亡灵的必备之物。茶具就成为与饮茶风气密不可分的一个组成部分，茶具的直接视觉感受成为品饮茶的先导。陆羽总结前人用茶、煮茶、制茶、饮茶的方法，写出了世界上最早、最完整的茶叶专著——《茶经》，其中就专门讲到了茶具。《茶经》中把采茶、制茶的工具称为“具”，把煮茶、饮茶的工具称为“器”，和我们现在的称呼不同。本书所说的茶具，是指煎煮、品饮茶的各式器具。

对于茶具，中国古代茶人非常看重，给它们取高雅的名称，如给风炉取别号为苦节君，其他茶具的名称，见之于《考槃余事》有：

建城——藏茶的箬笼。

湘筠焙——焙茶的箱子。

云屯——盛泉水的罐。

乌府——炭篮子。

水曹——洗茶具的桶。

鸣泉——煮茶釜。

品司——竹编的篓子，放茶用。

沉垢——放用过的水，盛器。

分盈——水杓。

执权——秤茶的秤，当时规定一两茶，二升水。

合香——茶盒。

归洁——洗壶的刷帚。

商象——古石鼎。

降红——火筷子。

啜香——茶杯。

易持——茶杯托。

国风——扇炉之扇。

撩云——茶勺。

共有27种之多。宋代，对茶具统称“玉川先生”（卢仝号），《茶具图赞》把12种茶具称为“十二先生”，并取了姓名、字、号（日本的《茶寮图赞》也把茶具分列“十八客”，各取了姓名、字、号）。像风炉，尊称为卢相国，取名鼎，字师古，号调和先生，其他茶具还有：

砂丞相——名涛，字松声，号鼓浪居士。

漆雕秘阁——名承，字易持，号古台老人。

竺秘书——名密，字合香，号湘阴公子。

霍将军——名扫，字兴迹，号清净真隐。

平节度——名则，字公平，号思齐闲人。

等等。

茶叶与茶具是不可分离的，茶具是随着饮茶方法的改变而改变，而不断创造出新的品种来的。茶具，历来是非常讲究的。品茶不仅仅是生理上需要饮水解渴，并且升华到一种文化，为全民族所共有。汉族、蒙族、藏族、维族以及西南众多的少数民族，他们在语言、文字、习俗方面不管有多大差异，然而，饮茶、品茶、使用讲究的茶具是一致的。茶和茶具是珠联璧合的文化载体。范仲庵的“黄金碾畔绿尘飞，碧玉瓯中素涛起”，梅尧臣的“小石冷泉留早味，紫泥新品泛春华”，苏东坡的“潞公煎茶学西蜀，定州花瓷琢红玉”，等等，都是借茶具之美烘托佳茗之精。如果茶叶上乘，茶具粗俗不堪，品饮时就会大煞风景，情趣大减，故古人诙谐地比喻说“茶瓶用瓦，如乘跛马”。

茶具与陶瓷的发展又有着密切的关系。陶器有土陶－硬陶－釉陶的发展过程，表明着人们对于烧陶火度技术的掌握也由低级发展到高级。釉陶火度再高上去就可以烧成瓷器了。有了这比陶器细润光亮的瓷，陶茶具也就逐渐为瓷质茶具所代替。从晋代开始，青瓷茶具生产较多。南方是当时青瓷的重要产地；在北方，则出现了白瓷茶具。

陆羽在《茶经》中品定说：“碗，越州上。”越州的茶具，就是指今天浙江余姚、上虞一带越窑的产品。他还把越窑和河北任丘的刑窑进行对比。他说：有人说刑州的窑比越州的窑烧得好，那是不对的。如果说邢州窑瓷器像银子一样明亮，那越州窑的就像玉一样晶莹；如果邢州窑像雪一样洁白，那越州窑就像水一样透亮。邢州窑瓷白，茶汤倒在里面呈红色的；越州窑瓷青，茶汤在里面是绿色的。陆羽还引用了晋代杜毓《荈赋》的诗句，“器择陶拣，出自东瓯”，品定茶器东瓯瓷为最好。“东瓯”，指的就是浙江温州一带。东瓯瓷，碗沿不向外卷，而碗底又慢慢向上舒卷，盛水约半升左右，大小适合。越州窑和湖南长沙的岳州窑色泽都是青的，有助于显出茶的本色来。在陆羽看来，盛入茶汤之后呈红、褐、黑色的茶具，就不能算好的茶具了。当时，南方烧瓷技术超过北方，岳州窑的彩瓷、四川大邑窑的白瓷茶碗都很有名。大诗人杜甫称赞了大邑窑：“大邑烧窑轻且坚，如叩哀玉锦城传。君家白碗胜霜雪，急送茅斋也可怜。”

由于茶的不同，各个地区的茶具在同一时代中也不一致。在宋代就有了茶盏，而且是斗茶品评的重要茶具。当时，烧瓷技术又有了很大的提高，全国形成了官、哥、汝、定、钧五大名窑。

元代，青花瓷茶具声名鹊起，因为在白瓷上缀以青色纹饰，既典雅又丰富，和茶文化内涵的清丽恬静很一致。青花瓷在烧制技术达到一定高度后，又在艺术造型上不断追求，把流嘴从宋代的肩部移至壶腹部，受到了国内外的推崇。日本茶道开山之祖村田珠光（1423～1502）最喜爱这种青花茶

具，后来日本就把它定名为“珠光青瓷”。

从元到明这一时期中，与瓷茶具同时发展的，就是至今不衰的宜兴陶了。

“景瓷宜陶”，并驾齐驱，在烧制、釉色、造型上都有了极高度的革新发展。从茶具上说，由于明代把宋以后的“蒸青”进一步改为“炒青”，饮茶方法从煮饮变为泡饮，为宜兴紫砂陶开创了一个前所未有的新纪元。茶具在历史长河中逐步在多样化方面不断增强其艺术性，具有很高的审美价值。在品茶的过程中，欣赏各式的茶具就成为一项自然衍生的程序，一种愉悦的审美过程。

茶具和饮茶方式关系最为密切。唐代用的是茶饼，饮用前要炙烤、碾粉、过筛。煎煮的时候，有的还加有姜、葱、盐等佐料，煎成以后的浓度因各人的口味不同，备有一种壶形的注水器，用作浓度不同的冲淡。这种在晋代就有的器皿，因为壶嘴上塑有公鸡的鸡冠，称为“鸡头流子”。把壶嘴称流子，今天的制壶艺人还是这样称呼。在唐代，改称为“注子”。关于注子是酒具还是茶具，考古学家们一直有争议。直到1981年陕西扶风县法门寺塔坍塌，于1987年4月3日发掘了塔基下的唐代地宫，发现了前所未见的一大批宫廷用茶具，其中就有沉睡了1100多年的注子，说明注子既可以用于斟茶，也可用于斟酒。

刚煎煮的茶汤很热，为了使用方便，又出现了一种可托茶碗的托盘。这种托盘能载不少杯樽，故古人取其名为“舟”，近代人叫它“茶船子”。这种茶托和清代普遍使用的盛茶盅的茶盏托又是不同的。

茶盏、茶盏盖和茶托三位一体。四川人就特别喜欢喝盖碗茶。它有四大好处，一是盅小于碗，上大下小，注水方便，还能让茶叶沉积于底，添水时茶叶翻滚，易于泡出茶汁；二是上有隆起的茶盖，盖沿小于盅口，不易滑跌，易凝聚茶香，还可以用来遮挡茶沫，饮茶时不使茶沫沾唇；三是有了茶托，不会烫手，也防止从茶盅溢出的水打湿衣服，特别在礼节上，端起上有茶盏的茶托送至客人面前，具有一种“端茶敬客”的礼仪；四是保温性好。

从汉至唐宋，随着制茶和饮茶风习的发展，从茶饼碾碎煎煮加佐料到不加佐料，及至元末改用了散煎煮，明代则直接用开水泡饮，茶具也随之从庞杂而变为精简了，从而出现茶盏、茶杯、茶壶这些专为品茶而用的器皿逐渐定型了。嗣后，人们从茶具的质量和性能上也开始进一步予以专门研究。这和许多学科一样，分类愈细，钻研愈深。

在唐代中期到明代中期的800多年间，随着制茶、饮茶的变化，茶具的变化也有民间与宫廷之间的差异。陆羽作为一个平民，他虽然写了世界上第一部茶文化的论著《茶经》，可是由于时代和个人经历的限制，他所论述的茶之具、茶之器也有一定的局限性。唐代是中华民族封建社会鼎盛时期的朝代，“王公上下无不饮茶”的风气形成是需要一定的文化经济和社会安定作基础的。安史之乱中，陆羽流寓浙江、江苏、江西等地，尤其在湖州定居达26年，所写的茶之源，茶之事，不免都以江浙一带的为主。他在唐大历五年（770）推荐湖州长兴的“顾渚茶”为贡茶，在此之前的广德年间（763），他把宜兴的“阳羡茶”推为贡茶。当时全国列为贡茶有17种，分布在今鄂、川、陕、苏、浙、赣、闽、皖、湘、豫等省，大部分不是陆羽一一推荐，他也不可能一一考察，更不可能对唐代宫廷茶事加以记载。因此，茶之器就需要加以补述，这方面，法门寺地宫给我们提供了大量的佐证。

茶具的质地有金、银、铜、锡、漆器、水晶、玛瑙、竹制品及玻璃等。除玻璃外，这些质地的茶具并没有起到什么大的作用，还被许多人所摒弃。如明代的张谦德就把

金、银茶具列为次等，把铜、锡茶具列为下等。《红楼梦》里妙玉以“绿玉斗”茶碗沏茶招待宝玉，那摆的是自己的“身份”而不是茶该当用玉器。在一本小说中，写了曹雪芹和他表兄喝茶时的茶具：一个雪花蓝高颈瓷壶，打开壶盖，里面有个瓷球，瓷球里可以放进茶叶。泡茶之前先将开水冲入壶中将壶烫热，然后将水倒尽，放入瓷球，再将开水徐徐冲下，旋紧瓶盖闷好。每人面前放一套成化窑的蓝花盖碗，花色淡雅，款式各异。盖碗下边有茶托，是雕花描红的一朵盛开莲花，盖碗就放在花心中间的圆圈上。莲花下又有一个一寸多高的倒喇叭形圆座……从这段描写中，我们可以了解到晚清的茶具制作已是非常地讲究和华贵了。

（二）茶具的流变

茶具的发展和中国陶瓷烧造技术的发展有着密切的关系。严格地说，中国自商代就开始有完整的印纹硬陶龙窑（今浙江上虞樟塘乡）。东汉出现瓷器以来，陶瓷就用于制作饮水喝浆的器皿了。六朝以后，青瓷在江南一带发展，和汉代出现的墨釉并用，像浙江余杭和德清汉代的窑址中，既有黑釉也有青釉，两者并存。南北朝从单色釉发展到黄、绿、褐色釉，一种腹大颈细、从口至肩有曲形提手的水壶已大量出现，罐、盘、碗等器皿也同时使用，饮水、饮浆和饮茶处于不分器具的阶段，还没有专门的所谓茶具。

隋代，北方出现青釉并盛行白瓷。从植物图案转到有龙形图案，这时的碗口有荷叶形，还配有碗托，这一风格一直持续到晚唐、五代及宋初。这时碗和杯开始有了区别，像上海博物馆的一件越窑青釉海棠式碗，口径有30厘米，口沿为四瓣花口，外部刻线，内部凸线。而同时代的另一种小碗及杯，容积很小，大约还是从实用性考虑，并不表示饭器和茶具的区分。

1990年4月，在陆羽撰写《茶经》的湖州杼山附近，考古工作者在清理一座东汉晚期的砖室墓时，发现一只完整的青瓷瓮。该瓮高33．5厘米，最大腹径34．5厘米，呈扁圆形状。这只瓮有其显著的特点：内外施釉，器物的肩上部刻有一个古书的“茶”字。两汉时期，“茶”的常用义即为茶叶。

湖州是我国的重要产茶区之一。六朝时期，刘宋山谦之在《吴兴记》中记载：“乌程（即现今湖州）西二十里有温山，出御荈。”唐中期，湖州所产的顾渚紫笋茶岁岁进贡。现代茶学专家吴觉农认为，湖州产茶历史可追溯至三国东吴时期。这出土的贮茶翁不仅将湖州产茶历史又向前推进了一个时期，也为我国古代茶具提供了一件宝贵的实物资料。经鉴定，这只贮茶瓮系本地窑所烧制。

《茶经》所列茶具

陆羽《茶经·四之器》里共列举28种器具，其种类、用途分别如下：

①生火、烧水和煮茶器具。

风炉：形如古鼎，用铜、铁铸成。有三只脚：一脚上铸有“圣唐灭胡明年铸”，说明造炉的年代；一脚上铸有“坎上巽下离于中”，意思是水在上，风在下，火在中；一脚上铸有“体均五行去百疾”，表示五脏调和，除邪祛百病。炉腹上有洞口，其上铸有“伊公羹陆氏茶”字样，意即“伊公（指伊尹，为

贤相）用此调羹”、“陆氏（指陆羽）用此煮茶”。在《韩诗外传》中曾有“伊尹……负鼎操俎调五味而立为相”的记述，陆羽则是历史上用鼎煮茶的首创者，故而长期以来，有“伊尹用鼎煮羹，陆羽用鼎煮茶”之说。在炉底部也有一个洞口，用来通风出灰。炉内还有一个放燃料的炉床。炉口设三个支架，一个上面有“翟”，就是火禽，刻一象征火的离卦；一个上面有“彪”，就是风兽，刻一象征风的巽卦；一个上面有虫，就是水虫，刻一象征水的坎卦。炉身上还有花草、山水图案等。风炉主要是供生火承器之用。

承灰：有三只脚的铁盘，供承灰用。

筥：用竹或藤编制的圆箱，供盛炭用。

炭檛：六角形的铁棒，也有做成锤或斧形的，供敲炭用。

火筴：又名筋，即火箸，或火筷子，用铁或铜制成，供取炭用。

鍑：又名釜，用生铁制成，内光外粗，耳呈方形，鍑边宽阔，以便伸展。鍑中心部宽，可使火力集中于中心部位，使水易沸，茶末易扬，茶汤易厚。兴州（今江西修水、赣江支流的锦江流域和南昌、丰城、进贤等地）的鍑为瓷制，莱州（今山东掖县、即墨、莱阳、平度、莱西、海阳等地）的鍑为石制。陆羽认为，这种鍑虽雅致好看，但不坚实耐用。还有用银制的，虽清洁，但近于奢侈。从美观、清洁、实用考虑，陆羽最终认为以铁制为好。鍑主要供烧水煮茶用。

交床：十字交叉的架，上置剜去中部的木板，供放鍑用。

竹夹：用桃、柳、蒲葵木或柿心木做成的细圆木棒，两头包银，供放鍑用。

②烤茶、煮茶和量茶的器具。

鍑夹：用小青竹制成。陆羽认为：小青竹遇火能发出津液，可以提高茶叶的清香味。另外，用精铁、熟铜也可制作，它具有经久耐用的特点。供烤茶时翻茶用。

纸囊：用剡藤纸（产于剡溪，今浙江嵊县境内）双层缝制。贮放烤好的茶，使香气不致散失。

碾：用桔木制作，也可用梨、桑、桐、柘木制作。它内圆，便于运转；外方，可防止倾倒。里面装一车轮形带轴的坠，能来回转动。用碾将炙（烤）过的团茶碾成粉末状，才可用来煮茶。

拂末：用鸟羽毛做成，碾茶后用来掸茶末。

罗合：罗是筛，合是盒。筛下的茶末贮存于盒内。筛用竹弯成圆形，绷上纱或绢。盒用竹节或杉木制成。在团茶碾碎后，用来筛分茶末。

则：量茶器具，用海贝、蚌等有壳，或铜、铁、竹制作的匙、小箕等。

③盛水、滤水和提水器具。

水方：用稠木或槐、揪、梓木锯板制成，板缝可用漆涂封。主要供盛水用。

滤水囊：滤水用具，供清洁水用。囊的骨架用生铜制作。陆羽认为，生铜浸水后不会产生苔秽和腥涩味，而熟铜会产生铜绿，铁会生锈，带腥涩味。这种说法，至今仍有现实意义。此外，也可用竹、木制作，但不耐久，不便携带。囊可用青竹丝编织，缀上绿色绢、细巧的饰品。另外，再做一个绿油布袋，用来贮放滤水囊。

瓢：又名牺杓。用葫芦剖开制成，或用木雕凿成，作舀水用。

熟盂：用瓷或陶制成的盛水器。

④盛盐或取盐的器具。

鹾簋：用瓷制成，有盆形、瓶形或壶形，供放盐用。

揭：用竹制作，用以取盐。

⑤盛茶和饮茶的器具。

碗：用瓷制成，供盛茶用。

札：选取棕榈皮，用茱萸木夹住缚紧，或用竹子一段，竹管里装一束棕榈皮，呈笔状。供调茶用。

⑥装盛茶具的器具。

畚：用白蒲编成，也可用筥，并衬以双幅剡纸，呈方形，装茶碗用。

具列：用木或竹制成，呈床形或架形，漆成黄墨色，可关闭，用来收藏和陈设各种茶具。

都篮：篮内用竹蔑编成三角方眼，外用宽的双篾作经，细篾缚紧，呈长方形，用来贮放各种茶具。

⑦洗涤和清洁用的器物。

涤方：用揪木板制成的容器，板缝用漆涂封，供盛洗涤后的水用。

滓方：容器，制法似涤方，供盛茶渣用。

巾：用粗绸制成，计两块，用以交替擦拭各种茶具。

陆羽不仅对茶进行了充分的研究和评介，而且对茶具也进行了详细的介绍，为此，在他在世时，人们已对他怀有十分敬意。唐代李肇的《国史补》一书有记载，说：“巩县陶者多为瓷人，号陆鸿渐，买数十茶器得一鸿渐。”李肇和陆羽应是同时代人，《国史补》成书在陆羽死后20年。这条记载说明陆羽已被当时人奉为茶神。唐赵璘《因话录》、北宋时撰的《新唐书·陆羽传》、北宋欧阳修《集古录跋尾》等书中，也都记载了陆羽因撰写《茶经》有功，自唐中期到北宋间，已被尊为中国的“茶神”。1959年，河北省出土了五代邢窑瓷器，其中有茶臼（径12．2厘米），茶釜、灶（通高15．6厘米），茶汤瓶（高9．8厘米），渣斗（高9．5厘米），瓷人（高10厘米）。胎质细腻，釉色洁白莹润。除瓷人鬓发黑彩占染，有刻画农纹外，余皆光素无饰。器形玲珑端巧，器皿尺度缩小，可能是冥器。那件白釉黑釉瓷人，既然与茶具同出，当与茶文化有密切关系。这瓷人，头戴四瓣莲花形高冠，手捧展开的经卷，双足结跏趺坐，上身穿衣，下体着裳。乍看似正在诵经的佛子，但从连鬓黑发和衣裳穿着看，说明他不是剃度的僧人。那么这尊非僧非俗瓷制人像是谁呢？正是茶神陆羽的瓷造像。至于手中所捧的经卷，当然只能是《茶经》了（此瓷像现藏中国历史博物馆）。从出土如此众多的瓷制茶器具物看来，唐时的茶器具至迟在五代时已普遍使用。

唐代茶具式样，至今仍为日本末茶道、煎茶道举行茶道仪式时所使用，只是为了方便和清洁，风炉内改用了电炉丝。但正统的茶道活动，又在自己家里进行，还是用炭的。在静寂的茶室里，听击炭和倒水声音所产生的幽雅气氛，也是茶道活动中的重要要求。在唐宋诗词中，对每种茶具几乎都有描写。

唐代的宫廷茶具

1987年，埋藏于法门寺地下千余年的一套唐代皇室宫廷使用的金、银、玻璃、秘色瓷等烹、饮茶器重见天日。这是一套世界惟一的珍宝，也让我们看到了连陆羽也不曾看到的宫廷茶具，因为陆羽逝世于公元804年，而这套茶具据《资治通鉴》记载是公元873年末封藏的，即陆羽离世之后69年封藏的，这批茶器以它本身明确的錾文和出土《物账牌》，已成为我国茶文化考古上最齐全的一次茶器发现。《物账碑》载：“茶槽子碾子茶罗子匙子一副七事共八十两。”且从茶罗子、碾子、碨轴等本身錾文看，这些器物为咸通九年至十年制成。同时，鎏金飞鸿纹银则、长柄勺、茶罗子上还刻有“五哥”两字。“五哥”是宫中对僖宗小时的称呼。《物账碑》又将此记在新恩赐物（僖宗供物）项下，因而全为僖宗所供。从实物中来看，“七事”应为：茶碾子，茶碨轴，茶罗子、鎏金飞鸿纹银器中标出的茶器。另外，还有玻璃器皿的茶碗、茶盏子两枚，《物账碑》载明为茶器。

①焙炙器。

金银丝结条笼子：筒形带盖，横截面为椭圆形，带提梁，底有四足，通体用金丝、银丝编织而成。提梁以素银丝编织为复层，宽0．5厘米，厚约0．2厘米，长20厘米，编结于椭圆形长径两端。盖面稍隆，顶端有塔状丝编物装饰，盖面与盖沿的相交棱线为金丝盘旋成的小圈，连珠一周，盖沿与笼体上沿为复层银片，呈子母口。笼体、笼盖均为五边形近圆的小孔，下沿边交结四个盘圆圈足。通高15厘米，长14．5厘米，宽10．5厘米，重355克。

飞鸿毬路纹鎏纹银笼子：呈桶形，带隆面盖，倒“品”字形足，带提梁，模冲成型。通体为古钱形实地与菱形孔。直壁、深腹、平底、四足；盖拱隆，直沿带子母口与笼体开合，顶带圆铰环，一银链与笼体相系。盖面笼外壁模冲出相向飞翔的大雁，錾刻羽绒，工艺构图给人以奔放之感。直沿为上、下错开的如意花，以鱼子纹衬底。沿边带耳环，上套鹅形提梁，四足由破叶花瓣粘接呈“品”字形，纹饰鎏金。

这两个笼子很可能是当时用来盛茶饼的。蔡襄《茶录》记：“茶焙，编竹为之，裹以叶，盖其上，以收火也。隔其中，以有察也。纳火其下，去茶尺许，常温然所以养茶色香味也。”宋庞元英《文昌杂录》卷四：“叔文魏国公，不甚喜茶，无精粗共置一笼，每次取碾。”以笼装茶，用温火慢烤可以达到两个目的：一可使茶饼内外都干透，不致造成外干内潮；二又可保持色、香、味的纯正。唐秦韬玉诗曾有碾烤干饼茶的记述，“山童碾破团圆月”，团圆月即指圆形茶饼。

②碾罗器。

鎏金鸿雁纹云纹茶碾子：钣金成型，纹饰鎏金，通体方长，纵截面呈“Ⅱ”形。其主体结构为梭状槽外带护槽架；下带座垫，木制；上有可以抽出推进的辖板（上带宝珠形捉手），用来保持梭槽的干净卫生，形如今日中药铺中的药碾槽。护槽架和底座两端都带如意云头，护槽架两侧为鸿雁流云纹，座壁两侧为镂空壶门，门间錾饰流云奔马。底外錾铭文“咸通十年文思院造银金花茶碾子一枚，共重廿九两”等字。黄庭坚词云：“凤舞团团饼。恨分破、教孤零。金渠体净，只轮慢碾，玉尘光莹。”从碾子形制看，一改民间方形碾而更显科学。通高7．1厘米，横长27．4厘米，槽深3．4厘米，辖板长20．7厘米，宽3厘米，重1168克。

鎏金团花银锅轴：由执手和圆饼组成，纹饰鎏金，圆饼边薄带齿口，中厚带圆孔，套接擀面杖一样中段粗两边细的执手。上有“碢轴重十三两十七字号”。皇室饮茶作为一种高雅文化活动，用茶量小，轻推慢拉。“碾成黄金粉，轻嫩如松花”，因而碢轴显得小巧别致。饼径9厘米，轴长22厘米，重123．5克。后来的宋徽宗认为：“凡碾之制，槽俗而峻，轮俗锐而薄。槽深而峻，则底有准而茶叶聚；轮锐而薄，则远边中而槽不戛。”他没有想到唐人已制作出他认为最理想的碾茶器。

鎏金仙人驾鹤纹壶门茶罗子：钣金成型，纹饰鎏金，由盖、套框、筛罗和屈、器座组成。盖顶长方形，直沿，与罗架套框子母口开合，其上錾刻两个飞天翔游于流云间，罗套框架为双层，上留口，以放罗端。有方口置屈，两侧为仙人乘鹤流云纹，端面为山、云纹。罗为“口”形框，双层，厚约0．2厘米，高约2厘米，中夹质地为细纱的网筛，极为细密，近乎今天的细纱网，出土时呈深褐色，伴有大量褐色粉末，给人感觉网眼极细致。罗下盛茶面的屈——如今日桌框抽屉，以此来看，唐人用此具来制“黄金粉”，否则网筛不会如此细致。

不论是烹茶，还是点茶都离不开量具“则”。《茶经》云：“则者，量也，准也，度也。凡煮水一升，用（茶）末方寸匕，若好薄者减之，嗜浓者增之，故云则也。”《十六汤品》则云：“且一瓯之茗，多不二钱，茗盏量合宜，

下汤不过六分，万一快泻而深积之，茶安在哉。”地宫出土的“鎏金飞鸿纹银则”形如勺，但其前宽角仰面平后椭圆。柄前窄后宽，后端作三角形，前后两段分别为联珠组成菱形图案，间以十字花、飞鸿流云纹。两段下方均以弦纹和破式菱形为界，小巧精制，通长19．21厘米，重44．5克。匙径2．6厘米，长4．5厘米。

③贮茶器。

保持茶面的香味要用盒密存。此鎏金银盒钣金成型，纹饰鎏金。龟形，昂首曲尾，四足着地，以背甲作盖，盖内焊接椭圆形子母口。龟首及四足中空，首腹套合加焊，龟尾焊接，似一龟正欲启程。通长28厘米，宽15厘米，高13厘米，重818克。

鎏金双狮纹菱弧形圈足银盒：钣金焊接，纹饰鎏金。盒体呈菱弧状，直壁、浅腹、平底、喇叭形圈足。盖、盒呈菱弧形。盖沿饰一周莲瓣，内以联珠纹组成一个菱形，与周边呈拱斗布局，中心部位为两相向腾跃的狮子。盖、盒子母口扣合。

在唐人心目中，龟象征着吉祥、长寿，狮子象征着雄猛威严。

④贮盐器。

在茶道发展过程中，茶圣陆羽对茶中加盐进行了保留，使这一方法得以延续至晚唐。

鎏金摩羯纹银盐台：由盖、台盘、三足架等组成。盖顶为莲花形捉手，中空，有铰链可开合为上下两半，用根焊接并与盖相连。盖心饰团花一周，面饰四尾摩羯，盖沿为卷荷形三足架与台盘焊接相连，似一平展的莲叶莲蓬，支架以银箸盘曲而成，中部斜出四枝，枝头两花蕾两摩羯，通高25厘米。支架有錾文：“咸通九年文思院准造涂金银盐台一枚”錾文明确表明此为盛盐的盐台。

银镡子：钣金成型，纹饰鎏金，带盖、直口、深腹、平底、喇叭形圈足，盖顶为宝珠形提钮。

⑤点茶器。

《茶经》对点茶法稍有提及：“乃斫、乃熬、乃舂，贮于瓶之中，以汤沃焉，谓之庵茶。”“庵茶”亦即在盏内点茶。

从地宫出土文物看，属于点茶之器不在少数。秘色瓷中，两种碗的口径和高度都较大，很显然不适合于作餐具，也不适合于饮用器，作为点茶之器来说，越窑生产之青瓷很受饮茶之人喜爱，因茶水注入后令人感到格外的鲜绿和清爽。

系链银头箸：上粗下细，通体素面，上端为宝珠顶，顶下为半厘米宽的凹槽，以辖扣环。箸子以银丝编结的链条套链。茶面入碗，以热水冲击会泛走茶花，用箸子击拂，搅拌，调如胶状。

鎏金流云纹长柄银匙：形制似则，但其柄长直，匙面平整。作为点茶器，击拂茶花，进行搅拌。

五瓣葵口高圈足秘色瓷碗：素面、侈口、口沿五曲，曲处内有尖凸棱至碗底，外有凹槽，平底，高圈足稍外撇。通体施青釉，釉层均匀凝润，外壁留有仕女图包纸痕迹，通高9．4厘米，口径21．4厘米，腹深7厘米，足高2．1厘米，足外径9．9厘米，底内径9厘米，重610克。侧视如一卷荷叶，高度较大，壁斜而口沿外翻，是点茶用的佳器。

五瓣葵口内凹底秘色瓷盘碗：卷沿，尖唇，斜鼓腹，底内平处内凹，通体施釉，青绿泛灰，通高6．8厘米，深6．2厘米，口径24．5厘米，底径4．5厘米，重902克。此盘碗也是点茶器。

茶托、茶碗：《物账碑》明确记为茶托、茶碗。各地出土的茶碗茶托不止一件，法门寺所出土一套托盏均为淡黄绿色玻璃制品，茶托卷棱圈沿，斜壁内收于喇叭形柄把，柄把为管状物，带卷棱圈足，通体较多鱼泡，浑沉。

素面淡黄色玻璃茶碗：侈口、秃唇、腹斜光洁呈倒喇叭形收于小底，底外凸一小包，环棱圈足，与茶托配套使用。通高4．5—5．2厘米，腹深4厘米，口径12．6，底径3．5厘米，重117克，用玻璃来制茶器，表明民间制作茶盏、茶托已有相当历史。但一些国内外专家认为，法门寺出土的玻璃是来自伊斯兰。

法门寺出土的茶器具中少了最重要的风炉、煮水的锅和盛水的器皿。这大约是在陆羽之后的近100年中，宫廷中已开始偏重点茶饮法。“上有好者，下有甚焉”，上层的讲究和提倡，自然会对全国乃至国外产生重大的文化影响。

宋元明清时期的茶具

宋代，北方饮茶风尚开始社会化，茶肆、茶楼由寺庙僧众经营转为民间经营，功能出现多样化趋势。宋代的陶瓷工艺也进入黄金时代，当时最为著名的有汝、官、哥、定、钧五大名窑，它们的产品瓷质之精，釉色之纯，造型之美达到了空前绝后的地步。还有陕西铜川的耀州窑，也以其胎薄、釉色绿青中带黄为一大特征，在中国青瓷发展史上也占有一定的地位。宋代末期元代初期，著名画家赵孟頫画有《斗茶图》，我们可以看到画中的人们手中只持茶碗，但南方武夷山茶崛起后，便出现了专为斗茶而用的茶具——兔毫盏。

宋徽宗在他的《大观茶论》中说：“天下之士，励志清白，啜英咀华，较筐篚之精，争鉴裁之别。”福建建窑的兔毫盏直径一握，釉黑青色，盏底有向上放射状的毫毛纹条，内出奇幻的银光，异常美丽多变。用此盏来点茶，以茶面泡沫纯白，着盏无水痕，久热难冷者胜。兔毫盏还以黑白相映，对比强烈而名重一时。苏轼的“来试点茶三昧乎，勿惊午盏兔毛斑”，杨万里的“鹰爪新茶蟹眼汤，松风鸣雪兔毫霜”，陈蹇叔的“兔毫瓯心雪作泓”，黄庭坚的“兔褐金丝宝碗，松风蟹眼新汤”，对宋代这一极富特色的茶具都作了生动的描写。

这一时期，长江下游的宜兴紫砂茶具也开始萌芽。苏东坡在宜兴任职时，对鼎蜀镇的紫砂陶情有独钟，他酷爱的提梁壶，至今被称为“东坡提梁”。河南禹县的钧瓷，改变了单色瓷的历史，利用氧化铜、铁呈色不一的特点，在烧制中任其产生自然的“窑变”，“绿如春水出生日，红似朝霞欲上时”，获得一种人工无法达到的变幻境界。浙江龙泉窑出品的茶具，则以清奇淡雅、古风淳朴的碎裂纹，达到一种视觉上的风韵逸品通灵感。它们的出现，适应了人们对茶具艺术多式样、高品味的要求。这种淡雅质朴的茶具韵味与宋代士大夫退隐、遁世的政治感伤情绪相通，适合了他们的审美趣味，把茶、茶具的内涵、风格、形式、色彩与一种精神情趣融合为一体。

明代，除特殊的个别地区外，饮用之茶改用了蒸青、炒青。茶具因永乐、宣德两朝30多年的衍变，不但在瓷的烧制上出现了红釉以外，其青花、彩瓷的茶具成为社交生活中最惹人注目的器皿。但在接踵而至的正统、景泰、天顺三朝近30年中，由于社会政治原因，官窑全在禁烧之列。瓷器生产业遭到了空前的摧残，而紫砂陶茶壶却应运而生。明代的瓷器件，直到明末万历年间才恢复生产并出口国外。在日本，这一时期的茶具珍贵异常。

到清代，茶具的生产制作出现一个色彩纷呈、数量空前的时期。紫砂陶与瓷器相互竞争，发展迅速，茶具的范围也有了拓展，包括贮茶器在内成组合发展。这主要是基于三个原因：（一）清王朝在1664年至1820年这近200年间政治稳定，经济发展；（二）南北大运河进一步疏浚开通，沿河城镇纷纷建立，唐宋时在北方形成的茶肆

在江南演变为茶馆。山东、江苏、浙江、福建的茶馆已经成为一种文化经济的交流场所，饮茶的内涵大大丰富，前朝茶具已成为一种收藏的古玩，茶和茶具成为人们生活中不可或缺的一件事；（三）是瓷器中除素瓷、彩瓷外，又有了从法国传入的珐琅瓷；在宜兴一带，文人介入了紫砂陶茶具的制作，茶具登堂入室，成为一种雅玩，其文化品位大大提高。社会上茶具与酒具彻底分开，茶具艺术作为一门独特的艺术门类而引人注目。直到今天，在林林总总的茶具中，除茶杯、茶盘有用玻璃、塑料等质材外，茶壶依然是以陶瓷为主。

中国地大物博，民族众多，饮茶虽有共同点，但饮用方法就千差万别。例如，云南基诺族把鲜茶叶作凉拌菜吃，崩龙族把鲜茶叶腌渍嚼着吃。严格地说，这并不能称为饮茶。然而，云南的傣族、佤族，是采一枝有五六片嫩叶的茶枝，在火上烤黄投入锅中熬煎，再倒出茶汤来饮用，这种饮茶的茶具是火糖、锅、碗三种。又如，山东、河北，一般家庭中放一个茶盘，内放高瓷壶一把，小杯四个。把茶汤倒进小杯内品饮。广东、闽南的一些地方，也是一壶多盅一个茶盘，但品饮方法较北方讲究，壶、杯都极小，还有一个烫杯的滤盘和盛水的盆，让初来乍到的人见了难以理解。

岭南、西南多细竹，以青竹筒作各有不同的茶具。布朗族是把煮好的茶汤倒进竹筒里饮用，让茶香和竹香搅在一起；而另一种则把干茶叶放进鲜竹筒里烤热，再倒出来冲饮。严格地说，这青竹筒不应算作茶具。

西藏的酥油茶是使用打茶筒把茶叶、酥油、盐充分搅拌；内蒙是用铜壶把茶、奶、盐三者一起熬煮成奶子茶。新疆维吾尔族所用茶具也有区别：南疆是把茶、胡椒、桂皮、丁香等碾末投入长颈的铜壶或瓷、搪瓷壶中煮，北疆是把茶投入锅中煮沸，兑入鲜奶或奶皮子和盐。茶具不同在于一用壶，一用锅。所以，打茶筒、壶、锅、茶碗以及砸碎茶砖用的工具，就可归入茶具之列了。

（三）茶具选配

茶具的种类

我国地域辽阔，茶类繁多，又因民族众多，民俗也有差异，饮茶习惯便各有特点，所用器具更是异彩纷呈，很难作出一个模式的规定。本节所述内容是从中国现代茶艺的基本需要出发，选择主要器具，以功能分类叙述，以供茶艺爱好者参考。

1．主茶具

泡茶、饮茶主要的用具。

（1）茶壶：用以泡茶的器具。壶由壶盖、壶身、壶底和圈足四部分组成。壶盖有孔、钮、座、盖等细部。壶身有口、延（唇墙）、嘴、流、腹、肩、把（柄、板）等细部。由于壶的把、盖、底、形的细微部分的不同，壶的基本形态就有近200种。

以把划分。①侧提壶：壶把为耳状，在壶嘴的对面。②提梁壶；壶把在盖上方为虹状者。③飞天壶，壶把在壶身一侧上方为彩带习舞状。④握把壶：壶把圆直形与壶身呈90。状。⑤无把壶：壶把省略，手持壶身头部倒茶。

以盖划分。①压盖：盖平压在壶口之上，壶口不外露。②嵌盖：盖嵌入壶内，盖

沿与壶口平。③截盖：盖与壶身浑然一体，只显截缝。

以底划分。①捺底：将壶底心捺成内凹状，不另加足。②钉足：在壶底上加上三颗外突的足。③加底：在壶底四周加一圈足。

以有无滤胆分。①普通壶：上述的各种茶壶，无滤胆。②滤壶：在上述的各种茶壶中，壶口安放一只直桶形的滤胆或滤网，使茶渣与茶汤分开。

以形状分。①筋纹形：犹如植物中弧形叶脉状筋纹，在壶的外壁上有凹形的纹线，称之为筋，而筋与筋之间的壁隆起，有圆泽感。②几何形：以几何图形为造型，如正方形、长方形、菱形、球形、椭圆形、圆柱形、梯形等。③仿生形：又称自然形，仿各种动、植物造型、如南瓜壶、梅桩壶、松干壶、桃子壶、花瓣形壶等等。④书画形：在制成的壶上，刻凿出文字诗句或人物、山水、花鸟等。

（2）茶船：放茶壶的垫底茶具。既可增加美观，又可防止茶壶烫伤桌面。

①盘状：船沿矮小，整体如盘状，侧平视茶壶形态完全展现出来。②碗状：船沿高耸，侧平视只见茶壶上半部。③夹层状：茶船制成双层，上层有许多排水小孔，使冲泡溢出之水流入下层，并有出水口，使夹层中的积聚之水容易倒出。

（3）茶盅：亦称茶海。盛放泡好的茶汤之分茶器具。因有均匀茶汤浓度的功能，故亦称公平杯。

①壶形盅：以茶壶代替用之。②无把盅：将壶把省略，为区别于无把壶，常将壶口向外延拉成一翻边，以代替把手提着倒水。③简式盅：无盖，从盅身拉出一个简单的倒水口，有把或无把。

（4）小茶杯：盛放泡好的茶汤并饮用的器具。

①翻口杯：杯口向外翻出似喇叭状。②敞口杯：杯口大于杯底，也称盏形杯。③直口杯：杯口与杯底同大，也称桶形杯。④收口杯：杯口小于杯底，也称鼓形杯。⑤把杯：附加把手的茶杯。⑥盖杯：附加盖子的茶杯，有把或无把。

（5）闻香杯：盛放泡好的茶汤，倒入品茗杯后，闻嗅留在杯底余香之器具。

（6）杯托：放置茶杯的垫底器具。

①盘形：托沿矮小呈盘状。②碗形：托沿高耸，茶杯下部被托包围。③高脚形：杯托下有一圆柱脚。④圈形：杯托中心留一空洞，洞沿上下有竖边，上固定杯底，下为托足。

（7）盖置：放置壶盖、盅盖、杯盖的器物，既保持盖子清洁，又避免沾湿桌面。

①托垫式：形似盘式杯托。②支撑式：圆柱状物，从盖子中心点支撑住盖；或筒状物，从盖子四周支撑。

（8）茶碗：泡茶器具，或盛放茶汤作饮用工具。

①圆底：碗底呈圆形。②尖底：碗底呈圆锥形，常称为茶盏。

（9）盖碗：由盖、碗、托三部件组成，泡饮合用器具或可单用。

（10）大茶杯：泡饮合用器具。多为长桶形，有把或无把，有盖或无盖。

（11）同心杯：大茶杯中有一只滤胆，将茶渣分离出来。

（12）冲泡盅：用以冲泡茶叶的杯状物，盅口留一缺口为出水口，或杯盖连接一滤网，中轴可以上下提压如活塞状，既可使冲泡的茶汤均匀，又可以使渣与茶汤分开。

2．辅助用品

泡茶、饮茶时所需的各种器具，以增加美感，方便操作。

（1）桌布：铺在桌面并向四周下垂的饰物，可用各种纤维织物制成。

（2）泡茶巾：铺于个人泡茶席上的织物

或覆盖于洁具、干燥后的壶杯等茶具上。常用棉、丝织物制成。

（3）茶盘：摆置茶具，用以泡茶的基底。用竹、木、金属、陶瓷、石等制成，有规则形、自然形、排水形等多种。

（4）茶巾、用以擦洗、抹拭茶具的棉织物；或用作抹干泡茶、分茶时溅出的水滴；托垫壶底；吸干壶底、杯底之残水。

（5）茶巾盘：放置茶巾的用具。竹、木、金属、搪瓷等均可制作。

（6）奉茶盘：以之盛放茶杯、茶碗、茶具、茶食等，恭敬端送给品茶者，显得洁净而高雅。

（7）茶匙：从贮茶器中取干茶之工具，或在饮用添加茶叶时作搅拌用，常与茶荷搭配使用。

（8）茶荷：古时称茶则，是控制置茶量的器皿，用竹、木、陶、瓷、锡等制成。同时可作观看干茶样和置茶分样用。

（9）茶针：由壶嘴伸人流中防止茶叶阻塞，使出水流畅的工具，以竹、木制成。

（10）茶箸：泡头一道茶时，刮去壶口泡沫之具，形同筷子，也用于夹出茶渣，在配合泡茶时亦可用于搅拌茶汤。

（11）渣匙：从泡茶器具中取出茶渣的用具，常与茶针相连，即一端为茶针，另一端为渣匙，用竹、木制成。

（12）箸匙筒：插放箸、匙、茶针等用的有底筒状物。

（13）茶拂：用以刷除茶荷上所沾茶末之具。

（14）计时器：用以计算泡茶时间的工具，有定时钟和电子秒表，以可计秒的为佳。

（15）茶食盘：置放茶食的用具，用瓷、竹、金属等制成。

（16）茶叉：取食茶食用具，金属、竹、木制。

（17）餐巾纸：垫取茶食、擦手、抹拭杯沿用。

（18）消毒柜：用以烘干茶具和消毒灭菌。

3．备水器。

（1）净水器：安装在取水管道口用于纯净水质，应按泡茶用水量和水质要求选择相应的净水器，可配备一至数只。

（2）贮水缸：利用天然水源或无净水设备时，贮放泡茶用水，起澄清和挥发氯气作用，应特别注意保持清洁。

（3）煮水器：由烧水壶和热源两部分组成，热源可用电炉、酒精炉、炭炉等。

（4）保温瓶：贮放开水用。一般用居家使用的热水瓶即可，如去野外郊游或举行无我茶会时，需配备旅行热水瓶，以不锈钢双层胆者为佳。

（5）水方：置于泡茶席上贮放清洁的泡茶用水的器皿。

（6）水注：将水注入煮水器内加热，或将开水注入壶（杯）中温器、调节冲泡水温的用具。形状近似壶，口较一般壶小，而流特别细长。

（7）水盂：盛放弃水、茶渣等物的器皿，亦称“滓盂”。

4．备茶器。

（1）茶样罐：泡茶时用于盛放茶样的容器，体积较小，装干茶30～50克即可。

（2）贮茶罐（瓶）：贮藏茶叶用，可贮茶250～500克。为密封起见，应用双层盖或防潮盖，金属或瓷质均可。

（3）茶瓮（箱）：涂釉陶瓷容器，小口鼓腹，贮茶防潮用具，也可用马口铁制成双层箱，下层放干燥剂（通常用生石灰），上层用于贮茶，双层间以带孔搁板隔开。

5．盛运器

（1）提柜：用以放置泡茶用具及茶样罐

的木柜，门为抽屉式，内分格或安放小抽屉。可携带外出泡茶用。

（2）都篮：竹编的有盖提篮，放置泡茶用具及茶样罐等，可携带外出泡茶。

（3）提袋：携带泡茶用具及茶样罐、泡茶巾、坐垫等物的多用袋，用人造革、帆布等制成的背带式袋子。

（4）包壶巾：用以保护壶、盅、杯等的包装布，以厚实而柔软的织物制成，四角缝有雌雄搭扣。

（5）杯套：用柔软的织物制成，套于杯外。

6．泡茶席

（1）茶车：可以移动的泡茶桌子，不泡茶时可将两侧台面放下，搁架向对关闭，桌身即成一柜，柜内分格，放置必备泡茶器具及用品。

（2）茶桌：用于泡茶的桌子。长约150厘米，宽约60～80厘米。

（3）茶席：用以泡茶的地面。

（4）茶凳：泡茶时的坐凳，高低应与茶车或茶桌相配。

（5）坐垫：在炕桌上或地上泡茶时，用于坐、跪的柔软垫物。大小为60厘米×60厘米的方形物，或60厘米×45厘米的长方形物，为方便携带，可制成折叠式。

7．茶室用品。

（1）屏风：遮挡非泡茶区域或作装饰用。

（2）茶挂：挂在墙上营造气氛的书画艺术作品。

（3）花器：插花用的瓶、篓、篮、盆等物。

主茶具的功能要求

壶、船、盅、杯、托、碗等所构成的主茶具，一定要符合泡饮茶的功能要求，如果只有玲珑的造型、精美的图案和亮丽的色彩，而在其功能上有所欠缺，则只能作为摆设，失去了茶具的真正作用。不同茶具的功能要求尽管不同，但终究以实用、便利为第一要旨。现分述如下：

1．茶壶

（1）茶壶的功能要求：一把茶壶是否适用，取决于用之置茶、泡茶、分茶（倒茶）、清洗、置放等方面操作的便利程度及茶水有无滴漏。首先，纵观整体，一则壶嘴、壶口与壶把顶部应呈“三平”，或虽突破“三平”但仍不失稳重，唯把顶略高；二则对侧把壶而言，壶把提拿时重心垂直线所成角度应小于45℃，易于掌握重心；三则出水流畅，不漏水，壶嘴可断水，无余水沿壶流外壁滴落。其次，细察各处，分别有以下标准：

①壶口：为便于置放茶叶及夹取茶渣，壶口直径不宜小于3．5厘米，即可伸入并拢的双指。若是嵌盖式壶口，堰圈部分不能在壶口内侧形成凸起的一圈，否则不利于去渣、涮壶。为加大壶口与壶嘴的高度差，避免倒茶时水从壶口先出，可将壶嘴方的壶口上扬，并做一块挡水板。

②水孔：茶壶的水孔有单孔、网状孔和蜂窝孔三种。一般小壶为单孔，易被浸泡后的叶底堵塞，使“流”的出水不畅，尤以喇叭状小孔为甚，冲泡时需常用茶针疏通，故其“流”为直形。网状孔可以直接制坯而成，亦可在单孔外加金属网，避免叶底入“流”堵塞，但仍易为单片叶底粘住，出现水流不畅。最佳水孔为蜂窝状，即将水孔处制成一半球状，向壶身内凸起，凸面上面满蜂窝状小孔，即使有单片叶粘着，也只是盖住了一部分小孔，又因是凸面，很快会滑落，不易堵塞，但制作难度较大。

③壶嘴：要求出水顺畅、流速适中、水注成线，特别是“断水”要良好，即斟好茶后，壶嘴的水能马上回落，不会沿“流”的外

壁滴于杯外。“ 断水 ”功能与壶盖是否密封有关，选购时应注水试用。

④壶把：作为壶的提握部位，壶把的重心十分关键。冲满水的茶壶靠手腕提握，位置不对则未斟茶时已洒出茶水。前文已述，侧提壶之“ 三平 ”等原则应牢牢记住。从把的形状来看，固定的提梁壶把，必须加大梁的高度和宽度，使掀盖、置茶、去渣方便，但斟茶时又显笨拙，可改用活动壶把，则可扬长避短。一般多用侧提壶，泡茶时操作方便，姿态优雅。

⑤壶形：壶形的种类很多，同类壶的大小、高低与直径的比例、装饰花纹等千变万化。壶形的好坏直接影响到泡茶时的动态美观，方便实用的壶用来得心应手，更增添了一份泡茶技艺的美感。在泡茶之前，可专门用一段时间用于赏具，如举行无我茶会时，首先由各茶人彼此观摩茶具，从每人所备之茶具的风格，可想见其人的文化层次、个人修养、茶艺造诣等等。所以，在选择壶形时，应摒弃华而不实的装饰，以质朴取胜。如冲泡绿茶之壶，为保持其特有的色泽，除控制水温外，须选用口大（有的大到与壶身直径相同）、壁薄（易传热，与质地也有关）的扁腹形壶，取其散热快的长处，令茶汁色碧而清冽；若冲泡乌龙茶，则应选口小、壁厚或多细密气孔、高度与直径相仿者，盖取其保温性好，使茶汤浓香诱人，余味不绝。

上述五点，只指茶壶的一般功能要求，至于从欣赏角度谈壶形，则人各有所好，尚无定论。一般鉴赏紫砂茶壶，当从其神韵、形态、色泽、意趣、文心、适用等方面一一考评。笔者认为，在实用便利的基础上，壶形应以自然流畅、气定神闲者为佳，切忌矫揉造作、匠气十足。古人尝以佳人比佳壶，推崇布衣荆钗，不掩天姿国色，是以一把佳壶不可多色多饰，须以浑然天成为最高追求境界。

（2）壶的整修：前面谈了如此繁复的选壶要求，一般读者必会产生畏难情绪。的确，古往今来只有屈指可数的几位堪称制壶大师，其作品流传至今者更是凤毛麟角，一壶值千金，非一般消费层次者可染指。尤其是现代工厂化生产条件下，市卖者多为大批生产出来的商品，当然不是艺术品，要符合如许要求显然是苛求了。其实，在选购时挑选基本符合前述条件的新壶，然后可通过整修，成为一把理想的合用之壶，并且因为是亲手参与，会有一份特别的乐趣。

整修工具为细圆棒形钻石锉刀，辅料为金刚砂、肥皂和水。整修时先在金刚砂内倒入少量水，并在壶盖沿上抹些肥皂，再抹上湿润的金刚砂，把壶盖盖在壶口上，一把握钮倒托壶，另一手将翻向上的壶底按住，两手作反方向的反复旋转，使壶盖沿与壶口轻轻摩擦，直至密缝。如气孔太小或有微粒堵塞，用锉刀慢慢锉大锉平即可。检验是否整修完毕有两法：其一是测试断水、放水的灵敏度，即按住气孔壶嘴不出水，放开气孔则马上出水；其二是测试壶的密封性能，将盛满水的壶按住壶嘴倒提，壶盖不会掉落，松开壶嘴则盖落。一般用前一方法测试，以免壶盖打碎。经整修后合用的新壶在泡茶前须除异味，可用粗老茶叶放入壶中, 待吸尽异味后再用。

2．茶船

茶船除防止茶壶烫伤桌面、冲泡水溅到桌面外，有时还作为“ 湿壶 ”、“ 淋壶 ”时蓄水用，观看叶底用，盛放茶渣和涮壶水用，并可以增加美观。选择时应注意：

（1）形状：碗状优于盘状，而有夹层者更优于碗状。这是因为盘状茶船无法蓄盛废水，碗状可蓄，但壶的下半部浸于水中，日久天长会令茶壶上下部分色泽有异。有夹层的茶船既可以下层蓄废水，又可以上

层实现茶船的各个功效，十分利于操作与日常养壶。

（2）大小：茶船围沿要大于壶体的最宽处，若是碗状、有夹层的茶船，因要用来蓄水，所以其容水量至少是茶壶容水量的2倍，但也不可过大，应与茶壶比例协调。

（3）造型与色彩：茶船应与茶壶的造型、色泽、风格一致，起到和谐的效果。

3．茶盅

茶盅除具均匀茶汤浓度功能外，最好还具滤渣功能。

（1）形状和色彩：盅与壶搭配使用，故最好选择与壶呼应的盅，有时虽可用不同的造型与色彩，但须把握整体的协调感。若用壶代替盅，宜用一大一小、一高一低的两壶，以有主次之分。

（2）容量：盅的容量一般与壶同即可，有时亦可将其容量扩大到壶的1．5～2．0倍，在客人多时，可泡两次或三次茶混合后供一道茶饮用。

（3）滤渣：在盅的水孔外加盖一片高密度的金属滤网，即可滤去茶汤中的细茶末。

（4）断水：盅为均分茶汤用具，其断水性能优劣直接影响到均分茶汤时动作的优雅，如果发生滴水四溅的情形是极不礼貌的。所以，在挑选时要特别留意，盅不一定有盖，断水好坏全在于嘴的形状，光凭目测较为困难，以注水试用为佳。

4．茶杯

茶杯的功能是用于饮茶，要求持拿不烫手，啜饮又方便。杯的造型丰富多样，其实用感觉亦不尽相同，下面介绍挑选时一般的准则。

（1）杯口：杯口需平整，可倒置平板上，两指按住杯底左右旋转，若发出叩击声，则杯口不平，反之则平整。通常翻口杯比直口杯和收口杯更易于拿取，且不易烫手。

（2）杯身：盏形杯不必抬头即可饮尽茶汤，直口杯抬头方可饮尽，而收口杯则须仰头才能饮尽，可根据各人喜好选择。

（3）杯底：选择方法同杯口，要求平整。

（4）大小：与茶壶匹配，小壶配以容水量在20～50毫升的小杯，过小或过大都不适宜，杯深不应小于2．5厘米，以便持拿；大茶壶配以容量100～150毫升的大杯，兼有品饮与解渴的双重功能。

（5）色泽：杯外侧应与壶的色泽一致，内侧的颜色对汤色的影响极大，为观看茶汤真实的色泽，宜选用白色内壁。有时为增加视觉效果，一些特殊的色泽也可以，如青瓷有助于绿茶茶汤“黄中带绿”的效果，牙白色瓷可使桔红色的茶汤更娇柔，紫砂和黑釉等本色，则不易观看汤色的色泽、明亮度，但一般饮用时可使茶汤显得更加醇厚。

（6）杯的只数：一般均以双数配备杯子，在购买成套茶具时，可在壶中盛满水，再一一注入杯子，即可测知是否相配。在用于泡茶时，茶叶会占去壶体积的20%～30%。斟茶时杯中茶汤七八分满即可。一壶一杯，宜独坐品茗、感悟人生；一壶三杯，宜一二知己煮茶夜谈；一壶五杯，宜亲友相聚、吃茶休闲；若人数再多，则宜用几套壶具或索性泡大桶茶，也其乐融融。在购买时，最好能买些备用的杯子，可用杯子破损后的替补。

5．杯托

杯托是承栽茶杯的器具，虽是小小一物，却也有一段佳话：唐建中年间，蜀相崔宁之女饮茶时怕茶杯烫着手指，遂命丫鬟以小碟托杯，碟心用蜡捏成刚好嵌住杯底的小环，端拿时杯子不会晃动倾倒，又免于挨烫，后又请人依样做成漆器。崔宁见了，十分高兴，名之曰“托”，从此便流传开来，延用至今。因此，杯托的要求必须是易取、

稳妥和不与杯粘合。

（1）高度：托沿离桌面的高度至少为1．5厘米，以便轻巧地将杯托端起，如呈一平板状，端取极不方便，只能起垫子作用，避免烫伤桌面而已。因此，即使是盘式的杯托，也应有一定高度的圈足。

（2）稳定度：杯托中心应呈凹形圆，大小正好与杯底圈足相吻合，特别是光滑材料如金属制成的杯托，常在中心做出一个圈形，才能充分嵌住杯子。

（3）平整度：托沿和托底均应平整，可作检测杯口方法进行检测。

（4）防粘着：饮茶时，除盖碗常连托端起外，一般仅持杯啜饮。若杯底有水或杯底升温使托与杯底间空隙部减压，造成杯与托粘连，端杯时会将托带起，稍后即掉落，发出响声或打碎，故茶托不宜过于光滑。分茶时勿滴水入托。取杯时一手扶住托沿，一手拿取，也可避免失手。

6. 盖置

盖置的功用是保持壶盖的清洁，并防止盖上的水滴在桌上，所以盖置要有集水功能。支撑式盖置是筒状物，只能支撑住盖子的中心部位，因此盖子也要设计成有集水功能的，使盖上的水集到中心再滴到筒内蓄积，高度以略高于杯为宜，亦可用直筒杯代之；托垫式盖置可用各种盘子或用各式茶托。

陶瓷茶具的质地

陶瓷是陶器与瓷器的总称。远在万年之前，我们的祖先就学会了用粘土制作陶器。随着制陶土业的不断发展，商周时已能生产陶质建材，秦汉时以低温铅釉陶为多，唐代即以“唐三彩”闻名于世。由单一的陶器生产又发展了瓷器的生产，从夏商始有原始瓷生产，经西周至西汉的过渡阶段，到东汉已成功制作出成熟瓷。总之，瓷器源于陶器，是陶器生产的发展。其演变过程如下所示：

陶—
- （普通粘土）→软质陶→亚硬质陶
- （瓷　　土）→软质陶→亚硬质陶→硬质陶→原始瓷→瓷
- （高 岭 土）——→白陶
- （特殊粘土）——→白陶

1. 陶与瓷的区别。

茶具多用陶或瓷制作而成，故了解陶与瓷的不同性状，有助于在选择茶具时，根据不同冲泡方法、不同茶叶、不同饮用方法等有针对性地选用。陶与瓷的主要区别在于：

（1）作胎原料不同：陶器一般用粘土，少数也用瓷土，而瓷器是用瓷石或瓷土作胎，因原料不同，其成分有所差异。以宜兴紫砂陶为例，其矿物组成属含铁的粘土－石英－云母系，铁质以赤铁矿形式存在，主要物相是石英、莫来石和云母残骸，结晶细小均匀。烧制白陶的高岭土是一种以高岭石为主要成分的粘土，呈白色或灰白色，光泽暗淡，纯粹的高岭土含氧化硅46．51％、氧化铝39．54％、水13．95％，熔度为1780℃，因其可塑性差、熔点高，要掺入其他材料才能制作。瓷石是由石英、长石、绢云母、高岭石等组成，完全风化后就是通常所见的瓷土，制作瓷器的瓷石属半风化，经扬碎、淘洗成为制坯原料。主要成分是氧化硅、氧化铝，并含有少量的氧化钙、氧化镁、氧化钾、氧化钠、氧化铁、氧化钛、氧化锰、五氧化二磷等，熔度一般为1100～1350℃，其高低与所含助熔物质的多少成反比。

（2）胎色：陶器制胎原料中含铁量较高，一般呈红色、褐色或灰色，且不透明；瓷器胎色为白色，具透明或半透明性。

（3）釉的种类：釉系陶瓷表面具有玻璃

质感的光亮层，由瓷土（或陶土）和助熔剂组成。陶器一般表面不施或施低温釉，其助熔剂为氧化铅。秦汉时就大量烧制这类铅釉陶，唐代的三彩、宋代的低温颜色釉、明代的五彩和清代的粉彩均属此类。瓷器表面施有高温釉，主要有石灰釉和石灰－碱釉两种。石灰釉以氧化钙等为助熔剂，含量多在10％以上；石灰－碱釉以氧化钙和氧化钾、氧化钠等为助熔剂，氧化钙含量多在10％以下，氧化钾和氧化钠等金属氧化物的总和常达4％以上。

（4）烧成温度：因制胎材料的关系，陶器的烧制温度一般在700～1000℃，瓷器烧制温度一般在1200℃以上。

（5）总气孔率：总气孔率是陶瓷致密度和烧结度的标志，包括显气孔率和闭口气孔率。普通陶器总气孔率为12．5％～38％；精陶为12％～30％；细炻器（原始瓷）为4％～8％；硬质瓷为2％～6％。

（6）吸水率：这是陶瓷烧结度和瓷化程度的重要标志，指器体浸入水中充分吸水后，所吸收的水分重量与器体本身重量的比例。普通陶器吸水率都在8％以上，细炻器为0．5％～12％，瓷器为0～0．5％。

以上所述，均须综合考虑，才能正确区分陶器与瓷器，仅比较其中一两点，容易产生误解。试举数例便可知：浙江上虞黑瓷，因作胎材料中含铁量为2％～3％，所以胎亦呈红、灰等色；南宋官窑所产瓷器显露胎色，并以“紫口铁足”为贵；北方瓷器因其胎中含氧化铝较高，大部分瓷器不能达到致密烧结，吸水率较高，有的可达5％以上，这些瓷器如仅仅对照上述某一两条来衡量，就不能称之为瓷器了。因此，在实际鉴别时，必须同时兼顾原料、釉、高温三方面综合考虑，前两项是内因，后一项是外因。

器具质地的选择

器具质地主要是指密度而言。根据不同茶叶的特点，选择不同质地的器具，才能相得益彰。密度高的器具，因气孔率低、吸水率小，可用于冲清淡风格的茶。如冲泡各种名绿茶、绿茶、花茶、红茶、及白毫乌龙等，可用高密度瓷或银器，泡茶时茶香不易被吸收，显得特别清冽，透明玻璃杯亦用于冲泡名绿茶，香气清扬又便于观形、色。而那些香气低沉的茶叶，如铁观音、水仙、普洱等，则常用低密度的陶器冲泡，主要是紫砂壶，因其气孔率高、吸水量大，故茶泡好后，持壶盖即可闻其香气，尤显醇厚。在冲泡乌龙茶时，同时使用闻香杯和啜茗杯，闻香杯质地要求致密，当茶汤由闻香杯倒入啜茗杯后，闻香杯中残余茶香不易被吸收，可以用手捂之，其杯底香味在手温作用下很快发散出来，达到闻香目的。

器具质地还与施釉与否有关。原本质地较为疏松的陶器，若在内壁施了白釉，就等于穿了一件保护衣，使气孔封闭，成为类似密度高的瓷器茶具，同样可用于冲泡清淡的茶类。这种陶的吸水率也变小了，气孔内不会残留茶汤和香气，清洗后可用来冲泡多种茶类，性状与瓷质、银质的相同。未施釉的陶器，气孔内吸附了茶汤与香气，日久冲泡同一种茶还会形成茶垢，不能用于冲泡其他茶类，以免串味，而应专用，这样才会使香气越来越浓郁。据民间传说，一把祖孙三代传下的紫砂茶壶，积了厚厚的茶垢，不必放茶叶用开水即可泡出香茶来，令人神往不已。传说当然有其夸张性，但也从一个侧面说明了专用冲泡的好处。

陶瓷茶具的色泽

陶瓷器的色泽与胎或釉中所含矿物质成分密切有关，相同矿物质成分因其含量的高低，也可变化出不同的色泽。陶器通常用含氧化铁的粘土烧制，只因烧成温度和氧化程度不同，色有黄、红棕、棕、灰等

色。在粘土中添加其他矿物质成分，也可以烧制成其他色泽，但较少见。而瓷器历来花色器种丰富，变化多端，现简介如下：

（1）青瓷：施青色高温釉的瓷器。青瓷釉中主要的呈色物质是氧化铁，含量为2%左右。釉由于氧化铁含量的多少、釉层的厚薄和氧化铁还原程度的高低不同，会呈现出深浅不一、色调不同的颜色。若釉中氧化铁较多地还原成氧化亚铁，那么釉色就偏青，反之则偏黄，这与烧成气氛有关。烧成气氛指焙烧陶瓷器时的火焰性质，分氧化焰、还原焰和中性焰三种。氧化焰指燃料充分燃烧生成二氧化碳的火焰；还原焰是指燃料在缺氧过程中燃烧，产生大量一氧化碳及二氧化碳、碳化氢等的火焰；中性焰则介于两者之间。用氧化焰烧成，釉色发黄；用还原焰烧成则偏青。青瓷中常以“开片”来装饰器物，所谓开片就是瓷的釉层因胎、釉膨胀系数不同而出现的裂纹。哥窑传世之作表面为大小开片相结合，小片纹呈黄色，大片纹呈黑色，故有“金丝铁线”之称。南宋官窑最善应用开片，且胎薄（呈灰、黑色）、釉层丰厚（呈粉青、火黄、青灰等色）的特点，器物口沿因釉下垂而微露胎色，器物底足由于垫饼垫烧而露胎，称口“紫口铁足”，以此为贵。越窑以产青瓷而驰名世界，其作品呈现一种特别的“雨过天晴”色，质地如冰似玉，后流传至国外，成为中国瓷器的代表作。

（2）黑瓷：施黑色高温釉的瓷器。釉料中氧化铁的含量在5%以上。商周时出现原始黑瓷，东汉时上虞窑烧制的黑瓷施釉厚薄均匀，釉色有黑、黑褐等数种，至宋代黑釉品种大量出现。其中建窑烧制的兔毫纹、油滴纹、曜变等茶碗，就是因釉中含铁量较高，烧窑保温时间较长，又在还原焰中烧成，釉中析出大量氧化铁结晶，成品显示出流光溢彩的特殊花纹，每一件细细看去皆自成一派，是不可多得的珍贵茶器。

（3）白瓷：施透明或乳浊高温釉的白色瓷器。在长期的实践当中，窑匠们进一步掌握了瓷器变色的规律，于是在烧制青瓷的基础上，降低釉中氧化铁的含量，用氧化焰烧成，釉色一般白中泛黄或泛绿色，还原焰烧成釉色泛青，有“青白瓷”、“影青”之称。唐代白瓷生产已十分发达，技艺卓越首推北方的邢窑，所烧制的白瓷如银似雪，一时间与南方生产青瓷的越窑齐名，世称“南青北白”。

（4）颜色釉瓷：各种施单一颜色高温釉瓷器的统称。主要着色剂有氧化铁、氧化铜、氧化钴等。以氧化铁为着色剂的有青釉、黑釉、酱色釉、黄釉等。以氧化铜为着色剂的有海棠红釉、玫瑰紫釉、鲜红釉、石红釉、红釉、豇豆红釉等，均以还原焰烧成，若以氧化焰烧成，釉呈绿色。以氧化钴为着色剂的瓷器，烧制后为深浅不一的蓝色。此外，黄绿色含铁结晶釉色也属颜色釉瓷，俗称“茶叶末”。

（5）彩瓷：釉下彩和釉上彩瓷器的总称。釉下彩瓷器是先在坯上用色料进行装饰，再施青色、黄色或无色透明釉，入高温烧制而成。釉上彩瓷器是在烧成的瓷器上用各种色料绘制图案，再经低温烘烤而成。

（6）青花：釉下彩品种之一，又称“白釉青花”。在白色的生坯上用含氧化钴的色料绘成图案花纹，外施透明釉，经高温烧成。在烧制时，用氧化焰时青花色泽灰暗，用还原焰则青花色泽鲜艳。

（7）釉里红：釉下彩品种之一。在瓷器生坯上用含氧化铜的色料进行绘制图案花纹，然后施透明釉，经还原焰高温烧制而成。

（8）斗彩：釉下青花与釉上彩结合的品种，又称“逗彩”。先在瓷器生坯上用青花色料勾绘出花纹的轮廓像，施透明釉用高温烧成，再在轮廓像内用红、黄、绿、紫等多种色彩填绘，经低温烘烤而成。除填彩外，

还有点彩、加彩、染彩等数种。

（9）五彩：釉上彩品种之一，又称“硬彩”。是在已烧成的白瓷上，用红、绿、黄、紫等各种彩色颜料绘成图案花纹，经低温烘烤而成。

（10）粉彩：釉上彩品种之一，又称“软彩”。是在烧成的素瓷上用含氧化砷的“玻璃白”打底，再用各种彩色颜料渲染绘画，经低温烘烤而成。

（11）珐琅彩：釉上彩品种之一，又名“瓷胎画珐琅”，即成烧成的白瓷上，用珐琅料作画。珐琅料中的主要成分为硼酸盐和硅酸盐，配入不同的金属氧化物，经低湿烘烤后即呈各种颜色，多以黄、绿、红、蓝、紫等色彩作底，再彩绘各种花卉、鸟类、山水和竹石等图案，纹饰有凸起之感。

茶具的色泽是指制作材料的颜色和装饰图案花纹的颜色，通常可分为冷色调与暖色调两类。冷色调包括蓝、绿、青、白、灰、黑等色，暖色调包括黄、橙、红、棕等色。凡用数色装饰的茶具可以主色划分归类。茶器色泽的选择是指外观颜色的选择搭配，其原则是要与茶叶相配，饮具内壁以白色为好，能真实反映茶汤色泽与明亮度，并应注意主茶具中壶、盅、杯的色彩搭配，再辅以船、托、盖置，力求浑然一体，天衣无缝。最后以主茶具的色泽为基准，配以辅助用品。各种茶类适宜选配的茶具色泽一般可如下所述：

①绿茶类

名优茶：透明无花纹、无色彩、无盖玻璃杯或白瓷、青瓷、青花瓷无盖杯。

大宗茶：单人用具，夏秋季可用无盖、有花纹或冷色调的玻璃杯；春冬季可用青瓷、青花瓷等各种冷色调瓷盖杯。多人用具，宜用青瓷、青花瓷、白瓷等各种冷色调壶杯具。

花茶：青瓷、青花瓷、斗彩、五彩等品种的盖碗、盖杯、壶杯具。

普洱茶：紫砂壶杯具。

②黄茶类

奶白瓷、黄釉颜色瓷和以黄、橙为主色的五彩壶杯具、盖碗和盖杯。

③红茶类。

条红茶：紫砂（杯内壁上白釉）、白瓷、白底红花瓷、各种红釉瓷的壶杯具、盖杯、盖碗。

红碎茶：紫砂（杯内壁上白釉）以及白、黄底色描橙、红花和各种暖色瓷的咖啡壶具。

④白茶类。

白瓷或黄泥炻器壶杯，或用反差极大且内壁有色的黑瓷，以衬托出白毫。

⑤乌龙茶类。

轻发酵及重发酵类：白瓷及白底花瓷壶杯具或盖碗、盖杯。

半发酵及轻、重焙火类：朱泥或灰褐系列炻器壶杯具。

半发酵及重焙火类：紫砂壶杯具。

著名茶具的产地

我国陶瓷业历史悠久，中国的英文名China即是最初瓷器传入西方，“瓷”字的谐音。古代名窑颇多，不能一一介绍，只选与茶具关系密切的名窑，简介于此。

1. 越窑

该名称最早见于唐人陆龟蒙的《秘色越器》一诗，系对杭州湾南岸古越地青瓷窑场的总称。其形成于汉代，经三国、西晋，至晚唐五代达到全盛期，至北宋中叶衰落。中心产地位于上虞曹娥江中游地区，始终以生产青瓷为主，质量上乘。陆羽《茶经·四之器》中评述茶碗的质量时写道：“若邢瓷类银，越瓷类玉，邢不如越也；邢瓷类雪，则越瓷类冰，邢不如越二也；邢瓷白而茶色丹，越瓷青而茶色绿，邢不如越三也。”陆羽

煮饮绿茶，故极推崇越瓷。

2. 邢窑

在今河北内丘、临城一带，唐代属邢州，故名。该窑始于隋代，盛于唐代，主产白瓷，质地细腻，釉色洁白，曾被纳为御用瓷器，一时与越窑青瓷齐名，世称“南青北白”。陆羽在《茶经》中认为邢不如越，主要因为他饮用蒸青饼茶，若改用红花比较，或要反映真实的茶汤色泽，则结果正好相反，所以两者各有所长，关键在于与茶性是否相配。

3. 汝窑

宋代五大名窑之一，在今河南宝丰清凉寺一带，因北宋属汝州而得名。北宋晚期为宫廷烧制青瓷，是古代第一个官窑，又称北宋官窑。釉色以天青为主，用石灰一碱釉烧制技术，釉面多开片，胎呈灰黑色，胎骨较薄。

4. 钧窑

宋代五大名窑之一。在今河南禹县，此地唐宋时为钧州所辖而得名。始于唐代，盛于北宋，至元代衰落。以烧制铜红釉为主，还大量生产天蓝、月白等乳浊釉瓷器，至今仍生产各种艺术瓷器。

5. 定窑

宋代五大名窑之一。在今河北曲阳润磁村和燕山村，因唐宋时属定州而得名。唐代已烧制白瓷，五代有较大发展，白瓷釉层略显绿色，流釉如泪痕。北宋后期创覆烧法，碗盘器物口沿无釉，称为“芒口”。五代、北宋时期承烧部分宫廷用瓷，器物底部有“官”、“新官”铭文。宋代除烧白瓷外，还烧黑釉、酱釉和绿釉等品种。

6. 南宋官窑

宋代五大名窑之一，宋室南迁后设立的专烧宫廷用瓷的窑场。前期设在龙泉（今浙江龙泉大窑、金村、溪口一带），后期设在临安郊坛下（今浙江杭州南郊乌龟山麓）。两窑烧制的器物胎、釉特征非常一致，难分彼此，均为薄胎，呈黑、灰等色；釉层丰厚，有粉青、米黄、青灰等色；釉面开片，器物口沿和底足露胎，有“紫口铁足”之称。16世纪末，龙泉青瓷在法国市场上出现，轰动整个法兰西，由于一时找不到合适的语言称呼它，只得用欧洲名剧《牧羊女》中女主角雪拉同所披的青色长袍来比喻，于是“雪拉同”成为青瓷的代名词。现在龙泉窑又有新的发展。杭州南宋官窑遗址建立了南宋官窑博物馆。

7. 哥窑

宋代五大名窑之一，至今遗址尚未找到。有的文献上将浙江龙泉官窑称为哥窑，实为讹传。传世的哥窑瓷器，胎有黑、深灰、浅灰、土黄等色，釉以灰青色为主，也有米黄、乳白等色，由于釉中存在大量气泡、未熔石英颗粒与钙长石结晶，所以乳浊感较强。釉面有大小纹开片，细纹色黄，粗纹黑褐色，俗称“金丝铁线”。从瓷器的釉色、纹片、造型来看，均不同于宋代龙泉官窑。

8. 建窑

在今福建建阳。始于唐代，早期烧制部分青瓷，至北宋以生产兔毫纹黑釉茶盏而闻名。兔毫纹为釉面条状结晶，有黄、白两色，称金、银兔毫；有的釉面结晶呈油滴状，称鹧鸪斑；也有少数窑变花釉，在油滴结晶周围出现蓝色光泽。这种茶盏传到日本，都以“天目碗”称之，如“曜变天目”、“油滴天目”等，现都成为日本的国宝，非常珍

贵。该窑生产的黑瓷，釉不及底，胎较厚，含铁量高达10%左右，故呈黑色，有“铁胎”之称。宋代著名书法家也是茶学家的蔡襄在《茶录》中云：“茶色白，宜黑盏，建安所造者绀黑，纹如兔毫，其坯微厚，燔之，久热难冷，最为要用。出他处者，或薄或色紫，皆不及也。其青白盏，斗试家自不用。”可见，宋代盛斗茶之风，又视建窑所产茶碗为最佳之器。

9．景德镇窑

在今江西景德镇。始烧于唐武德年间，产品有青瓷与白瓷两种，青瓷色发灰，白瓷色纯正，素有“白如玉、薄如纸、明如镜、声如磬”之誉。它在宋代主要烧制青白瓷。元代为宫廷烧制青白瓷，上有“枢府”字样，还烧制青花、釉里红等品种。至明代它成为全国瓷器烧制中心，设立了专为宫廷茶礼烧制茶具的工场。这时青花瓷有很大发展，茶具传到日本，日本茶道之祖村田珠光十分喜爱，称之“珠光青瓷”。此时，釉上彩、斗彩、素三彩、五彩等品种相继出现，还烧造了多种名贵蓝、红釉、甜白釉瓷器。清代时它又创制珐琅彩、粉彩等多种新品种。自宋代开始，景德镇瓷器就远销日本，明清时大量输入欧洲，同时也奠定了“景瓷宜陶”的瓷都地位。

10．宜兴窑

在今江苏宜兴鼎蜀镇。早在汉晋时期，就始烧青瓷，产品造型的纹饰均受越窑影响，胎质较疏松，釉色青中泛黄，常见剥釉现象。于宋代开始改烧陶器，及明代它则以生产紫砂而闻名于世。据明末周高起的《阳羡茗壶系》中记载，紫砂壶的创始者是金沙寺僧，正始于供（龚）春，供春是学使吴颐山的家僮。明正德年间，吴颐山在金沙寺读书时，供春暇时仿老僧制壶，做了一把银杏树瘿壶，现藏中国历史博物馆，但原盖已失，曾由清黄玉麟配制一瓜蒂盖，后被著名画家黄宾虹看出“张冠李戴”，遂又由制壶名家裴石民重做一个树瘿壶盖。供春之后，出现了制壶的“四名家”，即董翰、赵梁（一名赵良）、袁锡（一名元锡）、时朋（一作鹏）。和“四名家”同时的另一位名家李茂林发明了壶放在匣钵（瓦匣）中烧制法，一直沿用至今。明万历年间至清初，被公认为第一制壶大家的是时大彬（时朋之子），他与自己的高足李仲芳（李茂林之子）、徐友泉三人因排行都是老大，故称“壶家三大”。时大彬另有四大弟子，即邵文金（又名享祥）、邵文银（又名享裕）、蒋时英、欧正春。同时，还有紫砂壶艺史上重要人物陈用卿、陈仲美、惠孟臣。现品饮乌龙茶用的“烹茶四宝”中的容量仅50～100毫升的茶壶，人称孟臣罐，即其所擅长制作而得名。到了清初、中期，第一大家为陈鸣远，名家还有邵茂林、邵旭茂等。乾隆中后期至道光年间，紫砂壶史上产生重大影响的人物是陈鸿寿。陈鸿寿，号曼生，曾设计了众多壶式，由杨彭年、杨凤年兄妹制作，壶身上留有大块空白，自己刻铭，后人称“曼生壶式”，多学之。之后，又出现黄玉麟、裴石民、朱可心等制壶名人。现健在的顾景舟又将制壶艺术推向顶峰，被誉为“一代宗师”，与时大彬齐名。此外，还有蒋蓉等一批陶艺家，从而使宜陶始终居于最高水平的地位。

瓷器的款识与鉴别

陶瓷器具上的款识，早在新石器时代，无论陕西出土的仰韶文化类型的陶器还是浙江良渚文化类型的陶器，以及青海、甘肃出土的陶器上，都有发现。当时尚无文字，但多数都刻有符号，是为我国陶瓷款识的滥觞。

商周以后，逐渐出现了几种类型的款

识，一是编号或记号；二是“左司空”、“大水”、“北司”等官署名；三是“安陆市亭”、“栎市”等作坊名；四是陶工名，“伙”、“成”、“苍”等；五是地名，如“蓝田”、“宜阳”等；六是器物所有主的名字，如“北园吕氏缶”等；七是器物放置地名，如“宫厩”、“大厩”等；八是吉祥语，如“千秋万岁”、“万岁不败”、“金玉满堂”等；九是“大明成化年造”等国号；十是广告（招子）类，上面甚至有如“元和十四年（819）四月一日造此罂价值壹千文”17字。唐代瓷上还有阿拉伯文“真主最伟大”和一批梵文瓷器。至于印有“福”、“寿”的民间窑产品，和“内府”、“官”、“御”的御窑标记，作坊名、姓氏，订制者的堂、斋名等，距今年代越近款识也越多样化。宋代以后，紫砂陶茶具兴盛，像供（龚）春，一开始就署了名款，用纪年和国号款的极为少见，吉祥用语只作为壶饰铭刻，这和瓷器具有明显的不同。但作为鉴别，瓷器和陶器虽都有相同的地方，在用釉书写以后，瓷器的款识又远比陶器要复杂。

一般来说，可从书法字体、字数、位置、款式、结构、内容以及款的外线框（又分双圈、单圈、无圈、双边正方框等）加以辨识。字的排列方式有六字两行、三行款，四字两行及四字环形款等。民窑一般是无年款的，康熙朝字体楷、行、篆并用，釉色也多。乾隆时多数不加圈框，特点是堂名特多。嘉庆时出现图章式篆书款；咸丰时篆书减少，民窑篆书章盛行；同治时以青花、红彩或金彩楷书为多，民窑大多用印章式红彩篆书款；光绪以后多不加圈框了。

例如，《世界陶瓷全集·宋代》一书中收有一兔毫盏之照片，外壁下有“大宋显德年制”六字。显德为五代时后周最后一个年号。赵匡胤在显德七年正月禅周建立宋王朝，当年改年号为建隆，当然不会再用前朝年号，更不会“大宋”与“显德”并用。古人对此国号丝毫不马虎。再对比书写部位、字体、风格，证明这是一件拙劣的赝品。再如明代永乐款字浑厚圆润，结构严谨，纪年款均为“永乐年制”四字篆书。凡四字楷书或六字篆书款识者多是仿制。仿永乐的瓷具自明代嘉靖、万历就有了，一直仿至现在，但那书体再无真永乐时的圆润柔和。又如，宣德年的“德”字，心上无一横，有者皆伪。正德年即仿宣德瓷款，但只要对比器型、胎釉等，便易区分。再如“大明正德年制”的明字其“日”与“月”上面是平行的，在德字的“心”上也无一横，“年”字上面一横最短，可以比较。康熙时的茶具的仿制品也很多，珐琅器上凡书六个字的均系赝品。

对仿古做假的瓷器还可以从以下几方面来鉴别：（一）看造型，看器物的口、腹、底足、流、柄、系，是否符合其时代特征，看整体造型风格，是粗矮、高瘦、饱满、修长等等，各朝各代也都有特征，可据其特征加以辨识。（二）看胎釉：从底足上的或口边露胎的缩釉处，可看出胎质特色。福建胎呈黑紫，吉州的就呈米黄或黑中泛青。同是明代，早期的釉色白腻，釉面肥润，隐现桔皮凹凸和大小不等的釉泡，明末的就薄而亮。（三）看工艺：从成型、装烧、烧成气氛和燃料的不同，都会在器物表面上留下不同特征。同是宋代，定窑烧成器物口沿无釉，而汝窑采用支钉烧成，通体满釉，只在底部留下芝麻状支钉痕。（四）看纹饰：元代青花布局繁密多达七八层：到明初，则趋于疏朗。同样是最普遍的龙形，不但有三爪、四爪、五爪之分，龙的神气也各不一样。（五）看彩料：同是青花，明初用的是“苏泥麻”青料，有黑疵斑点，是宣德青花的主要特征，明中期以后改江西产的“陂塘青”，以淡雅为特征。表现的内容也从豪放变为恬静。

以上仅仅是鉴别的一种最普通的常识。当然不能仅仅凭款来断真伪，一定要

结合实物从多方面加以辨别，才能得出正确的结论。

例如，在纹饰上，做假仿制者最缺乏用笔的自然流畅、挥洒自如的美感。古瓷釉色是静穆的，仿制品则有浮光（又称燥光、贼光）。仿制者虽想方设法要去掉浮光，他们采用酸浸、皮革打磨、茶水和碱同煮等方法，但总不能达到古瓷釉色那样的自然。我们还可以把彩瓷迎光斜视，彩的周围有一层淡淡的红色光泽（俗称“蛤蜊光”）者是百年以上器物。再就是掂在手上感觉，其重量是沉厚还是轻浮（俗称“手头”）等等，作为鉴别条件。

鉴别瓷器是一项综合性的工作，不过凡事在普遍性中还有特殊性，前人也没有想到后人要如此来对待他们眼中的一件普通器物。例如，用进口釉色时，谁能保证不同时用国产的呢？因此下定论之前，还是应该很谨慎的。

当手持一把紫砂壶时，我们首先的概念认为它是茶具；然而我们手持一件瓷茶壶、茶碗、茶杯、托盘、茶叶罐的时候，我们头脑里总会先考虑它是哪个时期的哪类瓷。所以，紫砂壶的专用特征远比瓷壶、瓷碗来得强，历史上对瓷茶具也没有什么专门的要求。就像唐代法门寺出土的瓷注，可以盛酒，也可以盛水冲淡茶汤。又像今天的饭店里，装醋和酱油的小壶，也可以用来沏茶一样。再说，瓷器的生产过程可以采用灌浆法成型，远比紫砂陶器的拍片法省时，加之釉色的多样、书写绘画也比紫砂的刻制省时，所以很少有资料说明古代瓷工有什么代表人物。

从晋窑青瓷水注，越窑茶碗，唐代长沙铜山窑水注，到宋代青、白瓷水注和碗，建窑的天目茶碗、兔毫盏，吉州窑的玳瑁斑、油滴……曾经令古人爱茶者如痴如迷。同一的茶泡于不同的杯中会产生出不同茶味的意境，这也是古今的共识。现在，有不少茶人也自己捏壶、制碗、削竹做成各种茶具，乃至专门做一只茶桌，茶具的世界是很广阔的，“吃茶去”和“吃茶趣”永远没有句号。

（四）名家名壶

储南强所藏供春壶

这是迄今为止惟一流传下来的供春壶，堪称稀世珍宝。此壶在本世纪20年代，为宜兴储南强先生得而藏之。50年代，储先生将壶捐献给国家，现藏中国历史博物馆。

明嘉靖提梁壶

这件提梁壶是南京市博士馆1965年在南京中华门外马家山明墓中发现的，墓主人吴经，是明代司礼太监。从同时出土的砖刻墓志得知，吴氏下葬于嘉靖十二年（1533），说明此壶制于前，正是供春时代的作品，它也是目前惟一有绝对纪年可考的早期紫砂壶。壶的制作者尚未考知。

提梁壶通高17．7厘米，口径7厘米。赤腹浑圆，周正，靠近底部略收敛。提梁在

壶顶上弯成带两个倭堕的拱形，后部有一个小系。壶盖是扁平的，有葫芦形的盖钮。盖内不是常见的子母口，而是凸起一个“十”。壶嘴根部的壶面上，贴塑着四瓣柿蒂纹；里面是单孔。壶的泥色红褐，质地比较粗糙。壶腹一面，斑斑驳驳地粘着些浅土色的东西。据明天启年间周高起的《阳羡茗壶系》记载，紫砂壶烧制初期，不像后来那样单装匣钵烧，而是同其他坛坛罐罐一起烧制，所以紫砂壶上“不免粘缸坛釉泪”。这样的烧制方法在紫砂器的发展史上时间很短，最晚在明万历年以前就得到了改善。此壶是紫砂工艺尚未十分成熟时期的作品，其色泽、文饰等皆不如后来的讲究、精妙。但这一有确切年代的壶，对研究早期壶的制作、烧造，具有重要意义。

时大彬紫砂提梁壶

南京博物院藏有时大彬制紫砂提梁壶一件。壶通高20．5厘米，横宽19．1厘米，壶体身高10．5厘米，腹宽15．9厘米，口径9．5厘米。壶身圆形圆底，鼓腹削扇，矮颈平盖，壶流折而曲，侧呈六棱，壶的底面大，面分四瓣，把作提梁式，剖成菱方。壶的造型浑厚，形体稳重，制作雅淳，古朴隽丽。壶所用泥质是栗色粗砂土，掺入黄色钢砂土，习称“梨皮泥”，俗呼“桂花砂”，壶表面泛出闪闪夺目的金黄色斑，犹如静夜长空繁星点点，又仿佛木樨朵朵香飘云外。

此壶的壶身采用打筒技法，片子匀平坚巧，提梁与壶流受羊角山手法的影响，都经过竹刀切削，呈多角形，边线劲直有力。梁、流与壶身虽是镶接而成，但不露痕迹，浑然一体。壶身短颈上的压盖，做得工整规矩，准确紧凑，几乎是短颈的延伸，很难分开。

此壶造型的基本构思是一个“圆”字。从正面看，圆圆的壶身和圆圆的提梁重叠在一起，轮廓线相互交错又受到阻断，因而使图形的主体感分外强烈；再俯视看，壶底是一个大圆形平面，壶盖是另一个小圆平面，壶钮正在这两个同心圆的圆心位置。而壶的提梁这个圆特别高大，拱起如虹桥，似乎为人们留出一个一望无际的空间，与壶身的圆虚实相映，使整体舒展大方。这些都体现了创作者训练有素的眼力和手法。

这把壶的壶盖口沿上有阴文“大彬”款署，在左侧又有“天香阁”篆体阴文小印一枚。考用天香阁室名者有多人，如清乌程唐之风、清青浦张泽璚、明华亭吴中秀等，从时大彬所处年代推测，此壶可能系吴中秀之物。有人以时大彬制壶“从未见署款而兼盖章者”作鉴别，对这壶是否时大彬制作存有疑窦。

时大彬六方紫砂壶

这把六方紫砂壶于1968年在江苏扬州江都乡一座墓葬中出土，墓主人姓曹，安厝的时间是明万历四十四年（1616）四月。壶呈赭红色，通高8厘米，口径5．7厘米，底径8．5厘米。壶底竖刻“大彬”二字，用笔熟练，名下无印章，亦无纪年或其他文字题记，这和李景康说的：大彬作壶“从未见署款而兼盖章者”是相符的。

这件六方壶的造型，是一种历史较久的样式，1974年在江苏宜兴羊角山紫砂窑址中也有发现。但在时大彬手里，对它作了极有影响于后世的改进。首先，他把六片壶片笔直地镶在壶底外周，比羊角山那把稍稍内敛的底部要平稳得多；第二，他已注意到壶的身、流、把的取平，虽然并未达到“三平”的标准，但平稳感有了增强；第三，他为六方壶设计了一个圆形盖和圆锥形钮，这是不同于宋人传统的，与收藏在故宫博物院的一件“大彬”款紫砂胎包漆方壶

相同。向来的壶口盖要与壶身协调统一，这方壶圆盖，许或是时大彬“天圆地方”的宇宙观在陶器造型上的体现。此壶系时大彬晚年作品，现藏扬州市博物馆。

时大彬三足圆壶

这件圆壶1984年出土于江苏省无锡县甘露乡。伴出的墓志表明，墓主是明代有名的华老太师华察的孙子华涵莪。华卒于明万历四十七年（1619），葬于崇祯二年（1629）。

其壶身似一球形，素面无饰，唯壶的盖面上，围绕盖钮贴塑着四瓣柿蒂纹。壶下三小足，曲润有变，又和壶身浑然一体。壶流外撇，和壶把对称而又呼应。壶把下方的腹面上，阴刻横排的“大彬”两个楷书款，字体规而不板，刀法娴熟有力，显得规整而洒脱。壶泥褐色，细看能发现壶面布满着浅色的微小颗粒，这正是鉴赏家所称的“银砂闪点”，也是时大彬时期泥质的特征，有“砂粗质古肌理匀”之誉。

此壶高11．3厘米，口径8．4厘米，属时大彬改制后的小壶，现藏无锡县文管会。1994年邮电部发行《宜兴紫砂陶》邮票中，有一枚就是这把大彬壶。

时大彬僧帽壶

传说金沙寺中的老僧始创紫砂壶，做的就是僧帽壶，壶的造型仿的是自己的僧帽。供春也制作过僧帽壶。时大彬这把壶仿的也是僧帽。

此壶高9．3厘米，阔9．4厘米。壶底四方形，壶颈不长，其线面明快，轮廓清晰，刚健挺拔，神韵清爽。现藏香港茶具文物馆。

李茂林菊花八瓣壶

李茂林是明代紫砂壶走向成熟期间的一位名家，以朴致敦古闻名。他在紫砂壶史上的一大贡献是“另作瓦囊，闭入陶穴”。瓦囊即匣钵。此前，壶坯烧制时不装匣，不免沾缸坛油泪。自有瓦囊后，壶坯烧制时受到保护，不再沾染釉泪釉斑。

李茂林所制这把菊花八瓣壶，高9．6厘米，阔11．5厘米。壶以筋纹型为主，也呈菊花自然型。壶型似一坛子，只加上把和流而已，整体看古朴秀逸，风格高雅。现藏香港茶具文物馆。

思亭壶

此壶高7．5厘米，宽9．5厘米，壶盖有“水平”两字，底款有“雍正二年甲辰惠孟臣”阴刻字。

段泥柿形壶

此壶高9厘米，冯桂林制。壶身有菊花图案。

逸公梨形壶

此壶高7．5厘米，宽12．5厘米，底款为“清香伴日吟。逸公制”。

惠孟臣雍形壶

此壶高8厘米，宽11．5厘米，底刻“江清月近人。孟臣制”字款。

徐秀棠龙凤呈祥壶

此壶高9厘米，宽17厘米，壶底铭为

“你我爱壶为同好，水茗相投是前缘”。

竹韵壶

此壶高9厘米，宽20厘米，壶底有“平生八之一也”款，壶嘴、壶把均匀竹节，数片新竹叶从壶嘴伸向壶身。作者刘建平。

石瓢壶

此壶高7厘米，宽16．5厘米，作者张红华，壶盖有“红华”印，壶把有“张”印款，底有“张红华”之印。壶身阴雕一翁泛舟之图，并写有“载得中冷水，来品龙井茶”，均出自唐云先生之手迹。此壶作者一位是紫砂工艺大师，一位是著名画家，作品可谓名人名家合璧之珍品。

茶经壶

此壶高11厘米，宽11厘米，作者为程苗根、李雪娥夫妇。茶壶造型古朴，壶上刻有7000字的《茶经》，每平方厘米，连行距在内，刻有近百字。

陈鸣远蚕桑壶

蚕桑壶高6．7厘米，口径4－4．8厘米。壶身扁圆折腹，腹下部素面，上部则雕蚕食桑叶状。壶盖是一片桑叶，上卧一条金蚕。壶身上的其他蚕均半藏半露在桑叶中，栩栩如生，十分生动。壶泥白色微黝，调砂，更逼真似蚕。此壶匠心独运，是陈鸣远仿自然形壶的力作。

壶底有“陈鸣远制”印一枚。壶藏香港中文大学文物馆。

吴月亭三足圆壶

吴月亭，字竹溪，杨彭所弟子。

此三足圆壶通高14厘米，足高4．5厘米。通体点冷金色，造型取于商青铜器盉。壶腹阴刻“兰圃仁兄大人正”、“敲冰煮茗”，署“竹溪”款。壶底有阳文铁线篆书“窓斋”印款。窓斋乃是吴大澂的号，清同治进士，官至湖南巡抚，工篆书，兼长丹青，又是收藏家。他曾请黄玉麟、俞国良、余生等工匠为他制壶。此壶造型古朴典雅，是一件精巧而不失古意的佳作。

松亭制月亭铭竹节柿形壶

此壶壶身类似柿形，壶流、壶把皆仿竹节状。壶腹有横曲竖直类筋纹，线条柔和。壶底内收，与壶肩呼应。壶底有“宜兴松亭自造”阴文篆书方印。壶身有吴月亭（字竹溪）的两段铭文，一为篆书：“候鼎上之松声。辛巳秋。”一为隶书：“中空空而难测，腹恢恢其有余。竹溪。”两段铭文前者说的是品茗沏泡之要，后者道出了紫砂壶的妙趣。

壶通高8．1厘米，口径6．7厘米，为南京王一羽所藏。

乾隆款描金紫砂方壶

这件在壶底钤有“乾隆年制”篆文方印的描金紫砂方壶，系是朝廷设官督造之品。壶高9．2厘米，坯体坚实，无杂质，表面光洁明润，又施加金粉装饰，更显皇家气派。

此壶用镶身筒手法成型，壶身方中有圆，把所有上下或左右两片衔接的直线角都打磨成没有棱角的圆面，给人一种有刚有柔、相遇相接的感悟。圆角方形盖，高高在上，增加了壶身的高度，在视觉上使人感

到更为稳定。顶上缀长方形桥钮，更是和盖顶的平面和谐一致。壶底的线条略呈弧度，稍加磨圆，并在中部挖出一条长桥形的空槽，使壶身架空，使之和盖上方形桥钮的空间相呼应。

方壶的另一个特点是壶身两侧均饰有书画，一侧画的是《湖山雁归图》，另一侧用金粉书写《山居即景》诗：“径穿玲珑石，檐挂峥嵘泉，水许亦自注，昨来龙井边。”壶集雕塑、绘画、书法于一身，不失为紫砂精品，现藏故宫博物院。

描金山水八卦壶

此壶通体呈竹节形，圆足。灵芝蟠螭作盖钮，壶上部有浮雕的八卦纹饰，壶腹中部有竹节状的装饰，壶的流与把为对称形，并各衔一套环。壶腹一面绘有描金的山水、楼阁、树木，另一面是描金篆书“吸之两腋风生，玩之四周香拂。朗岑”。系清乾隆年代制作。

壶通高10．7厘米。今藏天津市艺术博物馆。

黄玉麟方斗壶

黄玉麟，宜兴人，活动于清道光、光绪年间。13岁从同里邵湘甫学陶艺，3年有成。曾先后受聘于吴大澂及顾茶林之家，为他们制壶作为收藏，是邵大亨之后最有实力的制壶名手。晚年多和寓居上海的一些著名画家合作。

这把方斗壶，造型仿古时农家用以量米麦的量具，壶由四个梯形组成，上小下大，盖方正，钮立方，流与把亦呈方形，显得刚正挺拔，坚硬利索，清新别致。壶身一面刻的是扬州八怪之一黄慎的《采茶图》：一老者席地而坐，身旁一篮茶青、一根长杖。图左上刻“采茶图。廉夫仿瘿瓢子”。廉夫，即近代著名画家、鉴赏家陆恢。瘿瓢子，即黄慎。壶身的另一壁刻有吴大澂书的黄慎《采茶诗》：“采茶深入鹿麋群，自剪何衣渍绿云。寄我峰头三十六，消烦多谢武陵君。瘿瓢句，鸶斋。”

方斗壶现藏美国堪萨斯城纳尔逊·艾坚斯博物馆。

黄玉麟制吴昌硕铭孤菱壶

这是在黄玉麟的壶品中堪称杰作的一把壶。壶呈方形而四角圆转，上小底大，加足，显得稳重而坚定；柔和圆润的线条，有和谐之美，又具藏锋不露之妙；盖钮内孔圆而外呈三瓣弧形，与壶把围成的一个圆，相呼相应，整个壶犹如一位含蓄文静的少女，其聘婷韵致，风流蕴藉，令人回味。

孤菱壶因有书法篆刻艺术大师吴昌硕的壶铭而更见其高雅情趣。壶身一面刻的是：“诵《秋水》篇，试中泠泉，青山白云吾周旋。”下钤吴昌硕印。《庄子·秋水》有语：“欣欣自喜，以天下之美尽在己。”真是壶中天地宽，一壶在手，吟诵《秋水》，却似神遨于青山白云间。壶的另一面有铭云：“庚子九秋，昌硕为咏台八兄铭，宝斋持赠。耕云刻。”庚子年应是光绪二十六年（1900）。

壶盖内有“玉麟”小方印，壶底有“黄玉麟作”篆文方印。此壶高8．9厘米，口径5．8厘米，现藏宜兴紫砂工艺厂。

黄玉麟提梁壶

提梁壶的壶身连盖是一个完整的扁球形，盖钮是一个扁圆粒，短嘴略微有点弯，提梁是弯成弧形的圆棍，靠壶嘴的一端分成两叉。壶的泥色赭红，全身布满金黄色似桂花样的斑点，俗称“桂花砂”。连提梁壶高18．8厘米。这浑圆敦实的壶身，挺拔的提梁，小柱子似的盖钮，造型朴实，做工

精巧，充满活力。

壶盖内有“玉麟”阳文椭圆小印，壶底有“鸯斋”阳文铁线篆印款。鸯斋是清代收藏家吴大澂的号，此壶应是吴大澂请黄玉麟制作的。现为苏州姚士英珍藏。

黄玉麟仿供春树瘿壶

供春原作树瘿壶，后由宜兴储南强先生得之时已缺盖，曾请黄玉麟配盖。黄玉麟配加的盖子是爪蒂柄形。随后，黄玉麟又复制一把并配杯，现藏宜兴紫砂工艺厂。

任伯年铭刻花提梁壶

任伯年，名颐，字伯年，浙江绍兴人，寓居上海，是清末上海画派的著名画家，与任熊、任薰合称“三任”。任伯年兴趣广泛，对紫砂艺术也十分迷恋。

这把刻花提梁壶，高16．5厘米，口径8．7厘米。壶圆球形而微扁，三叉提梁，虚实之间，犹如一件抽象的雕塑，显得雄浑稳重。壶身一侧刻折枝花卉，另一侧左下部刻花卉一丛，右上刻行书壶铭：“稚村仁兄清玩。伯年并刻。”壶上花卉及铭文皆出自任伯年之手。

壶内底中间有一明显似印章的方块痕迹，因烟熏污迹不辨字样，制壶者不得而知。此壶现藏南京博物院。

韵石制赧翁铭博浪椎壶

当代中国画大师唐云生前收藏的博浪椎壶，就像一个博浪椎（即大铁锤），盖钮上缀一索。为了使之有铁椎的粗重感，制壶者在细泥中掺和了粗砂，更逼真似铁椎。这是一件极难得的仿古器紫砂壶。

博浪椎，原是张良于博浪沙狙击秦始皇所用的铁椎。秦始皇灭韩，张良是韩国人，为韩报仇，觅得力士，做铁椎重一百二十斤，趁秦始皇东游，于博浪沙击之。此举虽未成功，其志可嘉。制壶者想必有感于此而作。

博浪椎壶高8．5厘米，口径4．6厘米，壶流下有篆文“韵石”小方印。韵石其人，不详。壶底另有篆文“林园”印。壶身刻行书：“博浪椎”三字，另一面刻：“铁为之，沙搏之。彼一进，此一时。赧翁铭。”赧翁，梅调鼎的号，他是浙江人，晚清书法家。此壶成于清光绪年间。

程寿珍掇球壶

此壶壶身似球，壶盖像个半球，盖钮亦呈球状，整个壶线条圆润、丰满，气度恢弘，神韵高昂，显得浑厚稳重，又高雅不俗。壶高13．5厘米，横宽12．6厘米。

掇球壶出自晚清紫砂名家程寿珍之手。他制的壶曾获南洋劝业会金奖，在巴拿马国际赛会上也获得奖状。掇球壶底钤阳文印：“七十二老人作此茗壶，巴拿马和国货物品展览会曾得优奖。”壶把下有楷书“直记”印，壶盖上是一方“寿珍”篆书印。

宜兴紫砂工艺厂藏有此壶，香港茶具文物馆有相同的一把。

裴石民串顶秦钟壶

以简洁取胜的秦钟壶，以秦钟为造型的基础，壶体无多装饰，仅一道弦纹，壶盖亦无多装饰，仅一只串圈。色呈铁栗，清纯而沉着。其格调之高雅，疑非人间所有。

制壶者裴石民，宜兴人，是20年代至40年代紫砂界的著名人物之一，曾为著名收藏家储南强配供春树瘿壶壶盖，又为项圣思的桃形杯配托。

秦钟壶高11．9厘米，口径6．8厘米，现藏宜兴中国陶瓷博物馆。盖内小方印篆

文“石民”二字。壶底钤圆形阴文“裴石民”三字，风格介于篆楷之间。

朱可心金盅壶

金盅壶是当代著名紫砂壶艺家朱可心的代表作。壶体似一高酒盅，上大下小，线条挺拔，造型爽利，盖钮是一个圆椎体，上小下大，尖长挺秀；壶把和壶流则取三弯式，纤细而长，如此互相呼应而和谐，又都加强了瘦削高耸之感。壶通高23．5厘米，口径6．7厘米，现藏宜兴紫砂工艺厂。

朱可心，字开长，又字凯长，宜兴人。他悟心出众，设计能力极强，青年时代已崭露头角。不仅擅长光货的制作，亦精于花货，多以松、竹、梅为题材，其松鼠葡萄壶、报春壶、彩蝶壶等都为收藏和爱好者所喜好。1932年，他制作的云龙鼎获美国芝加哥博物展览会金奖。

顾景舟制高庄设计提壁壶

这把提壁壶壶体直中见圆，壶梁直中见圆，并采取提梁直接和壶的腹壁相连，结构合理准确，比例匀称和谐，虚实得当，节奏协调。此壶的最早设计者是中央工艺美术学院教授高庄。壶高14．5厘米，口径7．8厘米。现藏宜兴中国陶瓷博物馆。壶盖内有“顾景舟”方形篆文印，壶底篆书阴文“景舟七十后作”方印。

顾景舟，亦名景洲，宜兴月埠人。他的学识修养，卓然不群，并善驭诸家之长，厚积而薄发。由于他在紫砂壶的创作和研究方面的突出成就，荣获“中国工艺美术大师”称号。中国传统紫砂工艺到了顾景舟手里，达到一个新的高峰。他是一位集大成者，有人把他和明代的时大彬并称，誉之为“一代宗师”。

顾景舟制吴湖帆书画石瓢壶

文人参与紫砂壶制作是明清以来的传统，近现代书画家们仍乐此不疲，创作出许多书画与壶艺俱佳的精品。这把为当代中国画大师唐云生前宝爱珍藏的石瓢壶，由顾景舟制作，吴湖帆书画。

此壶呈扁圆，上窄下宽，显得稳重，配一扁圆壶盖，壶钮似一座缓坡的拱形桥，壶底有三只圆足，线条流畅，意境舒展。壶面画修篁数枝，款落“湖帆”。另一面是吴湖帆的行书壶铭：“无客尽日静，有风终夜凉。药城兄属。”壶盖内有“景舟”篆书长方印，壶底钤“顾景舟”篆书方印。

蒋蓉百果壶

这把百果壶的壶嘴是藕节，壶把是菱角，壶盖是蘑菇，壶足是芋头，壶身四周还有一些瓜子、花生之类，十分自然。壶制者巧妙的构思，真有使人忘记是壶，而在欣赏鲜活果蔬之生趣。壶高14厘米，宽25厘米，藏宜兴紫砂工艺厂。

百果壶制作得是女陶艺家蒋蓉。她生于宜兴陶艺世家，11岁即开始制坯，早年在上海铁画轩制壶，尤其喜爱制作仿自然的壶，以西瓜、荷叶壶为最雅。现在是高级工艺美术师。

惠孟臣梨段壶

惠孟臣是明末清初宜兴著名陶人。他制作的紫砂壶，小壶多，中壶少，大壶甚罕；壶色以朱紫色多，白泥者少。他制作的小壶，大巧若拙，别开生面，移人心目，尤其风靡南国。广东潮汕和福建厦门等地喝工夫茶，“壶必孟臣壶”。因他制的壶都有“孟臣”款，茶家遂习惯称为“孟臣壶”。后人仿

其者颇多，如今似乎把泡饮工夫茶所用的紫砂小壶都泛称“孟臣壶”了。

这把梨段壶也是小壶，高7．5厘米，其形似梨，朱色，壶面没有任何装饰或雕刻，十分朴素，比例匀称，光润温雅，敦正工巧兼而有之。壶底刻有“壬午仲冬月，孟臣”。他还能以唐代大书法家褚遂良笔法作自己的铭刻。按壶铭所记，此壶作于明崇祯十五年（1642）。

邵旭茂仿古提梁壶

这把仿古提梁壶是邵旭茂在清乾隆年间的作品，造型浑朴，气势不凡，制作精湛。壶的泥质细匀秀润，色泽沉着古朴，现藏宜兴紫砂工艺厂。

此壶高23厘米，口径12．3厘米。壶底有印两方，一为“荆溪”，一是“邵旭茂制”。

彭年制老冶铭石瓢壶

瞿老冶（应绍）是继陈曼生、朱石楳之后的书画金石名家，也是继曼生、石楳之后的与杨彭年的又一合作者。他所装饰的紫砂壶，密而不繁，富有生活气息，而又格调高雅，特别是镌刻，古意盎然，韵致怡人。

石瓢壶的一面壶身刻有修篁一丛，一竿竹枝越过壶盖，伸向壶身的另一面；壶的另一面有铭文曰：“翠雨萧萧，人过茶寮。老冶。”壶把下有“彭年”小印一方。壶为当代中国画大师唐云生前收藏。

邵大亨鱼化龙壶

邵大亨，宜兴上岸里人，活动于清道光至同治间，是杨彭年之后的制壶名手。其壶以巧思闻名，且制作精细，格调高雅。大亨与彭年，若春兰秋菊，各有千秋，然大亨壶传世不多，故名气稍逊彭年。

鱼化龙壶是邵大亨的代表作。壶通高9．3厘米，口径7．5厘米，壶呈圆球状，通身作海水波浪纹，线条流畅明快。海浪中伸出一只龙首，张口睁目，耸耳伸须，龙口吐出一颗宝珠，十分生动。壶盖上也是一片海浪，壶钮是一从海浪中探首而出的龙头，立体活动，伸缩自如。壶把是一条弯曲的龙尾，颇有情趣。壶呈栗色，却偏于冷调子，有清纯之感，大海之态。壶盖内钤阳文楷书瓜子形“大亨”小印。壶现为南京王一羽所藏。

邵大亨八卦束竹壶

这件八卦束竹紫砂壶是用64根细竹围成，每根都是一般粗细，工整而光洁。腰中另用一根圆竹紧紧束缚，微瘦些。壶底四周有4个由腹部伸出的8根竹子作足，上下一体，显得十分协调，并更增强了壶身的稳定性。壶盖上有微微凸起的伏羲八卦方位图，盖钮也做成一个太极图式，壶把与壶嘴则饰以飞龙形象。壶的色泽呈蟹青，有冷逸之感。

八卦束竹壶不仅造型古奥，而且深得易学哲理。这用64根竹子拼成的壶身，又用32根小竹做成的4个底足，正是“易有太极，是生两仪，两仪生四象，四象生八卦”的一本万殊的两分法的象征。制作者通过艺术手法，将《易经》中一分为二，再分为万象万物，以及特殊同归的基本观念得以形象再现。

这件八卦束竹紫砂壶，是清嘉庆、道光年间著名艺匠邵大亨的作品。壶盖内钤有瓜子形阳文楷书“大亨”小印。壶通高8厘米，口径9．6厘米，现藏南京博物院。1994年邮电部发行《宜兴紫砂陶》邮票，其中有一枚便是此壶。

项圣思紫砂桃形杯

这件紫砂桃形杯原为宜兴储南强珍藏，1952年慷慨捐献给国家，现藏南京博物院。

杯的造型继承了前代琢玉、金工和髹漆的工艺和图式，是以连着枝叶而切开的半桃作杯，杯口如桃，口沿及内外壁磨修得平整明润，显示着它自身的洁净。制杯者在设计上的巧思是，把桃子做得丰硕肥大，把与桃柄相连的枝干捏得粗老盘屈而中空，所谓“此桃三千年一生实”，艺术地得到了表现；又将枝干做得高于杯口，成为供人把持的杯把，方便使用；特别是利用稍稍伸出杯底的枝干、叶端和小桃，鼎足而三，作为支持茶杯的三个支点，极有天趣。

桃杯口外沿刻有唐诗人许碏的《醉吟》“阆苑花前是醉乡，踏翻王母九霞觞；群山拍手嫌轻薄，谪向人间作酒狂”中的前两句。人们吟读诗句即洞察到制作者的胸中丘壑和创作理念。

桃杯的制作者项圣思，知闻者不多，文字记载也少见，在宜兴裴石民为桃杯配制的底盘题记中有述说：“圣思，相传为修道人，姓项，能制桃杯，大于常器。花叶干实无一不妙，见者不能释手。廿年前，简翁得此于燕市，归而宝之。壶底叶小损微跛，名手裴石民，时方以第二陈鸣远名于世，善为前人修旧。昨年用宾虹老人之意，为供春壶重配盖。今岁复以鄙请，为此杯加一托，中虚而涵纳之，趾乃定。遂为之记略，兼扬其艺绝，以光于陶史为二美。”题记中所说：“简翁”即储南强先生。

陈鸣远南瓜壶

陈鸣远是清代最著名的壶家，享有“清代第一大家”之誉。他继承了明人壶造型朴素高雅大方的民族形式，又发展了自然写实的风格，在紫砂壶艺的发展史上具有里程碑的意义。

这把南瓜壶的壶身是一只相当写实的矮圆南瓜，顶小底大，甚为敦实，壶盖正好是一只爪蒂。壶身一侧的壶嘴上贴附着几片瓜叶，使得这实用的部件与瓜的主题过滤自然。另一侧的壶把做成一根瓜藤，围成半环状，藤上显出丝丝筋脉。从壶面上所刻铭文“仿得东陵式，盛来雪乳香”看，制作此壶并非仅仅为仿造南瓜，其中更有深意。“东陵式”即为“东陵瓜”。汉人召平，本为秦始皇时的东陵侯，其人品格甚高，安贫乐道，秦亡后，为布衣，在长安城东种瓜，瓜有五色，味甜美。陈鸣远此壶系仿东陵瓜，有慕东陵侯召平其人品之意，所题壶铭更见制壶者心迹。陈鸣远的文化造诣很深，他的书法有晋唐风格。

此壶高10．5厘米，口径3．3厘米，藏南京博物院。

陈鸣远天鸡壶

天鸡壶通体呈紫棠色，紫中泛红，色彩凝重，光滑润泽。壶身直口，长颈，鼓肩，肩一侧与口之间设鸡首形流，对侧设兽首衔环，收腹，平底。颈上端饰莲瓣纹，肩部饰一周绳纹。壶顶是圆形盖，平顶中心饰阴阳鱼，周围饰五朵凸起的祥云，盖周壁饰云雷纹。

壶的腹部阴刻行楷书：“柏叶随铭至，椒花逐颂来。庚子山句，廉让书，崔村仿古，壬午重九前二日。”后有阳文篆书“陈鸣远”、“崔村”两方形印。所刻诗系北周庾信《正旦蒙赵王赍酒诗》中的两句。此壶制作之精雅，真可与三代古器并列。

壶通高10厘米，口径3．9厘米，腹径8．5厘米。现藏天津市艺术博物馆。

陈鸣远莲形银提梁壶

“宫中艳说大彬壶，海外争求鸣远碟。”陈鸣远的壶艺并不逊色于时大彬。清桐乡籍诗画家汪文柏《陶器行赠陈鸣远》诗云：“陈生一出发巧思，远与二子（指时大彬、徐友泉）相争雄。茶具方圆新制作，石泉槐火鏖松风……吁嗟乎，人间珠玉安足取，岂如阳羡溪头一丸土。君不见轮扁当年老斫轮，又不见梓庆削鐻有如神。古来技巧能几个，陈生陈生今绝伦。”清代紫砂壶已开始大量销往海外，陈鸣远的壶艺通过文人的推崇，延誉海外，声望很高。

莲形银提梁壶是陈鸣远仿自然形的又一佳作。壶身由八片莲花瓣围成，花瓣的尖端微微翘起，显得俏丽纤巧。壶盖正好是花心中的一只莲蓬，上有六颗莲子，皆能活动。盖钮是一颗硕大的莲子，亦能活动。壶流从一片莲瓣中昂然翘出，俨然是荷叶卷成的筒儿。银配的提梁似一藕节，壶盖和壶口磨合紧密。在腰部一大莲花上刻有“资尔清德，烦暑咸涤，君子友之，以永朝夕。鸣远。”并钤印两方，一曰“陈”，一曰“鸣远”。壶通高8厘米，藏苏州文物商店。

陈用卿弦纹金线如意壶

这是一把大壶，壶高28．6厘米，宽22厘米。壶腹上有一道弦线，犹如一条腰带。壶钮镂空为金钱状，盖上有如意花纹。此壶从整体上看，圆、稳、匀、正，由于壶体硕大，显得气势非常；然又宏大中见细微，其金钱、如意纹、弦纹皆十分工致。

壶腹镌有“诗人临白雪，才子步青云”十字，款署“用卿”。

关于陈用卿其人，周高起《阳羡茗壶系》有这样的记述：“陈用卿，与时同工，而年技俱后。负力尚气，尝挂吏议，在缧绁中，俗名陈三呆子。式尚工致，如莲子、汤婆钵盂、圆珠诸制，不规而圆，已极妍饬。款仿钟太傅帖意。”

此壶藏香港茶具文物馆。

陈仲美束竹圆壶

陈仲美是江西婺源人，起初在景德镇从事瓷器制造，因当地从瓷业者多，不足成其名，于是离开景德镇到宜兴，转业于紫砂陶艺。陈仲美在紫砂壶造型中擅长于配土，“重锼叠刻，细极鬼工”，酷似自然花果，并缀以草虫，极富天趣。

他的束竹圆壶，也是仿自然形，像一束竹柴，壶身中腰饰以一圈竹篾匝，壶的流、把和盖亦都用不同形态的竹节，自然之趣惹人喜爱。

束竹圆壶高7．7厘米，壶底刻“万历癸丑（1613）”、“陈仲美作”两行款铭。壶现藏香港茶具文物馆。

曼生铭紫砂竹节壶

陈鸿寿（号曼生）因他一生工花卉兰竹，精书法篆刻，能集书画篆刻艺术与高超的紫砂工艺于一体，而盛名于世，号为“曼生壶”。这件自上海金山县松隐乡清代王玷山墓葬中出土的竹节壶，便是曼生壶的代表作。

此壶通高8．8厘米，壶身高6．5厘米，腹径12．2厘米，流长3厘米，把宽3．7厘米。壶的泥色紫黑透红，紫而不姹，红而不嫣，透贴和谐，细腻而不耀眼。造型取材于竹，壶体雕作挺拔的竹竿两节，流与把如若杈枝，枝叶折曲依附主干，流出枝三节，虽短直而见遒劲，把出枝五节，更出二杈仿佛新篁，寓以生机，从端庄稳重中给人一种欣欣向上的感觉。壶腹阴刻“单吴生作羊豆用享”，富金石气息，款署阴文楷书“曼生”。

壶盖内钤阳文篆书“万泉”二字。万泉也是清代著名陶工，但不见著录，传世有六方茗壶、悬壁半瓶等。

此竹节壶藏于上海博物馆。

彭年制曼生铭梅雪壶

这把由制陶高手杨彭年制壶、西泠八家之一的陈鸿寿（号曼生）题写壶铭的紫砂壶，称得上是紫砂技艺和翰墨结缘的代表作。壶的盖里钤“彭年”篆书阳文小印一枚，壶身镌刻有“梅雪枝头活火煎，山中人兮仙乎仙。曼生”，壶底钤“陈曼生制”篆书方印。

此壶坯体坚致，表现平滑明亮。壶状如馒头，溜肩以下，气贯其中；壶身圆滑如莼，底大若盘，极为稳重；盖钮拱起，与壶身的弧度一致；壶把与壶嘴所占空间大小相近，分别增加了壶的整体性和平衡感。另外，壶嘴系填塞而成，但制作者把壶嘴根部上下做成圆弧状，软软地与壶身熨帖在一起，看不出有粘接的痕迹，真是“羚羊挂角，无亦可求”。由于壶把向外回转较大，制作者刻意将壶嘴做长，并稍稍上翘，以求得视角上的和谐。

这件紫砂壶通高7厘米，口径6．1厘米，底径11．8厘米，现藏南京博物院。

彭年制曼生铭套环钮壶

这件紫曼生壶通高10．5厘米，壶体洒冷金斑，壶体造型新颖，壶流直而短，盖有套环钮。壶腹阴刻行书：“为惠施，为张苍，取满腹无湖江”，署“曼生”款。把下有“彭年”，壶底钤“阿曼陀室”款。此是陈曼生、杨彭年默契配合所制，可谓珠联璧合，是鉴藏家钟爱之物。

此壶藏天津市艺术博物馆。

彭年制曼生铭半瓢壶

半瓢壶高7．2厘米，口径6．6厘米，把梢有“彭年”小印一方，壶底印为“阿曼陀室”。壶身铭：“曼公督造茗壶第四千六百十四。”从此壶铭可知，曼生设计铭刻的壶甚多，由他督造的壶尤多。

此壶高7．2厘米，口径6．6厘米，现藏上海博物馆。

陈曼生云蝠方壶

云蝠方壶高7厘米，口径6．6厘米，现藏苏州文物商店。壶身呈方形，壶盖、壶钮、壶把和底足皆是方形。壶的盖面饰蝙蝠祥云，壶身一壁雕饰山水画，另一壁刻铭曰：“外方内清明，吾与尔偕亨。曼生。”古人云：“胆欲大而心欲小，智欲圆而行欲方。”即处世为人，思虑要周圆，行为要方正；内心则要像茶那样清醇蕴藉，澄澈明纯。

陈曼生设计的壶大多由杨彭年制作成型，这把云蝠方壶仅有“曼生”款，可能是他自己设计、刻铭，自己制作的。

杨彭年筒形壶

杨彭年以和陈曼生合作制壶而闻名，他也和其他文人合作或自行设计制作。特别是在陈曼生于道光二年（1822）去世后，他继续制造“曼生式”，只是没有曼生的铭刻了。

这把筒形壶，壶底有“杨彭年造”一方印，无曼生的壶铭，其式仍是仿曼生壶。从款铭“己卯冬月作”可知，此壶作于嘉庆二十四年（1819），是陈曼生逝世前三年。

筒形壶通高9厘米，口径8厘米，形似一木桶。泥质坚结，砂色暗红，制作精致，

口与盖转捻即紧，拈钮可以拿起全壶。壶身铭系一署名“蕉雪子”，还摹刻了扬州八怪金冬心、罗聘的书画，如壶身上刻有一尊坐佛，伏膝而眠。原系罗聘画，所摹神形俱似。左上刻偈语曰：“放下屠刀否，心莲顷刻开。三千今世界，开眼见如来。冬心金寿门。”为摹冬心的书法。此壶现为私人所藏。

彭年制石梅铭圆角方础壶

朱石梅，名坚，是略晚于陈曼生的一位与杨彭年的合作者，擅长于金石书画，精于鉴赏。他以画家的身份参与紫砂壶的制作，曾作“砂胎色壶”，将紫砂与锡、玉工艺相结合，为紫砂工艺开辟另一蹊径。曾著《壶史》，惜已佚。

圆角方础壶壶身虽为方础，但没有棱角，而流、把和盖又棱角分明，这样就在浑圆中有锐气，富有变化多姿之妙。壶上刻铭：“范佳果，试槐火，不能七碗，兴来惟我。石梅制。”所谓“范佳果”，此壶造型酷似一只饱满的柿子，所以有人名之为“柿形壶”。壶把下有“彭年”阳文篆书小印，壶底有阳文篆书印“石梅仿制”，可知此壶为石梅与彭年合作，而样式仍是仿曼生壶的。壶高8厘米。当代中国画大师唐云生前收藏。

李仲芳扁圆壶

李仲芳，人称时大彬门下第一高足，明万历至清初人。其父李茂林也是一位制壶高手，所制的壶多古拙朴致。然李仲芳另辟蹊径，走自己的路，其壶形制以文巧相竞。

这把扁圆壶壶盖大而平，壶盖与壶口接触处弥合紧密，真可谓“其间不容发”。壶呈铁栗色，壶体轮廓分明，线条流畅，刚柔兼济，方圆互寓，挺拔中见端庄，潇洒中见稳重。吴梅鼎评李仲芳的壶“骨胜而秀出”，此壶正然。

此壶高6厘米，现为私人收藏。

徐友泉盉形三足壶

徐友泉和时大彬、李仲芳并称“壶家三大”。说起徐友泉的壶艺，周高起在《阳羡茗壶系》中有一段记述：“徐友泉，名士衡。故非陶人也。其父好大彬壶，延致家塾。一日强大彬作泥牛为戏，不即从，友泉夺其壶土出门去。适见树下眠牛将起，尚屈一足，注视捏塑，曲尽厥状，携以视大彬，一见惊叹曰：‘如子智能，异日必出吾上。’因学为壶。”徐友泉制壶，仿古尊罍诸器，有汉方、扁觯、小云、雷提等款，泥色有海棠红、朱砂、葵黄、梨皮诸名，种种变异，妙出心裁。然晚年仍自叹曰：“吾之精终不及时之粗。”

这把壶高12．4厘米，宽8．2厘米，仿青铜器盉的形式，给人以非常古雅的美感。壶现藏香港茶具文物馆。

邵文银圆珠壶

邵文银又名亨裕，明万历至清初人，是时大彬弟子。其兄邵文金，又名亨祥，亦是大彬弟子。周高起《阳羡茗壶系》中说：“邵文金，仿时大彬汉方，独绝。”文银所制壶文巧素雅，这把圆珠壶完全素身，无一纹饰。观其壶，给人一种圆、稳、匀、正之感。壶的身、口、盖、钮、嘴、肩、把的配合十分协调和谐，匀称流畅。壶身是个大圆珠，壶钮是个小圆珠，流和把又皆是长圆，相映成趣，圆润可爱。

壶底有一块大印，上刻“邵亨裕制”四个篆书。壶高9．6厘米，阔8．9厘米，现藏香港茶具文物馆。

彭年制石梅铭竹段壶

这是一把壶身、壶流、壶把、壶钮均仿竹段的自然形壶。壶身有朱石梅的铭文：“采春绿，响疏玉。把盏何人？天寒袖薄。石梅作。”“春绿”拟茶，“疏玉”喻泉，“天寒袖薄”指佳人，意为美人为我煮泉烹茶。典出杜甫《佳人》诗：“天寒翠袖薄，日暮倚修竹。”书法流畅，落刀遒劲，颇富金石味。壶底有“石梅摹古”印一方，壶盖上有“彭年”小印。壶藏上海博物馆。

彭年、钱杜合制寒玉壶

这是一件杨彭年与钱杜合作的精品。钱杜，钱塘（今杭州）人，字叔美，号松壶，又号壶公。工诗、深通画法，人物仕女花卉靡不清，尤擅山水。壶通高8．5厘米，半圆式，平底，壶体呈榴皮色。

“寒玉”者，取自唐王昌龄诗《芙蓉楼送辛渐》：“寒雨连江夜入吴，平明送客楚山孤。洛阳亲友如相问，一片冰心在玉壶。”喻指心地纯净高尚洁白，超脱不俗。壶腹刻一梅树，右下阴文刻“叔美为昙如作”。另一面刻行书“寒玉壶”及“一枝两枝翠蛟影，千点万点春烟痕。忽忆西溪深雪里，橹声伊轧到柴门。壶公戏题丙子二月”。把下有“彭年”方印款。丙子当是嘉庆二十一年（1816）。杨彭年制壶，加以钱叔美诗画，犹如锦上添花，实为不可多得之佳作。

瞿子冶汉钟壶

瞿应绍，字子冶，初号月壶，改号瞿甫，又号老冶、陛春。清嘉庆至道光间人，上海籍。工诗词、尺牌，擅书画、篆刻，精于鉴赏古彝尊钟鼎图史、古今名人墨迹，才气纵横。文业之余，酷爱紫砂。尝自制壶，号“壶公”。常请好友邓奎至宜兴定制监造茗壶，遇好壶即亲撰壶铭，或绘刻梅竹双清，时称“三绝壶”，意谓诗书画无一不精也。

这把汉钟壶极类一古钟，又用粗泥制成，显得格外古朴。钟形壶当中有一弦纹，弦纹不取方形，亦不取扁带状，采取半圆形，与圆浑的钟形和谐一体。弦纹之上刻楷书“汉钟”二字，弦纹之下刻：“一勺八斗之子才。子冶。”

这把汉钟壶的原盖已失，现在的壶盖是当代工艺美术大师顾景舟配制。壶高11．2厘米，口径6．1厘米。现为私人收藏。

唐云、许四海合作云海壶

唐云，浙江杭州人，别号大石、药翁，是中国当代著名国画大师。唐云嗜好紫砂陶艺，早在30年代在上海就曾与顾景舟、朱可心、王寅春等制壶高手，共同探讨壶艺。80年代以来，唐云更醉心于紫砂壶创作，或构思设计，或题画撰铭，收藏古今紫砂壶器近百件。

许四海，字紫云，初号拾荒人，又号门外汉。其制壶长于构思，怪怪奇奇，远非他人所及，与书画家合作制壶，推诚相接，莫逆于心，成就非凡。

唐云与许四海先后合作制壶20多把，人称“云海壶”。这20多种“云海壶”的款式和题画无一雷同。

石瓢壶（“云海壶”之九）。壶似石瓢，底生三足，壶盖上的钮弯弯如江南石拱桥，壶把、壶嘴线条飘逸如水之波纹。唐云在壶上画的是西湖山水，题铭是用前人集引的苏轼诗句：“欲把西湖比西子，从来佳茗似佳人。”以山水比美女，以美又喻佳茗，使得壶艺与书画相得益彰，赏壶与品茶相映生趣。

柚子壶（“云海壶”之十）。壶面是特制

的粗砂，正好表现柚皮的质感，具有浑朴敦厚的风格。唐云没有在上面作画，而是借题了一段包含禅机的文字：“四大皆空坐片刻，无分你我；两头是路吃一碗，各奔东西。”一壶在握，默吟那题铭，使人心静如水。

笠式壶（“云海壶”之十九）。壶身是一个极扁的圆锥，如一顶江南的竹笠，虽未镂刻竹编的经纬，却已透出竹笠的神韵。唐云画的是《东坡品茶图》：树荫下，坡翁席地而坐，独自饮茶，一顶大竹笠放在一边。另题：“笠荫喝，茶去渴，是二是一，我佛无说。”壶、画、铭浑然而成一体，使人在飘然的茶香中怡然忘机。

枇杷壶（“云海壶”之二十）。壶身圆如枇杷，壶盖、壶把亦圆似枇杷，大圆叠小圆，憨态可掬，令人亲切。壶上画的是一串圆果两片叶，简洁洒脱。一旁题曰：“客来茶未熟，先请吃枇杷。”枇杷壶像一个憨厚的朋友，直觉得可亲可近。

此外，还有竹段壶、束柴三友壶等。

陈鸣远树椿壶

此壶高11．5厘米，宽15．5厘米，形如树桩，壶身有一凹处，内伏一只知了，形态栩栩如生。壶盖上一青蛙盘踞正中。壶底有“蛤君霸石泉，淳香溢天年。鸣远”之阴字，并有陈鸣远之方印款。

陈鸣远松竹梅树椿壶

此壶高13．5厘米，宽17．5厘米，壶身形似一棵竹桩，竹竿勾曲成把手，壶嘴形似梅花枝干，有数朵梅花绽开在壶身。壶盖形如竹节，其上盘踞着两只小松鼠。壶底铭为：“清风撩坚骨，遥途识冰心。鸣远。”

瞿应绍百果壶

此壶高11厘米，宽14．5厘米，壶身镶嵌有花生、瓜子、豆子、蘑菇、核桃等百果，色彩不一，斑驳陆离，壶嘴形如藕，壶把状如菱角，壶身铭文：“本是榴房结子多，菱腰藕口品如何，堆成颗粒皆秋色，万里园中次第歌。”

八仙壶

此壶高6．5厘米，宽10．5厘米，壶盖有“孟臣”印款，壶底有“康熙御制”的金色字体。壶身布满了八仙的法器，有李铁拐的葫芦，汉钟离的风凉扇，张果老的鱼鼓筒，何仙姑的竹笊篱，吕洞宾的阴阳剑，韩湘子的花篮，曹国舅的七洞箫，蓝采和的大拍板，色彩丰富、华贵。

惠逸公直筒泥绘壶

此壶高5厘米，宽6．5厘米，底款有“一二年前喜天外。逸公”字。壶身铭是“一色杏花红十里”，为金色字。壶的另一面是一幅乡间闲逸图，几朵彩云，一间竹屋，几棵树，有山也有水。壶盖有数枝杏花图案。

朱泥壶

此壶高7厘米，宽11厘米，壶底款有“周玉发制”四字。

秋水壶

此壶高8．4厘米，宽9．5厘米，壶底款有“一色杏花红十里。孟臣制”等字。

七、保健功能

（一）保健功能概述

茶疗的形成与特点

茶，自从被人类发现和利用以来，它的应用和发展，无不与茶的药用功效有着密切的联系。所以，自古至今，茶与茶疗，一直是祖国医药学的重要组成部分，是中华民族药学宝库中的一朵奇葩，它在促进人民身体健康的保健事业中，起了积极的作用。今天，随着祖国茶学研究和医药事业的发展，茶在医药学的地位与作用，更加引人注目，并开始走向世界。

1．茶疗的发生与发展

所谓茶疗，通常是指用茶为单方，或配伍其他中药组成复方，用来内服或外用，以养生保健、防病疗疾的一种治疗方法。当提到茶疗时，人们很自然会想到远古时代神农用茶解毒的传说，它表明中国人最早是把茶叶当作药用的。不过，茶的药用，自《神农本草经》问世，才得到了确认。在这部我国现存的最早药学专著中，对茶的功用作了明确的记载：“茶味苦。饮之使人益思，少卧，轻身，明目。”说明茶本身确实是一种药，所以，在我国历代的医药著作中，大多有对茶的记载。如东汉医学大师张仲景在《伤寒杂病论》中说“茶治便浓血”，三国“神医”华佗在《食论》中说“苦茶久食，益意思”，梁朝名医陶弘景在《杂录》中则说“苦茶轻身换骨。”

唐时，有关茶的强身保健和延年益寿作用的知识广为流传，促使饮茶之风大兴。唐显庆四年，世界上第一部药典性著作《新修本草》成书，书中提出：“茶味甘苦，微寒先由主持人亲自调茶，以示敬意。然后献茶给赴宴的宾客，宾客接茶先是闻茶香、观茶色，尔后尝味。一旦茶过两巡，便开始评论茶品，称赞主人品行好、茶味美，随后话题便可转入叙情誉景了。

元代，饮茶的形式和方法基本上沿袭了宋人的习俗，除了清饮雅赏外，待客用茶提倡清茗伴茶点、茶食。另外，自元代开始，由于开放了西北市场，从而使得饮茶风习在西北边疆少数民族地区进一步普及。

明代，随着茶叶加工方式的改革，成品茶已由唐代的饼茶、宋代的团茶改为炒青条形散茶，人们用茶不再需要将茶碾成细末，而是将散茶放入壶或盏内，直接用沸水冲泡。这种用沸水直接冲泡的沏茶方式，不仅简便，而且保留了茶的清香味，更便于人们对茶的直观欣赏，可以说这是中国饮茶史上的一大创举，也为明人饮茶不过多

地注重形式而较为讲究情趣创造了条件。所以，明人饮茶提倡常饮而不多饮，对饮茶用壶讲究综合艺术，对壶艺有更高的要求。品茶玩壶，推崇小壶缓啜自酌，成了明人的饮茶风尚。并随着对外贸易的发展，我国的饮茶风习已经水路传到西欧，经陆路传到俄国。

清代，饮茶盛况空前，不仅人们在日常生活中离不开茶，而且办事、送礼、议事、庆典也同样离不开茶。茶在人们生活中占有重要的地位。此时，我国的饮茶之风不但传遍欧洲，而且还传到了美洲新大陆。

近代，茶已渗透到我国人民生活的每个角落，每个阶层。饮茶已成了我国人民老少咸宜、男女皆爱的举国之饮。至于饮茶的方式方法更是多种多样，有重清饮雅赏，追求香真味实的；有重名茶名点，追求相得益彰的；有重茶食相融，追求用茶佐食的；有重茶叶药理，追求强身保健的；有重饮茶情趣，追求精神享受的；有重饮茶哲理，追求借茶喻世的；有重大碗急饮，追求解渴生津的；有重以茶会友，追求示礼联谊的……此外，以烹茶方法而论，有无毒”，有“去痰热，消宿食，利小便”之功用。又说：“下气消食，作饮加茱萸、葱、姜良。”这是我国早期有关含茶药茶的记载。唐代著名药理学家陈藏器更是开门见山，在他的《本草拾遗》中称道：“诸药为各病之药，茶为万病之药。”指出茶是一种能治疗多种疾病的良药。而且，自唐开始茶疗有了新的发展，如唐代郭稽中的《妇人方》中记述有：“产后便秘，以葱白捣汁，调蚋茶末为丸，服之自通。”表时唐时茶疗的方法已打破早期的单一煮饮法，而开始出现成药丸剂。

宋代，茶疗时茶的服用方法更为多样，出现了药茶研末外敷、和醋服饮、研末调服等多种形式，从单方迅速向复方发展，使茶疗的应用更为广泛。这在宋代官方编纂出版的《太平圣惠方》、《圣济总录》中都有大量的记载。如由王怀隐主编的《太平圣惠方》中就有茶疗方10多则，其中包括用茶叶配伍荆芥、薄荷、山栀、豆豉等，用来“治伤寒头痛壮热”的葱豉茶；用茶叶配伍生姜、石膏、麻黄、薄荷等，用来“治伤寒鼻塞头痛烦躁”的薄荷茶；用茶叶配伍硫磺、诃子皮等，用来“治伤寒头痛烦躁”的石膏茶等等。在《圣济总录》中所载的茶疗方也不少，如用茶叶配伍炮干姜，用来“治霍乱后烦躁卧不安”的姜茶；用茶叶配伍海金沙，用生姜、甘草汤调服，用来“治小便不通，脐下满闷”的海金沙茶等。总之，宋时由于茶疗方法的不断改进，促使茶疗的应用范围逐渐扩大，疗效也更加明显，从而使茶疗得到了进一步的发展。

有效的茶疗方剂，不仅为历代广大群众所接受，用作防病治病的良药，而且在宫廷王室也颇受青睐。对此，人们不仅可从宋代官方编纂出版茶疗方一事中得到印证，而且还可以从元代宫廷饮膳太医忽思慧著的《饮膳正要》中找到佐证，其中有关含茶的药茶配方很多，如用“玉磨末茶三匙头，面、酥油同搅成膏，沸汤点之”而成的膏茶；用“铁锅烧赤，以马思哥油、牛奶子茶芽同炒成”的炒茶；用“金子末茶两匙头，入酥油同搅，沸汤点之”而成的酥签等。此外，还记载有玉磨茶、枸杞茶、金字茶、范殿帅茶、紫笋雀舌茶、清茶、建汤、香茶等等10多则茶疗方剂的应用方法。书中还明确指出：“凡诸茶，味甘苦，微寒无毒，去痰热，止渴，利小便，消食下气，清神少睡。”元代王好古的《汤液本草》亦载有茶能“清头目，兼治中风昏愦，多睡不醒。”元代纱图穆苏撰的《瑞竹堂经验方》中，还详细地记载了两则治痰喘病的茶疗方，至今仍在民间流传应用。

明代，茶疗方的运用更为广泛。在明代吴瑞的《日用本草》中就有许多关于茶疗的记载，其中谈到：茶“炒煎饮，治热毒赤白

痢，同芎藭、葱白煎饮，止头痛”。明代朱橚撰的《普济方》中专列“药茶”一节，收载茶疗方8则，并详细地介绍了适应症与饮用方法。明代韩[illegible]的《韩氏医通》中，还记载有抗衰老的“八仙茶”方。明代著名药学家李时珍在《本草纲目》中，在论述茶性的同时，也附录了茶疗方10余则。此外，如明代李中立撰的《本草原始》、汪颖撰的《食物本草》、鲍山撰的《野菜博录》、缪希雍撰的《本草经疏》、赵南星撰的《上医本草》、李士材撰的《本草图解》、张时彻撰的《摄生众妙方》、俞朝言撰的《医方集论》、钱椿年撰的《茶谱》、许次纾撰的《茶疏》、程用宾撰的《茶录》，等等，都有关于茶性、茶疗的记载。

清代，茶疗更为盛行，所以，有茶疗方记载的著作就更多了。在清代的茶疗方中，最著名的首推沈金鳌在《沈氏尊生书》里记载的“天中茶”，这是沈氏根据温病学家叶天士茶疗方改订而成的，迄今一直为临床所应用。此外，刘长源撰的《茶史》、张路撰的《本经逢原》、陆廷灿撰的《续茶经》、汪昂撰的《本草备要》、王孟英撰的《随息居饮食谱》、黄宫绣撰的《本草求真》、费伯雄撰的《食鉴本草》、赵学敏撰的《本草纲目拾遗》、沈李龙撰的《食物本草会纂》、韦进德撰的《医药指南》、钱守和撰的《慈惠小编》，等等，书中都有关于民间茶疗方的记述。不仅如此，清代宫廷中也十分重视茶疗。如用于降脂、化浊、补肝益肾的清宫仙药茶，就是由乌龙茶、六安茶、中药泽泻等组成的。再如在《慈禧光绪医方选议》中，仅清热茶疗方就有清热理气茶、清热化湿茶、清热养阴茶、清热止咳茶，等等。可见，在清代，上至皇室仕大夫阶层，下至平民百姓，茶疗已成为养生保健、防病治病的重要手段。

至于近代，特别是现代，茶疗的应用几乎随处可见。在陈存仁主编的《中国药学大辞典》、谢利恒主编的《中国医学大辞典》、南京药学院编的《药材学》、江苏新医学院编的《中药大辞典》等书中，都搜录了在群众中广为流行的大量茶疗方。在临床实践中，除茶叶单方外，还应用许多由茶与其他中草药配伍制成的复方成品茶，如天中茶、午时茶、减肥茶、甘露茶等。著名老中医耿鉴庭撰的《瀚海颐生十二茶》中的茶疗方，就是运用茶疗防治疾病的经验总结，如今在群众中广为应用。近年来，许多茶学界和医学界著名专家，还对茶疗进行了深入的发掘和研究，如在《家用中成药》、《食物疗法精萃》、《养生寿老集》、《中国药膳学》、《中国药茶》等众多著作中，都有不少茶疗方搜录其中，它们都具有取材容易，制法简单，应用方便，价廉有效等特点，因而备受人们的欢迎。而且，不少茶药已打入国际市场，特别是有一批保健茶药在日本、东南亚以及欧美等国盛行，为世界人民的卫生保健事业做出了贡献。

2. 茶疗的特点

茶疗，不仅适用于内科、外科、儿科、妇科等多种疾病，应用范围很广，而且能防病健身以及抗衰老，养生延年。这也是茶疗之所以能延续数千年而不衰的原因所在。

茶不论作为单方，还是与其他草药配伍组成复方，用来防治疾病，特别是对于病情不过重，病程长，一时难以痊愈的慢性病患者来说，不但乐于接受，而且只有坚持长期服用，慢慢调理，必将收到良好的效果。就是对一些急性病患者来说，茶疗也不失是一种良好的辅助疗法。如宋代《太平圣惠方》中的葱豉茶就是治疗“伤寒头痛壮热”病症的茶方；近代用午时茶治疗感冒等，这些都是公认的有效茶疗方。另外，《韩氏医通》中提到的抗人体衰老的八仙茶，以及近代根据茶能降血脂、降胆固醇，防治糖尿病、高血压的特性，研制而成的各种抗衰老保健茶，使茶的应用范围进一步

得到扩大。

古人对茶的保健功能的认识

自古以来，茶与中医药有着十分紧密的关系，它们都是中华民族文化宝库中的瑰宝。中医向有“药食同源”之说，而“药食同源”的实质，就是说医药是从饮食中发源的。茶既是饮料，又可用来防病、治病、健身，药、食一体，两种功效兼备。

我国古籍中有许多关于茶与中医药联系的记载，说明古人对茶的保健功能早有认识，如唐代陆羽的《茶经》中曾引用《神农食经》称：“茶茗久服，令人有力，悦志。”三国华佗的《食论》有“苦茶，久食益意思”之说。晋代张华《博物志》称：“饮真茶，令人少眠。”唐代时，人们对茶的药用价值的认识已经较为普遍，著名药学家陈藏器称“茶为万病之药”。此说虽嫌夸张，但茶的药理成分之多和药效作用之广却是事实。自唐至清，可以搜集到的有关论述茶效的古籍，不下近百种。在这众多的古籍中，有的从茶的效用来分析，有的从茶的主治病症去论述，如果将其整理一下，可知古人对茶保健功效的认识主要有：

1．安神除烦

唐代陆羽撰的《茶经》中称茶能“涤烦”；《神农食经》（托名，佚，引自《茶经》）称茶能“悦志”；五代蜀毛文锡撰的《茶谱》中称茶能“益思”；宋代苏轼撰的《东坡杂记》中称茶能“除烦”；元代忽思慧撰的《饮膳正要》中称茶能“清神”；明代李时珍撰的《本草纲目》称茶能“使人神思醒爽”；清代王孟英撰的《随息居饮食谱》称茶能“清心神”。此外，还有称茶能“破孤闷”“疗小儿无故惊厥”等的。

2．清头明目

宋代虞载撰的《古今合璧事类外集》称茶能“理头痛”；宋代周去非撰的《岭外代答》称茶能“愈头风”；明代吴瑞撰的《日用本草》称茶能“止头痛”；清代王好古撰的《汤液本草》称茶能“清头目”；清代黄宫绣撰的《本草求真》称茶能治“头目不清”。此外，还有称茶能治“脑痛”、“治头痛”的。古籍中专门讲茶能明目的很多，如唐代陆羽撰的《茶经》称茶能治“目涩”，陈藏器撰的《本草拾遗》称茶能“明目”；清代沈李龙撰的《食物本草会纂》称茶“清于目”，黄宫绣撰的《本草求真》称茶能治“火伤目疾”等，都谈到茶与明目有关。

3．提神醒睡

如晋代张华撰的《博物志》、唐代苏敬撰的《新修本草》、清代张路撰的《本经逢源》，以及《桐君录》（托名，佚，引自《太平御览》），分别称茶能“令人少睡”、“令人少眠”、“令人少寐”和“令人不眠”；唐代陈藏器撰的《本草拾遗》、五代蜀毛文锡撰的《茶谱》、清代曹慈山撰的《老老恒言》，分别称茶能“少睡”、“睡少”和“不睡”；明代李士材撰的《本草图解》称茶能“醒睡眠”；清代王孟英撰的《随息居饮食谱》称茶能“醒睡”。此外，还有说茶能“除好睡”、“破睡”等的。

4．下气消食

唐代孟诜撰的《食疗本草》称茶能“下气”；唐代孟诜撰的《食疗本草》、宋代虞载撰的《古今合璧事类外集》、明代缪希雍撰的《本草经疏》和王圻撰的《三才图会》分别称茶能“消食”、“消宿食”、“消饮食”和“消积食”；清代黄宫绣撰的《本草求真》称茶能治“食积不化”。此外，还有称茶能“解除食积”、“去胀满者”、“去滞而化”、“养脾，食饱最宜”的。

5．醒酒解酒

三国魏张揖撰的《广雅》称茶能“醒

酒”；宋代杨士瀛撰的《仁斋直指方》称茶能“解酒食之毒”；明代李士材撰的《本草图解》称茶能治“酒毒”；清代沈李龙撰的《食物本草会纂》称茶是“醉饱后饮数杯最宜”。

6．利水通便

唐代陈藏器撰的《本草拾遗》、孙思邈撰的《千金翼方》分别称茶能“利水”和“利小便”；唐代孟诜撰的《食疗本草》称茶能“利大肠”；清代赵学敏撰的《本草纲目拾遗》称茶能“刮肠通泄”。此外，还有茶能治“二便不利”、“利大小肠”之说。

7．祛风解表

五代蜀毛文锡撰的《茶谱》称茶能“疗风”；明代李时珍的《本草纲目》称茶能“轻汗发而肌骨清”；清代屈大均撰的《广东新语》称茶能“祛风湿”，刘靖撰的《片刻余闲集》称茶能治“小儿痘疹不出”。此外，还有称茶能“发轻汗”，治“四肢烦，百节不舒”等的。

8．生津止渴

《神农食经》称茶能“止渴”；唐代李肇撰的《唐国史补》称茶能“疗渴”，孙思邈撰的《千金翼方》称茶能治“热渴”；清代王孟英撰的《随息居饮食谱》称茶能“解渴”，赵学敏撰的《本草纲目拾遗》称茶能“清胃生津”，黄宫绣撰的《本草求真》称茶能治“消渴不止”，沈李龙撰的《食物本草会纂》称茶能“止渴生津液”。此外，还有茶能“润喉”，治“烦渴”、“作渴”之说。

9．清肺去痰

唐代孟诜撰的《食疗本草》称茶能“解痰”，苏敬撰的《新修本草》称茶能“去痰”；元代忽思慧撰的《饮膳正要》称茶能“去痰热”；明代李时珍撰的《本草纲目》称茶能“吐风热痰涎”；清代赵学敏撰的《本草纲目拾遗》称茶能“涤痰清沛”，黄宫绣撰的《本草求真》称茶能“入肺清痰”，张璐撰的《本经逢源》称茶能“消痰”。此外，还有称茶能“除痰”、“解痰”、“逐痰”、“化痰”，以及茶能治“痰热昏睡”、“痰涎不清”等的。

10．去腻减肥

唐代陈藏器撰的《本草拾遗》称茶能“去人脂”；宋代苏轼撰的《东坡杂记》称茶能“去腻”；明代李士材撰的《本草图解》称茶能“解炙煿毒”；清代曹慈山撰的《老老恒言》称茶能“解肥浓”，赵学敏撰的《本草纲目拾遗》称茶能“解油腻、牛羊毒”。此外，还有称茶能“久食令人瘦”等的。

11．清热解毒

唐代孟诜撰的《食疗本草》、清代张璐撰的《本经逢源》分别称茶能“去热”和“降火”；唐代陈藏器撰的《本草拾遗》称茶能“破热气，除瘴气”；宋代宋士瀛的《仁斋直指方》、陈承撰的《本草别说》称茶能“消暑”；清代黄宫绣撰的《本草求真》称茶能“清热解毒”；刘献庭撰的《广阳杂记》称茶能“除胃热之病”。此外，还有茶能“清热降火”、“涤热”、“泻热”、“疗热症”、“治伤暑”之说。

12．疗疮治瘘

《枕中方》（佚，引自《茶经》）称茶能“疗积年瘘”；明代缪希雍撰的《本草经疏》称茶能治“瘘疮”，李中立撰的《本草原始》称茶能“搽小儿诸疮”等。

13．疗痢止泄

宋代陈承撰的《本草别说》称茶能“治痢”；明代吴瑞撰的《日用本草》称茶能“治热毒赤白痢”；清代黄宫绣撰的《本草求真》称茶能治“血痢”，张璐撰的《本草逢源》称茶能“止痢”等。

14．涤齿坚齿

宋代苏轼的《东坡杂记》称茶能使牙齿“坚密”；元代李治的《敬斋古今注》称茶能使牙齿“固利”；明代钱椿年的《茶谱》称茶能“坚齿”；清代张英的《饭有十二合说》称茶能“涤齿颊”等。

15．疗饥生精

唐代孙思邈的《千金要方》称茶能使人“有力”；宋代苏颂的《本草图经》称茶能“固肌换骨”；明代朱橚的《救荒本草》称茶能“救饥”，鲍山的《野菜博录》称茶能“调食”；清代屈大钧的《广东新语》称茶能“疗饥”。此外，还有茶能“轻身换骨”、“治疲劳性精神衰弱症”、“羽化”之说。

16．养生益寿

宋代苏颂的《本草图经》称茶能“祛宿疾，当眼前无疾”；明代程用宾的《茶录》称茶能“抖擞精神，病魔敛迹”；清代俞洵庆的《荷廊笔记》称茶能“养生益”。此外，还有茶“久服，能令升举”之说。

17．其他功效

古人对茶叶功效的认识，除上面提到的以外，还提到茶叶其他一些营养与药理功效，如宋代苏轼的《格物粗谈》称茶“烧烟可辟蚊”；明代李时珍的《本草纲目》称“浓茶能令人吐”；清代赵学敏的《本草纲目拾遗》称茶能“消膨胀”，张璐的《本草逢原》称茶能“开郁利气”等。

（二）茶的保健成分

天然、营养、保健、治病，是茶作为饮料的最大特点。因此，人们称茶为“当代健康饮料”。近代科学研究的结果表明，茶的保健功能，以及茶在食品、医药等方面的广泛利用，是茶的内含成分所决定的。迄今为止，茶叶中的化学成分已经鉴定的就有300多种，其中有的是与人体健康有关的营养成分，有的则是与防病治病有关的药效成分，而更多的是两者兼而有之的保健成分。在这众多的成分中，对促进人体健康，有的是单一作用的结果，有的是几种成分协同作用的结果。

维生素类物质

茶叶中的维生素，包括水溶性维生素和脂溶性维生素两大类。茶叶中的水溶性维生素的含量很丰富，主要有维生素C和B族维生素，因为它们能溶解于茶汤，容易被人体吸收，因此，与人们的关系也最密切。茶叶中的脂溶性维生素，对人体生长发育也很重要，只是因为不溶于茶汤，故通过饮茶无法为人体所利用，如采用茶食的形式，这一问题就可迎刃而解了。

维生素C，又称抗坏血酸，在茶叶所含的众多维生素类物质中，含量最高。一般说来，每100克茶叶中，含有维生素C为100～500毫克，尤其是优质绿茶，含量大多在200毫克以上，比等量的苹果、橘子、菠萝所含还多。从营养角度而言，喝绿茶比喝红茶好，这是因为绿茶的维生素C含量通常比红茶高。近代医学理论和临床实践表明，维生素C能防治坏血病，促使脂肪氧化，排出胆固醇，从而增加微血管的致密性，减少其渗透性和脆性，能防治由血压升高而引起的动脉硬化。维生素C还参

与人体内物质的氧化还原反应，促进解毒作用，提高人体对工业化学毒物（如重金属）及放射性伤害的抵御能力，从而增强机体对感染的抵抗力。所以说茶能解毒、防辐射，是“电视饮料”，道理就在于此。维生素C还有抑制最终致癌物的形成和抗拒癌细胞增殖的作用，经常饮茶还能促进创口愈合，防治出血症等。医学界认为，成人每天的维生素C需要量为60毫克左右，这样，一个人在正常的饮食情况下，每天饮三至四杯茶，就可以基本满足人体对维生素C的需求了。

茶叶中含有的B族维生素的种类较多，现将茶叶中主要B族维生素的一般含量，以及人体对该种维生素的需要量，归纳如表7－1。

表 7－1

名称	茶中含量(微克/100克茶)	每杯茶中含量(微克)	人体需要量(微克/日)	每5杯茶占人体日需要量%
维生素B_1(硫胺素)	150~600	4.5~1.8	1700	1.3~5.3
维生素B_2(核黄素)	1300~1700	39~51	1800	10~14
维生素B_3(泛酸)	1000~2000	30~60	10000	1.5~3.0
维生素B_5(烟酸)	5000~7500	150~225	20000	3.8~5.6
维生素B_{11}(叶酸)	50~75	1.5~2.3	400	1.9~2.9
维生素H(生物素)	50~80	1.5~2.4	300	2.5~4.0

此外，茶中还含有肌醇、维生素B_6、维生素B_{12}等。

茶叶中维生素B_1的功效是维持人体神经、心脏和消化系统的正常机能，促进糖代谢，有助于防治脚气病、多发性神经炎和胃功能障碍等。维生素B_2被认为在一般膳食中最为缺乏，而茶叶中的含量却相当高，它比大米高20倍，比大豆高5倍，比瓜果高20倍，因此，经常饮茶，可以补充维生素B_2的不足。维生素B_2参与人体内的氧化还原反应，对维持眼的正常功能具有重要作用，还能用来治疗结膜炎、角膜炎、舌炎、口炎、脂溶性皮炎等。维生素B_3是一种复杂的有机酸，具有抗脂肪肝的功能，可预防动脉粥样硬化，防治因维生素B_3缺乏而引起的毛发脱落、皮肤炎、肾上腺病变等。维生素B_5在茶叶中的含量较多，它对防治癞皮病有较好的功效。此外，茶叶中的维生素B_{11}能预防缺铁性贫血；维生素B_{12}有利于改善人体造血功能；肌醇对治疗肝炎、肝硬化、胆固醇高等有重要作用。

茶叶中还含有不少脂溶性维生素，如维生素A、维生素D、维生素K、维生素E等，它们对人体健康都很重要，只是通过饮茶方式难以为人体吸收利用罢了。例如，对人体抗衰老有重要作用的维生素E，每100克茶叶中含量达50～70毫克。又如维生素K有很好的止血作用；茶叶中的维生素A原（即胡萝卜素）的含量比胡萝卜还高，对此，人们可以通过以茶掺食，制成茶食品、茶菜肴等方法，由饮茶改为吃茶，使其得到充分的利用。

茶叶中各种维生素的含量，一般说来，绿茶多于乌龙茶，乌龙茶多于红茶。对同类茶叶而言，高级茶多于低级茶；就不同季节的茶叶而论，则春茶多于夏、秋茶。

氨基酸类物质

据测定，茶叶中的氨基酸含量通常为2～5%，虽然含量不算高，但种类很多，仅游离氨基酸就有25种之多。其中茶氨酸含量最高，而且这种氨基酸是茶叶所特有的。其次是人体所必需的赖氨酸、谷氨酸、

苯丙氨酸、苏氨酸、蛋氨酸、异亮氨酸、亮氨酸、色氨酸、缬氨酸。此外，还有半胱氨酸、天门冬氨酸、胱氨酸、甘氨酸、组氨酸、精氨酸、丝氨酸等。所有这些氨基酸，对人体生理功能都有重要的作用。如苏氨酸、组氨酸和赖氨酸，能促进人体对钙、铁的吸收，起到防治骨质疏松、佝偻病和贫血的作用。胱氨酸和半胱氨酸有解毒和抗辐射的作用，其中胱氨酸还能促进毛发生长和防止早衰；斗胱氨酸则可促进人体对铁的吸收。茶氨酸有扩张血管、松驰支气管和平滑肌，以及强心利尿的作用。亮氨酸和组氨酸有促进人体细胞再生、加速伤口愈合的功能。谷氨酸和精氨酸能降低血氨，治疗肝昏迷。蛋氨酸能调整脂肪代谢，防治动脉粥样硬化。色氨酸对人体大脑的神经传递有重要作用。

总之，茶叶中的多种氨基酸，大多是人体代谢机能不可缺少的，有的还是人体无法合成的，需要通过包括茶在内的饮食提供。

茶叶中氨基酸含量的多少，与茶类有关。按氨基酸总量而言，绿茶多于红茶和白茶，乌龙茶和黄茶居中，黑茶含量相对较低。对同种茶而言，高级茶含量高于低级茶。但具体到某种氨基酸而论，情况就较复杂了。如茶氨酸以白茶为最多，其次是绿茶和红茶；精氨酸以绿茶为最多，其次是红茶；谷氨酸以绿茶为最多，其次是乌龙茶和红茶。可见，各种氨基酸的多少，因茶而异。

嘌呤碱类物质

茶叶中的嘌呤碱类物质，一般称之为生物碱。这是一类重要的生理活性物质，在医学临床中，广泛地用作为健补药。

茶叶中的生物碱，主要的有咖啡碱、茶碱和可可碱三种。由于三者都属于甲基嘌呤类化合物，因此，它们的药理功能亦非常相近，只是作用的强弱大小不同。茶叶中的咖啡碱含量为2～5%，它的主要功能是：兴奋神经中枢，消除疲劳，有较强的强心作用；能增加肾脏的血流量，提高肾血小球过滤率，有利尿功效；对平滑肌有弛缓作用，能消除支气管和胆管的痉挛。此外，咖啡碱还有帮助消化，解毒和消除人体内有害物质的作用等。值得说明的是，由于茶叶中咖啡碱的存在，从而使得饮茶不但能提高人体大脑的思维活动能力，消除睡意，清醒头脑，提高工作效率，而且这种兴奋作用，不像酒精、烟碱、吗啡之类伴有继发性抑制或对人体产生毒害作用。这是因为茶叶中的咖啡碱对大脑皮质的兴奋作用，是一个加强兴奋的过程，而其他兴奋药往往是通过削弱抑制过程引起的兴奋作用，两者有着本质的不同。所以，确切地说，咖啡碱引起的兴奋，是一种接近正常生理的兴奋。

茶叶中茶碱的含量一般为0．05%，它的主要功能与咖啡碱相似，但兴奋神经中枢的作用较咖啡碱弱，而强化血管和强心利尿作用，弛缓平滑肌等作用比咖啡碱强。

茶叶中可可碱的含量一般为0．002%，它的主要功能与咖啡碱、茶碱相近，兴奋神经中枢的作用比上述两者都弱，但强心、松弛平滑肌等作用，强于咖啡碱而弱于茶碱；其利尿作用，虽比咖啡碱和茶碱都弱，但持久性强。

现将茶叶中咖啡碱、茶碱、可可碱三者的主要药理功能，以及它们对人体组织器官作用的差异，归纳如表7－2。

表7－2

名称	茶叶中含量(%)	兴奋中枢	强心作用	松弛平滑肌	利尿
咖啡碱	2~5	+++	+	+	++

名称	茶叶中含量(%)	兴奋中枢	强心作用	松弛平滑肌	利尿
茶碱	0.05	++	+++	+++	+++
可可碱	0.002	+	++	++	+

由于茶叶生物碱的主要成分是咖啡碱，而茶碱与可可碱的作用与咖啡碱又非常相似，因此，人们在谈及茶叶生物碱时，往往将茶碱和可可碱忽略不计，而仅指咖啡碱。

在茶叶冲泡时，大约有80%左右的咖啡碱可被水溶解，为人们吸收利用。如果成年人每天饮3～4杯茶，则从茶汤中摄取的咖啡碱约为0．2克。咖啡碱作为药用时，成人允许的给药量为0．65克，从茶中摄取的约占三分之一。同时，咖啡碱又易与茶叶中的茶多酚类化合物相遇形成复合物，这种复合物在人体内不能积累，很快会被排出体外，因此，即使长期饮茶，咖啡碱也无蓄积作用。这一点已引起药学界的注意。

多酚类化合物

茶叶中的多酚类化合物，通常含量达20～30%。在这类化合物中，以各种儿茶素最为重要。所以，人们通常说的茶多酚，其实指的就是以儿茶素为主体的多酚类化合物。近年来，医学界与茶学界围绕着茶叶中的这一药效成分，展开了多方面的研究。结果表明，茶多酚类化合物能对有机体的脂肪代谢起重要的作用，可明显地抑制血浆和肝脏中胆固醇含量的上升，并促进脂类化合物从粪便中排出，因此，对防治动脉粥样硬化和减肥具有重要作用。其次，试验表明，茶多酚对人体增强微血管的作用，要比维生素C的作用强得多。如单独应用维生素C，毛细管的增强能提高1倍，那么同时服用茶多酚，在相同时间内可以提高4倍。可见，茶多酚对增强人体微血管壁的韧性，以及防止内出血等方面的功能是不可低估的。为此，茶多酚已被广泛地用作防治因微血管破裂而引起的中风等疾病。茶多酚特别是儿茶素还能降低血糖，因此用来防治糖尿病等亦已付诸实践。第三，鉴于茶叶中茶多酚，特别是儿茶素类化合物具有明显的抗氧化活性，包括我国在内的不少国家，已将茶叶中儿茶素的抗氧化活性应用于食品工业，即应用这类抗氧化剂生产防止和延缓脂质变质的食品。由于这类食品对人体也有一定的抗氧化、防衰老作用，因此，又称之为保健食品。据称，茶叶中的茶多酚，其抗氧化的作用比维生素E还强。以往，人们常用维生素E和维生素C等抗氧化活性物质来增强人体抵抗力，以延缓衰老。可以预见，在不久的将来，利用茶叶中的茶多酚或儿茶素类化合物配制成的抗衰老药物，将为人类的健康带来福音。此外，茶叶中的茶多酚还有明显的抗辐射作用，对因辐射引起的白血球降低的回升，具有良好的效果。尽管迄今为止人们对茶多酚抗辐射的机制仍不大清楚，但一般认为这与茶多酚参与体内的氧化还原反应、保护血相、修复生理机能、抑制内出血等众多作用有关。另外，对于茶多酚的杀菌消炎和减轻重金属对人体毒害的作用，自古以来，就已为人们所认识并在临床中应用，且取得了较好的效果。特别值得提出的是，近代对茶多酚抗癌、抗突变的研究，已引起世人的关注。到目前为止，包括中国在内的许多国家，证明茶叶中的茶多酚类化合物，特别是儿茶素衍生物具有抑制癌细胞增生、抗癌、抗突变的功能。综合各地研究的结果，茶多酚之所以具有这一功能，其机制大致可以归纳为如下几个方面：①抑制致癌物质的最终形成；②可直接与亲电子的致癌代谢物作用；③

能清除游离基；④调整致癌引发物质的代谢过程；⑤抑制致癌基因与DNA共价结合。

茶叶中茶多酚的含量，大致说来，绿茶多于乌龙茶与红茶；夏、秋茶多于春茶。

矿物质

迄今为止，已发现茶叶中的矿物质元素有40余种。其中包括人体生命活动必需的常量元素钾、钙、钠、镁、磷、氯、硫和微量元素氟、硒、锌、铝、硅、铬、铁、锰、钒、钴、铜、砷、钼等。此外，还有对人体生理代谢有着重要作用的锶、溴、铷等。特别是茶叶中的有些矿质元素，对人体的健康有着举足轻重的作用。成年人每天饮上5杯茶，那么从茶汤中摄取的锰、钾、硒和锌，一般就可分别满足人体需要量的45%、25%、25%和10%左右。

在茶叶所含众多的矿质元素中，钾的含量最高，达1．5～2．5%，这与海产中的海带、紫菜的含量大致相当。钾对人体细胞新陈代谢、维持渗透压和血液平衡有着重要作用。茶叶中的硒是其他食物中少见和不可多得的，它能刺激免疫蛋白及抗体的产生，增强人体对疾病的抗拒力，并对治疗克山病和抑制癌细胞的发生有重要作用。据测定，我国陕西紫阳和湖北恩施的绿茶，含硒量高达1．5～3．5ppm，被称为富硒茶。各地茶叶中的锌含量差异不大，通常在35～50mg／g之间。以茶而论，绿茶稍高些，红茶次之，乌龙茶低些，但都比较接近。锌能直接影响人体内蛋白质和核酸的合成，缺锌会使青少年生长发育受阻，还会影响垂体分泌，使性腺机能减退。因此，锌对人体健壮有着重要的作用。茶叶中氟的含量较高，一般达200～300ppm，高的可达500ppm左右。茶叶中氟的含量不但与茶类有关，还与茶叶老嫩关系密切。一般说来，就茶类而言，黑茶含量最多，绿茶最少，乌龙茶和红茶介于两者之间。以茶叶老嫩而论，则低级的粗老茶含量多于高级的细嫩茶。茶叶中的钙、镁、铁、锰等矿质元素，既是人体的必需营养，又与人体的健康有关。这些矿质元素在茶叶中的含量，一般来说，红茶稍高于绿茶。

脂多糖

茶叶中的脂多糖是脂类与多糖结合在一起的大分子复合物，在茶叶中的含量大致为3%左右。茶叶中的脂多糖组成成分中，脂类占36～58%，糖类占26～47%，蛋白质占3～6%，氮素占0．5～1%，磷素占0．7～1．2%。

脂多糖能增强机体的特异性免疫能力，而且无副作用。所以，脂多糖具有明显的抗辐射功能。另外，脂多糖还具有改善造血功能，保护血相的作用。

糖类、蛋白质和脂肪

糖类、蛋白质和脂肪，被认为是人体三大主要营养物质。

据测定，茶叶中的糖类含量为10～13%，其中，有葡萄糖、果糖等单糖；也有蔗糖、麦芽糖等双糖；还有淀粉、纤维素等多糖。不过这些糖类大多不溶解于茶汤，能溶于茶汤的仅占4～5%。为此，人们按照茶叶的这一特性，把茶叶列入低热量饮料，可供糖尿病和忌糖患者饮用。

茶叶中的蛋白质含量高达20%以上。但茶叶中的蛋白质基本不溶于茶汤。据测定，溶于茶汤中的蛋白质只占茶叶蛋白质总量的1～2%。

至于茶叶中的脂肪，含量很少，对人体

影响很小。

（三）家庭药茶方剂

固涩剂

1．二地麦稻敛汗茶

〔组成〕生地5克，地骨皮5克，浮小麦5克，糯稻根须5克。

〔功效〕滋阴敛汗。

〔主治〕阴虚热扰，迫津外泄的盗汗。症见夜寐出汗，醒则汗止，骨蒸潮热。

〔服用方法〕将生地和地骨皮切成小碎块，与浮小麦和糯稻根须一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮。实热之汗症忌用本药茶。

2．二骨术粟久泻茶

〔组成〕骨碎补5克，补骨脂5克，白术5克，罂粟壳3克。

〔功效〕固肾涩肠。

〔主治〕肾气不固，久泻滑利的慢性肠炎。症见久泻不止，大便清溏，日行数次，完谷不化，四肢厥冷，腹中隐痛。

〔服用方法〕将补骨脂砸碎，将骨碎补和白术切成小碎块，与罂粟壳一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，忌吃生冷油腻的食物。

本药茶不适于治疗大肠湿热的泻泄，用之有闭门留寇之患。

3．三黄盗汗茶

〔组成〕生地黄5克，黄连2克，麻黄根10克。

〔功效〕滋阴清热，养营敛汗。

〔主治〕阴虚内热，迫汗液外泄所致的盗汗。症见五心潮热，夜寐盗汗，醒则汗止，口干喜饮。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮。实热之汗症忌用本药茶。

4．小茴温肾固脬茶

〔组成〕小茴香3克，桑螵蛸3克，益智仁5克。

〔功效〕温肾固脬。

〔主治〕肾气不足，脬气不固的小儿遗尿症。症见夜尿次数多，甚者遗尿，面色㿠白，神疲易倦。

〔服用方法〕将桑螵蛸扯成小碎块，将益智仁砸碎，与小茴香一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，一剂泡一次。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，每日给患儿吃猪肾一个，以辅助其药效。

5．山萸五味固精茶

〔组成〕山茱萸5克，五味子5克。

〔功效〕涩精止遗。

〔主治〕真阳亏损，肾失封藏的遗精，滑精，早泄，腰酸，神疲，盗汗。

〔服用方法〕将五味子砸碎，与山萸一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应适当加强体育锻炼，避免过度脑力劳动。

6．山萸来复止汗茶

〔组成〕山茱萸5克，党参10克，白芍5克。

〔功效〕益气固脱，敛营止汗。

〔主治〕久病，或误汗，或误下而致的汗出不止，四肢厥冷，脉微弱无力。

〔服用方法〕将党参和白术切碎，与山茱萸一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，并加强营养。

7．山萸益智遗尿茶

〔组成〕山茱萸5克，益智仁5克，黄芪5克，白术5克。

〔功效〕补肾益气固尿。

〔主治〕肾气不固的老人小便不节，或自遗不禁，面色㿠白，气短乏力。

〔服用方法〕将益智仁砸碎，将黄芪和白术切成小碎块，与山茱萸一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应加强营养，并适当增加体育锻炼。

8．木瓜粟壳止痢茶

〔组成〕木瓜5克，粟壳5克，车前子5克。

〔功效〕收敛止痢。

〔主治〕肠虚不固的赤白痢。症见痢疾日久，滑脱不禁，便中赤白，神疲力短，面白乏力，舌白，脉沉弱。

〔服用方法〕将木瓜切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生冷和不易消化的食物。

本药茶为收敛之品，只适宜治肠虚不固的久痢，不可用于大肠湿热的新痢。

9．五味金樱止遗茶

〔组成〕五味子5克，金樱子5克。

〔功效〕涩精止遗。

〔主治〕肾虚不固的遗精，滑精，早泄，盗汗，腰酸，神疲。

〔服用方法〕将以上药物砸碎，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应适当加强体育锻炼并避免过度的脑力劳动。

10．五味益气敛汗茶

〔组成〕五味子5克，白术5克，麻黄根3克，柏子仁5克。

〔功效〕益气固脱止汗。

〔主治〕久病、重病、大失血后元气受

伤，气虚欲脱的气短懒言，汗出不止，口渴不思饮。

〔服用方法〕将五味子砸碎，将白术和麻黄根切成小碎块，与柏仁一直置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶为收敛之剂，如有外感者忌用本药茶。

11．五味益气敛肺茶

〔组成〕五味子3克，罂粟壳1克，款冬花5克，党参5克。

〔功效〕益气敛肺止咳。

〔主治〕肺气耗散，肺失宣降的慢性支气管炎。症见久咳不已，气少懒言，痰少清稀，头晕神疲。

〔服用方法〕将五味子砸碎，将党参切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽进入肺内，以润养肺组织。

本药茶为酸涩收敛之性，如有外感者，忌用本药茶，否则有闭门留寇之患。

12．乌粟胶草敛肺茶

〔组成〕乌梅5克，罂粟壳2克，阿胶5克，甘草3克。

〔功效〕滋阴补肺，敛肺止咳。

〔主治〕气阴亏损，肺气不敛，宣降失常的慢性支气管炎。症见久咳不已，痰少易咯，神疲气短，汗多易感冒。

〔服用方法〕将乌梅砸碎，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。饮用时，先用汤匙搅拌药液，使阿胶完全溶化后再徐徐饮用。一剂泡一次，每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽进入肺中，则能更有效地发挥药效。

凡外感实证之咳嗽，忌用本草茶。

13．水陆二仙固关茶

〔组成〕金樱子5克，芡实5克。

〔功效〕固精缩尿止带。

〔主治〕肾气不足，下元不固的遗精，滑精，遗尿，小便失禁，白带，崩漏，腰膝酸软，神疲乏力。

〔服用方法〕将以上药物砸碎，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃动物肾脏。

如兼有外感者，忌用本药茶。

14．玉屏固表茶

〔组成〕黄芪5克，白术5克，防风5克，茉莉花茶1克。

〔功效〕益气固表。

〔主治〕卫表不足，腠理疏松的自汗不止，容易感冒者。

〔服用方法〕将黄芪、白术和防风切成小碎块，与茉莉花茶一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮。饮用期间，应注意防寒保暖，避免受凉感冒。

15．芍芪止汗茶

〔组成〕白芍5克，黄芪5克。

〔功效〕益气固表，敛阴止汗。

〔主治〕卫气不固，营阴外泄的自汗或盗汗症。症见日夜出汗，心悸头晕，神疲乏力。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮。饮用期间，应注意休息，避免过度疲劳，注意保暖，避免受凉感冒。

16．当归二黄固汗茶

〔组成〕当归5克，黄芪5克，麻黄根10克。

〔功效〕益气养血，固表止汗。

〔主治〕气血不足，卫表不固，营阴外泄所致的虚汗不止。症见大失血后或重病久病后，气短无力，心悸神疲，汗出不止，脉微弱。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶不宜饮得太烫。

饮用期间，应注意加强营养，并适当加强体育锻炼。

实热之汗出忌用本药茶。

17．芡实萃仙固带茶

〔组成〕茶实5克，金樱子5克，菟丝子5克，川续断5克。

〔功效〕补肾涩带。

〔主治〕下元亏虚，肾气不固的带下病。症见白带精稀如水，量多如注，腰脊酸软，四肢清冷。

〔服用方法〕将芡实和金樱子砸碎，将川续断切成小碎块，与菟丝子一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药剂宜热饮。

本药茶只适用于虚寒性白带病，凡实热性白带病忌用本药茶。

18．连归榴皮久痢茶

〔组成〕黄连3克，当归5克，石榴皮3克，沱茶2克。

〔功效〕清热燥湿，涩肠养脏。

〔主治〕湿热之毒留滞大肠的慢性痢疾。症见痢久失治，下痢粘滞，如胶如冻，日行数次，肚腹隐痛。

〔服用方法〕将当归和石榴皮切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意饮食卫生，忌吃辛辣和油腻的食物。

凡痢疾初起，邪毒较甚者，不宜用本药茶。

19．诃子香连止痢茶

〔组成〕诃子3克，木香5克，黄连2克，甘草3克。

〔功效〕清热行滞，固肠止泻。

〔主治〕脾虚气滞的慢性肠炎或慢性痢疾。症见久泻不止，日行数次，或大便如胶如冻，腹中隐痛。

〔服用方法〕将诃子砸碎，将木香和甘草切成小碎块，与黄连一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生、冷、硬和油腻等不易消化的食物。

20．诃子姜橘脱肛茶

〔组成〕诃子3克，干姜3克，橘皮5克。

〔功效〕温中固肠。

〔主治〕脾胃虚寒，中气下陷的脱肛。症见肛门脱出，日久不还，腹中冷痛，肢冷畏寒，气短乏力。

〔服用方法〕将诃子砸碎，将其他的药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多卧床休息，避免久行久站，多做仰卧起坐以加强腹肌的肌力，并注意加强营养。

21．诃乌参地清音茶

〔组成〕诃子3克，乌梅5克，党参5克，生地5克。

〔功效〕滋阴润燥，补肺亮音。

〔主治〕气阴两虚，肺失所养，金破不鸣的失音。症见声音嘶哑，不能言语，气短汗出，咽干嗓痛。

〔服用方法〕将诃子和乌梅砸碎，将党参和生地切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮。

饮用期间，尽量避免说话，让声带得到充分的休息，忌吃辛辣食物。

凡外感实证之失音，忌用本药茶。

22．诃杏敛肺止咳茶

〔组成〕诃子5克，杏仁5克，甘草3克。

〔功效〕敛肺止咳。

〔主治〕肺气不足，肺气不敛，宣降失常的久咳不止，气短懒言，汗多乏力，脉弱。

〔服用方法〕将诃子砸碎，与甘草一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽进入肺内，则能更好地发挥药效。

凡外感咳嗽，热邪或寒邪所致之实咳，皆忌用本药茶。

23．诃桔蒡草失音茶

〔组成〕诃子3克，桔梗5克，牛蒡5克，甘草3克。

〔功效〕敛肺开音。

〔主治〕肺气虚弱，金破不鸣的失音。症见初为声音嘶哑，咽嗓干痛，说话困难，逐渐发展为失音不语。

〔服用方法〕将诃子和牛蒡子砸碎，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮。饮用期间，尽量避免说话，让声带得到充分的休息，忌吃辛辣食物。

凡外感实证之失音，忌用本药茶。

24．枣仁浮麦自汗茶

〔组成〕酸枣仁5克，浮小麦5克，黄芪5克，防风3克。

〔功效〕敛心营，固卫气。

〔主治〕心气不足，神明失守，腠理不固的自汗。症见白天不活动也出汗，神疲气

短，面色无华，容易感冒。

〔服用方法〕将酸枣仁和浮小麦砸碎，将黄芪和防风切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用。边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应适当加强体育锻炼，但勿过度疲劳。

25．知地浮麦止汗茶

〔组成〕知母3克，生地5克，浮小麦10克。

〔功效〕滋阴清热，固表止汗。

〔主治〕阴虚火扰，迫津外泄所致的盗汗。症见五心烦热，心悸盗汗，脉细数。

〔服用方法〕将知母和生地切成小碎块，与浮小麦一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮。实热之汗证忌用本药茶。

26．金樱党参固脱茶

〔组成〕金樱子5克，党参5克。

，〔功效〕健脾益气，涩肠固脱。

〔主治〕脾虚不摄，气虚下陷所致的脱肛或子宫脱垂。症见少气懒言，面色萎黄，神疲乏力。

〔服用方法〕将金樱子砸碎，将党参切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多卧床休息，多做仰卧起坐以加强腹肌肌力，避免久行久站和过度劳累，并注意加强营养。

27．狗脊白蔹固带茶

〔组成〕狗脊5克，白蔹5克，艾叶5克，食醋适量。

〔功效〕补肾固带。

〔主治〕冲任虚寒，肾气不固的带下。症见带下浊白，经久不止，无臭无气，头晕，腰酸，乏力，神疲。

〔服用方法〕将狗脊和白蔹切成小碎块，与艾叶一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。饮用时，先将食醋溶入药液中，搅拌均匀，徐徐饮用，一剂泡一次，每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意外阴部的清洁卫生。每次房事后夫妻双方都要用温开水将外部洗涤干净。

本药茶不适用于湿热带下。

28．柏仁止汗茶

〔组成〕柏子仁3克，五味子3克，麻黄根3克，党参3克，白术5克。

〔功效〕益气养阴止汗。

〔主治〕气阴不足，汗液不摄的自汗和盗汗。

〔服用方法〕将柏仁和五味子砸碎，将其他药物切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上睡前各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应加强户外活动。

29．香连粟姜久痢茶

〔组成〕木香5克，黄连2克，粟壳2克，生姜3克，沱茶1克。

〔功效〕清热解毒，涩肠止痢。

〔主治〕痢疾初起，壅滞不甚者。症见

腹部疼痛，里急后重，大便日行数次。

〔服用方法〕将木香和生姜切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生冷、辛辣和油腻的食物。

30．益诃固脬茶

〔组成〕益智仁5克，诃子5克。

〔功效〕补肾摄尿。

〔主治〕肾气不足，气虚不摄的老年小便失禁。症见小便数频，溺后余沥，甚者小便自行遗出。

〔服用方法〕将以上药物砸碎，将置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃动物肾脏，羊肉、狗肉等。

31．浮麦二黄止汗茶

〔组成〕浮小麦5克，麻黄根5克，黄芪5克。

〔功效〕益气固表止汗。

〔主治〕卫虚不固，营阴外越而致的自汗盗汗，心悸易惊，容易感冒。

〔服用方法〕将黄芪切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮。饮用期间，注意防寒保暖，避免受凉感冒。

32．菟丝覆盆摄尿茶

〔组成〕菟丝子5克，覆盆子5克。

〔功效〕温肾摄尿。

〔主治〕肾阳虚衰，固摄无力的遗尿，或小便失禁。症见小便清长而数频，肢冷畏寒，腰漆酸软。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃动物内脏，特别是动物肾脏。

33．梅蔻参姜泻痢茶

〔组成〕乌梅5克，肉豆蔻3克，党参5克，炮姜3克。

〔功效〕温中健脾，固肠止泻。

〔主治〕泻痢日久，正气虚衰，肠滑不禁的慢性肠炎。症见久泻不已，日泻数次，气短神疲，面色无华，肢冷畏寒。

〔服用方法〕将乌梅和肉豆蔻砸碎，将党参和炮姜切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，忌吃生冷、油腻食物。

凡温热下注所致的泄泻，忌用本药茶。

34．粟壳枣肉止泻茶

〔组成〕罂粟壳5克，大枣5枚，沱茶2克。

〔功效〕健脾益气，涩肠止泻。

〔主治〕脾胃气虚，肠滑不禁的慢性肠炎。症见久泻不止，日行数次，气短神疲。

〔服用方法〕将大枣切碎去核，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生冷和油腻的食物。

凡实热之泄泻，忌用本药茶。

35．粟壳黄芪脱肛茶

〔组成〕罂粟壳3克，黄芪10克。

〔功效〕益气固肠。

〔主治〕中气下陷或久泻滑脱所致的脱肛。症见肛门脱出，气短懒言，人体消瘦。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多卧床休息，避免久行久站，注意加强腹部肌肉的锻炼，并且加强营养。

36．粟陈砂草止泻茶

〔组成〕罂粟壳3克，陈皮5克，砂仁克，甘草3克，沱茶2克。

〔功效〕调理脾胃，涩肠止泻。

〔主治〕脾胃不调，水湿不运的慢性胃肠炎。症见呕吐恶心，泄泻不止，日久不愈，不思饮食，食入反胀。

〔服用方法〕将砂仁砸碎，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮，饮用期间，忌吃生冷和油腻的食物。

实热之泄泻，忌用本药茶。

37．粟桂散寒养脏茶

〔组成〕粟壳3克，肉桂2克，肉豆蔻3克，白术5克。

〔功效〕温中散寒，养脏止泻。

〔主治〕脾肾虚寒的慢性肠炎或慢性痢疾。症见久泻久痢，长期不愈，腹中坠胀。

〔服用方法〕将肉豆蔻砸碎，将肉桂和白术切成小碎块，与粟壳一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生冷和油腻的食物。

凡实热之泄泻，忌用本药茶。

38．粟梅百劳止咳茶

〔组成〕罂粟壳3克，乌梅5克。

〔功效〕敛肺止咳。

〔主治〕肺气耗损，肺气不敛的久咳不已，气短神疲，痰少咽干，汗多易感冒。

〔服用方法〕将乌梅砸碎，与罂粟壳一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽进入肺中，则能更有效地发挥药效。

凡有外感表证的咳嗽，忌用本药条。

39．稻根黄芪自汗茶

〔组成〕糯稻根须10克，黄芪5克。

〔功效〕益气固表，收敛止汗。

〔主治〕表虚卫阳不固的自汗。症见白天汗出不止，心悸怔忡，容易感冒。

〔服用方法〕将黄芪切成小碎块，与糯稻根须一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶不宜太烫时饮用。

实热之汗证不宜用本药茶。

40．覆盆山萸涩精茶

〔组成〕覆盆子5克，山茱萸3克，沙苑子5克。

〔功效〕涩精固肾。

〔主治〕肾气不固，精液失摄的遗精，滑精，早泄，腰膝酸软，头晕乏力。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜适当加强体育锻炼，避免过度的脑力劳动。

41．覆盆益智固尿茶

〔组成〕覆盆子5克，益智仁5克。

〔功效〕补肾固尿。

〔主治〕肾气虚弱，固摄无力的小儿遗尿或老年小便失禁。

〔服用方法〕将益智仁砸碎，与覆盆子一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃动物肾脏。

痈疡剂

1．二子止痒茶

〔组成〕地肤子5克，蛇床子5克。

〔功效〕祛湿止痒。

〔主治〕风湿热毒凝结肌肤所致的各种皮肤病，如湿疹，风疹，疥癣和瘙痒症等。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣燥火的食物。

2．三仁苇茎肺痈茶

〔组成〕冬瓜仁5克，桃仁3克，薏苡仁5克，苇茎5克。

〔功效〕清肺消痈。

〔主治〕热伤肺络，化腐成脓的肺痈。症见咳唾腥臭腕痰，口甜口腻，口臭难闻，胸痛不适。

〔服用方法〕将冬瓜仁、桃仁和薏苡仁砸碎，与苇茎一起置入茶杯内，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮。饮用时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽进入肺中，则能更有效地发挥药效。

饮茶期间，忌抽烟及吃辛辣燥火食物。

3．大黄丹皮消痈茶

〔组成〕熟大黄2克，牡丹皮5克，败酱草5克。

〔功效〕清热解毒，活血消痈。

〔主治〕热毒内结于肠道的慢性阑尾炎。症见右下腹隐隐作痛，大便干结如羊屎，口干，舌红，脉实。

〔服用方法〕将大黄和丹皮切成小碎块，与败酱草一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃各种辛辣油炸燥火的食物。

4．大蓟银花肠痈茶

〔组成〕大蓟5克，金银花5克，地榆5

克，牛膝5克，黄酒5毫升。

〔功效〕清热解毒，消散痈肿。

〔主治〕热毒内蕴的慢性阑尾炎。症见右下腹隐痛，大便干结，按之则甚。

〔服用方法〕将牛膝切成小碎块，与银花、地榆和大蓟一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15左右即可服用。饮用时，将黄酒倒入药液中，搅拌均匀后，再徐徐饮用，一剂泡一次，每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣食物，并保持大便通畅。

5．王不留行乳痈茶

〔组成〕王不留行5克，蒲公英5克，瓜蒌仁5克。

〔功效〕清热解毒，通络消痈。

〔主治〕热毒壅结的乳痈初起。症见乳房肿胀疼痛，全身恶寒发热。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡饮一剂。

〔注意事项〕如饮用本药茶二天后仍不能控制乳痈，应及时上医院就诊。

孕妇忌用本药茶。

6．五味消毒茶

〔组成〕金银花3克，蒲公英5克，野菊花3克，柴地丁3克，紫天葵3克。

〔功效〕清热解毒，消肿止痛。

〔主治〕火毒蕴结的疔疮痈者，症见各种疔、疖、疮、痈红肿疼痛。

〔服用方法〕将以上红物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃各种辛辣油腻厚味食物。如在夏末入秋之际，每日饮用一剂本药茶，可防止生各种毒疮。

7．升麻葛根透疹茶

〔组成〕升麻3克，葛根3克，白芍3克，甘草1克。

〔功效〕解肌散邪，透发癍疹。

〔主治〕邪毒郁闭所致的麻疹初起症。症见壮热，口渴，癍疹已发（或未发），舌红，苔厚。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟即可服用。一剂泡一次，徐徐饮之。小儿可酌加白糖以调药味。每日上午、下午和晚上睡前各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意保暖，以防感冒而加重病情。

8．公英消散乳痈茶

〔组成〕蒲公英10克，忍冬藤5克。

〔功效〕清热解毒，消痈通络。

〔主治〕热毒内盛的乳痈初起。症见乳房红肿疼痛，乳汁不通，发热恶寒，舌红，苔薄。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上睡前各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶只适用于乳痈初起阶段，或可作为其辅助药物。如乳痈严重时，应及时到医院治疗。

9．归藤养血止痒茶

〔组成〕当归5克，夜交藤5克。

〔功效〕养血止痒。

〔主治〕血虚生风的瘙痒症。症见皮肤干燥，瘙痒难忍，无丘疹红癍。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶只适用于血虚生风的瘙痒，对湿热或皮火所致的瘙痒无效。

10．四妙勇安脱痈茶

〔组成〕玄参5克，金银花5克，当归5克，甘草3克。

〔功效〕活血通瘀，清热解毒。

〔主治〕气滞血瘀的阻塞性脉管炎。症见四肢指端末节冷厥疼痛，甚至坏死脱落。

〔服用方法〕将玄参、当归和甘草切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，注意患肢的保暖，尽量避免接触冷水。

11．瓜络清热乳痈茶

〔组成〕丝瓜络5克，蒲公英5克，瓜蒌5克，浙贝母2克。

〔功效〕清热散结消痈。

〔主治〕肝胃热结内攻乳房，化腐成痈的乳痈。症见乳房发热，红肿，疼痛，全身发热恶寒而不适。

〔服用方法〕将浙贝母砸碎，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶只适用于乳痈初起或作为治疗乳痈的辅助药物。

12．老鹳地柏止痒茶

〔组成〕老鹳草5克，地肤子5克，黄柏5克。

〔功效〕清热燥湿，解毒止痒。

〔主治〕湿热浸淫腠理的皮肤搔痒症，湿疹等。

〔服用方法〕将黄柏切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣燥火的食物。

13．地丁肠痈茶

〔组成〕紫花地丁5克，红藤5克，熟大黄1克，白花蛇舌草5克。

〔功效〕清热解毒，消壅导滞。

〔主治〕湿热蕴结大肠，传导受阻的慢性阑尾炎。症见右下腹疼痛，大便干结如羊屎，口渴喜饮，舌红。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左在即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶只适于治疗慢性阑尾炎或急性阑尾炎的初起阶段，也可作为急性阑尾炎手术后的辅助药物。对阑尾炎急性发作期必须及时到医院治疗，以免耽误病情。

14．地丁蚤休乳核茶

〔组成〕紫花地丁10克，蚤休3克。

〔功效〕清热解毒，散结消核。

〔主治〕毒壅、热蕴、痰凝、气滞于乳房的乳腺病。症见乳腺增生有结块，光滑滑

动，乳房胀痛。

〔服用方法〕将蚤休切碎，与紫花地丁一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意保持情绪的稳定，避免生气动怒。

15．防风生地止痒茶

〔组成〕防风5克，生地5克。

〔功效〕祛风、凉血、止痒。

〔主治〕血分生热，风邪客于肌肤的各种瘙痒性皮肤病，如风疹、瘾疹、痤瘰、疥癣等。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣食物及饮酒。

16．芦根清肺消痈茶

〔组成〕芦根5克，冬瓜仁5克，银花5克，蒲公英5克。

〔功效〕清肺解毒，涤痰消痈。

〔主治〕热毒壅肺，郁结成痈的肺痈症。症见咳吐腥臭脓痰，胸痛，口干渴，舌红。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶适用于肺痈初起或后期恢复时；如肺痈严重者，仅靠本药茶疗效不佳。

17．鱼腥解毒消痈炎

〔组成〕鱼腥草10克，天花粉5克。

〔功效〕清肺解毒，化脓消痈。

〔主治〕痰热壅盛，化腐成脓的肺痈。症见胸痛，咳吐腥臭脓痰，发热，口渴口臭。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味消淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌食各种辛辣燥火的食物。

18．荆防参草消风茶

〔组成〕荆芥5克，防风5克，苦参1克，甘草3克。

〔功效〕祛风除湿止痒。

〔主治〕风邪湿毒郁遇肌肤而致的湿疹，风疹和皮肤瘙痒症等。

〔服用方法〕将防风、苦参和甘草切成小碎块，与荆芥一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶味道极苦，不宜久服，久服有伤胃之弊。

19．荆蝉止痒茶

〔组成〕荆芥5克，蝉退5克，银花3克，丹皮3克，土茯苓3克。

〔功效〕祛风止痒，清热除湿。

〔主治〕风热之邪客于皮肤所致的风疹。症见全身突发风疹块，疹块发红，高出皮肤，瘙痒难忍，舌红，苔薄，脉浮。

〔服用方法〕将以上药物撕为小碎块，置于茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午和下午各泡饮剂。

〔注意事项〕对风寒之邪客于皮肤所致

的风疹，饮用本药茶无效。

20．茵陈荷叶止痒茶

〔组成〕茵陈5克，荷叶5克。

〔功效〕陈湿止痒。

〔主治〕风湿之邪凝聚肌肤所致的皮肤肿痒，如风疹瘾疹，搔痒症。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃鱼、虾等水产品及辛辣燥火的食物。

21．萍蓼薄芩止痒茶

〔组成〕浮萍5克，牛蒡子5克，薄荷5克，黄芩5克。

〔功效〕疏风清热。

〔主治〕血燥受风或风热之邪侵袭肤表的搔痒性皮肤病。如风疹，湿疹，汗癍，瘾疹等。

〔服用方法〕将牛蒡子砸碎，将黄芩切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣、油腻的食物。

22．银红桔蒌肺痈茶

〔组成〕银花5克，红藤5克，桔梗5克，瓜蒌5克。

〔功效〕清肺解毒，排脓消痈。

〔主治〕痰热互结于肺，化腐为脓的肺痈。症见咳嗽腥臭脓痰，胸痛不适，甚者痰中带血，口渴口臭，舌红，苔黄腻。

〔服用方法〕将红藤、桔梗切为小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽进入肺中，其疗效更佳。饮茶期间，忌食各种辛辣燥热食物。

23．续断公英乳痈茶

〔组成〕续断5克，蒲公英10克。

〔功效〕扶正消痈。

〔主治〕正气不足，火毒内攻的乳痈初起或乳痈经久不愈。症见乳房胀痛，红肿不甚，乳汁不通，发热，神疲。

〔服用方法〕将续断切成小碎块，与蒲公英一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意保持乳房的清洁卫生，常用温开水清洗浮头。如饮用3天后仍无效，应及时到医院就诊，以免耽误病情。

24．续断皂刺茶

〔组成〕续断5克，皂角刺5克。

〔功效〕调血脉，通乳络。

〔主治〕产后血虚，乳络阻滞所致的乳汁不下，乳房胀痛。

〔服用方法〕将续断切成小碎块，与皂角刺一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意加强营养，多吃猪蹄和海鲜类食物。

25．豨菊银蒲疮痈茶

〔组成〕豨莶草5克，野菊花5克，蒲公

英5克，金银花5克。

〔功效〕清热解毒，祛疮消痈。

〔主治〕火毒串溢肌腠的各种疔毒恶疮，痈疽肿毒，小儿痱子等。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣燥火和油腻食物。

26．豨莶白鲜止痒茶

〔组成〕豨莶草5克，白鲜皮5克，荆芥5克。

〔功效〕祛风除湿止痒。

〔主治〕风湿之邪溢肌肤的风疹和湿疹等皮肤搔痒症。

〔服用方法〕将白鲜皮切碎，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣燥火和油腻的食物。

清热剂

1．大板丹地痄腮茶

〔组成〕大青叶5克，板兰根5克，牡丹皮3克，生地3克。

〔功效〕清热解毒，消肿止痛。

〔主治〕火郁热毒壅结腮下的腮腺炎。症见腮下肿大煽热酸痛，发热，口渴，脉数。

〔服用方法〕将丹皮和生地切碎，与其他药一起置于药杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息避免过度疲劳，注意保暖，避免感冒。

2．大板茵陈利肝茶

〔组成〕大青叶10克，板兰根10克，茵陈5克。

〔功效〕清热解毒，利肝退黄。

〔主治〕湿热蕴结肝胆的黄疸性肝炎。症见全身皮肤发黄，眼黄，尿黄，口腻，胁痛，脘胀，不思饮食。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、晚上睡前各饮一剂。

〔注意事项〕饮用期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳，并忌吃辛辣油腻的食物。

3．山豆根利咽喉茶

〔组成〕山豆根5克，玄参5克，桔梗5克，荆芥5克。

〔功效〕清热解毒，利咽消肿。

〔主治〕火毒上攻咽喉所致的扁桃腺炎。症见扁桃体肿大疼痛，说话吞咽皆痛，发热恶寒，舌红，脉浮数。

〔服用方法〕将山豆根、玄参和桔梗切成小碎块，与荆芥一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。每日上午、下午、睡前各泡饮一剂。

〔注意事项〕饮用茶时，可将药液含在口中含漱，让药液充分与患部接触，然后慢慢咽下，疗效更好。

4．马齿清热止痢茶

〔组成〕马齿苋10克，红茶2克，冰糖

适量。

〔功效〕清热利湿止痢。

〔主治〕湿热内蕴于大肠的痢疾。症见下痢赤白，如涕如冻，里急后重，腹痛肠鸣。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕如为鲜马齿苋需要用30克。饮茶期间，忌食油腻厚味食品。

5．马勃清肺利咽茶

〔组成〕马勃5克，玄参5克，板兰根5克，牛蒡子5克。

〔功效〕清金开窍，解毒消肿。

〔主治〕火郁热毒所致的急、慢性咽炎和扁桃体炎。症见咽喉肿痛，咽痒干咳无痰，声音嘶哑，口渴喜饮，舌红，苔薄苔。

〔服用方法〕将马勃、玄参和板兰根切成小碎块，将牛蒡子砸碎，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌食各种辛辣燥火食物，同时注意保暖以防感冒而加重病情。

6．牛蒡生地热痹茶

〔组成〕牛蒡子5克，生地黄5克，羌活5克，黄芪5克。

〔功效〕疏风清热，通络除痹。

〔主治〕风湿热邪阻滞经络的热痹。症见全身肢体各关节红肿疼痛，屈伸不利。

〔服用方法〕将牛蒡子砸碎，将其他药物切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕凡寒湿之痹证，不宜用本药茶。

7．牛蒡清热含咽茶

〔组成〕牛蒡子5克，银花3克，板兰根5克，甘草2克。

〔功效〕清热解毒，利咽消肿。

〔主治〕风热犯肺，结于咽喉所致的咽喉肿痛证。症见咽喉红肿疼痛，吞咽困难，甚者微有发热，舌红，苔黄，脉数。

〔服用方法〕将牛蒡子唑碎，与其他一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。每日上午、下午和晚上睡前各饮一剂。

〔注意事项〕饮药茶时，将药液含于口中慢慢咽下，尽量让药液多润泽咽喉。饮茶期间，忌食各种辛辣燥热食品。

8．升麻利咽解毒茶

〔组成〕升麻3克，玄参5克，甘草3克。

〔功效〕利咽解毒。

〔主治〕风热上攻咽喉的咽炎。症见咽喉红肿疼痛，吞咽说话不适。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。饮用时，先含一口在口中再慢慢咽下，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌抽烟和吃辛辣食物，并应适当多加衣被，以防感冒。

9．火府通淋茶

〔组成〕木通5克，栀子3枚，[illegible]蓄5克，生地5克。

〔功效〕清热利尿，凉血通淋。

〔主治〕湿热蕴结膀胱，伤损阴络的尿路感染。症见小便短赤涩痛，频频有尿意，但淋漓余沥，甚者尿中带血。

〔服用方法〕将栀子砸破，将其他药切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午、下午和晚上睡前各饮服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌房事并忌吃辛辣食物。

10．甘草豆根咽痛茶

〔组成〕甘草3克，山豆根5克。

〔功效〕清热利咽。

〔主治〕热毒上攻咽喉的急性咽炎。症见咽喉疼痛，吞咽困难，影响说话。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。含一口药液在口中慢慢咽下，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，可将口张开对着杯口做呼吸，让药液的蒸汽熏蒸咽部，从而更有效地发挥药效。

饮用期间，忌抽烟、饮酒及吃辛辣食物并尽量避免高声喊叫。

11．龙胆泻肝茶

〔组成〕龙胆草5克，柴胡5克，车前草5克，甘草2克。

〔功效〕清肝除湿。

〔主治〕肝经湿热证，症见胁痛，口苦，耳聋，阴肿，带下黄稠，苔黄腻。

〔服用方法〕将以上药物置入茶缸内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌食油腻食品。

12．归芍芩连痢疾茶

〔组成〕当归5克，白芍5克，黄芩3克，黄连1克。

〔功效〕清热解毒，活血止痢。

〔主治〕湿热之毒壅滞大肠所致的痢疾。症见下痢赤白，如胶如冻，日行数次，腹痛肠鸣，里急后重。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意饮食卫生，忌吃生冷、辛辣和油腻的食物。

本药茶极苦，中病即止，不宜久服。

13．白头秦皮止痢茶

〔组成〕白头翁5克，秦皮5克，黄柏3克。

〔功效〕清热燥湿止痢。

〔主治〕湿热蕴结大肠的各种痢疾。如湿热痢，休息痢和赤白痢等。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。一剂泡一次，一次饮完，每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶大苦大寒，不宜长饮久服，久服有伤阴败胃之弊。

14．白前桑皮咳血茶

〔组成〕白前5克，桑白皮5克，桔梗5克，甘草2克。

〔功效〕清肺止咳。

〔主治〕久咳伤络的支气管扩张。症见久咳不止，咯血或痰中带血，口中腥臭，舌

红，脉数。

〔服用方法〕将桑皮和桔梗切成小碎块，与其他的药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药液清淡。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着茶杯口深呼吸，让药液的蒸汽吸入肺中，其疗效更佳。

15．白薇竹茹止呕茶

〔组成〕白薇5克，竹茹5克，甘草3克。

〔功效〕清胃降逆，和胃止呕。

〔主治〕胃火内蕴，胃气上逆的胃炎。症见恶心呕吐，脘腹不适，不思饮食。

〔服用方法〕将白薇和甘草切成小碎块，与竹茹一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶应少量频频饮入，忌大口快饮，否则会加重胃的负担而致吐。

16．玄麦甘桔利咽茶

〔组成〕玄参5克，麦冬5克，甘草2克，桔梗2克。

〔功效〕清热利咽。

〔主治〕火热上炎所致的急慢性咽炎。症见咽喉疼痛，吞咽不适，口干口渴，舌红。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。饮用时，先含一口药液在口中含漱，再慢慢咽下，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣燥火的食物并注意保暖，避免着凉感冒。

17．玄参利咽解毒茶

〔组成〕玄参5克。桔梗5克，黄芩3克，荆芥3克。

〔功效〕清热解毒，利咽消肿。

〔主治〕热毒壅塞所致的咽喉肿痛症。症见咽喉肿痛，吞咽困难，口干思饮，干咳无痰。

〔服用方法〕将玄参，桔梗和黄芩切为小碎块，与荆芥一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，宜将药液含在口中片刻后，再慢慢咽下，其疗效更佳。

18．老鹳连苋止泻茶

〔组成〕老鹳草5克，黄连2克，马齿苋5克。

〔功效〕清热燥湿，和中止泻。

〔主治〕大肠湿热的急性肠炎。症见大便清溏，如水下注，腹痛肠鸣，不思饮食，小便短赤。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生冷油腻的食物。

19．竹叶清热除烦茶

〔组成〕淡竹叶5克，知母3克，麦冬5克。

〔功效〕清暑益气，养阴除烦。

〔主治〕暑热内陷所致的烦渴症。症见高热心烦，口渴思饮，舌红，脉洪大。

〔服用方法〕将知母掰成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖

严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。每日上午、下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌食各种辛辣燥火之物。

20．导赤口疮茶

〔组成〕木通5克，生地5克，竹叶3克，甘草2克。

〔功效〕泻心火，导湿热。

〔主治〕心火上炎所致的口腔炎。症见口舌生疮，溃汤糜烂，心烦口渴，小便短赤。

〔服用方法〕将木通、生地和甘草切成小碎块，与竹叶一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用时，可噙一口药液在口中含漱，再慢慢咽下，让药液充分与患部接触，则能更好地发挥药效。次用期间，忌吃辛辣食品。

21．防翘消毒茶

〔组成〕防风5克，连翘5克，甘草3克，绿茶2克。

〔功效〕祛风清热。

〔主治〕外感风热的感冒。症见头痛身疼，发热恶风，咽痛咳嗽。

〔服用方法〕将防风切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。.

〔注意事项〕本药茶宜热饮，饮用后应适当加衣被，使身体出微汗为佳。

饮用期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳。

22．赤芍黄柏止痢茶

〔组成〕赤芍5克，黄柏5克。

〔功效〕清热燥湿，活血止痢。

〔主治〕湿热之毒壅滞大肠，灼伤血络的痢疾。症见下痢赤白，日行数次，久久不愈，里急后重，腹中隐痛。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用期间，注意饮食卫生，忌吃辛辣、生冷和油腻的食物。

23．芷翘还睛退赤茶

〔组成〕白芷5克，黄芩3克，栀子5克，连翘5克。

〔功效〕清热疏风，除湿散结。

〔主治〕风热湿邪上攻眼目的眼病，如目赤肿痛，胬肉攀睛，翳膜遮睛等。

〔服用方法〕将栀子砸碎，将白芷和黄芩切成小碎块，与连翘一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将患眼置于杯口上，让药液的蒸汽熏蒸患眼，则能促进其康复。

饮用期间，注意眼部的卫生，忌抽烟、饮酒和吃辛辣食物。

24．芪连止泻茶

〔组成〕黄芪5克，黄连2克。

〔功效〕益气固肠，清热燥湿。

〔主治〕中气下陷，湿热下注的肠炎。症见大便日行数次，清稀如水，腹隐痛，气短懒言，神疲倦怠。

〔服用方法〕将黄芪和黄连切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生冷、油腻、辛辣和不易消化的食物。

25．芩术清热安胎茶

〔组成〕黄芩5克，白术5克。

〔功效〕清热安胎。

〔主治〕热扰胞宫所致的胎动不安。症见心烦口苦，胎动加强，甚者引起母体不适，舌红。

〔服用方法〕将以上药物劈成小碎块，并置人茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。一剂泡一次，一次饮完。每日上午饮一剂。

〔注意事项〕本药茶仅适于热扰胞宫的胎动不安，对血虚有寒的胎动无效。

26．芩翘杏桔清肺茶

〔组成〕黄芩5克，连翘5克，杏仁5克，桔梗5克。

〔功效〕清肺化痰，宣肺止咳。

〔主治〕肺热壅盛，痰热内蕴，肺失宣降的支气管炎。症见咳嗽喘促，痰多稠黄，胸闷气急，舌红，苔黄。

〔服用方法〕将杏仁捣烂，将黄芩和桔梗切成小碎块，与连翘一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽进入肺内，则有利于痰液的稀释排出。

27．苏连止呕茶

〔组成〕苏叶5克，黄连2克，甘草2克，生姜2克。

〔功效〕散寒清里，和胃降逆。

〔主治〕

（1）胃气不和而感寒的呕吐证。证见恶寒，恶心呕吐，脘腹胀满，不思饮食，苔薄。

（2）妊娠胎气上犯的呕吐证。

〔服用方法〕将药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟，待药茶温温而不烫嘴时徐徐咽下。一剂泡一次。上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕

（1）饮用本药茶不能过烫或过凉，否则不易被胃接受，达不到疗效。

（2）用本药茶治疗妊娠呕吐，不宜长饮久服，应中病即止。

28．芦根竹菇止呕茶

〔组成〕芦根10克，竹菇5克，生姜3克。

〔功效〕清热和中，降逆止呕。

〔主治〕湿热阻滞中焦，升降失职的慢性胃炎。症见恶心呕吐，或干哕反胃，不思饮食，甚者食入即吐。

〔服用方法〕将生姜切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶应少量频频饮入，忌大口大量咽下，否则会加重胃的负担而致吐。

29．连归炮姜洞痢茶

〔组成〕黄连3克，当归5克，炮姜3

克，沱茶2克。

〔功效〕清热燥湿，温中养脏。

〔主治〕湿热之毒留滞大肠，中阳不足的慢性痢疾。症见下痢赤白，日久不愈，腹中冷痛，喜温喜按，肢冷畏寒。

〔服用方法〕将当归和炮姜切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用期间，注意饮食卫生忌吃辛辣和油腻的食物。

凡痢疾初起，邪毒壅盛者，忌用本药茶。

30．连地养阴清热茶

〔组成〕黄连2克，生地5克，苦丁茶2克。

〔功效〕清热养阴。

〔主治〕暑热耗伤肺胃阴津所致的口干口渴，心中烦躁，舌红少津。

〔服用方法〕将生地切碎，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮。

31．连菇恶阻茶

〔组成〕黄连2克，竹菇5克。

〔功效〕安胎止呕。

〔主治〕胎气上逆的恶阻症。症见妊娠期间恶心欲吐，甚者呕吐频作，饮食不下。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，饮食可根据孕妇的爱好而作适当调节。

32．连菊草决目赤茶

〔组成〕黄连3克，菊花5克，草决明5克。

〔功效〕肝火上炎，上攻眼窍的眼结膜炎和眼泪囊炎。症见目赤肿痛，或眼睑缘发红，眼眵增多，泪水外溢。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，可将患眼置于杯口上，让药液的蒸汽熏蒸患眼，则有利于患眼的康复。

33．连翘公英消毒茶

〔组成〕连翘5克，蒲公英5克，皂角刺3克，玄参5克。

〔功效〕清热解毒，消肿祛脓。

〔主治〕火热之毒蕴结肌腠的疮肿。症见疮，疖，痈毒，红肿热痛，壮热烦渴，腹胀便结。

〔服用方法〕将玄参切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣油腻厚味的食物。

34．连梅便痢茶

〔组成〕黄连3克，乌梅5克。

〔功效〕燥湿解毒。

〔主治〕热毒下注大肠，灼伤血络的慢性痢疾。症见便痢脓血，日久不愈，日行数次，腹中隐痛。

〔服用方法〕将乌梅砸碎，与黄连一起

置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生冷、油腻及坚硬等食物。

35．青叶升地利咽茶

〔组成〕大青叶10克，升麻3克，生地5克，甘草3克。

〔功效〕清热解毒，利咽消肿。

〔主治〕火毒上攻咽喉的扁桃腺炎。症见咽喉肿痛，吞咽困难，发热，口渴，脉数。

〔服用方法〕将升麻和生地切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。饮用时先含一口药液在口中片刻，再慢慢咽下，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣燥火的食物并注意保暖避免着凉而加重病情。

36．苓柏肉蔻止泻茶

〔组成〕猪苓5克，黄柏3克，肉豆蔻3克，甘草2克。

〔功效〕清热渗湿，固涩止泻。

〔主治〕脾不运湿，湿热下注的慢性肠炎。症见大便溏泄，一日数次，肚腹隐痛，小便短赤。

〔服用方法〕将肉豆蔻砸碎，将其他药切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生冷，辛辣和不易消化的食物。

37．茅根消热蜜茶

〔组成〕鲜白茅根50克，蜂蜜适量。

〔功效〕清热利尿，凉血止血。

〔主治〕

（1）血热妄行的各种出血，如吐血，衄血，咳血，尿血等。

（2）湿热下注膀胱的热淋证。症见尿频尿急，尿时涩痛。

〔服用方法〕将白茅根置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。饮用时，先将蜂蜜溶于药液中，搅拌均匀后，再徐徐饮用，一剂泡一次，每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳，并忌饮酒和吃辛辣食品。

38．刺藜明目茶

〔组成〕刺蒺藜5克，草决明5克，菊花5克。

〔功效〕清肝明目。

〔主治〕风热或肝火上扰所致的多种眼病。如目赤肿痛，羞明多泪，或目生翳膜。

〔服用方法〕将刺蒺藜砸碎，与其它药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将患眼置于茶杯口上，让药液的蒸汽熏蒸患眼，则更有利于疾病的恢复。

39．杷叶泻肺衄血茶

〔组成〕枇杷叶5克，生地5克，白茅根5克。

〔功效〕清热泻肺，凉血止血。

〔主治〕肺热上扰的鼻衄血或牙衄血。

症见经常出鼻血或经常牙出血，血色鲜红，时出时止。

〔服用方法〕将以上药物扯成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶适于冷饮。在饮用本药茶期间，忌食各种辛辣燥火的食品。

40．把叶清胃止呕茶

〔组成〕枇杷叶5克，竹茹5克，黄边2克，陈皮5克。

〔功效〕清胃降逆上呕。

〔主治〕胃热上冲所致的急、慢性畏炎。症见恶心呕吐，食入即吐，吐出物酸臭难闻，口渴，舌红，脉滑数。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。每日上午和下午各泡一剂。

〔注意事项〕饮用本药茶不可一次饮量过多，否则会加重胃的负担，达不到治病的目的，如胃寒呕吐，则忌用本药茶。

41．败酱止痢茶

〔组成〕败酱草10克，冰糖适量。

〔功效〕清热消滞。

〔主治〕湿热壅滞所致的痢疾。症见下痢赤白，如涕如冻，里急后重，腹痛肠鸣，腹胀纳差。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌食各种油腻的食物。

42．知柏降火止遗茶

〔组成〕知母3克，黄柏3克，山萸肉5克，五味子3克。

〔功效〕滋阴降火止遗。

〔主治〕肾阴亏损，相火妄动所致的梦遗证。症见梦多纷纭，遗精频作，腰膝酸软，头晕乏力。

〔服用方法〕将知母和黄柏掰成小碎块将五味子砸碎，并与山萸一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用。每日晚上睡前饮一剂。

〔注意事项〕本药茶对肾气虚弱，固摄无力所致的遗精疗效不理想。

44．金黄四花洗肝茶

〔组成〕金银花5克，黄菊花5克，密蒙花5克，茉莉花茶2克。

〔功效〕清肝明目。

〔主治〕肝火上攻眼窍的眼结膜炎。症见目赤燃肿，疼痛多泪，羞明畏光。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，可将患眼置于杯口上，让药液的蒸汽熏蒸患眼，则有利于患眼的康复。

45．前仁菊花明目茶

〔组成〕车前子5克，菊花5克，草决明5克，龙胆草3克。

〔功效〕清肝明目。

〔主治〕肝火上犯眼窍所致的结膜炎。症见目赤肿痛，羞明流泪。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，

倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将患眼置于杯口上，让药液的蒸汽熏蒸患眼，更有利于发挥药效。

饮用期间，注意眼部的清洁卫生，忌用手揉患眼。

46．参竹麦知清热茶

〔组成〕党参5克，竹叶3克，麦冬5克，知母5克。

〔功效〕清热养阴，益气生津。

〔主治〕热伤气阴的多种急性感染性疾病。症见发热，口干口渴，喜冷饮，气短神疲，舌红少苔，脉细数。

〔服用方法〕将党参、麦冬和知母切成小碎块，与竹叶一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮。饮用期间，忌吃辛辣燥火的食物。

47．栀子大黄退黄茶

〔组成〕栀子5克，熟大黄3克。

〔功效〕清热利胆退黄。

〔主治〕湿热蕴结，不得透泄的急性黄疸性肝性。症见白睛发黄，全身皮肤发黄，小便发黄，舌红，苔黄腻，脉滑数。

〔服用方法〕将栀子砸碎，将熟大黄切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶后，小便的颜色更黄，大便稀溏日行数次，为正常现象。

48．栀子柏皮退黄茶

〔组成〕栀子5克，黄柏5克。

〔功效〕清热退黄。

〔主治〕湿热熏蒸，胆汁外溢所致的黄疸证。症见白睛、小便和全身皮肤发黄，口苦口腻，苔黄腻。

〔服用方法〕将栀子砸碎，将黄柏掰成小块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。直到药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌食油腻厚味食品，并且应保证足够的休息。

49．栀子香豉除烦茶

〔组成〕黄栀子5克，淡豆豉5克。

〔功效〕清热，和中，除烦。

〔主治〕热扰心胃所致的心烦不眠证。症见心中懊侬，烦躁不安，失眠或梦多纷纭，舌红，苔腻，脉滑数。

〔服用方法〕将栀子和豆豉砸烂，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。一剂泡一次，一次饮完。每日上午、下午和晚上睡前各饮一剂。

〔注意事项〕饮用茶期间，忌吃辛辣燥火的食品，并保持乐观的情绪。

50．栀子菊花清肝茶

〔组成〕栀子5克，菊花5克，茉莉花茶2克，银花5克。

〔功效〕清肝泻火。

〔主治〕肝经火热上攻眼目的眼结膜炎。症见目赤肿痛，痒涩多泪，羞明畏光。

〔服用方法〕将栀子砸碎，与其它药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮

用，边饮边加开水，每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将患眼置于杯口上，让药液的蒸汽熏蒸患眼，则有利于患眼的康复。

51．钩藤清热头痛茶

〔组成〕钩藤5克，栀子3枚，竹叶5克，生地5克。

〔功效〕清肝泻火，祛风止痛。

〔主治〕肝火上扰清窍的头痛。症见头暴痛，疼痛如裂，眼胀痛，口苦咽干，鼻衄。

〔服用方法〕将栀子砸碎，将生地切成小碎块，与其它药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，避免生气激动并忌吃辛辣燥热的食物。

52．香连止痢茶

〔组成〕木香5克，黄连5克。

〔功效〕清热燥湿，理气止痛。

〔主治〕湿热下注大肠的痢疾。症见下痢赤白，里急后重，腹痛肠鸣，口渴思饮。

〔服用方法〕将木香切成小碎块，与黄连一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃油腻辛辣食物。

53．莲子清心通淋茶

〔组成〕莲子5克，麦冬5克，黄芩5克，车前子5克。

〔功效〕清心热，交心肾，通淋浊。

〔主治〕心火上炎，湿热下注的尿路感染症。症见小便淋涩疼痛，尿急尿频，心中烦躁，口干口渴。

〔服用方法〕将莲子，黄芩和麦冬切成小碎块，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮，在饮用期间，忌吃辛辣食品。

54．柴胡清肝明目茶

〔组成〕柴胡5克，栀子5克，草决明5克，茉莉花茶1克。

〔功效〕疏肝清热明目。

〔主治〕肝经风热，上攻眼窍的眼病。症见眼睛红肿疼痛，痒涩泪多，羞明畏光。

〔服用方法〕将栀子砸碎，与其它药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，可将患眼置于杯口上，让药液的蒸汽熏蒸患眼，则有利患眼的康复。

55．射干豆根利咽茶

〔组成〕射干5克，山豆根5克，薄荷5克。

〔功效〕清热解毒，利咽消肿。

〔主治〕风热上攻咽喉的扁桃腺炎。症见扁桃体肿大，吞咽疼痛，发热恶寒，头痛不适，苔薄，脉浮数。

〔服用方法〕将射干和山豆根切成小碎块，与薄荷一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药液清淡。每日上午、下午和晚上睡前各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将药液在口中

含漱，让药液充分与患部接触，然后慢慢咽下，则其疗效更理想。

56．桑骨二皮泻白茶

〔组成〕桑白皮5克，地骨皮5克，甘草3克。

〔功效〕清热泻肺，止咳平喘。

〔主治〕肺热壅盛，肺失宣降的支气管炎。症见咳嗽喘仲，痰多稠黄，胸闷气紧。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，可将口鼻对着杯口做深呼吸，让药液的蒸汽进入肺中，以润泽肺组织。

57．黄芩豆豉明目茶

〔组成〕黄芩5克，淡豆豉5克。

〔功效〕清肝泻火。

〔主治〕肝火上炎的眼结膜炎。症见目赤肿痛，痒涩多泪，羞明畏光。

〔服用方法〕将黄芩切成小碎块，与淡豆豉一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服一剂。

〔注意事项〕饮用时，可将患眼置于杯口上，让药液的蒸汽熏蒸患眼，则有利于患眼康复。

在饮用期间，宜多吃动物肝脏。

58．黄芩茅根衄血茶

〔组成〕黄芩3克，白茅根5克。

〔功效〕清热止血。

〔主治〕肺热上攻，灼伤血络的鼻衄。症见鼻中常常出血，血色鲜红。

〔服用方法〕将黄芩切碎，与白茅根一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮。在饮用期间，忌吃辛辣燥火的食物。

59．黄连止呕茶

〔组成〕黄连3克，法半夏3克，干姜3克。

〔功效〕清热降逆，和中止呕。

〔主治〕热积胃中的呕吐证。症见呕吐如喷，吐出物臭秽难闻，舌红，脉滑。

〔服用方法〕将半夏砸碎，将干姜切成小碎块，与黄连一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20至25分钟即可服用。徐徐饮用。每日上午和下午各泡一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮，不宜饮得太烫。

60．黄连戊已止痢茶

〔组成〕黄连3克，吴茱萸3克，白芍5克，沱茶2克。

〔功效〕清热燥湿，缓急止痛。

〔主治〕湿热之毒内壅大肠的痢疾。症见下痢赤白，日行数次，里急后重。

〔服用方法〕将吴茱萸砸碎，将白芍切成小碎块，与其它药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用期间，注意饮食卫生，忌吃辛辣和油腻的食物。

61．黄连阿胶血痢茶

〔组成〕黄连2克，阿胶5克。

〔功效〕清热燥湿，养服止血。

〔主治〕湿热下注，灼伤血络的血痢。症见下痢不止，痢中带血，日行数次。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15分钟左右即可服用。饮用时，先用汤匙搅拌药液，使阿胶完全溶化后再徐徐饮用。一剂泡一次，每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生冷、油腻、辛辣和坚硬的食物，注意饮食卫生。

62．黄连姜草止呕茶

〔组成〕黄连2克，生姜5克，甘草5克。

〔功效〕清胃止呕。

〔主治〕热邪扰胃，胃失和降的胃炎。症见恶心欲吐，甚者呕吐频作，胃中隐痛。

〔服用方法〕将生姜和甘草切碎，与黄连一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每次欲吐时泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，应少量频频咽下，切忌大口大量饮用，否则会加重胃的负担，而致吐。

63．黄连清胃牙痛茶

〔组成〕黄连3克，升麻3克，丹皮5克，生地5克。

〔功效〕清胃泻火，消肿止痛。

〔主治〕胃中积热，上攻牙龈的牙周炎。症见牙龈红肿疼痛，口臭，舌红，脉洪数。

〔服用方法〕将丹皮，生地和升麻切成小碎块，与黄连一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮。饮用时，可含一口药液在口中浸泡患部片刻后再咽下。

饮用期间，忌吃辛辣食物。

64．菊花二草清肝茶

〔组成〕菊花5克，龙胆草5克，草决明5克。

〔功效〕清肝明目。

〔主治〕肝火上炎，上犯目窍的眼结膜炎。症见眼目红痛，羞明畏光，流泪眵多。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将患眼置于杯口上，让药液的蒸汽熏蒸患眼，则有利于患眼的康复。

65．菊莲解毒茶

〔组成〕野菊花10克，半枝莲10克。

〔功效〕清热解毒。

〔主治〕火热毒邪，蕴结肌肤所致疮疖疔痈等感染性皮肤病。症见红肿燉痛，发热恶寒，心烦口干。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣燥火和油腻厚味的食物。

66．豉蒜黄连泻痢茶

〔组成〕豆豉5克，大蒜5瓣，黄连3克，沱茶1克。

〔功效〕清热厚肠，化湿和中。

〔主治〕湿热中阻大肠的痢疾或肠炎。症见泄泻无度，或下痢赤白，腹痛肠鸣，小便不利。

〔服用方法〕将大蒜捣烂，与其它药物一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20至30分钟即可服用。徐徐饮

用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用期间，应注意饮食卫生，忌吃生冷和油腻的食物。

67．野菊公英喉咽茶

〔组成〕野菊花5克，蒲公英5克，连翘5克，石斛5克。

〔功效〕清热解毒，利咽消肿。

〔主治〕火热之毒上熏咽喉所致的扁桃体炎。症见咽喉红肿疼痛，吞咽困难，口干口渴，舌红，苔薄，脉数。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌抽烟、饮酒及吃辛辣油腻食物。

68．银柴清肝消疳茶

〔组成〕银柴胡5克，党参3克，甘草2克，地骨皮3克。

〔功效〕清热益气，消疳实脾。

〔主治〕小儿碑虚肝旺的疳积证。症见患儿发热，汗多，消瘦，烦躁，性急，口渴，舌红，苔少。

〔服用方法〕将骨皮和党参切成小碎块，与其它药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕可放适量的冰糖在本药茶中以调其味。

69．银黄芍药泻痢糖茶

〔组成〕金银花5克，黄芩5克，白芍5克，红糖适量，沱茶2克。

〔功效〕清热解毒，导滞止痢。

〔主治〕热毒下注大肠，灼伤血络的痢疾。症见下痢赤白，日行数次，里急后重，腹痛肠鸣。

〔服用方法〕将黄芩和白芍切成小碎块，与其它药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用期间，注意饮食卫生，忌吃生冷、辛辣和油腻的食物。

70．银翘杏桔止咳茶

〔组成〕金银花5克，连翘5克，杏仁5克，桔梗5克。

〔功效〕清热解毒，宣肺止咳。

〔主治〕风热风犯的上呼吸道感染。症见流涕，喷嚏，咽痛，咽痒，干咳无痰，口干渴，苔薄黄。

〔服用方法〕将杏仁砸烂，将桔梗切为小碎块，与其它药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上睡前各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口呼吸，让药液的蒸汽通过口鼻，直接在上呼吸道发挥作用，则其疗效更理想。

71．兜铃桑皮清肺茶

〔组成〕马兜铃5克，桑白皮5克。

〔功效〕清肺降气，化痰止咳。

〔主治〕痰热滞肺所致的支气管炎。症见久咳不已，痰多黄稠，胸闷气急，舌红，苔黄腻。

〔服用方法〕将以上药物切成碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中，则

更有利于宿痰的排出。

72．清肝明目茶

〔组成〕草决明5克，青葙子5克，密蒙花5克。

〔功效〕清肝明目，疏散风热。

〔主治〕风热外侵，肝热上扰的眼结膜炎。症见目赤肿痛，羞明流泪，痒痛交作。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将患眼置于茶杯口上，让药液的蒸汽来熏蒸患眼，则其疗效更佳。

73．清金化痰茶

〔组成〕黄芩5克，栀子3克，浙贝母3克，茯苓5克。

〔功效〕清肺化痰止咳。

〔主治〕痰浊蕴结化热的支气管炎。症见咳痰稠黄，不易咯出，咳嗽频作，苔黄腻。

〔服用方法〕将栀子和浙贝砸碎，将黄芩和茯苓掰成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20至30分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中，则能更好地发挥疗效。

74．清肺化痰止咳茶

〔组成〕黄芩5克，桑白皮5克，知母3克，瓜蒌3克。

〔功效〕清肺化痰止咳。

〔主治〕痰热壅肺的咳嗽证。症见咳嗽痰多而稠黄，咳痰有力，口干渴，舌红。

〔服用方法〕将以上各位药切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌食各种辛辣油腻食品。

75．清热导赤茶

〔组成〕淡竹叶5克，生地5克，木通5克，甘草2克。

〔功效〕清热利尿，引热下行。

〔主治〕湿热内蕴，气机失调所致的口舌生疮证。症见口腔糜烂，疼痛难忍，小便黄赤，舌红。

〔服用方法〕将生地和木通切成小碎块，与其它药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将药液含在口中，让药液与患处直接接触，然后再慢慢咽下，则其疗效将更好。

76．清消胃火牙痛茶

〔组成〕升麻3克，黄连2克，丹皮3克，生地3克。

〔功效〕清胃解毒，消肿止痛。

〔主治〕胃火上攻所致的牙龈肿痛。症见牙龈红肿疼痛，甚则溃腐成脓，口臭，口渴，舌红，苔腻，脉数。

〔服用方法〕将以上各种药物掰成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌食辛辣燥火之物。饮茶时，宜先将药液在口中含漱，然

后慢慢咽下，这样能增加药液与患部相接触的时间，有利于药性的发挥。

77．清解流感茶

〔组成〕大青叶5克，板蓝根5克，金银花3克，柴胡5克。

〔功效〕清热解毒，疏风解表。

〔主治〕各种流行性感冒。症见喷嚏，流清涕，咽喉疼痛，鼻塞，头晕，全身乏力，苔白，脉浮。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕如在流感流行期间提前饮用本药茶，可起预防流感的作用。

78．散风清热止痛茶

〔组成〕荆芥5克，黄芩3克，连翘3克。

〔功效〕散风清热。

〔主治〕风热上攻的风热头痛症。症见头胀痛，目眩，耳鸣，头晕，口干苦，舌红，苔薄黄，脉浮弦。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯中，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可饮用。一济泡一次，一次饮完，每日上午9点左右和下午14点左右各饮一剂。

〔注意事项〕在春、夏、秋季待本药茶稍凉时饮用，则效果较好；冬季不宜凉，以防伤胃。

79．葛连止痢茶

〔组成〕葛根5克，黄连3克。

〔功效〕升清散邪，清热止痢。

〔主治〕湿热困阻中道，清气不升所致的泻痢证。症见泻水样大便，一日数次，口干不思饮，腹痛肠鸣，饥饿不思食，苔白。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。每日上午、下午和晚上睡前各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌食各种辛辣油腻等有刺激性食品和各种生冷食物。

80．葶苈二母泻肺茶

〔组成〕葶苈子3克，知母5克，浙贝母3克。

〔功效〕泻肺涤痰。

〔主治〕痰热壅盛的肺气肿。症见久咳久喘，痰多黄稠，胸满气急，舌红，苔黄腻。

〔服用方法〕将葶苈子和浙贝母捣碎，将知母切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用，徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中，有利于肺中宿痰的排出。

如为寒痰壅肺的咳喘证，不宜用本药茶。

81．葶苈大枣泻肺茶

〔组成〕葶苈子5克，大枣5枚。

〔功效〕清热泻肺，散结消痈。

〔主治〕热毒壅肺的肺痈。症见咳唾腥臭脓痰，胸痛胸闷，口渴喜饮，舌红，苔黄腻。

〔服用方法〕将葶苈子捣烂，将大枣切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚拂的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中，则有利于肺内宿痰的排除。

饮茶期间，忌抽烟并少吃辛辣燥热的食品。

82．蒜连痢疾茶

〔组成〕大蒜5瓣，黄连5克。

〔功效〕燥湿解毒。

〔主治〕湿热之毒壅滞大肠的急性痢疾。症见痢疾初起，下痢赤白，日行数次，里急后重。

〔服用方法〕将大蒜捣烂，与黄连一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔25至30分钟即可服用，徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用期间，注意饮食卫生忌吃辛辣、油腻的食物。

本药茶大苦大寒，不宜久服，应中病即止。

83．薄荷草决明目茶

〔组成〕薄荷5克，草决明5克。

〔功效〕疏风明目。

〔主治〕风热犯目的眼结膜炎。症见目赤红肿疼痛，烂弦风眼，痒涩多泪，怕亮畏光。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，可将患眼置于杯口站，让药液的蒸汽熏蒸患眼，则能促进其康复。

饮用期间，忌吃辛辣燥火的食物。

84．薄菊清利头目茶

〔组成〕薄荷5克，菊花5克，黄芩3克，茉莉花茶1克。

〔功效〕疏散风热，清利头目。

〔主治〕风热肝火上犯头目的眩晕证。症见头晕眼花，如坐舟船，耳鸣，口苦口干，舌红，苔黄，脉弦数。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡，每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌食各种辛辣燥热之食品，应保持情绪稳定并保证足够的睡眠。

85．薄菊蝉蜕明目茶

〔组成〕薄荷3克，菊花3，蝉蜕3克。

〔功效〕疏风清热明目。

〔主治〕风热之邪上犯双目证。症见目赤肿痛，烂弦风眼，痒涩多泪，畏光羞明，舌红，苔薄。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将患目置于杯口上，利用其蒸汽熏蒸患目。平时注意眼部的清洁卫生，切忌用手揉眼止痒。

86．薄豉栀翘风温茶

〔组成〕薄荷5克，淡豆豉5克，栀子5克，连翘5克。

〔功效〕疏风散热，清热解毒。

〔主治〕风温初起，侵犯肺卫的流行性感冒。症见发热，微恶风，汗出，咽痛，咳嗽，舌红，苔薄，脉浮数。

〔服用方法〕将栀子砸破，与其它药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌抽烟和饮酒并应保证足够的休息。

87．瞿栀立效血淋茶

〔组成〕瞿麦5克，栀了3枚，甘草2克，葱头2个，生姜3克，水灯芯3克。

〔功效〕泻火凉血，利尿通淋。

〔主治〕下焦湿热，热灼血络的急性尿路感染。症见小便下血，淋沥涩痛，频频欲解，腰腹刺痛。

〔服用方法〕将栀子和葱头砸破，将生姜切成薄片，与其它药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上睡前各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免劳累、忌房事，并忌吃辛辣食物。

88．藿连清热止呕茶

〔组成〕藿香5克，黄连3克，竹茹5克，陈皮5克。

〔功效〕清热化湿，降逆止呕。

〔主治〕热邪犯胃，胃气止逆的急性胃炎。症见恶心呕吐频作，食入即吐，吐酸苦水，舌红，脉弦。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用本药茶一定要频频少量饮入，否则会加重胃的负担而致吐。

理血剂

1．二仁调经茶

〔组成〕火麻仁5克，桃仁5克。

〔功效〕养血化瘀。

〔主治〕血虚瘀阻的月经不调。症见月经每3至5个月行经一次，经血清少，但见瘀块，腹部隐痛。

〔服用方法〕将以上药物砸烂，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次行经前七天开始饮用本药茶，来潮后即可停药。饮用期间忌吃生冷食物。

2．二叶干姜吐血茶

〔组成〕侧柏叶5克，艾叶5克，干姜3克。

〔功效〕温胃止血。

〔主治〕胃阳虚寒，统摄失权的胃溃疡吐血。症见恶心呕吐，呕出物带血，甚者呕血，血色紫暗，长期不愈，脉沉弱。

〔服用方法〕将干姜切成小碎块，与其它药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用本药茶应频频少量饮入，否则会加重胃的负担，使病情加重。饮用期间，忌饮酒及吃生冷坚硬食物。

如饮用本药茶后，呕血仍严重者，应及时到医院就诊，以免耽误病情。

3．二白养胃止血茶

〔组成〕白及5克，白术5克。

〔功效〕养胃止血。

〔主治〕热伤胃络的胃溃疡呕血。症见胃脘疼痛，恶心呕吐，呕出物中带血，甚者吐鲜血，神疲气短。

〔服用方法〕将以上药物切碎，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用本药茶应频频少量饮入，否则会加重胃的负担而致吐，加重病情。

饮用期间，忌饮酒及吃辛辣食物，应控制食量，甚至暂禁食，或以流汁为主。

如饮用本药茶后，呕血仍不止，应及时到医院就诊，以免耽误病情。

4．二蓟二根止血茶

〔组成〕大蓟5克，小蓟5克，茜草根5克，白茅根5克。

〔功效〕凉血止血。

〔主治〕血热妄血的多种出血，如衄血、呕血、咯血、尿血等。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌抽烟、饮酒及吃辛辣食物，并注意保证足够的休息。

5．大蓟止血蜜茶

〔组成〕新鲜大蓟20克，蜂蜜适量。

〔功效〕凉血止血。

〔主治〕血热妄行所致的各种出血，如衄血、咯血、呕血、尿血、崩漏等。

〔服用方法〕将大蓟置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。饮用时，将蜂蜜溶入药液中搅拌均匀后，再徐徐饮用。一剂泡一次，每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌抽烟、饮酒及吃辛辣食物并注意保证足够的休息，避免过度疲劳。

6．小蓟术地崩漏茶

〔组成〕小蓟5克，白术5克，生地5克。

〔功效〕益气摄血，凉血止血。

〔主治〕肾阴亏损，冲任不固所致的崩漏。症见月经量多，延期不净，血色鲜红，腰腹酸软。

〔服用方法〕将白术和生地切成小碎块，与小蓟一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用本药茶，一般从每次月经来潮时开始饮用，月经干净后即停用，连续饮用3至6个月。

7．小蓟通草血淋茶

〔组成〕小蓟5克，通草5克，生地5克，蒲黄5克，淡竹叶3克。

〔功效〕清热利尿，凉血止血。

〔主治〕下焦热结，灼伤血络的急性尿路感染。症见尿急尿频，尿中带血，如洗肉水，尿时刺痛难忍。

〔服用方法〕将生地和蒲黄切成小碎块，与其它药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15分钟左右即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意外阴部清洁卫生，忌房事，并忌吃辛辣食物。

8．小蓟益母胎漏茶

〔组成〕小蓟10克，益母草10克。

〔功效〕止血保胎。

〔主治〕冲任经血不养胎气所致的胎漏。症见妊娠2至3个月，阴道见红出血，胎动不安，腰腹坠胀酸痛。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳，严禁从事重体力劳动。

9．山楂产后化瘀茶

〔组成〕山楂10克，红砂糖适量。

〔功效〕化瘀行滞止痛。

〔主治〕产后气滞血瘀所致的腹痛。症见产后腹痛，恶露不净，并见瘀块。

〔服用方法〕将山楂切为小碎块，与砂糖一起置茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，一剂泡一次。每日上午、下午和晚上睡觉前各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生冷食物并注意腹部保暖。

10．王不留行下乳茶

〔组成〕王不留行5克，通草5克，柴胡3克，当归5克。

〔功效〕养血疏肝，通络下乳。

〔主治〕肝气郁结，乳络不通的乳汁缺乏，乳汁不出，乳房胀痛。

〔服用方法〕将当归切成小碎块，与其它药物一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意休息，避免生气动怒，多吃猪蹄和海鲜类食物。

孕妇忌用本药茶。

11．王不留行血淋茶

〔组成〕王不留行5克，石苇5克，车前子5克。

〔功效〕利水通淋。

〔主治〕虚热劳损，膀胱血瘀的急性尿路感染。症见小便涩痛不利，日行数十次，尿中带血，如洗肉水。

〔服用方法〕将石苇切成小碎块，与其它药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳，忌房事并忌吃辛辣食物。

孕妇忌用本药茶。

12．王不留行通经茶

〔组成〕王不留行5克，牛膝5克，桃仁5克，香附5克。

〔功效〕活血通经。

〔主治〕肝气郁结，冲任不调的闭经。症见月经数月不行，少腹疼痛，胸胁闷胀。

〔服用方法〕将王不留行和桃仁砸碎，将其它药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次在行经前七天开始饮用本药茶，来潮后即停药，连续饮用3至6个周期。

孕妇忌用本药茶。

13．木玄归芍调经茶

〔组成〕木香5克，玄胡索3克，当归5

克，白芍5克。

〔功效〕理气止痛，活血调经。

〔主治〕肝郁不疏，气滞血瘀的青春期痛经。症见行经前后腰腹疼痛难忍，心烦易怒，经血不畅。

〔服用方法〕将玄胡索砸碎，将其它的药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶热饮则疗效更好。每次行经前3天开始饮用，来潮后痛经缓解即可停药。

14．木通牛膝通经茶

〔组成〕木通5克，牛膝5克，生地5克，玄胡2克。

〔功效〕行滞破瘀通经。

〔主治〕气滞血瘀所致的闭经。症见月经数月不潮，或经行不畅，腹痛腰胀，舌紫暗。

〔服用方法〕将玄胡砸碎，将其它药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每月行经前三天开始饮用本药茶，来潮后即可停药，连续饮用3至6个月。

饮用期间，忌吃生冷食物。

15．木通通乳茶

〔组成〕木通5克，王不留行3克，天花粉5克，甘草2克。

〔功效〕行滞通乳。

〔主治〕产后气滞所致的乳汁不下。症见产后乳汁不通，或乳汁短少。

〔服用方法〕将王不留行砸碎，将其它药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日下午泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意加强营养，多吃猪蹄和海鲜等食物。

16．贝母茅根咳血茶

〔组成〕川贝母3克，白茅根30克，茜草根5克。

〔功效〕润肺止咳，凉血止血。

〔主治〕肺热伤阴，迫血妄行的支气管扩张。症见久咳不已，干咳痰少，痰中带血，甚者大量咯血。

〔服用方法〕将川贝母砸碎，与其它药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药物的蒸汽充分进入肺内，则能更有效地发挥疗效。饮用期间，忌抽烟、渴酒和吃辛辣食物。

17．牛膝桃仁通经茶

〔组成〕牛膝5克，桃仁5克，红花5克，柴胡5克。

〔功效〕活血通经。

〔主治〕瘀血内停所致的闭经。症见月经数月不行，少腹疼痛拒按。

〔服用方法〕将桃仁砸碎，将牛膝切成小碎块，与其它药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次在行经前七天开始饮用，行经后即可停药，连续饮用3至6个周期。

孕妇忌用本药茶。

18．月季荠蔚调经茶

〔组成〕月季花5克，荠蔚子5克。

〔功效〕和血调经。

〔主治〕冲任不和的月经不调。症见月经或先或后，经量或多或少，经血或清或稠，小腹胀痛。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次月经前三天开始饮用，行经后第二天即可停药，连续饮用3至6个周期。

19．丹皮蒲黄衄血茶

〔组成〕牡丹皮5克，蒲黄5克，黄芩3克，侧柏叶5克。

〔功效〕清热凉血。

〔主治〕肺热炽盛，上迫鼻窍，灼伤血络的衄血。症见鼻中常常出血，血色鲜红。

〔服用方法〕将牡丹皮和黄芩切碎，与其它药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每次衄血时泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮，饮用期间，忌吃辛辣燥火的食物。

20．丹参山楂冠心茶

〔组成〕丹参5克，山楂5克。

〔功效〕活血化瘀。

〔主治〕血瘀气滞，心脉瘀阻的冠状动脉粥样硬化性心脏病。症见心胸刺痛，胸痞短气，心烦不安，夜卧不宁，舌紫暗。

〔服用方法〕将以上药物切成碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，保持情绪稳定，避免激动生气，并少吃油腻食物。

21．丹参益母调经茶

〔组成〕丹参5克，益母草5克。

〔功效〕化瘀养血调经。

〔主治〕气血不和的月经不调。症见月经或先或后，经量或多或少，时而痛经，时而闭经。

〔服用方法〕将丹参切成小碎块，与益母草一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保持情绪稳定，避免生气发怒。

22．双荷吐血蜜茶

〔组成〕荷梗10克，藕节10克，蜂蜜适量。

〔功效〕涩络止血。

〔主治〕胃中湿热阻滞，气机失调，迫血上逆所致的呕血。症见呕出物中带血，甚者呕鲜血，胃脘隐痛。

〔服用方法〕将藕节切成小碎块，与荷梗一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。饮用时，将蜂蜜溶入药液中，搅拌均匀，徐徐饮用，一剂泡一次，每日上午和下午各泡一剂。

〔注意事项〕饮用本药茶应频频少量饮入，否则会加重胃的负担而致吐，使出血更严重。

饮用期间，忌饮酒及吃辛辣食物，应控

制食量并以流汁为主。

如饮用后，呕血仍不止，应及时到医院就诊，以免耽误病情。

23．石苇蒲黄血尿茶

〔组成〕石苇5克，蒲黄5克。

〔功效〕利尿止血。

〔主治〕湿热蕴结膀胱，灼伤血络的尿血证。症见尿中带血，淋沥涩痛，频频欲解少腹拘急。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度劳累并忌房事及吃辛辣食物。

24．归地调经止血茶

〔组成〕当归5克，生地5克，侧柏叶5克，艾叶3克。

〔功效〕调和冲任，摄经止血。

〔主治〕冲任气虚，不能统摄经血所致的月经绵绵不止证。症见月经过多，绵绵不止，经血色淡，舌淡白，脉弱。

〔服用方法〕将当归和生地切为小碎块，与其它药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟即可服用，一剂泡一次，一次饮完。每日上午、下午和晚上睡觉前各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶适于每次行经后第二天开始饮用，经血止后即可停用。

25．归芪桃红中风茶

〔组成〕当归5克，黄芪5克，桃仁5克，红花3克。

〔功效〕益气化瘀，和营通络。

〔主治〕营血不通，经络瘀阻的脑血管意外后遗症。症见半身不遂，口眼歪斜，语言蹇涩者。

〔服用方法〕将当归和黄芪切成小碎块，将桃仁砸碎，与红花一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜配合针灸，推拿治疗。

26．四生止血茶

〔组成〕生地黄5克，生荷叶3克，生侧柏叶5克，生艾叶3克。

〔功效〕清热凉血止血。

〔主治〕肺胃炽热，迫血妄行所致的吐衄证。症见呕血，或咯血，或衄血，血色鲜红，舌红，脉数。

〔服用方法〕将生地掰为小碎块与其它药物一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15分钟即可服用。徐徐饮用。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶只适用于血热妄行的出血证，对气虚统摄无力的出血证疗效较差。

27．生化恶露茶

〔组成〕川芎5克，桃仁5克，炮姜3克，当归5克，甘草2克。

〔功效〕温经行瘀。

〔主治〕产后瘀血阻滞的恶露不行，少腹疼痛。

〔服用方法〕将桃仁砸碎，将其它药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，应注意小腹保暖，并忌吃生冷食物。

28．仙鹤二母咯血糖茶

〔组成〕仙鹤草5克，知母5克，川贝母3克，白及5克，冰糖适量。

〔功效〕清肺止咳，润燥敛血。

〔主治〕肺肾阴亏的肺结核咯血。症见潮热，咳嗽，痰中带血，胸痛。

〔服用方法〕将川贝母砸碎，将知母和白及切成小碎块，与仙鹤草一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。饮用时，将冰糖溶入药液内，搅拌均匀后，徐徐饮用。一剂泡一次，每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌抽烟、饮酒及吃辛辣食物。

饮用时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺内，则能更好地发挥药效。

本药茶只能作为抗结核治疗的辅助药物。

29．仙鹤茅根衄血茶

〔组成〕仙鹤草5克，白茅根5克，蒲黄5克，大蓟5克。

〔功效〕凉血止血。

〔主治〕肺有蕴热，肺阴被耗，血热妄行所致的鼻衄。症见鼻腔出血，血色鲜红，长流不止。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，宜将鼻孔对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽湿润鼻腔，则能更充分地发挥药效。

饮用期间，忌抽烟、饮酒及吃辛辣食物。

如饮用本药茶后鼻衄仍不止，应及时到医院就诊。

30．仙鹤草吐血茶

〔组成〕仙鹤草5克，侧柏叶5克，藕节5克，黄连1克。

〔功效〕清胃泻火，凉血敛血。

〔主治〕胃中积热，脉络损伤所致的呕血。症见呕血如涌，血色鲜红，气粗脉洪。

〔服用方法〕将藕节切成小碎块，与其它药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，一剂泡一次。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，应少量频频饮入，否则会加重胃的负担而致吐，致使病情恶化。在出血期间，应禁食。

31．仙蒲益母崩漏茶

〔组成〕仙鹤草5克，蒲黄5克，益母草5克。

〔功效〕调经止崩。

〔主治〕冲任不固，血热妄行的崩漏。症见每次月经量多，绵绵不止，血色鲜红。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕在每次行经时开始饮用本药茶，经停后即停药。连续饮用3至6个月。

32．白及枇杷咯血茶

〔组成〕白及5克，枇杷叶5克，阿胶5克，生地5克。

〔功效〕清热涩血，敛肺补虚。

〔主治〕阴虚内热，灼伤血格的肺结核咯血。症见痰中带血，人体消瘦，潮热，胸痛，五心烦热。

〔服用方法〕将白及和生地切成小碎块，与其它药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可饮用。饮用时，先用汤匙搅拌药液，使阿胶完全溶入药液中后再饮用。一剂泡一次，每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌抽烟、饮酒及吃辛辣食物并应保证足够的休息，避免过度劳累。

33．地槐枳芥便血茶

〔组成〕地榆5克，槐花3克，荆芥穗3克，枳壳5克。

〔功效〕清热行滞，凉血止血。

〔主治〕湿热蕴结下焦，灼伤阴络所致的痔疮下血。症见大便结燥，便中带血，或先血后便，或先便后血，血色鲜红。

〔服用方法〕将地榆和枳壳切成小碎块，与其它药一起置入茶杯中，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15分钟左右即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌抽烟、饮酒及吃辛辣食物，应适当增加体育锻炼，但勿过度疲劳并注意保持大便通畅。

34．地榆砂草便血茶

〔组成〕地榆5克，砂仁5克，甘草5克。

〔功效〕理气和中，凉血止血。

〔主治〕湿热蕴结大肠，灼伤血络，气机失常所致的痔疮便血。症见大便下血，或先血后便，血色鲜红。

〔服用方法〕将砂仁砸碎，将地榆和甘草切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌抽烟、饮酒及吃辛辣食物，避免久坐久站，并应适当增加体育锻炼，但勿过度疲劳。

35．地榆崩漏醋茶

〔组成〕地榆5克，食醋适量。

〔功效〕敛涩固血。

〔主治〕阴虚血热所致的崩漏。症见月经量多，久久不净，腹部坠胀隐痛。

〔服用方法〕将地榆切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15分钟左右即可饮用。饮用时，将食醋倒入药液内，搅拌均匀后，再徐徐饮用。一剂泡一次，每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕在每次月经来潮时即开始饮用，月经干净后即可停药。连续饮用3至6个月。

36．地榆楂梅赤痢糖茶

〔组成〕地榆5克，乌梅3枚，山楂5克，红糖适量。

〔功效〕酸涩止痢，凉血止血。

〔主治〕湿热疫毒，内阻肠道，与血相搏所致的慢性痢疾。症见久痢不止，下痢赤白，日行数次，肚腹隐痛，神疲气短。

〔服用方法〕将乌梅砸碎，将地榆和山楂切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。饮用时，先将红糖溶入药液内，用汤匙搅拌溶化后，再徐徐饮用。一剂泡一次，每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣、油腻和不易消化的食物。

37．芎归益母调经茶

〔组成〕川芎5克，当归5克，益母草5克，桃仁3克。

〔功效〕活血调经。

〔主治〕气血不和的月经不调。症见月经或提前，或延后，或多，或少，经血或清或浓。

〔服用方法〕将桃仁砸碎，将川芎和当归切成小碎块，与益母草一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保持精神乐观，避免情绪波动。

38．芎膝桃红经闭茶

〔组成〕川芎5克，牛膝5克，桃仁5克，红花3克。

〔功效〕化瘀通经。

〔主治〕瘀血阻塞的经闭不行。症见月经三个月不至。肌肤甲错，人体憔悴，舌紫暗，脉细涩。

〔服用方法〕将川芎、牛膝切成小碎块，将桃仁砸碎，与红花一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次行经前七天开始饮用本药茶，经行后即可停药。连续饮用3至6个月。

39．竹茹齿衄茶

〔组成〕竹茹5克，食醋适量。

〔功效〕清胃凉血。

〔主治〕胃热上冲所致的齿衄。症见牙齿出血，时隐时作，长时不愈。

〔服用方法〕将竹茹置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。饮用时，将食醋倒入，搅拌均匀，徐徐饮用，每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将药液含嚼在口中片刻，让药液更充分地与患部接触，则其疗效更佳。

40．血藤当归调经茶

〔组成〕鸡血藤5克，当归5克，香附5克。

〔功效〕养血理气调经。

〔主治〕血虚瘀滞的月经不调。症见经行或先或后，经量或多或少，经血或清或稠。

〔服用方法〕将香附砸碎，将鸡血藤和当归切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次在行经前七天开始饮用，经行后即可停用，连续饮用3至6个周期。

饮用期间，忌吃生冷食物。

41．延胡丹参心痛茶

〔组成〕延胡索2克，丹参5克，檀香3克，薤白5个。

〔功效〕通心脉，止心痛。

〔主治〕心脉气滞血瘀，胸阳不振的心绞痛。症见心前区憋闷、疼痛向后背放射，呼吸急促，唇舌紫暗。

〔服用方法〕将延胡索和薤白砸碎，将丹参和檀香切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午泡服一剂。

〔注意事项〕长期饮用本药茶，可预防心绞痛的发作。

饮用期间，注意休息，避免过度疲劳、情绪激动，忌吃生冷及油腻食物，每晚睡觉前饮半匙食醋。

42．延桂逐瘀通经茶

〔组成〕延胡索3克，肉桂2克，蒲黄5克，当归5克。

〔功效〕化瘀通经。

〔主治〕寒凝血瘀，冲任受阻的闭经。症见月经数月不行，小腹冷痛，肢冷畏寒。

〔服用方法〕将延胡索砸碎，将肉桂和当归切成小碎块，与蒲黄一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次在行经前三天开始饮用，来潮后即可停药，连续饮用3至6个周期。

43．产后腹痛黑神茶

〔组成〕蒲黄5克，当归尾5克，炮姜2克，桂心3克，赤芍5克。

〔功效〕温经散血，行滞化瘀。

〔主治〕寒滞冲任，气滞血瘀的产后恶露不尽，小腹隐痛，得温则减，遇寒则剧。

〔服用方法〕将当归、炮姜、桂心和赤芍切成小碎块，与蒲黄一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，忌吃生冷食物并尽量避免接触冷水。

44．红花二香胃痛茶

〔组成〕红花3克，丁香3克，木香5克。

〔功效〕活血，理气，止痛。

〔主治〕寒冷气滞血瘀所致的胃痛。症见胃脘疼痛，痛有定处，遇寒则甚，行暖则减。

〔服用方法〕将丁香砸碎，将木香切成小碎块，与红花一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，忌吃生、冷、硬的食物。

孕妇忌用本药茶。

45．红花丹参冠心茶

〔组成〕红花3克，丹参5克，瓜蒌5克，薤白5个。

〔功效〕通心脉，止胸痛。

〔主治〕血瘀气滞，心脉受阻的冠状动脉硬化性心脏病。症见心前区痞满疼痛，胸闷不适，夜卧不宁。

〔服用方法〕将薤白砸烂，将丹参和瓜蒌切成小碎块，与红花一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳，保持情绪稳定，避免动怒生气，忌吃油腻食物。

孕妇忌用本药茶。

46．红花闭经茶

〔组成〕红花3克，牛膝5克，香附5克。

〔功效〕理气，化瘀，通经。

〔主治〕气滞血瘀内阻冲任所致的闭经。症见月经数月不行，少腹疼痛拒按，胸胁胀痛。

〔服用方法〕将香附砸碎，将牛膝切成小碎块，与红花一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次在行经前七天开始饮

用，来潮后即可停药，连续饮用3至6个周期。

孕妇忌用本药茶。

47．红藤益母通经茶

〔组成〕红藤5克，益母草5克，当归5克，香附5克。

〔功效〕祛瘀行滞，养血通经。

〔主治〕血虚经闭。症见身体瘦弱，肌肤干燥，月经三个月不潮，面色无华，舌淡白，脉细。

〔服用方法〕将香附砸碎，将当归切成小节，与其他药一起，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔25分钟左右即可饮用。一剂泡一次，一次饮完。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕在每次行经前七天左右开始饮用本药茶，来潮后即可停药。

48．赤芍香附止崩茶

〔组成〕赤芍5克，香附5克。

〔功效〕行气活血。

〔主治〕冲任虚损，血热扰经的崩漏。症见月经量多，过期不止，绵绵不绝，少腹隐痛。

〔服用方法〕将香附砸碎，将赤芍切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕每次月经来潮时开始饮用，经止后停药，宜连续饮用3至6个周期。

49．赤芍槟榔血淋茶

〔组成〕赤芍5克，槟榔5克。

〔功效〕利尿止血。

〔主治〕湿热下注膀胱，热伤血络的血淋证。症见尿频尿急，尿中带血如洗肉水。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，忌房事并忌吃辛辣食物。

50．苍术地榆痔疮茶

〔组成〕苍术5克，地榆炭5克。

〔功效〕燥湿除秽，清热凉血。

〔主治〕湿热下注大肠，迫血妄行的痔疮。症见痔疮肿大，便时下血，血色鲜红，甚者如注。

〔服用方法〕将苍术切成小碎块，与地榆一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上睡前各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌饮酒、抽烟并少吃辛辣燥热食品，避免久站久坐和久蹲，并应保持大便通畅。

51．苏木通经茶

〔组成〕苏木5克，刘寄奴5克，凌霄花5克，桂心3克。

〔功效〕活血化瘀通经。

〔主治〕瘀血内积，冲任不通的闭经。症见月经数月不行，少腹结胀疼痛。

〔服用方法〕将苏木和桂心劈成小碎块，与其它药一起置入茶杯内，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次在行经前七天开始饮用，来潮后即停药，连续饮用3至6个周期。

孕妇忌用本药茶。

52．旱莲藕节吐血茶

〔组成〕旱莲草5克（鲜品15克），藕节5克，（鲜品15克）

〔功效〕凉血敛损。

〔主治〕胃中积热，热伤血络的胃溃疡呕血。症见胃脘疼痛，恶心呕吐，呕出物中带血，甚者呕吐鲜血，血色鲜红。

〔服用方法〕将藕节切成小碎块，与旱莲草一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用本药茶应少量频频饮入，否则会加重胃的负担，使病情恶化。

饮用期间，忌吃生冷、油腻及辛辣食物，并宜进流汁或禁食。

如饮用本药茶后仍呕血不止，应及时到医院就诊，以免耽误病情。

53．皂黄榆槐痔疮茶

〔组成〕皂刺5克，熟大黄3克，地榆5克，槐花5克。

〔功效〕消热解毒，凉血止血。

〔主治〕热毒瘀滞的内外痔疮，或痔疮下血如注。

〔服用方法〕将熟大黄和地榆切成小碎块，与其它药一起置人茶杯内，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣燥火的食物，避免久坐久站。饮用后若大便次数增加，小便变黄属正常现象。

54．灵仙肠风便血茶

〔组成〕威灵仙5克，鸡冠花5克，知母5克，淅贝母2克。

〔功效〕清热解毒，凉血止血。

〔主治〕大肠湿热壅滞，灼伤血络的肠风、痔疮、脏毒等各种便血。

〔服用方法〕将淅贝母砸碎，将威灵仙和知母切成小碎块，与鸡冠花一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌抽烟、饮酒及吃辛辣食物。

55．阿胶小蓟尿血茶

〔组成〕阿胶5克，小蓟5克，栀子3枚，生地5克。

〔功效〕清热利尿，养血止血。

〔主治〕湿热下注，损伤阴络的尿血证。症见尿频尿急，尿中带血，尿时刺痛难忍。

〔服用方法〕将栀子砸破，将生地切成小碎块，与其它药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。饮用时，用汤匙搅拌药液，使阿胶完全溶化后再徐徐饮用。一剂泡一次，每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度劳累，忌房事并忌吃辛辣食物。

56．青附棱术消癥茶

〔组成〕青皮5克，香附5克，三棱5克，莪术5克。

〔功效〕破气活血消征。

〔主治〕气滞血瘀的子宫肌瘤。症见腹部有大小不一的包块，月经紊乱，或多或少，包块不硬，触之不痛。

〔服用方法〕将香附砸碎，将其它药切成小碎块，置于茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20至25分钟即可服用。

徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶疗效较慢，一般需饮服3至6个月方可见效。月经期间，需停饮本药茶。

57．刺藜当归痛经茶

〔组成〕枣蒺藜5克，当归5克。

〔功效〕养血消瘀，行气止痛。

〔主治〕血虚气滞所致的痛经。症见月经不调，先后无定期，行经腹痛，腰腹酸胀。

〔服用方法〕将刺蒺藜砸碎，将当归切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每月行经前三天开始饮用本药茶，经行痛止后即可停药。

58．虎杖活血化瘀茶

〔组成〕虎杖5克，土瓜根5克，牛膝5克，凌霄花5克。

〔功效〕活血化瘀，破积散结。

〔主治〕

（1）气滞血瘀的经闭。症见月经数月不行，或经少不畅，腰腹疼痛。

（2）血瘀痰结所致的症瘕积聚。症见腹部有包块，包块坚硬滑动，或时有时无，腰腹胀痛，月经量多。

〔服用方法〕将虎杖、土瓜根和牛膝切成小碎块，与凌霄花一块置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕行经前三天开始饮用本药茶，经行后即可停药。连续饮用3至6个月。

症瘕者，平时每日饮用，经行后暂停饮用。

59．金红痛经茶

〔组成〕郁金5克，红花3克，香附5克，当归5克。

〔功效〕行气解郁，和血止痛。

〔主治〕肝气郁滞，冲任不调所致的痛经。症见行经前后少腹疼痛，行经困难，经血紫暗有瘀块。

〔服用方法〕将香附砸碎，将郁金和当归切成小碎块，与红花一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次行经前三天开始饮用，待经行痛缓后即可停药，连续饮用3至6个周期。

在饮用期间，忌吃生冷食物。

孕妇忌用本药茶。

60．泽兰产后腹痛茶

〔组成〕泽兰5克，桂心5克，赤芍5克，甘草3克。

〔功效〕温经活血。

〔主治〕产后气血瘀阻的恶露不行，小腹胀痛。

〔服用方法〕将桂心、赤芍和甘草切成小碎块，与泽兰一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，忌吃生冷食物。

孕妇忌用本药茶。

61．泽兰养血通经茶

〔组成〕泽兰5克，当归5克，白芍5克，甘草3克。

〔功效〕调气血，通经血。

〔主治〕冲任不调，气血瘀阻的经闭。症见月经微少，渐之不通，日渐羸瘦，脉细涩。

〔服用方法〕将当归、白芍和甘草切成小碎块，与泽兰一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水。盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次在行经前七天开始饮用本药茶，来潮后两天即可停药。连续饮用3至6个周期。

孕妇忌用来药茶。

62．泽兰活血腰痛茶

〔组成〕泽兰5克，牛膝5克，鸡血藤5克，灵仙5克，续断5克。

〔功效〕活血通络，强筋壮骨。

〔主治〕气滞血瘀，经络不通的腰肌劳损。症见腰部疼痛，痛有定处，俯仰困难，屈伸不利。

〔服用方法〕将牛膝、鸡血藤、灵仙和续断切成小碎块，与泽兰一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用期间，注意休息，避免过度用力，让腰部得到充分的休息。

孕妇忌用本药茶。

63．泽兰益母调经茶

〔组成〕泽兰5克，益母草5克，香附5克。

〔功效〕活血，疏肝，调经。

〔主治〕肝火条达，气滞血瘀的月经不调。症见月经或先或后，经量或多或少，经血或清或稠，少腹疼痛。

〔服用方法〕将香附砸碎，与其它药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次在行经前三天开始饮用，经行后第二天即可停药，连续饮用3至6个周期。

孕妇忌用本药茶。

64．荆槐止血茶

〔组成〕荆芥5克，炒槐花5克，黄连1克，地榆3克。

〔功效〕疏风，清热，止血。

〔主治〕由湿热下注所致的各种出血证。如肠风下血，便血，尿血，崩漏下血，痔疮下血等。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌喝酒和吃辛辣厚味的食物，避免久蹲、久坐、久站。

65．茜根行滞痛经茶

〔组成〕茜草根5克，蒲黄5克，香附5克，枳壳5克。

〔功效〕行血导滞，调经止痛。

〔主治〕气滞血瘀所致的痛经。症见行经前后腹部疼痛，经行不畅。

〔服用方法〕将茜草根和枳壳切成小碎块，将香附砸碎，与蒲黄一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次在行经前三天开始饮用本药茶，月经来潮后即可停药。一般需连续饮用3至6个月。

66．茜根固冲茶

〔组成〕茜草根5克，黄芪5克，白术5克，白芍5克。

〔功效〕益气摄血。

〔主治〕冲任不固，气虚不摄的崩漏。症见月经量多，过期不止，血色清淡。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次月经来潮时开始饮用，经血干净后即停药，连续饮用3至6个月。

67．茜根柏叶吐血茶

〔组成〕茜草根5克，侧柏叶5克，生地黄5克，黄芩3克。

〔功效〕清热止血。

〔主治〕胃热炽盛，逼血上行的呕血。症见胃脘隐痛，恶心呕吐，呕出物中带血，甚者呕吐鲜血。

〔服用方法〕将茜草根、生地和黄芩切成小碎块，与侧柏叶一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用本药茶，应少量频频饮入，否则会加重胃的负担而致吐，使病情加重。

饮用期间，应适当控制食量，宜少吃多餐。

68．茜梅鼻衄蜜茶

〔组成〕茜草根5克，乌梅3枚，艾叶5克，蜂蜜适量。

〔功效〕收敛止血。

〔主治〕风热犯肺，热伤阴络所致的鼻衄。症见鼻腔经常出血，血色鲜红，时止时作，鼻腔干燥。

〔服用方法〕将乌梅砸碎，将茜草根切成小碎块，与艾叶一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟即可饮用。饮用时，先将蜂蜜溶入药液中，搅拌均匀，再徐徐饮用。一剂泡一次，每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽润泽鼻腔，则更好地发挥药效。

饮用期间，忌抽烟、饮酒及吃辛辣食物。

69．茜榆芩连血痢茶

〔组成〕茜草根5克，地榆5克，黄芩3克，黄连1克。

〔功效〕清热行滞。

〔主治〕湿热蕴结大肠，传化受阻所致的血痢。症见下痢赤白，腹痛肠鸣，里急后重。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生冷、油腻和不易消化的食物。

70．荜茇蒲黄温经茶

〔组成〕荜茇2克，蒲黄5克。

〔功效〕温经止痛。

〔主治〕寒凝血滞冲任之脉的痛经。症见月经不调，先后无定期，经期腹痛，腰腹酸胀，漏下无时，肢冷畏寒。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。

每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶热饮更能发挥其药效。每次行经前三天开始饮用，行经后三天即可停药。

在饮用本药茶期间，忌吃生冷食物。

71．柏叶黄连尿血茶

〔组成〕侧柏叶5克，黄连2克。

〔功效〕清热止血。

〔主治〕湿热蕴结膀胱，热扰血分的急性尿路感染。症见尿频尿急，尿中带血，如洗肉水，刺痛难忍。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳并忌吃辛辣食物。

72．柏叶榴花鼻衄茶

〔组成〕侧柏叶5克，石榴花5克。

〔功效〕凉血止血。

〔主治〕肺热上壅清道所致的鼻衄。症见鼻腔经常出血，血色鲜红，鼻腔干燥。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，可将鼻孔对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽进入鼻腔，直接发挥药效。

饮用期间，忌抽烟、饮酒及吃辛辣食物。

73．柏槐便血蜜茶

〔组成〕侧柏叶5克，槐花5克，蜂蜜适量。

〔功效〕泻火凉血。

〔主治〕湿热蕴结肠道，灼伤血络的痔疮下血。症见大便干结，便中带血，或先血后便，或先便后血。

〔服用方法〕将侧柏叶和槐花置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。饮用时，先将蜂蜜溶入药液中，搅拌均匀后，再徐徐饮用。一剂泡一次，每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌抽烟、饮酒及吃辛辣食物，避免久坐久站并应适当增加体育锻炼。

74．香附四物调经茶

〔组成〕香附5克，当归5克，白芍5克，川芎5克，熟地5克。

〔功效〕理气补血调经。

〔主治〕肝血不足，肝气郁滞的月经延期。症见月经延后，经血量少而清淡，少腹隐隐作痛。

〔服用方法〕将香附砸碎，将其余的药切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕每月行经前三天开始饮用，月经来潮两天后可停药。

75．香附桃红通经茶

〔组成〕香附5克，桃仁5克，红花5克，川芎5克。

〔功效〕理气活血，化瘀通经。

〔主治〕气滞血瘀的闭经。症见月经数月不潮，人体消瘦，少腹隐痛，腰部酸胀，舌紫暗有瘀斑，脉细涩。

〔服用方法〕将香附和桃仁砸碎，将川芎切成小碎块，与红花一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。

每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每月行经前七天开始饮用，来潮后即可停药，需连续服用3至6个月。

76．独味三七止血茶

〔组成〕三七0．5克。

〔功效〕化瘀止血。

〔主治〕瘀血阴滞，血不归经的各种出血，如衄血、咯血、呕血、便血、崩漏等。

〔服用方法〕将三七切成小碎块，置人茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟即可服用。一剂泡一次，一次饮完。饮用时，可将药渣嚼烂，用药液送服。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳，忌吃辛辣食物。

77．独味蒲黄止血茶

〔组成〕蒲黄5克。

〔功效〕行瘀止血。

〔主治〕瘀血不行，血不归经的各种出血，如衄血、咯血、呕血、尿血、便血、崩漏等。

〔服用方法〕将蒲黄置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15分钟左右即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳，忌吃辛辣食物。

78．姜红冠心茶

〔组成〕姜黄5克，红花3克，当归5克，木香5克。

〔功效〕通心脉，止心痛。

〔主治〕气滞血瘀的冠状动脉硬化性心脏病。症见心前区刺痛，胸中痞满不适，舌紫暗，脉涩。

〔服用方法〕将姜黄、当归和木香切成小碎块，与红花一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳、情绪激动，并忌吃油腻食物。

孕妇忌用本药茶。

79．姜草二叶摄血茶

〔组成〕炮姜3克，艾叶5克，侧柏叶5克，甘草3克。

〔功效〕温经摄血。

〔主治〕中气虚寒不能摄血的各种内出血，如呕血、衄血、便血、尿血、崩漏下血等。

〔服用方法〕将炮姜和甘草切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各服一剂。

〔注意事项〕本药茶热饮更能发挥其药效。

本药茶适用于虚寒性各种出血，忌用于血热妄行性各种出血。

80．姜黄当归调经茶

〔组成〕姜黄5克，当归5克，赤芍5克，香附5克。

〔功效〕活血调经。

〔主治〕气血瘀滞，冲任不和的月经不调。症见月经或先或后，经量或多或少，经血或清或稠，少腹疼痛。

〔服用方法〕将香附砸碎，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次行经前三天开始饮用，经行痛止后即可停药，连续饮用3至6个周期。

孕妇忌用本药茶。

81．炮姜二炭止崩茶

〔组成〕炮姜3克，棕榈炭5克，乌梅炭5克。

〔功效〕温经止血。

〔主治〕虚寒性崩漏。症见妇女崩漏下血不止，血色淡而清稀，淋漓不止，少腹空痛，喜温喜按。

〔服用方法〕将炮姜切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

本药茶适用于虚寒性血崩，忌用于血热妄行性血崩。

〔注意事项〕本药茶热饮更能发挥其药效。

82．炮姜吐血断红茶

〔组成〕炮姜3克，蒲黄5克，侧柏叶5克，阿胶5克。

〔功效〕温中祛寒，益脾摄血。

〔主治〕中焦虚寒，脾不摄血，浊气冲逆所致的吐血。症见胃脘隐痛，恶心呕吐，吐出物中带血，甚者吐血，血色紫暗。

〔服用方法〕将炮姜切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。饮用时，用汤匙搅拌药液，使阿胶完全溶化后再徐徐饮用。一剂泡一次，每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用本药茶应少量频频饮入，否则会加重胃的负担而致吐，使病情恶化。

在饮用期间，宜少吃多餐，忌饮酒及吃辛辣、生冷、坚硬食物。

83．炮姜陈米血痢茶

〔组成〕炮姜3克，炒陈仓米10克。

〔功效〕温中健脾。

〔主治〕寒湿损伤胃肠，传化受阻所致的慢性痢疾。症见下痢赤白，久久不愈，腹中隐痛，喜温喜按。

〔服用方法〕将炮姜切成小碎块，将陈仓米炒焦，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意对腹部保暖，忌吃生冷、油腻和不易消化的食物。

本药茶只适用于寒湿性久痢，忌用于热毒性新痢。

84．炮姜梅棕崩漏茶

〔组成〕炮姜3克，乌梅5枚，棕榈皮5克。

〔功效〕温经摄血。

〔主治〕脾肾虚寒，冲任不固的崩漏。症见月经最多，过期仍点滴不止，血色晦暗，腹中冷痛，得温则减。

〔服用方法〕将乌梅和棕榈皮在火上烧成焦黄并捣碎，将炮姜切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次月经来潮时开始饮用，月经干净后即停药，连续饮用3至6个月。

在饮用期间，忌吃生冷食物。

85．秦艽白术便血茶

〔组成〕秦艽5克，白术5克，地榆5

克，归尾5克，皂角仁3枚。

〔功效〕泻火疏风，止血止痛。

〔主治〕风客大肠，损伤血络的痔疮下血。症见肛门坠胀，痔疮努胀，大便秘结，鲜血如注。

〔服用方法〕将皂角仁砸破，将其他药切成小碎块，同时置入杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应适当增加体育锻炼，避免久坐久站并忌吃辛辣燥火的食物。

86．桃红归芍痛经茶

〔组成〕桃仁5克，红花3克，当归5克，白芍5克。

〔功效〕化瘀止痛。

〔主治〕瘀血内停，气血不畅所致的痛经。症见经行前少腹疼痛，拒按不适，行经困难，经量稀少，紫暗有血块。

〔服用方法〕将桃仁砸碎，将当归和白芍切成小碎块，与红花一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次月经来潮前三天开始饮用，经行痛减后即可停药，连续饮用3至6个周期。

饮用期间，忌吃生冷食物，避免动怒生气。

孕妇忌用本药茶。

87．桃红青附通经茶

〔组成〕桃仁5克，红花3克，青皮5克，香附5克。

〔功效〕化瘀破气通经。

〔主治〕血瘀气血滞，胞宫受阻所致的闭经。症见月经数月不行，少腹疼痛拒按。

〔服用方法〕将青皮、香附和桃仁砸碎，与红花一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次在月经来潮期前七天开始饮用，来潮后即可停药，连续饮用3至6个周期。

孕妇忌用本药茶。

88．益母产后腹痛茶

〔组成〕益母草5克，当归5克，艾叶5克，丹参5克。

〔功效〕温经活血。

〔主治〕瘀血阻滞的产后腹痛，恶露不行，全身不适。

〔服用方法〕将当归和丹参切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮，在饮用期间，避免过度疲劳，并忌吃生冷食物。

孕妇忌用本药茶。

89．益母前仁消肿茶

〔组成〕益母草5克，车前子5克，茯苓皮5克，泽泻5克。

〔功效〕利水消肿。

〔主治〕气血瘀阻，水湿内停所致的面目肢体浮肿，尿少不利。

〔服用方法〕将茯苓和泽泻切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每一上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的

休息，避免过度劳累。

孕妇忌用本药茶。

90．益母调经茶

〔组成〕益母草5克，当归5克，香附5克，白芍5克。

〔功效〕活血调经。

〔主治〕气滞血瘀所致的月经不调。症见月经或先或后，经量或多或少，经血或清或稠，少腹疼痛。

〔服用方法〕将香附砸碎，将当归和白芍切成小碎块，与益母草一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次行经前3天开始饮用，来潮后两天即可停药。一般需连续饮用3至6个周期。

孕妇忌用本药茶。

91．益母崩漏茶

〔组成〕益母草5克，生地5克，丹皮5克，当归5克。

〔功效〕化瘀活血，凉血止血。

〔主治〕气血瘀阻，血不归经的崩漏。症见月经量多，过期不止，点滴不净。

〔服用方法〕将生地、丹皮和当归切成小碎块，与益母草一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕每次月经来潮时开始饮用，干净后停药，连续饮用3至6个周期。

饮用期间，应注意休息，避免过度劳累，并忌吃生冷食物。

孕妇忌用本药草。

92．海芥榆槐化痔茶

〔组成〕胖大海2枚，地榆炭5克，炒槐花5克，荆芥炭3克，冰糖适量。

〔功效〕清热通便，凉血止血。

〔主治〕瘀热蕴结于大肠的内外痔疮。症见痔疮肿大，下血不止，大便秘结。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌抽烟、饮酒及吃各种辛辣燥火的食物。

93．续断寄奴崩漏茶

〔组成〕续断5克，刘寄奴5克，藕节5克，大蓟5克，小蓟5克。

〔功效〕固冲上崩。

〔主治〕冲任不固所致的崩漏。症见月经量多，过期不止，绵绵不绝，腰腹酸软。

〔服用方法〕将续断、刘寄奴和藕节切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保持情绪稳定并保证足够的休息，避免过度疲劳。

94．紫茜润肺敛血茶

〔组成〕紫菀5克，茜草根5克，蜂蜜适量。

〔功效〕润肺敛血。

〔主治〕热伤肺络的支气管扩张。症见干咳少痰，咯血或痰中带血，血色鲜红。

〔服用方法〕将紫菀切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午

各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中，这样能更有效地发挥药效。

饮用本药茶期间，忌抽烟、饮酒及吃辛辣食物。

95．智砂二仁崩漏茶

〔组成〕益智仁5克，缩砂仁3克。

〔功效〕敛涩肾气，固冲止血。

〔主治〕肾气不摄，冲任不固所致的崩漏。症见月经过多，过期不止，绵绵不绝，经血清淡，腰脊酸软。

〔服用方法〕将以上药物砸碎，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次月经来潮时开始饮用本药茶，经止后停药，连续饮用3至6个周期。

凡血热之崩漏，忌用本药茶。

96．槐花郁金血淋茶

〔组成〕槐花5克，郁金5克。

〔功效〕凉血泄热。

〔主治〕热蓄膀胱，损伤血络的血淋。症见小便短赤带血，如洗肉水，尿频，尿急，尿痛，腰痛。

〔服用方法〕将郁金切成小碎块，与槐花一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15分钟左右即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳，忌房事并忌吃辛辣燥热的食物。

97．榆槐二黄约营茶

〔组成〕地榆5克，槐花5克，生地黄5克，黄芩5克，乌梅3枚。

〔功效〕清热凉血，除湿化痔。

〔主治〕湿热下注大肠，热伤血络的内外痔疮。症见痔疮坠出，大便出血，血色鲜红如注。

〔服用方法〕将乌梅砸碎，将生地、黄芩和地榆切成小碎块，与槐花一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用期间，忌吃辛辣食物及饮酒，避免久坐久站，并保持大便溏软。

98．薤白丹参山楂茶

〔组成〕薤白5克，丹参5克，山楂5克。

〔功效〕活血化瘀，通阳开窍。

〔主治〕气血不活，胸阳不振的冠心病。症见胸前闷满，或心痛彻背，舌紫暗。

〔服用方法〕将薤白捣烂，将丹参和山楂切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应少吃油腻食物，避免过度疲劳并保证足够的睡眠。

99．藕参便血蜜茶

〔组成〕藕节10克，党参10克，蜂蜜适量。

〔功效〕益气统血。

〔主治〕中气不足，气不统血的痔疮下血。症见便时出血，血色紫暗，面色无华，神疲气短，舌淡，苔白，脉弱。

〔服用方法〕将藕节和党参切成小碎

块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。饮用时，将蜂蜜溶入药液中，搅拌均匀后，徐徐饮用。一剂泡一次，每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣燥火的食物并避免久坐久站。

泻下剂

1．大海蜂蜜润肠茶

〔组成〕胖大海2枚，蜂蜜适量。

〔功效〕润肠通便。

〔主治〕燥热伤津所致的便秘。症见大便几日不解，燥结不通，甚者如羊屎。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日泡一剂饮服。

〔注意事项〕饮茶期间，忌喝酒，少吃辛辣燥热食品。

2．大黄调营臌胀茶

〔组成〕熟大黄3克，三棱5克，莪术5克，当归5克，川芎5克。

〔功效〕活血化瘀，通下消肿。

〔主治〕肝脾血瘀的早期肝硬化。症见胁下隐痛，肚腹臌胀，腹大青筋怒张。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，同时置入茶杯内，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌饮酒及吃辛辣燥热的食物。

饮茶后，大便次数增加，小便颜色变黄皆为正常现象。

3．归苁枳壳济川茶

〔组成〕当归5克，苁蓉5克，枳壳5克。

〔功效〕补肾润肠，行气通便。

〔主治〕肾气虚弱，血不濡肠的老年习惯性便秘。症见大便干结，努挣吃力，数日不解，疲乏气短。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至10分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日晚上睡前泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间应适当加强体育锻炼并忌吃辛辣燥火的食物。

4．四仁润肠茶

〔组成〕郁李仁5克，火麻仁5克，杏仁5克，柏子仁5克。

〔功效〕润肠通便。

〔主治〕血虚津枯肠燥的便秘。症见大便秘结，数日不解，长期不愈，甚者如羊屎，面色无华。

〔服用方法〕将以上药物砸碎，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日晚上睡前泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃各种辛辣燥火的食物。

5．苁蓉麻沉润肠茶

〔组成〕苁蓉5克，火麻仁5克，沉香2克。

〔功效〕补益精血，润肠通便。

〔主治〕精血不足，不濡大肠的习惯性便秘。症见大便干结，数日一解，努挣吃力，神疲乏力。

〔服用方法〕将火麻仁砸碎，将其他的

药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每晚睡觉前泡服一剂。

〔注意事项〕饮用期间应适当增强腹部肌肉的锻炼，如做仰卧起坐，避免久坐久卧，多吃富含植物油和纤维素的食物。

6．苏子麻仁润便茶

〔组成〕紫苏子5克，火麻仁5克。

〔功效〕润燥行滞通便。

〔主治〕肠燥气滞的习惯性便秘。症见长期便秘，几日不大便，甚者大便如羊屎。

〔服用方法〕将以上药物捣烂置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日泡饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣燥火的食物及饮酒，并宜多吃蔬菜和植物油。

7．杏麻归枳润肠茶

〔组成〕杏仁5克，火麻仁5克，当归5克，枳壳5克。

〔功效〕养血润燥，行气通便。

〔主治〕血虚津枯的便秘。症见大便干结，几日不解，甚者如羊屎，腹部胀满，解便无力。

〔服用方法〕将麻仁和杏仁砸烂，将当归和枳壳切成碎块，同时置入茶杯中，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌饮酒并少吃辛辣燥热之食品。

8．扶正黄龙茶

〔组成〕熟大黄3克，党参5克，当归5克，苁蓉5克。

〔功效〕扶正通便。

〔主治〕气血不足，腑气不通的老年性习惯性便秘。症见大便秘结，数日不解，干结如羊屎，神疲气短，腰膝酸软，舌胖嫩。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，每日晚上睡觉前泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃各种辛辣燥火食物。

9．阿胶枳壳通便蜜茶

〔组成〕阿胶5克，枳壳5克，蜂蜜适量。

〔功效〕养血理气，润肠通便。

〔主治〕血虚津枯的老年习惯性便秘。症见大便数日不解，干结如羊屎，努挣吃力。

〔服用方法〕将枳壳切成小碎块，与阿胶一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15分钟左右即可服用。饮用时，将蜂蜜放入药液中，用汤匙搅拌，使蜂蜜和阿胶完全溶化后再徐徐饮用。一剂泡一次，每晚睡觉前泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应适当加强体育锻炼，忌吃辛辣食物。

10．草决麻仁润肠茶

〔组成〕草决明5克，麻仁5克。

〔功效〕润肠通便。

〔主治〕肠道阴血不足，失却濡润的便秘。症见大便干结，甚者如羊屎，数日一次。

〔服用方法〕将麻仁砸碎，与草决明一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每晚睡前饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌食各种辛辣食品。

11．胡桃润肠蜜茶

〔组成〕核桃仁10克，蜂蜜适量。

〔功效〕润肠通便。

〔主治〕精血不足，无以润肠的老人或虚弱者的习惯性便秘。

〔服用方法〕将核桃仁砸碎并置入茶杯中，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10分钟左右即可服用。饮用时，先将蜂蜜溶入药液中，搅拌均匀后再徐徐饮用，最后将核桃仁嚼烂用药茶送服。一剂泡一次，每晚睡前饮服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应适当加强腹肌锻炼，避免久坐久卧，忌吃辛辣食物并多吃富含植物油和纤维素的食物。

12．枳实大黄承气汤

〔组成〕枳实5克，熟大黄3克。

〔功效〕行滞通便。

〔主治〕热结大肠的便秘证。症见大便秘结，数日不解，甚者如羊屎，脘腹胀满，不思饮食，心中烦躁。

〔服用方法〕将枳实砸碎，与熟大黄一起置人茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日晚上睡觉前泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣燥火的食物。

本药茶破气力强，能伤人真气，故不宜长期饮服，中病即止。而且体虚者和孕妇慎用。

13．枳黄参姜通腑茶

〔组成〕枳实5克，熟大黄3克，党参5克，干姜5克。

〔功效〕温阳通腑。

〔主治〕阴寒内盛，脾阳不运的老年性习惯性便秘。症见大便秘结，数日不解，干结如羊屎，肢冷畏寒，腹胀不思饮食，喜热饮食，神疲乏力，舌白，脉沉弱。

〔服用方法〕将枳实砸碎，将其他药物切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日晚上睡觉前泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。本药茶适宜于寒结的便秘，忌用于热结便结。

14．柏麻润肠茶

〔组成〕柏子仁3克，火麻仁5克。

〔功效〕润肠通便。

〔主治〕阴虚血亏肠燥津枯的习惯性便秘。症见大便秘结，数日不解，甚者燥如羊屎。

〔服用方法〕将以上药物砸碎，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上睡觉前各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣燥火之食物。

15．厚朴三物通便茶

〔组成〕厚朴5克，枳实5克，熟大黄5克。

〔功效〕行气导滞通便。

〔主治〕气滞热结的便秘。症见大便秘结，数日不解，甚者如羊屎，肚腹胀满，心中烦躁。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内。倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日晚上睡觉前泡服

一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣燥热食物。

本药茶药性峻猛，不宜长期饮服，中病即止。

16．独味泻叶泻便茶

〔组成〕潘泻叶2克。

〔功效〕泻热通便。

〔主治〕大肠热结的便秘。症见大便秘结，数日不解，干结如羊屎，肚腹胀满，心中烦躁，口干渴，舌红，脉实。

〔服用方法〕将本药置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔5至10分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日晚上睡觉前泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，不宜吃辛辣燥火的食物。

本药茶为苦寒之品，不宜久服，中病即止。

17．宣降倒换通便茶

〔组成〕荆芥5克，熟大黄3克。

〔功效〕升清降浊，通调二便。

〔主治〕肺气壅闭，清气不升，浊气不降所致的便秘症。症见大便结燥，形如羊屎，腹部胀满不适，舌红，苔薄，脉浮实。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10分钟即可饮用。每日早晚起床后和睡觉前各饮一剂，一剂泡一次，一次饮完。

〔注意事项〕大便通畅后需及时停药，不宜长期饮用。

18．首乌通便蜜茶

〔组成〕生何首乌10克，蜂蜜适量。

〔功效〕养血润肠通便。

〔主治〕血虚津亏，大肠失润的习惯性便秘。症见大便数日不解，努挣吃力，大便干结。

〔服用方法〕将何首乌切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。饮用时，先将蜂蜜溶入药液内，搅拌均匀后再徐徐饮用。一剂泡一次，每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应适当加强体育锻炼并忌吃辛辣燥火的食物。

19．桃杏养血润肠茶

〔组成〕桃仁5克，杏仁5克，首乌5克，当归5克。

〔功效〕养血通便。

〔主治〕血虚津亏，水枯舟停所致的老年习惯性便秘。症见大便干结难出，甚者如羊屎，肚腹胀满，不思饮食。

〔服用方法〕将桃仁和杏仁砸碎，将首乌和当归切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每晚睡前泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，多吃含纤维素较高的食物和植物油并忌吃辛辣食物。

孕妇忌用本药茶。

20．麻仁养血润肠茶

〔组成〕火麻仁5克，当归5克，何首乌5克，肉苁蓉5克。

〔功效〕养血润肠通便。

〔主治〕阴血不足无以润泽肠道的老年性习惯性便秘。症见大便干结，数日不解，努挣无力，神疲气短，面气无华，舌淡，脉细。

〔服用方法〕将火麻仁砸破，将其余的药切为小碎块，同时置入茶杯内，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日晚上睡觉前泡服

一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣燥热的食物。

21．蒌葛润燥通腑茶

〔组成〕全瓜蒌10克，葛根10克。

〔功效〕润燥通便。

〔主治〕热伤肺阴的大便干结。症见大便结燥，几日不解，甚者如羊屎，口渴思冷饮，舌红。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用，徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。每日晚上睡前饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应坚持每日早晨解大便一次，切忌忍便不解。同时忌食辛辣燥热食品。

22．锁阳通便蜜茶

〔组成〕锁阳5克，蜂蜜适量。

〔功效〕温通便秘。

〔主治〕肾阳不足，精血亏损，肠燥便结的老年习惯性便秘。症见大便干结，数日不解，努挣无力，气短懒言，四肢不温。

〔服用方法〕将锁阳切碎置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。饮用时，先将蜂蜜溶入药液内，搅拌均匀后再徐徐饮用。一剂泡一次，每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间应适当加强腹部肌肉的锻炼，避免久卧久坐。

消导剂

1．匀气肉积茶

〔组成〕山楂10克，青皮5克，木香5克，甘草2克。

〔功效〕行气化积。

〔主治〕食肉过多，肉积不化的消化不良。症见嗳腐酸馊，大便臭秽，腹痛不适。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上睡前各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃肉类食物，应食清淡易消化的食物。

2．曲术健脾消积茶

〔组成〕神曲5克，白术5克，党参5克，砂仁5克。

〔功效〕健脾益气，消食导滞。

〔主治〕脾虚不运的消化不良。症见气短乏力，脘腹胀满，不思饮食，食后反胀，嗳腐吞酸，大便清溏。

〔服用方法〕将砂仁砸碎，将其他药切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上睡前各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应食清淡易消化的食物，忌吃生冷油腻的食物。

3．麦梅消食止痢茶

〔组成〕麦芽5克，乌梅2枚，陈皮5克，党参5克，肉桂2克。

〔功效〕温中健脾，消食化积。

〔主治〕脾胃虚寒，饮食不化的消化不良症。症见嗳腐酸馊，泄泻臭秽，脘腹隐痛，喜温喜按，不思饮食。

〔服用方法〕将党参、陈皮和肉桂切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20至25分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下

午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，忌吃生冷及不易消化的食物，注意腹部保暖，避免着凉。

4．麦楂青草化滞茶

〔组成〕麦芽5克，山楂5克，青皮5克，草果3克。

〔功效〕消食化滞。

〔主治〕饮食积滞的消化不良症。症见胸脘痞满，腹胀时痛，嗳腐吞酸，不思饮食。

〔服用方法〕将青皮、草果和山楂切成小碎块，与麦芽一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应食清淡易消化的食物。

本药茶不宜长饮久服，中病即止，久服有耗气伤阴之弊。

5．豆豉山楂开胃茶

〔组成〕淡豆豉5克，山楂10克。

〔功效〕开胃健脾。

〔主治〕脾虚食积的消化不良。症见不思饮食，嗳腐吞酸，脘腹胀满，大便溏泻。

〔服用方法〕将山楂切碎，与淡豆豉一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生冷和油腻食物，并注意饮食卫生。

6．佛手行气消积茶

〔组成〕佛手5克，枳壳5克，陈皮5克，麦芽5克。

〔功效〕行气消积。

〔主治〕肝郁气滞，饮食积滞的消化不良。症见胃脘胀满，不思饮食，嗳腐吞酸。

〔服用方法〕将佛手、枳壳和陈皮切成小碎块，与麦芽一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上睡前各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应食清淡易消化的食物。

本药茶行气之力较峻，宜中病即停药，不宜长期久服，久服有耗气之弊。

7．谷神健脾开胃茶

〔组成〕谷芽5克，神曲5克，砂仁3克，白术5克，甘草3克。

〔功效〕开胃健脾，消食化积。

〔主治〕脾胃不足的消化不良。症见不思饮食，脘腹胀满，嗳腐吞酸，气短乏力，神疲倦怠。

〔服用方法〕将砂仁砸碎，将白术和甘草切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应食清淡易消化的食物。

8．胡连健脾肥儿茶

〔组成〕胡黄连3克，党参3克，白术3克。

〔功效〕健脾益气，清热消疳。

〔主治〕湿滞中焦，脾土不运的小儿疳积。症见患儿不思饮食，毛发枯焦，面色萎黄。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日泡服一剂。

〔注意事项〕饮用期间，应重视对患儿饮食营养的合理调配。

9．枳术消积茶

〔组成〕枳实5克，白术5克。

〔功效〕健脾行气，消食化积。

〔主治〕脾虚气滞的食积证。症见心下痞满，饮食不消，不思饮食。

〔服用方法〕将枳实砸碎，将白术切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。一剂泡一次，徐徐饮用。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生冷、油腻及坚硬和不易消化的食物。

10．独味麦芽茶

〔组成〕麦牙10克。

〔功效〕消积和中，断乳回奶。

〔主治〕

（1）小儿乳食不节的乳积证。症见吐乳，不思乳食，泄泻乳块。

（2）妇女乳汁不收，乳汁不止，或无子食乳，乳房胀痛。

〔服用方法〕将麦芽置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚饭后各泡服一剂。

〔注意事项〕小儿饮用本药茶，可适量加点白糖以调其味。

11．独味神曲回乳茶

〔组成〕神曲10克。

〔功效〕消食回乳。

〔主治〕妇女哺乳期断乳。

〔服用方法〕将神曲置于茶杯内，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10分钟左右，用勺将药茶搅拌均匀，一次饮完。每日上午、下午和晚上睡前各饮一剂。

〔注意事项〕断乳期间，母亲应与婴儿分开，并注意保持乳头的清洁卫生。

12．莱菔导滞止痢茶

〔组成〕莱菔子5克，白芍5克，木香5克，黄连2克。

〔功效〕清热燥湿，行气导滞。

〔主治〕湿热积滞的痢疾。症见下痢不止，里急后重，下痢赤白，腹痛肠鸣。

〔服用方法〕将白芍和木香切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应食清淡易消化的食物，忌吃油腻食物。

本药茶不宜长饮久服，中病即止，久服有耗气之弊。

13．楂曲白术消食茶

〔组成〕山楂5克，神曲5克，白术5克，甘草3克。

〔功效〕健脾消积导滞。

〔主治〕饮食不节的消化不良。症见脘腹胀满，嗳腐吞酸，不思饮食，腹痛拒按。

〔服用方法〕将山楂和白术切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上睡前各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意控制食量，切忌暴饮暴食。此外，应注意保暖，避免着凉感冒。

14．藿香消食止呕茶

〔组成〕藿香5克，神曲5克，麦芽5克，山楂5克，连翘5克。

〔功效〕宽中快气，消食导滞。

〔主治〕宿食积滞的呕吐。症见恶心呕吐，吐酸馊食物，臭秽难闻，苔黄腻。

〔服用方法〕将山楂切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，勿一次饮入过多，否则会加重胃的负担而致吐，饮用期间，忌食油腻食物。

补益剂

1．二仁五味养心茶

〔组成〕柏子仁3克，酸枣仁5克，五味子3克，当归5克。

〔功效〕养心定智。

〔主治〕心血不足，血不养心的神经衰弱。症见惊悸、怔忡、虚烦不寐，梦多纷纭，容易惊醒。

〔服用方法〕将柏子仁、酸枣仁和五味子砸碎，将当归切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每晚睡觉前泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌抽烟、饮酒及吃辛辣食物。

2．丁香巴苁温阳茶

〔组成〕丁香1克，小茴3克，巴戟天5克，肉苁蓉5克。

〔功效〕温肾助阳。

〔主治〕肾阳虚衰的性功能不全。症见腰膝酸软冷痛，肢冷畏寒，神疲乏力，男子阳萎早泄，女子阴冷情淡。

〔服用方法〕将丁香砸碎，将巴戟和苁蓉切成小碎块，与小茴一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上睡前各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶热饮更能发挥其药效。

饮用期间，应避免房事。

3．人参麦味生脉茶

〔组成〕生晒参2克，麦冬5克，五味子5克。

〔功效〕益气敛阴固脱。

〔主治〕暑热之邪耗伤阴的气阴欲脱证。症见气短乏力，口干喜饮，汗出不止，舌红苔少，脉细数无力。

〔服用方法〕将生晒参切成小薄片，将五味子砸碎，与麦冬一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣燥热的食物。

4．人参养营茶

〔组成〕党参5克，白芍5克，远志5克，五味子5克，陈皮5克。

〔功效〕益气养血，宁神益智。

〔主治〕积劳虚损，气血两虚的惊悸健忘，气短乏力，面色无华，食少纳呆，失眠不寐，或梦多易醒。

〔服用方法〕将五味子砸碎，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌抽烟，应适当增加户外体育锻炼，避免过度的脑力劳动。

5．人参胡桃养肺茶

〔组成〕党参5克，核桃仁5克。

〔功效〕益气养肺，纳气定喘。

〔主治〕肺肾两虚，肺气不降，肾气不纳的老年性支气管哮喘。症见哮喘多年，时好时发，喘促胸闷，面色萎黄，腰膝酸软。

〔服用方法〕将党参切成小碎块，将核桃仁砸碎，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。一剂泡一次，徐徐饮用，最后将药渣嚼烂，同药茶送服。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中，则能更好地发挥药效。

饮用期间，忌抽烟并应避免着凉感冒。

6．人参熟地两仪茶

〔组成〕红参2克，熟地5克。

〔功效〕补气补血。

〔主治〕气血不足的各种虚劳证。症见气短乏力，神疲倦怠，头目昏花，面无血色，舌淡白，脉细弱。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。一剂泡一次，徐徐饮用，最后可将药渣嚼烂，用药液送服。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃奶类、蛋类、豆制品类及瘦肉类和水产类等高蛋白食物。

7．三子熟地驻景茶

〔组成〕菟丝子5克，枸杞子5克，车前子5克，熟地5克。

〔功效〕滋补肝肾，养睛明目。

〔主治〕肝肾不足，精血不养瞳仁的目昏目暗，视力减退，视物昏花。

〔服用方法〕将熟地切成小碎块，与其他药物一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用期间，注意用眼卫生，不在昏暗光线下看书，少看电视，并宜多吃动物肝脏。

8．大补元气独参茶

〔组成〕人参3克。

〔功效〕大补元气。

〔主治〕大病、久病、失血、误汗、误下等因素使元气虚极欲脱。症见气短乏力，神疲倦怠，动则出汗，汗出着凉，畏寒恶风，容易感冒，少言懒语，头晕目眩，面色㿠白，舌质淡嫩，脉弱。

〔服用方法〕将人参切成小薄片，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，一剂泡一次，最后将药渣嚼烂，用药液送服。每日上午泡服一剂，严重者可下午加泡服一剂。

〔注意事项〕一般用生晒参，阳气偏弱者用红参，阴津偏亏者用西洋参。

如有凉寒感冒者，不宜用本药茶。

9．大枣元肉养心茶

〔组成〕大枣3枚，桂元肉5克。

〔功效〕益气健脾，养血安神。

〔主治〕心血不足，心神失养的神经衰弱。症见失眠，健忘，心悸，怔忡，梦多，食少，头晕。

〔服用方法〕将大枣切碎去核，与桂元肉一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。一剂泡一次，徐徐饮用，最后将药渣嚼烂，用药茶

送服。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应适当增加体育锻炼，避免过度的脑力劳动，保持情绪稳定。

10．小茴补肾暖腰茶

〔组成〕小茴香3克，巴戟3克，熟地5克，菟丝子5克，益智仁3克。

〔功效〕温阳散寒，补肾强腰。

〔主治〕肾虚寒滞的腰痛。症见腰膝酸软冷痛，转侧不便，得暖则减，阳萎不举，遗滑早泄，肢冷畏寒。

〔服用方法〕将巴戟和熟地切成小碎块，将益智仁砸碎，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上睡前各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶热饮更能发挥其药效。

饮用期间忌房事。

11．山药地萸滋肾茶

〔组成〕山药5克，熟地5克，山茱萸5克。

〔功效〕滋补肾阴。

〔主治〕肾阴亏虚所致的腰膝酸疼，萎软无力，耳鸣眼花，头晕，滑精遗精，或阳强易举，舌红，脉细。

〔服用方法〕将山药与熟地切成小碎块，与山茱萸一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。一剂泡一次，徐徐饮用，最后将药渣嚼烂，用药茶送服。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应加强体育锻炼，避免过度劳累。

12．山药健脾开胃茶

〔组成〕山药5克，白术3克，砂仁3克，木香5克。

〔功效〕健脾理胃。

〔主治〕脾胃虚弱，不运水谷的消化不良。症见脘腹胀满，饮食不香，大便溏薄，面色萎黄。

〔服用方法〕将砂仁砸碎，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生冷、油腻及坚硬不易消化的食物。

13．山萸肉桂补肾茶

〔组成〕山茱萸5克，肉桂3克。

〔功效〕补肾温阳。

〔主治〕肾阳不足的阳痿。症见阴茎不举，或举而不坚，腰酸膝软，肢冷畏寒。

〔服用方法〕将肉桂切成小碎块，与山茱萸一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意加强营养，宜多吃海鲜食物。

14．山萸补益冲任茶

〔组成〕山茱萸5克，续断5克，熟地5克，当归5克。

〔功效〕补益冲任，固肾止崩。

〔主治〕肝肾不足，冲任虚损的崩漏证。症见月经过多，过期不止，绵绵不绝，腰腹酸痛，头晕神疲。

〔服用方法〕将续断、熟地和当归切成小碎块，与山茱萸一起置入茶杯内，倒入刚

沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次经行时开始饮用，经止后停饮，连续饮用3至6个周期。

15．女贞沙苑明目茶

〔组成〕女贞子5克，沙苑蒺藜5克，菊花5克。

〔功效〕滋肾育肝，益精明目。

〔主治〕肝肾阴虚，眼目失养而致的视物昏花，模糊不清。

〔服用方法〕将女贞子砸碎，将沙苑蒺藜切碎，与菊花一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃动物肝脏。

16．天地菊枳壳近视茶

〔组成〕天冬5克，生地5克，菊花5克，枳壳5克。

〔功效〕滋肝明目。

〔主治〕肝肾阴虚，血不养睛的近视眼。

〔服用方法〕将天冬、生地和枳壳切碎，与菊花一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃动物肝脏。

17．五子衍宗茶

〔组成〕枸杞子5克，菟丝子5克，覆盆子3克，五味子5克，车前子5克。

〔功效〕滋补肝肾。

〔主治〕肝肾阴虚的性功能失调症。症见遗精滑精，阳萎早泄，或举而不坚，头目昏花，腰酸乏力。

〔服用方法〕将覆盆子和五味子捣碎，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每晚睡觉前泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意节制房事。

18．五加枸杞虚劳茶

〔组成〕五加皮5克，枸杞子5克。

〔功效〕益气添精，补虚扶劳。

〔主治〕脾肾不足的虚劳证。症见虚羸少气，倦怠懒言，精神不振，面色㿠白，食少神疲，舌淡白，脉细弱。

〔服用方法〕将五加皮切成小碎块，与枸杞子一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，多吃高蛋白食物，如蛋类、奶类、瘦肉类和水产类食物。

19．五加强筋起痿茶

〔组成〕五加皮5克，川牛膝5克，木瓜5克。

〔功效〕补肾添精，强筋起痿。

〔主治〕小儿肾阳不足，肾气不充所致的小儿行迟，到3至5岁仍不能行走。

〔服用方法〕将以上药物切成碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，一剂泡一次。每日上午和下午各泡一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意患儿的饮食营养，多吃含高蛋白食物，如蛋类、奶类、瘦肉类、水产类和大豆制品等食物。

20．五味枣仁补心茶

〔组成〕五味子5克，酸枣仁5克，丹参5克，生地5克。

〔功效〕补养心神。

〔主治〕阴亏血少，心神失养的神经衰弱。症见见悸，怔忡，失眠，健忘，梦多，易醒。

〔服用方法〕将五味子和酸枣仁砸碎，将其他的药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应适当增加体育锻炼，避免过度的脑力劳动。

21．五味熟地补肾茶

〔组成〕五味子5克，熟地黄5克，枸杞子5克。

〔功效〕补肾益精。

〔主治〕肾精不足的虚劳证。症见短气羸瘦，骨肉烦疼，腰背酸痛，遗精阳痿。

〔服用方法〕将五味子砸碎，将熟地黄切成小碎块，与枸杞子一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，多吃高蛋白含量的食物，如蛋类、奶类、瘦肉类和水产类等食物。

22．牛膝归地起痿茶

〔组成〕牛膝5克，当归5克，熟地5克，黄柏3克。

〔功效〕补益肝肾，强筋起痿。

〔主治〕肝肾亏虚，精血不足，不养筋骨的痿证。症见两脚痿软无力，行走困难，腰脊酸软。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应加强营养，多吃奶类、蛋类、水产类等高蛋白食物。

23．月华肺痨茶

〔组成〕百部5克，麦冬5克，山药5克，三七2克。

〔功效〕滋阴补肺止咳。

〔主治〕痨虫食肺的肺结核。症见咳嗽、胸痛、咯血、骨蒸潮热、消瘦、舌红、少苔、脉细。

〔服用方法〕将三七切为小碎末，将其他的药切为小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分地进入肺中，则能更有效地发挥药效。

本药茶治疗本病疗效慢，需长饮久服。

24．丹枣补心茶

〔组成〕丹参5克，枣仁5克，生地5克，远志5克，麦冬5克。

〔功效〕养血补心，宁心安神。

〔主治〕阴虚生热，心神不安的神经衰弱。症见烦躁不安，心悸不眠，失眠多梦，神疲困倦。

〔服用方法〕将枣仁砸破，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，避免过度脑力

劳动，适当增加体育锻炼，睡前不饮茶、咖啡等使人兴奋的食物。

25．巴苁覆菟补肾茶

〔组成〕巴戟5克，苁蓉5克，覆盆子5克，菟丝子5克。

〔功效〕补肾助阳，固涩精液。

〔主治〕肾阳不足，精气不固的性功能不足。症见阳痿，早泄，遗精，滑精，女子阴冷不孕。

〔服用方法〕将巴戟和苁蓉切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生冷食物。

26．巴仲金刚扶痿茶

〔组成〕巴戟天5克，杜仲5克，萆薢5克，肉苁蓉5克。

〔功效〕补肾益精，强筋壮骨。

〔主治〕肾阳不足，精血亏损，筋骨失养的痿证。症见双腿痿软无力，行步艰难，肌肉萎缩。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用期间，注意对下肢防寒保暖，避免受寒，同时宜多喝猪蹄汤。

27．巴桂温肾摄尿茶

〔组成〕巴戟天5克，菟丝子5克，肉桂3克。

〔功效〕温肾摄尿。

〔主治〕下元虚寒的遗尿或尿频。症见小便清长频数，夜间遗尿，甚者失禁，腰膝酸软，肢冷畏寒。

〔服用方法〕将巴戟天和肉桂切成小碎片，与菟丝子一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生冷食品，宜多吃动物肾脏。

28．巴戟暖肾温宫茶

〔组成〕巴戟天5克，高良姜3克，肉桂3克，吴茱萸3克。

〔功效〕温肾阳，暖胞宫。

〔主治〕肾阳虚衰，胞宫寒盛的多种妇科病，如月经不调，带下，不孕，阴冷等。

〔服用方法〕对吴茱萸砸碎，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，忌吃生冷食物，宜多吃羊肉、狗肉和动物肾脏等食物。

29．甘麦大枣脏躁茶

〔组成〕甘草3克，小麦5克，大枣3枚。

〔功效〕补中缓急，养血安神。

〔主治〕心肝血虚，心神失养的神经官能症。症见喜怒不定，哭笑无常，惊悸怔种、失眠难寐。

〔服用方法〕将大枣切碎去核，与其他药一起并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，并适当增加体育锻炼，避免精神受到

刺激。

30．甘草沙参润肺蜜茶

〔组成〕甘草3克，沙参5克，蜂蜜适量。

〔功效〕润肺止咳。

〔主治〕燥邪伤肺，肺失宣降的咳嗽。症见干咳无痰，口干口渴，鼻唇干燥，舌红少苔。

〔服用方法〕将沙参和甘草切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。饮用时，先将蜂蜜溶入药液中，搅拌均匀后再徐徐咽下，一剂泡一次，每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣食物并注意保暖，避免着凉。

31．术苓健脾开胃茶

〔组成〕白术5克，茯苓5克，山楂5克，砂仁3克。

〔功效〕健脾开胃。

〔主治〕脾胃虚弱的消化不良。症见脘腹胀满，不思饮食，食入反胀，大便溏泻。

〔服用方法〕将砂仁砸碎，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生、冷、硬及油腻等不易消化的食物。

32．术楂姜枣温脾茶

〔组成〕白术5克，山楂5克，干姜3克，大枣3枚。

〔功效〕温中健脾，燥湿止泻。

〔主治〕脾胃虚寒，寒湿中阻的胃肠功能失调证。症见脘腹冷痛，饮食减少，长期便溏泻泄，面色萎黄。

〔服用方法〕将大枣切碎去核，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生、冷、硬及油腻等不易消化的食物。

33．石斛川贝养肺茶

〔组成〕石斛5克，川贝母3克，沙参5克。

〔功效〕润肺止咳。

〔主治〕肺阴耗伤，肺气上逆的咳喘证。症见咳嗽喘逆，日久不愈，干咳无痰，舌光无苔，脉细。

〔服用方法〕将川贝母砸碎，将沙参切成小碎块，与石斛一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽进入肺内以润泽肺组织，则能更有利于康复。

饮用期间，忌抽烟和吃辛辣食物。

34．石斛明目茶

〔组成〕石斛5克，枸祀5克，生地5克，菊花5克。

〔功效〕滋肝明目。

〔主治〕肝肾阴虚，眼目失养所致视物昏花，目暗瞳散，头晕神疲。

〔服用方法〕将生地切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃动物肝

脏。

35．石斛保津退热茶

〔组成〕石斛5克，麦冬5克，连翘5克，桑叶3克，茉莉花茶1克。

〔功效〕养阴生津，疏风退热。

〔主治〕热病后期，热邪伤阴，阴津耗伤，余热未清的口燥烦渴，低热不退，舌红少苔。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮。饮用期间，忌吃辛辣燥火的食物。

36．石斛清胃养阴茶

〔组成〕石斛5克，藿香5克，陈皮5克。

〔功效〕滋阴养胃，和胃止呕。

〔主治〕邪热壅胃，胃阳不足，胃气上逆的胃炎。症见恶心呕吐，或呕酸苦水，口干思饮。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，应少量徐徐咽下，否则会加重胃的负担而致吐。

饮用期间，忌吃生、冷、硬、辛辣及油腻的食物。

37．龙眼大枣养血茶

〔组成〕龙眼肉3克，大枣3枚。

〔功效〕健脾养心，化源生血。

〔主治〕脾虚不生血，心弱不主血的贫血病。症见面色 ，心悸怔忡，头晕眼花，神疲气短，失眼不寐，或梦多易醒。

〔服用方法〕将大枣切碎去核，与龙眼肉一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。一剂泡一次，徐徐饮用，最后将药渣嚼烂，用药茶送服。

〔注意事项〕饮茶期间，应加强营养，多吃高蛋白食物，注意休息并适当加强体育锻炼，但要避免过度劳累。

38．龙眼洋参糖茶

〔组成〕龙眼肉3克，西洋参1克，冰糖适量。

〔功效〕补心益脾。

〔主治〕产后、大病之后、老年体衰使气血虚弱，心脾失养的心悸，气短，口干，乏力，神疲，易感冒等。

〔服用方法〕将西洋参切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。饮用时，先用汤匙搅拌药液，使冰糖完全溶化后再徐徐饮用，最后将药渣嚼烂，用药茶送服。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，并适当加强体育锻炼，但应避免过度疲劳。

39．归地参药增经茶

〔组成〕当归5克，熟地5克，党参5克，山药5克。

〔功效〕益气滋肾，养血调经。

〔主治〕肾气不足，经血亏虚的经行量少。症见每次月经一来即净，经色清淡，腰腹酸软。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次行经前三天开始饮用，经行第二天即可停药，连续饮用3至6个周期。

饮用期间，注意加强营养，多吃高蛋白食物。

40．归芪血虚发热茶

〔组成〕当归5克，黄芪5克。

〔功效〕补气生血。

〔主治〕久病、产后或大失血后所致血亏气衰而产生的发热，汗出，气短，神疲，懒言，头晕，面白，脉虚弱。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意加强营养，多吃奶类、蛋类、瘦肉类和水产类等高蛋白食物。

41．归肾通经茶

〔组成〕当归5克，熟地5克，枸杞5克，杜仲5克。

〔功效〕补养冲任，滋肾通经。

〔主治〕肝肾不足，冲任空虚，无血行经的闭经。症见月经数月不行，头晕眼花，腰膝酸软。

〔服用方法〕将当归、熟地和杜仲切成小碎块，与枸杞一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次在行经前七天开始饮用本药茶，经行后即停药，连续饮用3至6个周期。

饮用期间，注意加强营养，多吃高蛋白食物。

42．归续产后腹痛茶

〔组成〕当归5克，续断5克。

〔功效〕养血益宫。

〔主治〕产后失血，胞宫失养而致的产后腹痛。症见少腹空痛，喜温喜按，腰膝酸软，头晕眼花。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，注意加强营养，避免着凉感冒。

43．四君益气茶

〔组成〕党参5克，白术5克，茯苓5克，甘草2克。

〔功效〕补中益气。

〔主治〕脾胃气虚的虚劳证。症见倦怠乏力，面黄体瘦，不思饮食，气短脉微。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，适当增加体育锻炼并忌吃生冷食物。

44．四物补血茶

〔组成〕当归5克，熟地5克，白芍5克，川芎3克。

〔功效〕补血养血。

〔主治〕

（1）营血亏虚的贫血症。症见面色㿠白，唇爪无华，头昏眼花，神疲倦怠，舌白，脉细。

（2）肝血不足，不养冲任的月经不调。

症见月经延后，经血清淡，经量稀少。

〔**服用方法**〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，然后倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔**注意事项**〕饮茶期间，应加强营养，多吃奶类、蛋类、大豆制品类、瘦肉类和水产类等高蛋白食物。

45. 四神五更泄泻茶

〔**组成**〕吴茱萸2克，肉豆蔻2克，补骨脂3克，五味子5克。

〔**功效**〕补肾暖肝，健脾止泻。

〔**主治**〕肝肾虚寒，脾虚不运的五更泻。症见每日清晨黎明时腹泻腹痛，泻后痛止。

〔**服用方法**〕将以上药物砸碎，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上睡前各泡服一剂。

〔**注意事项**〕本药茶热饮更能发挥其药效。

饮用期间，忌吃生冷饮食。

46. 白芍甘草缓急茶

〔**组成**〕白芍5克，甘草5克。

〔**功效**〕缓急止痛。

〔**主治**〕肠胃气滞，筋脉不利的肠痉挛腹痛。症见腹痛突然发作，疼痛难忍，甚者肢冷汗出。

〔**服用方法**〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每次疼痛发作即可服用。

〔**注意事项**〕本药茶宜热饮。饮用时，可以热敷腹部。

47. 白薇参归虚热茶

〔**组成**〕白薇5克，党参5克，当归5克。

〔**功效**〕补气血，退虚热。

〔**主治**〕产后或大病大失血后的虚热证。症见低热不退，夜热早凉，心中烦乱。

〔**服用方法**〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔**注意事项**〕饮茶期间，应注意加强营养，并注意保暖，避免着凉感冒。

48. 立安强筋健骨茶

〔**组成**〕葎蘞5克，川续断5克，牛膝5克，木瓜5克，杜仲3克。

〔**功效**〕强筋健骨，除湿通络。

〔**主治**〕肝肾不足，风寒湿邪侵袭经络的痹证。症见腰膝酸软疼痛，四肢关节屈伸不利，全身游走疼痛。

〔**服用方法**〕将以上药物切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20至25分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔**注意事项**〕饮茶期间，应注意防寒保暖，尽量避免接触冷水。

49. 芍地滋肝小营茶

〔**组成**〕白芍5克，熟地5克，当归5克，枸杞5克。

〔**功效**〕滋肝养血。

〔**主治**〕心肝阴血不足的贫血和低血压。症见头昏眼花，神疲肢软，心悸怔忡，面色无华。

〔**服用方法**〕将白芍、熟地和当归切成

小碎块，与枸杞一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应加强营养，多吃奶类、蛋类、瘦肉类和水产类等高蛋白食物，应保证足够的休息，适当加强体育锻炼。

50．百合生金蜜茶

〔组成〕百合5克，生地5克，川贝母2克，桔梗5克，蜂蜜适量。

〔功效〕养阴固肺。

〔主治〕肺阴耗伤的肺结核。症见久咳不止，痰中带血或咯血，骨蒸潮热。

〔服用方法〕将川贝砸碎，将百合、生地和桔梗切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。饮用时，先将蜂蜜溶入药液中，搅拌均匀后再徐徐饮用。一剂泡一次，每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽进入肺中，以润泽肺组织。

饮用期间，忌抽烟、饮酒及吃辛辣食物。

51．百合固金茶

〔组成〕百合5克，玄参5克，川贝3克，生地5克。

〔功效〕养阴润肺，化痰止咳。

〔主治〕阴虚肺燥所致的咳嗽证。症见干咳无痰，或痰少而粘，难以咯出，久咳不愈。

〔服用方法〕将川贝砸碎，将其余的药切为小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌食辛辣燥火的食物。

52．羊藿杞地补肾茶

〔组成〕淫羊藿5克，枸杞5克，熟地5克。

〔功效〕补肾壮阳，益精固冲。

〔主治〕

（1）男子肾阳虚衰的阳痿不举，举而不坚，精少不育。

（2）女子冲任虚损的宫冷不孕，性欲淡泊，神疲乏力。

〔服用方法〕将熟地切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃动物的内脏，特别是肾脏。

53．麦地养阴糖茶

〔组成〕麦冬5克，生地5克，冰糖适量。

〔功效〕清热养阴。

〔主治〕暑热或热病耗伤胃阴所致的口干口渴，引饮无度。小便清长，心中烦热。

〔服用方法〕将麦冬和生地切成小碎块，与冰糖一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。饮用时，先用汤匙搅拌药液，使冰糖完全溶解后再徐徐饮用。一剂泡一次，每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮。

54．芪术健脾益气茶

〔组成〕黄芪5克，白术5克，绿茶1克。

〔功效〕益气健脾。

〔主治〕脾胃气虚，中州失运的虚劳证。症见面色萎黄，气短乏力，神疲懒言，大便清溏，背心恶寒，容易感冒。

〔服用方法〕将黄芪和白术切成小碎块，与绿茶一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，适当增加体育锻炼，避免过度的脑力劳动。

55．苁蓉益精还少茶

〔组成〕肉苁蓉5克，枸杞子5克，五味子5克，巴戟5克。

〔功效〕滋肾壮阳，益精养血。

〔主治〕肾阳不足，精血亏损的阳痿，早泄，遗精，滑精，精败，白浊等。

〔服用方法〕将五味子砸碎，将肉苁蓉和巴戟切成小碎块，与枸杞子一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃动物内脏，特别是动物肾脏。

56．苍术芝麻目障茶

〔组成〕苍术5克，黑芝麻10克。

〔功效〕燥湿升清明目。

〔主治〕寒湿中阻，清阳不升的老年性白内障。症见视物模糊，老眼昏花，如雾遮盖。

〔服用方法〕将苍术切成小碎块，与芝麻一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，每天早晚洗脸时，用热水热敷眼部10分钟左右。本药茶疗效较慢，需长饮久服。

57．芡实枣肉健脾茶

〔组成〕芡实5克，大枣5枚，党参5克，白术5克。

〔功效〕健脾益气。

〔主治〕脾气虚弱，运化失司的消化不良或贫血症。症见大便清溏，不思饮食，面色萎黄，神疲头晕，气短懒言，脉弱。

〔服用方法〕将芡实砸碎，将大枣切碎去核，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生冷和油腻食物。

58．芡实固精茶

〔组成〕芡实5克，莲须3克，沙苑子5克。

〔功效〕涩精止遗。

〔主治〕肾气不足，不摄精液的遗精、滑精，早泄、腰膝酸软，神疲乏力。

〔服用方法〕将芡实和沙苑子捣烂，与莲须一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃动物肾脏。

59．杜仲补肾强腰茶

〔组成〕杜仲5克，木香5克，八角茴香5克。

〔功效〕温肾阳，强腰脊。

〔主治〕肾阳亏损，寒湿凝滞所致的腰

痛。症见腰脊酸痛，俯仰不能，腿软无力，屈伸艰难。

〔服用方法〕将八角茴香砸碎，将杜仲和木香切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意保暖，避免着凉受寒。

60．杜仲枣肉保胎茶

〔组成〕杜仲5克，大枣5枚。

〔功效〕补肾健脾，益气安胎。

〔主治〕脾肾不足，精气不养胞胎的胎动不安，动红见血，腰腹酸痛，食少乏力。

〔服用方法〕将大枣切碎去核，将杜仲切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度劳累和从事体力劳动，并加强营养。

61．杜仲益精茶

〔组成〕杜仲5克，山茱萸5克，五味子5克，枸杞子5克。

〔功效〕补肾益精。

〔主治〕肾阳不足，精血亏损而致的阳痿、早泄，遗精，滑精，小便频数。

〔服用方法〕将五味子砸碎，将杜仲切碎，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃动物内脏，特别是动物肾脏。

62．杞地四神云翳茶

〔组成〕枸杞5克，熟地5克，白术3克，茯苓5克。

〔功效〕滋肝明目，健脾益气。

〔主治〕脾气不足，肾阴亏虚，精气不养眼目的老年性白内障。

〔服用方法〕将熟地、白术和茯苓切成小碎块，与枸杞一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃动物肝脏，忌用冷水洗脸。

本药茶疗效较慢，宜长饮久服。

63．杞菊明目茶

〔组成〕枸杞5克，杭菊花5克。

〔功效〕滋肝明目。

〔主治〕肝血不足，血不养睛的眼目昏花，视物模糊，头晕神疲，腰脊酸软。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃动物肝脏。

64．旱莲女贞乌发蜜茶

〔组成〕旱莲草5克，女贞子5克，蜂蜜适量。

〔功效〕滋补肝肾，乌须黑发。

〔主治〕肝肾阴亏，精血不足的虚劳证。症见腰酸耳鸣，头昏目眩，须发早白。

〔服用方法〕将女贞子砸碎，与旱莲草一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15分钟左右即可服用。饮用时，先将蜂蜜溶入药液内，搅拌均匀后，再饮

用。一剂泡一次，一次饮完。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃黑色食物，如黑豆、黑芝麻、黑木耳等。

65．沙参天冬肺痨茶

〔组成〕沙参5克，天冬5克，百部5克，川贝母2克，阿胶5克。

〔功效〕滋阴润肺。

〔主治〕肺肾阴虚，灼伤血络的肺结核。症见久咳不止，痰中带血，五心潮热，人体消瘦，胸中作痛。

〔服用方法〕将川贝母砸碎，将沙参、天冬和百部切成小碎块，与阿胶一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。饮用时，先用汤匙搅拌药液，使阿胶完全溶化后再徐徐饮用。一剂泡一次，每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺内，则能更有效地发挥药效。

饮用期间，忌抽烟、饮酒及吃辛辣食物。

66．补肺资生茶

〔组成〕山药5克，白术5克，玄参5克，牛蒡子5克。

〔功效〕补肺，化痰，止咳。

〔主治〕肺气不足，肺气不降的支气管炎。症见久咳不止，痰液稀少，气短气促。

〔服用方法〕将牛蒡子砸碎，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中，则能更好地发挥药效。

67．补骨助阳茶

〔组成〕补骨脂3克，菟丝子5克，核桃仁5克，小茴香3克。

〔功效〕补肾益精。

〔主治〕肾阳不足，下元虚损所致的阳痿，遗精，早泄、尿频，腰酸，肢冷。

〔服用方法〕将补骨脂、菟丝子和核桃仁捣烂，与小茴香一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃动物内脏，特别是动物肾脏。

大便结燥者，不宜用本药茶。

68．补骨青娥强腰茶

〔组成〕补骨脂3克，杜仲5克，核桃仁5克，大蒜2瓣。

〔功效〕温肾助阳。

〔主治〕肾阳不足，寒湿侵袭，气血瘀滞所致的腰痛如折，俯仰艰难，转侧不便。

〔服用方法〕将杜仲切成小碎块，将其他药捣烂，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意保暖，避免腰部受凉感冒。

大便结燥者，忌用本药茶。

69．补骨姜枣止泻茶

〔组成〕补骨脂3克，生姜5克，大枣5枚。

〔功效〕补肾健脾。

〔主治〕肾阳不足，脾土失温的慢性肠炎。症见每日临晨泄泻，不思饮食，肢冷畏寒，肚腹隐痛。

〔服用方法〕将补骨脂和生姜捣烂，将大枣切碎去核，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生、冷、硬及油腻的食物。

大便干结者不宜用本药茶。

70．枣仁养阴盗汗茶

〔组成〕酸枣仁5枚，五味子5克，山茱萸5克，糯稻根5克。

〔功效〕敛阴涩汗。

〔主治〕肝肾阴虚，阴液外泄所致的盗汗。症见夜晚睡熟后大汗淋漓，口干口渴，舌红少苔。脉细数。

〔服用方法〕将酸枣仁、五味子和山茱萸砸碎，与糯稻根一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上睡前各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应增加户外活动。

本药茶味酸涩，如有感冒，不可服用，否则有闭门留寇之患。

71．知柏二地癃闭茶

〔组成〕知母5克，黄柏3克，熟地5克，生地5克。

〔功效〕滋阴泻火，开通肾窍。

〔主治〕肾水亏涸，下窍不通的前列腺肥大。症见小便点滴难下，甚者癃闭不通，下腹坠胀。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃花粉制品和动物肾脏。

72．知蒌参冬养肺茶

〔组成〕知母5克，瓜蒌5克，沙参5克，麦冬5克。

〔功效〕清热化痰，养阴补肺。

〔主治〕肺阴亏虚，燥热伤肺的咳嗽。症见咽痒而咳，干咳无痰，或痰少不利，口干唇燥。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中，以润泽肺组织。

73．狗脊补肾固气茶

〔组成〕狗脊5克，远志5克，当归5克，茯神5克。

〔功效〕补肾固气，养血安神。

〔主治〕肾气不固，心肾不交的遗精，滑精，遗尿，尿频，筋骨软弱。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意腰部的防寒保暖，忌房事。

74．狗脊肾虚腰痛茶

〔组成〕狗脊5克，杜仲5克，独活5克，蕲蘗5克。

〔功效〕补肾强腰，除湿止痛。

〔主治〕肾气不足，寒湿侵犯腰府的腰

痛。症见腰部酸软疼痛，遇冷则甚，得暖则舒，俯仰不利，步履不稳。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意腰部的防寒保暖，进行适当的体育锻炼，但应避免过度疲劳。

75．前仁地黄退翳茶

〔组成〕车前子5克，熟地5克，菟丝子5克，石菖蒲5克。

〔功效〕补肾退翳。

〔主治〕肝肾不足，目失濡养的老年性白内障。症见眼目昏暗，视物模糊。

〔服用方法〕将熟地和石菖蒲切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将患眼置于杯口上，让药液的蒸汽熏蒸患眼，这样有利于患眼的康复。

76．参归双补茶

〔组成〕党参5克，当归5克。

〔功效〕补气补血。

〔主治〕气血不足的贫血或低血压病。症见气短懒言，神疲倦怠，头晕眼花，面色无华，容易感冒，脉细弱。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意加强营养，多吃奶类、蛋类、大豆制品、瘦肉和水产等高蛋白食物。

77．参芪补气茶

〔组成〕党参5克，黄芪5克，绿茶1克。

〔功效〕补气升阳。

〔主治〕中气不足，脾胃虚衰的虚劳证。症见气短乏力，神疲倦怠，食少纳呆，面色无华，头晕目眩，舌质淡白，脉弱。

〔服用方法〕将党参和黄芪切成小碎块，与绿茶一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间应保证足够的休息，适当增加体育锻炼并避免过度的脑力劳动。

78．参芪固本止崩茶

〔组成〕党参5克，黄芪5克，炮姜3克，当归5克。

〔功效〕补气摄血。

〔主治〕气虚下陷，冲任不固的崩漏。症见月经量多，长期不净，少腹隐痛，血色清淡如水，气短神疲，脉弱无力。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次行经后第二天开始饮用本药茶，干净后即停药，连续饮用3至6个周期。

本药茶宜热饮。饮用期间，忌吃生冷食物。

79．参苓白术健脾茶

〔组成〕党参5克，茯苓5克，白术5克，陈皮5克。

〔功效〕健脾益气，运湿止泻。

〔主治〕脾气虚弱，不运水湿的胃肠功能紊乱症。症见大便清溏，面色萎黄，气短乏力，不思饮食。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生冷和油腻的食物。

80．参枣健脾茶

〔组成〕党参5克，大枣3枚，甘草3克。

〔功效〕健脾益气。

〔主治〕脾气虚弱的各种虚劳证。如贫血病，慢性肝炎，消化不良，低血压，小儿疳积等。

〔服用方法〕将大枣切碎去核，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟即可服用。一剂泡一次，徐徐饮用，最后将药渣嚼烂，用药茶送服。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应加强营养，多吃奶类、蛋类、大豆制品、瘦肉等高蛋白食物。

81．参胶杏蒌补肺茶

〔组成〕党参5克，阿胶5克，牛蒡子5克，杏仁5克。

〔功效〕补虚止咳。

〔主治〕肺气不足，肺阴耗伤的支气管扩张。症见久咳不止，时而咯血，面色无华，神疲气短。

〔服用方法〕将牛蒡子和杏仁砸碎，将党参切成小碎块，与阿胶一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。饮用时，先用汤匙搅拌药液，使阿胶完全溶化后再徐徐饮用。一剂泡一次，每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液充分进入肺内，以润泽气管和肺。

饮用期间，忌抽烟、饮酒及吃辛辣食物。

82．胡桃补骨纳气茶

〔组成〕核桃仁10克，补骨脂3克。

〔功效〕补肾纳气。

〔主治〕肾气不足，肾不纳气的老年性支气管哮喘。症见咳嗽喘促，胸闷气短，懒言乏力，腰酸神疲，脉弱。

〔服用方法〕将以上药物捣烂，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽进入肺内，以润养肺组织。

饮用期间，忌抽烟及吃生冷食物，并适当加强体育锻炼。

如有外感者，不宜饮本药茶。

83．胡桃萆苓益肾茶

〔组成〕核桃仁5克，萆薢5克，白茯苓5克。

〔功效〕补肾除湿。

〔主治〕肾气不足，湿浊下注的前列腺炎或前列腺肥大。症见少腹坠胀，小便混浊如米泔，甚者点滴不通。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜配合服各种花粉制品，忌吃辛辣食物。

84．枸杞黄精滋补茶

〔组成〕枸杞子5克，黄精5克。

〔功效〕补肝肾，益精血。

〔主治〕虚劳精亏，筋骨失养而致的腰脊酸痛无力，须发早白，头晕眼花，遗精滑精。

〔服用方法〕将黄精切成小碎块，与枸杞子一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意加强营养，多吃奶类、蛋类、瘦肉类和水产类高蛋白食物。

85．骨碎牛膝纳火蜜茶

〔组成〕骨碎补5克，牛膝5克，蜂蜜适量。

〔功效〕温补下元，引火入胃。

〔主治〕肾阳不固，虚火上浮的耳鸣耳聋，牙齿浮动疼痛难忍，口腔糜烂，咽喉疼痛。

〔服用方法〕将骨碎补和牛膝切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。饮用时，先将蜂蜜溶入药液中，搅拌均匀，徐徐饮用。一剂泡一次，每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应多吃蔬菜、水果和高蛋白食物，少吃辛辣、油腻的食物。

86．骨碎补肾强腰茶

〔组成〕骨碎补5克，桂心5克，牛膝5克，补骨脂5克。

〔功效〕补肾强腰，祛风除湿。

〔主治〕肝肾虚亏，风湿痹着于腰府的腰痛。症见腰膝酸软疼痛，转侧不便，俯仰艰难，步履乏力。

〔服用方法〕将补骨脂砸碎，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意腰部的防寒保暖并适当增加体育锻炼，避免过度疲劳。

87．首乌牛膝强筋茶

〔组成〕制何首乌5克，牛膝5克，豨签草5克。

〔功效〕补肾通经，强筋壮骨。

〔主治〕肾气不足，筋骨失养的痿证。症见腰膝酸软疼痛，俯仰不能，屈伸不利，遍身瘙痒，皮肤干燥。

〔服用方法〕将首乌和牛膝切成小碎块，与豨签草一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃炖猪蹄之类的食物。

88．首乌美髯茶

〔组成〕制何首乌5克，补骨脂5克，枸杞子5克。

〔功效〕补肾虚精，乌发美髯。

〔主治〕肝肾不足，精血亏损，不养须发的须发早白，筋骨无力。

〔服用方法〕将何首乌切成小碎块，将补骨脂砸碎，与枸杞子一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃黑色食品，如黑木耳、黑芝麻、黑大豆等。

89．首苁杜菟益肾茶

〔组成〕制何首乌5克，肉苁蓉5克，杜仲5克，菟丝子5克。

〔功效〕补肾益精。

〔主治〕肾精亏损的性功能不足。症见阳痿不举，或举而不坚，早泄滑精，腰脊酸软，头晕乏力。

〔服用方法〕将菟丝子捣烂，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃海鲜食品，如海参、牡蛎等。

90．洋参生麦止渴茶

〔组成〕西洋参1克，生地5克，麦冬5克。

〔功效〕益气养阴，生津止渴。

〔主治〕气阴不足，津液耗损的糖尿病。症见气短神疲，口干饮，引饮无度，小便清长而多。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。一剂泡一次，徐徐饮用，最后将药渣嚼烂，用药茶送服。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，不宜饮量过大。饮用期间，最好不饮别的饮料，同时宜控制糖类食物的摄入。

91．洋参莲花消渴茶

〔组成〕西洋参1克，莲须5克，花粉5克，五味子5克。

〔功效〕益气生津。

〔主治〕气阴亏损，津液不足的糖尿病。症见口干口渴，饮水无度，小便清长而多。

〔服用方法〕将五味子砸碎，将西洋参和花粉切成小碎块，与莲须一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，不宜饮量过多。饮用期间，最好不饮别的饮料，同时宜控制糖类食物的摄入。

92．泰山磐石保胎茶

〔组成〕白术5克，菟丝子5克，续断5克。

〔功效〕补肾健脾安胎。

〔主治〕脾肾不足，冲任不固的胎动不安或漏胎，即妊娠2至3个月出现的动红下血。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意保证足够的休息，避免过度疲劳和从事重体力劳动。

93．莲子益智分清茶

〔组成〕莲子5克，益智仁5克。

〔功效〕补心肾，分清浊。

〔主治〕心肾不足，湿浊下注的前列腺炎和前列腺肥大。症见下腹坠胀，小便湿浊如米泔水，甚者小便点滴不通。

〔服用方法〕将以上药物砸碎，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣燥火的食物，宜吃各种花粉制品。

94．莲术健脾止泻茶

〔组成〕莲子5克，白术5克，大枣5枚。

〔功效〕健脾止泻。

〔主治〕脾气虚弱，运化失司和消化不良证。症见大便清溏，日行数次，日久不愈，面色萎黄，不思饮食，气短乏力。

〔服用方法〕将大枣切碎去核，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生冷和油腻食物。

凡实热之泄泻，不宜饮本药茶。

95．莲连参草噤口痢茶

〔组成〕莲子5克，黄连2克，党参5克，甘草3克。

〔功效〕清热燥湿，健脾助运。

〔主治〕湿热蕴结肠道，肠胃津涸的噤口痢。症见下痢日久，不能饮食，人体消瘦。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用本药茶，应少量频频饮入，有利于药效的发挥。

饮用期间，忌吃生冷和油腻的食物。

96．胶艾安胎茶

〔组成〕艾叶5克，阿胶5克，黄芪5克，白术5克。

〔功效〕益气固脾，养血安胎。

〔主治〕下焦虚寒，脾肾不足所致的胎动不安，或胎漏下血不止。

〔服用方法〕将黄芪和白术切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。饮用时，先用汤匙搅拌药液，使阿胶完全溶化后再饮用。一剂泡一次，一次饮完。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意保证足够的休息，避免过度疲劳及从事重体力劳动。

97．秘元涩精茶

〔组成〕山药5克，芡实5克，五味子5克，金樱子3克。

〔功效〕补肾涩精止遗。

〔主治〕肾气虚弱，精关不固的遗精，滑精和早泄。

〔服用方法〕将山药切成小碎块，将其他药砸碎，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应节制房事。

98．益气升陷茶

〔组成〕柴胡3克，升麻2克，黄芪5克，白术3克。

〔功效〕补中益气，升清举陷。

〔主治〕中气不足，升举无力所致的各种脏器下垂证，如胃下垂、肾下垂、子宫下垂等。症见患者面色㿠，气短无力，倦怠懒用，舌淡白，脉细弱。

〔服用方法〕将升麻、黄芪和白术切成小碎块，与柴胡一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔25分钟左右即可服用。一剂泡一次，一次饮完。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意多卧床休息，避免过度疲劳。

99．桑枝补骨白癜茶

〔组成〕桑枝5克，补骨脂5克，紫草5克，何首乌5克。

〔功效〕祛风和血，补益肝肾。

〔主治〕风客皮腠，皮肤变白的白癜风。

〔服用方法〕将补骨脂砸碎，将桑枝和何首乌切成小碎块，与紫草一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃黑色食物，如黑芝麻、黑豆、黑木耳等，并多吃硬壳类食物，如核桃、花生、板栗、松子、瓜子等。

100．桑参补肺止咳茶

〔组成〕桑白皮5克，党参5克，杏仁5克，罂粟壳2克。

〔功效〕补肺益气，泻肺止咳。

〔主治〕气阴两伤的支气管炎。症见久咳不已，痰少而粘，不易咯出，面色皖白，气乏无力，舌淡白。

〔服用方法〕将杏仁砸碎，将桑白皮和党参切成小碎块，与罂粟壳一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，一剂泡一次。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶只适宜肺虚久咳之患者，如为新感咳嗽，则不宜用本药茶，用之有闭门留寇之患。

饮用时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中发挥药效。

101．桑麻亮睛茶

〔组成〕桑叶3克，菊花3克，女贞子5克，黑芝麻5克。

〔功效〕养肝明目。

〔主治〕肝阴不足的两目昏花证。症见视物昏花，眼睑干涩，迎风流泪，头晕倦乏，舌淡白，脉细弱。

〔服用方法〕将女贞子和黑芝麻炒至微黄，并将其捣烂，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮用本药茶时，可将双目交替置于杯口上，让药液的蒸汽熏蒸双目，这样更有利于双目的康复。

102．桑椹贞莲乌发茶

〔组成〕桑椹5克，女贞子5克，旱莲草5克，制何首乌5克。

〔功效〕滋补肝肾，乌发驻颜。

〔主治〕肝肾阴血不足的头发早白，头目眩晕，耳鸣失眼，腰脊酸软。

〔服用方法〕将何首乌切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃黑色食物，如黑芝麻、黑大豆、黑木耳等。

103．桑椹养阴茶

〔组成〕桑椹10克，绿茶1克。

〔功效〕滋补肾阴。

〔主治〕

(1) 肝肾阴虚，精血不足的贫血。症见

头晕，神疲，心悸，腰酸。

（2）血虚津亏的消渴证。症见口干口渴，引饮无度。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意加强营养，忌吃辛辣食物。

104．理中益气茶

〔组成〕干姜3克，党参5克，白术5克，甘草5克。

〔功效〕温中益气，健脾益胃。

〔主治〕脾胃气虚，中阳不足的慢性胃肠炎。症见恶心呕吐，口吐清涎，泻利清稀，日久不愈，腹痛喜温按，纳呆食少，神疲乏力，肢冷气短。

〔服用方法〕将以上各药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶热饮更能发挥其疗效。饮用期间，忌吃各种生冷食物，并注意腹部的保暖。

105．黄芪建中糖茶

〔组成〕黄芪5克，桂枝5克，白芍5克，炙甘草2克，饴糖适量。

〔功效〕温中补虚，柔肝缓急。

〔主治〕中焦虚寒的胃肠功能紊乱症。症见里急腹痛，泛酸嘈杂，面黄食少。

〔服用方法〕将黄芪、桂枝、白芍和甘草切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。饮用时，先将饴糖溶入药液中，搅拌均匀后，再徐徐饮用。一剂泡一次，每日上午和下午各服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，忌吃生、冷、硬和不易消化的食物。

106．黄精米酒乌发茶

〔组成〕黄精10克，米酒20毫升。

〔功效〕补肾乌发。

〔主治〕肾精亏虚而致的须发早白，腰膝酸软，失眼健忘，头晕乏力。

〔服用方法〕将黄精切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。饮用时，先将米酒溶入药液后再徐徐饮用，最后可将药渣嚼烂用药茶送服。一剂泡一次，每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多食黑色食物，如黑木耳，黑芝麻和黑大豆等。

107．黄精参药健脾茶

〔组成〕黄精5克，党参5克，山药5克，红茶1克。

〔功效〕健脾益气。

〔主治〕脾胃气虚的虚劳证。症见气短乏力，神疲倦怠，食少纳差，大便清溏，面色无华。

〔服用方法〕将黄精、党参和山药切成小碎块，与茶叶一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生、冷、硬及油腻的食物。

108．黄精养阴生津茶

〔组成〕黄精5克，麦冬5克，熟地5克，天花粉5克。

〔功效〕养阴生津。

〔主治〕胃热伤津，肾水不济的消渴证。症见口干口渴，引饮无度，头晕神疲，腰膝酸软。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖约隔15～20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮。饮用期间，忌吃辛辣食物。

109．萸桂牛腰腰痛茶

〔组成〕山茱萸5克，桂心5克，牛膝5克。

〔功效〕补肾温经止痛。

〔主治〕肾阴不足，下焦风冷所致的腰痛。症见腰膝冷痛，得暖则减，遇寒则甚，俯仰艰难。

〔服用方法〕将桂心和牛膝切成小碎块，与山茱萸一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意保暖，避免腰部受寒。

110．蕈薤固肾茶

〔组成〕蕈薤5克，川续断5克，牛膝5克，川芎3克。

〔功效〕补肾固尿。

〔主治〕肾气不足，气化不固的尿频证。症见尿频数，小便清长，夜尿次数多，腰膝酸软。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃高蛋白食物。

111．蕈薤益肾膏淋茶

〔组成〕蕈薤5克，菖蒲5克，益智仁5克，台乌5克，茯苓5克。

〔功效〕益肾利浊。

〔主治〕真元不足，下元虚寒，湿浊下注的老年性前列腺炎。症见小便白浊如米泔，旋面如油，隆闭不通，或点滴难下，腰腹酸软。

〔服用方法〕将益智仁砸碎，将其他药切成小碎块，同时置人茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶只适于肾虚的膏淋，不能用于湿热下注的膏淋。

112．菟丝阿胶寿胎茶

〔组成〕菟丝子5克，阿胶5克。

〔功效〕补肾益精，养血保胎。

〔主治〕肾气不足，精血亏虚，胞胎失养的胎动不安和习惯性流产。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。饮用时，先用汤匙搅拌药液，使阿胶完全溶化后再徐徐饮用。一剂泡一次，每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度劳累和从事重体力劳动，并注意加强营养。

113．寄生阿胶胎漏茶

〔组成〕桑寄生5克，阿胶3克，艾叶5克，白术5克，党参5克。

〔功效〕益气养血，补肾安胎。

〔主治〕气血不足，肾虚不固的胎漏。

症见妊娠期间，动红见血，胎动不安，腰腹隐痛。

〔服用方法〕将牛膝、白术和党参切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。饮用时，先用汤匙搅拌药液，使阿胶彻底溶入药液中。一剂泡一次，一次饮完。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意保证足够的休息，避免过度疲劳。

114．寄生熟地起痿茶

〔组成〕桑寄生5克，熟地5克，知母3克。

〔功效〕滋补肝肾，强筋起痿。

〔主治〕肝肾亏损，精血不养筋骨的痿证。症见下肢痿软无力，甚者无法站立行走，软瘫在床上。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，可常食用猪蹄汤以辅助其疗效。

115．续断寿胎茶

〔组成〕续断5克，菟丝子5克，桑寄生5克，大枣3枚，阿胶3克。

〔功效〕滋补肝肾，养血安胎。

〔主治〕肝肾不足，冲任亏虚，精血不养胎儿的滑胎、漏胎。症见妊娠二三月即见红出血，胎动不安，腹部隐痛。

〔服用方法〕将续断、桑寄生和大枣切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。饮用时，先用汤匙搅拌药液，使阿胶完全溶入药液后，再徐徐饮用。一剂泡一次，每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意保证足够的休息，避免过度疲劳和从事重体力劳动。

116．续断起痿茶

〔组成〕续断5克，杜仲5克，牛膝5克，木瓜5克，萆薢5克。

〔功效〕补肾强筋，除湿起痿。

〔主治〕肝肾不足，筋骨失养，寒湿阻滞的痿证。症见腰腿无力，两脚痿弱，甚者无法站立，难以步履。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，可常食猪蹄汤，以辅其疗效。

117．锁阳补肾茶

〔组成〕锁阳5克，覆盆子5克，党参5克，山药5克。

〔功效〕补肾壮阳。

〔主治〕肾阳不足，精关不固的阳痿、遗精、滑精、早泄，女子宫冷阴淡。

〔服用方法〕将锁阳、党参和山药切成小碎块，与覆盆子一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃海鲜食物。

118．锁阳知地扶痿茶

〔组成〕锁阳5克，知母5克，熟地5克。

〔功效〕益精养血，滋阴清热。

〔主治〕肝肾不足，精血亏损，筋骨失养的痿证。症见双腿痿弱，步履无力，骨蒸劳热，舌红少苔。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多喝猪蹄汤，忌吃辛辣食物。

119．温肾散寒缩泉茶

〔组成〕乌药5克，益智仁5克，山药5克。

〔功效〕温肾散寒，缩泉止遗。

〔主治〕肾气虚冷，膀胱不约的小便失禁，或遗尿。症见小便频数而清长，肢冷畏寒，腰膝酸软。

〔服用方法〕将益智仁砸碎，将其余的药切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应多食高蛋白食物。

120．滋生清阳眩晕茶

〔组成〕桑叶5克，菊花5克，天麻2克，白芍2克。

〔功效〕疏风清热，平肝潜阳。

〔主治〕肝阳虚，肝阳亢，风热上扰所致的高血压病。症见头晕目眩，头胀头痛，心烦易怒，面赤耳鸣。

〔服用方法〕将天麻和白芍切成小碎块，与桑叶一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保持情绪稳定，保证足够的休息，避免过度的脑力劳动，忌抽烟、饮酒及吃辛辣食物。

121．蔓荆参芪内障茶

〔组成〕蔓荆子5克，党参5克，黄芪5克，黄柏2克。

〔功效〕益气明目。

〔主治〕精气不足，不养瞳仁的老年性白内障。症见视物昏花模糊，瞳仁有白翳。

〔服用方法〕将蔓荆子砸碎，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用本药茶时，可将患眼置于杯口上，让药液的蒸汽熏蒸患眼，有利于患眼的康复。

122．熟地黄柏起痿茶

〔组成〕熟地5克，锁阳5克，知母5克，黄柏3克。

〔功效〕滋阴降火，补肾起痿。

〔主治〕精血不足，虚火内灼，筋骨失养所致的痿证。症见四肢痿软无力，不能站立行走，骨蒸劳热。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃猪蹄汤。

123．熟地滋水济火茶

〔组成〕熟地5克，当归5克，五味子5克，远志5克。

〔功效〕滋补肾阴，养心安神。

〔主治〕肾水不足，心火亢盛的神经衰

弱症。症见惊悸，失眠，健忘，腰酸，腿软。

〔服用方法〕将五味子砸碎，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜适当加强体育锻炼，避免过度的脑力劳动。

124．赞育壮阳茶

〔组成〕肉桂2克，山茱萸5克，熟地5克，肉苁蓉5克，枸杞5克。

〔功效〕补肾温阳。

〔主治〕肾阳虚衰所致的性功能不全。症见阳萎，滑精，早泄，畏寒肢冷，腰膝冷痛，头晕乏力。

〔服用方法〕将肉桂、熟地和肉苁蓉切成小碎块，与其他的药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每晚睡觉前泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应节制房事，忌吃生冷食物。

解表剂

1．二辛碧云鼻渊茶

〔组成〕细辛1克，辛荑花5克，川芎5克，鹅不食草5克。

〔功效〕散风寒，通鼻窍。

〔主治〕风寒犯肺，上攻鼻窍的鼻炎，鼻窦炎和副鼻窦炎等。症见鼻寒不通，浊涕黄稠，不闻香臭。

〔服用方法〕将川芎切成小碎块，将辛荑花砸烂与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用期间，注意保持背心的温暖，忌吃辛辣食物。

2．二活散寒解表茶

〔组成〕羌活3克，独活5克，柴胡5克，桔梗5克。

〔功效〕散寒解表。

〔主治〕外感风寒的感冒。症见发热恶寒，头痛身痛，咳嗽咽痒，流涕喷嚏，舌苔白薄，脉浮紧。

〔服用方法〕将羌活、独活和桔梗切成小碎块，与柴胡一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。一剂泡一次，一次饮完。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用后适当加衣被，避免受寒，以全身出微汗为佳。

3．小青龙茶

〔组成〕麻黄2克，细辛1克，干姜2克，桂枝2克，半夏2克，芍药2克，五味子1克，甘草1克。

〔功效〕解表散寒，温肺化饮。

〔主治〕风寒犯肺的外寒内饮证。症见发热恶寒，无汗，头痛身痛，咳嗽气喘，痰多而稀白，或有风泡，胸紧气息，口不渴或渴不多饮，苔白滑，脉浮紧。

〔服用方法〕先将五味子和半夏捣烂，再将白芍和干姜掰成小块，然后把全部药置于茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可饮用。边饮边加开水，直到药味清淡为止。上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕

(1) 凡见痰色稠黄，或痰中带血，咽干口燥等症的燥热咳喘者，忌用本药茶。

(2) 凡有高血压的患者，忌用本药茶。

4．川芎头痛茶

〔组成〕川芎5克，防风5克，白芷5克，荆芥5克，茉莉花茶2克。

〔功效〕祛风止痛，清利头目。

〔主治〕风寒侵袭，上犯巅顶所致的头痛。症见偏正头痛，疼连锁背，恶风恶寒，苔白薄，脉浮。

〔服用方法〕将川芎、防风和白芷切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内。倒入刚沸的开水，盖严杯盖约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮，饮用后，适当多加衣被，使身体出微汗。但勿到当风处，避免着凉而加重病情。

5．午时茶

〔组成〕藿香，防风，白芷，柴胡，羌活，前胡，陈皮，苍术，枳实，川芎，连翘，山楂，神曲，干姜，甘草，制厚朴，紫苏，桔梗，红茶。（剂量略。市上有成药售）。

〔功效〕发散风寒，和胃消食。

〔主治〕风寒犯表的感冒。症见发热恶寒，恶心呕吐，腹痛泄泻，不思饮食。

〔服用方法〕一次泡一块，一日服三次。

〔注意事项〕本药茶宜热饮，饮后，应多加衣被，使身体出微汗为佳。

6．牛蒡菊花头痛茶

〔组成〕牛蒡子5克，菊花5克。

〔功效〕疏风止痛。

〔主治〕风热上攻清窍所致的头痛。症见头痛牵引眼睛，心烦，恶心。

〔服用方法〕将牛蒡子砸碎，与菊花一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每次头痛时泡服一剂。

〔注意事项〕饮用期间，应保证足够的休息，避免过度的脑力劳动。

7．牛蒡疏散风热茶

〔组成〕牛蒡子5克，薄荷5克，连翘5克，甘草3克。

〔功效〕疏散风热，解肌发汗。

〔主治〕风热之邪侵袭卫表的风热感冒。症见发热，无汗，微恶风，咽痛，身痛，口渴，舌红，苔薄，脉浮数。

〔服用方法〕将牛蒡子砸碎，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮，饮用后使身体出微汗为佳。

在饮用期间，忌吃辛辣燥火之品。

8．玉竹薄荷感冒茶

〔组成〕玉竹5克，薄荷5克，葱白3个。

〔功效〕养阴解表。

〔主治〕阴虚体质，外邪侵袭所致的感冒，症见发热恶寒，头昏头疼，口干口渴，舌红少苔，脉细浮。

〔服用方法〕将葱白捣烂，将玉竹切成小碎块，与薄荷一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用期间，避免受寒，做到随时加减衣被。

9．白芷细辛止痛茶

〔组成〕白芷5克，细辛2克。

〔功效〕祛风止痛。

〔主治〕

（1）风邪上攻所致的偏正头痛。

（2）风邪客于阳明经所致的眉棱骨痛。

（3）风寒上攻的牙痛。

〔服用方法〕将白芷切成小碎块，与细辛一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮，饮用后，应注意保暖，使身体出微汗为佳。

10．华盖宣肺平喘茶

〔组成〕桑白皮5克，麻黄3克，杏仁5克，陈皮3克。

〔功效〕解表宣肺，降逆平喘。

〔主治〕外感风寒，肺气上逆的支气管哮喘。症见发热恶寒，咳嗽喘急，胸中哮鸣有声，呼吸困难，舌淡，苔白。

〔服用方法〕将杏仁砸碎，将桑白皮和陈皮扯碎，与麻黄一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮用时，可将口鼻对着杯口做深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中发挥药效，其疗效更佳。

对患有高血压的患者，不宜使用本药茶。

11．防葛解表茶

〔组成〕防风5克，葛根5克。

〔功效〕散寒解表，解肌止痛。

〔主治〕外感风寒的感冒。症见发热恶寒，头痛项强，全身疼痛，有汗或无汗，苔白薄，脉浮紧。

〔服用方法〕将以上药物切成小块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可饮用。一剂泡一次，一次饮完。每日上午，下午和晚上睡前各饮一剂。

〔注意事项〕饮用后，忌受风寒，宜适当多加衣被，使身体略出微汗。并注意休息，避免过度疲劳。

12．芷辛通窍茶

〔组成〕白芷5克，辛夷3克，黄芩3克，薄公英5克。

〔功效〕散寒通窍，清热解毒。

〔主治〕风寒犯肺上攻鼻窍，郁久化热的鼻渊证。症见头痛鼻塞，鼻流黄浊涕，不闻香臭，舌红，苔白，脉浮。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮用期间，宜适当多加点衣被防寒保暖，避免感冒而加重病情，同时忌吃辛辣味重的燥热的食物。

13．芷姜感冒茶

〔组成〕白芷5克，生姜5克。

〔功效〕祛风散寒，解表开腠。

〔主治〕外感风寒的感冒证。症见发热恶寒，头痛身痛，无汗，恶心，纳差，苔白薄，脉浮紧。

〔服用方法〕将生姜切成薄片，与白芷一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10分钟左右即可服用。一剂泡一开，一次饮完，每日上午、下午和晚上睡前各饮一剂。

〔注意事项〕饮用后注意防寒保暖，使身体出微汗为佳。

14．苍耳含嗽牙痛茶

〔组成〕苍耳子10克。

〔功效〕祛风止痛。

〔主治〕风寒或风热上攻导致的牙痛病。症见牙龈红肿，疼痛难忍。

〔服用方法〕将本药砸碎，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15分钟左右即可服用。服用时，先含一口药液在口中含漱片刻，再慢慢咽下。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用期间，忌饮酒及吃辛辣食物。

本药茶不宜长饮久服，最多服用2至3天。

15．苍辛治渊茶

〔组成〕苍耳子5克，辛荑5克，薄荷3克。

〔功效〕散寒通窍。

〔主治〕风寒犯肺上攻鼻窍所致的鼻渊证。症见鼻塞不通，不闻香臭，浊涕头痛，苔白薄，脉浮紧。

〔服用方法〕将苍耳子砸碎，将辛荑花扯烂，与薄荷一起放入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。每日上午、下午和晚上睡前各饮一剂。

〔注意事项〕饮用期间，宜适当加些衣被，避免着凉感冒，并且忌吃辛辣燥热的食物及吸烟。

16．苏叶解表和中茶

〔组成〕苏叶6克。

〔功效〕解表散寒，行气和中。

〔主治〕

（1）外感风寒证。症见头痛，全身酸痛，鼻塞流涕，恶心胸闷，苔薄白，脉浮。

（2）胎气上逆的子悬证。症见妊娠心腹胀腹疼痛，恶心呕吐，饮食不进。

（3）脾胃不和的胀满证。症见脘腹胀满疼痛，恶心呕吐，胸闷不思饮食，大便泻泄。

〔服用方法〕将苏叶置入茶杯内，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约置15至20分钟即可饮用，边饮边加开水，直至药茶中的药味清淡为止。上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶有耗气伤阴之弊，一般只宜连续饮用2至3天，不可久服。如需久服，则需配伍其他药物以制其弊。

17．苏陈理气解表茶

〔组成〕苏叶5克，陈皮5克，甘草2克。

〔功效〕温散风寒，理气和中。

〔主治〕内有气滞外感风寒的表寒气滞证。症见恶寒发热，头痛无汗，胸脘痞闷，不思饮食，苔薄白，脉浮。

〔服用方法〕将药物全部置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可饮用。一剂泡一次，一次饮完。上午、下午和睡前各饮一剂。

〔注意事项〕

（1）本药茶不宜长饮久服，一般饮用2至3天即可。

（2）饮药过程中，不宜吃得太油腻，以免阻滞脾胃之气运行。

（3）本药茶以热饮为宜，饮后略加衣被以出微汗，效果更佳。

18．辛荑取渊茶

〔组成〕辛荑5克，柴胡5克，栀子5克，玄参5克。

〔功效〕清热通窍。

〔主治〕风寒犯肺，寒邪化热，上攻鼻窍的鼻炎、鼻窦炎和副鼻窦炎等。症见鼻塞不闻香臭，鼻流脓涕。

〔服用方法〕将辛荑和栀子砸碎，将玄参切成小碎块，与柴胡一起置入茶杯内，倒

入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用期间，注意背部的保暖，避免背心着凉，并且忌吃辛辣食物。

19．羌防细梔目赤茶

〔组成〕羌活5克，防风5克，细辛1克，梔子5克。

〔功效〕祛风散寒，清热消肿。

〔主治〕风寒外束，肝火上攻的眼结膜炎。症见目赤肿痛，眼眵清稀。

〔服用方法〕将梔了砸碎，将羌活和防风切成小碎块，与细辛一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。

〔注意事项〕饮用时，可将患眼置于杯口上，让药液的蒸汽熏蒸患眼，更能促进其康复。

饮用期间，注意眼部的清洁卫生，忌用手揉眼，并且忌吃辛辣食物。

20．羌防黄芩选奇茶

〔组成〕羌活3克，防风5克，黄芩3克。

〔功效〕祛风止痛。

〔主治〕风热之邪客于阳明的眉棱骨痛。症见眉骨作痛，恶寒畏风。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用后，宜适当多加衣被，使身体出微汗为佳。

21．羌活洗肝明目茶

〔组成〕羌活5克，龙胆草3克，黄连2克，赤芍5克。

〔功效〕清肝散风，凉血活血。

〔主治〕风热上攻的目赤肿痛，多眵多泪，目痒目涩等。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，可将患眼置于杯口上，让药液的蒸汽熏蒸患眼，而有利于康复。

本药茶中病即止，不宜久服。

22．羌活解表除湿茶

〔组成〕羌活5克。

〔功效〕发汗解表，祛风胜湿。

〔主治〕

(1) 风寒之邪客于肌表的外感证。症见发热恶寒，头痛无汗，全身酸痛，苔薄白，脉浮紧。

(2) 风湿之邪侵袭经络的痹证。症见头痛身痛，全身关节疼痛，脉浮弦。

〔服用方法〕将羌活掰成小块置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可饮用。一剂泡一次，一次饮完。上午、下午和睡前各饮一次。

〔注意事项〕

(1) 本药气味浓烈，不宜长饮久用，久服易伤胃致吐。

(2) 饮药后，应适当加衣被，使患者出微汗为佳。

(3) 外感风热者不宜饮用本药茶。

23．羌蒲解表清里茶

〔组成〕羌活2克，蒲荷2克，牛蒡子3克，蒲公英3克，板兰根3克。

〔功效〕解表散寒，清热解毒。

〔主治〕外寒里热的外感证。症见发热恶寒，头身疼痛，咽喉肿痛，口渴，舌红台薄脉浮。

〔服用方法〕将羌活掰成小块，将牛蒡子敲碎，与其余的药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，约隔30分钟左右，待药茶较凉时，慢慢咽下。一剂泡一开，一次饮完。上午、下午和睡前各饮一剂。

〔注意事项〕饮用时，茶液不宜太烫，饮用速度不宜太快，才可能取得最佳疗效。

24．参苏扶正解表茶

〔组成〕党参5克，苏叶5克，甘草2克。

〔功效〕益气扶正，解表散寒。

〔主治〕气虚体弱外感风寒证。症风发热恶寒，汗出恶风，或弱不经风，遇风则着凉，舌质淡白，苔薄，脉浮弱。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可饮用。边饮边加开水，直至药茶的药味清淡为止。上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶由于配伍有党参和甘草等益气和胃的药，能制约苏叶耗气伤阴之弊，故能长饮久服。久服能增强人体的抵抗力。

25．细辛漱口止痛茶

〔组成〕细辛5克，露蜂房5克。

〔功效〕散寒止痛。

〔主治〕由各种原因所致的牙齿疼痛症。

〔使用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15分钟左右即可使用。使用时，含一口药茶在口中，来回漱动。每一口药茶含漱半分钟左右，又继续含漱第二口，直至牙痛缓解为止。

〔注意事项〕本药茶有立即止痛的短期疗效，但不能根治牙痛病，因此，本药茶不宜长期使用。含漱过程中，口中会分泌大量唾液，患者可将其唾液与药茶一起吐出，牙痛停止，唾液自然止住。

26．荆防羌活解表茶

〔组成〕荆芥3克，防风3克，羌活3克

〔功效〕发汗解表。

〔主治〕风寒之邪客于肌表的外感证。症见发热恶寒，头痛无汗，全身酸楚疼痛，口淡无味，口不渴，苔薄白，脉浮紧。

〔服用方法〕将羌活和防风掰成小块，与荆芥一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，约隔15至20分钟即可饮用。一剂泡一开，一次饮完。上午、下午和睡前各饮一次。

〔注意事项〕

（1）饮药后，宜适当加衣被，使全身出微汗，并避免受凉加重感冒。

（2）外感风热者不宜饮用本药茶。

27．荆蒡利咽茶

〔组成〕荆芥3克，牛蒡子3克，银花3克，射干3克，桔梗3克。

〔功效〕宣散风热，利咽消肿。

〔主治〕风热之邪上壅于肺所致的咽喉肿痛证。症见咽喉肿痛，声音嘶哑，吞咽困难，舌红，苔薄黄，脉浮数。

〔服用方法〕将牛蒡子砸碎，与其他药一起量入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。每日上午、下午、晚饭后各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌抽烟、喝酒和吃辛辣食物，同时避免高声叫喊以利咽喉和声带康复。

28．荆薄银翘感冒茶

〔组成〕荆芥3克，薄荷3克，银花3克，连翘3克绿茶1克。

〔功效〕疏散风热，辛凉解表。

〔主治〕外感风热所致的感冒症。症见发热恶寒，咽喉肿痛，喷嚏流涕，舌红，苔薄黄，脉浮数。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔5至10分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午、下午和晚上睡前各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌食各种辛辣油腻厚味食品。

29．厚朴麻黄平喘茶

〔组成〕厚朴5克，麻黄2克，杏仁5克，甘草3克。

〔功效〕止咳平喘，宣肺化痰。

〔主治〕饮邪湿痰犯肺，肺失宣降的急、慢性支气管炎。症见咳嗽喘促，胸满气紧，痰多呈风泡，容易咯出，舌淡白，苔薄。

〔服用方法〕将厚朴切成小碎块，将杏仁砸碎，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上睡觉前各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺内，使其有效地发挥药效。高血压患者，应慎服本药茶。

30．独活川芎头痛茶

〔组成〕独活5克，川芎5克，防风5克，白芷5克。

〔功效〕祛风止痛。

〔主治〕风寒之邪客于头部的偏正头痛。头痛阵缓阵急，久发不止，甚者恶心欲吐。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮，饮后应避免风寒。饮用期间应保证足够的休息，避免用脑过度，并适当增加户外活动。

31．独活含漱牙痛茶

〔组成〕独活5克，生地5克，升麻3克。

〔功效〕散风止痛。

〔主治〕风火上炎所致的牙痛。症见牙龈红肿，齿根浮动，疼痛难忍。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。先含一口药液在口中片刻，再慢慢咽下。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜稍凉含漱，以口感舒适为度。

饮用期间，忌吃辛辣燥火食物。

32．姜糖感冒茶

〔组成〕生姜5克，红糖5克，红茶1克。

〔功效〕散寒解表。

〔主治〕外感风寒的感冒初起证。症见全身不适，头微痛，口淡无味，苔薄白，脉浮。

〔服用方法〕将生姜切成薄片，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶只适用于风寒感冒初起时，如感冒重笃，则本药茶的药力则不达，需换别的方法。饮茶期间，应注意防寒保暖避免感冒加重。

33．前胡麻黄降逆茶

〔组成〕前胡5克，麻黄2克。

〔功效〕宣肺降逆，化痰止咳。

〔主治〕痰壅气逆的支气管炎。症见咳嗽喘息，痰多而粘，不易咯出。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。一剂泡一开，一次饮完。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕凡有高血压病的患者不宜用本药茶。饮茶期间，应适当多穿一点衣服，饮用后以全身有微热，疗效较佳。本药茶中病即止，不宜长饮久服。

34．桂枝白芍解肌茶

〔组成〕桂枝3克，白芍3克，生姜3克，大枣1个，甘草2克。

〔功效〕解肌发表，调和营卫。

〔主治〕风寒表虚证。症见发热头痛，汗出恶风，或鼻塞干呕，苔薄白，脉浮缓。

〔服用方法〕将生姜和大枣切成碎块，将白芍掰成小块，然后将全部药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，约隔15至20分钟即可饮用。一剂泡一开，一次饮完。上午、下午、睡前各饮一剂。

〔注意事项〕

（1）饮药茶后身体略出微汗，应在室内避风处休息半小时左右。

（2）有外感发热无汗的风寒表实证者忌用本药茶。

（3）温病初起者，症见但发热不恶寒，有汗而渴，舌红苔黄，脉数，忌用本药茶。

35．桂枝温阳解肌茶

〔组成〕桂枝5克。

〔功效〕解肌解表，温阳化气。

〔主治〕

（1）风寒之邪侵袭肌表证。症见发热恶寒，头痛项强，全身疼痛，苔白薄，脉浮缓。

（2）心阳虚弱证。症见心悸心慌，头晕目眩，四肢发冷，脉细弱。

〔服用方法〕将桂枝置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可饮用。一剂泡一天，一次饮完。上午、下午、睡前各饮一剂。

〔注意事项〕

（1）饮药茶后，应在室内避风处休息半小时左右，以免又遭风寒侵袭。

（2）凡为风热感冒者，忌用本药茶。

（3）凡见鼻衄咯血，舌质红绛者，忌用本药茶。

36．柴葛解肌茶

〔组成〕紫胡5克，葛根5克，大青叶3克，黄芩3克。

〔功效〕疏泄外邪，清热解毒。

〔主治〕各种伤风、伤寒、温病和湿温等的外感发热证。症见发热恶寒，口干口苦，全身酸痛，咽喉疼痛，舌红，苔薄黄，脉浮数。

〔服用方法〕将葛根和黄芩切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午、下午和晚上睡前各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶如在流感流行之际饮用，可预防流感的发生。

37．海蝉开音茶

〔组成〕胖大海5克，蝉蜕5克，生甘草2克。

〔功效〕清肺开音。

〔主治〕肺热阴伤的音哑。症见声音嘶哑，甚者失音不语，咽喉疼痛。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐咽下，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应少吃辛辣食品，忌抽烟，避免高声长时间说话。

38．桑菊感冒茶

〔组成〕桑叶5克，菊花5克，连翘3克，大青叶5克。

〔功效〕疏风散热，清瘟解毒。

〔主治〕风湿之邪侵袭肺表所致的感冒初起证。症见发热，流涕，鼻塞，口干，咽痛，喷嚏，舌红，苔薄，脉浮数。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔5至10分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午、下午和晚上睡前各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶主要适用于风温感冒初起证，对风寒感冒或重症感冒疗效较差。饮茶期间，忌食各种辛辣油腻食品。

39．菊花芎芷止痛茶

〔组成〕菊花5克，川芎3克，白芷3克，绿茶1克。

〔功效〕疏风止痛，清利头目。

〔主治〕外感风邪所致的各种偏正头痛。症见偏正头痛，甚者头痛欲裂，坐卧不安，恶心欲吐，苔薄，脉紧。

〔服用方法〕将川芎和白芷掰成小块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用，徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶以热饮效果较佳。饮茶期间，应多在室外空气清新处活动，同时应保证足够的休息与睡眠。

40．银菊青叶流感茶

〔组成〕金银花5克，菊花5克，大青叶5克，玄参5克。

〔功效〕清热解毒，疏风散热。

〔主治〕风湿之邪侵袭肺卫的流行性感冒。症见发热，微恶风寒，乏力不适，喷嚏流涕，咽痛咳嗽。

〔服用方法〕将玄参切成小碎块，与其他药物一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用，徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用期间，保证足够的休息，避免过度疲劳。

41．银翘疏风清热茶

〔组成〕金银花5克，连翘5克，竹叶3克，芦根5克。

〔功效〕疏风清热。

〔主治〕风温之邪侵扰肺卫的病毒性感冒。症见喷嚏，流涕，咽干咽痛，微发热，全身乏力，舌红，苔薄黄，脉浮数。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳，并注意保暖，避免兰风受凉。

42. 麻杏止咳平喘茶

〔组成〕麻黄2克，杏仁5克，甘草1克。

〔功效〕宣肺，止咳，平喘。

〔主治〕寒邪袭肺的咳喘证。症见咳喘气急，痰少而稀白，或有风泡，口不渴，舌淡苔薄白，脉浮紧。

〔服用方法〕将杏仁捣烂，与其余的药一起置于茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可饮用。边饮边加开水，直到药味清淡为止。上午、下午、睡前各饮一剂。

〔注意事项〕

(1) 患者如属热邪犯肺的咳喘证，不宜饮本药茶。

(2) 本方一般只须连续饮用三天，不宜长饮久服。如需要继续服用者，可休息一二天后再服用。

(3) 凡有高血压，鼻衄咯血的患者忌用本药茶。

43. 麻桂解表茶

〔组成〕麻黄2克，桂枝2克，甘草1克。

〔功效〕辛温发汗解表。

〔主治〕外感风寒表实证。症见发热恶寒，头痛身痛，鼻塞无汗，口不渴，苔薄白，脉浮紧。

〔服用方法〕将药物置于茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可饮用。一剂泡一天，一次饮完。上午、下午、睡前各饮一次。

〔注意事项〕

(1) 患者属体虚外感，为有汗的表虚证，不宜饮用本药茶。

(2) 饮药茶过程中，应稍加衣被，使饮药茶后身体出微汗为宜。

(3) 本方不宜久服，一般最多只饮用两大。

(4) 凡有高血压，鼻衄咯血的患者忌用本药茶。

44. 麻黄发表宣肺茶

〔组成〕麻黄1至3克。

〔功效〕发汗解表，宣肺平喘。

〔主治〕

(1) 外感风寒表实证。症见发热恶寒，头痛身痛，鼻涕，鼻塞，无汗，脉浮紧。

(2) 风寒束肺咳喘证。症见咳嗽，哮喘，痰多而稀白，或痰呈泡沫状，头痛，身痛，苔白，脉浮紧。

〔服用方法〕将药物置于茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严茶杯盖，约隔10至15分钟即可饮用。一剂泡一次，一次饮完。上午、下午、睡前各饮一次。

〔注意事项〕

(1) 饮药茶过程中，应稍加衣被，使饮药茶后身体出微汗为宜。

(2) 本茶以热饮为宜。

(3) 凡有高血压，汗出较多，鼻衄咯血，失眠心悸的患者忌用本药茶。

45. 麻黄冬花温肺茶

〔组成〕麻黄2克，款冬花5克，茯苓5克，干姜3克。

〔功效〕宣肺止咳，温肺化饮。

〔主治〕寒邪犯肺的上呼吸道感染，症见咽痒咳嗽，痰白清稀，背心作冷，口不渴，苔白薄。

〔服用方法〕将干姜和茯苓切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯

口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中，则其疗效更佳。

如为燥热之邪所致的咳嗽，不宜用本药茶，用之有化燥伤之害。

46．葛桂解肌解表茶

〔组成〕葛根5克，桂枝5克，生姜2克甘草1克。

〔功效〕祛风散寒，解肌解表。

〔主治〕外感风寒之邪所致的感冒证。症见发热恶寒，项背强痛，全身酸痛，口淡无味，苔白薄，脉浮紧。

〔服用方法〕将葛根和桂枝劈成小碎块，将生姜切成小薄片，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。一剂泡一次，一次饮完。每日上午、下午和晚上睡前各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意保暖，避免风寒，使身体出微汗为佳。

47．葱豉感冒茶

〔组成〕葱白头3个，淡豆豉5克。

〔功效〕疏风散寒，化湿和中。

〔主治〕外感风寒的感冒初起证。症见发热恶寒，头昏头痛，恶心欲呕，不思饮食，苔白微腻，脉浮。

〔服用方法〕将葱白头砸烂，将淡豆豉捣烂，两者同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，约隔15分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶适于于胃肠型感冒初起证，对上呼吸道型感冒效果较差。

48．葱薄感冒茶

〔组成〕葱白头3个，薄荷5克，绿茶1克。

〔功效〕疏风散寒，清利头目。

〔主治〕外感风邪的各种感冒初起症。症见头昏头痛，全身不适，昏沉欲睡，苔白，脉浮。

〔服用方法〕将葱白头砸烂，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶只适用于感冒初起，对重症感冒效果较差。

49．紫苏安胎茶

〔组成〕苏叶5克，当归5克，陈皮3克，白芍3克。

〔功效〕顺气安胎。

〔主治〕胎气上逆所致的心腹胀痛症。症见妊娠期间脘腹胀满，胁肋胀痛，心中悒郁，恶心欲吐，厌恶油腻，不思饮食，苔白薄。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟即可饮用。每日晚饭后饮用一剂，徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。

〔注意事项〕饮用本药茶一周后宜休息3到5天再饮用，不宜长期饮服。

50．蔓荆芎菊止痛茶

〔组成〕蔓荆子5克，川芎3克，菊花3克。

〔功效〕疏风止痛。

〔主治〕风邪犯脑所致的偏正头痛。症见偏正头痛，甚者心烦欲呕，恶风寒，苔白，脉紧。

〔服用方法〕将蔓荆子敲碎，将川芎掰成小碎块，与菊花一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。一剂泡一次，一次饮完。每日上

午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，患者应适当增加户外活动。

51．蝉蒡桔甘亮音茶

〔组成〕蝉蜕3克，牛蒡子5克，桔梗5克，甘草2克。

〔功效〕宣肺散邪，开窍亮音。

〔主治〕外邪郁闭肺窍所致的失音证。症见声音嘶哑，甚则失音不语，咽喉干痛，咽痒咳嗽，无痰，苔薄白。

〔服用方法〕将牛蒡子捣烂，将桔梗和甘草切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，避免大声叫喊，注意保暖以防感冒。

52．薄桔铁笛茶

〔组成〕薄荷5克，桔梗5克，连翘3克，胖大海1个。

〔功效〕疏风清热，祛痰利音。

〔主治〕风热闭肺或痰火壅肺所致的音哑证。症见声音突然嘶哑，甚至不能发音，咽喉干燥不适，口干，舌红。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午、下午和晚上睡前各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，尽量少讲话以，保护嗓音，同时，应适当添加衣被避免感冒。

理气剂

1．二香二仁调气茶

〔组成〕木香5克，藿香5克，砂仁3克，白蔻仁3克。

〔功效〕调气止痛。

〔主治〕脾胃不调，气机被阻的胃炎。症见胃脘胀满疼痛，呕逆泛恶，不思饮食，食入反胀，嗳气矢气，脉弦。

〔服用方法〕将砂仁和白蔻仁砸碎，将木香切成小碎块，与藿香一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮用本药茶应频频少量饮入，否则会加重胃的负担而致吐。

2．二香安胎止呕茶

〔组成〕藿香5克，香附5克，甘草3克。

〔功效〕化湿中和，安胎止呕。

〔主治〕气郁湿滞的妊娠恶阴。症见妊娠期间恶心欲吐，或呕吐酸水，不思饮食，甚者食入即吐。

〔服用方法〕将香附砸碎，与其他药一起置人茶杯内，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日泡饮一剂。

〔注意事项〕饮用本药茶应慢慢少量饮入，不可一次饮量过多，否则会加重胃的负担而致吐。

3．二核青茴疝气茶

〔组成〕桔核5克，荔枝核5克，青皮5克，小茴香5克。

〔功效〕散寒通络止痛。

〔主治〕寒湿气滞，血络瘀阻的疝气。

症见阴核肿大，痛引少腹，或小腹疼痛，有如物坠下感。

〔服用方法〕将桔核和荔枝核砸碎，将青皮切成小碎块，与小茴香一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至20分钟即可服用。边饮边加开水，徐徐饮用。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用本药茶期间，可用热水袋热敷少腹。

4．丁香砂术健脾茶

〔组成〕丁香2克，砂仁3克，白术5克。

〔功效〕温胃健脾。

〔主治〕脾胃虚寒的慢性胃肠炎。症见恶心欲吐，或吐清口水，大便稀溏，一日数次，不思饮食，脘腹胀满。

〔服用方法〕将丁香和砂仁砸碎，将白术切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶热饮则更能发挥其药效。饮用期间，忌吃生冷油腻食物。

5．丁香柿蒂降逆茶

〔组成〕丁香2克，柿蒂3克，党参5克，生姜5克。

〔功效〕温中降逆，健脾益气。

〔主治〕脾胃虚寒，胃气上逆的呕吐和呃逆症。

〔服用方法〕将丁香砸碎，将生姜捣烂，将柿蒂和党参切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶热饮则更能发挥其药效。饮用时，应频频少量饮入，否则容易加重胃的负担而致吐。

饮用期间忌吃生冷油腻食物。

6．月委舒肝止痛茶

〔组成〕月季花5克，郁金5克，柴胡5克。

〔功效〕舒肝理气。

〔主治〕肝郁不舒的胁痛。症见胁肋胀痛，胸闷烦躁，脘腹胀满，不思饮食。

〔服用方法〕将郁金切成小碎块，与其他药物一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保持情绪稳定，避免动怒生气。

7．丹芍柴枳胁痛茶

〔组成〕丹参5克，白芍5克，柴胡5克，枳壳5克。

〔功效〕活血疏肝。

〔主治〕气滞血瘀，肝失疏泄条达所致的胁痛。症见胁肋刺痛，胸闷腹胀，不思饮食。

〔服用方法〕将丹参、白芍和枳壳切成小碎块，与柴胡一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用，徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保持情绪稳定，避免动怒生气。

8．乌药通经茶

〔组成〕乌药5克，三棱5克，莪术5克，当归5克。

〔功效〕活血破瘀。

〔主治〕气滞血瘀的闭经。症见月经数月不至，少腹疼痛，舌紫青有瘀斑，脉细涩。

〔服用方法〕将以上药物切成不碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。一剂泡一次，一次饮完。每日上午、下午和晚上睡觉前各泡服一剂。

〔注意事项〕每次行经前七天开始饮用本药茶，来潮后即可停药。连续饮用3至6个月。

9．乌附归艾痛经茶

〔组成〕乌药5克，香附5克，当归5克，艾叶5克，白芍5克。

〔功效〕疏肝理气，调经止痛。

〔主治〕肝郁血滞，气血不和的痛经。症见行经前后腰腹疼痛酸胀，乳房胀痛，心烦易怒。

〔服用方法〕将香附砸碎，将当归、白芍和乌药切成小碎块，与艾叶一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶热饮则疗效更好。每月行经前三天开始饮用，月经来潮疼痛缓解即可停药。

10．左金缓肝和胃茶

〔组成〕吴茱萸2克，黄连1克。

〔功效〕辛开苦降，止呕止痛。

〔主治〕肝热乘胃，胃气不降的胃炎。症见呕吐，泛酸，口苦，胁痛，舌红，脉弦。

〔服用方法〕将吴茱萸砸碎，与黄连一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶凉饮，则更能发挥其药效。饮用时，应频频少量饮入，否则会加重胃的负担而致吐。饮用期间，忌吃辛辣伤胃之物。

11．归柴青附调经茶

〔组成〕当归5克，柴胡5克，青皮5克，香附5克。

〔功效〕理气调经。

〔主治〕肝气郁滞，疏泄失职的月经不调。症见经行不畅，胸胁腰腹胀痛，乳房胀痛，烦躁易怒，脉弦。

〔服用方法〕将当归和青皮切成小碎块，将香附砸碎，与柴胡一起置人茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。每次行经前三天开始饮用，经行即止。

12．四海舒郁茶

〔组成〕昆布5克，海藻5克，陈皮5克，木香5克。

〔功效〕理气消痰，舒肝解郁。

〔主治〕气滞痰凝的淋巴结核。症见颈部或腋下或腹股沟淋巴结肿大，坚硬如石，不红不痛。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，置入茶杯内，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕用本药茶治疗此病，疗效较慢，需长期饮用。

13．瓜络舒肝通络茶

〔组成〕丝瓜络5克，柴胡5克，白芍5克，郁金3克。

〔功效〕舒肝通络，理气止痛。

〔主治〕肝郁气滞的胁肋疼痛，两胁胀满，不思饮食，情绪波动则甚，情绪稳定则

舒。

〔服用方法〕将白芍和郁金切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度劳累，并保持情绪稳定，避免发怒生气。

14．瓜蒌薤白胸痹茶

〔组成〕瓜蒌5克，薤白5克，枳实5克。

〔功效〕宣通胸阳，开胸除痹。

〔主治〕痰饮停聚，胸阳被遏的冠心病。症见胸闷不适，心痛彻背，苔白腻。

〔服用方法〕将枳实和薤白砸烂，与瓜蒌一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶可作为治疗冠心病的辅助药物。饮茶期间，应少吃油腻食物。

15．冬葵砂仁通乳茶

〔组成〕冬葵子5克，缩砂仁3克。

〔功效〕通经消滞。

〔主治〕产后血脉壅滞所致的乳汁不下，或浮汁量少，乳房胀痛。

〔服用方法〕将冬葵子炒香，将缩砂仁砸碎，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保持情绪稳定，避免发怒生气。同时应加强营养，多吃海鲜品或猪蹄之类的食物。

16．半夏厚朴茶

〔组成〕半夏3克，厚朴5克，茯苓5克，生姜5克，苏叶5克。

〔功效〕行气消痰。

〔主治〕七情郁结，痰滞气阻的梅核气。症见咽中如有物阻，吐之不出，咽之不下，但不妨碍吞咽饮食。

〔服用方法〕将半夏砸碎，将厚朴和茯苓切成小碎块，将生姜切成薄片，与苏叶一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，应保持精神乐观，情绪稳定。

17．芎归乌附痛经茶

〔组成〕川芎5克，当归5克，乌药5克，香附5克。

〔功效〕养血理气，调经止痛。

〔主治〕冲任不调，气郁不舒的痛经。症见每次行经前少腹疼痛，甚者头痛恶心，乳房胀痛。

〔服用方法〕将香附砸碎，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。每次行经前三天开始饮用，经行痛减后即可停药。一般需连续饮用3至6个月。

18．朴术陈草平胃茶

〔组成〕苍术5克，厚朴5克，陈皮5克，甘草3克。

〔功效〕燥湿健脾，行气和中。

〔主治〕湿阻中焦，气机失调的胃肠功

能紊乱症。症见脘腹胀满，恶习欲呕，便溏泄泻，不思饮食，苔白腻。

〔服用方法〕将以上药物切为碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，应注意饮食方面的调摄，少吃油腻食物。

19．夺命消疝茶

〔组成〕吴茱萸2克，泽泻5克。

〔功效〕温肝行气，散结止痛。

〔主治〕肚肾寒凝气滞的疝气。症见少腹坠胀抽痛，痛引睾丸，或外肾硬肿，日渐滋长，胀痛不适。

〔服用方法〕将吴茱萸砸碎，将泽泻切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶治疗此病，疗效较慢，需长饮久服。

20．当归疏肝调经茶

〔组成〕当归5克，柴胡5克，栀子三枚。

〔功效〕养血疏肝调经。

〔主治〕肝郁化火，热迫血行的月经先期。症见每次月经提前7至10天，经血鲜红，经血量多，舌红，脉细数。

〔服用方法〕将栀子砸碎，将当归切成小碎块，与柴胡一起置入茶内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次行经前十天开始饮用本药茶，经行干净后停药，连续饮用3至6个周期。

21．肉蔻行气止痛茶

〔组成〕肉豆蔻3克，木香5克，大枣5枚。

〔功效〕温中行气止痛。

〔主治〕寒凝气滞中焦的胃肠神经官能症。症见脘腹胀痛，不思饮食，食入反胀。

〔服用方法〕将肉豆蔻砸碎，将木香切成小碎块，将大枣切碎去核，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。

饮用期间，忌吃生、冷、坚硬的食物。

22．延胡姜附胃痛茶

〔组成〕延胡索2克，炮姜3克，高良姜3克，香附5克。

〔功效〕温中，理气，止痛。

〔主治〕寒凝气滞中焦的胃痛。症见胃脘冷痛，遇寒则剧，得暖则减。

〔服用方法〕将延胡索和香附砸碎，将炮姜和高良姜切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，忌吃生、冷、坚硬食物。

23．延胡橘核疝痛茶

〔组成〕延胡2克，橘核5克，乌药5克，小茴5克。

〔功效〕行气活血，通络止痛。

〔主治〕寒湿之邪客于厥阴，气血凝结的疝气。症见睾丸肿胀疼痛，坚硬如石，痛引脐腹。

〔服用方法〕将延胡和橘核砸碎，将乌

药切成小碎块，与小茴一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，注意少腹部保暖，避免受凉。

24．延香痛经茶

〔组成〕延胡索3克，木香5克，沉香1克，香附5克。

〔功效〕理气止痛。

〔主治〕肝气郁结，冲任失调的痛经。症见经行前少腹疼痛，胀痛拒按，经血紫暗有块。

〔服用方法〕将延胡索和香附砸碎，将木香和沉香切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次行经前三天开始饮用本药茶，经行痛缓即可停药，连续饮用3至6个周期。

饮用期间，忌吃生冷食物。

25．寻骨和中胃痛茶

〔组成〕寻骨风5克，砂仁2克，黄连1克，吴茱萸2克，木香5克。

〔功效〕行气和中止痛。

〔主治〕肝胃不调，或脾胃不和的胃痛症。症见胃脘胀满疼痛，胃脘痞塞胀痛，泛酸食少。

〔服用方法〕将砂仁和吴茱萸砸碎，将其他药切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，忌吃生、冷、坚硬的食物。

26．寻骨疝痛茶

〔组成〕寻骨风5克，乌药5克，小茴香3克。

〔功效〕暖肝理气止痛。

〔主治〕肝脉瘀阻的疝气。症见少腹抽痛，痛引睾丸，或睾丸肿痛。

〔服用方法〕将寻骨风和乌药切成小碎块，与小茴香一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，应注意少腹部的防寒保暖。

27．防白痛泻茶

〔组成〕防风5克，白芍5克，白术3克，陈皮3克。

〔功效〕祛风胜湿，升清降浊。

〔主治〕风邪容于胃肠的泻泄证。症见脘腹疼痛，肠鸣泄泻，泻清水样粪便，苔白薄，脉浮弦。

〔服用方法〕将以上药物劈为小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间忌食生冷和不易消化的食品。

28．红花柴胡胁痛茶

〔组成〕红花3克，柴胡5克，山楂5克，白芍5克。

〔功效〕调肝血，止疼痛。

〔主治〕气滞血瘀，肝失条达所致的胁痛。症见胁肋疼痛，脘腹胀满，不思饮食。

〔服用方法〕将山楂和白芍切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的

开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳并忌吃辛辣油腻食物。

孕妇忌用本药茶。

29．苏木砂仁胃痛茶

〔组成〕苏木5克，蒲黄5克，砂仁3克，木香5克。

〔功效〕活血止痛。

〔主治〕瘀血阻滞中焦所致的胃痛。症见胃脘疼痛，痛有定处，刺痛拒按，舌紫暗。

〔服用方法〕将砂仁砸碎，将苏木和木香切成小碎块，与蒲黄一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，避免动怒生气并忌吃生、冷、坚硬的食物。

孕妇忌用本药茶。

30．苏叶二皮顺气茶

〔组成〕苏叶5克，大腹皮3克，陈皮3克。

〔功效〕行气和中，消胀除满。

〔主治〕脾胃不和，气滞不舒的胀满症。症见脘腹胀满疼痛，不思饮食，全身强痛，恶心欲吐，苔白，脉浮紧。

〔服用方法〕将药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可饮用。一次饮完，一剂泡一次，早中晚各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶对脾胃湿热所致腹胀不适宜，应慎用。

31．佛手理气止呕茶

〔组成〕佛手5克，陈皮5克，藿香5克，黄连2克，吴茱萸3克。

〔功效〕疏肝理气，降逆止呕。

〔主治〕肝气犯胃，胃气止逆的急、慢性胃炎。症见胁胁胃脘作痛，恶心呕吐，甚者吐酸苦水。

〔服用方法〕将佛手和陈皮切成小碎块，将吴茱萸砸碎，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮用本药茶应频频少量饮入，以免加重胃的负担而致吐。

32．良附理气止痛茶

〔组成〕高良姜5克，香附5克，乌药5克，甘草3克。

〔功效〕理气止痛。

〔主治〕寒凝气滞，停痰宿食所致的一切脘腹诸痛，如胃脘痛，心腹刺痛，腹痛，小腹痛和疝痛等。

〔服用方法〕将香附砸碎，将其余的药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20至25分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶热饮疗效更佳。饮用本药茶期间，忌吃生冷食品，并注意腹部的保暖。

33．灵仙砂仁骨鲠茶

〔组成〕威灵仙5克，缩砂仁3克，砂糖适量。

〔功效〕除鲠利咽。

〔主治〕鸡、鹅、鱼等骨刺鲠塞咽喉。

〔服用方法〕将威灵仙切成小碎块，将

缩砂仁砸碎，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。饮用时，将砂糖溶入药液中，搅拌均匀。一剂泡一次，徐徐咽下。

〔注意事项〕一般骨鲠饮用一、二剂即可见效。如鲠塞严重，饮用无效者，需及时到医院就医，以免耽误病情。

34．灵仙噎膈蜜醋茶

〔组成〕威灵仙10克，蜂蜜适量，食醋适量。

〔功效〕消痰利气。

〔主治〕痰气壅结于食道的噎塞证。症见饮食噎塞不下，吞咽困难，身体日渐羸瘦。

〔服用方法〕将威灵仙切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。饮用时，将蜂蜜和食醋溶入药液中，搅拌均匀。一剂泡一次，徐徐咽下。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保持情绪稳定，避免生气发怒。

35．陈皮生姜止呕茶

〔组成〕陈皮5克，生姜5克。

〔功效〕温胃行气止呕。

〔主治〕寒饮阻胃，胃失和降的呕吐。症见恶心呕吐，头痛身痛，不思饮食，胃脘不适，喜温喜按。

〔服用方法〕将陈皮扯成小碎块，将生姜切成薄片，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15分钟左右即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用时应频频少量饮入，否则会加重胃的负担而致吐。

36．青皮柴胡解郁茶

〔组成〕青皮5克，柴胡5克，香附5克，郁金3克。

〔功效〕舒肝解郁，行气止痛。

〔主治〕肝郁气滞的慢性肝炎。症见肝区胀痛，性情急躁易怒，不思饮食，食入反胀，矢气则舒。

〔服用方法〕将香附砸碎，将青皮和郁金切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间应保持精神乐观与情绪稳定。

37．青皮调气理疝茶

〔组成〕青皮5克，乌药5克，吴茱萸3克，小茴香5克。

〔功效〕暖肝理气止痛。

〔主治〕塞凝肝脉的疝气。症见少腹疼痛，痛引睾丸，得温则减，得寒则甚。

〔服用方法〕将青皮和乌药切成小碎块，将吴茱萸砸碎，与小茴香一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20至25分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，忌吃生冷食品并注意腹部的保暖。

38．刺藜青皮乳胀茶

〔组成〕刺蒺藜5克，青皮5克。

〔功效〕疏肝理气。

〔主治〕肝气郁结的乳房胀痛，乳汁不行，或有包块。

〔服用方法〕将以上药物砸碎，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边

饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保持情绪稳定，避免生气动怒。

39．郁金香附解郁茶

〔组成〕郁金5克，香附5克，柴胡5克，白芍5克，甘草3克。

〔功效〕行气解郁，舒肝止痛。

〔主治〕肝失条达，气郁不舒的胁痛。症见胁肋疼痛，胀痛拒按，胸腹胀满，不思饮食。

〔服用方法〕将郁金，香附，白芍和甘草切成小碎块，与柴胡一起置入茶杯内，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，避免动怒生气，注意休息并忌吃辛辣食物。

40．虎杖柴芩胁痛茶

〔组成〕虎杖5克，柴胡5克，黄芩3克。

〔功效〕清肝解郁，除湿行滞。

〔主治〕湿热瘀滞胁肋的胁下疼痛，胸腹痞胀，不思饮食，食入反胀。

〔服用方法〕将虎杖和黄芩切成小碎块，与柴胡一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意饮食方面的调摄，忌吃生冷和不易消化的食物。

41．佩柴枳附解郁茶

〔组成〕佩兰5克，柴胡5克，枳壳5克，香附5克。

〔功效〕疏肝解郁，运脾化湿。

〔主治〕肝郁乘脾，脾失健运的胃肠神经官能症。症见胸脘胁胀满疼痛，纳呆食少，大便清溏，苔腻，脉濡。

〔服用方法〕将香附砸碎，将枳壳切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保持精神乐观，忌饮酒与抽烟并少吃辛辣油腻食品。

42．金木理气胃痛茶

〔组成〕郁金5克，木香5克，佛手5克，甘草3克。

〔功效〕行气解郁，顺气和胃。

〔主治〕肝气犯胃所致的胃痛。症见胃脘疼痛，胀满不适，嗳气噎膈，不思饮食。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置人茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌饮酒、忌吃生、冷、硬及辛辣的食物并避免动怒生气。

43．胡椒二香胃痛茶

〔组成〕胡椒1克，丁香3克，木香5克。

〔功效〕温中散寒止痛。

〔主治〕中焦虚寒，阴寒内盛的腹痛。症见腹中冷痛，喜温喜按，得暖则减，口吐清水，肢冷畏寒。

〔服用方法〕将胡椒和丁香砸碎，将木香切成小碎块，同时置入茶杯中，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，一剂泡一次。

〔注意事项〕本药茶热饮更能发挥其药效。疼痛时饮用本药茶，疼痛即可缓解；否

则应立即上医院治疗。

44．枳术消满茶

〔组成〕枳实5克，白术5克。

〔功效〕健脾行气。

〔主治〕脾虚气滞的胃肠神经官能症。症见脘腹胀满，不思饮食，食入反胀，大便溏泄，神疲气短。

〔服用方法〕将枳实砸碎，将白术切成碎块，并置入茶杯，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，饮食应以清淡易消化者为主。

45．枳实芍药止痛茶

〔组成〕枳实5克，白芍5克，甘草3克。

〔功效〕行滞缓急止痛。

〔主治〕

（1）产后血气凝滞所致的少腹作痛。

（2）气滞肝郁的青春期痛经。

〔服用方法〕将枳实砸碎，将白芍和甘草切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。如为痛经，需在行经前三天开始饮用，月经来潮后第二天即可停药。

饮茶期间，注意腹部保暖，忌吃生冷食物。

46．枳薤桂枝茶

〔组成〕瓜蒌5克，薤白3克，枳实3克，桂枝3克。

〔功效〕通阳散结，行气消满。

〔主治〕心阳不足，阳气郁阻的胸痹证。症见胸部闷痛，甚则胸痛彻背，喘息咳嗽，短气，舌苔白腻，脉沉弦。

〔服用方法〕将薤白和枳实捣烂，将瓜蒌撕成小碎块，然后将全部药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可饮用。一边饮一边加入开水，直至药味饮淡为止。上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕

（1）本药茶宜长期服用，连续服用20天为一疗程，一般需服用2至3个疗程。

（2）服用本药茶期间，忌食油腻食物。

附：古代的胸痹证与现代医学中的冠心病有相同之处，故本药茶可用于冠心病患者。

47．砂仁白术安胎茶

〔组成〕缩砂仁5克，白术5克。

〔功效〕顺气和中。

〔主治〕

（1）脾胃气虚，胎气上逆的恶阻。症见脘腹闷胀，恶心欲吐，厌恶油腻，不思饮食，甚者食入即吐。

（2）肝胃不和的胎动不安。

〔服用方法〕将砂仁砸碎，将白术切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，应频频少量饮入，否则会加重胃的负担而致吐。

本药茶宜热饮。

48．砂仁行气化滞茶

〔组成〕缩砂仁5克，枳壳5克，山楂5克，神曲5克，麦芽5克。

〔功效〕行气化滞。

〔主治〕宿食积滞的消化不良症。症见脘腹胀满，不思饮食，嗳腐酸馊，或腹泻臭秽。

〔服用方法〕将砂仁砸碎，将枳壳和山楂切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜食清淡易消化的食物。

49．砂苏姜陈止呕茶

〔组成〕砂仁5克，紫苏叶5克，生姜3克，陈皮5克。

〔功效〕温中散寒，降逆止呕。

〔主治〕中焦虚寒，升降失职的慢性胃炎。症见恶心呕吐，胃脘冷痛，喜温喜按，舌淡白，脉沉弱。

〔服用方法〕将砂仁砸碎，将生姜切成薄片，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用时应频频少量饮入，勿一次饮量过大，以免加重胃的负担而致吐。饮用期间，忌吃生冷食物，并注意腹部保暖。

50．砂姜暖脾止泻茶

〔组成〕砂仁5克，干姜5克，陈皮3克，茯苓5克。

〔功效〕暖脾散寒，升清止泻。

〔主治〕脾胃虚寒，清阳下陷的慢性肠炎。症见下利清谷，滑脱不禁，四肢不温，腹部冷痛，舌淡白，脉沉弱。

〔服用方法〕将砂仁砸碎，将干姜、陈皮和茯苓切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮，饮用期间，忌吃生冷食物并注意腹部保暖。

51．香砂健脾益胃茶

〔组成〕木香5克，砂仁5克，党参5克，白术5克，山楂5克。

〔功效〕益气健脾，理气开胃。

〔主治〕脾虚不运，饮食积滞的胃肠功能紊乱症。症见脘腹胀满，不思饮食，恶心欲呕，大便清溏，神疲气短，面色无华。

〔服用方法〕将砂仁砸碎，将其他的药切成小碎块，同时置入茶杯内，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮 一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应食清淡易消化的食物，忌吃油腻厚味之物。

52．香槟四味止痢茶

〔组成〕木香5克，槟榔5克，白芍5克，黄连4克。

〔功效〕清热燥湿，理气行滞。

〔主治〕湿热积滞，壅结大肠的痢疾。症见下痢赤白，里急后重，腹痛肠鸣。

〔服用方法〕将木香、槟榔和白芍切成小碎块，与黄连一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上睡前各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣油腻和不容易消化的食物。

本药茶下气破积之力较强，不宜长期久服，应中病即止，久用有伤气耗阴之弊。

53．姜朴消胀茶

〔组成〕生姜5克，厚朴5克。

〔功效〕温中散寒，行气消满。

〔主治〕寒湿困脾或肝气乘脾所致的腹胀证。症见脘腹胀满、暖气矢气，不思饮食，脉弦。

〔服用方法〕将生姜切成薄片，将厚朴切成小碎块，两者一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保持精神愉快，避免生气并忌食生冷食物。

54．姜曲吴萸止痢茶

〔组成〕生姜5克，神曲5克，吴茱萸3克。

〔功效〕消食导滞，暖脾和中。

〔主治〕脾胃虚寒，饮食积滞的休息痢。症见下痢日久，日夜不止，腹内冷痛，喜温喜按。

〔服用方法〕将生姜切为薄片，将吴茱萸砸碎，与神曲一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌食生冷食物，并注意腹部保暖，避免着凉。

55．姜黄行气胁痛茶

〔组成〕姜黄5克，枳壳5克，桂枝3克，甘草3克。

〔功效〕疏肝行气，活血止痛。

〔主治〕肝郁气滞所致的胁痛。症见胁肋疼痛，胀痛拒按，胸脘胀满，不思饮食。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，避免动怒生气，应保证足够的休息并忌吃辛辣食物。

56．扁豆连朴和中茶

〔组成〕香薷3克，扁豆5克，黄连2克，厚朴5克。

〔功效〕祛暑辟秽，化湿和中。

〔主治〕暑湿内伤，脾胃不和的暑泻。症见恶心呕吐，腹痛肠鸣，泄泻不止。

〔服用方法〕将扁豆炒至焦黄并砸碎，将厚朴切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用本药茶应频频少量饮入，否则会加重胃的负担而致吐。

饮用期间，忌吃生冷、油腻和辛辣的食物。

57．莱菔腹皮消胀茶

〔组成〕莱菔子5克，大腹皮5克，砂仁3克，甘草3克。

〔功效〕行气导滞消胀。

〔主治〕气壅水结的腹胀证。症见大腹作胀疼痛，不思饮食，小便短少。

〔服用方法〕将砂仁砸碎，将大腹皮撕成碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮，并不宜长饮久服，应中病即止。

58．桔皮竹茹止呕茶

〔组成〕桔皮5克，竹茹5克，生姜3克，川连2克。

〔功效〕清热降逆，涤痰和胃。

〔主治〕痰热中阻的急、慢性胃炎。症

见恶心呕吐，烦闷不宁，舌红，脉数。

〔服用方法〕将生姜切成薄片，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶适用于痰热中阻的呕吐，如为胃部受凉的虚寒性呕吐，则忌用本药茶。饮用期间，忌饮酒及忌食辛辣食物。

59．桔核杜仲暖肾茶

〔组成〕桔核5克，杜仲5克。

〔功效〕暖肾散寒止痛。

〔主治〕肾气虚寒的腰痛，症见腰部空冷疼痛，得暖则舒，小便频数而清长，肢冷畏寒，神疲倦怠。

〔服用方法〕将桔核砸破，将杜仲切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上睡觉前各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用本药茶宜热饮。饮用期间忌食生冷食物。

60．桔核消疝茶

〔组成〕桔核5克，吴茱萸3克，川芎5克，桃仁5克。

〔功效〕行气散寒止痛。

〔主治〕肝郁气结寒凝所致的小肠疝气，阴核肿痛，或引脐腹绞痛。

〔服用方法〕将结核、吴茱萸和桃仁砸碎，将川芎切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，忌吃生冷食物，并注意腹部保暖。

61．桔蒲青蒌乳核茶

〔组成〕桔核5克，蒲公英5克，青皮5克，瓜蒌5克。

〔功效〕疏肝散结。

〔主治〕肝郁气滞，疏泄失调的乳腺增生病。症见乳房内有结块，不红不肿，隐隐作痛，易怒易烦。

〔服用方法〕将桔核砸破，将青皮和瓜蒌切成小碎块，与蒲公英一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保持精神乐观，情绪稳定。

62．柴胡疏肝茶

〔组成〕柴胡5克，枳实3克，白芍3克，白术3克。

〔功效〕舒肝解郁，行气止痛。

〔主治〕肝郁气滞所致的胸胁脘腹诸痛症。症见脘腹胀满，两胁疼痛，胸闷不适，矢气则舒，饮食不香，食后反胀，苔白，脉弦。

〔服用方法〕将枳实、白芍和白术劈成小碎块，与柴胡一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保持情绪乐观，避免生气发怒。

63．柴胡疏肝利胆茶

〔组成〕柴胡5克，车前子3克，白茅根5克，甘草1克。

〔功效〕疏肝利胆。

〔主治〕肝胆郁热所致的黄疸证。症见两胁隐痛，略见全身黄疸，白睛和小便微

黄，口苦，舌苔腻。

〔**服用方法**〕将车前子捣烂，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔**注意事项**〕饮茶期间，忌食油腻厚味的食物，同时注意保暖以防感冒。

64. 益智青茴疝痛茶

〔**组成**〕益智仁3克，青皮5克，小茴香3克。

〔**功效**〕散寒止痛。

〔**主治**〕寒凝气滞所致的疝痛。症见少腹疼痛，痛引睾丸，得温则缓，遇寒则剧。

〔**服用方法**〕将益智仁和青皮砸烂，与小茴香一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔**注意事项**〕本药茶宜热饮。饮用期间，注意腹部保暖并忌吃生冷食物。

65. 海风温肺止咳茶

〔**组成**〕海风藤5克，五味子5克，细辛1克，干姜3克。

〔**功效**〕温肺化饮，止咳平喘。

〔**主治**〕肺寒留饮，肺气不宣的老年性支气管炎。症见咳嗽，喘促，气急，胸闷，痰多稀白，一咯即出。

〔**服用方法**〕将五味子砸碎，将海风藤和干姜切成小碎块，与细辛一块置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔**注意事项**〕本药茶宜热饮。饮用时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺内，能更好地发挥药效。

66. 调经逍遥茶

〔**组成**〕柴胡5克，当归5克，白芍3克，香附3克。

〔**功效**〕疏肝解郁，养血调经。

〔**主治**〕肝气郁滞所致的月经不调或痛经证。症见行经或提前或延后，来潮前腹部疼痛，腰骶酸胀，乳房胀痛，舌淡，脉弦。

〔**服用方法**〕将当归、白芍和香附切成小碎块，与柴胡一起置入茶杯内，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔**注意事项**〕本药茶应于每次行经前三天开始饮用，来潮三天后即可停药，饮用本药茶期间忌食生冷食物。

67. 越鞠开郁消痞茶

〔**组成**〕川芎5克，香附3克，苍术3克，神曲5克，栀子3枚。

〔**功效**〕舒肝理脾，开郁消痞。

〔**主治**〕气、血、火、湿、食郁结中焦的胃肠神经官能症。症见胸隔痞闷，脘腹胀满，吞酸呕吐，不思饮食，大便溏薄。

〔**服用方法**〕将香附和栀子砸碎，将川芎和苍术切成小碎块，与神曲一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。

〔**注意事项**〕饮茶期间，忌吃生冷、油腻和不易消化的食物，同时应保持精神乐观，情绪稳定。

68. 温肾调肝痛经茶

〔**组成**〕当归5克，阿胶5克，巴戟天5克，山药5克。

〔**功效**〕温肾调肝，养血止痛。

〔**主治**〕肝肾亏损，血海空虚，胞脉失养所致的痛经。症见每次经行前后少腹空

痛，喜温喜按，腰膝酸软不适，经量少。

〔服用方法〕将当归、巴戟天和山药切成小碎块，与阿胶一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。饮用时，先用汤匙搅拌药液，使阿胶完全溶化后再徐徐饮用。一剂泡一次，每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。每次行经前三天开始饮用，经痛减轻后即可停药，连续饮用3至6个周期。

69．暖肝解郁茶

〔组成〕苏叶5克，陈皮3克，白芍3克，砂仁3克。

〔功效〕暖肝散寒，解郁理气。

〔主治〕肝气郁滞，木旺乘土的脘胁胀满症。症见两胁胀痛，脘腹胀满，恶心欲吐，不思饮食，苔白薄。

〔服用方法〕将砂仁砸烂，与其他的药一起放入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟后即可饮用。一剂泡一次，一次饮完，早中晚各饮一剂。

〔注意事项〕凡由阴虚所致胁肋疼痛者，不宜饮用本药茶。

70．缩砂行气止痛茶

〔组成〕缩砂仁5克，香附5克，沉香2克，甘草2克。

〔功效〕行气止痛。

〔主治〕脾胃气滞的胃痛。症见脘腹疼痛，不思饮食，食入反胀，苔白薄，脉弦紧。

〔服用方法〕将砂仁砸碎，将香附、沉香和甘草切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，应保持腹部温暖，忌吃生冷食物。

71．藿香益胃止呕茶

〔组成〕藿香5克，桔红5克，党参5克，生姜3克。

〔功效〕益气和胃，化湿止呕。

〔主治〕脾胃气虚，胃气上逆的慢性胃炎。症见长期恶心欲吐，偶尔吐清口水，食少纳呆，气虚乏力，气短无力。

〔服用方法〕将生姜切成薄片，将党参切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。

〔注意事项〕饮茶期间，应吃易消化、无刺激性的食物，忌食辛辣厚味油腻食物。

72．藿香醒脾解郁茶

〔组成〕藿香5克，木香5克，陈皮5克，泽泻3克。

〔功效〕醒脾解郁，行气化湿。

〔主治〕肝郁乘脾，脾失健运的胃肠神经官能症。症见脘腹胁肋胀满疼痛，饮食不香，矢气则舒，脉紧。

〔服用方法〕将木香和泽泻切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保持精神乐观，少吃油腻食物。

73．藻桔桂乌疝气茶

〔组成〕海藻5克，桔核5克，桂心5克，台乌5克。

〔功效〕疏肝理气，软坚散结。

〔主治〕气滞寒凝的疝气。症见阴囊肿硬疼痛，舌白，苔薄，肠脉。

〔服用方法〕将桔核砸碎，将桂心和台乌切成小碎块，与海藻一起置入茶杯内，倒

入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20至25分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。

安神剂

1．龙眼枣仁安神茶

〔组成〕龙眼肉3克，枣仁5克。

〔功效〕养心安神。

〔主治〕心神失养所致的神经衰弱。症见心悸，怔忡，健忘，失眠，梦多，易醒，汗多，神疲。

〔服用方法〕将枣仁砸碎，与龙眼肉一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保持情绪稳定，适当加强体育运动并避免过度的脑力劳动。

2．百合枣仁安神茶

〔组成〕百合5克，枣仁5克，远志5克。

〔功效〕清心安神。

〔主治〕心阴亏损，心肾不交的神经衰弱。症见心烦，失眠，健忘，多梦，神疲，腰酸，乏力。

〔服用方法〕将枣仁砸碎，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应适当加强体育锻炼，避免过度的脑力劳动。

3．竹茹除烦安眠茶

〔组成〕竹茹5克，麦冬5克，小麦5克，大枣5克，甘草2克。

〔功效〕清热除烦，宁神安眠。

〔主治〕心阴虚而痰火内扰的失眠。症见心中烦躁不安，或梦多纷纭，或彻夜难眠。

〔服用方法〕将大枣切烂，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日晚饭后饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，忌抽烟及喝咖啡、饮茶等兴奋型饮料。

4．合欢清心安神茶

〔组成〕合欢花5克，黄连1克，郁金3克，夜交藤5克。

〔功效〕清心安神。

〔主治〕热扰心神，心神不定的神经衰弱。症见心中烦热，夜卧不安，失眠多梦，或容易惊醒。

〔服用方法〕将郁金和夜交藤切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每晚睡觉前泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌抽烟、饮酒及吃辛辣食物。

5．交藤归脾失眠茶

〔组成〕夜交藤5克，合欢花5克，柏子仁3克，薄荷3克，大枣三枚。

〔功效〕养心安神。

〔主治〕心神不养的神经衰弱。症见入夜难寐，或梦多纷纭，容易惊醒，白昼精神萎糜，困倦乏力。

〔服用方法〕将大枣切碎，与其他药一

起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上睡前各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌抽烟、饮酒及吃辛辣食物。

6．远志安神定志茶

〔组成〕远志3克，茯神5克，菖蒲3克，五味子3克。

〔功效〕安神定志。

〔主治〕心气不足，心神不安的神经衰弱。症见惊悸，失眠，怔忡，甚者喜乐无常。

〔服用方法〕将五味子砸碎，将其他药切成小碎块，置人茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上睡前各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌抽烟、饮酒及吃辛辣食物。

7．杞圆滋阴养心茶

〔组成〕枸杞子5克，桂圆肉3克。

〔功效〕滋阴养血，补心安神。

〔主治〕阴血不足，不养心神的神经衰弱症。症见头晕眼花，心悸怔忡，失眠不寐，或梦多易醒。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟即可服用。一剂泡一次，徐徐饮用，最后将药渣嚼烂，用药茶送服。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应适当加强体育锻炼，避免过度的脑力劳动。

8．连桂交泰茶

〔组成〕黄连3克，肉桂3克。

〔功效〕交通心肾，调济水火。

〔主治〕心肾不交，水火不济所致的怔忡证。症见怔忡不安，失眠不寐，心烦口燥，腰膝酸软。

〔服用方法〕将肉桂掰成小碎块，与黄连一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。徐徐饮用。每日下午和晚上睡前各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保持精神乐观并忌食各种辛辣燥火食物。

9．枣仁竹叶除烦茶

〔组成〕酸枣仁5克，淡竹叶5克。

〔功效〕清心除烦。

〔主治〕心火炽盛的神经衰弱。症见心中烦躁辗转难眠，梦多纷纭，容易惊醒。

〔服用方法〕将酸枣仁砸碎，与淡竹叶一起置人茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每晚睡觉前泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吸烟及吃辛辣食物。

10．枣仁养心安神茶

〔组成〕酸枣仁5克，知母5克，川芎5克，茯苓5克，甘草2克。

〔功效〕清热除烦，养心安神。

〔主治〕心神不足，心火炽盛的神经衰弱。症见惊悸，恐惧，虚烦不寐。

〔服用方法〕将酸枣仁砸碎，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每晚睡觉前泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吸烟及吃辛辣食物。

11．炙草桂枝养心茶

〔组成〕炙甘草3克，桂枝5克，生地5

克，阿胶5克。

〔功效〕益气温阳，生血养心。

〔主治〕心阳不通，心血不足的窦性传导阻沛。症见心悸，怔忡，自汗，脉结代。

〔服用方法〕将炙甘草、生地和桂枝切成小碎块，与阿胶一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。饮用时，先用汤匙搅拌药液，使阿胶完全溶化后再饮用。一剂泡一次，徐徐饮用。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免到嘈杂喧哗之处并适当增加体育锻炼，但勿过度疲劳。

12．炙草麻仁养心茶

〔组成〕炙甘草5克，火麻仁5克，党参5克，生地5克，桂枝3克。

〔功效〕益气养血，补心通阳。

〔主治〕心血不足，心阳不振的房室传导阻滞。症见心悸怔忡，恶梦纷纭，脉结代。

〔服用方法〕将火麻仁砸破，将其他药切小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上睡前各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳。

13．参龙二仁养心茶

〔组成〕党参5克，龙眼肉5克，枣仁5克，柏子仁5克。

〔功效〕益气养心，宁神益智。

〔主治〕心脾两伤，心血不足，血不养心的神经衰弱。症见怔忡心悸，失眠多梦，面色无华，神疲气短。

〔服用方法〕将枣仁砸碎，将党参切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每晚睡觉前泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应适当增加体育锻炼，避免过度脑力劳动。

14．茯神宁心安神茶

〔组成〕茯神木5克，远志5克，党参5克，陈皮3克，甘草2克。

〔功效〕益气补心，宁心安神。

〔主治〕心气不足，心神不宁的窦性心律不齐。症见心悸心慌，怔忡不安，失眠多梦，恶梦纷纭。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置人茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上睡前各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌抽烟、饮酒并少吃辛辣食物。

15．柏仁养心安神茶

〔组成〕柏子仁3克，石菖蒲5克，熟地5克，当归5克。

〔功效〕补血养心，安神定志。

〔主治〕心血亏损，血不养心的神经衰弱。症见精神恍惚，失眠多梦，健忘虚烦，面色皖白，舌淡白，脉细弱。

〔服用方法〕将柏子仁捣烂，将其他药切成小碎块，同时置入杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上睡觉前各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌抽烟、饮酒及吃辛辣食物。

16．莲茯养心益肾茶

〔组成〕莲子5克，茯神5克，酸枣仁5

克，生地5克。

〔功效〕交心肾，固精气。

〔主治〕心肾不交，精气不固的遗精。症见心悸，失眠，梦遗失精。

〔服用方法〕将酸枣仁砸碎，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应适当加强体育锻炼，避免过度的脑力劳动。

17．桂枝炙草补心茶

〔组成〕桂枝5克，炙甘草5克。

〔功效〕温补心阳。

〔主治〕心阳不足，搏动无力的窦性心动过缓。症见心跳过缓，心悸怔忡，头晕目眩，肢冷畏寒。

〔服用方法〕将以上药物置人茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，适当加强体育锻炼，但勿过度疲劳，并忌吃生冷食物。

18．浮麦枣仁除烦茶

〔组成〕浮小麦10克，酸枣仁5克。

〔功效〕养心除烦。

〔主治〕心阴亏损，心火不潜的神经官能症。症见心悸惊惕，烦躁汗出，脉细数。

〔服用方法〕将酸枣仁捣碎，与浮小麦一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用期间应保证足够的休息，避免过度的脑力劳动并保持情绪稳定。

19．菖金癫狂茶

〔组成〕菖蒲5克，郁金5克，竹茹5克，枳壳5克。

〔功效〕清心化瘀解郁。

〔主治〕痰热郁结，蒙蔽心窍，心神失宁所致的癫痫惊狂。症见神志痴呆，喜怒无常，或狂躁不宁，及抽搐吐涎。

〔服用方法〕将郁金、菖蒲和枳壳切成小碎块，与竹茹一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌抽烟、饮酒及吃辛辣食物。

20．菖蒲开窍中风茶

〔组成〕石菖蒲5克，天麻5克，全蝎2克，木香5克。

〔功效〕避秽涤痰，通利清阳。

〔主治〕风痰阻络的脑血管意外。症见语言蹇塞，舌暗不语，口眼㖞斜，口中流涎。

〔服用方法〕将石菖蒲、天麻和木香切成小碎块，与全蝎一起置入茶杯中，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各服一剂。

〔注意事项〕饮用本药疗效较慢需长期服用，或只作为一种辅助药物。

21．菖蒲安神定志茶

〔组成〕石菖蒲5克，茯苓5克，茯神5克，远志5克。

〔功效〕安神定志。

〔主治〕痰火扰心的神经衰弱。症见惊恐不卧。梦多纷纭，精神不振，悲伤不乐。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯

盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上睡觉前各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣燥火的食物，并应保证足够的休息。

22．菖蒲葱白耳聋茶

〔组成〕石菖蒲5克，葱白2个。

〔功效〕开窍聪耳。

〔主治〕肾虚不纳，气虚窍闭的老年性耳聋症。症见耳聋，耳鸣，重听、腰膝酸软，神疲乏力。

〔服用方法〕将石菖蒲切成小碎块，将葱白捣烂，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用，一剂泡一次，一次饮完。每日上午和下午各饮服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，可每日吃猪肾一个，以辅其疗效。

23．菖蒲增智益脑茶

〔组成〕石菖蒲5克，远志5克，熟地5克，菟丝子5克。

〔功效〕开窍健脑，补肾益智。

〔主治〕心肾亏损的健忘证。症见记忆减退，失眠多梦，头晕脑胀，精力不足。

〔服用方法〕将石菖蒲、远志和熟地切成小碎块，将菟丝子砸破，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上睡前各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息睡眠。

温里剂

1．二姜温中散寒茶

〔组成〕高良姜5克，干姜3克。

〔功效〕温中散寒。

〔主治〕脾胃虚寒的慢性胃肠炎。症见脘腹隐痛，喜温喜按，泻下日久，清稀无臭，肢冷畏寒。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶热饮更能发挥其药效。饮用期间，忌吃生冷食物，并注意腹部的保暖。

2．小茴生姜和胃茶

〔组成〕小茴香3克，生姜5克。

〔功效〕温中散寒，降逆止呕。

〔主治〕胃寒气逆的呕吐。症见脘腹冷痛，恶心呕吐，呃逆，食欲不振。

〔服用方法〕将生姜捣烂，与小茴香一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶热饮更能发挥其药效。饮用时，宜频频少量饮入，否则会伤胃而致吐。

饮茶期间，忌吃生冷油腻的食物。

3．木瓜干姜止泻茶

〔组成〕木瓜5克，干姜3克，甘草3克。

〔功效〕温脾运湿止泻。

〔主治〕脾阳不足，不运水湿的慢性肠炎。症见久泻不止，一日数次，大便清溏，脘腹冷痛，得暖则舒。或久痢赤白。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，

边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，忌吃生冷和不易消化的食物。

本药茶为辛热之品，只适宜治脾阳虚的久泻，不可用于湿热盛的泄泻。

4．甘草干姜温肺茶

〔组成〕甘草5克，干姜3克。

〔功效〕温肺化饮。

〔主治〕寒邪袭肺，肺失宣降，痰饮内停的咳嗽。症见久咳不止，痰多清稀，容易咳出，背心畏寒。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中，则能更有效地发挥药效。

5．艾叶温经崩漏茶

〔组成〕艾叶5克，炮姜3克，阿胶5克。

〔功效〕温经止血。

〔主治〕下元虚寒，冲任不固的崩漏。症见月经量多，过期不止，点滴不净，少腹冷痛，喜温喜按。

〔服用方法〕将炮姜切成小碎块，与其他药物一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。饮用时，先用汤匙搅拌药液，使阿胶完全溶化后再饮用。一剂药泡一次，一次饮完。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次行经时开始饮用，月经干净后停药，连续饮用3至6个月。

饮用期间，忌吃生冷食物，尽量避免接触冷水。

6．艾附暖宫茶

〔组成〕艾叶5克，香附5克，肉桂2克，吴茱萸3克，当归5克。

〔功效〕暖宫散寒调经。

〔主治〕下元虚寒的宫冷不孕，月经延期，甚至闭经不至，带下清冷而如水注，腰腹冷痛，肢冷畏寒。

〔服用方法〕将香附和吴萸砸碎，将肉桂和当归切成小碎块，与艾叶一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生冷食物。并注意腰腹部的保暖。

本药茶热饮疗效更佳。

7．艾姜胃痛茶

〔组成〕艾叶5克，高良姜5克。

〔功效〕散寒止痛。

〔主治〕中焦虚寒所致的胃痛证。症见胃脘冷痛，喜温喜按，面色㿠白，肢冷畏寒。

〔服用方法〕将高良姜切成小碎块，与艾叶一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，忌吃生冷食物并注意腹部的防寒保暖，避免着凉。

8．艾桂痛经茶

〔组成〕艾叶5克，肉桂2克，香附5克，吴茱萸3克，当归5克。

〔功效〕温经暖宫，理气止痛。

〔主治〕冲任虚寒，气机失调所致的痛

经。症见每次行经前少腹疼痛，得暖则减，遇寒则剧。

〔服用方法〕将香附和吴茱萸砸碎，将肉桂和当归切成小碎块，与艾叶一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每次行经前三天开始饮用，经行即可停药。本药茶宜热饮。

饮用期间，忌吃生冷食物，尽量避免接触冷水。

9．白头干姜止痢茶

〔组成〕白头翁5克，干姜3克，石榴皮2克，红茶2克。

〔功效〕散寒解毒，涩肠止痢。

〔主治〕久泻久痢的虚寒痢。症见久痢不止，下痢清稀，有少许粘液，腹部隐痛，神疲乏力，白色无华。

〔服用方法〕将白头翁、干姜和榴皮切成小碎块，与茶叶一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕痢疾的急性阶段，不可用本药茶，以免收涩过早，有闭门留寇之患。

10．白蔻丁香温中茶

〔组成〕白蔻仁3克，丁香3克。

〔功效〕温中散寒，行气降逆。

〔主治〕

（1）寒凝气滞的胃痛。症见胃脘隐隐作痛，喜温喜按，食少纳差，大便清溏。

（2）寒阻中焦，气机失调的呃逆。症见呢逆不止，神疲气短，肢冷畏寒。

〔服用方法〕将以上药物砸碎，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，忌食生冷食物，并注意腹部的保暖。

11．白蔻温中止呕茶

〔组成〕白豆蔻3克，藿香5克，陈皮5克，生姜5克。

〔功效〕温中散寒，降逆止呕。

〔主治〕寒湿困脾，胃气上逆的急、慢性胃炎。症见恶心呕吐，脘腹冷痛，喜温喜按，肢冷畏寒，苔淡薄。

〔服用方法〕将白蔻砸碎，将生姜切成薄片，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用时宜频频少量饮入，否则会加重胃的负担而致吐。饮用期间，忌吃生冷食物并注意腹部的保暖。

12．白蔻温中止泻茶

〔组成〕白豆蔻3克，肉桂2克，陈皮5克，诃子2克。

〔功效〕温中健脾止泻。

〔主治〕脾胃虚寒的慢性肠炎。症见大便清溏，一日数次，久久不愈，畏寒肢冷，腹部隐隐作痛。

〔服用方法〕将白豆蔻和诃子砸碎，将肉桂和陈皮切成小碎块，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，忌食生冷食物，并注意腹部的保暖。

13．当归四逆解冻茶

〔组成〕当归3克，白芍5克，桂枝5

克，细辛2克，木通3克，大枣1个，甘草2克。

〔功效〕温经散寒，养血通脉。

〔主治〕寒邪郁滞脉络的冻疮。症见四肢厥冷，发紫发乌，肢体酸痛，口不渴，苔淡苔白，脉沉细欲绝。

〔服用方法〕将大枣切成小碎块，将白芍和当归掰成小块，与其余的药一起全部置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味饮淡为止。上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕

（1）饮用过程中，注意手足的保暖。可边饮，边用手抚摸茶杯取暖，使四肢发热。

（2）冻疮后期，如见疮口溃烂，局部有灼热感等寒郁化热者，忌用本药茶。

14．当归温阳调经茶

〔组成〕当归5克，肉桂2克，牛膝5克。

〔功效〕温暖胞宫，通经止血。

〔主治〕寒邪客于冲任，血行不畅的月经后期。症见每次月经延后7至10天，经血晦暗，经量稀少。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。每次在经期开始饮用，经行后即可停药。连续饮用3至6个周期。

饮用期间，忌吃生冷食物。

15．肉桂理阴痛经茶

〔组成〕肉桂2克，干姜3克，当归5克，熟地5克。

〔功效〕暖下元，温经脉，止痛经。

〔主治〕妇女冲任之脉虚寒的痛经。症见月经逾期不至，经行少腹冷痛，得暖痛减，肢冷畏寒。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶热饮，更能发挥其药效。每月行经前三天开始饮用，月经来潮后两天即可停药。

饮用本药茶期间，忌吃各种生冷食物。

16．肉桂暖腰止痛茶

〔组成〕肉桂2克，小茴香5克，威灵仙5克，当归5克。

〔功效〕温肾暖腰，散寒止痛。

〔主治〕寒邪直中肾府所致的腰痛。症见腰脊酸软强痛，活动不便，肢冷畏寒，腰部如冷水浇，喜温暖。

〔服用方法〕将肉桂、威灵仙和当归切成小碎块，与小茴香一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶热饮更能发挥其药效。饮用期间，注意避免着凉感冒，忌吃生冷食物。

17．肉蔻姜陈止呕茶

〔组成〕肉豆蔻5克，生姜5克，陈皮5克。

〔功效〕温中和胃止呕。

〔主治〕寒邪中胃，胃气上逆的呕吐。症见呕吐频作，脘腹冷痛，喜温喜按。

〔服用方法〕将肉豆蔻砸碎，将生姜和陈皮切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚

沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜频频少量饮入，否则会加重胃的负担而致吐。

18．肉蔻温中固肠茶

〔组成〕肉豆蔻3克，白术5克，茯苓5克，甘草2克。

〔功效〕温中健脾，固肠止泻。

〔主治〕脾胃虚寒，水湿不运的慢性肠炎。症见久泻不止，日下数次，腹中隐痛，喜温喜按，不思饮食。

〔服用方法〕将肉豆蔻砸碎，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间，忌吃生、冷、硬和油腻的食物。

湿热泄泻者不宜用本药茶。

19．吴萸姜枣胃痛茶

〔组成〕吴株萸2克，党参5克，生姜5克，大枣2枚。

〔功效〕温胃散寒止痛。

〔主治〕寒邪犯胃的胃痛。症见胃脘隐痛，喜温喜按，得暖则减，口吐清水。

〔服用方法〕将吴茱萸砸碎，将生姜捣烂，将党参和大枣切成小碎块，共同置入茶杯内，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶热饮更能发挥其药效。

饮用期间，忌吃各种生冷食物。

20．吴萸温肝痛经茶

〔组成〕吴茱萸2克，桂枝5克，当归5克，白芍5克。

〔功效〕温肝养血止痛。

〔主治〕肝寒气滞，胞宫寒冷的痛经。症见月经先后无定期，经期腹部疼痛，喜温喜按，腰酸神疲。

〔服用方法〕将吴茱萸砸碎，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕每月行经前三天开始饮用本药茶，行经后即可停用。

饮茶期间，忌吃生冷食物。

21．草蔻温中止痛茶

〔组成〕草豆蔻3克，厚朴5克，干姜5克，陈皮5克。

〔功效〕燥湿运脾，温中止痛。

〔主治〕寒湿困脾的胃脘痛。症见脘腹隐隐作痛，喜温喜按，肢冷畏寒，大便清溏。

〔服用方法〕将草蔻砸碎，将其他的药切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮茶期间，忌吃生冷食物。

本药茶不宜长饮久服，中病即止，久服有伤肺损目之弊。

22．草蔻温胃止呕茶

〔组成〕草豆蔻3克，肉桂2克，高良姜3克，陈皮5克。

〔功效〕温胃止呕。

〔主治〕寒湿内盛的呕吐证。症见恶心

呕吐，胃脘隐隐作痛，喜温喜按，口不渴，四肢不温。

〔服用方法〕将草豆蔻砸碎，将肉桂、高良姜和陈皮切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用时应频频少量饮入，否则会加重胃的负担而致吐。

饮茶期间，忌吃生冷食物，应注意腹部的保暖。

本药茶不宜长饮久服，中病即止，久服有伤肺损目之弊。

23．草蔻温脾止泻茶

〔组成〕草豆蔻3克，党参5克，白术5克，诃子3克。

〔功效〕益气温脾，燥湿止泻。

〔主治〕寒湿困脾，脾失健动的慢性肠炎。症见久泻不止，下利清谷，日行数次，四肢不温，神疲畏寒，腹部冷痛。

〔服用方法〕将草蔻和诃子砸碎，将党参和白术切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。饮用期间宜吃清淡易消化的食物，忌吃生冷食物。

本药茶不宜长饮久服，中病即止，久服有化燥伤阴之弊。

24．茵陈四逆阴黄茶

〔组成〕茵陈5克，干姜5克，甘草3克。

〔功效〕温脾利黄。

〔主治〕寒湿郁遇的黄疸病。症见肤黄，目黄，尿黄，黄色晦暗如烟熏，腹胀纳呆，不思饮食，大便溏软。

〔服用方法〕将干姜和甘草切成小碎块，与茵陈一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶只适用于阴黄证，忌用于阳黄证。

饮用期间，应保证足够的休息，避免过度劳累。

25．荜姜参术暖脾茶

〔组成〕荜茇2克，干姜3克，党参5克，白术5克。

〔功效〕温中散寒，健脾和胃。

〔主治〕脾胃虚寒的胃肠功能不全。症见脘腹冷痛，喜温喜按，恶心欲吐，不思饮食，食入不化，大便溏泄，神疲肢冷。

〔服用方法〕将以上药物切为小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶热饮更能发挥其药效。

饮用期间，忌吃生冷油腻等食物。

26．桂心散寒止痛茶

〔组成〕桂心3克，良姜5克，厚朴5克，党参5克。

〔功效〕散寒止痛。

〔主治〕脾胃虚寒或寒邪直中的肠道激惹综合症。症见突然腹痛，喜温喜按，甚者疼痛难忍。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡

服一剂。

〔注意事项〕本药茶热饮更能发挥其药效。痛时即饮，饮后即痛止。如饮后痛不止，必须及时到医院就诊，以免耽误病情。

27．桂艾暖宫茶

〔组成〕肉桂2克，艾叶5克，续断5克，香附5克。

〔功效〕温肾暖宫。

〔主治〕肾阳不足，胞宫虚冷的妇女性功能不全。症见带下清稀无臭，性欲淡漠，月经不调，经行腹中冷痛，宫冷不孕。

〔服用方法〕将肉桂和续断切成小碎块，将香附砸碎，与艾叶一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上睡前各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生冷食物。

本药茶疗效较慢，至少得饮用3至6个月。

28．益智良姜吐泻茶

〔组成〕益智仁3克，高良姜3克，党参5克，白术5克。

〔功效〕温中散寒，健脾和胃。

〔主治〕脾胃虚寒，脾气不运，胃气不降所致的慢性胃肠炎。症见恶心欲吐，大便泄泻，日行数次，腹中冷痛，喜温喜按，肢冷畏寒。

〔服用方法〕将益智仁砸碎，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生冷和油腻食物。

凡实热之泄泻，忌用本药茶。

29．散寒痛经茶

〔组成〕当归5克，小茴香5克，干姜3克，肉桂2克。

〔功效〕散寒止痛，化瘀通经。

〔主治〕寒滞冲任，经行不畅的痛经。症见每次经行前少腹疼痛，得寒则剧，遇暖则舒。

〔服用方法〕将当归、干姜和肉桂切成小碎块，与小茴香一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。每次行经前三天开始饮用，经行痛缓后即可停药，连续饮用3至6个周期。

饮用期间，忌吃生冷食物。

30．椒术止泻茶

〔组成〕花椒2克，白术5克。

〔功效〕温中运脾，除湿止泻。

〔主治〕脾不运湿所致的慢性肠炎。症见大便溏泻，一日数行，脘腹隐痛，产思饮食，口腻泛甜，苔白腻。

〔服用方法〕将白术切成小碎块，与花椒一起置人茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生冷和不易消化的食物。

31．椒豆木瓜吐泻茶

〔组成〕白胡椒1克，绿豆3克，木瓜5克。

〔功效〕温中散寒，降逆止泻。

〔主治〕中阳不振，寒湿中阻的胃肠炎。症见呕吐，反胃，泄泻，或呕吐清水，或霍乱

吐泻。

〔服用方法〕将胡椒和绿豆砸碎，将木瓜切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶热饮更能发挥其药效。

本药茶只适用于虚寒性吐泻，忌用于湿热性吐泻。

饮用期间，忌吃生冷和不易消化的食物。

32．椒姜建中止痛茶

〔组成〕花椒1克，干姜3克，党参5克，饴糖适量。

〔功效〕温中散寒止痛。

〔主治〕中阳衰微，阴寒凝滞的腹痛。症见脘腹大寒痛，上下痛不可近，呕不能食。

〔服用方法〕将干姜和党参切成小碎块，与花椒一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。服用时，先将饴糖化入药液中，再徐徐饮用，一剂泡一次。

〔注意事项〕本药茶热饮更能发挥其药效。腹痛时即饮，饮后痛止。如饮后疼痛不减，应立即上医院治疗，以免耽误病情。

化痰剂

1．二母宁嗽茶

〔组成〕知母5克，川贝母3克，桔梗5克，瓜蒌5克。

〔功效〕清热润肺，化痰止咳。

〔主治〕痰热壅肺所致的咳嗽证。症见咳嗽，痰多而稠黄，难以咯出，舌红，脉滑数。

〔服用方法〕将知母、桔梗和瓜蒌切成小碎块，将川贝母砸碎，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对准杯口深呼吸，让药液的蒸汽吸入肺中而有利于痰液的稀释和排出。

2．二陈化痰止咳茶

〔组成〕半夏3克，陈皮5克，茯苓5克，甘草5克。

〔功效〕化痰止咳。

〔主治〕痰湿阻肺的支气管炎。症见咳嗽痰多，容易咯出，痰液稀白呈风泡。

〔服用方法〕将半夏砸碎，将陈皮、茯苓和甘草切成碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中，则能更有效地发挥药效。

3．二络久咳胸痛茶

〔组成〕丝瓜络5克，橘络5克，瓜蒌5克，桔梗5克。

〔功效〕清肺化痰，通络止痛。

〔主治〕痰气壅滞，肺络不通的久咳胸痛，胸闷痰多，咯痰不畅。

〔服用方法〕将桔梗切成小碎块，将其他药扯碎，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，可将口鼻对着杯

口深呼吸，让药液中的蒸汽充分进入肺中，则能更好地发挥药效。

饮用期间，忌抽烟。

4．三子利气豁痰茶

〔组成〕白芥子3克，菜菔子5克，紫苏子5克。

〔功效〕利气宽胸，豁痰平喘。

〔主治〕寒痰壅肺的老年性支气管炎。症见咳喘胸闷，痰多不利，痰稠色白呈风泡，舌淡，苔白腻。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。一剂泡一次，一次饮完。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶适用于寒痰壅肺的咳喘证，如为肺气虚或为肺阴虚所致咳喘则不宜用本药茶。

5．五味异功茶

〔组成〕党参5克，茯苓5克，白术3克，陈皮5克，甘草2克。

〔功效〕健脾理气。

〔主治〕脾虚气滞的多种虚弱证。症见气短乏力，食少神疲，脘腹胀满，大便清溏，面色无华，舌淡白，脉弱。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意饮食的调摄，忌吃生冷食物。

6．贝母瓜蒌清肺茶

〔组成〕川贝3克，瓜蒌5克，桔红5克，天花粉5克。

〔功效〕清肺化痰，宽胸止咳。

〔主治〕肺热郁结，或痰火壅肺的支气管炎。症见咳嗽痰多而稠黄，口渴喜冷饮，声音洪亮，舌红，苔黄腻。

〔服用方法〕将川贝砸碎，将瓜蒌、桔红和天花粉切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟即可服用。徐徐饮服，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中，则其疗效更佳。

7．贝母紫菀养肺茶

〔组成〕川贝母5克，紫菀5克，麦冬5克，桔梗5克。

〔功效〕养阴润肺，祛痰止咳。

〔主治〕肺阴亏虚的久咳不止证。症见久咳不止，痰少不易咯出，咳振胸痛，口干渴。

〔服用方法〕将川贝母砸碎，将紫菀、桔梗和麦冬切为小碎块，同时置人茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分地进入肺中，使药性更有效地发挥作用。

8．贝青枳藻消瘰茶

〔组成〕浙贝母5克，青皮5克，枳壳5克，海藻5克。

〔功效〕开郁行滞，消痰散结。

〔主治〕气郁痰凝的淋巴结核，或单纯性甲状腺肿大，以及乳腺增生病等。

〔服用方法〕将浙贝母砸碎，将青皮、枳壳和海藻切成碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每

日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶可作为治疗以上疾病的辅助药物，其疗效较慢，可长期饮用。饮用期间可多吃各种海洋植物，如海带等。

9．月季夏枯消瘰茶

〔组成〕月季花5克，夏枯草5克，蒲公英5克，金银花5克。

〔功效〕清热解毒，行气散结。

〔主治〕气滞热郁的淋巴腺结核。症见颈部或腋下或腹股沟的淋巴腺肿大结硬、疼痛、甚者溃烂。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕如有溃烂者，可用本药茶清洗患处。

10．甘草杏仁止咳茶

〔组成〕甘草3克，杏仁5克。

〔功效〕宣肺止咳。

〔主治〕肺气不宣的咳嗽。症见咽痒而咳，痰少清稀，容易咳出。

〔服用方法〕将杏仁砸碎，与甘草一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用，徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺内，润泽呼吸道，有利于病的康复。

饮用期间忌抽烟并忌吃辛辣食物。

11．百部桑皮止咳茶

〔组成〕百部5克，桑白皮5克，瓜蒌5克，甘草3克。

〔功效〕清热润肺止咳。

〔主治〕痰热壅肺，肺失宣降的咳嗽。症见久咳不已，咽干口燥，痰多稠黄，舌红。

〔服用方法〕将百部和桑白皮切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，宜将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中，这样能更有效地发挥药效。

12．百部麻杏止咳茶

〔组成〕百部5克，麻黄2克，杏仁5克。

〔功效〕润肺止咳。

〔主治〕寒痰壅肺的支气管炎。症见咳嗽喘急，痰多清稀，胸闷气促，苔白薄。

〔服用方法〕将百部切成小碎块，将杏仁捣烂，与麻黄一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，宜将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中，这样能更有效地发挥疗效。

如患有高血压的病人，不宜用本药茶。

13．竹茹开窍涤痰茶

〔组成〕竹茹5克，菖蒲5克，钩藤5克，丹参5克。

〔功效〕涤痰开窍，活血化瘀。

〔主治〕痰热蒙蔽心窍的脑血管意外症。症见舌强不语，不省人事，口眼歪斜。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶只适用于轻微的脑血管意外症，并只作为辅助药物。

14．竹茹清肺涤痰茶

〔组成〕竹茹5克，瓜蒌5克，桔红5克，桔梗5克。

〔功效〕清肺涤痰止咳。

〔主治〕热邪伤肺的支气管炎。症见咳嗽不已，痰多而稠黄，口渴气粗，舌红。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中，这样能更好地发挥疗效。饮用期间，忌抽烟及吃辛辣食物。

15．远志化痰止咳茶

〔组成〕远志3克，桔梗5克，紫菀3克，白前5克。

〔功效〕化痰止咳。

〔主治〕痰湿壅肺，肺失宣降的支气管炎。症见咳嗽痰多。痰液粘稠呈风泡，不易咯出，胸闷气促。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺内，这样能更有效地发挥药效，有利于痰液的溶化与排出。

16．远志乌梅咽喉茶

〔组成〕远志5克，乌梅肉3克。

〔功效〕化痰散结。

〔主治〕痰热结于咽喉的慢性咽炎。症见咽喉疼痛不适，如有物塞在咽喉，难以咯出，咽痒咳嗽。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，置人茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，可将口对着杯口吸气，让药液的蒸汽熏蒸患部，然后口噙药液慢慢咽下，这样能更充分发挥药效。

饮用期间，忌吸烟及吃辛辣食物并注意保暖避免着凉。

17．花粉桔梗化痰茶

〔组成〕天花粉5克，桔梗5克。

〔功效〕润燥化痰。

〔主治〕燥热伤肺，炼液为痰的支气管炎。症见咽喉干燥，咳嗽痰少，难以咯出。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺内，以润泽肺组织。

18．苏冬桑芩定喘茶

〔组成〕紫苏子5克，款冬花5克，桑白皮5克，黄岑3克。

〔功效〕清热泻肺，涤痰定喘。

〔主治〕痰热内蕴，肺气上逆的肺气肿。症见咳喘气促，痰多稠黄。胸闷不适，口渴气粗，舌红，苔黄腻，脉滑数。

〔服用方法〕将苏子捣烂，将桑白皮和黄岑切成碎片，与款冬花一起置入茶杯内，

倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中，有利于宿痰的排出。

如为寒痰内蕴的咳喘证不宜用本药茶。

19．苏前降气平喘茶

〔组成〕苏子5克，前胡5克，半夏3克，肉桂2克。

〔功效〕温肺散寒，降气平喘。

〔主治〕寒痰壅肺的慢性支气管哮喘。症见咳喘气促，哮鸣痰多，痰粘白不易咯出，口不渴，舌淡，苔白腻。

〔服用方法〕将前胡和肉桂劈为小碎块，将半夏砸碎，与苏子一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中，这样能更好地发挥药效。

本药茶不适于痰热壅盛的咳喘证，用之有耗气伤阴之弊。

20．苏葶杏仁涤痰茶

〔组成〕紫苏子5克，葶苈子3克，杏仁5克，甘草2克。

〔功效〕泻肺涤痰。

〔主治〕痰饮内停，肺气不降的肺气肿。症见咳嗽痰壅，咳喘气逆，胸满不适。

〔服用方法〕将苏子、葶苈子和杏仁捣碎，与甘草一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中，这样有利于宿痰的排除。

如为阴虚燥热的咳喘证不宜用本药茶，用之有化燥伤阴之患。

21．杏苏宣肺化痰茶

〔组成〕杏仁3克，苏叶3克，桔梗3克，陈皮3克，甘草2克。

〔功效〕轻散凉燥，宣肺化痰。

〔主治〕外感凉燥证。症见头微痛，恶寒，无汗，咳嗽，痰稀白，鼻塞咽干，苔白，脉弦。

〔服用方法〕将杏仁捣烂，将桔梗切成小块，与其余的药一起全部置入茶杯内，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20至30分钟即可饮用。一边饮一边加开水，直到药味清淡为止。上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕

（1）本药茶只适宜于深秋季凉燥之邪犯肺所致的凉燥证，不能作为治疗四时伤风咳嗽的通用药。

（2）若见咽喉干痛红肿，口渴，干咳无痰的热燥证者，忌用本药茶。

22．杏姜温肺止嗽茶

〔组成〕杏仁5克，干姜3克，茯苓5克，甘草2克。

〔功效〕温肺散寒，化痰止嗽。

〔主治〕寒痰宿肺所致的支气管炎。症见久咳不止，咯痰清稀，痰白呈泡沫，舌淡，脉弱。

〔服用方法〕将杏仁砸烂，将干姜、茯苓和甘草切成小碎块，同时置入茶杯内，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20至25分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯

口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中，这样能更有效地发挥疗效。

如为燥热之邪所致的咳嗽，不适宜用本药茶，否则有化燥伤阴之患。

23．佛手化痰止咳茶

〔组成〕佛手5克，杏仁5克，陈皮5克，茯苓5克，甘草3克。

〔功效〕化痰止咳。

〔主治〕宿痰停肺。肺气不降的支气管炎。症见咳嗽痰多清稀呈风泡，一咯即出，胸满气急，不思饮食。

〔服用方法〕将杏仁砸烂，将其他的药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中，这样能更好地发挥药效，有利于宿痰的排出。

24．杷叶清肺化痰茶

〔组成〕枇杷叶5克，竹茹5克，栀子5克，桔皮5克。

〔功效〕清肺化痰止咳。

〔主治〕热邪犯肺，痰气上逆的支气管炎。症见久咳不止，痰多黄稠，不易咯出，口渴喜饮。

〔服用方法〕将栀子砸碎，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮用时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分地进入肺中，这样能更好地发挥疗效。如为虚寒性咳嗽，不适于服用本药茶。

25．知蒌甘桔清肺茶

〔组成〕知母5克，瓜蒌5克，桔梗5克，甘草5克。

〔功效〕清肺化痰止咳。

〔主治〕痰热壅肺的咳喘证。症见咳嗽喘促，痰多黄稠，胸闷气急，口渴喜冷饮，舌红，脉数。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中，有利于痰液的稀释和排出。

26．参菀固肺止咳茶

〔组成〕党参5克，紫菀5克，杏仁5克，五味子5克。

〔功效〕补肺固气，宣肺止咳。

〔主治〕肺气不足，宣降失常的慢性支气管炎。症见久咳不止，喘促气短，懒言神疲，痰少清稀，舌淡苔白，脉弱。

〔服用方法〕将杏仁和五味子砸碎，将党参和紫菀切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中，这样能更好地发挥药效。

饮用期间，忌抽烟并应注意保暖，避免感冒。

27．姜夏止呕茶

〔组成〕生姜5克，法半夏3克。

〔功效〕温中降逆，和胃止呕。

〔主治〕寒邪犯胃或痰饮蓄胃所致的呕吐证。症见恶心呕吐，胃脘冷痛，苔白腻，脉沉缓。

〔服用方法〕将生姜切成薄片，将半夏敲为小碎块，两者一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶不宜长期饮用，久服有伤阴损目，生热发疮之弊。

28．前胡清肺止嗽茶

〔组成〕前胡5克，桑白皮5克，杏仁5克，川贝母3克。

〔功效〕清热泻肺，化痰止咳。

〔主治〕痰热壅肺的急、慢性支气管炎。症见咳嗽喘息，痰多而稠黄，口渴气粗，舌红苔黄。

〔服用方法〕将杏仁和川贝砸碎，将前胡和桑白皮切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中，直接发挥药效，其疗效更佳。

29．首乌夏枯消瘰茶

〔组成〕生何首乌5克，夏枯草5克，土贝母3克，昆布5克。

〔功效〕清热解毒，消痰散结。

〔主治〕肝经火郁，痰热瘀结的淋巴腺结核。症见颈部、腋下，腹股沟等处淋巴肿大。

〔服用方法〕将土贝母砸碎，将何首乌切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜多吃海生植物，如海带等，注意情绪稳定，避免生气动怒。

本药茶疗效较慢，需长饮久服。

30．桔杏宣肺止嗽茶

〔组成〕桔梗5克，杏仁5克，荆芥3克，前胡5克。

〔功效〕疏风宣肺，化痰止嗽。

〔主治〕风邪犯肺的咳嗽。症见咽痒干咳无痰，或痰少而粘不易咯出，痰色稀白有风泡。

〔服用方法〕将杏仁砸烂，将桔梗和白前切成小碎块，与荆芥一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。一剂泡一次，一次饮完。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应适当添加衣服，使在饮药茶后身体有微热感，则其疗效更佳。

31．桔络化痰养肺茶

〔组成〕桔络5克，白茅根5克。

〔功效〕化痰养肺，凉血止血。

〔主治〕痰热灼伤肺络的支气管扩张。症见久咳不止，胸痛气足，痰中带血，甚者咯血，舌红，苔少，脉细数。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺部，这样能更有效地发挥药效。

饮用期间，忌食辛辣燥火的食物。

32．桔梗甘草利咽茶

〔组成〕桔梗5克，甘草3克。

〔功效〕宣肺散邪，利咽止痛。

〔主治〕风热犯肺的急、慢性咽炎。症见咽喉红肿疼痛，吞咽和说话皆痛，舌红，苔薄黄，脉数。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口腔对着茶杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分地与患部接触，这样能更好地发挥其疗效。

33．桔梗清肺开音茶

〔组成〕桔梗5克，桑白皮5克，黄岑3克，玄参5克。

〔功效〕清肺开音。

〔主治〕痰火闭肺的失音证。症见声音嘶哑，甚者失音不语，咽喉疼痛，口干舌燥。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口对着杯口深呼吸，利用药液的蒸汽熏蒸患部，其疗效更理想。饮用期间，避免高声说话，并忌吸咽及吃辛辣食物。

34．夏枯软坚散结茶

〔组成〕夏枯草5克，海藻5克，玄参5克，浙贝母3克。

〔功效〕泻火导滞，软坚散结。

〔主治〕肝郁化火，痰火结聚的淋巴结核，单纯性甲状腺肿大和乳腺增生。

〔服用方法〕将浙贝砸碎，将玄参切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间宜多吃海带，淡菜等海味食物，并应保持情绪稳定。

35．柴翘消瘰化核茶

〔组成〕柴胡5克，连翘5克，蒲公英5克，川贝2克，昆布5克。

〔功效〕疏肝解郁，化毒散结。

〔主治〕痰凝气滞，热毒聚结的乳痈乳核症。症见乳腺结节，略有疼痛，乳房略肿大。

〔服用方法〕将川贝砸碎，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶只适于乳核症的初发期，严重者服本药茶疗效较差。

36．党参姜夏止呕茶

〔组成〕党参5克，干姜3克，半夏3克。

〔功效〕温胃化饮，降浊止呕。

〔主治〕寒饮犯胃，浊气止逆的妊娠呕吐。症见妊娠期间呕吐不止，吐出之物清稀无臭，胃脘喜温喜按，肢冷畏寒，不思饮食。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶热饮，更能发挥其疗效。饮用时应频频少量饮入，否则会加重胃的负担而致吐。饮用期间，忌吃各种

生冷饮食。

37．海藻昆布瘿瘤茶

〔组成〕海藻5克，昆布5克，青皮5克，通草5克。

〔功效〕软坚消痰散结。

〔主治〕痰湿凝滞，气血瘀阻的单纯性甲状腺肿大。症见颈下肿大，不红不痛，心慌心悸，容易激动。

〔服用方法〕将以上药物扯成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮用本药茶治疗本病疗效较慢，需长期饮用。饮用期间应保持情绪稳定，精神乐观。

38．通乳散结茶

〔组成〕青皮5克，瓜蒌5克，丝瓜络5克，蒲公英5克，桔叶5克。

〔功效〕行气通络止痛。

〔主治〕肝气郁结，乳汁停滞所致的乳痈。症见乳房红肿、硬满、疼痛，并伴有发热恶寒，全身不适等。

〔服用方法〕将青皮切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上睡觉前各服一剂。

〔注意事项〕在患病期间，应停止用患乳哺育婴儿。

39．旋复半夏止呕茶

〔组成〕旋复花5克，法半夏3克，陈皮5克，生姜3克。

〔功效〕降气消痰，和中止呕。

〔主治〕饮停胸膈，胃气上逆的呕吐。症见恶心呕吐频作，心下痞鞭，口淡不饮，苔白腻。

〔服用方法〕将半夏砸碎，将生姜切成薄片，与其他药一起置入茶杯里，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可使用。徐徐饮用。

〔注意事项〕饮用本药茶的时间和次数不限，可一日一剂，也可一日二剂，止吐即可停药。

40．旋复乳岩乳痈茶

〔组成〕旋复花5克，青皮5克，白芷5克，蒲公英5克，甘草2克。

〔功效〕清热解毒，消痰散结。

〔主治〕痰湿郁结，气血凝滞所致的乳岩或乳痈。乳岩者症见乳房内有包块不红不痛坚硬如石。乳痈者症见乳房红肿热痛，并伴有发热恶寒等全身症状。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶只能作为治疗乳岩、乳痈的辅助药物。饮用期间，忌食各种辛辣食品。

41．棱莪夏枯消瘰茶

〔组成〕三棱3克，莪术3克，夏枯草5克，瓜蒌5克。

〔功效〕软坚散结。

〔主治〕气滞痰凝的淋巴腺结核。症见颈部，腋下、腹股沟的淋巴腺肿大、坚硬，按之滑动。

〔服用方法〕将三棱和莪术切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕孕妇忌用本药茶。

42．紫五二母肺痨茶

〔组成〕紫菀5克，知母5克，五味子5克，川贝母3克。

〔功效〕养阴润肺。

〔主治〕阴虚肺痨的肺结核。症见久咳不已，胸中隐痛，痰中带血，骨蒸潮热，舌红少苔。

〔服用方法〕将五味子和川贝母砸碎，将知母和紫菀切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺内，这样能更有效地发挥药效。

饮用期间，忌食辛辣食品。

43．紫前桔芥止嗽茶

〔组成〕紫菀5克，白前5克，桔梗5克，荆芥3克。

〔功效〕宣散寒邪，降气祛痰。

〔主治〕塞邪犯肺的咳嗽证。症见咽痒干咳无痰，或痰少而粘，咯痰不爽，口不渴，舌淡白。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用，一剂泡一次，一次饮完。每日上午、下午和晚上睡前各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意保暖以防感冒加重病情。

44．紫菀温肺益气茶

〔组成〕紫菀5克，干姜3克，黄芪5克，杏仁5克。

〔功效〕温肺益气，化痰止咳。

〔主治〕肺气虚衰，寒痰壅肺的支气管炎。症见久咳不止，喘促气急，痰少而粘，气虚乏力，畏寒怕冷，容易感冒。

〔服用方法〕将杏仁砸碎，将干姜和黄芪切成小碎块，与紫菀一起置人茶杯中，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺内，这样能更有效地发挥药效。

祛风剂

1．二皮归芍血风劳茶

〔组成〕五加皮5克，牡丹皮5克，赤芍5克，当归5克。

〔功效〕补气精，益血脉。

〔主治〕妇女经血闭阻，气精亏伤的血风劳。症见形容憔悴，肢体困倦，喘满虚烦，发热汗多。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应多吃高蛋白食物，如蛋类、奶类、瘦肉类和水产类。

2．二枝通络止痛茶

〔组成〕桑枝10克，桂枝5克，片姜黄5克，防风5克，川芎5克。

〔功效〕祛风通络止痛。

〔主治〕风湿之邪阻滞经络所致的痹证。症见全身关节酸痛，四肢拘急，麻木不仁，尤以上肢关节及肩臂为甚。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置于茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮

用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意对肢体的防寒保暖并尽量避免接触冷水。

3．川芎二活除痹茶

〔组成〕川芎5克，羌活3克，独活3克，薏苡仁5克。

〔功效〕胜湿止痛。

〔主治〕寒湿之邪阻滞经络的痹症。症见肢体关节疼痛重着，肌肤麻木不仁，腰背强痛，俯仰不便。

〔服用方法〕将川芎、羌活和独活切成小碎块，将薏苡仁捣碎，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意对肢体的防寒保暖并尽量避免接触冷水。

4．天麻川芎头痛茶

〔组成〕天麻3克，川芎5克。

〔功效〕祛风止痛。

〔主治〕肝风上扰清窍的血管神经性头痛。症见头昏头痛，甚者暴痛如裂，项强，肩背拘挛，嗜睡。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，同时置入茶杯内，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的睡眠，并适当增加户外活动。

5．天麻钩藤降压茶

〔组成〕天麻3克，钩藤5克，黄芩5克，牛膝5克。

〔功效〕平肝熄风降压。

〔主治〕肝阳上扰的高血压病。症见头晕目眩，头胀痛，口苦咽干，烦躁易怒，舌红，苔黄，脉弦数。

〔服用方法〕将天麻、黄芩和牛膝切成小碎块，与钩藤一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，避免情绪激动，保证足够的休息并忌吃辛辣食物。

6．木瓜风痹茶

〔组成〕木瓜5克，桂心5克，吴萸3克，牛膝5克，巴戟5克。

〔功效〕祛风除湿，散寒止痛。

〔主治〕风湿之邪客搏于经络的痹痛。症见手、足、腰疼痛不适，不能举动。

〔服用方法〕将吴萸砸碎，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意防寒保暖并尽量避免接触冷水。

7．牛蒡荆防消风茶

〔组成〕牛蒡子5克，荆芥5克，防风5克，生地5克。

〔功效〕祛风止痒。

〔主治〕风邪郁闭腠理的各种瘙痒性皮肤病，如风疹，疥癣，湿疹等。

〔服用方法〕将牛蒡子砸碎，将防风和生地切成小碎块，与荆芥一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃鱼、虾、辛辣和油腻食物。

8．牛膝钩藤眩晕茶

〔组成〕牛膝5克，钩藤5克，白芍5克，生地5克。

〔功效〕滋补肝肾，平肝熄风。

〔主治〕肝肾阴虚，肝阳上亢的高血压病。症见头晕目眩，头痛欲裂，眼球胀痛，耳鸣耳聋，心悸烦躁，手指麻木。

〔服用方法〕将牛膝、白芍和生地切成小碎块，与钩藤一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，适当增加体育锻炼，避免过度的脑力劳动，保持情绪稳定，避免动怒生气并忌饮酒及吃辛辣食物。

孕妇忌用本药茶。

9．白芍平肝降压茶

〔组成〕白芍5克，玄参5克，牛膝5克，钩藤5克。

〔功效〕平肝抑阳。

〔主治〕肝阴不足，肝阳上亢的高血压病。症见头胀痛，头晕眼花，耳鸣，心烦易怒。

〔服用方法〕将白芍、玄参和牛膝切成小碎块，与钩藤一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳和过度用脑，保持情绪稳定并忌吃辛辣食品。

10．瓜络通络风痹茶

〔组成〕丝瓜络5克，鸡血藤5克，防风5克，秦艽5克。

〔功效〕祛风通络。

〔主治〕风湿之邪阻滞经络的风痹。症见骨节疼痛，肌肉顽麻，手足拘急。

〔服用方法〕将鸡血藤，防风和秦艽切成小碎块，与丝瓜络一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意对肢体的防寒保暖并尽量避免接触冷水。

11．老鹳寻骨历节茶

〔组成〕老鹳草5克，寻骨风5克，舒筋草5克，防己3克。

〔功效〕除湿通络，消肿止痛。

〔主治〕风湿热邪阻滞经络的历节风。症见四肢各关节疼痛，痛处红肿，手脚屈伸不利，骨节渐大。

〔服用方法〕将寻骨风和防己切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应尽量避免接触冷水。

12．寻骨桂枝寒痹茶

〔组成〕寻骨风5克，桂枝5克，细辛1克，麻黄2克。

〔功效〕祛风散寒，除痹止痛。

〔主治〕风湿寒邪阻滞经络的寒痹，症见四肢关节冷痛，遇寒加剧，得暖则舒，不红不肿。

〔服用方法〕将寻骨风和桂枝切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用期间，应注意对患肢防寒保暖，并尽量避免接触冷水。

本药茶只适于寒痹，不可用于热痹。

高血压患者慎用本药茶。

13．防风蠲痹拈痛汤

〔组成〕防风5克，桂枝3克，知母3克，白芍3克。

〔功效〕祛风止痛，清热蠲痹。

〔主治〕风湿热邪痹阻经络的热痹证。症见全身重着不适，各关节红肿疼痛，行走不便，舌红，苔黄腻，脉滑数。

〔服用方法〕将以上药切成小碎块，置入茶杯中，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可饮用。一剂泡一次，一次饮完。早中晚各饮一剂。

〔注意事项〕饮药过程中，应避免接触冷水并忌吃生冷食品。

14．苍菊天麻眩晕茶

〔组成〕苍耳5克，菊花5克，天麻2克。

〔功效〕疏风清热，平肝息风。

〔主治〕风邪上攻的美尼尔氏综合证。症见头晕，头痛，目眩，目暗，耳鸣，恶心欲吐，如坐舟船。

〔服用方法〕将苍耳砸碎，将天麻切成小碎块，与菊花一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，饮食宜以清淡为主，忌吃油腻和辛辣食物。

本药茶不宜长饮久服，一般服用2至3天即可。

15．杜仲天麻降压茶

〔组成〕杜仲5克，天麻3克，栀子5枚，白芍5克。

〔功效〕清肝养阴，平肝息风。

〔主治〕肝阴亏虚，肝阳上亢的高血压病。症见头胀痛欲裂，耳鸣耳聋，口苦心烦，急躁易怒，舌红，苔黄，脉弦数。

〔服用方法〕将栀子砸碎，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用，徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮，饮用期间，应保证足够的休息，避免过度的脑力劳动，注意保持情绪稳定，避免生气动怒并忌吃辛辣食物。

16．杜仲防风痹痛茶

〔组成〕杜仲5克，狗脊5克，防风5克，秦艽5克。

〔功效〕补肾强筋，祛风通络。

〔主治〕肝肾虚损，风寒湿邪阻滞经络的痹证。症见腰脊酸痛，项背强痛，四肢关节疼痛，活动不利。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。

本药茶不适于治疗风湿热痹。

17．陈皮天麻眩晕茶

〔组成〕陈皮5克，茯苓5克，天麻3克，白术5克。

〔功效〕运脾燥湿，消痰止晕。

〔主治〕脾虚不运，痰湿上泛的眩晕证。症见头晕目眩，如坐舟船，耳鸣，恶心欲吐，胸膈痞寒。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，

同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，饮食宜以清淡为主并忌吃油腻食物。

18．刺藜降压清眩茶

〔组成〕刺蒺藜5克，钩藤5克，牛膝5克。

〔功效〕平肝潜阳，降压清眩。

〔主治〕肝阳上亢的高血压病。症见头痛，头胀，眩晕，心烦，失眠。

〔服用方法〕将刺蒺藜砸碎，将牛膝切成小碎块，与钩藤一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，避免情绪激动，应保证足够的休息并忌吃辛辣食物。

19．罗布麻叶降压茶

〔组成〕罗布麻叶3克，钩藤5克，夏枯草5克，菊花5克。

〔功效〕清肝火，平肝阳。

〔主治〕肝阳上亢的高血压病。症见头痛，头晕，头胀，目眩，耳鸣，烦躁，易怒。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。一般每日上午泡服一剂，严重时下午加泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，避免情绪激动，应保证足够的休息并忌吃辛辣食物。

20．草决钩藤眩晕茶

〔组成〕草决明5克，菊花5克，钩藤5克，夏枯草5克。

〔功效〕平肝息风，清利头目。

〔主治〕肝阳上亢的高血压。症见头晕目眩，头胀眼胀，心烦易怒，失眠多梦，舌红，脉弦。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保持精神乐观和情绪稳定，切忌发怒。同时忌饮酒与吃辛辣食物。

21．钩藤清肝降压茶

〔组成〕钩藤10克，桑叶5克，栀子5克，白芍5克。

〔功效〕清肝平肝。

〔主治〕肝热上扰，肝阳上亢的高血压病。症见头晕头胀，目眩目胀，口苦口干，心烦性急，舌红，脉弦。

〔服用方法〕将栀子砸破，将白芍切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息睡眠。

22．秦艽天麻痹痛茶

〔组成〕秦艽5克，天麻3克，当归5克，川芎5克，羌活3克。

〔功效〕祛风散寒，通络除痹。

〔主治〕风湿寒邪阻滞经络的着痹。症见四肢骨节疼痛，全身重着，行走不利，遇寒即发，得暖则缓。

〔服用方法〕将以上各药物切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡

服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意对患肢的防寒保暖并尽量避免接触冷水。

本药茶适用于寒湿痹痛，不适用于热痹证。

23．桂枝忍冬热痹茶

〔组成〕桂枝5克，忍冬藤5克，知母3克，赤芍5克，白芍5克。

〔功效〕清热活血，通络止痛。

〔主治〕风湿热邪痹阻经络的热痹。症见全身关节疼痛发热红肿，甚者变形，全身微发热，口干口渴。

〔服用方法〕将知母、赤芍和白芍切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意对肢体防寒保暖，尽量避免接触冷水。

凡寒湿之痹证，忌用本药茶。

24．夏枯黄芩降压茶

〔组成〕夏枯草5克，野菊花3克，黄岑3克。

〔功效〕清热泻火，平肝祛风。

〔主治〕肝阳上亢或肝火上升的高血压。症见头痛头晕，目眩耳鸣，烦躁性急，口苦咽干，舌红，苔黄，脉弦数。

〔服用方法〕将黄岑切成小块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保持情绪稳定和精神乐观，忌饮酒，少吃辛辣燥火的食物。

25．黄芪桂枝血痹茶

〔组成〕黄芪5克，桂枝5克，白芍5克，生姜3克，大枣3枚。

〔功效〕补气，行血，通痹。

〔主治〕营卫气血不足的血痹虚劳。症见肌肉顽麻，痹痛不仁，肢体屈伸不利，腰膝俯仰不能。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意对肢体防寒保暖，尽量避免接触冷水。

26．菊藤平肝止痛茶

〔组成〕菊花5克，钩藤5克，生地5克，白芍3克。

〔功效〕平肝熄风，滋阴降火。

〔主治〕阴虚火旺，肝风内动的高血压头痛。症见头痛头胀，目眩眼花，心烦易怒，失眠多梦，舌红，脉弦。

〔服用方法〕将生地和白芍掰成小碎块，与其他药一起置于茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。每日上午饮一剂。

〔注意事项〕如患者病情严重，在下午加服一剂。饮茶期间，应保证足够的休息睡眠，避免过度疲劳并保持情绪稳定。

27．槐菊夏枯眩晕茶

〔组成〕槐花3克，菊花5克，夏枯草10克。

〔功效〕清肝泄火。

〔主治〕肝火上扰的高血压病。症见头晕目眩，耳鸣耳聋，脑鸣，口苦，烦躁，情急

易怒，舌红，脉弦数。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度的脑力劳动，适当从事体力劳动，避免情绪激动并忌吃辛辣油腻食物。

28．蔓荆疏风羞明茶

〔组成〕蔓荆子5克，白蒺藜5克，甘草3克。

〔功效〕疏风清热，凉肝明目。

〔主治〕风热上攻眼目的眼结膜炎。症见目赤肿痛，涩胀泪多，羞明畏光。

〔服用方法〕将以上药物切碎并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将患眼置于杯口上，让药液的蒸汽熏蒸患眼，这样有利于患眼的康复。

29．豨地风湿茶

〔组成〕豨莶草5克，地梧桐5克。

〔功效〕祛风除湿，通络止痛。

〔主治〕风湿之邪凝滞筋脉的痹痛。症见腰膝酸软，肢体麻木，骨节疼痛，不能屈伸，步履艰难，难以俯仰。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意对肢体的防寒保暖，并尽量避免接触冷水。

30．豨莶五加中风茶

〔组成〕豨莶草5克，五加皮5克，当归5克，防风5克，红花3克。

〔功效〕通经活络，强健筋骨。

〔主治〕风中经络的脑血管意外的后遗症。症见口眼歪斜，语言蹇涩，半身不遂。

〔服用方法〕将五加皮，当归和防风切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用，徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，配合针灸治疗，则疗效更佳。

31．蝉藤平息夜啼茶

〔组成〕蝉蜕5克，钩藤5克。

〔功效〕平肝熄风，清心安神。

〔主治〕肝火上扰心神所致的小儿夜蹄证。症见小儿夜啼，啼声洪亮，唇红，囟门饱满。

〔服用方法〕将以上药物撕成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15分钟即可服用。一剂泡一次，加少量白糖以调其味，徐徐让患儿饮用。每日上午、下午和晚上睡前各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶适用于肝火上扰心神的夜啼，对心气不足的夜啼疗效较差。

32．藁独天芎通痹茶

〔组成〕藁本5克，独活5克，天麻2克，川芎5克。

〔功效〕祛风通络，蠲痹止痛。

〔主治〕寒湿或风湿之邪痹着经络所致的痹痛证。症见全身骨节疼痛，屈伸不利，肌肤麻木。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午泡服一剂。

〔注意事项〕凡风湿热痹忌用本药茶。

祛暑剂

1．二叶参麦清暑茶

〔组成〕淡竹叶10克，荷叶10克，太子参5克，麦冬5克。

〔功效〕清暑养阴益气。

〔主治〕暑热内陷，耗伤气阴的中暑。症见发热，心烦，口渴，尿水短赤，汗多，气短乏力，舌红欠津，脉细数无力。

〔服用方法〕将太子参和麦冬切碎，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮。

2．二皮茅根消暑茶

〔组成〕冬瓜皮10克，西瓜皮10克，白茅根5克。

〔功效〕清热解暑。

〔主治〕暑热内盛的伤暑证。症见口渴思冷饮，心中烦热，小便短赤，汗出不止。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，置入茶杯内，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上睡前各泡服一剂。

〔注意事项〕如以上药物为新鲜品，宜加倍药量。

本药茶宜凉饮。

3．三白利尿消暑茶

〔组成〕白术5克，茯苓5克，泽泻5克，生姜3克，水灯芯2克。

〔功效〕利湿消暑。

〔主治〕暑湿内蕴，气化受阻的暑瘟。症见身热口渴，头昏倦怠，小便不利，心中烦躁，舌红，脉濡数。

〔服用方法〕将白术、茯苓和泽泻切成小碎块，将生姜切成薄片，与水灯芯一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上睡前各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶稍凉饮用，更能发挥其药效。

饮用期间，避免贪凉过度，以防加重病情。

4．木瓜化湿伤暑茶

〔组成〕木瓜5克，藿香5克，香薷5克，厚朴5克。

〔功效〕化湿和中，祛暑解表。

〔主治〕伏天感寒的伤暑。症见发热恶寒，头痛体倦，胸痞纳呆，恶心欲吐，舌白。

〔服用方法〕将木瓜和厚朴切成小碎块，与其他药一起置人茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮，饮后应注意保暖，使身体出微汗，则其疗效更佳。

5．佩荷化浊祛暑茶

〔组成〕佩兰5克，鲜荷叶10克，藿香3克，陈皮5克。

〔功效〕芳香化浊，解暑和中。

〔主治〕伏暑感邪的暑温证。症见头重如裹，胸痞腹胀，身热不扬，恶心欲吐，或大便泄泻，苔白腻。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上睡前各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶热饮，则疗效较佳。饮用期间，勿贪凉以防感冒而加重病情。

6．前仁暑泄茶

〔组成〕车前子5克，香薷3克，茯苓5克，猪苓5克，水灯芯3克。

〔功效〕利水渗湿，清暑止泄。

〔主治〕暑湿传脾的夏季肠炎。症见身热口渴，呕吐泄泻，腹痛肠鸣，小便短少。

〔服用方法〕将茯苓和猪苓切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生冷食物。

7．香薷荷叶祛暑茶

〔组成〕香薷5克，荷叶5克。

〔功效〕祛暑解表。

〔主治〕受暑感寒的夏季感冒。症见发热恶寒，口干口渴，心中烦燥，小便短赤。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮，饮后使身体出微汗为佳。

饮用期间，忌吃辛辣食物。

8．香薷清暑解表茶

〔组成〕香薷5克，藿香3克，佩兰3克，扁豆3克。

〔功效〕清暑解表，发散风寒。

〔主治〕暑日贪凉，感受风寒所致的夏季感冒证。症见发热恶寒，头痛无汗，胸闷纳差，苔白腻，脉浮。

〔服用方法〕将扁豆砸烂，与其他的药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。每日上午、下午和晚上睡前各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌食生冷食品。本药茶宜热服。

9．莱菔清暑消食茶

〔组成〕莱菔子5克，陈皮5克，茯苓5克，连翘5克，甘草3克。

〔功效〕清胃利气，消食导滞。

〔主治〕夏日宿食，胃失和降的消化不良。症见脘腹痞胀，嗳腐吞酸，泄利后重，不思饮食，食入反胀。

〔服用方法〕将陈皮，茯苓和甘草切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意控制食量，忌吃油腻与不易消化的食物。

10．黄连香薷暑湿茶

〔组成〕黄连2克，香薷5克，甘草3克。

〔功效〕清热祛暑，燥湿和中。

〔主治〕暑湿内郁的夏季感冒。症见发热无汗，心烦口渴，恶心欲吐。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮，饮后使全身出微汗，则其疗效更佳。

11．银花香薷暑感茶

〔组成〕金银花5克，香薷5克，茉莉花茶 2 克 。

〔功效〕清热解暑。

〔主治〕暑热之邪袭扰卫表的暑感。症见头昏痛，微发热，口干口渴，咽痛，小便短赤，舌红欠津。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮。

饮用期间，应注意保暖，避免当风受凉。

12．银花清络解暑茶

〔组成〕金银花5克，荷叶5克，竹叶心3克，麦冬5克。

〔功效〕清热解暑。

〔主治〕暑热之邪侵袭肺胃证。症见心中烦热，口干思饮，头昏乏力，舌红。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔5至10分钟即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水直到药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶稍凉时饮用，其疗效更佳。

13．腹皮消暑化湿茶

〔组成〕大腹皮5克，藿香5克，荷叶5克，厚朴5克。

〔功效〕消暑化湿。

〔主治〕夏伤暑湿的感冒。症见发热头痛，全身强痛，胸闷腹胀，恶心欲吐，不思饮食，舌苔白腻。

〔服用方法〕将大腹皮扯成细丝，将厚朴切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上睡前各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意保暖，避免贪凉，以防着凉而加重病情。

14．藿香正气解暑茶

〔组成〕藿香5克，陈皮5克，紫苏叶5克，厚朴5克。

〔功效〕化湿解暑。

〔主治〕暑湿犯表的伏暑感冒。症见发热恶寒，头痛身痛，恶心欲吐，甚者吐泻不止。

〔服用方法〕将厚朴切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上睡前各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳、忌房事及忌吃辛辣食物。

孕妇忌用本药茶。

除湿剂

1．二仁尿血茶

〔组成〕桃仁5克，车前子5克，丹皮5克，木通5克。

〔功效〕清热利尿，活血止血。

〔主治〕湿热下注，灼伤血络的急性尿路感染。症见尿频尿急，刺痛难忍，尿中带血，如洗肉水。

〔服用方法〕将桃仁砸碎，将丹皮和木通切成小碎块，与前仁一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳、忌房事及忌吃辛辣食物。

孕妇忌用本药茶。

2．二术黄柏止带茶

〔组成〕苍术5克，白术5克，黄柏5克。

〔功效〕清热燥湿。

〔主治〕湿热下注的白带病。症见白带黄稠而多，臭秽难闻，腰腹酸胀，外阴搔痒，苔黄腻，脉滑数。

〔服用方法〕将以上药物用刀切成碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意外阴部的清洁卫生，每晚睡觉前和每次房事前后都应用温开水清洗外阴。

3．二苓渗湿止带茶

〔组成〕猪苓5克，茯苓5克，黄柏3克，车前子3克。

〔功效〕清热，渗湿，止带。

〔主治〕湿热下注的带下症。症见黄带，或赤白带下，臭秽难闻，腰腹酸痛。

〔服用方法〕将猎苓、茯苓和黄柏切成小碎块，与车前子一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意外阴部的清洁卫生，每晚睡觉前和每次房事前后男女双方都必须用温开水清洗外阴。

4．二泽利水消肿茶

〔组成〕泽兰5克，泽泻5克，防己3克，车前草5克。

〔功效〕活血通脉，利大消肿。

〔主治〕气血郁滞，痹阻脉络所致的下肢浮肿，胀疼不利。

〔服用方法〕将泽泻和防己切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度劳累。

孕妇忌用本药茶。

5．二黄二子虚淋茶

〔组成〕黄芩5克，黄芪5克，石莲子5克，车前子5克。

〔功效〕清热益气，利尿通淋。

〔主治〕湿热蕴结膀胱，气虚不摄的尿路感染。症见尿急尿频，涩痛难忍，日久不愈，气短乏力，腰腹坠胀。

〔服用方法〕将黄芩、黄芪和石莲子切成小碎块，与车前子一起置入茶杯内，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用期间，注意休息，避免过度劳累，注意外阴部的清洁卫生并忌吃辛辣燥火的食物。

6．山柏芡前完带茶

〔组成〕山药5克，黄柏3克，芡实5克，车前子5克。

〔功效〕清热健脾，渗湿上带。

〔主治〕脾不运湿，湿热下注的白带。症见白带增多，色黄稠粘，臭秽难闻，腰腹酸软，神疲体乏。

〔服用方法〕将芡实砸碎，将山药和黄柏切成小碎块，与车前子一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意外阴部的

清洁卫生，每晚用温开水清洗外阴。每次房事前后，夫妻双方都应用温开水将外阴清洗干净。

7．女贞萆薢淋浊茶

〔组成〕女贞子5克，萆薢5克，牛膝5克。

〔功效〕补肾利浊。

〔主治〕肾阴亏损的前列腺炎。症见小便混浊不清，点滴难下。

〔服用方法〕将女贞子砸碎，将萆薢和牛膝切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣食物。

8．马齿车前利湿茶

〔组成〕马齿苋10克，车前草5克，白茅根5克，萹蓄5克。

〔功效〕清热利湿通淋。

〔主治〕湿热下注膀胱的尿路感染。症见尿频，尿急，尿赤，尿短，尿痛，甚到尿中带血，舌红，脉数。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。每日上午、下午和晚上睡觉前各饮一剂。

〔注意事项〕如尿路感染严重者，可用两倍以上药物的药量泡服，则其疗效更佳。

9．马齿鸡冠治带茶

〔组成〕马齿苋10克，鸡冠花10克。

〔功效〕清热除湿止带。

〔主治〕湿热下注的白带。症见白带黄稠，臭秽难闻，腰酸腹胀，舌红，苔腻。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯里，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意外阴部的清洁卫生，每晚睡觉前和每次性生活前后都应用温开水清洗外阴。

10．木通豨桐通络茶

〔组成〕木通5克，豨莶草5克，海桐皮5克，忍冬藤5克。

〔功效〕祛风除湿，活血通络。

〔主治〕风湿热邪流注经络的痹证。症见关节不利，疼痛肿胀，行走不便。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意对四肢的防寒保暖，少接触冷水。

11．五皮利水消肿茶

〔组成〕桑白皮5克，大腹皮5克，生姜皮3克，茯苓皮3克，陈皮5克。

〔功效〕泻肺通窍，行水消肿。

〔主治〕肺气不宣，水气不行的急性肾小球肾炎。症见全身浮肿，腰以下为甚，小便减少，恶寒畏寒，全身酸痛。

〔服用方法〕将以上药物切成碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用，徐徐饮用，一剂泡一次。每日上午和下午各泡一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜食低盐食物，并注意休息，保证充足的睡眠。

12．五加木瓜痹痛茶

〔组成〕五加皮5克，木瓜5克。

〔功效〕祛风除湿定痛。

〔主治〕风湿之邪瘀阻经络的痹痛。症

见关节肿痛。屈伸不利，行走不便，手足拘急腰膝酸软。

〔服用方法〕将五加皮和木瓜切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意对肢体的防寒保暖，尽量避免接触冷水。

13．五加杜仲腰痛茶

〔组成〕五加皮5克，杜仲5克。

〔功效〕补肾，止痛。

〔主治〕肾气不足，寒湿侵袭腰腑的腰痛。症见腰骶酸软疼痛，转侧不便，俯仰困难，四肢沉重，步履艰难。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意对腰部防寒保暖，适当增加体育锻炼，但勿过度疲劳。

14．五加消肿茶

〔组成〕五加皮5克，生姜皮3克，大腹皮3克，茯苓皮5克。

〔功效〕运脾除湿，利水消肿。

〔主治〕脾不运湿，水湿泛溢肌肤的水肿病。症见全身浮肿，小便不利，恶风恶寒，全身不适。

〔服用方法〕将五加皮和大腹皮切碎，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应少吃含钠盐的食物，应保证足够的休息，避免过度劳累并忌房事。

15．五苓温阳利湿茶

〔组成〕茯苓5克，猪苓3克，泽泻5克，白术3克，桂枝5克。

〔功效〕湿阳化气，利湿消肿。

〔主治〕阳不化气，水湿不运，泛溢肌肤的肾小球肾炎。症见全身浮肿，肢冷畏寒，小便不利。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应尽量少吃含钠盐的食物，并应保证足够的休息。

16．牛膝秦艽三痹茶

〔组成〕牛膝5克，秦艽5克，防风5克，独活3克。

〔功效〕祛风除湿，通络蠲痹。

〔主治〕风寒湿邪阻滞经络所致的关节炎。症见全身关节疼痛，屈伸不利，俯仰艰难，肌肤麻木。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意对肢体防寒保暖并尽量避免接触冷水。

孕妇忌用本药茶。

17．牛膝瞿通五淋茶

〔组成〕牛膝5克，瞿麦5克，通草5克。

〔功效〕利尿通淋。

〔主治〕湿热下注所致的热淋、血淋、石淋、膏淋、劳淋等五淋。

〔服用方法〕将牛膝切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意休息，避免过度劳累，忌房事及忌吃辛辣食物。

孕妇忌用本药茶。

18．巴戟牛膝痹痛茶

〔组成〕巴戟天5克，牛膝5克，五加皮5克，羌活5克。

〔功效〕补肾散寒，祛风通络。

〔主治〕肾阳亏虚，风寒湿邪痹着筋骨所致的风湿关节炎。症见全身关节疼痛，屈伸不利，行动艰难。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意对患肢防寒保暖，尽量避免接触冷水。

19．术芍二苓止泻茶

〔组成〕苍术5克，白芍5克，茯苓5克，猪苓5克。

〔功效〕燥湿健脾止泻。

〔主治〕脾为湿困的慢性肠炎。症见腹部隐隐作痛，大便稀溏，日行数次，纳食不香，面色无华，舌淡白而胖，脉濡。

〔服用方法〕将以上药物切成碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间应吃较容易消化的食物，少吃辛辣食物。

20．石苇冬葵石淋茶

〔组成〕石苇5克，冬葵子5克，赤苓5克，甘草2克。

〔功效〕利尿化石通淋。

〔主治〕湿热下注膀胱，熬煎尿液成石的尿路结石病。症见尿急尿痛，尿来中断，甚者尿中带血，刺痛难忍。

〔服用方法〕将赤苓切成小碎块，与其他药一起置人茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶只适用于砂状结石，或作为接受碎石治疗患者的辅助药物。

21．布麻利尿消肿茶

〔组成〕罗布麻叶3克，大腹皮5克，猪苓5克，泽泻5克。

〔功效〕利水消肿。

〔主治〕三焦气化不利，湿热蕴结膀胱所致的肾炎。症见小便不利，全身浮肿。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意休息，少吃含钠盐的食品。

22．四金化石茶

〔组成〕海金沙5克，金钱草5克，鸡内金2克，郁金5克。

〔功效〕利尿排石。

〔主治〕湿热下注，煎尿成石的尿路结石病。症见尿急尿频，尿来中断，刺痛难

忍。

〔服用方法〕将鸡内金碾成细末，将郁金切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可饮用。一剂泡一次，一次饮完。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，用汤匙将药液中的海金沙搅拌呈悬浮状后再饮用。

本药茶只适用于砂粒状尿结石，或作为接受碎石治疗患者的辅助药物。

23．白芷燥湿止带方

〔组成〕白芷5克，败酱草5克。

〔功效〕清热解毒，燥湿止带。

〔主治〕湿热下注的妇女白带证。症见白带稠黄，秽臭难闻，腰腹酸胀，苔黄腻，脉滑数。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意外阴卫生，每晚睡觉前或房事前后都应用温开水清洗外阴，并且勤换内裤。

24．白金键脾止泻茶

〔组成〕白术5克，党参5克，金樱子5克，五味子5克。

〔功效〕健脾益气，固肠止泻。

〔主治〕脾气虚弱，肠气不固的慢性肠炎。症见大便清溏，日行数次，面色萎黄，不思饮食，神疲气短。

〔服用方法〕将金樱子和五味子砸碎，将白术和党参切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃生冷和油腻食物。

凡实热之泄泻，忌用本药茶。

25．瓜仁黄柏止带茶

〔组成〕冬瓜仁5克，黄柏3克，萆薢2克，苍术3克。

〔功效〕清热燥湿止带。

〔主治〕下焦湿热的带下病。症见黄带如涌，或赤白带下，臭秽粘稠，腰腹酸软。

〔服用方法〕将黄柏、萆薢和苍术切成小碎块，与冬瓜仁一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保持外阴部的清洁卫生，每晚用温开水清洗外阴一次，每次房事前后夫妻双方都应用温开水洗涤外阴。

26．冬瓜茅根利湿茶

〔组成〕冬瓜皮10克，白茅根5克，玉米棒蕊5克。

〔功效〕利水消肿。

〔主治〕肾气不足，水湿泛溢的水肿病。症见全身水肿，以腰腹下肢为甚，腰酸软，腹胀满，不思饮食，小便短少。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应少吃含钠盐的食物并保证足够的休息，必要时应卧床休息，切忌过度劳累。

27．冬葵海金排石茶

〔组成〕冬葵子5克，海金沙5克，石苇

5克。

〔功效〕利尿排石。

〔主治〕湿热下注膀胱，煎尿为石的尿路结石。症见尿频尿急，尿来中断，刺痛难忍，少腹拘急。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。一剂泡一次，一次饮完。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，用汤匙将药液中的海金沙搅拌成悬浮状后再饮用。

本药茶只适用于砂粒状尿结石，或作为接受碎石治疗患者的辅助药物。

28．老鹳二枝痹痛茶

〔组成〕老鹳草5克，桑枝5克，桂枝5克，鸡血藤5克。

〔功效〕祛风通络，除痹止痛。

〔主治〕风湿之邪阻滞经络的痹痛。症见筋骨酸痛，关节肿痛，肢体麻木，屈伸不利。

〔服用方法〕将桑枝、桂枝和鸡血藤一起切成小碎块，与老鹳草一起置入茶杯内，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意对肢体的防寒保暖，尽量避免接触冷水。

29．血藤独活风湿茶

〔组成〕鸡血藤5克，桑寄生5克，独活5克，桂枝5克。

〔功效〕活血通络。

〔主治〕气血不足，风湿之邪阻滞经络的痹痛。症见关节疼痛，屈伸不利，活动受限。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意对肢体的防寒保暖，尽量避免接触冷水。

30．寻骨豨莶热痹茶

〔组成〕寻骨风5克，豨莶草5克，桑枝5克，银花藤5克。

〔功效〕清热除湿，祛风止痛。

〔主治〕风湿热邪阻滞经络的热痹。症见四肢骨节红肿疼痛，屈伸不利，或低热不退。

〔服用方法〕将寻骨风和桑枝切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意对患肢的防寒保暖，尽量避免接触冷水。

本药茶只适用于热痹，不可用于治疗寒痹。

31．防己茯苓消肿茶

〔组成〕防己2克，茯苓5克，黄芪5克，桂枝3克，甘草2克。

〔功效〕健脾益气，利水消肿。

〔主治〕阳虚气化不利，水湿泛溢的水肿。症见四肢皮肤肿盛，面色萎黄，小便不利，肚腹胀满。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应少吃含钠盐的食物并保证足够的休息，注意添加衣被以防感冒。

32．防己黄芪风水茶

〔组成〕防己5克，黄芪5克，白术5克，生姜3克，大枣2枚。

〔功效〕散风除湿，健脾消肿。

〔主治〕风邪外袭，水湿内阻的肾小球肾炎。症见全身浮肿，以头面为甚，恶风恶寒，小便不利。

〔服用方法〕将生姜切成薄片，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳，忌房事并少吃含钠盐的食物。

33．防己黄芪消肿茶

〔组成〕防己3克，黄芪5克，白术5克，茯苓5克。

〔功效〕健脾，利水，消肿。

〔主治〕肺脾气虚，水湿不运的水肿证。症见全身浮肿，汗出恶风，小便不利，身体重痛。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳并少吃含钠盐的食物。

34．防己痹痛茶

〔组成〕木防己5克，桂心5克，木瓜5克，牛膝5克，知母5克。

〔功效〕风湿止痛，通络除痹。

〔主治〕风湿热邪阻滞经络的热痹。症见四肢骨节肿胀，烦痛，屈伸不利，小便短赤。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应尽量少接触冷水，注意对患肢的防寒保暖。

本药茶中适用于热痹，如为寒湿痹不宜用本药茶。

35．苍苡除湿通痹茶

〔组成〕苍术5克，薏苡仁5克，羌活5克，独活5克。

〔功效〕燥湿通络，祛风除痹。

〔主治〕湿阻经脉的着痹。症见四肢重着，麻木疼痛，活动则舒。

〔服用方法〕将薏苡仁砸碎，将其他药物切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用，徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意加强肢体的活动并尽量避免接触冷水。

36．芡实茯苓分清茶

〔组成〕芡实10克，茯苓5克。

〔功效〕补肾利湿。

〔主治〕肾气不足，水湿不化的前列腺炎。症见小便混浊，如米泔水，少腹坠胀，甚者小便点滴难下。

〔服用方法〕将芡实砸碎，将茯苓掰成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌饮酒和吃辛辣食物，宜多吃各种花粉制品。

37．苏木秦艽痹痛茶

〔组成〕苏木5克，秦艽5克，防风5克，川芎5克。

〔功效〕活血通络，祛风止痛。

〔主治〕风寒湿邪阻滞经络所致的风寒湿痹。症见周身疼痛，难以转侧，关节强直，屈伸不利。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意对肢体防寒保暖并尽量避免接触冷水。

孕妇忌用本药茶。

38．旱莲车前血淋茶

〔组成〕旱莲草5克（鲜品15克），车前草5克（鲜品15克）。

〔功效〕清热利尿，凉血止血。

〔主治〕湿热下注膀胱，热伤血络的急性尿路感染。症见尿频尿急，尿中带血，刺痛难忍。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯中，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳，忌房事并忌吃辛辣食物。

39．利胆排石茶

〔组成〕金钱草10克，茵陈5克，郁金5克，紫胡5克，大黄3克。

〔功效〕清肝利胆，排石止痛。

〔主治〕湿热蕴结，煎液为石的胆道结石症。症见右胁下疼痛，放射肩胛，厌油腻。

〔服用方法〕将郁金和大黄切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶只适用于砂粒状胆道结石患者，对结石直径大于0．8厘米的患者不宜用本药茶。

饮用后，小便变黄赤，大便变清溏，为本药物的正常反应。

40．伸筋过江消肿茶

〔组成〕伸筋草5克，过江龙5克。

〔功效〕利湿消肿。

〔主治〕脾肾不化，水湿泛溢肌肤的水肿。症见全身浮肿，四肢为甚。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应少吃含钠盐的食物并注意保证足够的休息避免过度劳累。

41．伸舒筋草顽痹茶

〔组成〕伸筋草5克，舒筋草5克，鸡血藤5克，黄芪5克。

〔功效〕益气活血，通络除痹。

〔主治〕风湿痹阻，气血不活的顽痹。症见腰腿疼痛，麻木不仁，屈伸不利，行走不便，拘急短缩。

〔服用方法〕将鸡血藤和黄芪切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意防寒保暖

并尽量避免接触冷水。

42．灵仙除湿腰痛茶

〔组成〕威灵仙5克，肉桂2克，当归5克，大茴香3克。

〔功效〕散寒除湿，暖腰止痛。

〔主治〕肾阳不足，寒湿客于腰府的腰痛。症见腰背酸痛，沉重不利，时缓时急，久久不愈，得暖则舒。

〔服用方法〕将大茴香砸碎，将其他药切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶热饮，才能更好地发挥药效。饮用期间，应注意腰部的防寒保暖。

43．灵仙除痹茶

〔组成〕威灵仙5克，防风5克，川芎5克，当归5克。

〔功效〕蠲痹止痛。

〔主治〕风湿，寒湿之邪客于筋骨肌肉的痹证。症见肢体关节酸痛，屈伸不利，手足麻木。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意对肢体的防寒保暖并尽量不接触冷水。

44．苓术桂枝行水茶

〔组成〕茯苓5克，猪苓5克，白术5克，桂枝5克。

〔功效〕温运脾阳，行水消肿。

〔主治〕脾阳不运，水湿泛溢的慢性肾小球肾炎。症见全身浮肿，小便不利，肚腹胀满，不思饮食。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯画，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳并少吃含钠盐的食物。

45．虎杖车前除湿茶

〔组成〕虎杖5克，车前草5克。

〔功效〕清热利湿。

〔主治〕

（1）肝胆湿热瘀阻的黄疸病。症见目黄，身黄，尿黄，口渴，身热，腹胀。

（2）湿热下注，蕴结膀胱的尿路感染。症见尿频尿急，淋沥涩痛，甚者尿中带血。

〔服用方法〕将虎杖切成小碎块，与车前草一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度劳累，忌房事并忌吃辛辣食品。

46．金地二草石淋茶

〔组成〕金钱草10克，地耳草10克。

〔功效〕利尿排石。

〔主治〕下焦湿热蕴结，煎尿为石的尿路结石。症见尿频尿急，尿来中断，刺痛难忍，甚者尿中带血。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶只适用于砂粒状尿

路结石的患者，或作为接受碎石治疗患者的辅助药物。

47．金钱栀子黄疸茶

〔组成〕金钱草10克，栀子3枚。

〔功效〕清胆利黄。

〔主治〕肝胆湿热蕴结，泛溢肌肤的黄疸病，症见目黄，肤黄，尿黄，腹胀，乏力，口渴，身热。

〔服用方法〕将栀子砸碎，与金钱草一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳并忌吃辛辣燥火的食物。

48．金黄退黄茶

〔组成〕郁金5克，黄柏5克，茵陈5克。

〔功效〕清热利湿。

〔主治〕肝胆湿热熏蒸的黄疸。症见肤黄，目黄，尿黄，黄色鲜明，全身乏力，口苦腻油，苔黄腻。

〔服用方法〕将郁金和黄柏切成小碎块，与茵陈一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳并忌吃辛辣油腻食物。

49．狗脊蠲痹止痛茶

〔组成〕狗脊5克，萆薢5克，苏木5克，桂枝5克。

〔功效〕祛风除湿，蠲痹止痛。

〔主治〕风寒湿邪闭阻经络的痹证。症见周身疼痛，四肢麻木，项背拘急，活动不便，行走不利。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意对肢体的防寒保暖，尽量避免接触冷水。

50．鱼腥前仁热淋茶

〔组成〕鱼腥草10克，车前子5克。

〔功效〕清热利湿。

〔主治〕湿热蕴结膀胱，灼伤血络的急性尿路感染。症见尿频尿急，茎中刺痛，尿中带血，如洗肉水。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳，忌房事并忌吃辛辣燥火的食物。

51．实脾消肿茶

〔组成〕白术5克，木瓜5克，大腹皮5克，炮姜3克。

〔功效〕温阳运脾，利湿消肿。

〔主治〕脾胃虚寒，水湿积滞的慢性肾小球肾炎。症见全身浮肿，以四肢为甚，肢冷畏寒，脉沉弱。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳并少吃含钠盐的食物。

52．前仁黄柏除湿茶

〔组成〕车前子5克，黄柏3克。

〔功效〕清热利湿。

〔主治〕

（1）湿热下注的热淋。症见小便短赤疼痛，甚者解血尿，频频欲解。

（2）湿热下注的带下病。症见黄带粘稠，臭秽难闻，或赤白带下，腰腹酸痛。

〔服用方法〕将黄柏切成小碎块，与车前子一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意外阴部的清洁卫生，每晚用温开水清洗外阴一次，每次房事前后夫妻双方都应用温开水将外阴清洗干净。

53．泽泻利湿退黄茶

〔组成〕泽泻5克，茵陈3克，金钱草3克。

〔功效〕利湿退黄。

〔主治〕肝胆湿热内阻所致的黄疸。症见肤黄，目黄，尿黄，全身乏力，口苦口腻。

〔服用方法〕将泽泻切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃油腻辛辣食物，应保证足够的休息，避免过度劳累并注意保暖，避免着凉感冒。

54．泽泻胆草带下茶

〔组成〕泽泻5克，龙胆草3克，车前子5克。

〔功效〕清热利湿止带。

〔主治〕湿热下注的带下病。症见赤白带下，或黄带，臭秽粘稠，腰腹酸胀。

〔服用方法〕将泽泻和龙胆草切成小碎块，与车前子一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意保持外阴部清洁卫生，每晚用温开水清洗外阴一次，每次房事前后夫妻双方都应用温开水将外阴清洗干净。

55．泽泻桑皮行水茶

〔组成〕泽泻5克，桑白皮5克，槟榔2克，生姜3克。

〔功效〕泻肺行气，利水消肿。

〔主治〕上焦气化不利的妊娠期间浮肿。症见全身浮肿，以头面部和上肢为甚，全身疼痛不适，脘腹胀满。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日下午泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应多卧床休息，注意保暖避免着凉感冒。

56．茵陈蘼皮利黄茶

〔组成〕茵陈5克，白蘼皮5克。

〔功效〕利湿退黄。

〔主治〕肝胆湿热熏蒸所致的黄疸病。症见目黄，肤黄，尿黄，黄色鲜明，腹满发热，口渴舌红。

〔服用方法〕将白蘼皮切成小碎块，与茵陈一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应保证足够的

休息并忌吃辛辣燥火的食物。

57．茯苓导水茶

〔组成〕茯苓5克，猪苓3克，大腹皮5克，槟榔5克。

〔功效〕利水消肿。

〔主治〕脾不运湿，水湿泛溢的水肿。症见全身浮肿，小便不利，腹部胀满，不思饮食，大便清溏。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，同时置入茶杯中，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应少吃含钠盐的食物，应保证足够的休息，并注意保暖避免着凉感冒。

58．栀子利湿通淋茶

〔组成〕栀子5克，车前子5克，通草3克，萹蓄3克。

〔功效〕清热，利湿，通淋。

〔主治〕湿热下注所致的尿路感染症。症见小便疼痛，甚则尿中带血，尿频尿急，舌红，苔黄。

〔服用方法〕将栀子砸碎，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用，徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。每日上午、下午和晚上睡前各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应适当休息，避免过度疲劳。

59．栀子茵陈除黄茶

〔组成〕栀子5克，茵陈5克。

〔功效〕清肝利胆，除湿退黄。

〔主治〕湿热蕴结中焦、熏蒸胆汁所致的黄疸证。症见小便、白晴和全身皮肤发黄，口苦口腻，苔黄腻，脉滑实。

〔服用方法〕将栀子砸破，与茵陈一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡，每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌食各种油腻食品，注意保暖以防感冒而加重病情。

60．香薷化湿和中茶

〔组成〕香薷5克，黄莲1克，生姜5克，大蒜2瓣。

〔功效〕化湿和中，温胃止泻。

〔主治〕暑月食生冷过量，伤及脾胃所致的吐泻证。症见发热恶寒，呕吐泻泄，胸闷腹痛，舌淡苔白。

〔服用方法〕将生姜切成薄片，将大蒜捣烂，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，约隔15分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直到药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热服，饮茶期间，忌食各种生冷食品。

61．独活寄生蠲痹茶

〔组成〕独活5克，秦艽5克，桑寄生5克，牛膝5克。

〔功效〕祛风止痛，强筋健骨。

〔主治〕风寒湿邪痹阻经络的痹证。症见腰膝酸重疼痛，两足重痛麻木，行走不利。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。边饮边加开水，徐徐饮用。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意防寒保暖并尽量避免接触冷水。

62．姜黄舒筋通痹茶

〔组成〕姜黄5克，防风5克，羌活5克，海桐皮5克，当归5克。

〔功效〕通经络，蠲痹痛。

〔主治〕风寒湿邪阻滞经络，气血不和，百脉不利的关节炎。症见周身关节疼痛，屈伸不利，活动则缓。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意对肢体防寒保暖并尽量避免接触冷水。

63．扁豆健脾利湿茶

〔组成〕扁豆10克，水灯芯5克。

〔功效〕健脾利湿。

〔主治〕

(1) 脾气虚弱，水湿不运的水肿。症见全身浮肿，小便不利，腹胀纳少。

(2) 脾虚不运，湿热下注的赤白带下。

(3) 脾不运湿的小儿湿疹。

〔服用方法〕将扁豆炒到焦黄并砸碎，与水灯心一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣油腻的食物。

64．秦艽退黄奶茶

〔组成〕秦艽5克，牛奶100毫升。

〔功效〕益肝退黄。

〔主治〕湿热瘀滞，泛溢肌肤的黄疸。症见肤黄，目黄，尿黄，小便不利，神疲乏力，日久不愈。

〔服用方法〕将牛奶烧熟备用。将秦艽切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。饮用时，先将药渣滤出，再将牛奶溶入药液中，一次饮完。一剂泡一次，每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕所用牛奶一定要新鲜，要烧开煮熟，否则会伤肠胃。

饮用期间，应保证足够的休息，避免过度劳累并少吃辛辣油腻食物。

65．秦艽热痹茶

〔组成〕秦艽5克，防己5克，桑枝5克，银花藤5克。

〔功效〕祛风止痛，除湿泄热。

〔主治〕风湿热邪阻滞经络的热痹证。症见四肢骨节肿胀疼痛，甚者关节变形，屈伸不利，游走酸痛，或发低热。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用期间，注意对患肢的防寒保暖并尽量避免接触冷水。

本药茶只适用于热痹，不适用于寒湿痹。

66．海风二枝蠲痹茶

〔组成〕海风藤5克，桑枝5克，桂枝5克，秦艽5克，当归5克。

〔功效〕祛风通络，蠲痹止痛。

〔主治〕风寒湿邪痹阻经络的湿痹。症见腰膝酸痛，骨节疼痛，屈伸不利，行走不便，筋脉拘挛。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，置入茶杯内倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边

饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意对肢体的防寒保暖并尽量避免接触冷水。

67．海沙血淋茶

〔组成〕海金沙5克，蒲黄5克，生地5克。

〔功效〕清热凉血。

〔主治〕湿热下注膀胱，热伤血络的急性尿路感染。症见尿中带血如洗肉水，尿急尿痛，淋沥涩痛。

〔服用方法〕将蒲黄和生地切成小碎块，与海金沙一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。一剂泡一次，一次饮完。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，用汤匙将药液中的海金沙搅拌均匀，使之在药液中呈悬浮状后再饮用。

饮用期间，应保证足够的休息，避免过度劳累，忌房事并忌吃辛辣食物。

68．海金膏淋茶

〔组成〕海金沙5克，麦冬5克，水灯芯3克，甘草2克。

〔功效〕利湿下浊。

〔主治〕湿浊下泄的前列腺炎。症见小便混浊如米泔，余沥不尽，小便坠胀。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。一剂泡一次，一次饮完。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，用汤匙将药液中的海金沙搅拌呈悬浮状后再饮用。

饮用期间，忌吃辛辣食物。

69．海桐补肾蠲痹茶

〔组成〕海桐皮5克，补骨脂5克，牛膝5克，川续断5克。

〔功效〕补肾强腰，祛风除湿。

〔主治〕肾气不足，筋骨不坚，风湿阻络的痹证。症见腰腿酸软疼痛，两脚挛急不可伸举，全身乏力。

〔服用方法〕将补骨脂砸碎，将其他药切成小碎块，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意对患肢的防寒保暖并尽量避免接触冷水。

70．海桐痹痛茶

〔组成〕海桐皮5克，羌活5克，牛膝5克，当归5克。

〔功效〕祛风活络，除湿止痛。

〔主治〕风寒湿邪阻滞筋脉的痹症。症见腰膝疼痛，百节拘挛，两脚肿痛。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意对患肢的保暖并尽量不接触冷水。

71．浮萍利水消肿茶

〔组成〕浮萍5克，白茅根10克，桑白皮5克。

〔功效〕利水消肿。

〔主治〕三焦气化失司，水湿不运的水肿。症见全身浮肿，以头面为甚，微发热恶寒，小便不利。

〔服用方法〕将桑白皮切成小碎块，与

其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应尽量少吃含钠盐的食物。

72．黄柏治浊固本茶

〔组成〕黄柏5克，益智仁5克，猪苓5克，茯苓5克。

〔功效〕清热利湿，固本化浊。

〔主治〕湿热注入膀胱，肾气不固的前列腺肥大。症见小便点滴难下，甚者癃闭不通，下腹坠胀。

〔服用方法〕将益智仁砸碎，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用期间，宜多吃花粉制品和动物肾脏。

73．黄柏前仁止带茶

〔组成〕黄柏5克，车前子5克，芡实3克，泽泻3克。

〔功效〕清热除湿止带。

〔主治〕脾虚肝郁，湿热下注所致的白带证。症见白带黄稠，臭秽难闻，腰腹酸痛，苔黄腻。

〔服用方法〕将芡实砸碎，将黄柏和泽泻掰碎，与车前子一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。一剂泡一次，一次饮完。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌食各种辛辣生湿食品，并注意保持外阴部的清洁卫生。

74．萆薢除湿膏淋茶

〔组成〕萆薢5克，黄柏3克，茯苓5克，车前子5克，莲子心1克。

〔功效〕清热利湿。

〔主治〕下焦湿热为甚的前列腺炎。症见小便混浊如米泔，点滴难下，甚者隆闭不通，少腹坠胀。

〔服用方法〕将萆薢、茯苓和黄柏切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶只适用于湿热下注的膏淋，不适用于肾虚的膏淋。

75．菟茯泽莲膏淋茶

〔组成〕菟丝子5克，茯苓5克，泽泻5克，莲子5克。

〔功效〕补肾除湿。

〔主治〕肾气不足，湿邪下注的前列腺炎。症见小便混浊如米泔，点滴难下，小腹坠胀。

〔服用方法〕将茯苓、泽泻和莲子切成小碎块，与菟丝子一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜服用各种花粉制品以助其效。

76．野菊土苓湿疹茶

〔组成〕野菊花10克，土茯苓10克，（小儿用量减一半）。

〔功效〕清热解毒，除湿止痒。

〔主治〕湿热之毒泛溢肌肤所致的湿疹。症见丘疹溃烂，瘙痒难忍，外渗黄水。

〔服用方法〕将土茯苓切成小碎块，与

野菊花一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用本药茶二次后，可用药液来清洗患部。

饮用期间，忌吃辛辣、油腻厚味的食物。

77．旋复行水消胀茶

〔组成〕旋复花5克，大腹皮5克。

〔功效〕健脾行气，行水消胀。

〔主治〕脾阳不运，水湿内停的肝硬化早期腹水。症见腹大水肿，小便不利，面色萎黄，饮食不香。

〔服用方法〕将大腹皮撕成碎片，与旋复花一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶为治疗早期肝硬化的辅助药物，可与其他治疗同时使用。

78．寄生除湿蠲痹茶

〔组成〕桑寄生5克，杜仲5克，独活5克，桂心5克。

〔功效〕补肾强筋，祛风除湿。

〔主治〕肾气虚弱，久卧冷湿所致的痹证。症见腰背酸痛，四肢沉重，伸屈不利，行走不便，肢冷畏寒。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意防寒保暖，尽量避免接触冷水并应适当增加体育锻炼，但勿过度疲劳。

79．淫灵桂芎风湿茶

〔组成〕淫羊藿5克，威灵仙5克，桂心5克，川芎5克。

〔功效〕补虚散寒，除湿通痹。

〔主治〕肝肾亏虚，风寒湿邪阻滞经络的痹证。症见全身关节疼痛，屈伸不利，肢冷畏寒，得暖则缓。

〔服用方法〕将威灵仙，桂心和川芎切成小碎块，与淫羊藿一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜热饮。凡风湿热痹者忌用本药茶。

80．续断祛风除湿茶

〔组成〕续断5克，防风5克，羌活5克，苡仁5克。

〔功效〕祛风湿，利腰膝。

〔主治〕肝肾亏虚，风湿之邪阻滞经络的痹证。症见腰脊酸软疼痛，腿膝沉重，屈伸不利，步履不便，俯仰困难。

〔服用方法〕将苡仁砸碎，将其他药物切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，注意防寒保暖，尽量避免接触冷水并应适当增加体育锻炼，但勿过度疲劳。

81．葶苈防己消肿茶

〔组成〕甜葶苈子5克，汉防己5克。

〔功效〕泻肺行水消肿。

〔主治〕肺失宣降，水气不行的水肿证。症见全身肿胀，咳喘胸满，小便不利。

〔服用方法〕将葶苈子捣烂，将防己切

成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔**注意事项**〕本药茶有伤阴耗气之弊，故不宜长饮久服，应肿消即止。

82. 萹瞿热淋茶

〔**组成**〕萹蓄 5 克,瞿麦 5 克。

〔**功效**〕清热利尿。

〔**主治**〕湿热下注的尿路感染。症见小便短赤，淋沥涩痛，频频欲解。

〔**服用方法**〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上睡前各泡服一剂。

〔**注意事项**〕饮茶期间，应保证足够的休息，忌房事并忌吃辛辣食物。

83. 萹蓄茵陈退黄茶

〔**组成**〕萹蓄5克，茵陈5克，山栀子3枚，车前子5克。

〔**功效**〕清热利湿退黄。

〔**主治**〕肝胆湿热泛溢的黄疸病。症见肤黄，目黄，尿黄，全身乏力，神疲气短。

〔**服用方法**〕将山栀子砸碎，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上睡前各泡服一剂。

〔**注意事项**〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳并忌吃辛辣食物。

84. 紫翘前仁血淋茶

〔**组成**〕紫草5克，连翘5克，车前子5克。

〔**功效**〕清热利尿，凉血止血。

〔**主治**〕湿热下注膀胱，灼伤血络的尿路感染。症见尿频尿急，涩痛难忍，尿中带血，小腹坠胀。

〔**服用方法**〕将以上药物置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔**注意事项**〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度劳累，忌房事并忌吃辛辣食物。

85. 豨莶地耳黄疸茶

〔**组成**〕豨莶草5克，地耳草5克，茵陈5克，栀子3枚。

〔**功效**〕清热除湿退黄。

〔**主治**〕肝胆湿热熏蒸肌肤的黄疸。症见目黄，肤黄，尿黄，全身乏力，发热，口苦，苔黄腻。

〔**服用方法**〕将栀子砸碎，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各泡服一剂。

〔**注意事项**〕饮茶期间，应保证足够的休息，避免过度疲劳并忌吃辛辣油腻的食物。

86. 薷术消肿茶

〔**组成**〕香薷5克，白术5克。

〔**功效**〕启上闸，运中州，利不窍。

〔**主治**〕上中下三焦气机不化，水湿泛溢所致的水肿证。症见全身浮肿，重着不适，小便水少，舌胖嫩有齿痕，脉浮濡。

〔**服用方法**〕将以上药物切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，约隔20分钟左右即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔**注意事项**〕本药茶宜凉服。饮茶期

间，应尽量少吃食盐并注意休息与保暖，以防感冒而加重病情。

87．瞿麦石淋茶

〔组成〕瞿麦5克，冬葵子5克，车前子5克，神曲3克。

〔功效〕利尿排石。

〔主治〕湿热蕴结下焦，尿液熬煎为石的尿路结石病。症见尿急尿痛，尿来中断，刺痛难忍。

〔服用方法〕将以上药物置于茶杯内，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上睡前各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶只适宜于砂粒状尿路结石，或作为接受碎石疗法患者的辅助药物。

88．藿佩化湿和中茶

〔组成〕藿香5克，佩兰5克，茯苓5克，黄连2克。

〔功效〕化湿和中，清胃止呕。

〔主治〕湿热蕴胃的急、慢性胃炎。症见脘腹痞满，恶心欲吐，腹胀纳呆，厌恶油腻，舌红，苔腻。

〔服用方法〕将茯苓掰成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖。约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮用本药茶应频频少量饮入，否则会加重胃的负担而致吐。饮用期间，忌吃辛辣油腻食物。

89．藿香化湿止泻茶

〔组成〕藿香5克，茵陈3克，川连2克，木香5克。

〔功效〕化湿醒脾，行气导滞。

〔主治〕脾不化湿的慢性肠炎。症见脘腹胀满，泄泻便溏，一日数次，苔白腻。

〔服用方法〕将木香切成碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣油腻食物。

90．藿香和中茶

〔组成〕藿香5克，苍术5克，厚朴5克，甘草2克。

〔功效〕化湿和中，理脾开胃。

〔主治〕寒湿困脾所致的胃肠功能失调。症见脘腹痞满，口淡纳呆，恶心，便溏，舌淡白，苔白腻，脉濡。

〔服用方法〕将苍术和厚朴切成碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，宜少吃甜食并忌饮酒。

润燥剂

1．二冬润肺茶

〔组成〕麦门冬5克，天门冬5克。

〔功效〕养阴润肺。

〔主治〕阴虚肺燥，或燥热伤肺的燥咳证。症见干咳无痰，口唇干燥，口渴引饮，舌红。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡

服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽进入肺部，以润泽肺组织。

本药茶宜凉饮。饮用期间，忌吃辛辣燥火的食物。

2．三根消渴茶

〔组成〕瓜蒌根5克，芦根5克，白茅根5克，苦丁茶2克。

〔功效〕生津止渴。

〔主治〕肺胃积热，伤耗津液的消渴。症见口干口渴，引饮无度，舌红少津，脉洪数。

〔服用方法〕将瓜蒌根切成小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，红隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮。饮用期间，忌吃辛辣燥热之物。

3．天地增液消渴茶

〔组成〕天冬5克，生地5克，麦冬3克，黄连1克。

〔功效〕清热除烦，增液消渴。

〔主治〕胃火炽盛，灼伤胃液所致的消渴证。症见口干口渴，饮水难解，心中烦热，舌红，苔少。

〔服用方法〕将天冬和生地切为小碎块，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可饮用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午和晚上各饮一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮。饮茶期间应控制饮食的摄入量。

4．乌麦葛粉玉泉茶

〔组成〕乌梅5克，麦冬5克，葛根5克，天花粉5克。

〔功效〕生津止渴。

〔主治〕热邪伤阴，津亏液涸所致的消渴证。症见口干口渴，引饮无度，心中烦躁。

〔服用方法〕将乌梅砸碎，将其他的药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣、油腻的食物。

5．玉竹麦冬生津茶

〔组成〕玉竹5克，麦冬5克。

〔功效〕养阴生津。

〔主治〕暑热和邪热伤及肺胃，津液耗伤的口干唇焦，口渴喜饮，引饮无度，心中烦躁，舌红少津。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，红隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮。饮用期间，忌吃辛辣食物。

6．玉竹润肺止咳茶

〔组成〕玉竹5克，川贝母2克，桔梗5克，紫菀5克。

〔功效〕清热润肺，化痰止咳。

〔主治〕肺经热盛，燥邪伤阴，肺失宣降的燥咳，症见干咳无痰，或痰少而粘，不易咯出。

〔服用方法〕将川贝砸碎，将其他的药

物切成小碎块，同时置入茶杯内，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽进入肺内，有利于痰液的排出。

饮用期间，忌抽烟和吃辛辣食物。

7．玉泉消渴五味茶

〔组成〕五味子3克，知母5克，天花粉5克，黄芪5克。

〔功效〕益气生津，清热养阴。

〔主治〕气阴亏虚，阴津耗伤的糖尿病。症见口干口渴，引饮无度，善食易饥，心中烦热，舌红少苔。

〔服用方法〕将五味子砸碎，将其他药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间尽量控制摄入含糖食物。

8．玉液消渴茶

〔组成〕山药5克，知母3克，花粉5克，葛根5克。

〔功效〕养阴除烦，生津止渴。

〔主治〕气阴耗伤，津液不足所致的消渴证。症见口干口渴，引饮无度，尿多清长，毛发焦枯。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时应尽量控制饮用量，此外，尽量不饮别的饮料，少吃含糖量高的食物。

9．瓜皮润肺蜜茶

〔组成〕冬瓜皮10克，蜂蜜适量。

〔功效〕润肺止咳。

〔主治〕燥邪伤肺的咳嗽。症见干咳无痰，久咳不止，咽干咽痒，口渴喜饮。

〔服用方法〕将冬瓜皮切成小碎块，置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右，将蜂蜜溶入药液内即可服用。一济泡一次，徐徐饮用。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕如冬瓜皮为鲜品，应加倍剂量。

饮茶期间，忌抽烟及吃辛辣食物。饮用时可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中，能更好地发挥药效。

10．百花润肺止咳茶

〔组成〕百合5克，款冬花5克，甘草3克。

〔功效〕养阴润肺止咳。

〔主治〕热伤肺阴上呼吸道感染。症见燥咳无痰，咽痒干咳，或痰中带血。

〔服用方法〕将百合砸烂，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午、下午各晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分地进入肺中，则其疗效更佳。

11．百花滋肺茶

〔组成〕百合5克，款冬花5克。

〔功效〕清热润肺止咳。

〔主治〕痰热壅肺，伤阴动血的支气管扩张。症见久咳不止，痰中带血。

〔服用方法〕将百合切碎，与款冬花一起置人茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺内，有利于痰液的排出。

饮用期间，忌抽烟、饮酒及吃辛辣食物。

12．麦冬乌梅止渴茶

〔组成〕麦冬5克，乌梅3枚。

〔功效〕生津止渴。

〔主治〕暑热或热病伤及胃阴所致的咽干口渴，引饮无度，心中烦热。

〔服用方法〕将以上药物置入茶杯内，倒人刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶凉饮其疗效较佳。

饮用期间，忌吃辛辣燥火的食物。

13．芪蒌麦地消渴茶

〔组成〕黄芪5克，瓜蒌5克，麦冬5克，生地5克。

〔功效〕益气养阴，生津止渴。

〔主治〕气阴亏耗，津液不足的糖尿病。症见口干口渴，引饮无度，小便清长而多，人体消瘦，毛发枯萎。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，尽量控制饮水量并少吃含糖量高的食物。

14．沙参麦冬润肺茶

〔组成〕沙参5克，麦冬5克，杏仁5克。

〔功效〕润燥止咳。

〔主治〕阴虚肺燥的咳嗽。症见干咳少痰，咽喉干燥，口干口渴，舌红少苔，脉细。

〔服用方法〕将杏仁砸碎，将沙参切成小碎块，与麦冬一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺中，则能更好地发挥药效。

饮用期间，忌吃辛辣食物。

15．沙参益胃消渴茶

〔组成〕沙参5克，玉竹5克，麦冬5克。

〔功效〕养阴益胃，生津止渴。

〔主治〕热伤胃阴，阴虚津亏的糖尿病。症见口干口渴，引饮无度，咽干舌燥，大便秘结。

〔服用方法〕将以上药物切成小碎块，并置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应控制摄入含糖食物。

16．阿胶清燥救肺茶

〔组成〕阿胶5克，杏仁5克，楷杷叶5克，麦冬5克。

〔功效〕清燥润肺。

〔主治〕肺虚有热，化燥伤阴的支气管扩张。症见干咳无痰，或痰少带血，甚者咯

出鲜血，久咳无度，舌红，脉细。

〔服用方法〕将杏仁砸碎，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可饮用。饮用时，先用汤匙搅拌药液，使阿胶完全溶化后再徐徐饮用。

〔注意事项〕饮用时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽充分进入肺内，以润泽气管和肺。

饮用期间，忌抽烟、饮酒及吃辛辣燥火的食物。

17．骨皮麦枣消渴茶

〔组成〕地骨皮5克，麦冬5克，大枣3枚。

〔功效〕清热养阴，生津止渴。

〔主治〕肺胃蕴热，耗伤津液的消渴证。症见口干口渴，引饮无度，心中烦热。

〔服用方法〕将大枣切碎去核，将地骨皮切成小碎块，与麦冬一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮。饮用期间忌吃辛辣食物。

18．扁豆花粉中消茶

〔组成〕扁豆10克，花粉10克。

〔功效〕健脾和胃，益气养阴。

〔主治〕脾气不足，胃阴亏虚的糖尿病。症见善吃易饿，口干喜饮，饮食无度，小便清长而多。

〔服用方法〕将扁豆炒至焦黄并砸碎，将花粉切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔10至15分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应控制饮水、饮食及各类含糖量高的食物。除饮用本药茶外，尽量不饮用别的饮料。

19．消渴生津玉液茶

〔组成〕知母5克，麦冬5克，瓜蒌3克，黄连1克。

〔功效〕清肺凉胃，生津消渴。

〔主治〕热犯肺胃，伤阴耗津所致的消渴证。症见口渴引饮，多食善饥，心烦口干，舌红。

〔服用方法〕将知母、麦冬和瓜蒌切成小碎块，与黄连一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟即可服用。徐徐饮用。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用本药茶，不必限量，口渴时就饮，并且适当控制摄入高糖食物。

20．浮萍花粉消渴奶茶

〔组成〕浮萍5克，天花粉5克，牛奶20毫升，苦丁茶3克。

〔功效〕清热止渴。

〔主治〕邪热内盛，耗伤津液的消渴。症见口干口渴，引饮无度，心中烦躁。

〔服用方法〕将天花粉切碎，与浮萍和苦丁茶一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔20分钟左右即可服用。饮用时，将烧熟的牛奶倒入药液中，搅拌均匀后再徐徐饮用。一剂泡一次，每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用期间，忌吃辛辣燥火的食物。

21．桑杏润肺止嗽茶

〔组成〕桑叶5克，杏仁5克，雪梨20克。

〔功效〕疏风宣肺，润肺止咳。

〔主治〕风燥之邪犯肺所致的咳嗽证。症见咽痒不适，干咳无痰，或痰少而清薄，口干舌燥，但不思水饮，苔白，脉浮。

〔服用方法〕将杏仁砸烂，将雪梨切成薄片，与其余的药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔5至10分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水，直至药味清淡。每日上午和下午各饮一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，应注意保暖，避免感冒。

22．黄精润肺糖茶

〔组成〕黄精10克，冰糖适量。

〔功效〕养肺阴，润肺燥。

〔主治〕阴虚肺燥的肺结核恢复期。症见干咳无痰，潮热盗汗，神疲乏力，口干舌燥。

〔服用方法〕将黄精切成小碎块，与冰糖一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。饮用时，先用汤匙搅拌药液，使冰糖完全深化后再徐徐饮用，最后可将药渣嚼烂，用药茶送服。一济泡一次，每日上午和晚上各泡服一剂。

〔注意事项〕饮用时，可将口鼻对着杯口深呼吸，让药液的蒸汽进入肺中，其疗效更佳。

饮用期间，忌吸烟、饮酒及吃辛辣食物。

23．葛麦五味消渴茶

〔组成〕葛根5克，麦冬5克，五味子5克，天花粉5克。

〔功效〕生津止渴。

〔主治〕燥热烁耗津液的消渴证。症见口干口渴，引饮无度，小便清长。

〔服用方法〕将五味子砸碎，将其他的药切成小碎块，同时置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕饮茶期间，忌吃辛辣食口。

24．稻根生津益胃茶

〔组成〕糯稻根须5克，沙参5克，麦冬5克，玉竹5克。

〔功效〕生津益胃。

〔主治〕胃阴亏虚，津液耗伤的消渴证。症见口干口渴，引饮无度，烦热汗出，舌红少苔，脉细数。

〔服用方法〕将沙参和玉竹切碎，与其他药一起置入茶杯内，倒入刚沸的开水，盖严杯盖，约隔15至20分钟即可服用。徐徐饮用，边饮边加开水。每日上午和下午各泡服一剂。

〔注意事项〕本药茶宜凉饮。饮用期间，忌吃辛辣燥火的食物。

八、茗事典故

（一）宫廷贡茶

中国贡茶之起源

贡茶之起源，这要先从“贡”字说起。何谓贡？下纳于上为贡，封建制度之一。相传纳贡是从夏代（约于公元前21世纪－公元前17世纪）开始的一种赋税制度。贡，一般是纳以实物，土特产、宝物等。后来才在易货币之后，再缴纳朝廷。在商（约在公元前17世纪－公元前11世纪）周（约在公元前11世纪－公元前256年）时期，由诸侯向天子缴纳贡品。贡的原则是以土产为贡。天子所收贡物，存放于特设的库府中，作为朝廷宴乐、赏赐及皇室和特殊事件的支出费用。

贡茶，是封建制度下，各地方向朝廷进献的土特名贵产品之一，是在赋税制度之外，另一种缴纳实物的方式。贡茶专供皇室或赏赐之用。贡茶在开始时，每年只缴一次，后来也有一年中又分为春贡、夏贡、秋贡的，而春季一地之贡茶，又分为多“纲”分批相继送往朝廷。

贡茶，究起于何朝代呢？这要追溯到三千多年前的西周之初年了。据晋常璩在《华阳国志·巴志》记载，在周武王灭了殷商之后，巴蜀之地的部族以“桑蚕麻纻，鱼盐铜铁，凡漆茶密，灵龟巨犀，山鸡白雉，黄润鲜粉，皆纳贡之。”“其果实之珍者，树有荔枝，蔓有辛蒟，园有芳蒻香茗。”当时巴蜀之地的部族，向周武王缴纳诸多土贡中，是把茶（香茗）列为珍贵贡品的。这是关于贡茶的最早记载，也是把茶作为珍贵饮料的最早记录。但当时巴蜀部族只是选择本地的名优特产进献武王，并不是周朝规定的贡茶制度。但亦据《华阳国志·巴志》记载，产于秦紫阳县（今属陕西）焕古乡，在历史上被称之为“紫邑宦镇毛尖”（今称之为“紫阳毛尖”）的上品茶，在东汉时亦被作为贡品进献宫廷。为增加贡茶产量，还在该地不断兴植新茶园。

贡茶，从西周初年算起已长达三千多年，如从东汉末年算起已有一千七百多年的历史，从唐代始作为一种封建制度，一直延续到清末，亦长达一千二百多年。而且贡茶的数量越来越大，质量要求越来越高，以至广大茶民难以承受。

唐代的贡茶

唐朝规定，各地方州县每年必须向皇

室贡献土特产品。浙江、岭南、福建、四川等地则以茶贡为主。初时规定进贡时间一般在冬天，因茶一般都是产于春季，春茶鲜美，后来即改为春季作为贡茶时间。唐代湖州顾渚紫笋和常州阳羡茶作贡茶是始于肃宗和代宗朝。到德宗兴元元年（784）春，湖州刺史袁高作《茶山》时，早已改为春季贡茶了。实际上因各地产茶季节与时间不一，一般即以各地每年产第一批新茶之后，为进献新贡时间。

唐肃宗年间（756—762），常州义兴阳羡茶（即江苏宜兴茶）被列为贡茶珍品。仅此一地每年贡茶即达二万担以上。朝廷为了保证阳羡茶的来源，特派茶史太监赴唐贡山及顾渚茶山设“茶舍”和“贡茶院”，专管贡茶的采制、品鉴和进献。每年春分刚过，茶芽如雀舌初展之际，便招来民间妙龄少女，在清晨进茶园，用舌尖衔摘饱含滴滴玉露的嫩芽。采后随即制作。在贡茶制成后，立即将明前茶派专人策马日夜兼程送往长安，赶赴朝廷的“清明宴”。

阳羡茶，早在汉代即闻名于世了。在唐代被列为贡茶之后，更享有盛誉。茶圣陆羽品尝阳羡茶赞之为“芳香冠世产”。并有诗云：“天子未尝阳羡茶，百草不敢先发芽”。

唐代为帝王采制用以祭祖的贡品茶时，地方官员还要选择吉日，沐浴礼拜，朝服登山，举行隆重的开园仪式，然后才能采制贡品。如李吉甫于唐宪宗元和八年（813）撰写的《元和县郡图志》记载了采制《蒙顶茶》（今称之为“蒙顶黄芽”的情景：蒙山在县南十里，今每岁贡茶为蜀之最。每年于清明节前，名山县令择吉日，沐浴礼拜，朝服登山，请山上寺院的和尚主持开园仪式），在焚香拜山后，在“皇茶园”中采茶叶三百六十片（合夏历全年之天数），炒制成茶，存入两个银瓶，贡送京都，供帝王祭祖之用；同时，在蒙山上清峰、甘露峰、玉女蜂、井泉峰、菱角峰摘“凡种”茶叶，揉成茶团名“颗子茶”，贮于十八只银瓶内，陪贡入京，称作“陪茶”。此种礼仪从唐一直延续到清末。

唐代诗歌作品中有不少描绘采制贡茶的情景，如白居易、杜牧、李郢、卢仝、袁高等，在他们的诗歌作品中，对当时采制贡茶的情景及给贡茶产地茶农造成的沉重负担，从不同侧面作了生动描绘和深刻的揭露。因为一些诗人当时就是奉诏修茶的地方长官，他们的作品是由衷而发，具有宝贵的史料价值。如白居易于唐敬宗宝历二年（826）在苏州刺史任内所作《夜闻贾常州、崔湖州茶山境会，因寄此诗》有云：“遥闻境会茶山夜，珠翠歌钟且绕身。盘下中分两州界，灯前合作一家春。青娥递舞应争妙，紫笋齐堂各斗新。……”此诗从侧面描绘了在太湖之滨西岸的顾渚山与唐贡山采制春季贡茶的情景。据载，顾渚紫笋从唐代宗广德二年至永泰元年（763—764）列入贡品，与唐贡山成为地界毗连的两大贡茶区。分属于湖州与常州。在每年清明之前至谷雨之间，湖、常二州的地方长官奉诏进山修茶时，还要带上眷属、侍从、乐工、歌伎等人众，到茶山举行盛大的“茶山境会”。同时还要邀请临近州县的地方长官、乡宦名绅为宾客前来茶山助兴。在“境会”上要品茗斗茶，饮酒赋诗，且歌且舞，鼓乐喧天，以至在太湖之东因病中的苏州刺史白居易似乎都闻到了这茶山欢宴上的悠扬的乐曲之声。以己身不适未能应邀赴会而引为憾事呢。

杜牧在唐宣宗大中四年（850）在湖州刺史任内奉诏修茶时，曾作《茶山》诗，有句云：“舞袖岚侵润，歌声谷答回。……好是全家到，兼为奉诏来。”这四句诗说明不仅同样带着大批人众，歌伎乐工，而且携带夫

人公子、小姐登山游乐。但谁又知在歌舞欢宴的背后，茶民们为采制贡茶要付出多少艰辛和血汗呢？

唐代诗人卢仝在其著名的《谢孟谏议寄新茶》一诗中说，他的好友孟简在常州刺史任内奉命修茶，一次就派兵士给他送来三百片珍贵的阳羡贡茶，卢仝在诗中生动地写了品饮“七碗”之后，以辛辣的笔触写道：“玉川子乘此清风欲归去。山上群仙司下土，地位清高隔风雨，安得知百万亿苍生命，堕在巅崖受辛苦。便从谏议问苍生，到头还得苏息否？”这些诗句，正切中唐代贡茶的时弊，表现了诗人对身悬“巅崖受辛苦”的广大茶工的深切同情，对唐皇室和高高在上只知贡茶鲜美而不了解民间疾苦的达官显贵，作了辛辣的讽喻。

时任湖州刺史幕府给事的李郢在《茶山贡焙歌》中写道：“春风三月贡茶时，尽逐红旗到山里。焙中清晓朱门天，筐箱渐见新茶来。凌烟触露不停采，官家赤印连贴催。……茶成拜表奏天子，万人争睹春山摧。驿骑鞭声碧流电，夜半驱夫谁复见？十日王程路四千，到时须及清明宴。”李郢这首《茶山贡焙歌》（全诗及注释详见本书第七章《今古茶诗（上）》二十《唐李郢二首》注）较详尽地记述了他陪同湖州刺史进茶山督办贡茶时的所见所闻。诗人对采制贡茶付出辛勤劳动和血汗的广大茶民，表达了深切的同情；诗人希望身居九重的天子和锦衣玉食的皇亲国戚们，在品饮珍贵的贡茶时能体量茶民的艰辛与贫苦，减轻他们的负担。诗人还以浓重的笔触写了一位十分同情黎民疾苦的清廉的湖州刺史。无论是美酒歌舞，金丝玉馔，或是浓郁芳香的珍贵香茗，都不能激起他的情绪，一进贡焙，便完全浸沉在体恤民情的忧思之中。

在唐代的诗人中，敢于义正词严地批评唐皇室贡茶制度的，莫过于湖州刺史袁高了。他在奉命进顾渚茶山修茶之后，写了一首著名的《茶山》诗（全诗与注释详见本书第七章《今古茶诗（上）》七《唐袁高一首》注），针对唐代大兴贡茶制度的弊端，慷慨陈词，直言上谏；并对那些借修贡茶意在邀功求赏的奸佞之辈，作了有力的鞭笞。如诗云：“禹贡通远俗，所图在安人。后王失其本，职吏不敢陈，亦有奸佞者，因兹欲求伸。动生千金费，日使万姓贫。……选纳无昼夜，捣声晨继昏。众工何枯槁，俯视弥伤神。皇帝尚巡狩，东郊路多堙。周回绕天涯，所献愈艰勤。……茫茫沧海间，丹愤何由伸？”

袁高，是唐朝立国后一百六十多年间，历任湖州刺史中第一位敢于直言不讳地批评贡茶的地方长官。而在那“天子未尝阳羡茶，百草不敢先发芽”，视贡茶制度为天经地义、金科玉律的时代，则更表明了袁刺史敢写《茶山》诗气度非凡，难能可贵。并在贡茶修讫之时，刻石立碑于顾渚茶山。时为唐德宗兴元元年（784）春三月十日。

宋代的贡茶

宋代的贡茶、税赋繁重，给茶民造成了沉重负担。据史产载，仅在太祖乾德元年（963）泉州陈洪进贡茶上万斤。荆南府进贡片、散茶八千七百多斤。唐代的贡茶推崇义兴（今江苏宜兴）阳羡茶，湖州顾渚紫笋和四川蒙顶茶，而到了宋代则以建安为贡茶之上品。

宋赵汝砺撰《北苑别录》对宋代自太宗太平兴国（976－984）至仁宗庆历皇祐（1045－1053）年间，在建安《今福建省建瓯县》凤凰山北苑建立御茶园，从采摘时间，制茶工艺，贡茶品目、数量等等都作了极为翔实的记载，为今人了解、研究宋代这一时期的贡茶情况，留下了珍贵的资料。本篇

将有关部门作扼要介评。

北苑御茶园：建安之东三十里凤凰山麓北苑及其周围地区均列为御茶园。计有：九窠、十二陇、麦窠、壤园、游龙窠、小苦竹、苦竹里、凤凰山、带园、官平、和尚园、罗汉山等共四十六所，方圆三十多里。自官平以上为内园，官坑以下为外园。其中“九窠、十二陇、小苦竹、张坑、西际又为禁园之先也”。其地所产之茶，均属上品。在太平兴国年间初定为御焙。每岁焙制珍品龙团凤饼，以献宫廷。至仁宗庆历年间，执掌茶事的转运使，更加重视贡茶，品目日益增多，工艺越益精湛。北苑所产之茶，“独冠天下，非人间所可得也。”

贡茶之采摘：惊蛰前开园采茶，“千夫雷动，一时之盛，诚为传观。”古时采茶要求于今不同，现在要求不能采带露茶，而宋时采贡茶必须在清晨，强调“不可见日，侵晨则夜露未稀，茶芽肥润；见日则为阳气所薄，使茶之膏腴内耗，受水（按指制茶前再以水洗）而不鲜明”。“故每日以五更挝鼓，集群夫于凤凰山。山有打鼓亭。监采官人，给一牌入山。至晨刻则复鸣锣以聚之，恐其逾时贪多务得也。”

入园采茶的人，要求选招当地熟知茶事的人。采茶要求以“甲而不以指，以指则多温；以甲则速断，而不柔。”宋徽宗所著《大观茶论》曰：采茶“以黎明见日则止，用爪断芽，不以脂柔，虑气汗熏渍，茶不鲜洁。故茶工多以新汲水自随，得芽则投诸水”。徽宗皇帝这一要求则更高更严，要求每个采茶工随身自带新汲清水，将每得一片茶芽随时投入水中，以保持其鲜洁。

贡茶之焙制：焙制贡茶，共分：拣茶、蒸茶、榨茶、研茶、造茶、过黄等多道工序。在拣茶时，茶工要精心剔除影响茶味和茶色的紫芽、白合和乌带。然后再从中分出水芽、小芽和中芽。如初造龙团胜雪白茶，以其芽先蒸熟，置之水盆中，剔取其精英，仅如针小，谓之水芽，是芽之最精者也。最消耗工时的则是研制珍品贡茶。以蒸熟之茶芽，置于盆中，分团酌水研磨，按不同品目，水次均有定数。如研制“胜雪白茶”为十六水；拣芽为六水；小龙凤为四水；其余贡茶品目皆为十二水。自十二水以上者，身强力壮的研工每日只能研一团；自六水以下者，每日研三至七团。要求每水“必至于水干茶熟而后已。水不干，则不熟，茶不熟则首面不匀，煎试易沉。故研夫贵于强而有力者也。”而研茶所用之水，是取自凤凰山凤凰泉（一名龙焙泉、又名御泉），其泉水清且甜，昼夜酌之不竭。

贡茶在焙制过程中，要求也极为严格。按照不同品目，将已研好、制成不同等级的茶膏盛于薄厚、规格不同的“銙内，在适当的火温下进行烘焙。明代陈继儒在《茶董补》卷上言及焙笼法式时说：“茶焙编竹为之，裹以蒻叶，盖其上以收火也。隔其中以有容也。纳火其下，去茶尺许，常温温然，所以养茶色香味也。”北苑贡茶烘焙时间之长短，是按照不同品目来确定的，有的经过六宿火至八宿火，最长者有十至十五宿火。也即是说，烘焙时间最长的贡茶，要经过十五个昼夜。火候既足，出焙后即过汤上初色（按：宋时所制贡茶龙团、凤饼等均在茶面上涂以色油〔读去声〕，谓之“上初色”）。初色之后，置于密室，以扇扇之，则其色自然光莹矣。至此，便算完成了精美绝伦的贡茶制造过程。

各类贡茶品目及其数量：据《北苑别录》所载，仅北苑一地之茶，每岁贡分三等十二纲共四万八千余銙（按：銙分两类：第一类是以竹、木制成，盛粗色茶品，其容积较大；第二类是以金属锡、铜、银质制成，盛超级细品贡茶。因銙之规格大小不一，所以对每銙之重量，亦难作出准确计算。现

将粗细各色贡茶品目及数量摘录数纲，可见一斑：

细色第一纲：

龙焙贡新水芽，十二水，十宿火，正贡三十銙、创添二十銙。

细色第三纲：

龙团胜雪水芽，十六水，十二宿火，正贡三十銙；创贡六十銙；白茶水芽，十六水，七宿火，正贡三十銙、续添十五銙（原文中夹批：一说为五十銙）创添八十銙；御苑玉芽小芽，十二水，八宿水，正贡一百片；万寿龙芽小芽十二水，八宿火，正贡一百片。

细色第五纲：

太平嘉瑞小芽，十二水，九宿火，正贡三百片；龙苑报春小芽，十二水，九宿火，正贡六百片、创添六十片；南山应瑞小芽，十二水，十五宿火，正贡六十銙、创添六十銙。

粗色第一纲：

正贡：不入脑子上品拣芽小龙一千二百片，六水，十六宿火；入脑子小龙七百片，四水，十五宿火；增添不入脑子上品拣芽小龙一千二百片；入脑子小龙七百片；建宁府附发小龙茶八百四十片。

粗色第三纲：

正贡：不入脑子上品拣芽小龙六百四十片；入脑子小凤六百七十二片；入脑子大龙一千八百片；入脑子大凤一千八百片；增添：不入脑子上品拣芽小龙一千二百片；入脑子小龙七百片；建宁府附发大龙茶四百片；大凤茶四百片。

宋代贡茶中的超级绝品：

据《北苑别录》载，周密所记在南宋孝宗乾道、淳熙（1165－1189）年间仲春上旬，福建漕司进第一纲北苑试新，方寸小銙，进御只百銙。最里层护以细软黄罗；第二层以柔软的蒲草包裹；第三层再以双层黄罗包封，封口处盖有漕司的朱红印记；然后再装入朱漆小匣，并加有镀金小锁；最外一层是以细竹编织的精巧小竹笼加以保护。贡茶包装达六层之多，可谓精美绝伦。内装乃雀舌冰芽所造之“龙焙试新水芽”，一方寸小盒，仅可以供数瓯啜饮之珍茗，其价值达四十万钱。此特级珍品，专供皇家御用。偶有一、二赏赐宠臣，获者视其如珍宝，分片以针线穿连，再转赠至交同僚，亦均沾圣恩，以为奇玩，珍藏不舍。

《北苑别录》成书于孝宗淳熙丙午孟夏，亦即是淳熙十三年（1186）四月。作者当时在福建转运司主管帐司任内，因掌管茶事，遂有机会得以研究从北宋太平兴国到南宋淳熙年间的宋代七十多年北苑贡茶的史实。

宋高宗体恤民情减贡茶：

有研究宋代历史的学者认为，宋代之所以亡国，尽管原因是多方面的，但重赋税、喜宴乐是重要原因，其中嗜茶成风亦是宋代朝政的一大弊端。当半壁江山沦陷之后，南宋政权偏安临安（今浙江省杭州市），依然歌舞升平，大享“盛世”之乐。如有人在南宋绍兴、淳熙年间（1131－1189）在杭州旅邸（即旅馆）壁上题诗讽曰：

山外青山楼外楼，西湖歌舞几时休？

暖风吹得游人醉，直把杭州作汴州。

但南宋第一代帝君赵构，总还有一点体恤民情之心。据《宋会要辑稿补编》食货四十七记载，南宋高宗绍兴五年（1135）六月十八日诏：“福建路转运司并建州：每年合起大龙团凤饼并京挺茶，并自来年为始减半起发。先是上言：福建岁有工供龙凤团茶数目甚多，今赐赉既少，无所用之，枉费民力，故有是诏。”

元代的贡茶

国有兴亡之运，而贡茶产地亦有盛衰之时。宋代推崇建安之御焙贡茶，而到了元代，宫廷贡茶的主要产地又转移到福建的岩茶产地——武夷山区。

元代官府为督办贡茶，于大德六年（1302）在福建崇安县城南15公里的武夷山四曲建立“御茶园”，又称“焙局”。创建之初，建有仁风门、拜发殿、神清堂及思敬、焙芳、宜菽、燕宾、浮光等诸亭，附近还设有更衣台等建筑。

元代宫廷，为什么又选择这里作为贡茶的主要生产基地呢？这里是中国武夷岩茶的著名产地。武夷山区平均海拔650米，九曲溪水迂回其间，有红色砂岩风化的土壤，土质疏松，腐殖质含量高，酸度适宜，雨量充沛，山间云雾迷漫，气候温和，冬暖夏凉，岩泉终年滴流不绝。茶树即生长在山凹岩壑间，由于雾大，日照短，漫射光多，茶树叶质鲜嫩，含有较多的叶绿素。这使武夷岩茶独得天地之厚受，形成了它独有的特色和风韵。这武夷岩茶，早在宋代就闻名于世了。苏轼在咏茶诗里就有：“武夷溪边粟粒芽，前丁后蔡相宠佳。”是说宋代的两位福建路转运使丁谓、蔡襄早就对武夷岩茶赞许宠爱有加了。所以元代宫廷放弃了自宗代起已开发三百多年的建安北苑御焙，而把皇室的御茶园建在武夷山四曲卧龙潭溪水南岸。不惜茶民血汗和工本，大力开发武夷岩茶，作为宫廷贡茶的主要来源之一。

元代在建立御茶园之初，贡茶从每岁进献数十斤，逐渐增至数百斤，而要求数量越来越大，以至高达每岁焙制数千饼龙团茶。明朝建立后，继续以此为御茶园，焙制贡茶，至明嘉靖三十六年（1557），在当地茶民再也不堪承受劳役之苦，纷纷四散逃亡的情况下，这个历经元、明两代二百五十余年的“御茶园”终于罢贡废园了。现仅在呼来泉（又名通井）等遗址，似在向游人陈诉往昔茶民的无言凄楚。

明代的贡茶

明太祖（1368—1398）年间，全国贡茶额的分配是：

南直隶五百斤；浙江五百五十二斤；江西四百零五斤；湖广二百斤；福建二千三百五十斤。

其中福建所产贡茶不仅数量最大，而且质量也越来越好。如探春、先春、次春、紫简及荐新等名茶，都被视为珍品。明太祖还规定，生产贡茶的茶户，可以免除其他课役。

明代的贡茶是，立国之初纳贡地区范围较小，数量亦较少；随着时间的推移，贡茶地区范围不断扩大，数额亦屡增不已。如洪武（1368—1398）年间，建宁贡茶共一千六百余斤，至隆庆（1567—1572）时增至二千三百多斤；宜兴贡茶原一百斤，宣德（1426—1435）增至二千九百斤。茶民除贡额外，还要献给镇守的宦官大数额的上品茶。如安徽的六安茶，称为“天下第一夺”，镇守太监对茶民常常征以高出定额数倍的贡茶。

到了明朝中后期，朝廷的贡役之重，已使民众苦不堪言了。万历年间（1573—1620），有一位尚能体察民情的地方官吏——金事（协理州府政务、掌管文牍）韩邦奇写过一首《茶歌》揭露官府残酷勒索贡物的情形，《茶歌》云：

富阳江之鱼，富阳山之茶；鱼肥奇我子，茶香破我家。采茶妇，捕鱼夫，官府拷掠无完肤。昊天何不仁？此地

亦何辜！鱼何不生别县？茶何不生别都？富阳山，何日摧？富阳江，何日枯？山摧茶亦死，江枯鱼乃无。呜呼！山难摧，江难枯，我民不可苏。

足见明朝贡茶为害之甚已达到民不聊生的程度。

清代的贡茶

要了解清代的贡茶，还得先从清宫的茗饮之风说起。由于清代历朝皇帝（特别是乾隆）所好，清代宫廷饮茶是颇为盛行的。清廷内务府设有御茶房，由一名管理事务大臣主管，设尚茶正、尚茶副各一名，尚茶十一名御茶房原址在乾清宫东庑，内臣直庐三楹，由清圣祖康熙皇帝御笔题匾额。除御茶房之外，还设有皇后茶房、寿康宫皇太后茶房。皇子、皇孙娶福晋后，亦有茶房。各茶房都设专人管理日常茗饮事宜。从御茶房及至皇后、皇妃茶房，每日供茶份例与所用金银、瓷器具皆有定例。如御茶房日供柴一千七百斤，备御用茶份例每日为十四斤，分七十四包（按：古代一斤为十六两，每包约三两多）。仅此常例一年御用茶即达五千多斤。

清宫的饮茶习俗，是以调饮（饮奶茶）与清饮并用。清初，按旗俗以饮奶茶为主，清朝后期，逐渐改为以清饮为主。据清宫钦定总管内务府则例规定，从皇上至皇子，每人每日供应调制奶茶（包括作点心等食用）均有奶牛头数份例：皇上每日乳牛一百头，皇太后二十四头，皇后二十五头，皇贵妃六头，贵妃四头，妃三头，嫔二头，阿哥（皇子、皇孙）娶福晋后八头。每日供应的牛乳，按量交上茶房与茶膳房。

清宫除常例用御茶之外，朝廷举行大型茶宴与每岁新正举行的茶宴，在康熙后期与乾隆年间曾极盛一时，如康熙五十年（1711），时逢康熙皇帝六十寿辰大庆，为招待进京祝寿的老臣，康熙皇帝在畅春园（按：其故址在南海淀大河庄之北，圆明园之南，颐和园昆明湖东堤之东。康熙时期就明代李伟旧园址改建，为康熙、乾隆皇帝治事、游憩之所）举行“千叟宴”。出席者有六十岁以上退休老臣、官员、庶士多达一千八百人。“千叟宴”的一项重要程序，是首开茶宴。在宴会之后，皇帝还要向一部分老臣、王公、显贵赐御茶及所用过的茶具。康熙六十年（1721），圣祖玄烨（康熙帝）又举行了第二次有一千余人出席的“千叟宴”。清朝另两次大型“千叟宴”，分别于乾隆五十年（1785）与乾隆六十年（1795年，是年为乾隆执政最后一年；次年嘉庆即位，乾隆为太上皇）举行，其规模之大，参加人数之多，远远超出了康熙举行的两次“千叟宴”分别有三千多人与五千多人出席。“千叟宴”的进餐程序，仍然是首开茶宴。宴会后，按常例有一部分官员及出席者会得到皇帝赏赐御茶、茶具等殊荣。

乾隆在位（1736－1795）的六十年间，清代正处于康乾盛世，加之乾隆皇帝酷好饮茶，又擅作诗，每年正月初二至初十便选择吉日在重华宫［按：重华宫在北京故宫西路，雍正五年（1727）清高宗弘历（乾隆帝）大婚时赐居于此，乾隆登极后升为宫］举行茶宴，由乾隆钦自主持，其主要内容：一是由皇帝命题定韵，由出席者（一般为十八人）赋诗联句（每人四句）；二是饮茶；三是诗品优胜者，可以得到御茶及珍物的赏赐。清宫的这种品茗与诗会相结合的茶宴活动，其规模虽然较小，但在乾隆年间持续了半个世纪之久，除少数年份之处，几乎每逢新正都是要举行的，称为重华宫茶宴联句，传为清宫韵事。

清代历朝皇室所消耗的贡茶数量是相当惊人的。清初查慎行（1650－1727，浙江

宁海人，康熙四十二年进士）在任翰林院编修官时在《海记》中对康熙年间的各地贡茶列有条目——江苏、安徽、浙江、江西、湖北、湖南、福建等省的七十多个府县，每年向宫廷所进的贡茶即达一万三千九百多斤（详见附录五）。在清代的贡茶中，有一部分是由皇帝亲自选定的。如：

洞庭碧螺春茶，由于此茶独具特殊的天然香气，古时当地人俗称其为“吓杀人香”。清圣祖玄烨于康熙三十八年（1699）第三次南巡时到太湖，巡抚宋荦，从当地制茶高手朱正元处购得精品“吓杀人香”向康熙进贡。康熙以其名不雅驯，题之曰“碧螺春”。自此后，碧螺春即成为清代皇帝御赐茶名的珍品贡茶了。

西湖龙井成为清廷贡茶，是曾受到高宗弘历御封的。乾隆下江南巡幸杭州时，曾在龙井泉赋诗、作联语，到狮子峰湖公庙饮茶，并将庙前的十八颗茶树封为御茶，从此，西湖龙井茶亦即成为专供皇家享用的贡品了。

君山毛尖，产于湖南省岳阳市洞庭湖君山岛，于乾隆四十六年（1781）即被选为清宫贡品。遣定云雾茶，从清代开始生产即作为贡茶进献清宫。至今贵州省贵定县云雾区仰望乡苗寨仍保存着乾隆年间建立的“贡茶碑”，碑中有关于云雾茶作“贡茶”和“敬茶”的记载。在乾隆年间被列为贡茶的，还有如今仍产于福建省宁德市西天山的芽茶，产于安徽省宣州市敬亭山的敬亭绿雪等茶。

清代阮福著《普洱茶记》云：“普洱茶名重天下，味最酽。京师尤重云”，“于二月间采蕊极细而谓之毛尖以作贡。贡后方许民间贩茶”。在清代被列为贡茶的还有今仍产于四川省名山县蒙顶山区的蒙顶甘露，从唐时起作为贡茶，直到清末才罢贡，在历史上连续作为历代宫廷贡茶，竟长达一千余年。

今仍产于浙江省金华市双龙洞顶鹿田村附近的金华举岩是已历千载的今古名茶，在清道光年间（1821—1850），仍保持芽茶与叶茶两个品种为贡茶。在清光绪三十年（1904），清朝临近覆灭之时，还将产于江西省修水县的宁红珍品太子茶列为贡茶。

高雅的宋代贡茶茶名集萃

龙焙贡新水芽、龙焙试新水芽、白茶水芽、御园玉芽、万寿龙芽、上林第一小芽、乙夜清供小芽、承平雅玩小芽、龙凤英华小芽、雪英小芽、玉除清赏小芽、启沃承恩小芽、云叶小芽、蜀葵小芽、金钱小芽、玉叶小芽、寸金小芽、龙团胜雪、无比寿芽、万寿银芽、宜年宝玉小芽、玉清庆云小芽、无疆寿龙小芽、玉叶长春小芽、瑞云翔龙小芽、长寿玉圭小芽、兴国岩鈐中芽、香口焙鈐中芽、上品拣芽、新收拣芽、太平嘉瑞小芽、兴国岩拣芽中芽、兴国岩小龙中芽、兴国岩小凤中芽。

曾被列入贡茶的当今名茶

当今的中国名茶和地方名茶中，有许多曾被历代皇室列入贡茶，计有（不完全）：

浙江：西湖龙井、淳安鸠坑茶、顾渚紫笋、天目山清顶、雁荡毛峰、金华举岩、日铸雪芽；

安徽：六安瓜片、敬亭绿雪、涌溪火青、霍山黄芽；

福建：白茶、天山清水绿、武夷大红袍、安溪虎岳铁观音、武夷肉桂；

湖南：君山毛尖、毗庐洞云雾茶、官庄毛尖、南岳云雾、大庸毛尖、古丈毛尖；

四川：蒙顶黄芽、巴岳绿茶；

贵州：贵定云雾茶、都匀毛关、湄江翠

片；

江西：宁红、婺源绿茶、庐山云雾茶（古时名为闻林茶）；

江苏：碧螺春、花果山云雾茶、宜兴阳羡茶；

陕西：紫阳毛尖；

河南：信阳毛尖；

云南：普洱茶；

台湾省：文山包种茶。

历史上时间最长和最短的贡茶

今陕西省紫阳县生产的紫阳毛尖，在东汉时即被列为贡茶，当时茶名为“紫邑宦镇毛尖”。姑且从东汉末献帝（190－220）年间算起，迄今已有一千七百多年的历史了。这可称为贡茶时间最早之最。浙江湖州顾渚紫笋，从唐广德年间（763－764）即被列入贡品，历经唐、宋、元、明四个朝代，直到洪武八年（1375）罢贡，历时长达六百多年，其贡奉历史之长，居全国贡茶之首。而江西宁红茶是历史最短的贡茶。宁红的珍品太子茶，于清末光绪三十年（1904）被列入贡茶，至清朝覆灭仅有七年。

上述贡茶，这一封建制度的产物，在中国社会历经沧桑，长达几千年，终于随着最后一个封建王朝——清廷的覆灭而终止了。毫无疑问，历代贡茶的兴趣与衰败的史实，从一个非常重要的侧面反映出了中国茶叶生产的一部兴衰史。

（二）趣事轶闻

《茶经》里的典故

陆羽在《茶经·七之事》一章里，博采征引历代文献、民间传说，按年代顺序记述了上自三皇神农氏，下至唐初英公徐勣等一系列同茶事相关的人物与故事。这些典故包括了帝王将相、清官廉吏、文人雅士、孤儿寡母、老妪稚子，以及仙神道士、鬼神幽灵等等。它从不同时代的历史背景和社会生活的各个侧面，较扼要、系统地反映了《茶经》问世之前的数千年间，中国的先民们在世界上最早发现了茶的功用，最早开始饮茶，最早开始人工栽培茶树，也是最早把茶叶作为饮料商品投放市场的历史和中国古代光采夺目的茶文化。

陆羽正是在研究、总结了从西周到唐代中期一千八百多年间中国茶叶生产科学技术的发展和光辉灿烂的茶文化的基础上，以数十年的心血和精心，躬身实践，才写出了世界上第一部《茶经》。

陆羽《茶经》里涉及茶事的历史典故和逸闻趣事，都有其丰富的思想内涵，它对社会饮茶风习的形成和发展是有积极和深远影响的。故本书将《茶经》里若干则人物故事，或注释或据有关文献资料记载，写成茗事典故趣闻，以使读者更好地理解陆羽选引这些典故的思想旨趣和他所倡导的中国古代的茶文化精神。

1．神农尝百草与茶陵

陆羽在《茶经·七之事》里，将“三皇炎帝神农氏”列为中国发现茶叶功效的亘古第一人。并在《六之饮》一章写道：“茶之为饮发乎神农氏。”

神农氏，是我国历史传说中的上古帝，

姜姓。同伏羲氏、燧人氏并称为三皇。始教民为耒耜，兴农业，故称神农氏。以火德王，亦以火纪官，故又称炎帝。神农尝百草而知寒温之性，后世传为《神农本草》，又作方书以疗民疾，复演八卦而为六十四卦，名曰归藏。都陈，后迁曲阜，在位一百四十年而崩。

炎帝同黄帝并称“炎黄”。这就是我们中华民族常常自谓是“炎黄子孙”之由来。神农氏是从狩猎向农耕过渡时期的领袖人物。他教民耕作，立集市以通财货，开创了人类生产的新纪元。

陆羽在《茶经》里说：“茶之为饮发乎神农氏”，是授引自南朝梁（456—536）人陶弘景（秣陵——今南京人，字通明，自号华阳陶隐）整理的第一部生草药著作《神农本草》（或名曰《神农木草经集注》）：“神农尝百草，一日遇七十二毒，得茶而解”。

关于神农“尝草中毒，得茶而解”之说，有各种传说和解释。有的学者认为神农没有到我国茶树的原生地——云（南）、贵（州）、（四）川地区。神农当时经历的江淮湘鄂地区，那地还不大可能有原生茶树生长，除非能发现新的佐证。有的则认为茶是神农偶然发现的，因其常年在山林中采尝百草和山珍野果，在野外以锅釜煮水时，茶叶从树头上飘落于釜中，成了芳香四溢、甘美异常的茶汤；有的认为茶的发现，是远古先民们在长期狙猎、农耕实践中以鲜血与生命换来的。神农尝百草，正是为了解救先民脱离疾病相侵之苦难，每天总要中毒几次，通常都是靠茶来解毒疗疾的。直到最后吃了断肠草，连茶也无济于事，再也找不到解药了，神茶才死于茶乡——茶陵。

茶陵在今湖南酃县西南15公里处。古炎帝陵即建于此。今犹存，称为“天子坟”。神农死后究竟葬于何处，晋以前无考。晋皇甫谧著《帝王世纪》载，葬于长沙。宋罗泌《路史》载：“崩葬长沙茶乡之尾，是曰茶陵（按：今这酃县为南朝宋时由茶陵县分置）。”明万历四十八年（1620）吴道南所撰《碑记》载，宋太祖登临茶陵，遍访古陵不得，忽梦一神仙指点，才于茶乡觅见炎帝陵。据有关文献记载，炎帝陵前原建有规模宏大的庙祠、牌坊、“天使行馆”等。陵侧有“洗药池”，相传为炎帝采洗草药之遗迹。四周古林掩翳，洣水环流，岸边有石若龙首、龙爪，称之为“龙脑石”。后人为祭奠炎帝为拯救黎民免沦疫疾之苦所建殊勋，特书炎帝陵联曰：

立我丞民，莫非尔极

明昭上帝，迄用康年

湖南酃县的炎帝陵。从改革开放以来，已成为联系海内外炎黄子孙的情感纽带和朝拜圣地。最近六年来（至95年5月）到炎帝陵寻根问祖，进行学术研究的学者和海内外观光朝圣的游人已达60多万人。

2. 茶之为饮闻于鲁周公

陆羽在《茶经》中论述中国茶叶历史时，为什么说：“茶之为饮……闻于鲁周公？”呢？这是根据我国早期的一部字书《尔雅·释木》（相传此书最初为周公所撰）有“槚〔jiǎ 古茶字〕就是苦荼”的记载。《茶经》并授引《广雅》（训诂书名三国魏朝张揖撰。篇目是依据《尔雅》次序，博采前人著作，增广《尔雅》所未备，故名《广雅》。为研究古代词汇和训诂的重要资料。）一书对槚就是苦“茶”的释义：荆州与巴州交界的地方，采茶叶做成饼，叶子太老的，就用米汤和拌后制成饼。想煮茶喝时，先把茶饼在火上烤到赤黑色，再捣成茶末，放入瓷器中，以沸水浇灌，并用葱、姜、桔子和茗〔mào〕（一种可食用的野菜或水草）做配料。饮此茶可以醒酒，令人不眠。

陆羽认为，在古代文献上最早记载古茶的是《尔雅》。周公约于公元前十一世纪中叶至公元前九世纪中叶在世。若从周武王十一年（公元前1066）武王克商，十二年（公元前1065）武王封弟姬旦于鲁（今山东曲阜）而为周朝国相推算，西周初年古文献上对茶事的记载，至今已有三千年以上的时间了。这是中国茶叶历史上具有划时代意义的文献记录。所以，陆羽说“茶之为饮闻于鲁周公”。

3．文园令司马相加

《茶经·七之事》，在记载古代与茶事相关的历史人物中，写上了“司马文园令相加”。这里即是指的西汉辞赋家司马相如（其小传详见本书第三章《茶圣陆羽（上）：坎坷人生》十三《鸿志凌云以四大才子自况》一文）。因司马相如在汉武帝（有140－87在位）时曾任“孝文园令”官职。所以陆羽在《茶经》里称其为“司马文园令”。

那么，司马相如，究竟同茶事有何相关呢？是因其在《凡将篇》（此书已失传，见诸于《新唐书·艺文志》小说类）是一部启蒙字书，约成书于公元前130年。书中记载当时一些中草药名字，据《茶经》所载共有二十味：“乌喙、桔梗、芫（音yuán）华、款冬、贝母、木蘗、蒌、苓草、芍药、桂、漏芦、蜚廉、藿菌、荮诧、白敛、白芷、菖蒲、芒硝、莞椒、茱萸。”其中记载古代茶叶名字复义词“荮诧〔chnǎ nchà〕”，在这里是把茶叶作为中草药名记入的；但仍可作为晚采的茶或四川地方粗茶制成的串茶或砖茶解。司马相如《凡将篇》这一记载的重要意义，在于它说明了我国早在二千一百多年之前，就把茶叶作为中草药临床应用，造福世人。

4．汉仙人丹丘子

《茶经》引述《神异记》里一个关于茗事的故事：古时有个余姚（即今浙江省余姚县）人，名叫虞洪，有一天到山里去采茶，遇着一个道士牵着三头青牛。道士引导着虞洪来到瀑布山，遂对虞洪说：“我是丹丘子，听说你善于做茶饮，常想请你送我一些茶品尝。这山里有大茶树，我可以回赠你。希望你日后煮茶，茶器里有余茶之时，就请给我吧。”虞洪因这次在山中同仙人的奇遇，就在家里给丹丘子设了灵位，常以烹好的佳茗祭祀。后来又令家人常进山里寻觅，终于获得了品位很高的大茶树。

5．孙皓以茶代酒密赐臣下

陆羽在《茶经》里曾记载：“吴，归命侯。”吴，归命侯，即是孙皓。他是三国时吴国（220－280）的第四代国君，原封乌程侯。景帝孙休死后，孙皓于公元264年7月即位国君。在历史上被称为末帝乌程侯孙皓。在位十七年。公元280年晋武帝司马炎六路出兵攻吴，孙皓出降，后被封为“归命侯”。这就是陆羽称其为“归命侯”之由来。

孙皓，性嗜酒，残暴好杀。据《吴志·韦曜传》记载：“孙皓每次设宴，座客至少饮酒七升，虽可不完全喝进嘴里，也要斟上，并亮盏说干。韦曜的酒量不过二升，最初，对他优礼相待，就暗中赐给他茶，来代替酒。这就是孙皓开创以茶代酒之先例。对于一个嗜酒成性，挥霍无度，残暴好杀的国君来说，当时只是作为他体量臣下的一种权术游戏。但孙皓这件事，在历史上却成了以茶代酒之发端。

6．陆太守开创以茶代宴之先河

据《晋中兴书》记载：陆纳任吴兴太守

时，卫将军谢安常去拜访他。陆纳的侄子陆俶，埋怨他的叔父要来客人不作准备，又不敢去问他。于是就私自预备下了十几人吃的菜肴。谢安将军来了，陆纳只以茶果招待客人，陆俶随即摆出了丰盛的宴席。山珍海味，样样俱全。客人走后，陆纳打了陆俶四十板子。并对侄子大发雷霆地说：“你既然不能给叔父增光，也就算了，可为什么却偏要来玷污我素来所崇尚而保持的俭朴之风呢？”陆羽将陆纳崇尚节俭，以茶宴代酒宴的故事写进了《茶经》，是有深刻寓意的。

7．剡县陈务的妻子

陆羽《茶经》选撰了“剡县陈务妻”的故事，这是一个发乎于茶的人鬼感应、善得厚报的故事。《异苑》中记载：剡县（今属浙江嵊县一带，唐时属会稽郡）人陈务的妻子年轻时守寡，和两个儿子在一起生活。一家人都喜爱喝茶。因为宅院里有一古墓，她每次喝茶之前，总是先用茶祭祀它。她的两个儿子都不高兴她这样做。对她说：“古坟能知道什么，这不是白白地为它劳一番心思吗？”于是两个儿子就想掘掉这座坟，经母亲苦苦劝阻才作罢了，当天夜里梦见一个人对她说：“我在这座坟里已有三百余年了，你的两个儿子常想把它毁掉，仰赖你的保护，又常赐我饮香茶，我虽然是九泉之下的朽骨幽魂，怎么能忘掉你的护佑恩德而不报答呢？”等到次日清晨，在庭院里获得十万铜钱，上面锈蚀斑剥，好像在地下埋了很久，只是穿钱的绳子还是崭新的。母亲将此事告诉了她的两个儿子，他们都感到很惭愧。从此以后，他们全家对古墓祭祀得更加频繁、虔诚了。

8．广陵老姥

《茶经·七之事》援引《广陵耆老传》记载的一个神奇而善良的老妇人售茶济贫的故事。广陵老姥者，不知姓氏乡里。常如七十岁人。而轻健有力，耳聪目明，鬓发滋黑。耆旧相传云，在晋元帝南渡后，见之数百年，其颜状不改。每天清晨提一茶器的茶到市上去卖。市上的人都竞相去买她的茶喝，可是自清晨到傍晚，她那茶器里的茶却总不见减少，还如刚刚烹好的一样。她还将卖茶所得的钱，都散给了路旁孤贫乞丐。于是，有人感到这是奇异之事，地方上执法的官吏便把老妇人抓进监狱里囚禁起来了。到了夜间，这个老妇人却拿着卖茶的器具，从牢房的窗口飞越而去。

9．陆羽为何景仰陶弘景先生

陆羽在《茶经》里记载了陶弘景先生。这是陆羽所景仰的历史人物之一。陶弘景同茶事有何相关呢？

陶弘景（456－536）丹阳秣陵（今南京市）人。南朝齐梁时道士和道教思想家、医学家。字通明，自号华阳隐居。曾仕南朝齐，拜左卫殿中将军。入梁隐居曲山（茅山）。遍访名山，寻访仙药。梁武帝（502－549在位）礼聘不出，但朝廷大事辄就咨询，时人称为“山中宰相”。卒谥“贞白先生”。

陶弘景先生对历算、地理、医学都有研究，同茶事相关的是经他整理的《神农本草经》记载有：“神农尝百草，一日遇七十二毒，得茶而解。”还在其所著《杂录》记载：“喝茶能使人轻身换骨。从前丹丘子、黄山君就常饮茶。”陆羽在《茶经》写的“黄山君、丹丘子”也许就是授此而来吧？

10．徐英公与茶事何相关

陆羽在《茶经》所载同茶事相关的历史人物，上自“三皇炎帝神农氏”，下迄“皇朝徐英公勣”。徐勣，亦名李勣。唐济阳郡

离孤（今属山东荷泽曹州境内）人。名世勣，字懋功。初事李密，后从归唐。因其屡建大功，授黎城总管，帝赐姓李，因避太宗名讳，单名勣。这就是唐初颇有名声的徐懋功，为什么又叫李勣的缘由。贞观时封徐勣为英国公，图像凌烟阁。官累迁尚书左仆射、晋司空。卒谥贞武。

徐英公与茶事有何相关呢？唐太宗（627－649年在位）时，命徐勣增补南朝陶弘景的《神农本草经集注》，编纂为《唐新修本草》共五十四卷。陆羽在《茶经·七之事》授引《唐新修草本·本部》论及茶之功效的记载："茗，苦茶，味甘苦，（性）微寒，无毒。主（治）瘘疮，利小便，去疾、渴、热，令人少睡。秋采之苦，主下气，消食。注云：'春采之'。"这就是陆羽在《茶经》里特书"皇朝徐英公勣"对茶学贡献的缘由。

11．煎茶风炉上的铭文典故

《茶经·四之器》，详细介绍了陆羽亲自设计的煎茶风炉。风炉为铜铁铸造。有三足、两耳、三个通风窗孔和底部透火灰隙孔，其形体如古鼎状。炉壁厚三分，上口边缘宽九分，炉膛里搪有六分厚泥壁，用以提高炉温。这个风炉，不仅设计精巧，还有寓意深刻的铭文与图象。

三足铭文及其寓意

第一足铭文是："坎上巽下离于中"，寓意《周易·鼎卦》之象䷱（下巽上离）。"鼎卦"是《周易》六十四卦中之第五十卦。鼎状风炉是既取鼎卦之象，亦取鼎卦之意。取其象，如将卦象符号䷱加变形（如  ），很像一种容器。它的六爻是：最下一爻是阴爻（⚋），像器之足；二、三、四三爻是阳爻（⚊），阳为实，中实而容物，像器之腹；第五为阴爻（⚋），像器之耳；第六是阳爻（⚊），像器之铉。从上下两体来看，上体中虚，下体有足承之，正是鼎之象也。取其意，《周易·鼎卦》辞曰："鼎，象也，以木巽火烹饪之。"因为古鼎的用途之一，就是作为烹饪之器具，所以，必有火与水与之相遂。按《鼎》卦的寓意，"巽"主风，"离"主火，"巽下离上"，就是风在下以兴火，火在上以烹饪之意。而七字铭中的"坎上"，"坎"主水，意思是煎茶的煮水容器是置于鼎器之上，风从下面吹入，火在中间燃烧。概括了煮茶的基本原理。此外，陆羽还在风炉支架鍑部的三个格子上，也分别铸上了"巽"、"离"、"坎"卦的符号和象征风、火、水的图象和花纹。

第二足铭文是："体均五行去百疾"。这七字说的是饮茶的药效与功理。古代的中医学，根据："水、火、木、金、土"五行的属性，联系人体的脏腑器官，并以五脏为中心，运用顺逆相生、相克的理论，来说明脏腑之间生理有机联系和对病理变化产生的影响，并用以指导临床治疗。这七字铭文，意在说明，如能经常饮茶，就可以使五脏调和，五脏调和就可以百病不生，人自然就会健康长寿。

第三足铭文是："圣唐灭胡明年制"。这七字是说陆羽铸造风炉的时间。"圣唐灭胡"是指唐代宗在广德元年（763）最后平定"安史之乱"。是年，史思明之子史朝义因其部将田承嗣、李怀仙等相继归唐而在穷途末路之时自杀身亡，从而结束了长达七年之久的"安史之乱"。据此推测，陆羽设计的这个煎茶风炉，当在广德二年（764）铸造。陆羽时在湖州。

伊公羹与陆氏茶

陆羽在其铸造的煎茶风炉三个通风窗孔之上，铸有铭文六字：分别为"伊公"、"羹

陆”、“氏茶”。将这六个字连起来，便成了“伊公羹，陆氏茶”。

伊公，即是伊尹，名挚。为商朝之贤相。约于公元前十八世纪末至公元前十七世纪末在世。初隐耕于野，经三次礼请，始出为相。助汤伐桀灭夏，遂王天下。伊尹历经商初六代帝君。年百岁卒。帝沃丁以天子之礼厚葬。孟子称其为能承大任的圣贤。伊尹之功甚多，汤称其“阿衡”。“阿衡”亦为官名，至太甲（商朝第五代国君）改曰保衡。阿衡之意是谓汤倚伊尹维持朝政的平衡与稳定。《诗·商颂·长发》：“实维阿衡，实左右商王。”后引申为辅导帝王主持国政。

伊尹，擅以鼎器烹饪而著称于世。“伊尹……负鼎操俎调五味而为相。”（《韩涛外传》）

古代之鼎，是为传国之重器，或用于国家举行隆重礼祭载牲体之具，也有用作烹杀罪人之刑器。到后来才用于炼丹、煮药、烹茶、焚香。

九伊首创以鼎器烹饪五味调和的美羹佳肴，成为千古美谈，陆羽在煎茶风炉上铸铭文曰“伊尹羹”、“陆氏茶”，这是陆羽以伊尹自况。陆羽以其创造的“陆氏茶”和“伊公羹”相媲美，亦是当之无愧的。伊尹是名垂青史的贤相；陆羽是功益古今的茶圣，各有殊勋，独领风骚，都是历史上为人们景仰的圣贤名人。

1．茶神品泉的逸闻故事

唐张又新在《煎茶水记》里转述陆羽在《煮茶记》中记载的陆羽与李季卿烹茶鉴水的故事：于元和九年（814）春天，予初成名，与同年好友相约于荐福寺。余与李德垂先至，在西厢元鉴室休息。时值有一位楚地僧人亦来到。行囊中有书数篇，余偶抽出一卷阅览，文字细密皆杂记。卷末又一题云《煮茶记》。云代宗朝（762－779）李季卿刺湖州。行至维扬（今江苏扬州市）与处士陆鸿渐相遇。李素熟陆名，有倾慕之欢，因之同路赴郡。当到达扬子驿（在今江苏镇江市），将要进餐时，李曰：“陆君善于茶，盖天下闻名矣。况扬子南零水又殊绝，今者二妙千载一遇，何旷之乎？”

于是便命可靠的军士，携瓶架舟驶到扬子江心汲取南零水。陆羽整备好烹茶器等候。少时，军士取水回来，陆羽用火杓扬水观看说：“这是扬子江之水没错，但不是南零之水，颇似江岸之水。”

取水的军士争辩说：“我驾舟深入到江心取水，看见的不下百人之多，岂敢虚诳。”陆羽不言，遂将水倾入盆中，当倒至一半时便停了下来。再用杓扬水说：“瓶中剩下的才是南零水。”

军士闻言大骇，赔罪说：我从南零取水回岸时，因水势流急，船震荡不稳，瓶中之水洒出了一半，恐太少，于是汲取岸边江水增补。处士实在是神鉴，小人不敢说谎了。

李季卿刺史和随船宾客共数十人无不惊讶折服。对陆羽鉴水如神和高超的烹茶技艺产生了浓厚的兴趣。李因问陆：“君既如此熟悉水性，对所经历地方水之优劣，自然都可精确判断喽？”陆答曰：“楚水第一，晋水最下。”于是请陆羽次第介绍了各地的名泉佳水共二十品。按张又新《煎茶水记》记载，他从一位楚地僧人手中借阅《煮茶记》中所载这篇品泉故事，恰是在陆羽辞世十年之后了。

在陆羽的生平经历中，有许多无独有偶的趣事，煎茶品泉的逸闻亦然。在唐代的品茗故事中，同是陆羽和李季卿两个角色，但在唐封演《封氏闻见记》中，却记载着另一个内容完全相反的故事。这个故事是陆羽在世时写的，不由读者诸君不信其为真。

故事大意说：御史大夫李季卿宣慰江南时，到了临淮县（在今安徽省泗县东南）馆。由于当时茶道很盛行，有人向李大人建议，请常伯熊来表演煮茶，季卿欣然同意。伯熊穿着黄披衫，戴着乌纱帽前来，表演时，手里操持茶器，口中述说着茶名，逐一详细的说明，大家佩服异常，煮好的茶，季卿勉强喝了两杯。

到了江南，有人又向李季卿推荐当时颇有名气的陆羽前来驿馆表演煮茶，季卿同意。陆羽穿着平素的家常野服，带首茶器应命前来。在表演时，手里拿着茶器，口中述说着茶名，逐一详细的说明。季卿心里鄙薄他又是常伯熊那一套。当陆羽煮好茶，就命奴子拿三十文赏茶博士。

封演在《封氏闻见记》里这则故事，至少说明了，如果不是封氏有意贬低陆羽，就是这位李饮差大人自恃高雅，不屑与一个身着家常野服，其貌不扬，且又有些口吃的“茶博士”交往。所以，不仅连陆羽为其精心烹煮的香茗都未沾唇，便下了逐客令，将陆羽逐出门外。当然更没有雅兴与陆羽谈论茶道的精深韵旨了。陆羽也绝没有想到，被特地请来烹茶却受此大辱，当时茶人的郁懑之情是不言而喻的。于是陆羽曾一度对自己多年来注入了全部心血和精力推进的茶学事业，产生了失望情绪。此后陆羽曾写过一篇《毁茶论》。至南宋时陆游还曾阅过此文。他在一首茶诗中写道：“难从陆羽毁茶论，宁和陶潜止酒诗。”

由于《茶经》的问世，陆羽在唐代宗大历年间，尤其是在湖州期间，终以他的诚信人品，对诗词韵律和佛学的精深研究，特别是以其高超的烹茶技艺和丰富的茶学知识，在高僧文士和朝廷贤臣中赢得了声誉和尊重。张又新在《煎茶水记》里记载的陆羽和李秀卿的品泉故事，正是反映了陆羽在倡导和推进他的茶学、茶艺事业中所取得的巨大成功。

2．茶神与瓷偶人陆鸿渐

陆羽生时被人誉为“茶仙”，死后被奉祀为“茶神。”可是“茶神”这一带有浓厚宗教观念色彩的神灵偶像，究竟意味着什么呢？也许在世人的心目中认为，陆羽虽然离开了人世，但他的灵魂依然存在于冥宇之中，仍在掌管茶事的职司，能对人间的茶茗物质世界，施加神灵的影响。所以，人们在默默地祈求“茶神”保祐，茶叶生产能年年丰收，这正如有联语所云“千秋祀典，旗枪风里弄神灵”（上饶陆羽泉下联）——这两句话正好反映了古代的茶民们有祭祀陆羽的习俗，祈祷“茶神”保祐茶园“旗”肥“枪”嫩，茶茗丰收，崇信神灵的情景。而开茶社茶馆的店主则更是祈求“茶神”能保祐生意兴隆，财源滚滚；这位陆茶神似乎也给一些生产茶陶器具的作坊带来了好运。

据唐李肇在《唐国史补》卷中《陆羽得姓氏》（及有关陆羽逸闻）记载：“巩县陶者多为瓷偶人，号陆鸿渐，买数十茶器得一鸿渐，市人沽茗不利，辄灌注之。”这段话的大意是说，在唐代河南府巩县地方一些制陶作坊，为了能多销售茶器具，专门烧制了一个瓷偶人，名曰：陆鸿渐（陆羽），买数十件茶具的顾客方赠一鸿渐。在市井开店铺售茶者，将这位难得的瓷偶“茶神”放在煎茶炉厨上供奉祈福，可是每当茗市不利，生意冷落时，店主就将心里的怨气，迁怒于鸿渐，往瓷偶（“茶神”）头上浇注沸汤。

冤哉！陆羽。这位生前向以忠厚善良著称于世，死后遗茗惠于世人的千古名贤，竟何以遭到沽茗恨利的商贾〔gǔ〕如此不公（恭）的对待呢？这至少说明了，古代的物神化和人神化的宗教观念——即认为在另一个溟濛的世界里，有许许多多各司其职的无形神灵在主宰着人间命运的封建迷信

观念在唐代一些人的心目中的幻灭，或者说是半信半疑吧。如若对古代茶商对待陆羽这种令人啼笑皆非的社会现象作出科学解释的话，只好请教于马克思了。马克思、恩格斯在《共产党宣言》里论“资产者”时说：“它把宗教的虔诚、骑士的热忱、小市民的伤感这些情感的神圣激发，淹没在利己主义打算的冰水之中。”沽茗恨利的茶商亦然，在开市吉利时，即奉陆鸿渐为茶神；生意不景气时，即恚怨这个“茶神”不灵，并动辄以沸茶汤灌注之，店主以此来发泄盈利不佳的不快之情。于是乎，陆羽身后的不幸遭迁也即遂之降临在他的偶像——“瓷偶人陆鸿渐”身上了。

也许有的读者会提出这样的疑问：“这则故事是唐人杜撰的吧？”应该说，对“瓷偶人”故事的真实性是勿用置疑的。《唐国史补》记录了自唐玄宗开元至穆宗长庆年间（712－824）事共三百零八节。李肇自序说：“言报应，叙鬼神，微梦卜，近箔帷则去之；纪事实，探物理，辩疑惑，采风俗，助笑谈则书之。”陆羽是贞元末（804）辞世的。这说明“瓷偶人陆鸿渐”的故事，是发生在唐贞元二十年（804）至长庆四年（824）这二十年的事情。后世学者对《唐国史补》所记资料的真实性十分推崇，认为许多资料确可补唐代正史之不足。

3．鉴真大师与荣西和尚

（1）鉴真大师最早向日本传播了中国饮茶风尚

中国盛唐社会高度发展的政治、经济和灿烂的文化，其中包括茶文化，在日本产生了重大深远的影响。古代的日本统治阶级，为国家的强盛与统一，积极学习和借鉴一衣带水的邻邦——中国先进的文化与制度。从唐贞观五年（631）至唐季昭宗乾宁元年（894）的二百六十多年间，日本多次派出遣唐使、众多的留学生和留学僧。他们既是政治使节，又是文化使节。在政治、文化和弘扬佛教等诸方面进行了广泛的交流。

中国的茶文化，社会饮茶风尚，是何时传入日本的呢？据日本森本司朗《茶史漫话》引言中说：“作为文化之一的饮茶风尚，由鉴真和尚和传教大师带到了日本。”据史载，唐开元二十二年（734），日僧荣睿、普照来中国学佛。后于公元742年专程到扬州请鉴真和尚东渡弘扬佛法。鉴真以五十五岁高龄欣然应聘，从公元743年起，在两位日僧和弟子彦祥等陪同下，历尽艰辛，五次东渡均遭失败。日僧荣睿和弟子彦详病死途中，鉴真由于劳累过度，致使双目失明，但其东渡弘扬佛法的夙志不改，鉴真一行数人，终于在公元753年12月第六次东渡成功，登上了日本国土。次年2月到达了当时日本首都奈良，受到了日本朝野僧俗各界的盛大欢迎。为他设坛弘扬佛法，并在奈良建造唐普提寺，成为日本律宗的创始人。鉴真大师东渡，带去了大量的中国佛教经典、雕刻、绘画、医药、书法等文化艺术品，也将中国的茶文化，饮茶风尚传到了日本。为中日两国的文化交流做出了重要贡献。

公元763年5月6日，鉴真在日本奈良唐普提寺，双膝盘坐，面向西方的祖国而圆寂，终年七十六岁。此后，一千二百多年来，中日两国人民，一直怀着崇敬的心情，顷怀这位律法大师的功绩，1963年中日两国的宗教界、文化界、医药界，在扬州举行鉴真逝世一千二百周年纪念会。郭沫若写下了诗章，以志纪念：

鉴真盲目航东海，一片精诚照太清。
舍己为人传道艺，唐风洋溢奈良城。

日本学者森本司朗在茶书中披露，鉴真大师于唐玄宗天宝十二年（753）第六次

东渡时将中国的茶文化传到日本，这是迄今中国茶文化传到日本的最早记录，距今已有一千二百四十年了。这要比一般茶书上记载，由日僧最澄、海空来中国天台山学佛时将中国茶籽带回日本的时间，恰好早了半个世纪。

公元805年（唐顺宗永贞元年，仅在位数月。宪宗即位改元元和元年），日本高僧最澄、海空西渡来中国浙江天台山国清寺学佛，归国时带回了中国茶籽，种于日本近江台麓山地区，最澄倡导并建立了日本最古老的茶园——日吉茶园。两位日本高僧向本国传播了中国饮茶的风习。

据日茶书记载，公元815年日本嵯峨皇帝行幸近江国的唐崎，大僧都永忠，煎茶献给皇帝。这是日本关于饮茶的最初记录。森本司朗在茶书中还特别提到中国“茶道天才陆羽的煎茶法，早在嵯峨天皇（809—823）在位时传入了日本”。但是，来自中国的珍贵饮料，当时仅在留学僧侣中间流行，茶还没有普及到大众之间。在其后的一个多世纪的时间里，中日间的文化交流处于最低潮时期，所以，茶在日本的传播，到九世纪末，几乎完全断绝了。

（2）荣西和尚是传播中国茶文化的非凡使者

中国的茶叶种籽在日本生根，培育成大面积茶园，中国的茶文化在日本得到传播，做出最重要贡献的应属日本高僧荣西大师了。荣西可谓是重开中日佛教文化交流，向日本传播中国茶文化的一位非凡人物。

荣西，于1141年生于日本冈山市一个神官之家。十四岁出家受戒，到当时（日本）天台宗传播佛学的最高学府学佛。荣西在二十一岁时立志，步先哲的后尘，来中国学法，重开已中断了百年之久的中国留学之路。1168年，二十八岁的荣西，怀着求知的渴望，战胜了波涛汹涌的大海，在浙江明州（今之宁波）登陆。他怀着学到佛教的真谛，求得良师的心愿，遍访了江南的名刹古寺。最后到了浙江天台山万年寺，拜禅宗法师虚庵怀蔽大师为恩师，虔诚学习佛法。当虚庵禅师移居天童山景德寺时，荣西亦相随移居。因该寺年久失修而荒芜，需要改建，荣西为了报答恩师的厚恩，为筹集建寺良材，重回日本，经多方奔走，广集良材，组成木筏，在两年之后，历尽艰险，再次在明州登陆，并鼎力协助虚庵大师完成了景德寺的改建计划。荣西的至诚学法和广结善缘的精神，受到了天台、天童两寺僧众的钦敬。虚庵大师有赞美荣西的诗句：“锋芒不露意已彰，扬眉早堕知情乡”。赞扬荣西有卓越的见解和非凡的洞察力。

荣西来中国学佛，是在南宋高宗绍兴初年，社会相对稳定，江南各地茶园，还处于兴旺发展的时期，在北宋兴起的饮茶风尚，早已普及到了民间。当时街头、驿站、寺院门前均设有茶座，出一二文钱，便随处有茶可饮。而唐宋以来，寺院中僧侣为坐禅破瞌睡，饮茶早已成风习。荣西居住的天台寺一带，每年从春到夏都能看到农民的采茶、制茶等茶事活动，社会上下僧俗嗜茶的情景，更是耳闻目睹，这些都对荣西产生了深刻的影响。荣西在钻研浩瀚的佛教经典之余，也在埋头于茶的研究。

荣西于1191年7月（南宋绍熙二年）离开天童山景德寺，拜别虚庵怀蔽大师回国时，除带了许多经典外，同时也带了大量的茶树种子，回到了日本博多港。荣西回国后，除了自己在筑前、肥前两国交界处的背振山一带，播下了中国茶树种子外，还将茶籽送给山诚国的惠明上人。惠明上人，在栂尾山（即日今之宇治）中播种了茶种。宇治后来发展成为日本的著名产茶地。宇治的茶被称为“真正的茶”，十分珍贵。

荣西回国后，还将从中国带回去的岩山茶送给了正在患糖尿病的镰仓幕府的将军源实朝，并为其讲了吃茶养生之道。源实朝将军按荣西指点吃茶疗养，从而恢复了健康。荣西为了向日本全国推广饮茶之风，在归国的第二年，用日式汉字写出了日本的第一部茶书《吃茶养生记》二卷，献给了镰仓幕府。这部后来被称为日本国民健身法鼻祖的《吃茶养生记》，在时隔五百年之后于1694年以木刻版在京都问世，引起了茶道界，以及学习中国医术养生之道的人们的广泛重视。

据日本茶书介绍，《吃茶养生记》开篇有这样的记述：“茶者养生之仙药也，延寿之妙木也；山谷生之，其地神灵也；人伦采之，其人长命也，天竺唐人均贵重之，我朝日本酷爱矣。古今奇特之仙药也。”《吃茶养生记》不仅引经据典地论证了茶是养生的仙药，并结合自身的实践作了论证。荣西在书中引用佛教经典关于五脏——心、肝、脾、肺、肾等的协调乃是生命之本的论点，同五脏对应的五味是酸、辣、甜、苦、咸。心乃五脏之核心，茶乃苦味之核心，而苦味又是诸味中的最上者。因此，心脏（精神）最宜苦味。心力旺盛，必将导致五脏六腑之协调，每日每年时常饮茶，必须精力充沛，从而获致健康。

荣西禅师在日本被尊为“茶祖”。这同我们中国称陆羽为“茶圣”一样。荣西的《吃茶养生记》要比陆羽的《茶经》晚四百多年。但荣西的功绩正是他热诚研究中国茶文化，并广泛向日本大众传播，还将中国的茶树种子，播进了本国的土壤之中，茶叶得以在日本生根、繁植，尉成片片茶园；也正是由于荣西的这些奠基之功；为其后被称之为“茶道天才”的千利休所创造的，以“和敬清寂”为主旨的日本茶道文化开拓了道路。

4．王安石智辩中峡水

冯梦龙在《警世通言》：“王安石三难苏学士”一回书中，有这样一段品水若神的软事。在宋神宗年间，因苏东坡早年反对王安石新法，屡遭贬谪。元丰二年（1079）苏东坡刚刚任满三年，从湖州回京师（开封）侯旨时，又获罪于王安石，再次被贬出任黄州（今湖北黄冈市）团练副使。

赴任前苏东坡向王安石辞行时，王安石携东坡手道：“老夫幼年灯窗十载，染成一症，老年举发。太医院看是痰火之症。虽然服药，难以根除。必得阳羡茶，方可治，有荆溪进贡阳羡茶，圣上就赐与老夫，老夫问太医官如何煎服？太医官说：须用瞿塘中峡水，瞿塘在蜀，老夫几次欲差人往取，未得其便，兼恐所差之人未必用心。子瞻桑梓之邦，倘尊眷住来之便，将瞿塘中峡水携一瓮寄与老夫，则老夫衰老之年，皆子瞻所延也。”苏东坡虽对王安石和所任新职颇为不快，也只好领命出京赴任。

据《警世通言》所说，所谓瞿塘中峡水，并非瞿塘峡之水，而是指巫峡之水。原来古代曾称瞿塘峡为西陵峡，曰上峡；巫峡为中峡；西陵峡名为归峡，曰下峡。统称瞿塘三峡。而所谓阳羡茶，就是江苏宜兴茶，从唐宋以来即为朝廷贡品，因宜兴古曰阳羡（汉代县名）故以名茶。

苏东坡虽是天下有名才子，但因是获罪挂名谪官，无可事事，不过登山玩水，饮酒赋诗，军务民情，秋毫无涉。光阴迅速，将及一载，恰值州府马太守欲差苏东坡晋京呈送冬至表文，又令他想起王安石汲取中峡江水之托。正好苏夫人要回四川眉山家乡，东坡决定送她半程，到夔州他即反棹东下，以便取中峡水去东京复命。

未料，船从夔门折返后，下水舟行太快，一泻千里。而东坡见那峭壁千寻，触景

生情，又正想作篇《三峡赋》以明志。只因连日劳累，凭几构思，不觉睡去。及至醒来，中峡早过。东坡为了取中峡水，只好叫水手返航。但是，逆水行舟，颇令水手为难。东坡无奈，只好令水手在归峡岸上有市井街道之处泊舟靠岸。东坡分付苍头：“你上岸去看有年长知事的居民唤一个上来，不要声张惊动了他。”苍头领命，登岸不久，带一个老人上船，东坡以美言抚慰：“我是过往客官，要问你一句话。那瞿塘三峡，那一峡的水好？”老者道：“三峡相连，并无阻隔。上峡流于中峡，中峡流于下峡，昼夜不断，难分好歹。”东坡暗想道：“荆公胶柱鼓瑟。三峡相连，一般样水，何必定要中峡？”叫手下，给官价与百姓买个干净磁瓮，自立于船头，看水手将下峡水满满地汲了一瓮，用柔皮纸封固，亲手签押，即刻开船，返回黄州。

东坡晋京呈送贺冬表时，携瓮来到相府。王安石亲启封签。令人用银铫汲煨之，再取著名的定瓷碗一只，投阳羡茶一撮，候水沸如蟹眼时，急速沏茶，许久才见茶色。

王安石不由地问道：“此水何处取来？”

东坡道：“巫峡。”

荆公道：“是中峡了？”

东坡道：“正是。”

荆公笑道：“又来欺老夫了，此水乃下峡之水，如何假名中峡？”

东坡大惊。只好承认：“实是取下峡之水！老太师何以辨之？”

荆公道：“读书人不可轻举妄动，须是细心察理。这瞿塘水性，出于水经补注。上峡水性太急，下峡太缓，惟中峡缓急相半。太医官乃明医，知老夫乃中脘变症，故用中峡水引经。此水烹阳羡茶，上峡味浓，下峡味淡，中峡浓淡之间。今见茶色半晌方见，故知是下峡。”

东坡离席谢罪。

荆公道：“何罪之有！皆因子瞻过于聪明，以至疏略如此。”

书中王安石同苏东坡所论鉴水之道，还以比喻做人之理，告诫这位自视才高过人的苏学士，还要多读书，多实践。之所以常出差错，皆因未能细心洞察事理之故。至于王安石的偏方是否可医痰火之症，又当别论，“三难苏学士”的故事，亦可视为逸闻趣谈。但三峡水质优良却是无疑的，尤其是中峡泉水更是为品茗者所乐道。素有“扬子江心水，蒙山顶上茶”之誉。

5．陆放翁晴窗戏分茶

南宋诗人陆游写过一首著名诗篇《临安春雨初霁》：“世味年来薄似纱，谁令骑马客京华？小楼一夜听春雨，深巷明朝卖杏花。矮纸斜行闲作草，晴窗细乳戏分茶。素衣莫起风尘叹，犹及清明可到家。”

这首诗作于南宋淳熙十三年（1186）春。陆游时年已六十二岁。诗人一生力主恢复中原，抗击金敌，但他的爱国主张却屡遭朝廷主和派的打击，几次被免官。这次是奉孝宗帝召命，满怀着得以施展抗战抱负的希望，从家乡绍兴来到南宋京城临安（今杭州市），不料召见后却被任命为严州太守。孝宗这样做，只是为了表示赏识陆游的诗才，并不理会诗人的爱国主张。诗人显然感到有违夙志，心情很不愉快。诗人这首七律，正是含蓄地抒发了他当时感慨之情，写出了春雨季节杭州的风物。诗中“小楼一夜听春雨，深巷明朝卖杏花”成为传世佳句。

陆游这首诗虽非茶诗，但却在诗中写出了“晴窗细乳戏分茶”的绝妙的咏茶佳句，历来为研究茗事者所乐道。但这句诗里所蓄含的深邃意境，却正是此诗主题思想的发端，往往被注评家们忽略了。

原来诗人奉召进京的这几天，正逢春雨霏霏，一夜春雨过后，天气放晴。诗人坐在临安驿馆的晴窗之下、卓几之上，放好了纸笔，准备写封家书或诗章；同时又将刚刚烹好的一瓯香茗放在桌上。但诗人这时无兴趣写作，却被那鲜醇的茶香和茶瓯汤面上所呈现的奇异景象新吸引。所以，诗人在品茗之前或品茗之中就做起了“分茶”之戏了。

何谓“分茶”？有的注评者云：诗人在烹茶之前在细心的挑选茶，将次者“分”出去。殊不知，宋代所饮之茶。特别是高档之茶，并非今日之散茶，而是研膏茶，在烹煮之前要经过烤茶、碾茶和罗茶。诗中“细乳”二字，正好说明诗人当时品饮的是高档研膏茶碾成的末茶。

将要往沸汤里投放的是经过罗好的末茶，何有好次之分？如说可“分”者，只能有多寡之分，如只“分”多少，又何有“戏”之说？

分茶之戏，始于宋代。明陆树声著《茶寮记》附文中有一节曰《茶百戏》：“茶至唐始盛。近世有下汤运七别，施妙诀，使汤纹水脉成物象者：禽兽、虫鱼、花草之属，纤巧如画，但须臾即就散灭。此茶之变也，时人谓茶百戏。”诗人写其在“晴窗”之下作“分茶”之戏，也并非是施什么“妙诀”，只是他被茶瓯汤面上所呈现出的变化多端的物象所吸引，在品尝着香醇的细如乳状的茶花（即沫悖）的同时，用匙箸在轻轻地搅动茶汤，随之出现幻变莫测的景象：有浓有淡，有如世态之炎凉；有聚有散，宛似人生之悲欢离合；有沉有浮，这岂不若宦海生涯变幻莫测；有的如一幅完美的山水画卷，顿时又断裂开来，这不正象征着大宋的半壁江山，被金国分割而去吗？诗人从“分茶”游戏中，在茶汤里看到变化无常物象，联系到来临安后的际遇，虽蒙孝宗皇帝召见，却并未被重用，只是任命他去较偏僻的严州当太守（按：严州在今广西桂林地区，唐宋时为西南少数民族“生獠”——古时对西南夷之称谓——所居之蛮荒之地），当时也许只领二三个小县。这无疑给陆游的满腔报国之情泼上了一瓢冷水；而驿馆前的车马亦十分稀少，朝中的显贵权臣，也并未来祝贺将要去当地方长官的爱国诗人。这令陆游的心里很不平静，大有报国无门，怀才不遇的嗟叹，对奉诏晋京也颇感懊恼，对官场生活则更觉得十分淡泊。看来应该及早离开这“世味年来薄似纱”的京师。估算时间尚可以在清明之前赶回绍兴乡下的老家去，诗人似乎从那些“分茶”之戏中产生的幻变无常，须臾破灭的物象中看到了令人悲叹、难以忍受的冷酷现实。这时，在诗人心灵里激起的层层波澜，遂凝结成了诗的语言，于是诗人挥毫写下了这首有传世名句的诗篇。

6．陈用宾六诏杯茶邀仙人

春梦惯迷人，一品朝衣，误了九环仙骨。鸡鸣紫陌，马踏红尘，军门向那头跳出？

空山曾约伴，八闽片语，相徼六诏杯茶，剑影横天，笛声吹海，先生从何处飞来？

这副楹联为明代云南军门陈用宾所书。现仍悬于昆明市金殿风景区环翠宫。

环翠宫，坐落在昆明市东北郊鸣凤山山麓，距市区约七里。这里山势嵯峨，“左挹华山之秀，金马腾辉；右临昆海之滨，碧鸡焕彩。”松柏苍翠，风景秀丽；殿阁峥嵘，空气清新，真乃是“无双玉宇无双地，一半青山一半云”的道教胜地。

昆明金殿风景区和陈用宾的这副对联，还有一个带几分神秘色彩的民间传说。明万历年间（1573—1620），身居云南军门、

巡抚要职的陈用宾非常崇信道教。说他一天夜里梦见仙人吕洞宾约他翌日清晨在鸣凤山相会。陈用宾准备在这千载难逢的人仙幸遇之时，请吕真人品尝云南六诏名茶。

第二黎明，金鸡报晓之时，陈用宾即策马来到鸣凤山麓恭候。这时，只见一个放羊老者，用绳子牵着羊，在山边用一口沙锅煨芋头，另一口锅作锅盖。当他走近看时，那老者忽然不见了，带绳子的羊也在瞬间不知去向。陈用宾见此情景，恍然大悟，两口相迭，不就是“吕”字吗？带绳子的羊，意味是“纯阳”。这个老者不就是吕纯阳——吕洞宾吗？这是吕真人在点化他：鸣凤山乃是洞天福地啊！

于是，在陈巡抚的主持之下，于明万历三十年（1602），仿照湖北武当山七十二峰之中峰太和宫的建筑形式，在鸣凤山山麓大规模地创建太和宫，修紫禁城，“三天门”，铸铜建北极真武殿，供奉真武帝君。从此，这里就成了云南省著名的道教宫观。早在明代，“鹦鹉春深”就列为昆明的八景之一。现在这里仍是春城的旅游胜地，一年四季，游人如潮。

万历年间，在创建太和宫的同时，还兴建了环翠宫，又名吕仙祠、鹦鹉宫。在吕仙祠落成之时，陈用宾题了这副著名的“春梦”——“空山”联。这副楹联写得酒脱飘逸，情景交融，意境深邃，对仗工稳。作者运用对联特定的语言表达形式，婉转地表露了他自己既迷恋“春梦”般的高官厚禄；又向往能够飞仙出世，去寻求长留天地之间的“九环仙骨”的矛盾心理。

至于陈用宾是否真的“空山曾约伴”，遇见了吕仙人，是否如联语所云他用“八闽片语”（福建地方话，陈用宾是福建人），以“六诏杯茶”相邀吕洞宾。疑信者参半，见仁见智，任由评说。

也许有人会提出这样的疑问：故事、联语都很美妙，何以选入茶文化大观呢？其实这在文题中已经作了回答。唐诗人卢仝在《谢孟谏议寄新茶》歌有云：“七碗吃不得也，唯觉两腋习习清风生。蓬莱山在何处？玉川子乘此清见欲归去。”唐诗僧皎然在《饮茶歌送郑容》：“丹丘羽人轻玉食，采茶饮之生羽翼。”这都是说饮茶可以羽化成仙（其实诗作者也明白，饮茶是不能羽化成仙的）。而陈用宾这副楹联构思工妙、别开生面之处，乃是以品茗邀仙人。饮茶可以羽化成仙，是为人们所津津乐道的茶文化，而以“六诏杯茶”与仙人相邀，不更是绝妙的茶文化吗？在浩如烟海的古典诗司、联语中，写以茶邀仙者是很少见的。况且传说中的吕洞宾又是一位酷爱饮酒的游仙。不是曾有联语说：“吕纯阳三过（洞庭岳阳楼）必醉”吗？而陈用宾在他的联语中不是写请吕洞宾饮酒，而是品茗悟道。从而给这副楹联更凭添了几分清雅而神秘的韵味。可以说，陈用宾这副对联，是今古咏茗典故中的上乘佳作。

7．贾宝玉品茶栊翠庵

曹雪芹在《红楼梦》若干回书中，都写了世宦贵族贾府的公子、小姐、老太君、少妇人等的日常饮茶故事，其中第四十一回“贾宝玉品茶栊翠庵”，是专写茶事的上乘佳作，读来韵味无穷，妙趣横生，真可谓是文、人、茶、水、器五美俱全。文言闲情雅趣；人乃灵秀妙人儿；茶属乌君山珍品；水是梅雪雨液；器尽古玩奇珍。

也许，从《红楼梦》问世以来的二百多年间，凡是喜爱涉猎茶道文章的，都十分欣赏曹雪芹这篇茶茗飘香今古的精妙文字。

栊翠庵品茶，是在“史太君两宴大观园”散席之后，贾母在宝玉、黛玉、宝钗的簇拥之下，带着刘姥姥到园中散步。为了寻求凉爽清幽，信步来到了栊翠庵。妙玉把

贾母等众人相迎进去，并笑着往东禅房里让。

贾母道：“我们才都吃了酒肉，你这里头有菩萨，冲了罪过。我们在这里坐坐，把你的好茶拿来，我们吃一杯就去了。”只见妙玉亲自捧了一个海棠花式雕漆填金“云龙献寿”的小茶盘，里面放了一个成窑五彩小盖钟，捧与贾母。

贾母道：“我不吃六安茶。”

妙玉笑道：“知道。这是老君眉。”

贾母接了又问：“是什么水？”

妙玉道：“是旧年蠲〔juān〕的雨水。”意思是精心收存的洁净雨水。贾母便吃了半盏，笑着递与刘姥姥说：“你尝尝这个茶。”刘姥姥便一口吃尽，笑道：“好是好，就是淡些！再熬浓些更好了。”贾母众人都笑起来。然后众人都是一色的官窑脱胎填白盖碗。

贾母吃茶询茗问水，妙玉备茶选水，亦非同常品，盛茶的器皿，虽按尊卑有精平之分，但也得体自然。说明他们都是精通此道的。而妙玉更是熟知贾母的饮茶习惯，投其所好。

贾平说她“不吃六安茶”，就是等于说她不喜欢吃绿茶。六安茶，就是今产于安徽六安、金寨、霍山（金寨、霍山过去同属六安州）的六安瓜片，是我国的著名绿茶品种之一，明、清以来就享有盛誉。从明初起即是宫廷贡品，曹雪芹写《红楼梦》时，六安茶也是茶中珍品。据有关资料说，六安茶最初投放市场的时间是1905－1920年间的清末民初。

妙玉给贾母煎的“老君眉”，是比六安茶更为名贵的乌君山茶，产于福建省光泽县城东北约50公里的乌君山。老君眉“叶长味郁”。[笔者按：此前有的评“贾宝玉品茶栊翠庵”的文章，将老君眉茶误为湖南岳阳洞庭君山茶。这三十余年的误传，由周靖民先生在《岳阳君山茶诸问题的剖析》一文之“九、老君眉不是君山茶”而解开了“谜底”。此文刊载于《中华茶人》1995年第一期上。为使茶文化界同仁与广大读者了解此案之始末，特将周先生的这节文章，作为笺注附本文之后。]

贾母吃茶，是栊翠庵品茶之序幕。妙玉的茶艺表演，是通过宝玉的细致观察第次展开的，其精彩处是“三玉一钗”“吃体己茶”。就在贾母吃茶，同刘姥姥等人说笑之间，只见那妙玉便把宝钗、黛玉的衣襟一拉，二人随她出去，宝玉悄悄地随后跟了来。只见妙玉让他二人在耳房内，宝钗便坐在榻上，黛玉便坐在妙玉的蒲团上。妙玉自向风炉煽滚了水，另泡了一壶茶。

宝玉便轻轻走进来，笑道：“你们吃体己茶呢！”二人都笑道：“你又赶了来撤茶吃（吃蹭茶）！这里没有你吃的。”

品茶的清韵雅趣是，出身书香门第的庵主妙玉在款客奉茶中，评水论器，展示珍藏；评论中透露高雅，谈笑间暗蕴尘缘。

宝玉又见妙玉另拿出两只杯来，一个旁边有耳，杯上镌着“瓟瓢斝〔音：bān páo jiǎ〕三个隶字，后有一行小真字：“王恺珍玩”；又有“宋元丰五年四月眉山苏轼见于秘府”一行小字。妙玉斟了一斝递与宝钗。那一只形似钵而小，也有三个垂珠篆字，镌着“点犀□（□：qiáo），妙玉斟了一□与黛玉，仍将前番自己日常吃茶的那只绿玉斗来斟与宝玉。

宝玉笑道：“常言‘世法平等’：他两个就那样古玩奇珍，我就是个俗器了？”

妙玉道：“这不是俗器？不是我说狂话，只怕你家里未必找出这么一个俗器来呢？”

宝玉笑道：“俗语说：‘随乡入俗’，到了你这里，自然把这金珠玉宝一概贬为俗器了。”

妙玉听如此说，十分欢喜，遂又寻出一只九曲十环一百二十节蟠虬雕竹根的一个大盏出来，笑道：“就剩了这一个，你可吃的了这一海？”

宝玉喜的忙道：“吃的了。”

妙玉笑道：“你虽吃的了，也没有这些茶你遭塌。岂不闻，‘一杯为品，二杯即是解渴的蠢物，三杯便是饮驴了。’你吃这一海便成什么。”说的宝钗、黛玉、宝玉都笑了。妙玉执壶，只向海内斟了约有一杯，宝玉细细吃了，果觉轻醇无比，赏赞不绝。

曹雪芹在这回书中，无论是写史太君饮茶，或是“三玉一钗”吃体己茶，都突出了一个品字。一口为尝，三口为品。在妙玉向贾母献茶时，贾母只吃了半盏茶，这正是“品评此中滋味，寻来无尚清凉”。而同时，又衬以刘姥姥将贾母递给的半碗茶一饮而尽，又说茶淡了些，惹得贾母等众人大笑，这是从反面写这乌君山珍品“老君眉”只有细细品尝，才能领略其甘醇甜爽的滋味，并非是解渴之蠢物。在妙玉请宝钗、黛玉、宝玉三人“吃体己茶”时，虽未明写吃的是什么茶，但自然是胜于“老君眉”的茶中名贵珍品了。物以稀为贵，所以主客均斟一杯品饮。茶香发于水，所以古人饮茶特别讲求选汲名泉佳水烹茶，谓之品泉。栊翠庵“三玉一钗”“吃体己茶”不同凡品的是妙玉以梅花雪液烹茶待客。当大家吃了这“轻醇无比”的香茶之后——

黛玉因回：“这也是旧年的雨水？”

妙玉冷笑道：“你这个人，竟是个大俗人，连水也尝不出来！这是五年前我在玄墓蟠香寺住着，收的梅花上的雪，统共得了那一鬼脸青的花瓮一瓮，总舍不得吃，埋在地下，今年夏天才开了。我只吃过一回，这是第二回了。——你怎么尝不出来？隔年蠲的雨水，那有这样清淳？……！”

试想，那聪明绝世，论人品才情为《红楼梦》之最的林黛玉，一向善刚任性，以知识阅历过人自许，因在品茶时未尝出水品，却被那孤高怪僻，以品泉大家自居的妙玉数落得竟是一个连水都尝不出来的“大俗人”。当时黛玉心中或许微感不快，也只好默然折服了。而那从容大雅，静慎安详，却善见机行事，左右逢源的薛宝钗，深知妙玉“天性怪僻，不好多话，亦不好多坐，吃过茶，便约着黛玉走出来。”

曹雪芹写栊翠庵品茶，巧妙而又自然的把品茶同欣赏古玩奇珍——茶器相互烘托，更是独具品茗风雅之韵，给“三玉一钗”“吃体己茶”凭添了无限的乐趣和风情。

且不论妙玉给贾母献茶时捧出的海棠花式雕漆填金“云龙献寿”小茶盘里托着明代成化窑所产五彩小盖钟之珍贵，又是何等典雅而得体；且看，妙玉给宝钗斟茶的杯子为“王恺珍玩”，名曰：“[illegible]瓟罍”。这件茶具，不仅名字起的新奇，匠心独运；而其形状亦十分别致：“[illegible]瓟，为瓠属，是一种体形较小的葫芦；而罍，是一种古代铜制大酒器，其形似古爵，而体较大，在商代很盛行。可以想象，这是一只既有小葫芦的圆润可爱，又有古代爵状酒器古雅而珍奇的特殊茶器。这自然可以称得上是“珍玩”了。王恺是晋代官僚中最富有者；而其杯上又书有：“宋元丰五年四月眉山苏轼见于秘府”一行小字。把“王恺珍玩”同北宋大文学家、书画家、品泉大师联系起来，这就使这个已有一千三百多年（以晋末420－清乾隆1763或1764曹雪芹逝世时间推算）的王恺珍玩更成为稀世之珍。那妙玉给黛玉斟茶时选用的茶器，小巧如钵，名曰：“点[illegible]”。是用犀牛角制作的古代碗类器皿，其横断面中心有白点，这个古玩中蕴含着唐李商隐诗“心有灵犀一点通”的典故，更是别具寓意和清雅之趣。

至于，妙玉为宝玉两次易杯，则是别具

寓意和暗蕴一缕世情的。试想那“气质美如兰，才华馥比仙，天生成孤僻人皆罕”的妙玉是何等孤芳自赏，“过洁人同嫌”之人，但却把自己日常饮茶用的“绿玉斗”给宝玉斟茶，而宝玉偏说它是“俗器”，惹得妙玉大发一番议论，又寻出那只蟠虬整雕竹根大盏来，导出了“驴饮”之论，令人忍俊不禁，都笑了起来。妙玉虽身在清修之所，但其尘缘未了，在其心灵深处对怡红公子却有一缕隐隐幽情，并把宝玉视为“素衣”中的知己。所以她在品茶中同宝玉谈笑风生，毫无道家戒律之束。

曹雪芹在《红楼梦》第四十一回书中，把栊翠庵品茶，写得别具风韵，并非是小说家的文艺笔墨，而其在茶品、器皿、人物、环境等方面，无处不体现古代品茶时所寻求的高雅风韵。明陆树声在《茶寮记》“煎茶七类”所论——人品、泉品、烹点、尝茶、茶候、茶侣、茶勋——论及“人品”时曰：“煎茶并非浪漫，要须其人与茶品相得，故其人每传于高流隐逸……。”那精通茶道的妙玉，亲自煎汤烹点，可谓其人与“泉品”（梅花雪水）、“茶品”（乌君山之茶）是何其相得益彰。“茶候”所探寻的“凉亭静室，明窗曲几，僧寮道院，松风竹月”之清雅环境，而那妙玉所居的栊翠庵似更胜一筹，院里花木繁盛，整洁清雅；禅堂静室之内则是窗明几净，古玩生辉，似乎是连羽士神仙都宜品茗的幽境所在。而那“茶侣”呢？更是妙不可言，除却“缁衣”尽是“红楼”神仙眷。“吃体己茶”的四人中，竟有三人（黛玉、宝钗、妙玉）是“金陵十二钗”中人物；另一位则是“红楼”中大名鼎鼎的颈项上佩带“通灵宝玉”的怡红公子。——他们是茶侣——情侣——“木石前盟”——“金玉姻缘”——另加一层“缁流”(妙玉)与“素衣”(宝玉)之间的那种淳若茶、淡如烟，是情谊，又若有隐隐尘缘，似真如幻，只有灵犀会意，不可言传的微妙关系。这也许就是曹雪芹大师写“栊翠庵品茶”的真正要旨所在吧，也正是有鉴于此，它才成为今古文学作品中脍炙人口的品茗佳篇。

试论以雪水煎茶

雪液清甘涨井泉

自携茶灶自烹煎

陆羽以其数十年的品泉经验，在其所著《茶经》“五之煮”和“六之饮”两章里都把饮茶对水品的选择，放在十分重要的地位。并强调烹茶选水时“用山水上，江水中，井水下。其山水拣乳泉石池漫流者上……”。其后又著水品篇《煮茶记》所列天下名泉佳水二十品。陆羽品鉴天下名泉，是对中国茶文化的又一大贡献，对后世茶事活动产生过很大影响。但陆羽的《煮茶记》（今已失传，仅见诸于唐张又新《煎茶水记》所载）在对天下名泉佳水的次第排列中，将雪水排在二十品之末，似有欠公允之处。这正如张又新在《煎茶水记》所云：“夫显理见物，今之人不迨于古人。盖有古人未知而今人能知之者。”神州疆土广袤，天下之大，古人之足岂能尽涉？尽管陆羽一生足迹遍布巴山蜀水，荆楚大地，吴越山川，但却未到过（严冬）银装世界的北国，未领略过那冰雪之风韵，当然也未尝过北方以雪水煎茶之甘芳了。

在陆羽之后，唐宋以来的品泉者认为以雪水烹茗是高人雅事，在诗词中每有咏赞以雪水煎茶的诗句。如白居易《晓起》有:“融雪煎茗茶，调酥煮乳糜。”唐陆龟蒙与皮日休唱和咏茶诗有：“闲来松间坐，看煎松上雪。”宋陆游《雪后煎茶》有:“雪夜清甘涨井泉，自携茶灶自烹煎。”从这几首咏茶诗中可以领略到古代的高人雅士那种赏雪景、煎雪茶之斯情斯景是何等美妙。他

们是在那漫天飞舞的大雪之后，来到松林之间，或山泉之畔，燃风炉，烹新雪，煮香茗；或即兴低吟，或和诗高唱，细细品尝，领略那大自然赐予的凛冽甘芳。

古人品泉素以“轻、清、甘、洁为美。清甘乃水之自然，独为难得”（熊明遇《罗芥茶记》）。而诗中所言古人烹茶之雪是取之青松之端，山泉之上，飞尘罕到，绝无污染，自然是可以达到“轻、清、甘、洁”之标准了。

也许读者会有这样的疑问：尽管雪水清洁甘芳，可以同天下名泉媲美吗？何以说陆羽将雪水排在第二十品之末是有欠公允呢？清乾隆皇帝是一位嗜茶者，他活了八十八岁，是清代帝君中长寿者，据说，那是得益于茶。他一生酷爱饮茶，特别是晚年更是嗜茶如命。他八十五岁快退位时，有位老太医官惋惜地说：“国不可一日无君。”而这位将要当太上皇的盛世之君却幽默地说：“君不可一日无茶。”他一生尝遍天下名茶，也品鉴过许多天下名泉，并有独到的品鉴方法。对水质的清、轻、甘、洁都作出全面的比较，并以特制的银斗来衡量各地泉水，除清、甘、洁三项之外，以其轻者为上。他在钦定北京玉泉山玉泉为“天下第一泉”之后说：“然则，更无轻于玉泉者？曰：有！乃雪水也；尝收积素而烹之，轻于玉泉斗轻三厘。雪水不可恒得。”这说明，以乾隆品泉实践及其衡量标准，以雪水烹茶，甚至胜于“天下第一泉”玉泉之水，更胜于被唐陆羽、刘伯刍评“天下第二泉”的无锡惠山石泉水（乾隆皇帝评其为“天下第三泉”）了。这至少说明不应把雪水列在天下名泉佳水之末等。

自然界的一切事物，无不以其时间、空间、地点及其具体条件为转移。试想古代的神州大地人口稀少，（如乾隆十八年，即1753年为例，当时全国人口，尚不到现在的十分之一，只有10275万人）地下资源特别是能源远未开发，先民们居住的生活环境，尤其土地广阔的北方，不知要比现在好多少倍。古时的隆冬季节漫天大雪下过，就如唐柳宗元在《独钓》诗中所描绘的那样：“千山鸟飞绝，万径人踪灭。”如在这般的银装玉琢世界，品泉者“却喜侍儿知试茗，扫将新雪及时烹。”（《红楼梦》第二十三回，贾宝玉《冬雪即景诗》）当今的广大饮茶者及茶艺学者，是赞同以雪水烹茶的。也许会赞成将古代雪水品位晋升在名泉之前列。

在探讨古人以雪水煎茶时，研究“红楼”茶事的学者，对曹雪芹在《红楼梦》第四十一回“贾宝玉品茶栊翠庵”中，妙玉用在地下珍藏了五年的、取自梅花上的雪水煎茶待客，是否还能那样清淳提出了质疑。

黛玉、宝钗、宝玉、妙玉四人，在栊翠庵妙玉静室中“吃体己茶”时，妙玉在回答黛玉询问时说：“这是五年前，我在玄墓蟠香寺住着，收的梅花上的雪，统共得了那鬼脸青的花瓮一瓮，总舍不得吃，埋在地下，今年夏天才开了。我只吃了一回，这是第二回了。你怎么尝不出来，隔年蠲的雨水，那有这样清淳？”

如果仍将雪水列在名泉、江、井水之末，又在地下埋了五年，就一般推论，自然是不合清洁甘美之标准了。问题是陈年之雪水是否就不清淳？其实不然。何以见得陈年雪水还能那样清淳呢？有诗为证：

绝胜江心水，飞花注满瓯；
纤芽排夜试，古瓮隔年留。

这是在清光绪年间曾任四川盐茶道，精于品茗韵事的吴珩（字佩之，号我鸥。浙江仁和人。道光十二年进士、改庶吉士）所作《雪夜煎茶》。诗人描写每逢严冬大雪之时，他直接接取漫天琼花入瓮，然后，像以古窖保存佳酿美酒一样，封闭起来，当来年再逢大雪之夜，打开“古瓮隔年留”的玉液

般的雪水，“纤芽排夜试”，品茗赏雪，陶然自得。这首诗至少说明，以古瓮隔年留的雪水煎茶，是胜过被品泉者推崇的“扬子江心水”的。而妙玉是从凌寒开的梅花上扫取的晶莹积素，这就更自清甘洁美一筹，再加之妙玉是寺庵中清修之人，则更精于养水品茗之道，如有养水秘法，以珍藏了五年的梅花雪液来煎茶，也许真如书中宝玉吃了妙玉所煎之茶果觉轻醇无比甘芳异常呢？

但凡世间显理见物，就以认识论而言，一般是今人胜于古人；然则亦往往有古人知之，而今人未能知之者。本文拟以一副蕴含认识论哲理的联语作结，这也许是会为人们在探讨栊翠庵品茶时，妙玉用珍藏了五年的雪液煎茶，是否合乎水品清洁标准？留下一道供读者思考之题：

境自远尘皆入咏，
物含妙理总堪寻。

这是清乾隆皇帝为颐和园宝云阁前牌坊所题之楹联。宝云阁在万寿山佛香阁西南，俗名又称之为铜亭、铜殿。这副楹联的主旨是：大自然界万千事物所蕴含的哲理，是奥妙异常的，只要悉心研究，总是可以探寻得到的。

绿香亭众才女品茗论茶道

燕小姐烹茶款佳客
绿香亭品泉论古今

清李汝珍在《镜花缘》第六十一回书中，写了唐代告老还乡的老总兵燕义的女儿紫琼小姐，同准备进京赴试的唐闺臣、林婉如、廉锦枫、洛红蕖等二十五位才女，在燕府花园“绿香亭”品茶论茶道的故事。细细品评这篇故事，并非是酒余饭后之闲文雅趣，这回书中给人以许多有关茶学的知识，更有令嗜茶者闻之足戒的警世之言，文中虽有些过正之处，但足可令读者领略作者之良苦用心。故事是这样开始的：

是日早饭后，老夫人叶氏命丫鬟们引众小组到花园里游玩。桃杏初开，柳芽吐翠，一派春光，甚觉可爱。大家随意散步，到处畅游一番。

紫琼道：“妹子这个花园，只得十数处庭院，不过借此闲步，其实毫无可观；内中恰有一件好处，诸位姐姐如有喜吃茶的，倒可以烹茗奉敬。”

枝兰音道：“莫非此处另有甘泉，何不见踢一盏？”

紫琼道：“岂但甘泉，并有几株绝好株树，若以鲜叶泡茶——妹子素不吃茶，固不能知其味——只觉其色更好看。”

于是，紫琼在前引路，不多时来到一个庭院，当中一座亭子，四围都是茶树，那树高矮不等，大小不一，一色碧绿，清芬袭人。走到亭子跟前，上悬一额写着“绿香亭”三个大字。正在众才女议论“绿香亭”匾额之时，仆妇、丫鬟们已奉小姐之命，将烹好的香茶捧进亭中。众人各取一杯，只见其色比嫩葱还绿，甚觉爱人，及至入口，真是清香沁脾，与平时所吃，迥不相同，个个称赞不绝。

闺臣道：“适才这茶，不独茶叶清香，水亦极其甘美。那知紫琼姐姐素日却享这等清福？”

紫琼道：“妹子平素从不吃茶。这些茶树都是家父自幼种的。家父一生一无所好，就只喜茶。因近时茶叶每每有假，故不惜重资于各处购求佳种。如巴川峡山大树，亦必费力盘驮而来。谁知茶树不喜移种，纵移了千珠，从无一活。所以古人结婚，有下茶之说，盖取其不可移植之义。当日并不留神，后来移一株死一株，才知是这缘故。如今园中惟存十余株，还是家父从前于闽浙江南等处觅来上等茶子栽种活

的。家父著有《茶戒》两卷，言之最详。将来发刻，自然都要奉赠。”

黎红红道：“妹子记得六经无茶字，故名目多有不知，令尊伯伯既有著作，姐姐自必深知，何不道其一二，使妹子得其大略呢？”

紫琼道：“茶，即古荼字，就是《尔雅》荼苦檟的荼字。《诗经》此字虽多，并非茶类。至荼转茶音，颜师古谓汉时已有此音。读茶最为简截。至于茶之名目，郭璞言早采为茶，晚采为茗。《茶经》有一茶二檟三蔎四茗五荈之称，今都叫做茶，与古不同。”

《镜花缘》作者通过紫琼小姐关于茶之益与害的一节论述中有关“害多益少”之论，却有不可取之处，这是同当今茶叶科学、医药学关于茶叶能防病、治病、有利于身体健康的科学结论完全相反的观点。但这节书中言以燕老总兵由于嗜茶太过，在年老体弱、业已患病的情况下，仍无节制地大量饮茶，致使身体受到严重危害等情节，仍可视为作者向嗜茶者发出的警世之言，足可令嗜茶者闻之足戒。

书中关于假茶之论述，亦可视为警世通言，仍有现实意义，足令人们从中获得教益。

谭惠芳道：“适才姐姐言茶叶多假，不知是何物做的？这假茶是自古已有，还是起于此时呢？”

紫琼道：“世多假茶，自古已有。即如张华言饮真茶令人少睡。既云真茶，可见前朝也就有假（茶）了。况医书所载不堪入药。假茶甚多何能枚举。目下江浙等处以柳叶作茶，好在柳叶无害于人，偶尔吃些亦属无碍。无如人性狡猾，贪心无厌，近来吴门有数百家以泡过茶叶晒干，妄作药料，诸般制造，竟与新茶无二，渔利害人，实可痛恨。起初制造时，各处购觅泡过干茶。近日远处贩茶客人至彼买货，未有不带干茶以做交易。

“至所用药料，乃雌黄、青熟石膏、青鱼胆、柏枝之类。其用雌黄者，以其性淫，茶叶亦性淫，二淫相合，则晚茶残片一经制作，即可变为早春；用花青取其色有青艳；用柏枝汁取其味，带清香；用青鱼肚漂去腥臭，取其味苦；雌黄性毒，经火甚于砒霜，故用石膏，以解其毒；又能使茶起白霜而色美。人常饮之，阴受其毒，为患不浅。苦脾胃虚弱之人，未有不患呕吐，作酸胀满腹疼痛等症。”

紫琼小姐所言古代在茶叶销售中骇人听闻的大规模造假茶的欺骗伎俩，对于现在许多饮茶爱好者来说，也是闻所未闻的。

但凡天下之事，有真就有假。近年来各地报刊、电视台披露的制造、贩运、批发、销售假烟、假酒、假药的案例，屡见不鲜，屡禁不绝，造成的社会危害，极其严重，已引起社会各界的高度重视，正在大力根治之中。至于，《镜花缘》中所言古代商人制造假茶，渔利害人事，也确存在于今日社会的阴暗角落之中，也是屡禁不绝的。如，数年前，某君偕夫人去杭州西湖游览，在苏堤附近，遇有一个青年人，手提帆布包，也许因见他们是外地人之故吧，即上前搭讪：“老先生，您想要点好茶吗？我是茶厂的，这茶是作为奖金发的，比较多，自己吃不完，拿出来卖点。”在说话之间，那青年人就伸手掏出一小包茶，打开一看，条索紧结，清香扑鼻，其色味如新花茶。某君夫妇是在旅途之中，也需要买点茶，在路上饮用。于是就化数元钱买了一包（约有三两），随手装入提包之中。当他们临出园之前，在平湖秋月附近，看到一块广告牌上贴有一张公告：“近日在西湖游览区不断发现卖假茶的，他们采取以假乱真和调包计等手段，坑骗游人，请勿上当！”云云。并将以塑料薄膜包装的两包假茶钉在广告牌上示众，告

戒游人。某君立即感到上当了，当打开纸包一看，这哪里是方才看到的“好花茶？”的确是柳叶及最下等少量的茶叶的混合物，散发着草腥之气味。诚实善良的人们，谁会想到，在这美丽的西子湖畔光天化日之下，竟会有人以假行骗，渔利害人呢？

毛泽东饮茶粤海未能忘

饮茶粤海未能忘，
索句渝州叶正黄。
三十一年还旧国，
落花时节读华章。
牢骚太盛防肠断，
风物长宜放眼量。
莫道昆明池水浅，
观鱼胜过富春江。

这首诗是毛泽东于1949年4月29日写的《七律·和柳亚子先生》。此前柳亚子先生于3月28日写了一首《七律·感事呈毛主席》。诗中流露出他怀才不遇，想离京归乡隐居的消极情绪。

毛泽东在这首唱和《七律》中，以他那春风大雅能容物的伟大胸襟，通贯全篇的友谊挚情，和那富有哲理、一字千钧的诗句，规劝柳亚子先生要“风物长宜放眼量”。请他不要改变前来北京参加政治协商会议和建国事业的初衷，难道忘记了“粤海共品茶”时所结下的诚挚友谊吗？希望他不要离开相交有年的老朋友而回乡去钓鱼吧。先生如有闲暇和雅兴，为何不去“晴光总圣明”的颐和园昆明湖畔垂杆相钓呢？那是何等的赏心乐事啊。

毛泽东这首颇具艺术魅力的诗篇，在柳亚子先生面前展现了一幅美好的图景：这曾经“引无数英雄竟折腰”的万里江山，一旦回到了人民的怀抱，一旦驱除了曾在这块土地上翩翩起舞的“百年魔怪”，一旦荡涤了大地上的污泥浊水，那自古多骄的神州大地，就会更加山川秀媚，草木贲华，生机勃勃，一派春光。在中国两个命运的大决战中，人民已赢得了决定性的胜利，一个如旭日东升的新中国就要在这世界的东方诞生了，她将以巨人的雄姿挺立于世界民族之林。

柳亚子先生在毛泽东这首如春风般鼓荡心胸，字里行间充满友情的呼唤的诗篇的真诚感召下，终于令他心悦诚服地决定留在北京参加新中国的建设事业。

追寻毛泽东和柳亚子先生的交往与友情是很有意味的。1926年春，毛泽东在广州主持著名的“农民运动讲习所”，并写成了《毛泽东选集》第一篇文章：《中国社会各阶级的分析》。是年，柳亚子先生在广州第一次会见了毛泽东（时以字润之行）。其时正是国共第一次合作，北伐战争节节胜利，农村革命运动如火如荼；而毛泽东正在广州、武汉培训中国农运的骨干人才，欲把革命星火燃遍神州大地。而作为中国同盟会和国民党早期成员的柳亚子先生，正在广州主持新南社，热情支持国共合作和北伐战争。他对刚过而立之年的毛泽东胸怀天下，激扬文字，指点江山的宏图远略十分钦佩。正是在这样的历史背景下，柳亚子同毛泽东在粤海品茶，谈诗论道，纵议天下大事，这自然是两位哲人都难以忘怀的平生快事。而作为中国革命领袖的毛泽东，则更注重同这位赞同中国革命的党外人士的交往，向来珍视同亚子先生的友情。

毛泽东和亚子先生在羊城分手之后，在风云变幻之中，仍频有书信往来，在四十年代初至1944年底，柳亚子先生常有书信、照片、诗作寄给在延安的毛主席。其诗有“云天倘许同忧国，粤海难忘共品茶”之名句。1944年11月21日，毛主席在致亚子先生的信中说：“广州别后十八年中，你

的灾难也受的够了，但是没有把你压倒，还是屹然独立的，为你并为中国人民庆贺！……很想有见面的机会，不知能如愿否？”1945年8月28日，毛主席从延安飞往重庆同蒋介石谈判。毛主席同亚子先生在渝邂逅重逢，8月30日，在曾家岩写诗呈毛主席。其诗曰：

阔别羊城十九秋，
重逢握手在渝州，
弥天大勇诚能格，
遍地劳民战倘休。

毛泽东于10月7日致信：

亚子先生吾兄道席：

迭示均悉。最后一信慨乎言之，感念最深。……初到陕北看见大雪时，填过一首词（注：指1936年2月写的《沁园春·雪》，因亚子先生在前信中要毛主席填词，故有此复）似与先生诗格略近，录呈审正。敬颂道安！

毛泽东

10月7日

毛泽东于1946年1月28日，致柳亚子先生的信中引用了亚子先生的诗：“‘心上温馨生感激，归来絮语告山妻。’（注：这是柳亚子1945年秋写的《毛主席招谈于红岩嘴办事处，归后有作，兼简恩来、若飞》一诗中的两句。）我也要这样说了。总之是感谢你。相期为国努力。”

1949年3月，中央领导机关迁到北京（按：时称北平，本文中均称北京）。并邀请全国各民主党派和无党派民主爱国人士到北京参加中国人民政治协商会议。柳亚子2月在香港接到毛主席的邀请电，于3月18日抵达北京。时有军管会文管会钱俊瑞主任迎接，寓东郊民巷六国饭店。是夜亚子先生在《三月十八日东郊民巷六国饭店夜坐有作》诗中有句云：“归心慵梦江南好，定鼎终须在北京。”3月22日董老（必武）去寓所看望柳先生。

3月25日，毛主席从石家庄到北京，柳亚子先生赴机场迎接。是日晚在颐和园益寿堂（其址在万寿山景福阁东北，清光绪年间建，正堂名松春斋）举行欢迎毛主席的宴会，柳亚子先生应邀出席并赋有《颐和园益寿堂夜宴》二首。其第二首诗曰：

二十三年三握手，
陵夷谷换到今滋。
珠江粤海惊初见，
巴县渝州别一时。
延水鏖兵吾有泪，
燕都定鼎汝休辞。
推翻历史三千载，
自铸雄奇瑰丽诗。

诗人回顾了二十三年间，他同毛泽东三次相见的美好情景，表达了他对中国民主革命事业的同情、支持，对国家发生的“陵夷谷换”的巨大变化和即将定都北京建立新中国感到由衷的喜悦。

由于当时正值人民解放军渡江作战、向全国进军的前夕，毛主席正忙着写《评白皮书》和运筹建国大计，拟议中的政治协商会议要推迟到九月份才能召开；所以，亚子先生的“云天倘许同忧国”，“相期为国努力”的急切心愿一时难以得酬，或许还遇到令人不快之事，于是在3月28日写了《七律·感事呈毛主席》：

开天劈地君真健，
说项依刘我大难。
夺席谈经非五鹿，
无车弹铗怨冯驩。
头颅早悔平生贱，
肝胆宁忘一寸丹。
安得南征驰捷报，
分湖便是子陵滩。

分湖为吴越间巨浸，元季杨铁崖曾游其地，因以得名。余家世居分湖

之北，名大胜村。第宅为倭寇所毁。先得1日畸，思之凄绝！

毛泽东在拜读了柳亚子先生的诗作之后，在日理万机（按：人民解放军于4月20日夜，开始了“百万雄师过大江”的渡江战役，4月21日，毛泽东主席、朱德总司令发布了向全国进军的命令，4月23日解放南京，毛主席写了《七律·人民解放军占领南京》……）中，仍抽暇于4月29日写了《七律·和柳亚子先生》。当柳亚子先生在拜读了毛泽东这首惠诗后，非常感动，于是挥毫写了《迭韵寄毛主席词一首》：

昌言吾拜心肝赤，
[illegible]士君倾醴酒黄。
陈亮陆游饶感慨，
杜陵李白富诗章。
离骚屈子幽兰怨，
风度元戎海水量。
倘遣名园长属我，
躬耕原不恋吴江。

毛泽东于5月21日，在致柳亚子先生的信中说：“各信并大作均收悉，甚谢。某同志妄评大著，查有实据，我亦不以为然。”并在信上善言相劝“希望先生出以宽大政策”不必计较他人对诗作的批评。亚子先生在致毛主席的信中有应保护好西山碧云寺内孙中山衣冠冢的建议。毛主席在回信中答复说：“孙先生衣冠冢看守诸人已有安顿，生事当不致太困难，此事感谢先生的指教。率复不尽，敬颂兴居佳胜！”

毛泽东的诗和信，不仅体现了一位伟大人的“高怀同素月，雅量如春风”的磊落胸襟，亦充分表达了他对这位在“粤海品茶”相识结谊，已二十三度春秋的故友的关怀和爱护。所以，直到1963年12月，经毛主席亲自校订，由人民文学出版社出版发行的《毛主席诗词》（三十七首本）在《七律·和柳亚子先生》的附诗中仍未公布柳亚子《七律·感事呈毛主席》这首诗。而是刊出了“卡尔中山两未忘”的另一首诗。

自1944年至1949年12月间，毛泽东致柳亚子的书信，仅以收入《毛泽东书信选集》的就达七封之多。柳亚子致毛泽东的信远不止此数，这足以说明，两位先哲以粤海共品茶为契缘所建立的友谊是何等诚挚，真可谓是，风云变幻情未易，肝胆相照万古芳。

碧螺春雅名之由来

凡是品饮过碧螺春的人，都会十分赞赏它的嫩绿隐翠，叶底柔匀，清香幽雅，鲜爽生津的绝妙韵味。但鲜为人知的是其名之来历，还有两个逸闻趣事呢。据《苏州府志》载：“洞庭东山碧螺石壁，产野茶几株，每岁土人持筐采归，未见其异。康熙某年，按候采者，如故，而叶较多，因置怀中，茶得体温，异香突发。采茶者争呼：‘吓煞人香’！茶遂以此得名。”

又据清代王彦奎《柳南随笔》记载：清圣祖康熙皇帝，于康熙三十八年（1699）春，第三次南巡车驾幸太湖。巡抚宋荦〔luò〕从当地制茶高手朱正元处购得精制的“吓煞人香”进贡，帝以其名不雅驯，题之曰“碧螺春”。这即是碧螺春雅名由来的故事之一。后人评曰，此乃康熙帝取其色泽碧绿，卷曲似螺，春时采制，又得自洞庭碧螺峰等特点，钦赐其美名。从此碧螺春遂闻名于世，成为清宫的贡茶了。

碧螺春茶名之由来，还有一个动人的民间传说。云昔年，在太湖的西洞庭山上住着一位勤劳、善良的孤女，名叫碧螺。碧螺生得美丽、聪慧，喜欢唱歌，且有一副圆润清亮的嗓子，她的歌声，如行云流水般的优美清脆，山乡里的人都喜欢听她唱歌。而与隔水相望的洞庭东山上，有一位青年

渔民，名为阿祥。阿祥为人勇敢、正直，又乐于助人，在吴县洞庭东、西山一带方圆数十里的人们都很敬佩他。而碧螺姑娘那悠扬宛转的歌声，常常飘入正在太湖上打鱼的阿祥耳中，阿祥被碧螺的优美歌声所打动，于是默默地产生了倾慕之情，却无由相见。

在某年的早春里有一天，太湖里突然跃出一条恶龙，蟠居湖山，强使人们在西洞庭山上为其立庙，且要每年选一少女为其做“太湖夫人”。太湖人民不应其强暴所求，恶龙乃扬言要荡平西山，劫走碧螺。阿祥闻讯怒火中烧，义愤填膺，为保卫洞庭乡邻与碧螺的安全，维护太湖的平静生活，阿祥趁更深夜静之时潜游至西洞庭，手执利器与恶龙交战，连续大战七个昼夜，阿祥与恶龙俱负重伤，倒卧在洞庭之滨。乡邻们赶到湖畔，斩除了恶龙；将已身负重伤，倒在血泊中的降龙英雄——阿祥救回了村里，碧螺为了报答救命之恩，要求把阿祥抬到自己家里，亲自护理，为他疗伤。阿祥因伤势太重，已处于昏迷垂危之中。一日，碧螺为寻觅草药，来到阿祥与恶龙交战的流血处，猛可发现生出了一株小茶树，枝叶繁茂。为纪念阿祥大战恶龙的功绩，碧螺便将这株小茶树移植于洞庭山上并加以精心护理。在清明刚过，那株茶树便吐出了鲜嫩的芽叶，而阿祥的身体却日渐衰弱，汤药不进。碧螺在万分焦虑之中，陡然想到山上那株以阿祥的鲜血育成的茶树，于是她跑上山去，以口衔茶芽，泡成了翠绿清香的茶汤，双手捧给阿祥饮尝，阿祥饮后，精神顿爽。碧螺从阿祥那则毅而苍白的脸上第一次看到了笑容，她的心里充满了喜悦和欣慰。当阿祥问及是从哪里采来的“仙茗”时，碧螺将实情告诉了阿祥。阿祥和碧螺的心里憧憬着未来美好的生活。于是碧螺每天清晨上山，将那饱含晶莹露珠的新茶芽以口衔回，揉搓焙干，泡成香茶，以饮阿祥。阿祥的身体渐渐复原了；可是碧螺却因天天衔茶，以至情相报阿祥，渐渐失去了原气，终于憔悴而死。阿祥万没想到，自己得救了，却失去了美丽善良的碧螺，悲痛欲绝，遂与众乡邻将碧螺共葬于洞庭山上的茶树之下，为告慰碧螺的芳魂，于是就把这株奇异的茶树称之为碧螺茶。后人每逢春时采自碧螺茶树上的芽叶而制成的茶叶，其条索纤秀弯曲似螺，色泽嫩绿隐翠，清香幽雅，汤色清澈碧绿；洞庭太湖虽历经沧桑，但那以阿祥的斑斑碧血和碧螺的一片丹心孕育而生的碧螺春茶，却仍是独具幽香妙韵，永惠人间的。

太平猴魁与巴拿马金牌

太平猴魁，产于安徽省黄山市黄山区新明乡的猴坑、猴岗及颜村三村。该茶为什么称作太平猴魁呢？因如今的黄山市黄山区以前为安徽省太平县，茶又产以该县猴坑，故名。据当地传说，还有一段关于此茶的神话般的故事：

在太平县猴坑有一个凤凰山，山势峭拔，无路可上。每逢春天采茶季节，就看到有成群结队的猴子攀援于那悬崖缝隙之间。山下的人只闻到从高山之上有阵阵清香随风徐徐飘来。初起，人们尚不知其因。待当岁月推移，有人则先悟出其妙。即开始驯服猴子，教其采茶。在每逢采茶季节，即把经过训练的猴子身上佩携以筐篓或布袋之类的盛茶器具，放上山去。那些善于攀援悬崖峭壁的猴子，颇通灵性，竟然能将新展开的芽叶采回。用猴子采的鲜叶制成的茶叶滋味鲜醇，具有诱人的兰花香。这也许就是称之为“猴茶”的最富有传奇色彩的故事了。

故事之二：相传，在清光绪年间

（1875—1908），从皖北来了一位农民，名叫王老二，在凤凰山麓垦荒种地，在田间劳动时常常被山上飘来的香气所袭引，决心开路上山。当他看到山上到处都长满野茶时，甚为欣喜。于是便率子在海拔700米以上的高山峡谷间背阴处开辟茶园，栽培茶树。经他栽培采制的“猴尖”被誉为“猴尖茶香百里醉”。

1914年美国（根据与巴拿马1903年签订的条约）凿通了沟通太平洋和大西洋的重要航运水道——巴拿马运河。1915年，美国为庆祝巴拿马运河通航，在巴拿马城举办了一次规模空前的万国商品博览会，中国送展的名茶太平猴魁、祁门红茶、信阳毛尖和云和惠明茶（即“金奖惠明”）等同时荣获一等金质奖章。于是太平猴魁等中国名茶从此便蜚声海外，饮誉世界。

铁观音与白牡丹

一片芳茶，竟何以南海观音大士和名贵高雅的白牡丹来命其名呢？说来还是饶有兴味的。

铁观音，重要产区在福建安溪，一般称之为“安溪铁观音”。另在永春、南安、晋江、长泰、同安、龙溪等地亦有生产。闽南乌龙茶首推安溪铁观音。其名之由来，相传在二百多年前，清乾隆年间，安溪县松林头乡有一位信仰佛教的人，姓魏名饮。每天清晨必以清茶一杯敬奉在观音像前。他一日上山砍柴，在观音庙旁山岩上一石隙间，发现一株奇异的茶树，叶片闪闪发光，油绿肥壮，便将其挖回家，栽于庭院，精心管理，并以无性繁殖方法，插枝条加以繁殖。从这些茶树上采摘鲜叶制成的茶叶，色泽褐绿，重实如铁，冲泡品饮，异香扑鼻。于是魏饮更信为这茶是观音菩萨所赐，便取名为“铁观音”。他繁殖的茶树也称之为“铁观音”了。

故事之二：传说这个茶树品种是安溪尧阳南岩山王士琅发现的，移栽于南轩之圃，后制成茶，芳香越凡，进贡乾隆皇帝。因其条索紧结，身骨重实如铁，色泽乌润，香气清高，滋味醇厚回甘，乾隆赐其名为“铁观音”。

这些故事，孰是孰非，姑且勿论。但以“观音”象征其品高圣美，真可谓名符其实、无与伦比了。铁观音成品茶在冲泡时有馥郁的兰花香气。行家称誉其：“绿叶红镶边，七泡有余香；既有天真味，又有圣妙香。”

白牡丹，于1922年以前创制于福建省建阳县水吉乡。白牡丹是以绿叶夹银白色毫蕊，形似花朵；冲泡后绿叶托着嫩芽，其形优美如蓓蕾初放，因而得此高洁雅称，其成品茶，毫心肥壮，叶张肥嫩，呈波纹隆起状，叶缘向叶背垂卷，叶背遍布白色茸毛，香毫显露，甘醇清鲜，汤色杏黄清澈。白牡丹，味温性凉，有健胃提神之效，退热降火之功。海外侨胞，视为珍品，常作药用。

中国皇后茶与英国饮茶皇后

这个故事，要从湖北宜昌红茶说起。因宜昌红茶制工精细，花费工时较大，亦称“宜昌工夫茶”。其成品条素紧结秀丽，色泽乌黑调和，香气清高纯正持久，滋味浓厚醇和，汤色明亮，叶底红匀。该茶历史悠久，至少已有1200余年的历史了。从十七世纪中叶即开始输往英、俄等国。由于宜红品质精纯、独具韵味，当时成为英皇室的珍贵饮品。这里，还有一个鲜为人知的逸闻趣事呢。公元1662年，嗜好饮茶的葡萄牙凯瑟琳公主嫁给了英皇查理二世。她特别喜欢饮中国茶，尤爱饮宜昌红茶，成为英国的第一位饮茶皇后，而中国的宜昌红茶，

即被誉为“皇后茶”，享誉英国。宜昌红茶曾一时身价大增，传为佳话。

珍奇的武夷大红袍

大红袍，产于福建省武夷山。武夷山在崇安县城南15公里，是我国著名的风景区，素有“奇秀甲于东南”之誉。这珍奇的大红袍古茶树，即生长在这三十六岩峰、九曲溪水和古刹错落的天然美景的中心——天心岩。天心岩——据山志记载：全山百二十里度之，是峰居其中央，犹天之枢极也。故曰“天心”。天心岩是武夷山的产茶区之一。大红炮茶树即生长在天心庵（又名永乐禅寺）之西九龙窠山岩之上。古茶树现仅存四株，是我国岩茶中之珍品。素有“茶中状元”、“茶中之王”的美誉。

大红袍，属于乌龙茶，其名始于清代。关于这一茶名的来历，还有一些近乎神灵般的传说：有一副联语云：“溪边奇茗冠天下，武夷仙人自古栽。”有的说，这株茶树生长在悬崖峭壁之上，人们只能望茶兴叹，无法攀登采取。于是有心计的农夫，便驯养了一只猴子，当春茶刚刚吐嫩芽之时，他便让这个贯善攀援的灵猴，身穿红衣，登上悬崖，采下了青翠鲜灵的嫩茶芽，焙出香茗，鲜醇异常。因为此茶为红衣灵猴所采，故称之“大红袍”。

故事之二：传说，清代有一位县官，得了一种无名之症，虽广求四方名医，均不见疗效。后来天心寺（即永乐禅寺）的一位禅师，采得此茶，制好送给县官，此茶味极美，县官只饮数次，久治不愈的病却很快好了。县官便请来僧人问何处得此仙茗？僧人告之。于是，这位县官便选择吉日良辰，亲临茶崖，焚香礼拜，并将自己的红袍披在树上。从此，人们便称此树为“大红袍”了。

故事之三：有的传说，则更加神奇了，说大红袍树上所产之茶，只在杯中放上一叶，泡开后，再把一粒米放人杯中，立即便消化了。

上述这些逸闻传说，都给“大红袍”蒙上了一层神秘的色彩，有些也就难辨其真假了。现在给予“大红袍”的科学解释是，因其春芽萌发时，嫩梢芽叶呈紫红，远望颜色如火，若红袍披树，故名。大红袍之所以品质超群，当然不是什么“红袍加身”之故，而是在于它生长在独特的自然环境里。这几株茶树，晨可沐朝阳，夜可沾玉露，终年云雾迷漫，且有一线岩泉滴滴滋润，真可谓独得天地之钟爱而成为稀世之珍。

且吃了赵州茶去

在杭州既是景区又是茶乡的九溪十八涧附近，有一副刻在“林海亭”石柱上的对联，云：

小住为佳，且吃了赵州茶去；

曰归可缓，试同歌陌上花来。

在杭州西湖风景区众多楹联中，这是写得最为轻松、明快、潇洒的一副，至今仍广为传诵。

那么，这“赵州茶”究竟为何物？

翻开《五灯会元》卷四，即可看到这样一则故事：

从谂禅师问一位新来的僧人：“你以前曾到过此间吗？”

僧人回答说：“到过。”

从谂说：“吃茶去。”

从谂又问另一位僧人：“到过此间吗？”

回答是“不曾到过。”

从谂说：“吃茶去。”

事后，一旁的院主问从谂：“为什么到过也说吃茶去，不曾到过也说吃茶去？”

从谂听罢叫道：“院主！”

院主应了一声，从谂说：“吃茶去。”

从谂（778年—897年），俗姓郝，曹州（今山东曹县一带）郝乡人，幼小时出家，参南泉普愿禅师而得法。后住赵州（今河北赵县）观音院，其禅语法言传遍天下，时称“赵州门风”，并自立禅关称“赵州关”。

禅门中以饮茶作为机锋、禅案而广泛流传、颇具影响的，首推这桩“赵州茶”或称“吃茶去”的公案。

从谂所说的“此间”并非指他自己所在的禅寺，而是指参禅了悟了的境界。

从谂对于“曾到”和“未曾到”的僧人，对了悟了的人和未悟之人，都给予了“吃茶去”这样一个同样的回答，表现了他“了悟如未悟”的更高一层禅学境界，即抛却了一切分别执著，达到平等如水平的境界。

从谂这三声颇有回味的“吃茶去”，后来被禅门看成是“赵州禅关”，并成了禅林中的一大著名典故，经常在禅家的公案中为僧侣所喜闻乐道。据《五灯会元》记载，盛产茶叶的江西、福建和浙江的僧侣说法回答中，其机锋用语常常就用“吃茶去”。

在禅门中，许多禅师喜欢用“瞌睡汉”来责备未能“顿悟”的僧徒。尚未“醒悟”的是“瞌睡汉”，能使“瞌睡汉”“醒悟”的是“吃茶去”。“瞌睡汉”与“吃茶去”是对待同一类人事的两种说法，而相比之下，“吃茶去”显得意味更为深长，而且对照禅门公案中许多非常粗鲁、粗俗，甚至呵祖骂佛的用语，则更显得典雅、亲切、自然，富有品味。这也是“吃茶去”之所以能成为禅门一大典故，且广泛流播、历久不衰的原因。

慧寂酽茶三两碗

禅宗传至六祖慧能时，即成为典型的中国化的佛教流派之一。禅宗主张明心见性，见性成佛，它告谕人们，佛在自身中，此心就是佛，如能识自心，人人都成佛。慧能更视日常“念经”、“功课”为无事忙，在其《坛经》中一再强调“一念如悟，众生是佛”，以及不出家同样可以修行悟道。于是，许多禅师不求于佛典悟道，而更重于生活中悟道。

《五灯会元》记有这样一则故事：居士陆希声有一天前来拜谒仰山慧寂禅师，慧寂乃出门相迎。两人刚走进殿门，陆希声便问道：“您这佛殿三门都开着，我不知该从何门而入？”

对这含有禅机的问话，慧寂明白相告：“从‘信门’入”。

陆希声又问道：“大和尚现在还持戒吗？”

慧寂说：“不持戒。”

“那么，还坐禅吗？”

“不坐禅。”

不持戒，不坐禅，这算什么禅师？对陆希声的难以悟解慧寂说道：“老僧有一偈，你仔细听好了：‘滔滔不持戒，兀兀不坐禅，酽茶三两碗，意在镬头边’。”

这四句话的意思是说，你可以倨慢随意不持戒，可以高高而立不坐禅，但你每天别忘了喝几碗酽茶，别忘了田园稼耕之事（镬头，即锄头）。

在这里，慧寂以“酽茶三两碗，意在镬头边”来代替“持戒”和“坐禅”，意在借此向陆希声指明，你虽然没有出家，但日常生活即道，这是参悟禅机的奥妙所在。这也就是对“佛在自身中，此心就是佛，如能识自心，人人都成佛”的一种理解、诠释。

慧寂禅师（814年—890年），俗姓叶，韶州怀化（今广东怀集）人。少年即出家，后参谒耽源禅师，省悟禅旨。又拜沩山灵祐禅师为师，与其共创“沩仰宗”。后住袁州（今江西宜春一带）仰山，法席隆盛，故称仰山慧寂。圆寂后谥号智通禅师。

本先洗手漱口吃茶

《景德传灯录》中讲述的温州（今属浙江）瑞鹿寺的僧侣生活，是一个让人能感觉出茶禅一味的事例，很有意思。

瑞鹿寺有位本先禅师称寺内众僧的生活是：清晨起床，洗手、漱口，然后吃茶。吃茶完了，佛前参拜做佛事。午饭后归住处小睡片刻，起来后，洗手、漱口，然后吃茶。吃完茶做些杂事。晚饭吃罢，洗手、漱口，然后吃茶。吃完茶做些杂事。

本先禅师的“吃茶”貌似闲适，其实非常讲究，吃茶前必定是洗手、漱口，洗手、漱口与吃茶完全融合一体，这已不是单纯日常意义上的生活行为，而是借此参禅与了悟的精神意会形式。

《五灯会元》中记载：有位和尚问如宝禅师（五代时住江西吉州资福禅院）说：“如何是和尚家风？”如宝回答说：“饭后三碗茶。”《景德传灯录》中说：有人问子仪禅师（北宋初住杭州天竺山）：“怎样修行才能符合于道？”子仪说：“诵经时把帘子卷得高高的，睡醒后把茶水煎得浓浓的。”对照这两位禅师的语录，本先禅师的说法可谓与之一脉相传。

本先禅师（942年－1008年），俗姓郑，永嘉（今浙江温州）人，童年出家，后得法于天台德韶禅师，住温州瑞鹿寺。本先工于文辞，讲求“唯心所现（只因心中所见）”，认为眼见一切色，耳闻一切声，鼻嗅一切香，舌尝一切味，身体感触一切软滑，意念分别一切事物，都是心中所见，并认为这是很好的悟入门径（见《五灯会元》卷十）。有《竹林集》等著书传世。

黄庭坚分宁一茶客

欧阳修曾在《归田录》中这样说：“自景祐（1034年－1037年）以后，洪州双井（今江西修水杭口乡）白茶渐盛，近岁制作尤精，囊以红纱，不过一二两，以常茶十斤养之，用避暑湿之气，其品远在日注（另一种名茶）上，遂为草茶第一。”

双井茶产于修江北岸，此地“绿丛遍山野，户户有茶香”。双井茶细者有白毛，状如银须，色碧味雋，故又有“白茶”、“龙须”、“云腴”、“凤爪”、“雪芽”等佳誉，名噪天下，遂为贡茶。

但双井茶的扬名，还得力于北宋文学家、书法家黄庭坚。

黄庭坚（1045年－1105年），字鲁直，号山谷道人，洪州分宁（今江西修水）人，宋代“江西诗派”的创始人，又擅行书和草书，与苏轼、米芾和蔡襄并称书坛上的“宋四家”。

黄庭坚的嗜茶，在其早时就以“分宁茶客”名闻乡里。《宋稗类钞》中记有这样一件事：

当时的宰相富弼听说黄庭坚多才多艺，诗文、书法样样出类拔萃，于是很想与他一会。终于，有一天两人相见相识了。也许是黄庭坚其貌不扬，富弼见到他后并不喜欢，两人不欢而散。偏偏这富弼好对人评头品足，于是还对人说：“我还以为这黄某如何了得，原来不过是分宁一茶客罢了！”

“分宁一茶客”是富弼对黄庭坚的诋毁之言，当时即名闻遐迩。但以今天的眼光来看，黄庭坚这一“茶客”却是很值得为之大书一笔的。

比如黄庭坚以茶代酒二十年，堪称是茶人佳话。黄庭坚在40岁时曾写过以戒

酒戒肉为内容的《文愿文》，文章说：“今日对佛发大誓，愿从今日尽未来也，不复淫欲、饮酒、食肉。设复为之，当堕地狱，为一切众生代受头苦。”此后二十年，他基本上践言而行，做到以茶代酒，并曾多次规劝外甥洪驹父节制饮酒。

再者，在黄庭坚的竭力推荐下，双井茶终于受到朝野士大夫和文人们的青睐，最后还被列入朝廷的贡茶，奉为极品，盛极一时。南宋叶梦得在《避暑录话》中记载这件事说：“草茶极品惟双井、顾渚，亦不过数亩。双井在分宁县，其地即黄氏鲁直家也。元祐间（1086年－1093年），鲁直力推赏于京师，族人多致之。”

这位“分宁”茶客还是一位痴于吟茶颂茶的诗人，在他的笔下，摘茶、碾茶、煎水、品茶以及咏赞茶功的诗和词比比皆是，从他留传至今的数十首茶诗来看，除了引茶入诗，抒发情怀之外，字里行间分明渗透着一位品茶高手所追求的茶艺和茶道。

苏轼妙言墨茶美

宋人饮茶的一个显著特点，便是更讲究“茶道”，饮茶不仅仅为品味解渴，而是嬗变显现出诸如朴素、廉洁、宁静、清雅、淡泊、无欲、无争等意义来。宋人追求的素雅清韵的风尚，使茶的这种特定的精神内涵得以约定俗成。而宋代的文人在这嬗变过程中，是主要的推波助澜者，其中尤以苏轼功勋卓著。

苏轼（1037年－1101年），字子瞻，号东坡居士，眉山（今四川眉山县）人，是我国北宋杰出的文学家和书法家。在政治上，他一生不得志，最初跟从司马光反对宰相王安石的变法，被贬官“流放”到许多地方任地方官。司马光执政后，尽废王安石新法，苏轼提出不可尽废之，又为“旧党”所恶而继续被贬谪“流放”，远至天涯海角。

苏轼一生不得志，但却一生嗜茶。他写诗作文要喝茶，睡前睡起要喝茶，夜晚办事要喝茶，还热心于采茶、制茶、烹茶、点茶的钻研，甚至对茶具、烹茶之水和烹茶之火也特有研究。

对茶的理解，并不仅仅是品其味，而是升华至品其理，这是苏轼的不同凡响之处，也是他对茶文化的突出贡献。

明人屠隆在《考槃余事》中记有这样一件事：

苏轼因为既爱饮茶，又擅书法，所以有一天司马光便问他说：“茶越白越好，墨越黑越好；茶越重越好，墨却是越轻越好；茶越新越好，墨则是越陈越好——人们对这两者的追求恰恰相反，而您为什么却会同时喜好这两件东西？”

这是一个非常难回答的问题，司马光问得有道理（他敏锐细致地观察到了两者截然不同之处），同时也问得没道理（两者的不同之处与人的好恶毫无必然联系）。但苏轼并没有被这种有意的“刁难”所难住，只见他淡淡一笑说：

“上好之茶与妙品之墨都有令人陶醉的香气，这是它们所共有的一种‘品德’；两者都很坚实，这可以说是它们的一种‘节操’。打个比方，贤人和君子可能一个长得皮肤黝黑，一个长得白皙，一个漂亮，一个貌丑，但是他们的品德和节操却是一致的。”

短短一席语，让司马光钦佩不已。

在苏轼眼里，茶和墨（及书法）都有一种相同的哲理和道德内涵，事茶与事书最终是对人的品行道德的一种修炼。就茶而言，这就是“茶道”所追求的一种境界。

东坡三遇题茶联

这是一则颇为著名的民间故事：

熙宁四年（1071年），苏轼任杭州通判。在杭为官三年中，他经常微服以游。

一日，他到某寺游玩，方丈不知底细，把他当作一般的客人来招待，简慢说道：“坐”，叫小沙弥：“茶”。小和尚端上一碗很一般的茶。

方丈和这位来客稍事寒暄后，感到这人谈吐不凡，并非等闲之辈，便急忙改口道：“请坐”，重叫小沙弥：“泡茶”。小和尚赶忙重新泡上一碗茶。

及至最后，方丈终于明白来人就是本州的官长、大名鼎鼎的苏轼，便忙不迭地起座恭请道：“请上座”，转身高叫小沙弥：“泡好茶”。

这一切，苏轼都看在眼里。

临别时，方丈捧上文房四宝向苏轼乞字留念。苏轼心里一转，即爽快地答应了，提笔信手写了一副对联。上联为：“坐　请坐　请上座”，下联为：“茶　泡茶　泡好茶”。

方丈见此的羞愧、尴尬之色，一言难尽。

客来敬茶本是表达一种尊敬、友好、大方和平等的意思，而这位方丈不是不明苏轼之身份，而是不明这一“茶道”之理，是以为苏轼所讥，真是尴尬人难免尴尬事。

拗相公误将药作茶

王安石的变法触犯了大地主、大官僚的利益，两宫太后、皇亲国戚和保守派士大夫（以司马光为代表）联合起来，共同反对变法。他们把王安石为人的果敢、坚毅称之为“拗”，叫他是“拗相公”，包含了视他为固执、愚顽的评价。这反映在茶事中竟有这样一则故事：

宋人彭乘《墨客挥犀》中记载说，王安石还是一位小学士的时候，有一次去拜访蔡襄。蔡襄久闻这位学士之名，今天听说要来府上，那是非常高兴，不但取出平时舍不得喝的绝品之茶，而且还亲自洗净茶具，烹茶、点茶也都亲自操作，希望能得到王安石的称赏。

王安石呷了口茶，果然称赏不已。随后两人一边喝茶，一边聊天。聊着聊着，王安石下意识地从口袋里取出一撮名唤“消风散”的药来，竟神差鬼使投之于茶碗中，并端来就喝。

蔡襄见之大为惊异，好端端的一碗茶就这么被糟掉了，没等他要劝阻，王安石就茶已落肚，搁下茶碗，慢慢感叹道：“这茶味太好了！”

王安石说这句话时，言语神情绝对真率，丝毫没有巧言令色，使蔡襄感到他确确实实、认认真真地在赞美这绝品之茶。这种怪诞的行为和滑稽的神情令蔡襄哈哈大笑。

王安石其实是精于茶事的，写下了许多咏茶、饮茶的诗文，如《试茗泉》云：

此泉地何偏，陆羽曾未阅，坻沙光散射，窦乳甘潜泄。灵山不可见，嘉草何由啜。但有梦中人，相随掬明月。

此外还有《鲍公水》、《东岭茶贻》等茶诗。以王安石雅好茶事论之，所谓误药作茶也太离谱，于常识常情不通，哪怕他当时是心不在焉。

相比之下，王安石的“政敌”司马光于茶事倒并不通晓。宋人笔记《曲洧旧闻》中有这样一则故事：

司马光和同他一起编纂《资治通鉴》的范祖禹各自携茶去游嵩山。到了嵩山，他们取出茶来准备烹以解渴，只见司马光的

茶就包在纸中，而范祖禹的茶却藏在一个自制的小木盒中。

这小木盒并无特别之处，只是用来贮茶颇为适宜。但司马光见此木盒居然有些诧异，问道：“您怎么会有这么好的贮茶之具？”

范祖禹见问颇觉不好意思，便将这小木盒留给了寺院和尚。

后来，宋代士大夫们刻意追求精丽的茶具，虽已极尽世间之工巧，而心犹未厌。他们说：“假使温公（即司马光）看到今天这样的茶具，不知他又会说出什么话来。”

从这则故事可以看出，比之宋代茶文化的兴盛和发展，司马光倒是明显慢了半拍。

高太后禁造“密云龙”

中国历史上皇太后垂帘听政之事屈指可数，在宋代比较有影响的就数宋哲宗时的高太后。

元丰八年（1085年），正当王安石变法初有成效时，支持变法的宋神宗赵顼病死，其子赵煦（即哲宗）即位，年仅十岁，神宗母宣仁太后以太皇太后的身份垂帘听政。

宣仁太后姓高氏，宋英宗皇后。她是宫廷中反对王安石变法的后台，她掌握朝政大权后，便援引司马光、文彦博等保守派到朝廷中，聚集各种反变法的力量，接着，不遗余力地打击变法派，新法大部废除，许多旧法一一恢复。这一推翻王安石变法的事件史称“元祐更化”（元祐年间为1086年一1093年）。

高太后在“元祐更化”时，还作出了一个与废除新法并无关系的决定：禁造“密云龙”。

密云龙是一种比贡茶如大龙团、小龙团和双井等更为精心采焙制造的茶。当初建州每年进贡大龙团、团茶各两斤，以八饼为一斤。接着蔡襄为官建州时，又制成了十斤小龙团进贡皇上。小龙团比大龙团精致，每斤有十饼。但到熙宁末年，宋神宗传旨（福建转运使贾清）在建州制作密云龙，这是一个比小龙团更精致的茶，每斤有二十饼之多。密云龙造出以后，小龙团和大龙团的质量就开始下降了。宋神宗熙宁（1068年至1077年）以后，密云龙每年作为首批贡物进贡宫内。

当时，密云龙主要用于宗庙的供奉之品以及皇上享用，极少赐给臣下。但在元祐中宋哲宗对殿试成绩卓越者赐予密云龙后，皇亲国戚和权贵近臣便纷纷厚着脸皮求赐，于是密云龙走出宫廷，流于官绅之间。

据孙月峰《坡仙食饮录》记载说，密云龙之味极为甘馨，苏轼对此奉为至宝。当时苏轼门下有四位得意门生——黄庭坚、秦观、晁补之和张耒，号“苏门四学士”，苏轼待之极厚，每逢四学士来访，苏轼必令侍妾朝云取出密云龙来款待。有位叫宋瘳正、字明略的年轻人入苏门较晚，但苏轼对他的才学却钦佩之至，视为奇才。有一天，苏轼又叫朝云取出密云龙，煎水烹茶。苏轼家人以为一定又是四学士来了，但偷眼窥之，来客却是宋廖正。

苏轼以一位贬谪之官，尚能常以密云龙招待嘉宾，可见当时密云龙流传朝野之广。

而流传越广，求赐也越繁，终于使高太后烦恼不堪，无法招架。宋人周辉《清波杂志》记载说，元祐初年，高太后痛下决心，下令建州不许再造密云龙，连团茶也不要再造了，她说：“这样免得经常受人‘煎炒’，不得清静”，又说：“拣这些好茶吃了，又生得出什么好主意？”

后人对高太后禁造密云龙的评价说：

“宣仁改熙宁之政（即元祐更化），此（指禁造密云龙一事）其小者。顾其言，实可为万世法。士大夫家、膏粱子弟，尤不可不知也。”（见清代陆廷灿《续茶经》引《分甘余话》）称禁造密云龙在整个推翻新法中不过是一桩极小的事，但却可为万代治世所借鉴，这样的评价有点高抬了高太后，但评价之语中以俭修身治天下的含义，却是很有道理的。

令高太后遗憾的是，密云龙并没有因为一道圣旨而果真不再制造了。禁令一传至朝野缙绅中间，密云龙之名更是炽手可热，人人都想居为奇货。而入贡朝廷之物中，没了密云龙，却来了个“龙焙贡新”。周辉《清波杂志》中说，南宋淳熙年间（1174年至1189年），每年入贡朝中之贡品有十二纲，第一纲就是龙焙贡新，只有五十余銙（方寸大小的小块），比密云龙更贵重。周辉说：“这是不是以龙焙贡新之名易密云龙之名？或者是否确为质量比密云龙更优的新品种，不得而知。”

高太后禁造密云龙，非但没使宋代制茶工艺水平停止不前，反而使之更上了一个台阶。这真是高太后始料所不及的。

宋徽宗以茶宴群臣

茶屡屡作为赏赐之物，这是宋代君臣关系中的特有现象。不但赐给近臣（如宋仁宗赐小龙团予欧阳修），而且恩泽颇有好感的地方官。《宋史·苏轼传》记载说，元祐初，苏轼第二次知杭州时，高太后因为对他有所好感，遣内侍赐以龙茶和银盒，慰劳甚厚。

宋人笔记《随手杂录》中也记载说，苏轼知杭州时，有一天朝中一位使者突然来杭，悄悄对苏轼说：“我离开京师前向官家（即皇上，此为宋哲宗）辞行，官家说：‘你向娘娘（此指高太后）辞行后再来我处。’我辞了太后再回到官家这里，官家带我到一个柜子旁，从柜里取出一包东西，悄悄对我说：‘把这个赐予苏轼，不得让任何人知道’。”说着，使者取出那包东西。苏轼打开一看，原来是一斤茶，封口题字都是御笔。

但到宋徽宗时，赐茶的形式一变而以茶宴飨臣，在内涵上显得更为丰富，也更为奢靡。

宋徽宗赵佶（1082年—1135年），是北宋第八代皇帝，宋哲宗赵煦之弟。他在政治上腐败无能，生活上荒淫腐朽，最后成了亡国之君。但他在文化和艺术上却有多方面的成就，能书善画，书法上独辟一体称“瘦金体”，音乐、诗词俱通。

赵佶对茶艺也颇为精通，以皇帝之尊，写了《茶论》二十篇，后人称之为《大观茶论》（写于大观年间）。御笔撰茶著，这在历代帝王中是绝无仅有的。

当时，制茶之艺日精，斗茶之风日盛，分茶之戏日巧。北宋陶穀《荈茗录》记载说：“近世有下汤运匕（匙），别施妙诀，使汤纹水脉成物象者，禽兽虫鱼花草之属，纤巧如画，但须臾即就散灭。此茶之变也，时人谓‘茶百戏’。”宋徽宗这位皇帝，居然也擅这种分茶之道。

徽宗权臣蔡京在《延福宫曲宴记》中记载说，宣和二年（1120年），徽宗延臣赐宴，表演分茶之事。先是，徽宗令近侍取来釉色青黑、饰有银光细纹状如兔毫的建窑贡瓷“兔毫盏”，然后亲自注汤击拂。一会儿，汤花浮于盏面，呈疏星淡月之状，极富悠雅清丽之韵。接着，徽宗非常得意地分给诸臣，对他们说：“这是我亲手施予的茶。”诸臣接过御茶品饮，一一顿首谢恩。

皇帝设茶宴赐待群臣，后来在清代乾隆年间还每年例行一次。每年到了上元节后三日，皇上便钦点王公大臣中能歌善舞

者，曲宴于重华宫内，演戏赐茶，赋诗联句。有时还专设茶宴，款待外国使节，以示国粹。

宋徽宗沉湎百艺，政治昏庸，最终导致灭国之灾。靖康二年（1127年），北宋都城汴京被金人攻破，徽宗与其子钦宗俱被俘，押解北上。八年后，徽宗死于金五国城（今黑龙江依兰）。

《华夷花木考》中记有一则宋徽宗被押送金国时的奇遇故事：

徽宗和钦宗在北上路途中经过一座寺庙，两人进庙一看，只有两尊巨大的金刚石像和石盂、香炉而已，别无供器。忽有一位胡僧从内出来，揖拜，问：“你们从哪来？”两人说：“打南边过来。”胡僧便叫童子点茶给客人。那茶非常香美，两人喝了还想喝，再欲索饮时，胡僧与童子已往堂后而去了。过了好一阵子，仍不见胡僧他们出来，两人便入内相寻。但里面寂然空舍，只有竹林间一小室，里边有一尊胡僧石像，一旁侍立着二童子的石像。两人仔细辨认，俨然就是刚才献茶的人。

北宋亡于金人，却以胡僧为二帝献茶，这则故事或许就是对宋徽宗在茶事上铺张奢靡、过于沉湎的一种讥讽。

郑可简贡茶得官

贡茶一事在唐代就已有之，当时一些官吏为了得到皇帝的赏识，每年争先进贡新茶。如《旧唐书·刘晏传》记载：“江淮茶橘，（刘）晏与本道（当地之义）观察使各岁贡之，皆欲其先至。”

但是到了宋代徽宗时候，不但贡茶者越来越多，而且竟然以贡茶作“敲门砖”，走向谋官求职之途。

宋人胡仔《苕溪渔隐丛话》等书记载说，宋徽宗嗜茶，宫廷斗茶之风盛行。为了满足其对茶的奢靡之需，各地的贡茶品目大增，数量日多，制作日精，而徽宗则对贡茶有功者重加禄用。

宣和二年（1120年），漕臣郑可简创制成银丝冰芽贡茶，做成方寸大小，因为这种团茶色白如雪，所以取名“龙团胜雪”。郑可简因此而倍受宠幸，官升至右文殿修撰、福建路转运使，专营“肥缺”。

郑可简有位侄子叫千里。受叔伯之命，千里不远万里到各地钻山窜谷，搜集名茶。终于有一天，千里访得一种叫“朱草”的名茶。

郑可简是个无情无义的流氓，听说侄子新获名茶“朱草”，便指使自己儿子郑待问巧取豪夺了“朱草”，上贡宫中。果然，郑待问也因贡茶有功而赢得了乌纱帽。

当时有人讥讽他俩说：“父贵因茶白，儿荣为草朱。”

而千里因被夺走了“朱草”心存嫉恨，堂堂喋喋不休，痛骂郑家父子心黑手辣，毫无亲友之情义。

有一天，郑待问得官荣归故里，大宴宾客以示庆贺，亲姻毕至，众皆赞喜。酒席宴上，郑待问酒酣耳热，春风得意，洋洋自喜道：

“一门侥幸。”

这时，宴席中遽然冒出一个愤愤不平的声音：

“千里埋冤。”

众人闻声只好含含糊糊打圆场说：“这句话对得真是工稳，妙！”

贡茶可以得官，宋徽宗的荒唐在此毕露无遗。而郑氏父子为得一官半职，不惜绝亲绝故，夺人之茶据为己有，冒名进贡。宣和君臣可谓荒谬透顶！

李清照戏说“茶令”

《中国风俗辞典》有这样一段叙述：“茶令流行于江南地区。饮茶时以一人令官，饮者皆听其号令，令官出难题，要求人解答执行。做不到者以茶为赏罚。”

酒有酒令，茶也有茶令，这是一个非常富有文化意义的创举。应该说，茶令最早出现在宋代，它是宋代兴盛斗茶的产物。斗茶之初乃是“二三人聚集一起，煮水烹茶，对斗品论长道短，决出品次”（见宋人唐庚《斗茶记》）。随着斗茶之风遍及朝野，尤其是文人更为嗜好，斗茶由论水道茶变异出一种新的形式和内容，即行茶令。而茶令的首创者当推易安居士李清照。

李清照（1084年—1155年），号易安居士，济南（今属山东）人，是中国古代著名的女词人。建中靖国元年（1101年），李清照与金石考据学家赵明诚结为伉丽。婚后，她以才智协助赵明诚编撰《金石录》，收集了大量的金石文物和图书，其间，夫妇诗词唱和，悠闲自得。在“酒阑更喜团茶苦”的生活中，李清照独创了一种我国特有的妙趣横生的茶令。

李清照在为丈夫所著《金石录》写的“后序”中，记叙了她与赵明诚品茶行令以助学问的趣事佳话：

为了撰写《金石录》，她与赵明诚回青州（今山东益都县）故第而居。夫妻俩每得到一本好书，即共同校勘，重新整理。得到书画、彝鼎等文物，也一起把玩赏析。在治学著文过程中，李清照对自己的强记博学颇为自负，于是忽发奇想，推行一种以考对方经中典故知识为主的茶令，赢者可以先饮茶一杯，输则后饮茶，与酒令之行大相径庭。

两人每次吃完饭，坐于“归来堂”，中，烹好茶，然后一人指着成堆的书籍，要对方说出某一典故出自哪本书的第几卷、第几页甚至第几行，以是否说中来决胜负，并确定谁先饮茶。两人在行茶令中，常常是李清照获胜，有一次赢后她举杯大笑，结果得意忘形，乐极“翻杯”，一杯满茶倾覆在怀里，非但“头口水”没得喝，还连累了一身衣裙。

饮茶行令，启智助学，使人兴奋，对著书立说大有裨益，赵明诚终于写出了我国第一部考古学专著《金石录》，成为考古史上的著名人物。

靖康元年（1126年），金军南侵，李清照夫妇先后背井离乡，逃往江南。建炎三年（1129年），赵明诚不幸病故，李清照只身漂泊，晚景更是凄苦。但茶令一事并未因李清照的落泊而绝迹，相反，它又在江南地区广为盛行起来。

南宋王十朋有诗道：“搜我肺肠著茶令”，其自注云：“余归，与诸子讲茶令，每会茶，指一物为题，各举故事，不通者罚。”

茶令之行，极大地丰富了中国茶文化。

岳飞巧制姜盐茶

陆羽在《茶经·四之器》中说：“赵州瓷、岳瓷皆青，青则益茶。”该文说的岳州窑所产青瓷茶碗，是仅次于越瓷的饮茶精品。而岳州窑就位于今湖南省的湘阴县，因唐代湘阴隶属岳州，故称岳州窑。

湘阴县地处南洞庭湖之滨，历史悠久，人文荟萃，楚国诗人屈原的自沉之地汨罗江，就离县城三十余公里，而此地更有趣的是出产之物与“岳”字特有缘，除了建有著名的岳州窑之外，还有一种特产叫“岳飞茶”，这是一种至今在此仍为盛行的姜盐豆子茶，当地又简称为“姜盐茶”。

当代曹进的《湘阴茶略考》（载于《茶的

历史与文化》）中说：“湘阴的民俗学家及民众一致认为，姜盐豆子茶系岳飞所创，故又名岳飞茶。南宋绍兴五年（1135年），岳飞被朝廷授予镇宁崇信军节度使，带兵南下至汨罗营田镇，准备与杨幺领导的农民军作战。岳家军多来自中原，驻军江南后因水土不服，士兵中腹胀、溏泻、厌食和乏力的病人日见增多，影响了军队的作战能力和士气。岳飞平日喜读医书，他见该地盛产茶叶、黄豆、芝麻、生姜，便嘱部下熬含盐的姜、黄豆、芝麻茶饮。果然，军中疾病大为减少。军营周围的百姓依法炮制，从此在湘阴流行开来。”

岳飞（1103年－1142年），字鹏举，相州汤阴（今属河南）人，是南宋抗金名将，著名的民族英雄。岳飞治军赏罚分明，纪律严整，又能体恤部属，以身作则。岳家军号称“冻杀不拆屋，饿杀不打虏（掠）”，连金军也感叹道：“撼山易，撼岳家军难！”

姜盐茶健脾胃，驱风寒，去腻强身，至今仍盛行于湘阴的每个家庭。据曹进于1986年的调查，湘阴县城7个居民聚居区的101个家庭，其中长年饮用姜盐茶的有100户，惟一不饮此茶的是一个外省移民家庭。

但其实姜盐茶并不是到了岳飞之时才有的，它最早出现在唐代，唐人薛能《茶诗》云：“盐损添常戒，姜宜著更夸。”据此可见唐人煎茶已用姜和盐了。苏轼《和寄茶》诗也说：“老妻稚子不知爱，一半已人姜盐煎。”则北宋时也有姜盐煮茶之风，相传苏轼还曾用姜盐茶治好了宰相文彦博的疾病。苏轼之弟苏辙在《煎茶诗》中说，北方“俚人茗饮无不好，盐酪椒姜夸满口”。是当时的北方人在茶中除了添放姜和盐外，还有奶酪和辣椒等物，这茶真难以想象其味如何。而岳飞所制的姜盐茶除了姜盐“基调”外，不过再添了些黄豆、芝麻而已。

煮茶和以姜盐，其味不知会如何，但从中医而论，却不无道理，茶性寒，而姜性热，一寒一热，正好调平阴阳。杨士瀛《医说》中有姜茶治痢之方，其理正是本于此。

陆游茶读续《茶经》

陆游（1125年－1210年），字务观，号放翁，越州山阴（今浙江绍兴）人。他是南宋著名的爱国诗人。

陆游一生嗜茶，恰好又与陆羽同姓，故其同僚周必大赠诗云：“今有云孙持使节，好因贡焙祀茶人”，称他是陆羽的“云孙”（第九代孙）。尽管陆游未必是陆羽的后裔，但他却非常崇拜这位同姓茶圣，多次在诗中直抒胸臆，心仪神往，如“桑苎家风君勿笑，他年犹得作茶神”“《水品》《茶经》常在手，前生疑是竟陵翁”所谓“桑苎”、“茶神”、“竟陵翁”均为陆羽之号。陆游自言“六十年间万首诗”，其《剑南诗稿》存诗九千三百多首，而其中涉及茶事的诗作有三百二十多首，茶诗之多为历代诗人之冠。

与一般咏赞茶事之作不同的是，陆游多次在诗中提到续写《茶经》的意愿，比如“遥遥桑苎家风在，重补《茶经》又一篇”，“汗青未绝《茶经》笔”等。陆游未有什么《茶经》续篇问世，但细读他的大量茶诗，那意韵分明就是《茶经》的续篇——叙述了天下各种名茶，记载了宋代特有的茶艺，论述了茶的功用，等等。

陆游曾出仕福州，调任镇江，后来又入川赴赣，辗转各地，使他得以有机会遍尝各地名茶，品香味甘之余，便裁剪熔铸入诗。如“饭囊酒瓮纷纷是，谁赏蒙山紫笋香”——讲的是人间第一的四川蒙山紫笋茶；“遥想解醒须底物，隆兴第一壑源春”——这是福建隆兴的“睿源春”；“焚香细读《斜川集》，候火亲烹顾渚春”——是说

浙江长兴顾渚茶；“嫩白半瓯尝日铸，硬黄一卷学兰亭”——此言绍兴的贡茶日铸茶；“春残犹看小城花，雪里来尝北苑茶”——说的也是贡茶北苑茶；“建溪官茶天下绝，香味欲全试小雪”——这说的是另一个贡茶福建建溪茶。此外，还有许多乡间民俗的茶饮，如“峡人住多楚人少，土铛争响茅萼茶”——湖北的茅萼茶；“何时一饱与子同，更煎土茗浮甘菊”——四川的菊花土茗；“寒泉自换菖蒲水，活水闲煎橄榄茶”——浙江的橄榄茶。这些诗作大大丰富了中国历史名茶的记载，且多为《茶经》所不载。

陆游谙熟茶的烹饮之道，常常身体力行，以自己动手为乐事，因此，在他的诗里有许多饮茶之道。如“囊中日铸传天下，不是名泉不合尝”，又如“汲泉煮日铸，舌本方味永”，言日铸茶务必烹以名泉，方能香久味永。“矮纸斜行闲作草，晴窗细乳戏分茶”，讲当时的茶艺“分茶”（一种能使茶盏面上的汤纹水脉幻化出各种图案来的冲泡技艺），和分茶时须有的好天气、好心境。“眼明身健何妨老，饭白茶甘不觉贫”，则更是进入了茶道的至深境界：甘茶一杯涤尽人生烦恼。

茶之功效在陆游的诗中也得到多方面的阐述。“手碾新茶破睡昏”，“毫盏雪涛驱滞思”——茶有驱滞破睡之功；“诗情森欲动，茶鼎煎正熟”，“香浮鼻观煎茶熟，喜动眉间炼句成”——茶助文思；“遥想解醒须底物，隆兴第一壑源春”——茶解宿酒；“焚香细读《斜川集》（苏轼之子苏过的文集），候火亲烹顾渚春”——茶宜伴书。

有鉴于此，后人有诗云：“放翁九泉应笑慰，茶诗三百续《茶经》。”

杨万里嗜茶如命

与陆游同时期还有一位著名的诗人，也留下了不少有关茶的诗文，他就是杨万里。

杨万里（1127年－1206年），字廷秀，号诚斋，吉州吉水（今属江西）人。他一生作诗两万多首，传世者仅一部分。其诗与尤袤、范成大、陆游齐名，称“南宋四家”，而其诗体则自成一家，称“诚斋体”。

杨万里有关茶的诗文和陆游的诗作有一明显差异，就是非常浓郁地表现了一种嗜茶如命的心境。

杨万里有一首《武陵春》词，在词中小序中他说：“老夫茗饮小过，遂得气疾”，词中又说：“旧赐龙团新作祟，频啜得中寒。瘦骨如柴痛又酸，儿信问平安”。由于嗜茶，“茗饮小过”，“频啜得中寒”，弄得人“瘦骨如柴”，但他仍不愿与茶一刀两断，他在另一首诗中说：“老夫七碗病未能，一啜犹堪坐秋夕。”虽病不绝，只是少喝点罢了。

此外，杨万里由于夜里也好饮茶，故常常引起失眠，但他决不责怪饮茶。他在《三月三日雨，作遣闷十绝句》中说：“迟日何缘似个长，睡乡未苦怯茶枹。春风解恼诗人鼻，非菜非花只是香。”其《不睡》诗又说：“夜永无眠非为茶，无风灯影自横斜。”

杨万里嗜茶如命可见一斑。

但其嗜茶如命绝非是口腹之贪，他追求的是茶的味外之味。杨万里在《习斋论语讲义序》中说：“读书必知味外之味，不知味外之味而曰‘我能读书’者，否也！《诗》曰：‘谁谓荼（即茶）苦，其甘如荠。’吾取以为读书之法焉。”将读书与饮茶作比较，由饮茶而想到读书，从这段话中可看出杨万里深得饮茶的味外之味，因此，即使他病得瘦骨如柴，仍不愿放下茶杯。

杨万里嗜茶如命，更难能可贵的是他从清澄如碧的茶水中悟出了为人处世之正道。宋人罗大经《鹤林玉露》中记载说，杨万里从常州知府调任提举广东常平茶盐时，将万缗积钱弃于常州官库，两袖清风而去。他致仕回乡后，“清得门如水，贫唯带（皇帝所赐的玉带）有金。”故居老屋三代未加修葺，只能挡挡丝风片雨。

杨万里一生清廉，其子杨伯儒也以清廉著称，在广东任官时，曾以自己的七千俸钱代贫户纳税。而杨伯儒病入膏肓、临终之际，却连入殓的衣衾也没有。

“故人气味茶样清，故人丰骨茶样明。”这是杨万里《谢木韫之舍人赐茶》中的诗句，他将茶的清雅、明澈，来称道知心朋友的气质、丰骨，把茶在精神方面的地位、作用和价值推到了一个新的境界。而即以其诗还颂其人，杨万里也当之无愧！

松山请茶“何必再招呼”

僧侣之间以茶说禅之外，僧俗之间也有以此相对禅机的事。《景德传灯录》卷八记载说：

有一天，松山禅师请居士庞蕴喝茶。庞蕴忽然举起茶托子问道：“这茶人人都能喝上，人人都有份，为什么其中的禅旨不能说?”

松山答道：“正因为人人都有，所以不能说。”

庞蕴话锋一转，问道：“那么老兄你为什么却能说？”

松山随机应变说：“总不能不说话罢！”

庞蕴找不出松山话中的破绽，只好说：“那当然，那当然。”

松山回过头顾自己喝茶，庞蕴见状忽又发难问道：“老兄喝茶为什么不招呼客人呢?”

松山反问道：“谁是客人？”

庞蕴脱口而出：“就是我老庞。”

松山淡淡一语道：“何必再招呼呢？”

松山也是马祖道一的弟子，生平未详，约8世纪下半叶至9世纪上半叶在世。庞蕴，字道玄，衡阳（今属湖南）人，在世之时与松山相近。他曾参见马祖道一领悟禅旨。后游历至襄阳（今属湖北），爱其风土，与妻子儿女躬耕鹿门山下，后世称之为襄阳庞大士。

庞蕴仗着学过一点禅学，想以对应禅机难倒松山。佛家讲普渡众生，庞蕴即以茶为人人皆有之物，逼使松山点出茶中禅意。松山针锋相对，指出既然人人皆有，人人就能悟道得佛，所以不必多说。庞蕴无理取闹，继续发难，你说不必多说，这分明已经开口说了。松山却认为，就你庞蕴不知茶禅一味，所以我不能不说。

第一回合败阵后，庞蕴并未善罢甘休，还想反扑扳回，见松山自顾自喝茶，便挤兑说他只知喝茶，不知对客人的礼数，这茶不喝也罢。谁知松山机智地反问道：“谁是客人？”大家喝茶都想了悟禅旨，又何来主人客人？面对庞蕴毫无禅机直言“我就是客人”，松山只能相告说，对你这种不知禅机的人，我何必再费劲和你打招呼！

松山以其学识和机敏，阻止了庞蕴的捣乱。

马祖“吸尽西江水”

在今天的日本茶道中，茶被比作“西江水”，茶人以为，一碗茶如西江水，包孕着天地乾坤，如果将其一口吸尽（即“吸尽西江水”），便会领悟到一些禅意。

这里“吸尽西江水”的禅语便是出自马祖道一和庞蕴的禅机对语中。

马祖禅师法号道一（709年－788年）

俗姓马，故世称马祖，什邡（今属四川）人。他从南岳怀让禅师处得法后，往江西聚徒说法，创建禅寺，法席隆盛。禅宗六祖慧能的后世，以马祖道一的门叶最为繁荣，禅宗至此而大盛。马祖圆寂后，唐宪宗追加谥号大寂。

据《五灯会元》记载，唐贞元初年（785年左右），庞蕴谒见石头禅师，问他道：“不与万事万物为伴侣的是什么人？”

石头见问赶忙用手遮掩住庞蕴的嘴巴。

庞蕴见状仿佛豁然省悟。但他是个“滑头”，并不尽信石头的回答，后来参见马祖禅师时，又问道：“不与万事万物为伴侣的是什么人？”

马祖说道：“等你一口吸尽西江水，就回答你。”

庞蕴听罢，顿时领会了其中禅旨。

人世间是一个相对的世界，天地、阴阳、是非、善恶、利害、得失、大小、长短等等，都是相对的事物。禅宗认为，如果只知道相对的世界，就会为一点小事而喜而忧，就会烦恼不断。庞蕴的问题意思是说：惟一绝对的境界到底是个什么东西。马祖的回答意思是说：“将西江水这个包孕了人世间一切相对之物一口吞掉，超越利害、得失、大小、是非这一相对世界，就会领悟那绝对的世界，也即禅宗所讲的驾驭在一切相对事物之上的“无”的境界。

马祖说的“一口吸尽西江水”在现实意义上是不能解释的，但禅宗却有其表现形式，即喝尽一碗茶。

另外，佛典《维摩经》中说：“一毛吞巨海，芥子容须弥”，其意思与“一口吸尽西江水”在禅意上是相通的。

鲁迅内山共施茶

施茶是至今仍在浙江等地民间流行的一种善举。施茶者往往在盛夏酷暑之际，选择凉亭、路边檐下庇荫处备置茶水，免费供路人解渴消暑。江山（今属浙江）万福寺有块《茶会碑》，为乾隆二十四年（1759年）当地民间集资施茶而会盟的碑记。

鲁迅先生与日本友人内山完造也有一段合作施茶的佳话。

鲁迅，原名周树人（1881年－1936年），字豫才，绍兴人，现代文学家、思想家。鲁迅嗜烟，但也爱茶。他在《喝茶》（收入《准风月谈》）这篇杂文中有一段妙论：“有好茶喝，会喝好茶，是一种清福。不过要享受这种清福，首先就必须练功夫，其次是练出来的特别的感觉。”在《鲁迅日记》中，有多处茶事记载，譬如1933年5月24日所记：“三弟及蕴如来，并为代买新茶三十斤，共泉四十元。”一次买这么多茶，虽然部分系赠人礼品，也已足见鲁迅对茶之好。第二天（5月25日）又记道：“以茶叶分赠内山、镰田及三弟。”

这里所讲到的内山，即鲁迅的日本朋友内山完造，他在上海临近现在四川北路的山阴路开了一家内山书店，鲁迅是他的常客，两人结交多年。1935年，暑热早临。内山与鲁迅一合计，即行施茶善举，由内山在书店门口放置一口茶缸，并负责烧水，鲁迅则负责供应茶叶。《鲁迅日记》1935年5月9日记载说：“以茶叶一囊交内山君，为施茶之用。”

鲁迅逝世后，内山在一篇题为《便茶》的回忆文章中记述了这次施茶之举，尤为使他体会深刻的是在施茶过程中所见到的中国劳动人民的伟大品格。施茶原是无偿的，但内山经常发现在茶缸里有几枚铜钱。

起初他还以为是顽皮小孩丢进去的，但后来他亲眼目睹人力车夫饮茶后将铜钱投进缸内，这才知道是人力车夫对他施茶的报答。

从鲁迅和内山合作施茶这一小事中，可以看出这两位不同国籍朋友之间的深厚友谊，同时也可以看到他们的善良之心、高尚人品，这件事还折射出当时中国底层穷苦大众朴实善良的精神品格。

老舍品味重“茶馆”

老舍，原名舒庆春（1899年－1966年），字舍予，出身于北京满族贫民家庭，现代小说家、戏剧家。

老舍最令人喝采的是写于1958年的话剧代表作《茶馆》。该剧作通过北京裕泰大茶馆的兴衰，生动地展示了新旧社会交替的北京风貌，并深刻揭示了其历史趋势。

茶馆古代有茶邸、茶坊、茶肆、茶舍、茶房、茶店、茶社、茶铺、茶亭、茶楼、茶寮和茶室等等名称。设馆饮茶始于8世纪初，唐人封演在《封氏闻见记》中记载过最早的茶馆：“（开元中），自邹、齐、沧、棣，渐至京邑，城市多开店铺，煎茶卖之，不问道俗，投钱取饮。”这有点像现代茶摊卖“大碗茶”，完全是平民化、大众化的。茶馆这个名词的出现，一直要到明代，张岱《陶庵梦忆》中记载说：“崇祯癸酉（1633年），有好事者开茶馆”，这是开在北京的一家茶馆。张岱还记述了扬州妓女在茶馆接客的情景。清代是我国茶馆的鼎盛时期，据各种文献记载，清代北京有名的茶馆就有30多家，江南茶馆更是遍布城乡，上海有66家，太仓璜泾镇有近百家，嘉兴新塍镇有80家，王店镇65家，新篁镇40家。茶馆文化到清代已成为中国特有的一种传统文化。

但是对这一传统文化历史上罕有文学著述。老舍的伟大贡献之处即以浓厚的北京味艺术地表现了北京一大茶馆的兴衰，展示了一幅真实、生动、深刻的北京市民生活风情图。

老舍在《茶馆》的开场白里说道：“这种大茶馆现在已经不见了。在几十年前，每城起码都有一处。这里卖茶，也卖简单的点心与饭菜。玩鸟的人们，每天在溜够了画眉、黄鸟等之后，要到这里歇歇脚，喝喝茶，并使鸟儿表演歌唱。商议事情的，说媒拉纤的，也到这里来。……总之，这是当时非常重要的地方，有事无事都可以来坐坐。”另外，老舍还描述了在茶馆里可以听到最荒唐的新闻，听到某京剧演员新近创造了什么腔儿，听到煎熬鸦片的最好方法，也可以看到某人新得到的文物奇珍。老舍说：“这真是重要的地方，简直可以算作文化交流的所在。”

老舍在《茶馆》中对茶充分解得“其中味”，但他在国外却碰到了一桩对茶不解其中味的事。老舍出访莫斯科时，当地人知道中国人好喝茶，非常周到地为他准备了一个热水壶。老舍每天一定得喝上一会儿茶，到莫斯科也不例外，他沏上一杯茶，美滋滋地喝上了几口后，将杯子放在桌上，正当他慢慢感觉、开始渐入佳境时，忽见服务员走来，二话没说，将茶收去倒掉了。

原来，外国人喝茶多是定时论“顿”的，除了俄国人外，英国人、荷兰人都是喝茶如吃饭，有专门时间，喝一定量。这位服务员只知道老舍要喝茶，却不知道中国人喝茶是“全天候”的，更不知道茶味妙在第二杯，茶之至味要慢慢品悟，以至于看到老舍喝剩半杯茶，将杯子放置桌上，便以为先生已经喝完了。老舍对此哭笑不得，茶之佳境美味如烟消云散，只得懊丧地骂了一句“他妈的，他不知道中国人喝茶是一天喝到晚的！”

粗话在老舍作品中的粗人口中时有所闻，但在现实生活中的老舍口中这却是罕见的一句粗话。这也可以看出老舍对茶的嗜好。

梁实秋买茶一棒喝

梁实秋（1902年－1987年），原名治华，笔名秋郎，原籍浙江杭县（今余杭），现代作家、理论批评家和翻译新，新月社的主要成员。

梁实秋自称不善品茶，不通茶经，更不懂什么茶道，从无两腋之下习习生风的经验。但其实于品茶特讲究。

他在其小品文《喝茶》中说，平素喝茶不是香片就是龙井，在北平时经常自己去买茶，在柜台前面一站，徒弟搬来凳子让坐，看伙计秤茶叶，分成若干小包，包得见棱见角，那份手艺只有药铺伙计可以媲美。茉莉花窨过的茶叶，临卖的时候再抓一把鲜茉莉放在表面上，叫作“双窨”。于是茶店里经常是茶香花香，郁郁菲菲。在这样的店里买茶，也是一种品茶和享受。

梁实秋还介绍了他私家秘传，外人无由得知的一种特别饮法。他父辈朋友有位叫玉贵的旗人，精于饮馔，经常以一半香片和一半龙井茶混合沏之，既有香片的浓馥，兼有龙井茶的清苦甘美。于是梁家也仿效这种饮茶方法，饮者无不称善。后来梁家便将此茶叫作“玉贵”，列入秘传之物。

梁实秋多次陪同其父亲游览西湖，每次来从不忘记要品尝当地的龙井茶。就在平湖秋月坐赏湖光山色，细啜龙井清茶，读亭前楹联“穿牖而来，夏日清风冬日日；卷帘相见，前山明月后山山”，梁实秋以为风味绝佳。

同样，他到洞庭湖，舟泊岳阳楼下，必购君山茶，以沸水沏之，先观赏杯中每片茶叶如针状直立漂浮，然后再品味其不俗之香。

粗粗数来，除了上述几种名茶之外，梁实秋还品饮过天津的大叶、六安的瓜片、四川的沱茶、云南的普洱茶、武夷山的岩茶等好茶。

但真正让他在饮茶上讲究起来，却是他初到台湾时在买茶中碰到的一件事。有一次，梁实秋想倾阮囊之所有在饮茶上豪华一下，便走进一家茶店，索买上好龙井。店主将他上下打量了一番后，取出八元一斤的龙井茶。梁实秋表示不满。店主便取出十二元的龙井。梁实秋仍然不满。这时店主勃然色变，厉声说：“买东西，看货色，不能专以价钱定上下。提高价格，自欺欺人耳！先生奈何不察？”

店主这番话犹如一记棒喝，让梁实秋顿然有悟。从此以后，他于饮茶但论品味，不问价钱。这种但求茶的本质和内蕴，追求茶的真善美，即是一种更为讲究的饮茶，完全有别于并且更高于他在这之前于饮茶上的所有讲究。

吴觉农重撰新茶经

吴觉农，原名吴荣堂（1897年－1989年），浙江上虞人，为现代最富成就的茶学泰斗，人称“当代茶圣”。

吴觉农早年就读于浙江省中等农业技术学校（浙江农业大学的前身）时，就对茶叶的研究发生了兴趣。1922年，年仅二十五岁的他在日本农林水产省茶叶试验场学习时，在搜集、研究了古今中外各种茶叶资料后，以大量铁的事实撰写了论文《茶树原产地考》，第一个雄辩地论证了茶树原产于中国，驳斥了一百多年来许多外国权威认为印度是茶叶原产地的奇谈怪论。此后，十多年间，他先后撰著了《中国茶叶改革方

准》、《中国茶叶复兴计划》（与胡浩川合著）、《世界主要产茶国之茶业》和《中国茶叶问题》（与范和钧合著），所著处处以振兴中国茶业为主旨。1938年，他主持翻译美国威廉·乌克斯编撰的六十万字巨著《茶叶全书》，在历经抗日战争和解放战争的烽烟战火后，终于在1949年告竣。

吴觉农是茶叶理论的巨匠，又是一位出色的社会活动家。1938年初，他在武汉代表财政部贸易委员会和苏联商务代表谈判，顺利地签订了第一个贸易协定。1940年，他通过活动，在重庆创建了我国第一个高等院校的茶叶专业系科——复旦大学农学院茶叶系。1941年，他又在福建武夷山麓办起了我国第一个茶叶研究所——财政部贸易委员会茶叶研究所，自己亲任所长。

新中国成立后，吴觉农被中央人民政府政务院任命为农业部副部长兼中国茶叶公司总经理，他如鱼得水，大展鸿图，立志重振中华茶业。吴觉农对我国茶业的贡献，只要看其主编《茶经述评》即可见一斑。

还在五六十年代时，农业出版社即有意把中国古代有关茶书加以整理、注释，汇印出版。由谁来主持这一继往开来的大事？出版社自然而然想到了吴觉农。他欣然接手这项浩繁的工作。但是，当他把古代一些茶书进行对照后发现，这些书大都围绕陆羽《茶经》而写，且多互相重复，如一一予以整理、注释，并无多大意义。后来又碰上“文革”，此事便耽搁下来。

可是吴觉农对此事并非简单处置，而心牵神挂，耿耿于怀。他认为，《茶经》一书的内容从现代科学发展的水平来衡量，可资参考的并不多，但鉴于其内容比较全面，可以通过评述《茶经》的形式，兼及其他古代茶书，以回顾历史经验，古为今用。这一想法直到“文革”结束后才有实现的可能。农业出版社知悉此设想后颇为赞同，并认为这种既述且评的方法较有新意，于是拍板由吴觉农主编这本书，书名即定为《茶经述评》。

1979年，吴觉农以八十二岁的高龄主持了《茶经述评》的编写工作。在整个编撰过程中，吴老真是精益求精，三易其稿。最初因为《茶经》原文较为古涩，于是用了较多时间来对照、校勘它的版本，研究它的文字，撰写中比较侧重于《茶经》的注释，后来添入一些新的评述内容，写成了第一稿。仔细研究后，吴老对第一稿很不满意，认为有的内容已超越了评述的范围。于是，又对第一稿加以精简，突出评述，写成了第二稿。但是为了反映最新的学术发现和观点，吴老再次加以修改补充，这便是后来出版的第三稿。

值得敬佩的是，吴老编撰这本书并非就关在书斋，足不出户，为了争取到令人信服的第一手资料，他不顾八十高龄，远行千里，跋山涉水，如为了对茶树原产地和我国生产红细茶的问题进行研究，他曾先后前往四川、云南、广西和广东等省区再次进行调查研究，并写出论文，提出建议，最后融汇在《茶经述评》之中。

经过五年紧张、艰辛的工作，在编撰成员的不懈努力下，《茶经述评》终于在1984年脱稿完成了。是年11月，陆定一在为《茶经述评》写的序言中说：“后人的著述，只重复陆羽的窠臼，少有新意。人们多么希望看见二十世纪新茶经的出世。这个任务，现在由中国人自己来完成了。吴觉农先生的《茶经述评》，就是二十世纪的新茶经。……这部书无疑是茶学的里程碑。”陆定一非常敬佩吴老的人品，因此他在这篇序中还评价说：“觉农先生毕生从事茶事，学识渊博，经验丰富，态度严谨，目光远大，刚直不阿。如果陆羽是‘茶神’，那么说吴觉农是当代中国的茶圣，我认为他是当之

无愧的。”

1989年10月28日，吴觉农因病逝世于北京。在他逝世前的一个多月（9月15日），他还不辞年高体弱，兴致勃勃地前往民族文化宫观看首届“茶与中国文化”展示周的展出。他看得很仔细，并与周围观众和蔼亲切地交谈，还为展示周题词留念，又发表了他生前的最后一次谈话。他说：“我的名字叫‘觉农’，为什么叫‘觉农’呢？因为我的一生中，最关心的是农民的生活和他们的生产。现在农村里，茶农还有许多困难，希望你们到农村去看看，去帮助他们解决困难，特别是帮助茶农搞好科学种茶和制茶，增加经济收入，使茶农一天天地富裕起来。中国茶业的前途是很有希望的，茶叶生产发展了，中国茶文化也会兴旺起来。”

吴觉农的一生，是矢志不移振兴我国茶业的一生。他是中国茶业界的骄傲。

朱汝圭嗜茶拒赡养

清代文学家冒襄（字辟疆，号巢民）在《岕茶汇钞》一书中，记述了明代一位对茶有奇癖的老人。

这位老人叫朱汝圭，娄江（今江苏吴县东）人，是“吴门七十四老人”之一。他自幼嗜茶，打个比方就好比世人结脐于胎。他十四岁时即入岕山（即罗岕山，在今浙江长兴）采茶制茶，每年春夏两次，冒巢民给他算了下，在六十年中进山一百二十次，从未中辍过。当时有位对岕山茶极富研究的人叫于象明，号称“精鉴赏甲于江南”，并居家于岕山棋盘顶，每年其家人必亲自采制岕山茶，先后制成了庙后、棋顶、涨沙、本山等名品，冒巢民品尝后以为这些茶各有差等，但味道极真极妙，为二十年来不曾尝到的极品。

可是，有一年朱汝圭也携岕山茶来拜访冒巢民，让他大吃一惊，他发现，朱汝圭的茶与于氏之茶在味道上不相上下，但在种类上却要多出一种叫“花香”的茶。

更让人称奇的是朱汝圭嗜茶而轻家。他有位儿子在诸生中颇有点小名气，对其父也颇尽孝心，悉心赡养，但就是有一点让其父极不高兴——不喜欢喝茶。终于有一天，朱汝圭因儿子不嗜茶，觉得他一点也不象自己的后代，而宣布拒绝他的赡养。

朱汝圭以七旬之龄常常冒寒进山采茶，采回后即在街市大声叫卖。旁人经常见他一天到晚洗茶涤器，掇弄无休，完全到了一种痴迷的境界。后来又采茶供佛，金芽素瓷，精心治办，以求他生受报，往生“香国”。采茶供佛、为佛事，东西方均无此典，故始于朱汝圭。

张陶庵品茶鉴水

晚明时期，出现了一部至今让人感到意味隽永的散文小品文集《陶庵梦忆》，它的作者是自称“茶淫”的著名散文家张岱。

明初，由于朱元璋对团茶的生产（如龙团茶）采取禁止手段，所以团茶、饼茶逐渐消亡，取而代之的是散茶。明代中后期，出现了散茶的盛世，瀹茶之风大行，而张岱的一个突出贡献在于他记录了这个盛世的典型事例。

张岱（1597年—1679年），字宗子，号陶庵，浙江山阴（今绍兴）人。他精通历史，长于散文，著述颇多，堪称一代奇才。张岱出身富贵之家，故闲情极备，癖好极多，而诸多癖好中，嗜茶尤甚，自称“茶淫”，甚至以为七件常事中，可以不管柴米油盐酱醋，茶却是每日不可少的，视品茶为最大乐事。

在《陶庵梦忆》中，张岱叙述了他和善于瀹茶的名士闵汶水之间的一桩瀹茶故

事。

闵汶水原籍安徽歙县，落籍福建，后居南京，极擅瀹茶，因其年事已高，人称“闵老子”。当时的名流雅士如董其昌、郎瑛等人，凡经过其地，识与不识，皆去拜访，以能尝到闵老子所烹之茶为人生一大快事。

崇祯十一年（1638年）秋九月的一天，张岱根据好友周墨农的介绍，乘船抵南京，前往桃叶渡拜访闵汶水。不巧，他一大早就出门了。张岱一等就是一天，直到天很晚这位闵老子才慢慢悠悠踱回家，好是散漫。

两人见过礼，张岱刚说了一句话，闵汶水忽然想起什么事，起身自语道：“啊呀！我的拐杖忘记带回来了。”也不与张岱说什么，径自出门去了。

空等了一大白天，现在又来而复走。不知啥时能回，让人焦躁不安。但张岱还是耐住了性子等待，并对自己说：“今日岂能空手而去！”

又等了好久好久，直到初更时分，闵汶水才回来。进门后，见张岱还在，他感到有些奇怪，仔细打量了张岱一番后说：“怎么您还在这里？您跑这里干什么？”

张岱恭恭敬敬说：“久闻闵老的大名，今天如不能畅饮您老的茶，我决不回去！”

闵汶水一听，乐了，想不到天下还有这样的“茶癖”。于是他亲自当炉煮茶，款待客人。

闵汶水将张岱请进一小室。张岱环视之，窗明几净，案上摆设古朴的荆溪壶和成化、宣德官窑瓷瓯十多种，都是片瓷千金的精绝之品。灯下再看闵汶水奉上之茶，但见茶汤之色与瓷瓯之色无别，而香气逼人。张岱禁不住叫了一声：“绝！”

张岱小呷一口，问闵汶水：“这茶产于何方？”

闵汶水随口回答说：“这是阆苑茶（产地在四川）。”

张岱再细啜了一口说：“你呀别骗我，这茶是阆苑茶的制法，但味道却不像。”

闵汶水偷偷一笑说：“那么您知道它产于何地？”

张岱举杯再品啜了一口茶后慢慢说道：“真像是罗芥山的的名茶（罗岕山在今浙江长兴）？”

闵汶水闻言吃了一惊，吐吐舌头说：“奇！奇！”

张岱又问道：“这水是哪里的水？”

闵汶水说；“是惠山泉（在无锡）。”

张岱道：“不要再骗我了！惠山泉运至南京路途遥远，千里致水而不见其水之老，这是什么道理？”

闵汶水道：“我实在不敢再向您隐瞒什么，这真的是惠山泉，只是在汲水前必淘净泉井，待后半夜新泉涌至才汲之，并非得江风满帆才行舟运水，所以这水新嫩不生杂物，即使寻常的惠山泉与它相比犹逊一筹，何况其他的水？”说罢，闵汶水又情不自禁地吐了吐舌头，自言自语道：“奇！奇！”

闵汶水言未毕即离席而去。过了一会儿，又持来一壶茶为张岱斟满上，说：“您再品味一下这茶。”

张岱细细品鉴后说：“这茶香气浓烈扑鼻，味甚浑厚，一定是春茶！刚才煮的茶则是秋茶。”

闵汶水哈哈大笑说：“我已七十岁了，所见精于鉴赏茶的人没有一个能比得上您。”

于是两人遂成忘年交。

从张岱的这则故事可以看出，明代瀹茶之艺实为茶的一种鉴赏艺术，它讲究品茶环境的幽雅洁净，所用茶具古朴典雅，追求名茶名水，更重要的是茶人要有涵养，谙熟品饮之道，注重鉴赏功夫。如果说，宋代斗茶偏重游艺，其艺术性是外在的话，那么

明代瀹茶的艺术性则偏重于内在。另外，瀹茶还有这样的风俗，如果客人品出了味道，点出了蕴藉，则主人以更好的茶相待。

张岱后来把自己所撰的《茶史》手稿与闵汶水细细研讨。但就在书稿即将付梓时，清兵大举南下，明朝土崩瓦解，江南大乱，《茶史》稿本也不幸散佚，只有序文还存于其文集中。这是中国茶史上的一大憾事。

康熙御题“碧螺春”

明清时期是我国茶文化由鼎盛而走向终极的阶段。这期间，由于清代几位皇帝对茶文化的推崇，使得团茶、饼茶逐渐边茶化，末茶几近衰落，而叶茶和芽茶开始成为我国茶叶生产和消费的主导方向。

清代康熙帝对“碧螺春”的题名，可以说是品味叶茶和芽茶成为世风时尚的一个标志。

据清代王应奎《柳南随笔》、陈康祺《郎潜纪闻》和《清朝野史大观》等书的有关记载说，“碧螺春”原是一种野生茶，产于江苏吴县太湖洞庭东山的碧螺峰石壁缝隙间，此茶清香幽幽，飘忽不散，时浓时淡，若有若无，于是，当地茶人用吴语惊呼道：“吓煞人香！”于是，“吓煞人香”又成了这种茶的土名。

康熙三十八年（1699年）春，清圣祖康熙皇帝（爱新觉罗·玄烨，1654年－1722年）南巡到洞庭东山，江苏巡抚宋荦派人购置了当地制茶名手朱正元精制的品质最好的“吓煞人香”进奉皇上。

康熙皇帝品尝后，顿觉清香醇甜直透肺腑，好茶！但一听说这茶名叫“吓煞人香”，又觉粗俗不雅，于是很想给它重新取个名。

取个什么名字？

在文化上早已被“汉化”了的康熙皇帝非常熟悉古代的一些咏茶诗词，如苏轼曾说：“明月来投玉川子，清风吹破武林春”（《试焙新茶诗》），又如李清照说：“碧云笼碾玉成尘，留晓梦，惊破一瓯春”（《小重山》）。“武林春”也好，“一瓯春”也好，都是指代茶叶。

于是，康熙皇帝根据此茶色泽澄绿如碧，外形蜷曲如螺，恰好又在春天采制于碧螺峰上，欣然将它题之为“碧螺春”。

这一改，确实富有诗意，文雅得多，也贴切得多。“碧螺春”从此成为贡茶，当地官吏每年必采办朝贡进京。

乾隆荷露煮香茗

无论是同宋徽宗、康熙帝等帝王相比，还是同陆羽、蔡襄等茶人相比，乾隆皇帝的嗜茶铁闻趣事要多得多。

乾隆帝即清高宗爱新觉罗·弘历（1711年－1799年）。乾隆六十年（1795年），八十四岁的乾隆帝决定次年让位给十五子颙琰（即后来的嘉庆）。一位老臣不无惋惜地劝谏道：“国不可一日无君啊！”乾隆帝却端起御案上的一杯茶说：“君不可一日无茶也！”嘉庆四年（1799年），乾隆帝卒时享年八十八岁，如此高寿与嗜茶养性不无关系。

乾隆帝秉承乃祖康熙帝的爱好，经常游巡江南，既是为了威慑南方，加强统治，也是为了游山玩水。其间，他于茶事留下了至今让人传说的许多佳话。他在杭州品尝了“龙井茶”后，一时高兴，敕封了当地龙井胡公庙旁的十八棵茶树为“御茶”，要求年年贡奉。在湖南品尝到洞庭湖名茶“君山银针”后，即御封贡茶，令当地每年进贡十八斤。在福建崇安品尝乌龙茶“大红袍”，初嫌其名不雅，知其由来后欣然为之题匾。在福建安溪品尝乌龙茶后，又御题

赐名为“铁观音”。这些名茶至今名声响亮，香播遐迩，而且今人还每每端出乾隆故事，以助畅销。

此外，至今广泛流传的一种茶礼，即主人敬茶或给茶杯中续水时，客人以中指和食指在桌上轻轻点几下，以示谢意，相传这也源于乾隆下江南的故事。乾隆帝在苏州时，某日与几位侍从微服私访，行至一茶馆时，他茶瘾大发，也不等茶博士照料，拿起茶壶为自己、也为侍从斟起茶来。侍从见状不知所措，下跪接茶怕暴露了皇上身份，不跪吧又违反了宫中礼节。这时，一位侍从灵机一动，伸出手来弯曲中指和食指，朝皇上轻叩几下，形似双膝下跪，叩谢圣恩。乾隆一见龙颜大悦，轻轻嘉许。这一茶礼从此便逐渐流传起来，至今不废。

但乾隆帝在许多茶事中，以帝王之尊，至高无上的权力，穷奢极欲，倍求精工，又流于宋徽宗式的奢靡铺张。

据徐珂《清稗类钞》等文献记载，乾隆帝曾特制了一银斗，专以用来衡量各地泉水的轻重，品较天下名水名泉的优劣。衡量的结果是京师（即北京）玉泉山之水每斗重一两，塞上伊逊之水（伊逊河即古索头河，一名伊松河，在河北承德避暑山庄一带）也是每斗重一两，济南的珍珠泉重一两二厘，镇江金山泉重一两三厘，无锡惠山泉和杭州虎跑泉都是重一两四厘，等等。按照水以轻为贵的准则，乾隆帝逐定京师玉泉为第一，并御制《玉泉山天下第一泉记》，讲述了这次耗时耗力耗财的品泉过程。

从此，乾隆帝每次出宫巡游，必随载玉泉水以备需用，而且为了避免因经时稍久，舟车颠簸而使玉泉水色味有变，还研究出一种“以水洗水”的办法。其法是这样的：先将玉泉水储于一个边上刻有分寸的大容器中，记住水的容量刻度，然后再注入其他水搅一下，待水定而污浊之物沉淀以后，再按玉泉水的容量而倒出容器中的上层水，这时取得之水即清澈甘纯的玉泉水，其“原理”是玉泉水较轻，而其他水质重，轻浮重沉，故玉泉水必在上层。这种方法与陆羽分辨南零水其理如出一辙，是缺乏科学依据的。而与陆羽辨水相比，乾隆之法又显得笨拙之极。

乾隆帝有一首《荷露煮茗》诗云：“平湖几里风香荷，荷花叶上露珠多。瓶罍收取供煮茗，山庄韵事真无过。”诗前还有一段小序道：“水以轻为贵。尝制银斗较之，玉泉水重一两，唯塞上伊逊水尚可相埒（相等之义），……轻于玉泉者唯雪水及荷露。”

雪水据说比玉泉水每斗还轻三厘，但雪水不常有，又非地下所出，所以不是“入品”之水。于是乾隆帝除了玉泉水之外，又常在夏秋之际选取荷露以作烹茶之水。

《荷露煮茗》写于承德避暑山庄。这是清朝皇帝的行宫，群山环抱，风景秀丽，建筑精巧，规模宏大。乾隆帝每年五月至九十月间，都要来此避暑，处理政务。而此时正是山庄湖区莲荷茂盛的时候，乾隆帝嫔妃相从，坐于“烟波致爽”，行于“云山胜地”，赏荷风莲香，品荷露清茗，何等惬意，何等韵事！只苦了仆役们，捧着瓶罍，为他一滴一滴汲取荷叶上的露珠。此茶颇韵，此事极奢！

蒲松龄路设大碗茶

清康熙初年的一个盛夏季节，在山东淄川（今属淄博市）的蒲家庄大路口的老树下，一位三十来岁的汉子摆了一个凉茶摊。他长得很瘦，开襟的粗布短衫显现出这人家道的清贫。而这个茶摊除了一小缸粗茶、四五只粗瓷大碗外，让人纳闷的是摊桌上竟搁着笔墨纸砚文房四宝，与卖茶怎么也不沾边。

这位瘦汉便是中国古典名著《聊斋志异》的作者蒲松龄。

蒲松龄（1640年－1715年），字留仙，一字剑臣，别号柳泉居士，山东淄川人，为清代文学家。蒲家号称“累代书香”，蒲松龄出生时正值明末清初的大动乱之时，家道中衰，家境维艰。

蒲松龄一生刻苦好学，但却屡试不第，不得不在家乡农村过着清寒的生活，做塾师以度日。在艰难时世中，他逐渐认识到像他这样出身的人难有出头之日，于是他将满腔愤气寄托在《聊斋志异》的创作中。至康熙十八年（1679年），这部短篇小说集已初具规模，一直到暮年方才成此“孤愤之书”。

《聊斋志异》的故事来源非常广泛，有出自蒲松龄的亲身见闻和自己的虚构，还有很多则出自民间传说，其中设置茶摊便是蒲松龄征集四方轶闻轶事的一个办法。他将这个茶摊设在村口大路旁，供行人歇脚和聊天，在边喝茶边海阔天空乱聊中，蒲松龄常常捕捉到故事的题材和素材。后来蒲松龄干脆立了一个“规矩”，哪位行人只要能说出一个故事，茶钱他分文不收。于是有很多行人大谈异事怪闻，也有很多人实在没有什么故事，便乱造胡编一个。对此，蒲松龄一一笑纳，茶钱照例一个不收。也不知道耗去了多少茶钱，蒲松龄攒集到许多故事素材，最后以自己丰富的想象和生活经验，将许许多多牛鬼蛇神、妖魔狐仙充实、完美成一篇篇小说。

蒲松龄以茶换故事一事又通过许许多多的行人传播而声闻遐迩，于是又有许多人虽不曾喝过蒲松龄一口茶，却纷纷将自己的珍闻捎寄给他。蒲松龄又几经修改和增补，终于完成了这部不朽的文言篇小说集。

纪晓岚茶谜救亲家

纪昀（1724年－1805年），字晓岚，一字春帆，直隶献县（今属河北）人，乾隆进士，官至礼部尚书、协办大学士。他是清代著名学者和文学家。

乾隆间辑修《四库全书》，他任总纂官，并主持写定《四库全书总目》二百卷，论述各书大旨及著作源流，考辨文字得失，为代表清代目录学成就的巨著。由于负责纂修《四库全书》，使他经常要与乾隆皇帝论谈嚼舌头，这也使他具备了机敏善辨的素质，有清一代学者中，长于应变者罕有其比。他以一个“茶谜”作暗示，救了亲家卢见曾的故事，便是他机智敏捷的一个典型例子。

卢见曾，字抱孙，号雅雨，德州（今属山东）人，康熙进士。他和纪昀是两亲家，纪昀在京做官，他则放外任职。其性偏又爱才好客，喜聚四方名士，后来任两淮转运使这一“肥缺”时，更是广交名流，义结豪杰，家中常是宾客盈门，座无虚席，铺张挥霍，一掷千金，极一时之盛。后来渐渐财力不济，以至盐税发生亏空。

朝廷得悉这一消息后，决定对他抄家处罚，没收全部资财。纪昀知道这件事后，急忙派遣一位心腹漏夜赶往卢府送信。

卢见曾收到来信拆开一看，只见一空信封内装着少许茶叶和盐，此外别无他物。卢见曾略作沉思，便悟亲家所示，急忙发动全家人将家财转移寄放他处。不数日，朝廷派来抄家的人赶到时，卢府之中资财已寥寥无几。

原来，纪昀这一“茶谜”的“谜底”是：以茶指“查”，意谓“茶（查）盐（盐帐）空（亏空）。”卢见曾知道已东窗事发，便赶忙转移财产，终于未遭倾家荡产。

王世懋夜茶风味

王世懋（？—1588年），字敬美，江苏太仓人，嘉靖进士，累官至太常少卿，是明代文学家、史学家王世贞之弟，好学善诗文，著述颇富，而才气名声亚于其兄。

王世懋在其《二酉委谭》一书中，记载了自己在江西做官时的一件茶事：

那是一个三月中旬的日子里，他在著名的滕王阁宴请宾客。这年暑热天气早得出奇，日出如火，热浪扑面。本来就惧怕天热的王世懋此时是流汗接踵，头上油汗涔涔，碍于礼节又不能脱下帽子，热燥难耐，几不知所措。

宴罢回府后天色已晚，尤自烦闷不已。妻子见状，为他准备了热水洗澡。洗完澡后心境略好，他便小榻一张，坐于明月之下纳凉。

这时，好友张右伯为他送来西山云雾新茶。细观其茶，又白又大，更有一种豆子香。王世懋急忙命侍儿汲新水烹茶以尝。

此时，风清月白，夜深人静。王世懋几盏入口，但觉一股清香甘饴之味慢慢润泽于肺腑，渗透至四肢，于是习习然如两腋生风，飘飘欲仙。就在似醉欲仙之际，他忽然悟到：此境此味，非仕途之人所有，繁文缛节，冗事虚礼决然不会让人心入此境，而仕途中的尔虞我诈，乃至腥风血雨，更是与此境此味风马牛不相及。

此境此味更使王世懋联想起父仇家恨来。嘉靖三十八年（1559年），王世懋的父亲王予因为滦河失事而被政敌严嵩所陷害，下狱论死。王世懋与兄世贞闻讯后奔赴京师告免，兄弟俩伏跪在严府大门前，央求严嵩为其父放一条生路。严嵩对王家两位后生看都不看一眼。王予最后还是被处斩。兄弟俩眼见父亲被置于死地而相救不能，悲愤之极，却又无奈之极，两人相泣号恸，持丧而归。

嘉靖四十五年（1566年），明世宗服丹中毒而死，其子载[illegible]即位，是为穆宗。次年，王氏兄弟再次进京讼父冤，几经争辩，终于使朝廷为其父平反。

这一惨痛经历使王家中人刻骨铭心，终身难忘。而这一杯夜茶，却勾起了王世懋对仕途的厌倦和对归隐的向往。但是，人在仕途，也是身不由己，王世懋对“此境此味”的追求，最后只好付诸笔端而已。

李德裕明辨建业水

陆羽鉴别南零水和谷帘泉的神奇故事在当时即被视为佳话，而且影响甚大，以致于在他之后又出现一位辨水高手，这便是唐代宰相中较著名的李德裕。

李德裕（787年—850年），字文饶，赵郡（今河北赵县）人，唐宪宗时任宰相之职，封卫国公。他在政治上竭力强化朝廷权威，在抑制不服朝命的藩镇割据势力，抵御北方回鹘的扰掠方面，取得了重大的军事胜利，并于唐武宗时支持了著名的“会昌废佛”行动，遏制了寺院经济的恶性膨胀。此外，他还削弱了一度专横跋扈、凶焰日盛的宦官势力。

史载，李德裕少好学，精通《汉书》及《左氏春秋》，是一个颇有才学的人。而在饮茶一事上，他鉴水的精明程度，似更为突出。五代南唐尉迟偓《中朝故事》记述了李德裕精辨长江水的故事：

李德裕饮茶对水特别讲究，身在长安京都，却嗜好江南之水。有一天，他的一位好友要去京口（今江苏镇江市）公干，李德裕知道后喜形于色，便对他说：“你哪天回来的时候，请为我取一壶金山（在镇江江边，当时的金山尚在江心）附近的南零水。”

那人答应而去。至京口数日以后办完事便欲浮江而上，赶回长安。没想到那人兴许事情办得顺当，上船后便开怀畅饮，贪杯而醉，早把宰相所托之事抛于脑后。及至船抵建业（今南京），他才醉梦方醒，猛然想起为宰相取水的事还没办呢！咋办？那人向舱外望去，但见一江春水向东流，自忖此时此地的长江水，要不了多久即是下游方向的金山南零水，又何苦再返舟取水！反正都是一江水，在此灌上一壶得了，只要没人看见，李大人不会知道。于是，他赶忙汲了一壶建业石头城下的江水，返京送给李德裕交差。

李德裕见水取到，即刻烹茶品茗。谁知他呷了一口，顿露惊讶之色，叹道：“唉！江南的水怎么大不同于往年，其味差多了。”俄顷又说：“这水太像是建业石头城下的江水！”

那人闻言也吃了一惊，看来在李德裕跟前卖不得“荒秤”，便吐露真相，一再谢罪。

与陆羽鉴水相似，这则故事也把李德裕说得有点出神入化了。

李卫公“水递”惠山泉

李德裕是个颇有作为的宰相，但度量不宽。在有名的“牛李党争”中，他是李党的领袖，他与牛党领袖牛僧孺等人相互排斥、倾轧长达二十多年，最终败落被贬为崖州（今海南琼山东南）司户，郁闷而卒。而他当朝时在生活上的奢侈过度，也遭来了非议和抨击。

宋代唐庚在《斗茶记》中讲述了一则李德裕嗜惠山之泉成癖，而不惜代价以求的故事：

无锡惠山寺石泉水曾被陆羽列为天下第二泉，仅次于庐山康王谷水帘水（见张又新《煎茶水记》）。这李德裕除了雅好南零水外，还特别“垂青”于惠山泉。但无锡与京师长安远隔数千里，惠山之泉如何能得？像南零水那样请人顺便捎带则机会不常有，还得防人偷懒，弄些假冒伪劣产品搪塞。也许他想起在唐德宗贞元五年（789年）时，宫廷里为了能喝到上等的吴兴紫笋茶，曾传旨吴兴地方官，每年贡茶必须一日兼程，赶在清明节前到京，是为“急程茶”。后来，李郢有诗道：“一日王程路四千，到时须及清明宴。”终于，他看到了自己身为宰相的权势，便传令在两地之间设置驿站，建起了一条惠山泉的特快专递线，从惠山汲泉后，即由驿骑站站传递，停息不得。时人称之为“水递”。这也真有点像唐玄宗时杨贵妃的千里快骑送荔枝的穷奢极欲。

后来有位僧人对李德裕说：“我已为相公通了一条‘水脉’，现在京师长安城里有一眼井，其水与惠山泉泉脉相通，汲之以烹茗，那味道没一点差异。”

李德裕听罢十分惊异，问：“这井在城里什么地方？”

那僧人说：“昊天观常住库后面的那口井就是。”

李德裕将信将疑，为了一辨僧人之言的真伪，他派人取来惠山泉和昊天观井水各一瓶，混杂在其他八瓶水中，让僧人辨认。这僧人颇有些本事，他只取装有惠山泉和昊天观井水的两只瓶子，使李德裕大为叹奇。

这则故事的僧人通“水脉”一节自然荒诞。唐庚对李德裕“水递”一事评论道：“水不问江井，要之贵活。千里致水，伪固不可知，就令识真，已非活水。……罪戾之余（大动干戈、兴师动众以后），得与诸公从容谈笑于此，汲泉煮茗，以取一时之适（快活），此非吾君之力欤！”

明代屠隆在《考槃余事》中对此事更是

一针见血地指出：“清致可嘉，有损盛德！”

蔡襄“龙团”细分明

宋代在中国茶史上是一个大发展的重要时期，饮茶尚好技巧，追求精致，故尔茶人辈出。在众多茶人中，蔡襄是一位既懂得制茶，又精通品饮，更有茶事艺文和茶学论著留给后人的茶博士。

蔡襄（1012年—1067年），字君谟，兴化仙游（今福建仙游）人，擅长正楷、行书、草书，是北宋著名的书法家，与苏轼、黄庭坚和米芾并称“宋四家”。

苏轼有首诗说：“武夷溪边粟粒芽，前丁后蔡相宠如。争相买宠各出意，今年斗品充官茶。”诗中说的“前丁后蔡”即指丁渭和蔡襄，意谓两人为争宠皇上，各出绝招，研制大、小龙团茶作贡茶。清代《广群芳谱》引述几种记载说：“建州（治所在今福建建瓯）有大小龙团，始于丁谓，成于蔡君谟。宋太平兴国二年（977年）始造龙凤团茶。咸平初（997年左右），丁为福建漕（即转运使）监造御茶，进龙凤团。庆历中（1041年—1048年），蔡襄为漕，始制小龙团。”

龙凤团茶因制成团饼状，饰有龙凤图案，故冠名“龙凤团茶”。据南宋叶梦得《石林燕语》记载说，丁渭所制的大龙凤团茶以八饼为一斤，而蔡襄所制的小龙团却以十饼为一斤，使小龙团的研造更为精致。

蔡襄善制茶，也精于品茶，具有高于常人的评茶经验。宋人彭乘撰写的《墨客挥犀》记载说：

一日，有位叫蔡叶丞的邀请蔡襄共品小龙团。两人坐了一会儿后，忽然来了位不速之客。侍童端上小龙团茶款待两位客人，哪晓得蔡襄啜了一口便声明道：“不对，这茶里非独只有小龙团，一定有大龙团掺杂在里面。”

蔡叶丞闻言吃了一惊，急忙唤侍童来问。侍童也没想到隐瞒，直通通地道明了原委。原来侍童原本只准备了自家主人和蔡襄的两份小龙团茶，现在突然又来了位客人，再准备就来不及了，这侍童见有现成的大龙团茶，便来了个“乾坤混一”。

蔡襄的这种精明使蔡叶丞佩服不已。另一方面也说明他对大、小龙团茶的特性早已“吃透”。唯其吃透，方能研造出更精于大龙团的小龙团来。

晋惠帝瓦盂饮茶

发明了“以茶代酒”的孙皓，在公元280年（晋太康元年）率吴国臣民向晋朝大军投降。晋武帝司马炎平定吴国，一统南北，结束了鼎足而立长达半个多世纪的三国历史。

但是好景不长，仅过了十年，元康元年（291年），愚笨无能的晋惠帝（司马衷）继位后，黄河南北广大地区即陷入历时十六年之久的战乱，八个司马氏宗室以夺取朝政大权为目的，展开了殊死拼杀，史称“八王之乱”。

晋惠帝在这场战乱中，自始至终扮演了一个傀儡的角色，先是朝政落在汝南王亮手中，接着大权又旁落于凶狠狡诈的贾后之手。永宁元年（301年），赵王伦起兵杀贾后之后，惠帝即被赶下皇位。后因其他宗室起兵杀死赵王伦，他才得以复位。但后来权柄相继落入齐王同、长沙王 乂 成都王颖手上，其中在太安二年（303年），东海王越率军挟惠帝进攻邺城的成都王颖，结果在荡阴（今河南汤阴）一战，惠帝被俘入邺。接着，成都王颖在其他诸王的联合进攻下战败，挟惠帝逃至洛阳，后又逃到长安，直到光熙元年（306年），东海王越消灭起兵诸王，独揽大权，惠帝才结束了动荡流

亡的生活，回到了洛阳。

惠帝作为一个傀儡，被诸王玩弄于掌间，以泪洗面，以斥佐饭，并经常随乱军颠沛流离，风餐露宿。他作为九五之尊，感到最愉快的一件事竟是喝到了一碗茶。

八王之乱结束后，惠帝回到了洛阳宫里。但他的非人生活却没有结束，大权在东海王越之手，饮食起居，一切都身不由己。

有天晚上，一位近臣偷偷给他送了一碗茶。盛茶的茶具不是什么金银之器，只是一只瓦盂。但是在黑夜之中，这位皇帝尝到了这碗茶的甘美，他不禁连连叫好。

这碗茶，远无周武王作为贡品时的声价，近无孙皓“以茶代酒”的佳遇，仅是孤臣无以贡奉、万般无奈之下，聊为君王解渴之用，且盛以瓦盂，进于夜幕，其景悲夫！一段残乱历史的写照，一个困苦帝王的缩影，这是我们今天从这碗茶中所看到的。而惠帝的愚蠢之处是他在这碗茶中感受到的只是“味道好极了”，全不见八王之乱的残酷和自身处境的险恶。

果然，这碗茶没有真的给他带来“苦尽甘来”，就在他回洛阳这年，东海王越六亲不认，犯上作乱，将他毒死了。

刘琨茶解烦闷

茶之于无能之辈如晋惠帝，不过是解渴之物，但对于壮志未酬的英雄豪杰像晋朝大将刘琨，却成了解闷之物。

晋惠帝永兴二年（305年），也就是八王之乱的末期，东海王司马越在与诸王的混战中取得了决定性的胜利，滞留在长安的晋惠帝即被东海王越“请”回京都洛阳。当时奉命前往长安迎还惠帝的便是刘琨。

刘琨（271年—318年），字越石，中山魏昌（今河北无极东北）人。青年时与祖逖为友，两人枕戈待旦，意气雄豪，“闻鸡起舞”一典即出自他和祖逖。

当时北方匈奴见西晋八王倾轧，战乱频繁，即乘虚而入，蹂躏北方并州、冀州一带。光熙元年（306年），刘琨任并州刺史，他剪除荆棘，招徕流亡，孤军坚守并州近十年。建兴三年（315年），刘琨都督并、冀、幽三州诸军事，与代王拓跋猗卢约定共讨匈奴，但次年猗卢被其子所杀，部落星散，刘琨功亏一篑。匈奴羯人大将石勒率军袭来，刘琨悉发其众反击，石勒据险设伏，结果晋军覆没，刘琨被迫放弃并州。

刘琨作为一位志士，眼见晋室内讧，天下大乱，北方匈奴等胡族又乘虚而下，攻城略地，天无宁日，后来竟在建兴四年（316年）灭了晋朝（西晋）。他自己虽率军于最前线与匈奴抗争，终因势单力薄，丧师失地，因此，内心时常愤闷不安。常言道：解闷以酒。但刘琨却以茶解闷，而且不喝则已，喝必好茶。

当时在北方边地的刘琨曾在一封给他的侄子南兖州刺史刘演的信中说：以前收到你寄来的安州干姜一斤、桂一斤、黄芩一斤，这些都是我所需要的。但在当我感到烦乱气闷时，却常常要靠喝一些真正的好茶来解除，因此，你可以给我买一些好茶寄来。

南兖州在今江苏江都县东北一带。刘琨喝茶要寄信给在南兖州当官的侄子捎带，说明在那时南兖州地区产茶，而且是好茶。刘琨长期行踪于只见刀光剑影，不晓品饮茶事的北方边地，却能知茶涤虑，千里求茶，这在当时是非常难能可贵的。

但是当时天下大乱的形势下，浅浅一盏茶，又怎么能慰藉孤臣之心呢？建武元年（317年），与刘琨结为兄弟的幽州刺史段匹磾（鲜卑族）推举刘琨为大都督，歃血为盟，传檄各地共讨石勒。后来却不料祸

起萧墙，段匹磾 的堂弟被石勒收买，从中离间，刘琨竟遭毒手，被段匹磾 缢杀。刘琨终究是壮志未酬，遗恨千古。

陆纳以茶待客

一生中就喝过一碗茶的晋惠帝在光熙元年（306年）被东海王越毒死后，后晋王朝由于连年战乱，元气大伤，勉强维持到建兴四年（316年），终于被匈奴刘氏所灭。318年，司马睿在建康（今江苏南京）即帝位，是为东晋。

随着晋王朝政权的南移，当时在北方的士族、大族也纷纷南迁。在南北方人杂处相交过程中，茶作为饮食文化的一部分，显示出在南北方发展的差异。

四川曾是饮茶之风盛行的地方，但从三国时孙皓的“以茶代酒”一事来看，江南也风行饮茶。而在北方，饮茶之事却罕有所闻。到了东晋时期，茶在南方的发展远远超过北方，北方人因对茶尚处于一知半解的境地，所以甚至闹出了笑话。比如《世说新语》中记载说，东晋新安（今河南渑池）人任瞻（字育长）年少时即颇负声望，后因新安被北魏所占，被迫渡江南迁。有一次，任瞻在与众人一起饮茶时，问人说：“这是茶，还是茗？”当他感觉到对方露出奇怪的神色时，就赶忙辩解说：“我刚才是问这茶是热的还是冷的。”茶是冷是热还需相问？任瞻露出的这只“马脚”一时被传为笑柄。下面这则发生在东晋孝武帝（372至396年在位）时的故事更能看出，南方饮茶之风远甚于北方。

在淝水之战（383年）中卓有政绩的谢安与吏部尚书陆纳颇为交好，谢安常去陆纳家拜访。对这位已位居卫将军之职的贵客的上门，陆纳并不大肆铺张、盛席相待，只是清茶一杯，辅以鲜果而已。对此，陆纳的侄子陆俶非常看不惯，背地里常埋怨叔父不会做人，但又不敢当面相问，于是有一次陆俶自作聪明，暗地里准备了足够十多人吃的菜肴。谢安来了，陆纳照例是以茶果款待客人，而陆俶却为谢安一行人摆出了丰盛的筵席，山珍海味，美酒佳馔，好不诱人。席间，陆纳没说什么。谢安走后，陆纳便火冒三丈，叫人把陆俶狠狠打了四十棍，并且怒斥道：“你这小子不能给叔父增半点光，却为何来沾污我一向谨持的朴素之风！”

谢氏一族原是北方陈郡的世家大族，而陆氏在孙吴之后即为江南大族。陆纳认为客来敬茶是最好的礼节，而且颇能显示自己的清廉之风和高雅之举，在像谢安这样的权贵面前尤其能展示一种不卑不亢的风范，是以陆纳在官场交际中，视茶为举足轻重之事，是以陆俶的弄巧成拙才招来一顿乱棒。但陆俶之举也足以证明，当时珍馐必具的盛筵风行于官场之中。作为北方士族的谢安，只有在陆纳家中碰到这样特殊的礼遇，而在更多的地方，所遇必佳肴盛馔。

从孙皓的“以茶代酒”，到陆纳的“客来敬茶”，显示了饮茶在江南地区已有深厚的基础，而当时在北方、在已经南迁的北方人中，饮茶还是一件令人陌生的事。

桓温宴客举清茶

如果说陆纳的以茶待客真如他所说的是一种朴素之风，那么，桓温宴客时所摆的清茶，就绝对不是秉性节俭的表现，而是借此提高自己在朝野的声望，最终达到代晋称帝的目的。茶在桓温手中完全是一种沽名钓誉的幌子。

桓温（312年—373年），字元子，东晋谯国龙亢（今安徽怀远西北）人，出身士族，

娶明帝女南康公主为妻，拜驸马都尉。他曾三次率大军北伐，借收复中原来收揽人心，提高个人的威望，觊觎帝位。由于带有极端个人利欲目的，所以他的三次北伐均以失败告终。如永和十年（354年），他首次北伐率军进至与前秦之都长安仅一步之遥的灞上，便想坐待秦军自溃，以不战而胜来抬高自己的威望，结果是被秦军抢收了春麦，坚壁清野，晋军因军粮不继而被迫南撤。第二次北伐在攻下洛阳后，为了威胁朝廷，桓温建议迁都洛阳，并主张将东晋立国以来流寓江南的北方人全部迁回河南，因此引起了朝廷大臣的猜忌、牵制和南下士族的反对，力量内耗，洛阳终于得而复失。第三次北伐曾一路所向无敌，进至离前燕之都邺城仅两百余里时，桓温又一次妄图坐取全胜，以赢得朝野之口碑，结果坐失良机，敌援大至，惨败而退。

兴宁二年（364年），已位进大司马、都督中外诸军事的桓温又被加官为扬州牧。此时的桓温，一举一动都顾及自身形象，为了表示在生活上一贯清廉节俭，每逢请客宴会，用以招待的只有七盘茶和果。陆纳出任吴兴太守之前，支向桓温辞行，谈话间问及桓温可饮多少酒，桓温说：酒不过三升，肉不过十块。桓温的这种虚伪的简朴具有很大的欺骗性，至少记载了宴客以茶一事的《晋书》的作者是受了他的蒙骗，以为桓温是“性俭”而有此举。

其实，桓温可以称得上是中国历史上第一个利用茶来玩弄政治权谋的人。

太和六年（371年），桓温废晋帝司马奕，改立简文帝，自己专擅朝政。次年简文帝死，野心勃勃的桓温要求加九锡，作代晋称帝的最后图谋。此时，一代名臣谢安出山，他得知桓温已染重病，便与他巧妙周旋，拖延时间。桓温终于未能加九锡而“抱憾”病死。

桓温的“尚茶”之风在当时的影响或还可从一位督将的故事来见一斑。桓温部下有位督将因身体虚热，喝上了茶，后来越喝越厉害，经常非得喝上一斛二斗（即十二斗，一斛为十斗）才感到舒服，略减个几升便觉得不满足，以致后来家境贫困。有人问：这是什么病？一位“有识”之士说：这个病叫作“斛茗瘕”。

这事出于《续搜神记》，实属怪诞、夸张，姑妄言之，姑妄听之。

王子喝茶不认茶

茶在两晋南北朝时期远没有受到普遍欢迎，在当时政治、经济的中心江南地区，虽然早已有栽种茶树的历史，但茶的引人入胜仅限于很少部分人中。这倒并不是人们不知道茶，实在是对茶的苦涩难以忍受。现在尚无法考证那时茶的采制工艺和煎泡手艺，但大致可以肯定，其工艺和手艺尚未达到能让人普遍接受的境地。

然而，此时的茶在山林寺观中却显示了不同寻常的美感来。

记述南朝刘宋史实的《宋录》中有这样一个故事：宋孝武帝时，新安王刘子鸾和他的哥哥豫章王刘子尚，一起前往八公山（今安徽寿县城北）访昙济道人。昙济以茶相待，两位王子饮后啧啧称奇，但他们不相信这就是茶，刘子尚说：“这真是甘露啊，岂能说是茶！”

这两位王子也曾饮过茶，但其茶苦口不堪。现在八公山上昙济之茶美如甘露，反而不相信这也是茶。可见当时好茶难见，佳茗难求，这从一个方面也可以看出当时为什么茶事不见繁荣的原因。

王蒙客称“水厄”

东晋之初，北方士族如任瞻之流因对茶事的一知半解而出洋相，不过让人一笑而已。而更有甚者，却因不惯饮茶而对茶大加贬说，尤其无知而可笑。

东晋初年，司徒长史王濛是位饮茶成癖者。人家大讲“己所不欲，勿施于人”，他却是己所癖好，必施于人，于是凡有客来，无论是谁，王濛必敬之以茶。客人中有很多人不知茶事，不惯茶饮，难忍其涩，但又碍于情面，不能不饮，真是深受其苦。久而久之，这些人有时不得不去拜见这位司徒长史，便在背后苦笑说：“今天又有‘水厄’了！”即今天又要遭遇那强饮苦涩茶水的厄运了！

“水厄”，这是茶在中国历史上第一次得到的一个贬称。

值得回味的是，西晋人张孟阳去四川成都游览了名胜白菟楼后，在所赋的《登成都白菟楼》诗中赞道：“芳茶冠六清，溢味播九区。”这是说在水、浆、米酒等六种饮料中，茶最为芳香，且蜀地茶香早已飘溢各地了。

在成都人们称赞茶为“芳茶”，誉其“溢味播九区”的几十年之后，在东晋之都建康（今南京）的许多官吏，居然对饮茶还深以为苦，这充分反映了茶在不同地区的发展情况。由于从三国到两晋这两个世纪中、天下你割我据，兵戎不断，阻碍了文化的传播和相融，所以各地区之间的茶文化相距甚远，差异非常显著。

从“水厄”之事以后，经半个多世纪，到了南朝刘宋之初，女文学家鲍令晖（鲍超之妹）写出了《香茗赋》，极言茶之香，茶苦之说在江南这才少有市场了。

王肃谬论“酪奴”

茶在南方名声不振，竟被人称之为“水厄”，在北方就更是为人所耻，打个比方，与那些北方人喜好的食品奶酪摆在一起，茶充其量只算得上是个奴婢。这就是两晋南北朝时期茶在中国大部分人心目中的地位。

北魏杨衒之的《洛阳伽蓝记》中记载了这样一件事：

南齐琅邪临沂（今山东临沂）人王肃字恭懿，是雍州刺史王奂之子，赡学多通，才辞美茂，任秘书丞之职。太和十八年（494年），王肃因父兄被齐武帝所杀而投奔北魏。

王肃原在南齐时便极好喝茶，投靠北魏后，饮食上初时仍习惯于喝茶，吃饭菜偏爱鲫鱼羹，对羊肉和奶酪之物碰也不碰。他因善饮，据说一次能喝茶一斗，所以洛阳（北魏之都）人给他取了个绰号，叫“漏卮”，意谓这张嘴好像破漏的杯子，喝了还要喝，老添不满，永无厌足。

几年以后，王肃对羊肉、奶酪之类已能接受。有一次，他在宫里用餐，居然吃了很多的羊肉和酪粥。魏孝文帝元宏见状甚感奇怪，于是问他说：“以你汉人的口味比较，羊肉和鲫鱼羹，茶和奶酪，究竟哪个味道好？”

王肃的回答很不一般，他说：“羊是陆产之物中味道最鲜美的，鱼则是水产中的第一美味，两者各有至味，都可称得上是佳肴珍馐。如一定要比一下，那只能说羊肉好比是齐鲁这样的大邦，鱼则是像邾莒之类的小国。这里只有茶是最不中用的东西，它最多只能给奶酪当个奴仆。”王肃这番“精彩”的奇谈怪论引得孝文帝哈哈大笑。

当时在一旁的彭城王元勰对王肃说：“你不怎么看重‘齐鲁大邦’，而偏爱于‘邾莒小国’，这是为什么？”

王肃仿佛乡情难忘似的说：“这是我们家乡最好的东西，我不得不偏好啊。”

元勰又对他说：“那么你明天到我府上来，我专门为你摆一‘邾莒之食’，还有‘酪奴’。”

“酪奴”作为茶的一个别称，因此而传开了。

王肃如此这般地贬茶，在当时曾产生了极恶劣的影响。孝文帝是一个较为开明的皇帝，尤其心仪汉民族文化，如改原来的姓氏拓跋为汉姓元，请汉人做官，与汉人通婚等等。当时朝廷大臣中已有不少汉人，为了照顾像王肃这种喜好饮茶的人的习惯，朝中宴会上都设有茶水。但是因为有“酷奴”之比，居然所有的人都视茶为耻，决不再喝，只有一些新近从江南投奔来的人因不知此典才好饮茶。

当时有位叫刘缟的朝臣钦慕于王肃的好饮之风，也专门研究起喝茶来。元勰知道后，对他好好冷嘲热讽了一番，说：“你不去仰慕席设八珍的王侯之风，而去追求奴才下人的‘水厄’之事，太没出息了！古时候海上有逐臭的蠢夫，村里有学颦的丑妇，而现在你就是这种人。”把刘缟说得脸上红一阵、白一阵的，极为尴尬。

“水厄”一典出自东晋王濛，北方人原是不知道的，但因为元勰家中有来自江南的奴仆，所以他倒知晓这一典故。但奇怪的是南朝一些皇亲权贵者对此却毫无所知，以致闹出笑话来。如梁武帝之子西丰侯萧正德投奔北魏后，有一次宗室元㚟打算以茶招待他，先问他道：“卿于‘水厄’多少？”意谓你的茶量怎么样。却不料这萧正德肚中原来没一点学问，答非所问说：“下官虽出生于水乡之地，但从来没有在水上碰到什么灾难厄运。”元㚟和满座宾客闻言皆为捧腹。

王濛嗜茶而被人称为“水厄”，王肃嗜茶又自贬茶为“酪奴”，可见其时无论南方、北方，茶之境地“苦”不堪言。

齐武帝设茶作祭品

南朝宋刘敬叔撰有《异苑》十卷，这是一本记载了许多奇异故事的书，其中有这样一件事：

浙江剡县（今嵊州）陈务之妻年轻守寡，和两个儿子住在一起。陈务妻有个嗜好就是喜欢喝茶，而且因为宅地有个古墓，她每次在喝茶之前总要先用茶祭祀一番。两个儿子对她的这种行为很是讨厌，要把古墓扒了，后经她苦苦劝阻方才作罢。结果那晚有人托梦感谢她，说要报答她。天亮后，她果然在院子里发现十万铜钱。两个儿子知道后很是惭愧。从此以后，他们以茶祭奠更加虔诚了。

撇去这则故事的迷信色彩，我们可以看到，在南北朝时茶在民间已有用作祭祀之举。而稍后一些时间的南朝齐武帝萧赜也把茶作为祭品，则说明了茶也参与了宫廷祭祀活动。

据《南史·齐本纪上》记载，刘武帝在死前的遗诏里说：“我死之后，在我的灵前千万不要用牺牲来祭我，只要供上些糕饼、茶酒和果脯就可以了。”他还以己推人，广为推行，要求这不但对他是如此，天下无论贵贱，都要按照这样的方式去做。

齐武帝萧赜是南齐第一代君主高帝萧道成的长子，公元482年至493年在位。他是一个比较开明的帝王，又是一个佛教信徒，不喜游冶会宴。相传南朝刘宋时的僧人法瑶吃饭时少不了要饮茶，到齐武帝时法瑶已七十九岁了，齐武帝还传旨吴兴

的地方官请法瑶到建康（今南京，当时为齐都）来一晤。齐武帝在位十年间南朝无大战事，百姓得以休养生息。

齐武帝以茶作为祭品，乃是受法瑶的影响和出于其佛教徒的身份，表示一种对简朴的推崇，即使在祭品中也“忌荤”。茶在这里充分显了它的两重性，既可登大雅之堂，被敬作祭品之用，又不失其简朴无华之风。萧赜算是慧眼识茶，即使以今人的眼光去看，他也算是个好茶而知茶的“茶人”。据《周礼》记载，先秦时周王室也用茶作祭祀，但这与萧赜之举相比，则显然少了简朴之意。而简朴之意，正是萧赜的难能可贵之处。

除了上述文献记载外，我们从现代考古发现中可以知道，在中国，把茶作为随葬物则已有两千多年的历史。考古工作者从湖南长沙马王堆西汉墓出土的随葬物清册中查实，在1号墓（墓葬时间为前160年）和3号墓（前165年）中，有“[illegible]笥”和“[illegible]笥”的竹简文和木牌文。现已考证出“[illegible]”即古文“槚”（茶的另一种名称）的异体字，所谓“[illegible]一笥”和“槚笥”，就是“槚一箱”或“槚箱”。以茶祭祖的习俗，在我国一些地区一直沿用至今。

隋文帝饮茶治头痛

在南北朝之前，从目前已知的文献记载来看，饮茶之事以四川和江南地区相对为多，这与我国茶叶生产以长江流域以南地区为主相关。而在黄河流域，尽管三千多年前蜀人曾向周武王贡茶，还有春秋时齐国晏婴食茶之说，但从《洛阳伽蓝记》中那则王肃“酪奴”的故事以及其他很多文献来看，北方黄河流域的茶事相对要落后。

那么，黄河流域饮茶要到何时才比较普遍呢？隋文帝杨坚在此是个“关键”人物。

杨坚（541年—604年），弘农华阴（今陕西华阴东）人，北周武帝时袭爵隋国公，大定元年（581年）代周称帝，国号“隋”，改元开皇，是为隋文帝。开皇九年（589年），隋朝大军渡过长江天险，攻占陈都建康（今南京），俘获后主陈叔宝，陈朝灭亡。至此，西晋末年以来延续近三百年的南北分裂局面宣告结束，这是隋文帝的一大历史功绩。

茶之行世，常以廉俭为本。而据史籍记载，隋文帝勤于政务，自奉甚俭，茶却也侍于左右。《隋书》中曾记有一个颇为怪诞的事：某夜，随文帝做了个恶梦，梦见有位神人把他的头骨给换了，梦醒以后便一直头痛。后来遇一僧人，告诉他说：“山中有茗草，煮而饮之当愈。”隋文帝服之以后果然见效。因为上有好者，下必甚焉，所以当时人们竞相采啜，并有一赞云：“穷春秋，演河图，不如载茗一车。”意为做人苦心钻研孔子的《春秋》，殚精竭虑去演绎谶书《河图》——想出人头地——还不如有许多茶喝来得快活。

南朝齐武帝也是一个尊茶的君主，并明文规定天下无论贵贱，有祭奠必须供茶，但因南齐地偏南方，其上行下效的影响和成效却远不如隋文帝。隋文帝一统天下，结束了南北朝长期的对峙局面，南北的饮茶等风俗文化才得以迅速交融。而且以他帝王之尊而嗜茶（《隋书》的记载过于神化），于是普天之下（尤其是黄河流域）茶不再被卑视为“酪奴”。从茶文化角度来看，隋文帝同样立有一大历史功绩，尽管他当时对饮茶未必自觉，对其历史功绩也未必有意识。

茶之品鉴，唐始流布。
陆羽称神，茶经作书。
逮宋奢靡，君臣乐乎。
茶艺工绝，茶人辈出。

武则天茶喻祸福

饮茶之风盛于唐代。

传世的一幅唐代名画《唐后从行图》（张萱作）中，在雍容华贵的武则天被前呼后拥的出行场面里，画家“安排”了一个手捧茶托的侍女跟从在后。在宫廷里帝后的走动已离不开茶，需要有专人司掌茶具，饮茶在当时已成习俗由此可见一斑。

武则天（624年－705年），名曌，唐高宗李治皇后，天授元年（690年）代唐称帝，国号周，是中国历史上惟一的女皇帝。

武则天是否雅好饮茶，正史无有记载。但据明代屠隆《考槃余事》说，武则天博学有著述之才，但是对茶却生性讨厌，曾诋毁说：“释滞消壅，一日之利暂佳；瘠气侵精，终身之害斯大。获益则收功茶力，贻患则不为茶灾，岂非福近易知，祸远难见。”从茶在短时间内对调理人体有益和长期饮茶可能导致耗损体质出发，来比喻福易见而祸难见，茶已不再停留在品饮的层次，而成为像武则天这样的帝王者在政治上的鉴戒。

在此须说明的一点是，北宋赵令畤《侯鲭录》也记有类似的言论，“作者”却是唐右补阙綦毋煚，而非武则天，说他也是博学有著述之才，因不喜欢饮茶而曾著有《伐茶饮序》，说“释滞消壅”，一日之利暂佳；瘠气耗精，终身之累斯大。获益则归功茶力，贻患则不咎茶灾。岂非为福近易知，为祸远难见欤。”

两段记载意思完全相同，文字小有差异，似《侯鲭录》所载较为确切。但从历史记载来看，武则天确实重视著述，自己著有《垂拱集》、《金轮集》，并召学士撰有《玄览》、《古今内范》、《青宫纪要》、《乐书要录》等十多种著述。而且，所谓“福近易知，祸远难见”，更附合素多智计、明于朝纲、通晓文史、卓有主见的武则天的“口吻”。

关于饮茶的利和弊，唐以后有多人论及，如苏东坡的《茶说》云：“除烦去腻，世故不可无茶，然暗中损人不少，空心饮茶入盐直入肾经耳，且冷脾胃，乃引贼入室也。惟饮食后，浓茶漱口，既去烦腻，而脾不知，且若能坚齿、消蠹。”明代高濂在《遵生八笺》中也有同样的论说：“人固不可一日无茶，然或有忌而不饮，每食已，辄以浓茶漱口，烦腻顿去，而脾胃自清。”明代顾元庆在《茶谱》中引《梦余录》的一段话对苏东坡的“损人不少”一说反驳道：“东坡以茶性寒，故平生不饮，惟饮后浓茶涤齿而已。然大中三年（849年），东都（今洛阳）一僧一百三十岁，（唐）宣宗问服何药？云：性唯好茶。……以坡言之，必损寿，反得长年，则又何也？”从现代科学而言，饮茶利多弊少是毫无疑问的。

武则天在论饮茶的利弊时，显而易见认为弊大于利，这是她的局限之处。但从饮茶利弊之论引申到对祸福隐显的理解，这却是她的过人之处，让人领略到一个政治家的思辨。

积公必啜渐儿茶

陆羽辨水如神，而其师积公辨茶也如神。

积公即当时竟陵龙盖寺住持智积禅师，陆羽三岁时被遗弃，是他在湖边拾得后抱回养育，并为这孩子取名叫陆羽。

清代陆廷灿在《续茶经》中引用北宋画家董逌《陆羽点茶图跋》讲述了陆羽与他的恩人和恩师积公之间这样一段故事：

积公一向嗜茶，但是非渐儿（陆羽字鸿渐）煎奉不喝。陆羽后来离开积公远游江湖多年，这期间，因陆羽不再可能奉茶给他，于是积公就绝茶不喝了。

唐代宗此时闻积公大师之名，把他召进宫来，还命宫中烹茶好手为其煮茶款待。但积公只小啜一口就不喝了。

代宗初时还怀疑可能积公自居行家，故作姿态，及命人暗访知悉个中原委后，便设法找到陆羽，把他秘密召入宫中。

第二天，代宗在赐斋饭与积公时，密令陆羽煎茶相侍。当陆羽煎好的茶端上时，积公顿时喜形于色，双手捧着茶瓯一边细细品赏茶之香之色，一边慢慢啜饮回味，一瓯茶汤竟不知不觉地喝干了。

代宗大为惊异，问其原因，积公答道：“这茶真像是渐儿所煎的，所以我很高兴地将它都喝了。”代宗由是叹服积公的知茶，命人唤出陆羽和积公相会。

仔细品味这则故事，你会发现，积公品茶已不是只品茶味，陆羽煎茶分明付之了一种追求或寄托，两人虽未谋面，茶却已使他俩心心相印。这种境界，也许可谓是当时茶道的最高境界。有道是“曾经沧海难为水，除却巫山不是云”，积公和陆羽无论谁离开了，剩下的一位便无论如何难入茶的境界了。

陆公怒焚焙茶奴

陆羽被后人尊为“茶神”大约肇始于晚唐。据晚唐时人赵璘《因话录》记载说：那时的卖茶店家，常常把陆羽做成陶制的塑像，放在炉灶和烟囱之间，祀为“茶神”。遇人相问，则说摆了这像，对茶的买卖颇有益处。此外，在河南巩县还生产一种瓷制的偶人，名字就叫“陆鸿渐”，当时顾客如果能买十件瓷茶具，便可额外奉送一个“陆鸿渐”，这往往成为茶商供奉的神像。

在当时，人们对陆羽可谓尊崇之极了。但另有截然相反的一则记载，却对陆羽贬责有加。

明代屠隆在其《考槃余事》中，引用了一部叫《蛮瓯志》的书的记载，说：有一天，陆羽采来越江的茶，用微火烘烤，使一个小奴子看着。结果这小奴子看着看着竟睡着了。等一梦惊觉，那茶早已烘过头，焦黑而不能吃了。陆羽见状是恶从胆边生，竟以铁丝缚住那小奴，将他投进火中。

小奴子被扔进火中有没有死，这一记载没有说，但即使不死，也够惨了。陆羽以一茶之失，痛下毒手，且以铁丝相缚，可谓残忍之极。故屠隆对此评说道：“陆羽残忍如此，其余脍炙古今的清风雅趣都不值得欣赏了。”

《新唐书》说陆羽为人是“闻人善，若在己；见有过者，规切至忤（触犯之意）人”。陆羽这种“见人为善若己有之，见人不善若己羞之，苦言逆耳，无所回避”的美德，在当时即为人们所称道。所以，所谓怒焚焙茶奴，实在是毫无根据之说，而屠隆也太信之了。

茶道讲平常心，崇尚自然。而对陆羽或敬奉为“茶神”，或又谴责之极，是世人还远不知茶之三昧。

奚陟摆茶会

茶道兴起于唐代。

与陆羽同时代的太学生封演在他撰写的《封氏闻见记》中说：“因鸿渐之论（即陆羽《茶经》）广润色之，于是茶道大行，王公朝士无不饮者。”这是最早提到“茶道”一词的记载。按封演的说法，最先总结和阐述“茶道”的是陆羽。

但是，当时“茶道”在生活中是如何具体展现的，却很难找到详尽的文献记载。只有北宋之初宋太宗敕撰的《太平广记》记载的奚陟摆茶会一事，尚可见唐代“茶道”之一二。

奚陟为唐代宗大历末年进士，唐德宗时累进中书舍人，也为陆羽同时代人。

《太平广记》所说的奚陟摆茶会一事即发生于陆羽宣扬茶道之时。这则故事说：

奚陟成为吏部侍郎的时候，饮茶已为世人所推崇。奚陟这人本性奢侈，他备置了一整套在当时即使是公卿之家也不见得会有的稀奇而精致的茶具，如风炉、越瓯瓷盏、碗托和角匕等。

有一天天气正热，他邀请了官署里的一批同僚来家中大厅里举办茶会。当时来的客人有二十多人，奚陟坐在东侧首位，奉茶劝进的人却从西侧的客人处开始敬茶。二十多个人喝茶却只有两个茶碗，茶量又很少，客人喝茶时还不时嬉笑、闲谈，所以茶碗的传递越发慢了。

由于天热口渴，奚陟望着迟迟不过来的茶碗，渐渐烦躁起来。正在这时，一位不知趣的下属抱着一大堆帐本和笔砚进来，摆在奚陟前面的案桌上，要他签押。奚陟打量这人，只见他满脸油汗，长得又胖又黑。正处极度焦躁的奚陟厌恶之意油然而生，猛地一把将他推开，怒道：“拿到那边去！”这位不幸的下属冷不防被猛推一把，人与案桌一起翻倒在地，砚墨四溅，他的脸上以及那些帐本都被染得乌黑一片。众人大笑。

从这则故事可以看出，这个茶会非同一般，而是很有些讲究的，比如要有一套很精致的茶具，二十多个人分坐在东西两侧，由专门的奉茶人按一定秩序为客人敬茶，客人只用两只碗悠闲地喝着，而且茶量不多。两只碗喝茶到底是像浓茶那样传递着喝呢？还是用两只碗替换着点一碗，喝一碗呢？这虽然不太清楚，但熟知现代日本茶道的人一定会看出，这茶会的礼仪和日本茶道中的一些“做法”是有相似之处的，如对茶具的重视、主客座位的位置、专门的奉茶人和敬茶的秩序等等。日本茶道从这一记载中似能看出其渊源。

当然，奚陟所摆设的这次茶会，离真正意义上的茶道还相距甚远，仅具茶道之形式，而无茶道之境界，更无茶道之精神，以这场茶会的主人溪陟的最后行为就足以说明这一点。

藏王数家珍

唐代饮茶之风的盛行，还表现在茶从中原向外的广泛传输。如《新唐书·陆羽传》记载说：“回纥（当时建立于西北地区的游牧汗国）使者入朝，始驱马市茶”——这是茶之往北。《旧唐书·懿宗纪》记载说：“安南（今越南）如闉、溪峒之间，悉岭北茶药”——这是茶之往南。《藏史》记载说：“藏王松冈布之孙（即松赞干布）时，始自中国输入茶叶，为茶叶输入西藏之始”——这是茶之往西南。

在今天的西藏藏族中，还流行着一句谚语，称“宁可三日无油盐，不可一日不喝茶”。这与西藏高原气候干燥，高寒缺氧，而藏族多以食牛羊肉为主有关，因为茶能解渴去腻，帮助消化，所以藏族同胞比汉族更离不开茶。

茶叶从初唐传入西藏，到中唐时饮茶之风即已十分盛行。据唐代李肇（约825年前后）撰写的《国史补》记载说：

常鲁公奉旨出使西蕃（吐蕃为唐时藏族所建政权），在吐蕃时，有一天他在营帐中烹茶自饮。恰好藏王看到了，便问他在烹些什么东西。常鲁公回答说：“这东西可以去人烦恼，解人干渴，我们称之为‘茶’。”藏王听罢忽然明白了，说道：“噢，这东西我这里也有”，即命人去取了好多茶出来，指点道：“这是寿州出产的，这是舒州的茶，这是顾渚的，这是蕲门的品种，这是从昌明过

来的，这是浥湖的特产……”

如今见诸记载的唐代名茶不过二十多种，而藏王即刻能拿出六种，并能如数家珍似地一一道明“身份”，这足以反映了当时至少在吐蕃王宫中饮茶已十分盛行。

浥湖（在今湖南岳阳市南）所产之茶即“浥湖含膏”，为唐代名茶，北宋范致明《邱阳风土记》说：“浥湖诸山旧出茶，谓之‘浥湖茶’。唐人极重之，见于篇什。”据记载，唐初文成公主带到吐藩的茶叶即为这一名茶。

贞观十五年（641年），吐蕃松赞干布派宰相携带贵重礼品，到长安向唐太宗请婚。经过几次周折，唐太宗同意将宗室之女文成公主嫁给松赞干布，并派礼部尚书、江夏郡王李道宗主婚，持节护送文成公主入藏完婚。文成公主入藏时随带了大量嫁妆，如各式精美的工艺日用品和酒、茶叶等土特产，并教会了藏族妇女如何碾茶和烹茶。据说，当时带去的作物就有3800类，牲畜5500种，还有工匠5500人。这些数字显然是夸张的，但茶叶从此传入西藏却是可以肯定的。

据成书于1388年的《西藏王统记》中说，文成公主不仅为西藏带来了茶叶，还创制了奶酪和酥油，并以“酥油茶”待客。藏族同胞的主要饮料酥油茶的历史，由此可见到今天已有一千三百多年了。西藏山南地区至今还流传着一首《公主带来龙纹杯》的民歌，歌词大意是：“龙纹茶杯啊，是公主带来西藏，看见杯子啊，就想起公主慈祥的模样……”这说明当时文成公主除了带去茶叶之外，还带去了茶杯、茶具等饮茶用具。

王褒《僮约》武阳买茶

茶为贡品、为祭品，已知在周武王伐纣时、或者在先秦时就已出现。而茶作为商品，则现在知道要在西汉时才出现。

西汉宣帝神爵三年（前59年）正月里，资中（今四川资阳）人王褒寓居成都安志里一个叫杨惠的寡妇家里。杨氏家中有个名叫“便了”的髯奴，王褒经常指派他去买酒。便了因王褒是外人，替他跑腿很不情愿，又怀疑他可能与杨氏有暧昧关系，有一天，他跑到主人的墓前倾诉不满，说：“大夫您当初买便了时，只要我看守家里，并没要我为其他男人去买酒。”

王褒得悉此事后，当时就气不打一处来，一怒之下，在正月十五元宵节这天，以一万五千钱从杨氏手中买下便了为奴。

便了跟了王褒，极不情愿，可也无可奈何，但他还是在写契约时向王褒提出：“既然事已如此，您也应该向当初杨家买我时那样，将以后凡是要我干的事明明白白写在契约中，要不然我可不干。”

王褒这人擅长辞赋，精通六艺，为了教训便了，使他服服贴贴，便信笔写下了一篇长约六百字题为《僮约》的契约，列出了名目繁多的劳役项目和干活时间的安排，使便了从早到晚不得空闲。契约上繁重的活儿使便了难以负荷。他痛哭流涕向王褒求情说，如是照此干活，恐怕马上就会累死进黄土，早知如此，情愿给您天天去买酒。

这篇《僮约》从文辞的语气看来，不过是作者的消遣之作，文中不乏揶揄、幽默之句。但王褒就在这不经意中，为中国茶史留下了非常重要的一笔。

《僮约》中有两处提到茶，即“脍鱼炰鳖，烹茶尽具”和“武阳买茶，杨氏担荷”。“烹茶尽具”意为煎好茶并备好洁净的茶具，“武阳买茶”就是说要赶到邻县的武阳（今成都以南彭山县双江镇）去买回茶叶。

对照《华阳国志·蜀志》“南安、武阳皆出名茶”的记载，则可知王褒为什么要便了

去武阳买茶。

从茶史研究而言，茶叶能够成为商品上市买卖，说明当时饮茶至少已开始在中产阶层流行，足见西汉时饮茶已相当盛行。

在此还有必要赘述一点，美国茶学权威威廉·乌克斯在其《茶叶全书》中说：“5世纪时，茶叶渐为商品”，“6世纪末，茶叶由药用转为饮品。”他如果看到王褒的这篇《僮约》，恐怕不会说如此武断的话，因为《僮约》提到“武阳买茶”这件涉及商品茶的事实的确切时间是公元前59年的农历正月十五，比《茶叶全书》所谓的5世纪要提前五个世纪。

孙皓以茶代酒

从前面几篇文章看来，我国最初的茶事多发生在今天的四川省一带。而作为现在茶叶的主要产区江南，茶事则相对要晚些。晋朝陈寿的《三国志》记载了这样一件事：

吴王孙皓每次大宴群臣，座客至少得饮酒七升，虽然不完全喝进嘴里，也都要斟上并亮盏说干。有位叫韦曜的酒量不过二升，孙皓对他特别优待，担心他不胜酒力出洋相，便暗中赐给他茶来代替酒。

这件事出现在该书的《吴志·韦曜传》。韦曜字弘嗣，原名韦昭，陈寿为了避晋武帝之父司马昭的违，所以改为韦曜，吴郡云阳人，以博学多闻而为孙皓所器重。

但孙皓却是一个暴君，他是吴国的第四代国君，也是末代君主，在位之前被封为乌程侯，景侯死后他继为国君，性嗜酒，又残暴好杀。当他对韦曜颇为欣赏时，可以酒席之间暗中作弊，偷偷地用茶换下韦曜的酒，使之得过“酒关”。但是当韦曜一旦违逆其意，便翻脸不认人，拔刀以对。

韦曜为人却是耿直磊落，他可以在酒宴上暗地里玩些“偷梁换柱”、“暗渡陈仓”的把戏，但一旦事关国是，由一是一，二是二，实事求是。于是当他在奉命记录关于孙皓之父南阳王孙和的事迹时，因秉笔直书了一些见不得人的事，触怒了孙皓，竟被杀头送了命。

但是“以茶代酒”一事直到今天仍被人们广为应用，并称得上是一件大方之举、文雅之事，这无论是孙皓还是韦曜，都是始料未及的。

在此顺便再提一下，孙皓早先被封为乌程侯的乌程（今浙江湖州南）也是我国较早的茶产地。据南朝刘宋山谦之《吴兴记》说，乌程县西二十里有温山，出产“御荈”。荈即茶也。一般学者认为，温山出产“御荈”可以上溯到孙皓被封为乌程侯的年代，即吴景帝永安七年（264年，是年景帝死，孙皓立）前后，并且还有当时已有御茶园的推断。

周武王茶称贡品

唐人陆羽在《茶经》中说：“茶之为饮，发乎神农氏（我国古代传说中的三皇之一，也即炎帝）”，并且还引述了《神农食经》说，常常饮茶，使人精力充沛，身心舒畅。但有关神农氏之事毕竟太遥远，仅仅是传说而已，而且《神农食经》为何人所作、何时所写，也无可查考，所以，饮茶始于神农氏之说，并非确凿之事。就现在已知的可信文献史料来看，第一个把茶当回事的要算是周武王姬发了。

据《华阳国志·巴志》记载，大约在公元前1025年，周武王姬发率周军及诸侯伐灭殷商的纣王后，便将其一位宗亲封在巴地。这是一个疆域不小的邦国，它东至鱼复（今四川奉节东白帝城），西达[illegible]道（今湖北宜宾市西南安边场），北接汉中（今陕西秦岭

以南地区），南极黔涪（相当今四川涪陵地区）。巴王作为诸侯，理所当然要向周武王（天子）上贡。《巴志》中为我们开具了这样一份“贡单”：五谷六畜、桑蚕麻[illegible]、鱼盐铜铁、丹漆茶蜜、灵龟巨犀、山鸡白雉、黄润鲜粉。

即是贡品，一定珍贵。但巴王上贡的茶却是珍品中的珍品。《巴志》在这份“贡单”后还特别加注了一笔：“其果实之珍者，树有荔支，蔓有辛蒟，园有芳蒻香茗。”上贡的茶不是深山野岭的野茶，而是专门有人培植的茶园里的香茗。

《华阳国志》是我国保存至今最早的地方志之一，作者是东晋时代的常璩，字道将，蜀郡江原（今四川崇庆东南）人，是一个既博学、又重实地采访的司马迁式的学者，他根据非常宏富的资料，于公元355年前撰写了这本有十二卷规模的书。

周武王接纳了茶这宗贡品后是用来品尝、药用，还是别有所为，目前还不得而知。但我们从《周礼》这本书中似可探知这茶还有别的用处。《周礼·地官司徒》中说：“掌荼。下士二人，府一人，史一人，徒二十人。”“荼”即古茶字。掌荼在编制上设二十四人之多，干什么事呢？该书又称：“掌荼：掌以时聚荼，以供丧事；征野疏材之物，以待邦事，凡畜聚之物。”原来茶在那时不仅是供口腹之欲，而且还是邦国在举行丧礼大事时的必不可缺的祭品，必须要有专门一班人来掌管。

此外，《尚书·顾命》中说道：“王（指成王）三宿、三祭、三诧（即茶）。”这说明周成王时，茶已代酒作为祭祀之用。

由此可见，茶在三千年前的周代时，即已有了相当高的地位。而在《诗经》中，“荼”字何以屡屡出现在像《谷风》、《桑柔》、《鸱鸮》、《良耜》、《出其东门》等诗篇中，便不足为怪了。

晏婴以茶为廉

晏婴是春秋时期著名的政治家，字平仲，后人称之为晏子，曾在齐灵公（前581年至前554年）、齐庄公（前553年至前548年）时为官，在齐景公时（前547年至前490年）任国相。

他在植物研究上看来是颇下了点工夫的，譬如“桔过淮南是为枳”的故事和“两桃杀三士”的故事，就足以证明这一点，前者以桔枳之事回击了楚王对齐人的讥讽，取得了外交上的成功，后者则仅仅以两枚桃子就为齐王除掉了三个飞扬跋扈的武士，取得了内政上的成功。这种智慧让后人钦佩不已。

晏婴任国相时，力行节俭，这点却为茶所证实。采集了晏婴事迹及其诤谏言词的作品《晏子春秋》中说，晏婴担任齐景公园相时，吃的是糙米饭，除了三五样劳菜以外，只有“茗菜”而已。唐代“茶圣”陆羽把《晏子春秋》这段文字引入了《茶经》中的《七之事》里。

但是，已故当代“茶圣”吴觉农对此却不以为然。

吴觉农在其《茶经述评》中说：

> 在公元前六世纪的春秋时期，居住在山东的晏婴，是否能在吃饭时饮茶，是很值得怀疑的。这是因为从我国茶区扩展的历史来看，在春秋时期，除了茶树原产地的西南地区早已有茶外，我国的其他地区，包括山东，是还不可能产茶的。即使由于他身居国相，可能有人把茶作为礼品馈赠给他，但在战国或秦代以前，基本上还是茶的药用时期，晏婴是不可能把作为药物的茶与饭菜同时进用的。除此以外，又没有发现关于晏婴饮茶的其他

记载，自也无法肯定他曾饮过茶。因此，陆羽把《晏子春秋》条列入《七之事》中，作为春秋时代茶的史料，是不适当的。另外‘茗菜’二字，有的版本作‘苔菜’，认为晏婴所吃的不是茶而是苔菜，那就更不应该把这条列入《七之事》了。

古今两位“茶圣”对晏婴吃茶一事看法截然不同，煞是有趣。

但更有人认为，“茗菜”就是茗菜，而不是茶和菜，也就是说，承袭上文，晏婴不是饮茶，而是吃一种叫“茗菜”的菜。这一说法的依据是至今云南西双版纳的基诺族等少数民族仍爱吃“凉拌茶菜”。这种茶菜叶色黄绿鲜翠，有咸辣之味，又有茶香，用以佐食蕉叶糯米饭，味道非常爽口。另外还有南方的名菜“龙井虾仁”、“碧螺虾仁”、“樟茶鸭子”等茶菜。远的如果不说，近在山东的孔府名菜“茶烧肉”也是一例。

不过，茶在周武王是为贡品，在晏婴却为低廉之物，一珍一廉，真是天差地别。但其实今天的茶人既求珍，也讲廉，品质上求珍，茶礼、茶道中讲廉，一点不偏颇，这是今人胜古人之处。

蜀王封邑名“葭萌”

我国现在以茶和茗命名的山、村、集、镇等地名约有30多处，在县名中惟一出现“茶”字的是湖南省茶陵县。

茶陵古称荼陵。陆羽《茶经》中引述《茶陵图经》（已佚）的记载说：“茶陵者，所谓陵谷生茶茗焉。”

荼陵的命名始于西汉，当初是荼陵侯刘沂的封地，所以又俗称为荼王城。据《汉书·地理志》记载，当时长沙国有十三个属县，荼陵便是其中的一个。荼陵县在隋代被取消，其地并入湘潭，直到唐高祖时才得以复置。但随即在唐太宗时再度被取消，一直到武则天时又再度复置。

但茶陵并不是最早的和惟一的以茶命名的县，相比之下，四川省的葭萌更具悠久历史，只不过因为它用了茶的另外一个称呼来命名，所以易被人们所忽视。

葭萌位于今四川省剑阁的东北。成书于西汉的《方言》记载说：“蜀人谓茶曰葭萌。”但在公元前4世纪时，“葭萌”还曾为人名和城邑之名。

据《华阳国志》记载，战国中期在周显王二十二年（前347年）时，蜀王把他一个名叫“葭萌”的弟弟分封于汉中地区，号苴侯，并把苴侯所在的那个城邑称作“葭萌”。

当时，蜀人的政治中心在成都，而东边的巴人则以重庆为中心，两个部族居相错，行相仿，但相互之间并不和睦相处，向为敌国。

葭萌封疆裂土后，不知出于什么动机和原因，竟与世仇巴王修好，友善往来。这一下触犯了兄长蜀王的禁忌，蜀王一怒之下向葭萌兴师问罪。葭萌以区区一侯的实力，哪打得过蜀王，只好逃往巴国避难。蜀王又岂肯善罢甘休，一不作、二不休，挥师直捣巴国。对这次战争毫无提防的巴王这时犯了一个大错，为了抵抗蜀兵，他和葭萌慌不择路地向北方秦国求援。

秦国世称虎狼之国，此时的秦惠王在谋士张仪的辅佐下，正大肆扩张兼并邻国。见巴国求援，秦惠王乘机出兵，于周慎王五年（前316年）攻灭了蜀国。接着也是一不作、二不休，又挥师东进，一举灭了巴、苴两国。

在这场战争中，秦国是渔翁得利者，大大扩展了领土，另外它还得到了一项好处，那就是秦人从此以后知道了茶的作用，正如清代顾炎武在《日知录》中所说的“自秦人取蜀后，始有茗事”。

从巴人早在周武王时即已以茶为贡，蜀人后来又以茶名地的史实来看，先秦时期在巴蜀两国不但饮茶已经约定成俗，而且这时的茶已成为两国比较普遍的一项生产事业。

此外，根据古蜀的历史传说，蜀王的名号往往与其业绩有关，比如“蚕丛王”，相传是一位驯育野蚕为家蚕的君主。又如“鱼凫王”，相传是驯养鱼鹰以助捕鱼的创始者。那么，这位以茶为名、以茶名地的葭萌，是否该是中国最早的一位茶叶学者呢？

君谟善别“石岩白”

唐代陆羽善鉴水，如南零水、谷帘泉等，有籍可案，但如何品鉴名茶，却少有记载。与陆羽相比，蔡襄对茶的研究更注重茶本身，堪称中国第一位品茶师。

《茶事拾遗》中记载着蔡襄的另一件品鉴茶茗的轶事：

建安（今福建建瓯）能仁寺院中，有株茶长在石缝中间。这是一株称得上优良品种的茶树，寺内和尚采制了八饼团茶，号称“石岩白”。他们以四饼送给蔡襄，另四饼密遣人到京师汴梁送给一个叫王禹玉的朝臣。

过了一年多，蔡襄被召回京师任职，闲暇之际便去造访王禹玉。王禹玉见是“茶博士”蔡襄登门，便让人在茶桶中选最好的茶来款待蔡襄。

这回，蔡襄捧起茶瓯还未尝上一口，便对王禹玉说：“这茶极似能仁寺的‘石岩白’，您何以也有这茶？”

王禹玉听了还不相信，叫人拿来茶叶上的签贴，一对照，果然是“石岩白”。见此情形，王禹玉只有钦佩的份了。

蔡襄在当时称得上是茶学大师，在茶界具有极高的威望，精于论茶的人谁碰到蔡襄都缄口不敢吭声了。

但有一位女子却不让蔡襄这位须眉。治平二年（1065年），蔡襄出任杭州知府。在杭期间，他遇到了一位叫周韶的妓女的“挑战”。周韶颇能写诗，又嗜好收藏一些“奇茗”。听说这位蔡知府茶学绝顶，她便倾其所藏，竭其才智，与蔡襄题诗品茗，斗茶争胜。结果令人大为惊异：“君谟屈焉！”

又据宋人江休复《嘉祐杂志》记载说，蔡襄与苏舜元斗茶，拿出上好之茶，选用天下第二泉——惠山泉。苏舜元的茶劣于蔡襄，但他选用了竹沥水来煎茶，结果出奇兵胜了蔡襄。

不说强中自有强中手，却可见宋代茶人之多，学问之深。

欧阳修珍藏“小龙团”

蔡襄所造的小龙团茶不仅是制作精细，品质优异，更难得的是这种茶产量极少，第一年只造出十斤，主要是进贡给皇上享用，朝野臣民罕得其茶。小龙团茶当时估价为每斤黄金二两。可是在朝的高官权贵却说，黄金易得，而其茶不可得。

当时的仁宗皇帝赵祯对小龙团茶也极为珍爱，虽宰相之臣也不曾轻易赏赐，只有在每年的南郊祭天地的大礼中，中书省和枢密院两府中各有四位大臣，才共赐一饼。八个人一饼茶，只好一分为八，每人一份。蔡襄造小龙团以十饼为一斤（十六两），也即一饼只有一两六钱，而一两六钱的茶还要再分作八份，每份就仅有二钱重了。赏茶尤如秤金，好是可怜！八个人将这一点点黄金般的茶带回家后，还不舍得品饮，都当作传家之宝珍藏着，偶尔有贵客佳宾临门，仅拿出观赏一阵子，便算是极大的礼遇了。

但在有幸得到小龙团茶赏赐的大臣

中，欧阳修算是一个更幸运的人，因为他得到的赏赐是完完整整的一饼小龙团茶。

欧阳修（1007年－1072年），字永叔，号醉翁、六一居士，庐陵（今江西永丰）人，为北宋著名的文学家和史学家，官至枢密副使、参知政事。

欧阳修非常爱茶，与茶有着不同寻常的关系，和蔡襄督造建溪小龙团贡茶一样，他在出任扬州知府期间，曾负责督造扬州贡茶。另外，他还有一首著名的《双井茶》诗，对产于分宁（今江西修水）的双井贡茶赋予了热情赞美。但最让他欣喜的却是宋仁宗赐给他一饼小龙团贡茶。

欧阳修在为蔡襄所撰《龙茶录》写的《后序》中叙说了当时中书省和枢密院的八位大臣才分赏到一饼小龙团茶，但在嘉祐七年（1062年），这种茶的产量已有所增加，所以两府中这年获得赏赐的八人才得以人茶一饼，而欧阳修恰巧成为这八人中的一员。

欧阳修以谏官之职入朝供奉，到官至枢密副使、参知政事，凡历二十余年，方才获得一饼小龙团茶，企盼已久，一朝见赐，令他百感交集，在家中时常拿茶观赏，而每一次捧玩，都令他涕泣不已。

得到这次令人激动的赐茶是在嘉祐七年（1062年），而写这篇《后序》时已是治平元年（1064年），可见欧阳修珍藏这饼小龙团茶已有两年。

宋人唐庚后来对欧阳修的珍藏小龙团茶之举不以为然，批评说：“无论什么茶，最重要的是讲究新。现在一藏就是几年，还有什么可值得品味的？”其实，这种批评是有失公允的，欧阳修鞠躬尽瘁二十余年，方有贡茶一饼之赐，这茶对他而言，绝非只是口腹之事，而是其一生忠君爱国、任劳任怨的品味，是以他见茶如见一生，惟有涕泣而已。

唐德宗始创茶税

饮茶在盛唐时期出现了空前的盛况，王公朝士，无不饮者，穷日尽夜，殆成风俗。当时除了四川地区和江南地区茶风日盛外，黄河中下游的广大地区也是盛行饮茶，大凡交通沿线，随处都有茶摊、茶铺、不分道俗，投钱可饮，十分方便。江南各地的茶则源源北上，舟车相继，所在山积。不只江南和江北产茶，中原地区以至黄河之北也出产名茶了。

这时，有一位皇帝在大臣们的议论中，看到了茶已与盐、铁一样为百姓日常所需，有利可图，便开始了我国历史上的第一次茶税征收。这位皇帝就是唐德宗李适。

唐德宗李适（742年－805年）是唐朝第十代皇帝。大历十四年（779）唐代宗李豫死，李适即位。在即位之初，唐德宗就颇思励精图治。当时安史之乱平定后不久，天下依然纷乱，朝廷势弱。为了改变这一局势，必须强兵强政，加强中央集权。唐德宗宣布废除租庸调制及一切苛杂，实行两税法，按户等征居人之税，按土地征田亩之税，每年夏秋两征。这一新税制适应了土地集中、贫富不均的情况，具有进步意义。

建中四年（783年），户部侍郎赵赞敏锐地看到，饮茶的风气已在百姓中普遍形成，便向德宗提议征收茶税，十税其一。德宗很快就采纳了这一建议，于这年开始对茶叶征税，由负责对盐铁征税的盐铁转运使主管茶务。当时除茶之外，还有漆、竹、木等也被列为征税对象。茶税之法从此被建立起来，以后历朝历代多有修订，逐渐完善

唐德宗开始征收茶税后的次年，由于改元为兴元（784年），大赦天下，大摆“阔气”，干脆把新开不久的茶税也免了。直到

九年以后的贞元九年（793年）才恢复了茶税的征收，在产茶的州县和茶山外商人所经要路设置税场，每年即得钱四十万贯，茶税一举成为国家的一项重要财政收入。

唐德宗茶税一征，财源滚滚，却不知有人因此付出了生命。当时的益昌（今四川昭化）令叫何易于，开征茶税的诏令下达后，使他陷入了两难的困境，因为益昌是个穷困之地，不征茶税这里的百姓已不太活得下去，若要再强征什么茶税，百姓必定是死路一条。何易于对这首诏令审视再三，便叫一小吏把诏令搁置一边，不征茶税。但他们非常清楚，违拒诏令，这是要杀头的罪！

小吏思虑再三说：“如果我来顶罪被杀头后，你能否免除被流放之罪？”

何易于却说：“我既然不以保全自身一命来移害于百姓们，也决不会让你们来为我替罪。”言罢，他做出了令人决不可想象的举动：自焚。

何易于死后，其上司因平时对他颇为赏识，也就没有再上本参劾他。

这是由茶税之法引出的第一个死难者。

陆羽分辨南零水

茶税之法在唐德宗时的出现，标志着饮茶之风已真正广为播扬。而在此同时出现的一人一书，也同样成为饮茶盛行天下的一个标志。这就是陆羽及其《茶经》。

陆羽（733年－804年），字鸿渐，又名疾，字季疵，复州竟陵（今湖北天门）人，号竟陵子、桑苎翁、东冈子。陆羽一生嗜茶，精于茶道，以撰写了世界第一部茶叶专著《茶经》而闻名后世，对中国茶业和世界茶业的发展作出了卓越贡献，被誉为“茶仙”，奉为“茶圣”，祀为“茶神”。

有关陆羽的身世，据《新唐书》、《文苑英华》、《唐才子传》等文献的记载，陆羽三岁时被竟陵龙盖寺住持智积禅师在当地的一个湖水边拾得。积公以《周易》自筮为这孩子取名，占得《渐》卦，卦辞曰：“鸿渐于陆，其羽可用为仪”，于是按这一卦辞给他定姓为“陆”，名“羽”字“鸿渐”。

天宝十一年（752年），礼部郎中崔国辅被贬为竟陵司马。这年，陆羽和他相识，两人常一起出游，品茶鉴水，谈诗论文。两年后，陆羽出游巴山峡川，考察茶事，一路上逢山采茶，遇泉品水，目不暇接，口不暇访，笔不暇录，锦囊满获。乾元元年（758年），陆羽来到升州（今江苏南京），寄居栖霞寺，钻研茶事。上元元年（760年），陆羽从栖霞山麓来到苕溪（今属浙江湖州），隐居山间，闭门著述《茶经》。期间常身披纱巾短褐，脚着藤鞋，独行山野，深入农家，采茶觅泉，评茶品水。广德二年（764年），陆羽完成了《茶经》初稿，世人竞相传抄。大历十年（775年），陆羽根据参与湖州刺史颜真卿编纂规模宏大的《韵海镜源》一书时掌握的新资料，对《茶经》作了修订，并于建中元年（780年）正式付梓出版。三年后，唐德宗李适制定了我国第一部茶税之法。

晚唐曾任衢州刺史的赵璘，其外祖父与陆羽交契至深，他在《因话录》中说，陆羽“性嗜茶，始创煎茶法”。

陆羽嗜茶，更讲究煎茶之水，这可以从元和九年（814年）考取进士第一的张又新之作《煎茶水记》中得知。

《煎茶水记》引述了一位“楚僧”的《煮茶记》记载的故事说，唐代宗时期，湖州刺史李季卿在赴任路过扬州时，偶尔与陆羽相逢。李季卿因倾慕陆羽已久，一朝相逢，倍感欣喜，便邀陆羽一起到扬子驿吃饭。

席间，李季卿说：“陆君善茶，已是天下闻名；这扬子江的南零水也为天下第一名

水，今天“二妙”相聚，可谓千载难逢，岂能虚度！”于是，命随军中一位可信之士带瓶坐船去取南零之水。陆羽则备好煎茶器具等候水至。

过了一阵子，那人取水来后，陆羽马上用勺取水，但看了一下后用勺扬了扬水说：“这水江是江水，却不是南零之水，应该是临岸的江水。”

那人答道：“这是我划船取来的水，有一百多人看见我取水了，怎敢说谎？”

陆羽没接话，默默地将瓶水倒出，至一半时忽然停住，又用勺取水扬了扬说：“这才是南零的水呢！”

那人闻声大为惊骇，低下头说：“其实我的确是取了南零的水，可船回岸边时摇晃得厉害，瓶里的水洒了一半，我怕您嫌水少，于是就在江岸边将水盛满。处士您的鉴别力真神了！”

李季卿和宾从数十人听罢都大为骇愕。

这则故事也让今人吃惊，这种鉴别力确实到了神奇的境地。我们姑且不论其真假，哪怕是非科学性的，但此事却充分说明在茶的品饮中，择水、鉴水已是很重要的一部分。同时也反映了当时人们把陆羽视为茶神，当作茶博士来崇拜的这一事实。

《新唐书·陆羽传》也记载此事，说李季卿见陆羽时，“羽衣野服（不合礼节场所的粗衣），挈具而入，季卿不为礼，羽愧之，更著《毁茶论》”。

茶神明鉴谷帘泉

陆羽犹如神技的鉴水本领并非只有分辨南零水一例，其鉴别庐山谷帘泉之事也可谓是“好事”成双，无独有偶。

李季卿在亲眼目睹陆羽辨别南零水后问道：“由此看来，您所历经过的水可以判定出其优劣来了啰？”

陆羽回答说：“可以这么说，天下以楚水（长江以南流域）第一，晋水（山西黄河流域）最下。”陆羽当即排出水的二十等级来：“庐山康王谷水帘水第一，无锡惠山石泉水第二……”

庐山康王谷又名庐山垄。《星子县志》记载说：“昔始皇并六国，楚康王昭为秦将王翦所窘，逃于此，故名。”康王谷深山有泉，发源于汉阳峰，中道因被岩山所阻，水流呈数百缕细水纷纷散落而下，远望似亮丽晶莹的珠帘悬挂谷中，因名谷帘泉。

陆羽曾应洪州（今江西南昌）御史萧瑜之邀前往做客。两人闲谈中，萧瑜对陆羽判定谷帘泉为天下第一名泉而不以为然，他说：“天下名泉甚多，何以要评谷帘泉为第一呢？”陆羽为了让其信服，请萧瑜命士兵去康王谷汲取谷帘泉来亲自品评。

过了两天，士兵汲水而归，陆羽便亲自以此水煎茶。在场众宾客品茶后频频举盏，连连赞叹，都认为品尝到了佳泉美味，还有人说：“鸿渐兄真不愧为评泉高手，谷帘泉果然名不虚传！”

陆羽听后甚为欣喜，可当他自己举盏啜了一口，便皱眉惊问：“咦！这水——恐怕不是谷帘泉吧？”

众人闻言全愣住了。萧瑜急忙把汲水的士兵唤来询问，可那人一口咬定是谷帘泉。

正在这难以定夺的尴尬时刻，江州（今江西九江）刺史张又新赶到，他早就得知陆羽最爱谷帘泉，自己对煮茶也颇感兴趣，特地扛了一坛谷帘泉前来助兴。

陆羽便用张又新之水煎茶请众人重新品评。席上很快传来阵阵笑语：“不怕不识货，只怕货比货，这水才无愧于谷帘泉之名。”

一旁的士兵早已吓得说不出话来。原

来，他当时确实取到了谷帘泉，但在返回途中经过鄱阳湖时，因风浪甚大，一不小心把满坛的谷帘泉给打翻了。为了不因误时受责，他便汲了一坛鄱阳湖的湖水来交差。不料却被陆羽一“口”识破。

就真实性而言，此事与分辨南零水一事相比，似较可信，因为两种水分贮于两个容器中，而能够鉴别出不同来，比较令人信服。但两种水贮于同一个容器中，却要鉴别出不同来，这就有点玄了。

可是如果比较一下历史的说法，这谷帘泉一事则只能算是轶事趣闻罢了，不必尽信了。因为据历史记载，陆羽卒于804年，而张又新要到814年才考取进士，其后才被迁为江州刺史，张又新焉能以江州刺史的身份与陆羽在一起品评谷帘泉呢？这则故事因与分辨南零水之事一样，应该看作是当时人们敬陆羽为茶神的一种“说法”。

嗜茶者名号种种

南北朝时，从南齐逃到北魏的王肃因茶量颇好，而被蔑笑为“漏卮”，当时因嗜茶者罕有其闻，所以有关嗜茶者的绰号、名号也凤毛麟角，除此之外，更难找出第二个来。

但是茶事自唐代兴起之后，嗜茶者日众，而其绰号、名号也随之而来。

唐代诗人中嗜茶最著名的要算是卢仝了，他有一篇题为《走笔谢孟谏议宪新茶》的诗，写品饮七碗茶而后飘飘欲仙的感受，很是生动、传神。诗云：

> 一碗喉吻润，两碗破孤闷。三碗搜枯肠，惟有文字五千卷。四碗发轻汗，平生不平事，尽向毛孔散。五碗肌骨轻，六碗通神灵。七碗吃不得，唯觉两腋习习清风生……

卢仝对这首诗是颇为得意的，对嗜茶也颇为自豪，他给自己取了绰号叫“癖王”。

有趣的是这“癖王”当时还有一个“对子”，叫作“怪魁”。那是同样对自己沉湎于茶颇自负的诗人陆龟蒙为自己取的绰号。

晚唐诗人皮日休之子皮光业也最好饮茶。有一次，别人请他来尝新到的柑桔，并准备了盛宴。谁知他一到，也不对桌上的时鲜珍馐瞧上一眼，却一个劲地急呼要茶喝。急切之下茶盏没有，主人只好以巨觥盛茶相进。喝完了之后，他诗兴勃发，信笔写道：“未见甘心氏，先迎苦口师。”众人取笑说：“此师固清高，而难以疗饥也。”在这里，“苦口师”既是指茶，更是称皮光业。

五代时江南有位叫文了的僧人，因擅长烹茶，称绝一时。后来他云游荆南，在当地表演烹茶技艺，为人欣赏，称他是“汤神”。但到后来他茶艺卓绝而被封为华亭水大师时，人们又叫他是“乳妖”。神、妖居然一身兼。

宋人陶穀在《荈茗录》中记有这样一件事：“宣城何子华在剖金堂宴客，席间，他取出一幅严峻所绘的陆羽像说：“世人常把过于迷恋骏马的人叫作‘马癖’，把迷醉在钱里的人称作‘钱癖’，把耽于子息的人称为‘誉儿癖’，把热衷于读书的人叫作‘《左传》癖’，那么像这位老者（指陆羽）沉湎于茶事，该叫什么癖呢？”客人杨粹仲接过话题说：“茶是珍贵之物，但它还是草，可以说是草中之甘。像陆羽这样精于茶道的人，我们宜追称他为‘甘草癖’。”此言一出，满座称好。

宋人曾几为自己取了个别号，叫“茶山”。明人许应元也给自己取别号叫“茗山”。都想取出宏大声势来。

明代之初有位宁波知府叫王璡。有一次，一位手下人来拜会他，他具茶相待。谁知这人来是为别人做说客，令他十分不快，

大呼侍者：“撒茶！”于是人们就叫他是“撒茶太守”。

明代还有一位包山（今属江苏）人张源，志甘恬淡，性合幽栖，因而世称“隐君子”。但他偏又是一个嗜茶如命者，不但耽于汲泉煮茗，而且竭精殚思几十年，将研茶心得著成《茶录》，于是人们又称他为“癯君子”。

茶人名号，凡此种种。

明月清风，尽在杯中。
吾水既好，吾器既工。
盛极而衰，几近途终。
一代茶圣，吴氏觉农。

重风雅倪云林绝交王孙

宋人于茶之道讲究在制茶和烹茶上，所以有宋一代贡茶辈出，名茶广布，并且还出现了极具技巧和艺术特色的斗茶和分茶等茶艺。而明人则似乎更是讲求品饮上的境界，注重碗中盏里的意味。这一点从元明之际的倪瓒身上可以看到最早的迹象。

倪瓒（1301年—1374年），元代著名画家，常州无锡（今江苏无锡）人，原名珽，字元镇，号云林。与黄公望、吴镇、王蒙并称“元四家”。

倪瓒性情孤僻狷介，绘画上则讲求表现胸中逸气，其“茶道”之追求也然。明代顾元庆的《云林遗事》中记有这样一则故事：

倪瓒素好饮茶，曾居于天下第二泉惠山泉之畔，经常研茶鉴水。有一天，他忽有心得，用核桃、松子肉和以一些真粉，做成园林假山叠石形状，置于茶汤之中，雅号“清泉白石茶”。于是，倪瓒的清致之名噪于一时。

有位叫赵行恕的人乃是宋朝宗室后裔，因为仰慕倪瓒这种品味，有一天便亲自登门拜访。

因是王孙之辈临门，倪瓒便大礼相迎，延请上座后，叫童子供上“清泉白石茶”相待。

此茶之品，在于品泉之清，品“石”之白，体味倚石之茗，晃如蕉影之韵，感悟明泉之清，犹以静心之适，品出一个林泉之中的闲情逸趣。

但是，赵行恕显然不是一个“茶人”，他像喝大碗茶似地大口连啖。这在倪瓒看来，无疑是“牛饮”。

一番盛情雅意迎来的是如此粗俗之举，令倪瓒怫然离案，变色道：“我因为你是王子王孙，所以取出这样的好茶来款待你，谁知你对茶之风韵致味一丝不晓，真是个俗物！”说罢，挥手请客。

从此，两人再也不相往来。

明代江南士人曾以家中有无倪瓒画来判雅俗和清浊。正如他的绘画格调和创作思想对明清两代文人画的影响一样，其茶道境界也为后人所推崇，影响了后世明清文人茶的特点。

倪瓒煎茶显洁癖

元末至正年间（1341年—1368年），江南灾荒连年，义军揭竿四起，元廷强征暴敛，局势动荡不安。家产殷实的画家倪瓒为逃避官租和义军，遂散其资财，循迹于五湖三泖之间，往来于宜兴、常州、湖州一带，栖居村舍和寺观达二十年之久，寄情山水诗画。直到朱元璋扫灭群雄，北逐元廷后，江南秩序恢复安定，倪瓒才于洪武初年返回无锡故里。

当时世人称倪瓒为“倪迂”，这是因为他爱洁成癖又性情孤僻。倪瓒结束浪迹生涯，返回故里后，生活安逸，其性格得到充分张扬。顾元庆《云林遗事》中还记有这样

一则故事：

朱元璋最赏识的一统天下的功臣徐达，在无锡邓尉山构筑了一座养贤楼，专以“雅集”天下的文人墨客，一时间，名士趋之如鹜，麇集于此。

在如许人中，倪瓒算是名声最响亮的人物，而且所作所为常常使人不解，人叹为怪癖。譬如，有一次倪瓒来了茶瘾，他不取近在眼前的湖水，而是派随从去挑远在山里的七宝泉泉水。那随从辛辛苦苦挑来两桶泉水，准备倪瓒煎茶。谁知他上去只取了前桶水来煎茶，却哗地一下倒了后桶水来洗脚。这不是太浪费了吗？众人大惑不解，于是有人忍不住问他这是何意？

倪瓒的回答似乎很有道理，他说：“前桶水不会碰上什么不干净的东西，所以我用来煎茶。但后桶水说不定就会被挑担人的屁所污秽，所以我只用来洗脚。”

这种洁癖最为无理！不说挑担人路途中换肩会使两桶水前后位置颠倒，就说用已秽之水来洗脚，又有何洁可言？一边在煎茶品茗，一边脑子里已秽之水还沥沥淅淅，其茶更有何洁、何香可以称道？甚至还不如后来江南富贵之家的取水之道：前桶水贮用，后桶水干脆倒光。

禁私茶朱元璋怒斩驸马

茶法的推行始于唐德宗建中四年（783年），其初衷仅仅是通过对茶叶的征税来增加国家的财政收入。到北宋时，茶法日益完备，并建立了茶叶专卖制度。此外，由于宋朝与北方契丹（辽）、西夏的战争不断，而且屡遭败绩，为改变这种积弱之势，宋朝开创了以军事为主要目的的茶马法。

我国的良种马多产于青海、甘肃、四川和西藏等地区，但是这些地区地处青藏高原，气候干燥，高寒缺氧，古时并不出产茶叶。而对以牛羊肉为主食的该地区民族来说，茶去腥除腻，帮助消化，是生活的必需品，故藏族有名俗话说：“宁可三日无饭，不可一日无茶。”明代时大臣王廷相也说：“其腥肉之物非茶不消，青稞之热非茶不解。”

宋神宗熙宁七年（1074年）开始，推行了茶马法，在四川成都置都大提举茶马司主其政，以官茶换取青藏地区少数民族的马区，以满足国家的军事需求，同时，也以此作为巩固边防、安定少数民族地区的重要策略。

明代之初，为了集中力量打击已退守漠北的元朝残余势力，太祖朱元璋更加重视茶马法，竭力想从中获取更多的马匹用于战争。洪武四年（1371年），明廷确定以陕西、四川茶叶易马，又特设茶马司于秦州（今甘肃天水）、洮州（今甘肃临潭）、河州（今甘肃临夏）、雅州（今四川雅安）等地，专门管理茶马贸易事宜。为了垄断茶马互市，以保证获得大量战马，明廷还严禁对这些地区走私茶叶，定期派遣官员巡查关隘，捕捉私茶，防范极严。

但是，由于明廷在茶马贸易中对少数民族商人实行“贱其所有而贵其所无”的政策，压低马价而抬高茶价，马贱而茶贵，使内地商人看到以茶易马的厚利，于是不顾禁令，纷纷偷贩私茶，就连一些边镇官吏和军民也私储良茶以易马。走私茶叶的日益猖獗，使茶马贸易受到很大冲击。官方互市而得到的马匹越来越少，马日贵而茶日贱。

洪武三十年（1397年），朱元璋对禁止私茶痛下决心，派遣官员每月巡查，调驻军队层层设防，严加把守，同时对偷运私茶出境与关隘失察者，都将处于极刑，禁止私茶的声势达到了空前的地步。

但就在如此“风紧”之时，居然还有顶风作案者，他就是朱元璋的女婿、驸马都尉

欧阳伦。

欧阳伦是朱元璋女儿安庆公主的夫婿。他自恃皇亲国戚，无视法令，多次派家奴去陕西偷运私茶，出境贩卖，牟取暴利。这些家奴也倚势横暴，尤其是一个叫周保的家奴，更是骄横，他到哪里，哪里的官员就得小心侍候，并为其走私茶叶提供便利，否则即遭欧打或凌辱，虽封疆大臣也不敢半点违拗。

是年四月，欧阳伦瞒着皇帝丈人，命令陕西布政司发文通告所属各府州县，派遣车辆和民工为他前往河州运送私茶。这回又是周保自告奋勇出马押阵，走到哪里，就要哪里的衙门派车，先后征调了几十辆车子，组成了一支车轮滚滚、浩浩荡荡的走私大军。

但这支大军来到兰县（今甘肃兰州）河桥巡检司的时候，遇上了一桩“小事”。一位巡检司的小吏对他们侍候不周，略有怠慢。于是，手正痒痒的周保上前将他一顿狠揍。

明目张胆贩运私茶，还向地方官吏施暴，这位小吏实在无法忍受，便向朝廷状告揭露这一违旨不法行为。

小吏的状纸层层递送，很快就来到了远在南京的朱元璋的御案上。

朱元璋正在严禁私茶的兴头上，得悉此事，焉能不怒？欧阳伦虽是爱女的丈夫，但从维系法纲出发，他决定严厉裁处，决不宽恕。六月，朱元璋下旨对驸马欧阳伦赐死。同时，陕西布政司的官员对欧阳伦之事明知不报，也一并赐死。周保等几个家奴自然在劫难逃，都被处以死刑。所有茶货全部没官。

末了，朱元璋觉得这位小吏虽然位卑职微，但却不避权贵，敢于告发，精神殊为可嘉，便特地写了一通敕谕对他嘉褒。

自古以来，皇帝亲自赐死皇亲国戚本不多见，而处死购卖私茶的驸马，这算是破天荒的第一次。

后来到嘉靖年间（1522年－1566年），才减贩运私茶之罪，止于充军。

朱权行茶破孤闷

宋代大为兴盛的斗茶之风，到元代开始日渐衰落。这一方面是由于当政的蒙古人对被征服者汉人的文化多加摒斥，世风已无意于那种偏窄繁琐的饮茶方式，另一方也因为新兴起的饮茶方式叶茶瀹泡法的推行，饼茶的制作开始迅速减少，而以饼茶为基础的斗茶技趣也随之消退。到明代初年，朱元璋下诏取消贡奉龙团饼茶，倡导叶茶，于是进一步促进了饮茶方式的转变，技趣性饮茶从此没落，同时也使自唐以来的以碾煎过程为主体的烹饮法渐趋消失，饮茶之道主要集中在品饮的过程中。

在这次饮茶方式的转变过程中，倪瓒是“先驱”，朱元璋是“后继”，真正确立新方式的则是朱权。

朱权（1378年－1448年），明太祖朱元璋的第十七子，自幼体貌魁伟，聪明好学，人称“贤王奇士”。朱元璋为防御蒙古，将朱权分封为河北会州（今热河平泉县南），称宁王，与燕王朱棣等王子节制沿边兵马。洪武三十一年（1983年），朱元璋死，皇孙朱允炆即位，是为建文帝。次年，即建文元年（1399年）朱棣进军南京，发动了长达四年的靖难之役。朱棣起兵前，曾胁迫朱权出兵相助，并许以攻下南京后，与他分天下而治。经过四年战争，朱棣打败建文帝，夺取了政权，即皇帝位，是为明成祖，年号永乐。

朱棣即位后，非但只字不提分治天下，而且还将朱权从河北徙迁至江西南昌，尽夺其兵权。朱权遭此巨创深痛，即求清静

和韬晦，于南昌郊外构筑精庐，寄情于戏曲、游娱、著述、释道，多与文人学士往来，自号臞仙，又号大明奇士，涵虚子、丹丘先生。

朱权晚年信奉道教，耽乐清虚，悉心茶道，将饮茶经验和体会写成了一卷对中国茶文化颇具贡献的《茶谱》。

唐宋时期茶叶多以蒸青团茶为主，制法为先将鲜叶蒸一下，然后捣碎拍制成中间留孔的团饼，再串起来焙干、封存。朱权却不欣赏团茶及其烹饮方法，独创了蒸青叶茶烹饮法。他在《茶谱》序文中说：团茶“杂以诸香，饰以金彩，不无夺其真味。然天地生物，各遂其性，莫若叶茶，烹而啜之，以遂其自然之性也。”主张保持茶叶的本色、真味，顺其自然之性。的确，叶茶不但饮用方便，而且能让人享受到茶叶的色、香、味、形之美，更能品味到茶的本味。

清茶助清谈，清谈更品茶，所谓“泛花邀坐客，代饮引清言”，即刻画了饮谈相生的雅意。朱权还较为完整地构想了一套清谈开始前的行茶仪式：

先让一侍童摆设香案，安置茶炉，然后另一侍童取出茶具，汲清泉，碾茶末，烹沸汤，候汤如蟹眼时注于大茶瓯中，再候茶味泡出时，分注于小茶瓯中。这时主人起身，举瓯奉客，对他说：“为君以泻清臆”（义即为您一抒胸臆）；客人起身接过主人的敬茶，也举瓯说：“非此不足以破孤闷”。然后各自坐下，饮完一瓯，侍童接瓯退下，于是主客之间话久情长，礼陈再三，琴棋相娱。

这一焚香弹琴，烹茶待客的礼仪，是明代追求品饮境界的文人茶的生动写照。

朱权崇奉道教，嗜好茶学皆为自保之计。但是其后裔看来并未承袭这套家学，就在朱权死后70年，即正德十四年（1519年），宁王朱宸濠在南昌起兵十万，争夺皇位。这次叛乱很快即被扑灭，朱宸濠被处死，宁王之藩也被撤除。

但朱权对茶的诸多研究却是影响深远。他创制的蒸青叶茶促成了炒青的制成，使叶茶从此进入生活，茶的饮法也改变为像今天开水冲饮的形式。更值得一提的是那套待客的行茶仪式，对日本茶道有直接的影响。

文征明竹符调水

宁王朱权为了免遭明成祖朱棣的政治迫害，自湎茶学及戏曲、游娱、释道，以作韬光养晦之计。但是到了其后裔朱宸濠时，偏偏颠了个倒，锋芒毕露，焰势直逼朝廷，分庭抗礼，图谋不轨。正德七年（1512年），宁王朱宸濠为了招徕天下名士，以重金相聘一位才华横溢的书画家，但却被他以重病推却，分文不受，令这位王爷尴尬不已。他就是明代中期著名的书画家和诗人文征明。

文征明（1470年－1559年），长洲（今江苏吴县）人，初名壁（一作璧），以字行，更字征仲，号衡山居士。他才艺双全，书画、诗文无所不能，无所不精，是“吴门画派”的代表人物。

文徵明为人正直，性格倔犟，不阿权贵，不交官府，有人说他“四方乞诗文、书画者接踵于道，而富贵人家不易得片楮，尤不肯与王府中人”。他自己也在一首诗中说：“门前尘土三千丈，不到薰炉茗碗旁”，意思是说，即使门前聘邀的车马卷起尘土三千丈，他还是呆在茶炉、茶碗边，品茶自娱。对于宁王的重金强聘，他在《立春相城舟中》诗里说：“未裁帖子试芳草，且覆茶杯觅淡欢”，表明他不愿涉足豪门，只求清茶一杯的乐趣。

文征明毕业嗜茶，绘有名画《惠山茶会图》（作于正德十三年，即1518年）和《茶具

十咏图》（作于嘉靖十三年，即1534年），并有一百五十多首茶诗。

为了躲避宁王之流的干扰，他常常沉湎于茶中，以致于有些“入魔”。譬如，他对水的要求非常之高，常派人进山汲取宝云泉来烹茶，但他又怕挑夫为图路途近便，随便汲取其他水源来交差，于是他就以“竹符”（一种竹制的筹码）为信物交给泉边寺中的僧人，待挑夫来汲泉时，将竹符随水一起带回。这就是所谓的“竹符调水”，相传为宋代苏轼所创。

文征明在《煎茶》诗中就写道：“竹符调水沙泉活，瓦鼎燃松翠鬣香。”有一次，宜兴之友吴大本送来一种叫“阳羡月”的新茶，文征明喜不自禁，即称要“松根自汲山泉煮，一洗诗肠万斛泥”。他本来打算竹符调水，不料连日大雪，山路难通。正在他为好茶难觅好水而烦恼时，另一位友好郑太吉雪里送炭，为他送来号称“天下第二泉”的惠山泉。这下让文征明兴奋不已，诗思泉涌，写下了《雪夜郑太吉送惠山泉》一诗：“有客遥分第二泉，分明身在惠山前。两年不挹松风面，百里初回雪夜船。青箬小壶冰共裹，寒灯薪茗月同煎……”是夜，他即以名泉烹新茶。品味之余，他又写下了《是夜酌泉试宜兴吴大本所寄茶》：“醉思雪乳不能眠，活火沙瓶夜自煎。白绢旋开阳羡月，竹符新调惠山泉……”文征明嗜茶入魔可见一斑。

正德十四年（1519年），宁王朱宸濠发动叛乱，但很快即被平定，朱宸濠自己也被处死。而文征明清茗为友，品娱永日又四十年，谢世之时享年九十。

茶禅一味，心领神会。
百般机锋，清清一杯。
弱水三千，只取茶水。
请吃茶去，普天同惠。

降么大师以茶坐禅

“茶禅一味”，这是宋代禅师克勤（1063年－1135年）书赠给参学的日本弟子的四字真诀。

千百年来，饮茶之所以能与佛禅形成深厚联系，达到彼此相融一体的境界，在于僧侣认为茶有“三德”：一是用以坐禅，可以清心涤虑，彻夜不眠；二是能助消化，轻神气；三是“不发”，即能抑制淫欲。所以，饮茶最符合佛教的道德观念，最宜参禅拜佛。

佛教自公历纪元前后传入中国（约西汉末年至东汉初年左右），由于教义和僧侣活动之需，茶很快就与佛教结下了不解之缘。宋人赵明诚《金石录》在记载考据汉碑时即发现，那时有位甘露大师（法名理真，俗姓吴），就在蒙顶山（今四川雅安一带）栽种茶树。据说所栽茶树为七株，每年采摘不过数钱。后仅供天子郊祀所用。

东晋高僧怀信在其《释门自镜录》中就自称居不愁寒暑，食不择甘苦，每天只是少不了“要水要茶”。《晋书·艺术传》也记载说，东晋敦煌（今属甘肃）人单道开（姓孟）在后赵都城邺城（今河北临漳）的昭德寺修行时，诵经四十余万言，就经常饮茶以提神防睡。陆羽《茶经》中还记载了南朝刘宋时的僧人法瑶用餐不忘饮茶和八公寺昙济道人以茶待客的故事。

南朝梁武帝普通年间（520年－526年），印度禅宗第二十八祖菩提达摩东渡中国传授禅学，是为中国禅宗初祖。到六祖慧能（638年－713年）时，禅宗开始大行天下。禅宗的主要修炼方法是坐禅。禅为梵语，意思是坐禅或静虑，所以晚间常要打坐。于是在唐代随着禅宗的盛行、寺院饮茶之风更烈。在此，降魔大师的以茶坐禅之法标志着佛门一代风尚的形成。

据唐代封演《封氏闻见记》记载说，唐开元年间（713年—741年），泰山灵岩寺有位高僧称“降魔师”，在此大兴禅教。他对门下僧人学禅提出了晚上务必打坐不寐，并且不吃晚饭的诫律。不睡觉，不吃饭，饥困交加怎么办？于是他提出可以饮茶相伴。于是僧侣们各备茶叶，以至出现了寺院内到处见人烹茶喝茶的情形。后来其他寺院也闻风效仿，以茶坐禅便渐渐成为天下许多寺院中的一种“风俗”。

此风一开，那些文化修养高的僧人便从饮茶过程中总结出一套选茶、鉴水、煮茶的技艺，又讲究饮茶的方法和环境，逐步形成“茶艺”或“茶道”。于是茶从物质转变为精神，成为一种文化艺术和一种思想修养。

惟俨“点茶与这僧”

南宋有位高僧叫普济（1179年—1253年），俗姓张，字大川，浙江奉化人，他编撰了一部以记述禅师法语为主的重要典籍《五灯会元》（“五灯”指《景德传灯录》、《天圣广灯录》、《建中靖国续灯录》、《联灯会要》、《嘉泰普灯录》，中国禅语精华大半载于其中。在这部书中，我们可以看到许多有关茶的禅机禅趣。

据《五灯会元》卷五记载说，唐朝有位和尚从江西赶到湖南澧州（今湖南澧县）拜谒惟俨禅师。惟俨打量了他一番后问道；“从哪里来？”

和尚即答道：“从江西来。”

惟俨闻声用拄杖敲了三下禅座。

和尚见状仿佛明白什么似地说：“我大概知道了去向。”

惟俨抛下拄杖，看这和尚怎么说。

和尚无言以对，傻在那里。

惟俨回头召唤侍从说：“给这位客人点茶（泡杯茶），他赶了很多路走累了。”

禅师对话讲究禅机，“从哪里来”即是富有深刻禅意的问语。这位和尚不明禅语锋锋，木木讷讷直问直答，惟俨以拄杖敲禅座提示，他仍答非所问，惟俨只好让他在茶中自己去醒悟了。这和尚如果真的以茶解乏，那就辜负了惟俨最后的“挽救”了。

惟俨禅师（751年—834年），俗姓韩，绛州（今山西新绛）人。他十七岁出家，先后参礼石头希迁禅师和马祖道一禅师，悟法之后往澧州药山，法席很盛。当时朗州（今湖南常德）刺史、文学家、哲学家李翱非常仰慕他，入山拜谒请教后，作《复性书》，把禅教义理融入儒学之中，开宋明理学的先声。惟俨圆寂后，唐文宗谥号弘道大师。

智常不让南泉吃茶

北宋禅僧道源编撰的《景德传灯录》（成书于北宋景德年间，即1004年—1007年）记载了不少有关僧人饮茶的故事。其中卷七讲述了这样一件事：

禅师智常与南泉一同行脚，有一天，两人要相别了。临别时，他俩煎茶品茗，作最后的一会。烧茶时南泉问智常道：“从前与师兄研讨的一些禅语，彼此都已明白了，今后如果有人问起悟道大事，我该怎么回答？”

智常看着眼前一片地说：“这块地方太适宜建一座庵堂！”

南泉说：“筑庵的事我们暂且不谈，这个悟道大事该怎么办？”

智常一听，猛然将正在煎茶的茶铫打翻，自顾站了起来。

南泉不解地说：“师兄这是干吗？你已经唱了茶，我还没有喝哩！”

智常却说：“说出这样话的人，一滴茶水也不能享用！”

禅宗讲悟，既然是悟道之事，就该自己

去悟，而不应该去问，比如一块旷地，为什么适宜建庵，也要自己悟，问旁人是问不出来的。智常见南泉相问悟道之事，便知平时两人所商讨的禅旨机语他根本没理会，白跟他费了许多脑筋、口舌，于是一怒之下，打翻茶铫，话说是不让他享用茶水，实际意思却是不值得与他讲禅。

智常禅师，生卒年未详，约8世纪下半叶至9世纪上半叶在世，俗姓陈，江陵（今属湖北）人。得法于马祖道一禅师，元和年间（806年－820年）住庐山归宗寺。他目有重瞳，曾用药去除，致双目皆赤，故人称“赤眼归宗”。圆寂后唐文宗谥号至真禅师。

南泉禅师法号普愿（748年－834年），俗姓王，郑州新郑（今属河南）人。得法于马祖道一禅师，后住池阳（今属安徽）南泉院，故称南泉禅师。南泉后成禅学大师，善于启发后学，他的示众之语曾在各地禅院中广为流传。

九、茶树种植技术

（一）栽培简史

茶树栽培史略

在谈栽培史之前，应先了解我们祖先开始是怎样发现和利用茶树的。在《神农本草经》一书中曾经指出：“神农尝百草，日遇七十二毒，得荼而解之”。说是远在公元前2737－2697年神农所发现，并用为药料。这本《神农本草经》，是西汉时代有些儒生托名神农尝百草的神话，搜集了自古以来劳动人民所积累的药物（主要是草药）知识而编成的药物书籍。这无非是借神农之名，宣扬“茶”这种植物的功效而已。由此可见，上古劳动人民为了治病，采生的茶叶食之而治好病的事例。远在公元前1100年周公时代的学者编成一本《尔雅》（有说是战国时代作品，公元前475－221年）是当时包括许多动植物的一部字典，在公元277－322年，郭璞作了注释。尔雅释木篇中有：“槚•苦荼”，《诗经》中有“谁谓荼苦，其甘如饴”，“有女如荼”，“予所捋荼”等，指明当时的苦荼就是槚的一种植物。又注释：“树小如栀子，冬生，叶可煮羹饮，今呼早取为荼，晚取为茗，或曰荈，蜀人名之苦荼。”在这时期对茶的性质和利用的认识又前进了一步。以后陆羽《诗经》引了古书《晏子春秋》中齐景公时（公元前547－前490）有晏婴食“茗菜”的记载（有的写为苦菜、苔菜。从公元前到唐代对茶的称呼有十多种：槚、蔎、诧、荼、苦荼、蔌、荈、茗、选、游冬、苦[illegible]、瓜卢、皋芦、过罗、[illegible]、茗菜、苦菜等。因物同而称呼不同，或因方言的不同，音韵转变，文字不同。但最常用的为：茶、荼、茗、荈、苦荼、槚等。因此，茶、荼两字之争论很多，有说茶是属于其他禾本科植物，不是茶树。经过长期的认识和考证，荼、茶均系茶树或茶叶之称，已为广大人民所知道；自秦统一中国后，由于同文同字，至八世纪（中唐时期）时才统一了名称，以茶字代表茶树名称，或以茶树叶子制成品也称为茶。现世界称茶主要有两种：一为Cha，为槚、诧音韵而转变的，一为Tea,为[illegible]荼等音韵之转而来的 。

茶的利用始作药料，系采自野生的茶树。唯用为饮料，可能是采自野生的，也可能采自栽培的。但何时开始作为饮料，史料极缺，只有公元前59年的王褒《僮约》一文，是一张对佣人的契约，其中曾提到“武阳买荼”“烹荼尽具”等工作内容。指明茶叶在那时已成为商品，客来请茶，要把烹茶

饮茶的器具先准备好。可证当时饮茶之事已成为富豪贵族的家常了。

从茶的利用和方言来看，蜀的西南称茶为蔎，云南称茶为茗等，无疑是产自我国西南少数民族集住的地区，故宋朝范成大有诗“蜀士茶称圣”之说。在《神农本草经》也提到：“苦荼，生益州川谷山陵道旁凌冬不死，”的茶树，其叶可治病。又据东晋（317－420年）常璩于公元347年所写的《华阳国志、巴志》中说：周武王于公元前1066年联合当时居于四川、云南等地的“方国部落”共同伐纣之后，巴蜀所产之茶已列为贡品，并且有：“园有芎藭、香茗？的记载。在川谷、山陵、道旁的茶树，属于野生的可能性较大，而在“园有香茗”，可能是属人为栽培的茶树了。《华阳国志》是汇集东晋以前的史籍编写的，其中有好几个地方谈到巴郡蜀郡山出名茶的记载：“什邡县，山出好茶”“南安、武阳（今的彭山）皆出名茶”；为郡南中志也有平夷、永昌郡山出茶的记载。南中郡系四川西南郡和云南各地。山出名茶，还不能证明是人工栽培的，但如照“园有香茗”推想，那末在公元前八百多年已有人工栽培，茶树栽培史到现在当有三千多年的历史了。据《四川通志》“名山县之西十五里有蒙山，其山五顶，形如莲花五瓣，其中顶最高，名曰上清峰，至顶上略开一坪，直一丈二尺，横二丈余，即种“仙茶”之处。汉时甘露祖师姓吴名理真者手值，至今不长不灭，共八小株……”说明我国至少在公元前二百年左右已有种茶的记录了。

我国在汉时疆域广大，农事已开始发达，已能利用水力，尤其是造纸的发明推动了文化的发展。由于经济文化的发达，茶树的利用就更广泛了，不但作为药料，还作为蔬食的羹饮，烹煮品饮茶叶的方式方法也多样化起来。用茶越广，需要越多，野生的茶树已不可能满足，势必引起了人们注意栽培茶树，拾采茶子，或掘取野生茶苗，加以繁殖，种在寺院、园庭、山谷、坡地等处。正如唐刘禹锡诗：“此僧后檐茶数丛，春来映竹抽新茸。”因茶事的发展，就此起陶瓷器手工业的发展，进一步促进文化经济的发展。所以在晋以后，到了唐宋时代便有许多《图经》记录产茶的事。种茶地方也有不同的名称：茶山、茶坞、茶溪、茶坡、茶园、茶地、茶陵等。如唐皮日休的茶坞诗：“闲寻尧氏山，遂入深深坞，种荛已成园，栽葭宁计亩”，杜牧题宜兴茶山诗：“山实东吴秀，茶称瑞草魁”，又宋代苏轼种茶诗：“松间底生茶，已与松俱瘦。移植百鹤岭，土软春雨后，弥旬得连阴，似许晚遂茂。”从中可看到，茶种在松树间，生长不好，移植于土壤肥沃的百鹤岭，连日阴雨十几天，便可恢复生长，而且很繁茂，说明在宋代栽茶技术已有了很大进步。

从茶的发现和利用，茶的方言称呼，栽茶史实和成为商品，供销外地等史实来看，茶的发源地无疑是在当时的巴郡、益州（即现川云贵）所管辖的山地。

茶树的传播

各种植物在地球上的传播、蔓延和分布是有一定的规律，这规律是受着许多因素综合的影响，其中以植物特性和人类的文化经济活动影响较为显著。茶树的传播也是符合这个规律的。

茶树在国内的传播，首先从四川传人陕西南部、甘肃和河南南部等地。因当时的政治文化中心是在陕西、河南，为了供应统治阶级的需要，朝着政治中心地发展，可是受了自然条件的影响，不可能大量栽培。自秦、汉统一了中国之后，又受了道、佛教的影响，饮茶之风，在长江以南各省也逐渐

普遍起来。长江中下游各省的栽茶事业也就逐渐扩大。据史载，茶树由四川传到长江中下游和淮河流域，当在公元300年前的事。战国末年，秦于公元前316年占据四川以后，司马错于公元前308年率领巴蜀人民十万去伐楚，秦才得到统一全国。西汉初年刘邦也是先据有四川，后利用四川的人力、物力去伐楚，最后统一全国。在这两代，四川人民向东移动，四川与长江中下游地区经济、文化的交流联系逐渐密切。四川栽茶技术和茶子传播便随着蜀众而扩展起来。陆羽《茶经》也曾提到，需要茶子要到南中郡去采取（南中系指川、滇、黔交界地区）。

从三国到南北朝，历经三百多年的时间，由于佛教的兴起，提倡坐禅戒酒，在寺僧和士大夫之流饮茶较为普通，但多数在名山寺院的近傍山谷间种茶，很少成片的茶山。吴主孙皓每宴群臣，皆令尽醉，韦曜饮酒不多，皓密赐茶茗以代酒。晋时谢安诣陆纳，纳无所供办，设茗果而已。追溯到三国吴主皓已经有1700多年了。隋统一后直到唐代，饮茶风气被普遍重视，并传到北方和西藏各地。《封氏闻见记》：“开元时太山有僧大兴禅教……，从煮茶驱睡，致人人转相仿效，遂成风俗，……茶自江淮运来，名额甚多，堆积如山”可见隋唐以后茶叶生产有了较大发展，已成为农村中重要的一项副业了，焙制工场也渐次出现。据《太平广记》（北宋李昉编的小说集）卷37引仙传拾遗提到民间茶园每年要雇用采工百余人之多。“初，九陇（四川彭县）人张守珪，仙君山，有茶园，每岁召集采茶人力百余人，男女佣工者杂处。”一个茶园要雇用工人百余人，就全国范围来说，从事茶叶生产的人数就更为可观了。有的工人还要从外地招来的。如《太平广记》卷24记载：“唐天宝中（公元741－755年）有刘清真者，与其徒二十八人于寿州（现在的皖北）作茶，人致一驮为赁至陈留。”被茶园主雇用的工人得到工资，除勉强维持最低生活外，还可易货带回河南去。因此在唐代（618－907年），江淮一带地区，由于产茶，促进了地方经济的起色。唐牡牧云：“得异色财物，不敢货于城市，唯有茶山可销受。”说明产茶地区有较好的市场。又张途祁门县新修阊门溪记也谈到：“……邑之编户籍五千四百余户，……邑山多而田少，……山且植茗，高下无遗土，千里之内，业于茶者，七八矣（公元862年）”。又元和志（806年）“贞元（785－804年）岁贡顾渚山紫荀茶役工二、三万余人，累月方毕”。一个茶山，采制茶工达二、三万余人，其规模之大可想而知。但这些茶园都为大地主所经营的。据史载唐末诗人陆龟蒙“置园顾渚山，岁取茶租”之说。还有专门进贡用的茶园，《吴兴记》“乌程（现吴兴县）西二十里有温山出御荬”。当时的江浙一带产茶已很盛行，多数为地主、官吏所操纵，借茶叶进贡为名，对人民进行残酷的剥削。

唐宋时代，茶叶已成为日常不可少的物品后，产地很广，据《茶经》记载，全国中道中有八道产茶，40多州、8个茶区，产茶省约达十几省份。北宋时产茶33州，到南宋时产茶已有66州，计242县（宋史食货志）。如宋代《天池记》（浙，莫干山等）有：“土人以茶为业，隙地皆种茶”等语。同时在名山、名寺的范围内，多为僧、道之徒或富豪官吏、地主等所控制，有较大面积的栽培，雇工管理采制，制成名茶作为送客礼品，或专供帝王的贡品，故在唐、宋时代出现了不少名茶的名称。当时湖州、贡焙”年产近2万斤之多。

茶叶普遍成为商品后，产地逐渐推广，又产名茶，本应有较大的发展，但封建政权反而采用各种剥削办法来束缚茶叶生产，

征重税，放高利，官营专卖，如历史上的茶法中的“茶马交易”、“茶引”、“榷茶”、“官焙”、“御茶园”，等等。因此，茶叶生产随着政治的兴起衰落而时兴时败，不能得到较好的发展。

茶税的抽征，始于唐朝783年，由户部侍郎韩洄倡议，初征茶税，翌年（784年）停止，于贞观9年（793年）正式实行抽税。规定产茶州、县和茶山就地征税，十抽其一（按量或按值未明）。835年唐代统治王朝，又以利源所在，实行“榷茶法”，设法独占茶叶生产，下令民间所有茶园收归官营，民间的茶树移并于“官场”或“官焙”，没有移植的要一概焚毁，置人民生活于不顾。因此激起民愤，引起了唐代有名的“甘露事变”的事件，这是压迫茶农所引起的结果。统治政权茶叶专营行不通，嗣后又准民间经营茶山，从中抽取重税，但不许民间多种茶，不许私藏茶叶，订有严酷法律，防止走私。

唐代灭亡之后，五代十国时，福建和浙江茶叶生产有较大发展。北宋初年采取欺骗农民政策，缓和阶级矛盾，变更了唐代的“茶法”，准许民间经营茶叶，只抽“贡茶”和“茶税”，并实行“茶本钱”（即变相的高利贷）。当时就有“官焙”和“民焙”之分。一个“官焙”可管几个茶山或茶园，但“民焙”茶叶，因得“茶本钱”的关系，须由官焙来征收，实行“茶引”由商人运销，从中取利，而茶农受了多层的剥削，生活日趋贫困，阶级矛盾更为激化。到了南宋时期，政治更为腐败，对“贡茶”特别重视，并实行专卖，卖不出去，即行摊派，提高茶价，每斤茶叶可抵二石米，茶价高，饮茶人日少，茶销不出去，就影响了茶叶继续发展。

南宋徽宗皇帝，是个荒淫无耻，贪得无厌的暴君。他亲自写了一本《大观茶论》，特别爱好福建茶，当时的福建建瓯、建阳、崇安一带的官办和私办的茶作坊约有千余所，雇用很多工人从事茶叶生产。“官焙”的工人不得自由，生活比奴隶更为悲惨，他们在采制茶叶时，还要把头发和胡须剃精光，而所得工钱只能勉强维持一个人最低的生活，更谈不上养家了。“私焙”大多掌握在地主富商之手，官商勾结，层层剥削更为厉害。真是茶叶愈出名，剥削愈严重，因而引起了1128年茶叶园户起义反抗的事件。类似这样情况，其他产茶省份屡见不鲜。如北宋太宗淳化四年（993年）四川青城县（今灌县）茶农王小波及其妻弟李顺发动的革命战争，1171年所谓两湖“茶寇”，1318年的淮西的山场茶户纷纷参加红巾起义，都是由于统治阶级压迫农民所引起的结果。

唐以后的各朝代，对茶叶生产的“茶法”（茶叶政策）虽然屡有变更，但总是换汤不换药的一套剥削制度，所以茶树栽培制度，变化不大，以茶为副业的还是占多数。到了清代中叶（1669年）帝国主义入侵中国以后，生产方式才起了一些变化，长江以南各省，尤其是东南诸省的茶叶生产有了较大的发展，除农家一些零星茶树外，很多大地主、富商经营较大面积的茶山，雇工经营，但最大面积也不过几十亩、几百亩而已。清王朝政治腐败，结果是对外屈辱，对内压迫。雅片战争之后，帝国主义者以掠夺茶叶为对象，茶叶运出国外销售数量增加，商人买办到外抢购运销，就刺激了茶叶生产一时的兴盛，据估计栽茶面积全国约达六七百万亩，产量达三四百万担。但帝国主义的本性是掠夺剥削为主，与反动统治相互勾结，横征暴敛，压迫备至，使茶叶生产日趋衰败。到了解放前，茶园荒废，茶园破坏不堪，在解放前夕茶叶产量全国不到一百万担。

由于政治经济的影响，茶树栽培制度

也起了不断的变化，集中成片的茶园极为少数，多数为零散的副业，在副业中则出现了多种栽培方式，有条植、丛植、单株、穴播、林茶间作、果茶间作、桑茶间作、粮茶间作、茶园轮作、混作等适应不同山区特点的栽培制度。这些栽培制度有其优点，也有其缺点。在山区的自然条件，如何发场其优点，克服其缺点，纳入茶叶生产基地化的基础上，当待调查总结。

从开始发现利用茶叶到南北朝期间的三千多年的历史过程，利用茶叶方式也有所变化，由嘴嚼生叶，或作羹饮，以至作为日常饮料，栽培茶树是少量的，只有寺院或农家隙地间种植。南北朝之后，佛事盛行，提倡坐禅戒酒，饮茶之风逐渐推广，并成为商品，种茶事业也随之扩展。到了唐宋之后，在江南各省、淮河流域、西南、华南地区就较普遍栽培了。这时随着农业、工业的进步，茶叶栽培和制造技术都有所发展，鸦片战争之后，我国处于半封建半殖民地时期，封建地主、洋行买办和官僚之流结合为一体，大肆进行掠夺和剥削，使茶叶生产由一时的兴盛而到了极度衰败的阶段。

以上是茶树在国内传播的情况。向国外传播种茶事业，最早是日本，其次是印度尼西亚，再次为印度、锡兰（即斯里兰卡）等国家。中国给了世界茶的名字，给了茶的知识，给了茶的栽制技术，因此，世界各产茶国家直接间接与我国茶叶有了密切关系。

公元805年日本僧人最澄来我国浙江学佛，主要在浙江天台山国清寺，回国时携回茶子种植于日本贺滋县（即现在的池上茶园），由此传播到日本的中部和南部各县，最北达北纬40－41°的北海道的秋田岩手。日本主要产茶县有六、七个，其中以静冈县占最多。栽培制度还是以小农经济的经营方法为主，茶场多在平地、缓坡地为多数。以制绿茶为主。

德国人于1684年由日本运输茶子在印度尼西亚的爪哇试种，未见成功，后于1731年从我国运入大量茶子，分别种于爪哇、苏门答腊，于1875年又设置茶叶试验场于爪哇，茶叶生产才得到较大发展。现多数为资本家所经营，以制红茶为主。

印度于1788年由我国输入茶子试种，因种植不得法，以致失败，嗣后英国的专卖茶叶公司（东印度公司）特权取消后，英资本家就纷纷组织大规模茶叶种植公司，由我国输入茶子，雇用我国工人，在东北印度和南部印度一带发展茶叶生产。开始组织了一个印度茶业委员会，派员来我国收购茶子，深入我国内地搜集大量的茶叶资源，调查栽制方法，以低廉工资聘用了我国的熟练技工，为其效劳。在公元1774年，英国总督海司登士为了入侵西藏，用种种方法霸占普洱茶在西藏市场，派人到云南普洱地区引茶种在大吉岭种植。同时成立茶叶研究机构从事研究。

斯里兰卡种茶实早于印度尼西亚，开始由荷兰人由我国输入茶子试种，但到1869年咖啡业失败后，才大量改种茶叶。大部茶场茶厂为英、荷资本家所经营，产茶多集中于岛之中部和东南部地区，分为高山、低山、平地茶区。多产红茶。

孟加拉国种茶开始是由英国殖民统治者利用特权与印度同时在靠近印度东北部的山区发展茶场。

越南、老挝、缅甸等国靠近我国西南边境的劳动人民，在很早以前已栽有茶树，采制为“盐腌茶”或“茶饼”，以为日常饮用。茶园多零星分散。1825年越南才由法国资本家经营大规模的茶场，1919年缅甸也创办茶场，从事制造红茶。

马来西亚于1914年由华侨在吉隆坡等地开始由我国引去品种开辟茶园，发展

茶叶生产，嗣后由英资本家继续在金马仑高山地区发展茶叶。

十九世纪五十年代，英国利用殖民政策，在非洲的尼西萨兰、肯尼亚、乌干达、坦桑尼亚等国家开始发展种茶，追求更高利润，二十世纪初茶园扩展很快。二十世纪五十年代我国又帮助马里、几内亚等国发展种茶。

美洲只有南美洲于十九世纪末期由日侨在巴西开始设立茶场，经营茶叶。澳洲于1940年由我国输入茶子试种于塔斯马尼亚。

欧洲只有苏联种茶，开始只在黑海东部的格鲁吉亚发展茶园。1833年开始从国输入茶苗种植于克里米亚，1848年又从此移植于黑海沿岸的高加索地区，茶树生长良好，经过三十多年的经验，引起沙皇的注意。到了1883年，从我国湖北羊楼洞运去茶子和茶苗，在查克瓦地区大规模地建设茶园。十月革命后格鲁吉亚成为发展茶叶生产的主要区域，茶叶生产得到较快的发展。

古代茶树栽培的宝贵经验

我国劳动人民在茶叶生产上积累了极为丰富的宝贵经验，但在唐代以前没有认真发掘和总结，对茶的认识只有在诗赋中找到片言只语，或者一些传说、记奇，没有系统归纳成为一门科学的知识，直到唐代约公元760－780年之间，陆羽才从劳动人民中搜集有关的茶叶知识和实践经验，归纳写成一部世界闻名的《茶经》，传播茶的知识，为我国茶叶科学技术留下了光辉史篇。

自陆羽（729－805或733－805）《茶经》（成书于761年或780年）问世以后，随着茶叶生产的发展，有关茶事的书籍和资料就逐渐增多，比较著名的有卢同的《茶歌》，温庭筠的《采茶录》，斐汶的《茶述》，顾况的“茶赋”。到了宋代（960－1279年）专门论茶的书不下二十余种，较著名的有蔡襄的《茶录》，丁谓的《北苑茶录》，周绛的《补茶经》，宋子安的《东溪试茶录》，赵汝励的《北苑别录》，宋徽宗的《大观茶论》，黄儒的《品茶要录》等。到了明清也有不少茶叶著作，如顾元庆的《茶谱》，许次纾的《茶疏》，屠隆的《茶笺》，罗廉的《茶岩》。清代的《虎丘茶经注补》，陆廷灿的《续茶经》等主要的有50多种。此外古书中如《农书》、《农政全书》、《广群芳谱》等也有不少片断的茶叶资料，在茶事中有不少记录、记载、诗词等。

古代劳动人民对茶树栽培的经验，扼要介绍于下：

1. 茶树生物学的描述

在《茶经》中，首先论茶的起源，指出茶是我国南方的一种很好树木，为研究茶树原产地问题提供了依据。对茶树各器官性状的描写，也很逼真：“其树如瓜芦，叶如栀子，花如蔷薇，实如拼楝，茎（有的写为蒂）如丁香，根如胡桃。”又东汉时代（公元25－251年）《神农食经》中：“苦荼……生益州川谷山陵道傍，凌冬不死，三月三日采干。”

在很早以前便已了解到环境条件对茶树生长发育和茶叶品质的关系，如《茶经》中：“其地，上者生烂石，中者生砾壤，下者生黄土”；又如《茶解》中指出：“茶地南向为佳，向阴遂劣，故一山之中，美恶相悬”。说明土壤、地形地势对茶树生育均有不同的影响。

2. 茶树种植经验

《茶经》中谈到种茶方法，“法如种瓜”，

据《齐民要术》中的种瓜法，即挖坑深广各尺许，施粪作基肥，播子四粒。这与当前用茶子直播法并无多大差异。又宋《北苑别录》载：“茶性恶水，宜肥地斜坡阴地走水处，用糠与焦土种之，每一圈可种六、七十粒，……三年可采，凡种相去二尺一丛”。指出播种方法方式，应选择用地，注意排水良好的地方，管理好，三年可采收。茶树用多子穴播，幼苗期对抵抗不良环境能力，有很大优越性，已为近代科学所证实，这对于高山地区或高纬度处发展茶叶有很大帮助。

至于茶子应用砂藏的催芽方法，唐末《四时纂要》、明朝徐光启的《农政全书》中载：“熟时收茶子，和湿沙土拌，罗筐盛之，穰盖，不尔冻则不生”，应用砂藏催芽，既可保持茶子生活率，又可在种后提前出苗。惟据张秉伦考证茶子穴播和砂藏法在唐朝已有应用。

在山坡地扩展种茶，如何保持水土为一重要问题，我们祖先在各样坡地上广泛采用各式的梯级茶园，以保持水土，便利管理，至今仍是很宝贵的经验。种植后如何增加土壤肥力，利用客土、铺土、铺草和合理间作等，都是值得总结的经验。

3．茶树品种的分类

祖国的茶树品种资源，极为丰富多采。自利用栽培茶树以来，就重视品种的选用，挖野生苗种植也要经过选株，在名山寺院经过僧侣选用各种单株、单丛加工。宋代《东溪试茶录》中就福建一地就已分为七个类型的茶树：①白叶茶，②柑叶茶，③早茶，④细叶茶，⑤稽茶，⑥晚茶，⑦丛茶。依照茶树树型、叶的性状和发芽迟早进行分类的方法至今仍有一定的参考价值。

4．注意茶叶采摘标准

茶叶采摘是茶叶生产中的重要环节。不同茶类有不同的采摘标准，在古茶书中很多论述了这个问题。《茶经》中：“茶之芽者，发于丛簿之上，有三枝、五枝者，选其中之颖拔者采乌……”。又如《大观茶论》载：“凡芽如雀舌者颗粒者为斗品，一旗一枪为拣芽，一枪二旗为次之，余斯为下……”。这是指制细嫩名茶而言的标准。又如明代《茶笺》中云：“采茶不必太细，细则芽初萌，而味欠足，须至谷雨前后，觅成带叶绿色而团且厚者为上。”在采摘上如何提高劳动生产率，增进某茶类的品质，又能增加产量，还是值得我们今后应注意研究的问题。

新中国成立后茶叶生产的发展和成就

尽管我国古代劳动人民对茶叶有不少的宝贵经验，并为世界各国发展茶叶生产作出贡献，但在解放前腐败政治的统治下，茶叶科学技术和经验得不到总结、发扬和利用，茶叶生产在帝国主义排挤和操纵下，日趋衰败。在二十世纪初期，清朝政府派员到印度、日本等国去考察学习，在国内主要产茶省设立茶叶改良场，种茶模范场，创办茶叶讲习班等，企图以技术革新来挽救我国日趋衰败的茶叶生产。如1905年两江总督郑世璜率人去印度考察，并在南京设立江南植茶公司。但在解放前的五十多年间，由于反动阶级的掠夺剥削越来越残酷，这些技术革新对茶叶生产都无济于事。

1949年，在中国共产党英明领导下，我国茶叶生产获得了恢复和发展，开辟新茶园，改造旧茶园，建设茶场和茶厂，实行科学种茶，培训茶叶科技人员，推动茶叶生产的发展。

1．建设茶场

解放以来，各产茶省改造了一批旧有茶园，利用荒山秃岭开辟了一大批新茶园，有国营茶场，有集体办的茶场，集中成片，条栽密植，专业茶园面积小的数百亩，大的数千亩。这些茶场实行科学种茶、制茶，每年为国家提供了大量的优质商品茶和其他农副产品，许多茶场出现了以茶促粮，粮、茶、林、牧齐跃进的局面。

名山有名茶，是自古以来众所传颂的事实。新中国成立后，山明水秀，风景幽美的名山，重新整理，名茶重新整顿培育。在名山发展交通，便利游人，植树造林，美化风景，古迹文物，整理一新，有的成为避暑胜地，有的建为工人疗养所。山上名茶，改旧立新，扩大面积，增加产量，提高品质，供应游客和国内外人民的爱好。

在淮河南北，皖西北的大别山脉，桐柏山脉一带的山区，唐朝已为闻名茶区，但受封建剥削，茶业无法发展。1958年以后，在长江以北各个产茶县，除积极改造旧茶园外，还开辟了大规模新茶场，茶树向北推进了一步。附近北方茶区的山东省原有种茶，由于旧中国统治的摧残破坏，加以气候、土壤条件的限制，茶叶始终得不到应有的发展。前些年，在鲁中南，胶东半岛和东南沿海地区发展种茶获得成功。到目前为止已有三十多县产茶，面积约达三万多亩。

西藏高原发展种茶，过去认为不可能的事，现在在林芝、察隅、山南等地种茶已初步成功。

我国适宜种茶的地方很多，发展的潜力很大，在边疆发展种茶受条件限制较大，只能作为一种探索性的研究。

2．普及科学种茶

解放后，在恢复和发展茶叶生产的同时，整顿了旧有的茶叶试验研究机构，在主要产茶省先后设立茶叶研究所或茶叶试验站，从事茶叶的科学研究工作，总结劳动人民的宝贵经验，进行生产的有关各项试验，促进茶叶生产不断提高。在重点产茶区设立科研基地，因地制宜地进行各种试验，就地培训农工技术人员，边实践，边试验，边学习，边总结，使先进技术得到应用和发扬，科学种茶知识得到普及。现就科学种茶几个重要方面来论，要建设高产、稳产和速成茶园，一是开辟山地种茶的技术关键；二是种后的管理。大家已能充分认识到，科学种茶要掌握好四大关：山地开辟关，种苗应用关，种植技术关和种后的管理关。因此，大大改变了乱开土地，杂乱种植又不加管理的现象。

种茶之前，要因地制宜的拟订全面规划，做到山、水、田、路综合治理，粮、茶、林、牧、副全面发展；深耕园地，选用良种和合理密植，施用基肥等科学技术，各省茶区都在不同程度的推广普及中。

种茶后的管理工作，主要的为施肥、灌溉、修剪，合理采摘和病虫防治等技术，均能依据不同条件积极采用推广，为高产创造了良好基础。

3．在栽培上的科研成果

在各地试验研究机构和全国茶叶专业人员共同努力、积极钻研下，在栽培科学技术上取得了不少成果，对茶叶生产起了有益的促进作用。比较显著有下列几项：

（1）经验总结　解放以来组织技术人员对群众的栽培经验进行科学总结，有关茶树繁殖如短穗扦插、压条方法、移值技术、茶子贮藏、包装等。有关茶园管理方面的，如铺草防旱、培土防冻、深耕改土、施用农家有机质肥料和不同茶类的采摘方法等。

（2）茶叶高产的综合栽培技术的研究

茶叶单位面积产量，出现了许多低产变高产，高产再高产的先进事迹。解放前我国茶叶单产极低，每亩干茶产量长期停滞在一二十公斤之间。现在不论北方或南方茶区，大小茶场都出现了大面积亩产一百五十多公斤干茶的茶园。高的可达二三百公斤，小面积茶园有的已达三四百公斤，多的已达五百公斤以上。近年来速成栽培试验，改变密植方式、程度，加强基肥和管理，二、三年内便可取得高产水平的成绩，为提前投产开辟了途径。但这项试验还在继续中。

探讨高产的因子和技术措施，已有初步结果，明确了土、肥、水和采是获得高产的四大关键。

（3）茶树施肥的研究　通过试验，证明了施肥的效果，改变了过去不施肥的习惯，提出施用农家肥料配合无机肥的增产效果。三要素肥料的比例对茶树生育和茶叶品质的关系。氮肥施用量的效应。明确了追肥时期、次数和方法。复合肥料、根外施肥、生长刺激素的应用等均得到初步结果，并在生产上应用。

（4）茶树剪、采的研究　对茶树修剪时期和技术，不同茶树的修剪方法均有所研究，明确幼年茶树的定型修剪，培养树冠的重要性。老年茶树的更新修剪应与采、培、养密切结合，这才能使茶叶迅速达到高产优质的目的。

采摘对当年和以后的增产、稳产关系极为密切，通过各地试验，明确了不同茶类的合理采摘方法。至于机械采茶也积极研究中，有的已在生产中应用。

（二）植物学特征

茶树在植物分类学上的地位

植物分类的主要目的在于区分植物种类和探明植物间的亲缘关系。种是分类的基本单位，相近的种集合成属，相近的属集合成科，相近的科集合成目，依次再集合成纲、门、界。在各级单位之下，根据需要再分亚级，即在各级单位之前加上“亚”字，如亚科、亚种等。茶树在植物分类学上的地位如下：

界　植物界（Regnum Vegetabile）

门　种子植物门（Spermatophyta）

亚门　被子植物亚门（Angiospermae）

纲　双子叶植物纲（Dicotyledoneae）

亚纲　原始花被亚纲（Archichlamy－deae）

科　山茶科（Theaceae）

亚科　山茶亚科（Theaideae）

族　山茶族（Theeae）

属　山茶嘱（Camellia）

种　茶种Camelliasinensis

茶树的学名最初由林奈（Carlvon Linne）所定。他在《植物种志》（Species Plantarum，1753）第一卷中先定名为Theasinenis。此后近百年中，为茶树定的学名约20种，在植物界争论不休。直至1950年才由我国著名植物学家钱崇澍根据国际命名法，确定Camelliasinensis（L）Kuntze为茶树学名。从此，茶树在植物分类学上的地位才正式确定下来。但以后仍有部分

学者持不同意见，认为茶花有梗，萼片宿存，蒴果开裂，并含有茶氨酸和咖啡碱等特有的生化成化，因而可与山茶属相区别，故主张另立茶属（Thea），并将茶树学名仍定为Thea sinensis。

茶树变种分类与栽培品种

1. 茶树变种分类

茶树种以上的分类已基本确立，但种以下的分类（指变种分类）却长期不能统一，从林奈（1762）将茶树误分为红茶种（Theabohea）和绿茶种（Theaviridis）开始，一直争论了200余年。

1807年，Sims将茶树分为武夷种bohea、尖叶种viridis和广东种cantonensis三个变种。

1887年，Pierre提出分5个变种，即毛茸变种 var.pubescens Pierre,广东变种var. cantonensis (Lour) Pierre，阿萨姆变种var. assamica (Mast) Pierre，钝叶变种var.bohea Pierre和尖叶变种var. viridis Pierre。

1900年，Kochs提出4个变种：全缘变种 var. integra Kochs,毛茸变种var. pubescens (Pierre) Kochs，广东变种var. cantonensis (Lour) Kochs，尼尔基里变种var. nilgherenKochs。

1908年，Watt提出4个变种：尖叶变种var. viridis，武夷变种var. bohea，直叶变种var. stricta，尖萼变种var. lasiocalyx。

1919年,Cohen Stuart提出4个变种：武夷变种 var. bohea,中国大叶变科var. macrophylla 阿萨姆变种var.assamica，和椤部变种var. shan form。

1958年，Sealy将茶树和近缘种伊洛瓦底茶 C. irrawadiensis、大理茶C. taliensis、毛助茶C. pubicostaMerrill与细柄茶C.gracilipes Merrill等合成茶组，在茶树C.sinensis 下面分二个变种：中国变种 var.sinensis 和阿萨姆变种var. assamicao

1970年，К.Е. Бахтапзепзе将茶树分为两个亚种：中国亚种ssp. sinensis与印度亚种ssp. assamica。中国亚种包括日本变种、中国变种和中国大叶变种；印度亚种包括阿萨姆变种、老挝变种、那伽山变种、马尼坡变种、缅甸变种、云南变种和锡兰变种。

《日本新茶叶全书》（1970年）把茶树分为四个变种：印度大叶变种var. assamica、印度小叶变种var. burmensis、中国大叶变种varmacrophylla和中国小叶变种varbohea。

1981年，我国张宏达提出新的茶组分类系统。茶组分五室茶系、五柱茶系、秀房茶和茶系。其中茶系包括5个种：即（1）毛助茶 C.pubicosta Merr.、（2）狭叶茶C.angustifolia Chang、(3)毛叶茶C.ptilophylla Chang、(4)细萼茶C. parvisepala Chang、(5) 茶C. sinensis (L.) O. Kuntze。其中茶以下分3个变种：普洱茶var. assamica、白毛茶var. pubilimba、长叶茶var. waldenae。

同年，庄晚芳等总结了国内外茶树分类的资料和多年来调查研究的结果，根据茶树的亲缘关系、利用价值与地理分布等因素，提出了以下的分类系统：

茶 Camellia sinensis(L.) Kuntze
- Ⅰ. 云南亚种 ssp. yunnan
  - 1. 云南变种 var. yunnansis
  - 2. 川黔变种 var. chuan－qiansis
  - 3. 皋芦变种 var. macrophylla or（或苦茶变种）var. Kulusis
  - 4. 阿萨姆变种 var. assamica
- Ⅱ. 武夷亚种 ssp. bohea
  - 5. 武夷变种 var. bohea
  - 6. 江南变种 var. jiangnansis
  - 7. 不孕变种 var. sterilities

上表所列亚种与变种的基本性状如下：

云南亚种 乔木，分枝稀，叶大，花少，结实率低，茶多酚与咖啡碱含量高，抗寒性弱；包括云南变种、川黔变种、皋芦变种和阿萨姆变种等4个变种；主要分布于我国西南、华南以及印度、缅甸和越南等国的部分茶区。

(1) 云南变种 乔木，树高3—10m，分枝稀疏；特大叶类，叶片栅状组织多为1层；种子大，球形；芽叶中茶多酚与咖啡碱含量高，合成简单儿茶素能力强；抗寒性弱；主要分布于我国云南、广东、广西等省和缅甸、泰国和越南等国；以云南勐海大叶种、风庆大叶种、广东海南大叶种为代表。

(2) 川黔变种 乔木，树高3－10m，分枝稀疏；大叶类，叶柄特长，叶面光泽性强，叶片栅状组织1－2层；花大，种子多为肾形，种皮厚，发芽率低，抗寒性与抗旱性均较强；主要分布于贵州、四川以及与川黔两省毗邻的广东、广西、云南等省（区）的部分地区；以贵州赤水大树茶和四川崇庆枇杷茶为代表。

(3) 皋芦变种（又称苦茶变种）乔木或小乔木，树高3—6m；叶大，叶尖特长，叶面平滑，光泽性强，芽叶多带紫红色，芽叶茸毛少，栅状组织多为1层；花较大，结果少，少数种子肾形；茶多酚与咖啡碱含量特高，而氨基酸含量很低，茶味极苦；抗寒性较强；主要分布于湖南南部、广西北部、四川南部以及江西、福建部分地区；以江华苦茶、临桂大叶茶和安溪苦茶为代表。

(4) 阿萨姆变种 乔木，树高可达20m，分枝稀疏；特大叶类，叶肉薄而软，栅状组织1层；花少，茶多酚与咖啡碱含量高，合成简单儿茶素能力弱；抗寒性弱；主要分布于印度、斯里兰卡、老挝和我国台湾省；以印度阿萨姆种为代表。

武夷亚种 灌木，或小乔木，分枝较密；多为中叶或小叶类，少数为大叶类；花多，一般结实率高（也有结实率极低和不结实的）；芽叶茶多酚与咖啡碱含量较低，氨基酸含量较高；抗寒性强；包括武夷变种、江南变种和不孕变种三个变种；武夷与江南两变种分布于我国广大茶区以及世界许多产茶国家，不孕变种分布地区较少。

(1) 武夷变种 灌木，分枝密；小叶类，叶尖钝，叶肉厚而脆，栅状组织2—3层；开花结实多；茶多酚与咖啡碱含量低；抗寒性强；主要分布于我国各茶区和日本、苏联等国；以福建武夷菜茶与浙江龙井种为代表。

(2) 江南变种 灌木，或小乔木，分枝较密；中叶类或大叶类，叶尖急尖或钝状，栅状组织多为2层；开花结实比武夷变种少，而茶多酚与咖啡碱含量比武夷变种高；抗逆性强，适应性亦强；主要分布于我国江南茶区，苏联、印度、斯里兰卡等国曾先后引种；以安徽祁门槠叶种、湖南云台山大叶种和湖北恩施大叶种为代表。

(3) 不孕变种 灌木，或小乔木，分枝较稀；大叶类，栅状组织多为2层；花大，有

巨大花粉粒，一般不结实，或结实率极低，或形成果实而种子发育不全；茶多酚与咖啡碱含量较高；抗寒性较强；主要分布于我国福建、台湾、广东、江西等省部分茶区，以福建水仙、政和大白茶、佛手等为代表。

茶树变种分类见表9－1。

表 9－1　茶树变种分类检索表

（庄晚芳等，1981）

A. 乔木，特大叶类或大叶类 …… Ⅰ. 云南亚种
　B. 抗寒性弱，种子球形，栅状组织 1 层，芽叶茸毛多
　　C. 合成简单儿茶素能力强 …… 1. 云南变种
　　CC. 合成简单儿茶素能力弱 …… 2. 阿萨姆变种
　BB. 抗寒性强，种子肾形，栅状组织 1—2 层，芽叶茸毛少
　　C. 茶多酚与咖啡碱含量较高 …… 3. 川黔变种
　　CC. 茶多酚与咖啡碱含量特高，茶味苦 …… 4. 皋芦变种
AA. 灌木，或小乔木，中、小叶类或大叶类 …… Ⅱ. 武夷亚种
　B. 开花结实多
　　C. 小叶类，栅状组织 2—3 层 …… 5. 武夷变种
　　CC. 中叶类或大叶类，栅状组织 2 层 …… 6. 江南变种
　BB. 开花不结实，或结实率极低
　　C. 大叶类，栅状组织 2 层 …… 7. 不孕变种

庄晚芳等提出的以上茶树变种分类系统，基本上能包括当前世界上已发现的全部茶树资源，是一个比较完整的茶树变种分类体系。但随着细胞分类学和化学分类学的研究进展，必将使茶树分类更趋完善与深化。

2．茶树栽培品种

栽培品种是重要的农业生产资料之一。在茶叶生产上选用优良品种对提高茶叶单产，改进茶叶品质，增强茶树抗性，调节采制劳力以及适应机械化生产等方面，均有明显的作用。

我国茶区辽阔，种茶历史悠久，群众有丰富的选种经验，品种资源极为丰富。经过调查、整理、鉴定，先后提出了50余个地方良种。1984年11月，全国茶树良种审定委员会对各省（区）上报的茶树地方良种，进行了审定，认为鸠坑种、祁门种、黄山种、云台山种、勐库大叶种、勐海大叶种、凤庆大叶种、湄潭苔茶、早白尖、宁州种、宜昌种、凤凰水仙、乐昌白毛茶、海南大叶种、凌云白毛茶、宜兴种、紫阳种、福鼎大白茶、政和大白茶、毛蟹、铁观音、梅占、黄棪、大叶乌龙、大毫茶、水仙、福安大白茶、本山、上海州种、上饶大面白等30个地方良种作为全国第一批茶树良种（表9－2）。

表 9－2　全国茶树地方良种简介

序号	品种名称	原产地	树型	叶类	发芽期	抗逆性	适应性	适制性	适宜推广地区
1	勐库大叶种	云南勐库	乔木	特大叶	早	弱	弱	红茶	西南、华南红茶区
2	勐海大叶种	云南勐海	乔木	特大叶	早	弱	弱	红茶	西南、华南红茶区

序号	品种名称	原产地	树型	叶类	发芽期	抗逆性	适应性	适制性	适宜推广地区
3	凤庆大叶种	云南凤庆	乔木	大叶	晚	较弱	较弱	红茶	西南、华南红茶区
4	湄潭苔茶	贵州湄潭	灌木	中叶	中	强	强	红茶	长江以南红茶区
5	早白尖	四川筠连	灌木	中叶	早	较强	较强	红、绿茶	四川红、绿茶区
6	海南大叶种	广东海南	乔木	特大叶	早	较弱	较弱	红茶	华南红茶区
7	乐昌白毛茶	广东乐昌	乔木	特大叶	中	较弱	中	红、白茶	华南红茶区
8	凌云白毛茶	广西凌云	小乔木	大叶	中	中	中	红茶	广西红茶区
9	云台山种	湖南安化	灌木	大叶	中	强	强	红茶	长江以南红茶区
10	宜昌种	湖北宜昌	小乔木	中叶	早	强	强	红茶	长江以南红茶
11	宁州种	江西修水	灌木	中叶	中	强	强	红茶	长江以南红茶
12	鸠坑种	浙江淳安	灌木	中叶	中	强	强	绿茶	全国绿茶区
13	祁门种	安徽祁门	灌木	中叶	中	强	强	红、绿茶	全国各茶区
14	宜兴种	江苏宜兴	灌木	中叶	中	强	强	红茶	江苏茶区
15	紫阳种	陕西紫阳	灌木	中叶	早	强	强	绿茶	江北绿茶区
16	黄山种	安徽歙县	灌木	大叶	早	强	强	绿茶	安徽茶区
17	凤凰水仙	广东潮安	小乔木	大叶	早	中	较弱	乌龙、红茶	长江以南茶区
18	福鼎大白茶	福建福鼎	小乔木	中叶	早	强	强	绿茶	全国各茶区
19	政和大白茶	福建政和	小乔木	大叶	晚	中	中	红、白茶	长江以南茶区
20	毛蟹	福建安溪	灌木	中叶	中	强	强	乌龙、红茶	长江以南茶区
21	铁观音	福建安溪	灌木	中叶	中	中	较弱	乌龙茶	闽、粤、台乌龙茶区
22	梅占	福建安溪	小乔木	大叶	中	较强	中	乌龙、红、绿茶	长江以南茶区
23	黄棪	福建安溪	灌木	中叶	早	强	强	乌龙、红、绿茶	长江以南茶区
24	大叶乌龙	福建安溪	灌木	中叶	中	强	强	乌龙、绿茶	闽、台茶区
25	大毫茶	福建福鼎	小乔木	大叶	早	强	强	红、绿、白茶	长江以南茶区
26	水仙	福建水吉	小乔木	大叶	晚	中	较弱	乌龙茶	闽、粤、台乌龙茶区
27	福安大白茶	福建福安	小乔木	中叶	早	强	强	红、白茶	福建茶区

序号	品种名称	原产地	树型	叶类	发芽期	抗逆性	适应性	适制性	适宜推广地区
28	本山	福建安溪	小乔木	中叶	中	中	中	乌龙茶	闽、台乌龙茶区
29	上梅州种	江西婺源	灌木	大叶	早	强	强	绿茶	长江以南绿茶区
30	上饶大面白	江西上饶	小乔木	大叶	早	强	强	红、绿茶	长江以南茶区

从七十年代开始，我国茶叶科研与教学单位，通过系统选种与杂交育种，陆续育成一批茶树新品种，如中国农业科学院茶叶研究所育成的龙井43、碧云；浙江农业大学茶叶系育成的浙农12、浙农21、浙农25；杭州茶叶试验场育成的迎霜、翠峰、劲峰；安徽省茶叶研究所育成的安徽1、3、7号；福建省茶叶研究所育成的福云6、7、8、10、23号；贵州省茶叶研究所育成的黔湄415、黔湄419、黔湄502、黔湄601；四川省茶叶研究所育成的蜀永1、2、3号；湖南省茶叶研究所育成的湘波绿、槠叶齐；云南省茶叶研究所育成的云抗10号、云抗14号；广东省茶叶研究所育成的英红1号等。这些品种有的已在生产上大面积推广，有的在单产上或品质上表现出明显的优越性。

实践证明，不论原有地方良种或新育成品种，都不能忽视相应的栽培管理技术；也就是良种必须结合良法，从而使良种的种性能充分发挥出来。

茶树形态特征及解剖结构

茶树是由根、茎、叶、花、果实和种子等器官构成的整体。根、茎、叶为营养器官；花、果实、种子为生殖器官。营养器官的主要功能是担负养料和水分的吸收、运输、合成和贮藏；生殖器官主要担负繁衍后代的任务。茶树的各个器官是相互依存的统一体，它们在形态、结构和生理机能上都有密切的联系。

1．茶树的根系

根的外部形态　茶树的根系由主根、侧根、细根和根毛构成。主根由种子的胚根发育而成，它垂直向下生长。从主根上直接发生的侧根称一级侧根，一级侧根上发生的侧根称二级侧根，依次类推。侧根上着生细根。主根和侧根呈红棕色，寿命长，起固定、贮藏和输导等作用。细根又称吸收根，乳白色，表面密生根毛，是根系吸收水分与无机盐的主要部分。细根寿命短，处在不断衰亡更新之中，少数未死亡的则发育成侧根。主根上的侧根是按螺旋线排列的，而且由于主根生长速度不均衡以及各土层营养条件的差异，致使茶树根系出现层状结构。

茶树根系在土壤中的分布，依树龄、品种、种植方式与密度、生态条件以及农业技术措施等而异（图9－1）。主根可深入土中1－2m，甚至更深；吸收根一般多分布在地表下5－45cm之间。根系的水平分布与耕作制度密切相关。在茶园行间经常耕作，根系的水平分布范围（主要指吸收根）往往与树冠幅度相仿；在免耕或少耕情况下，其分布幅度常常超过树冠。由于茶树根系还具有向肥性、向湿性与忌渍性，故有时根系幅度不一定与树冠幅度相对称。

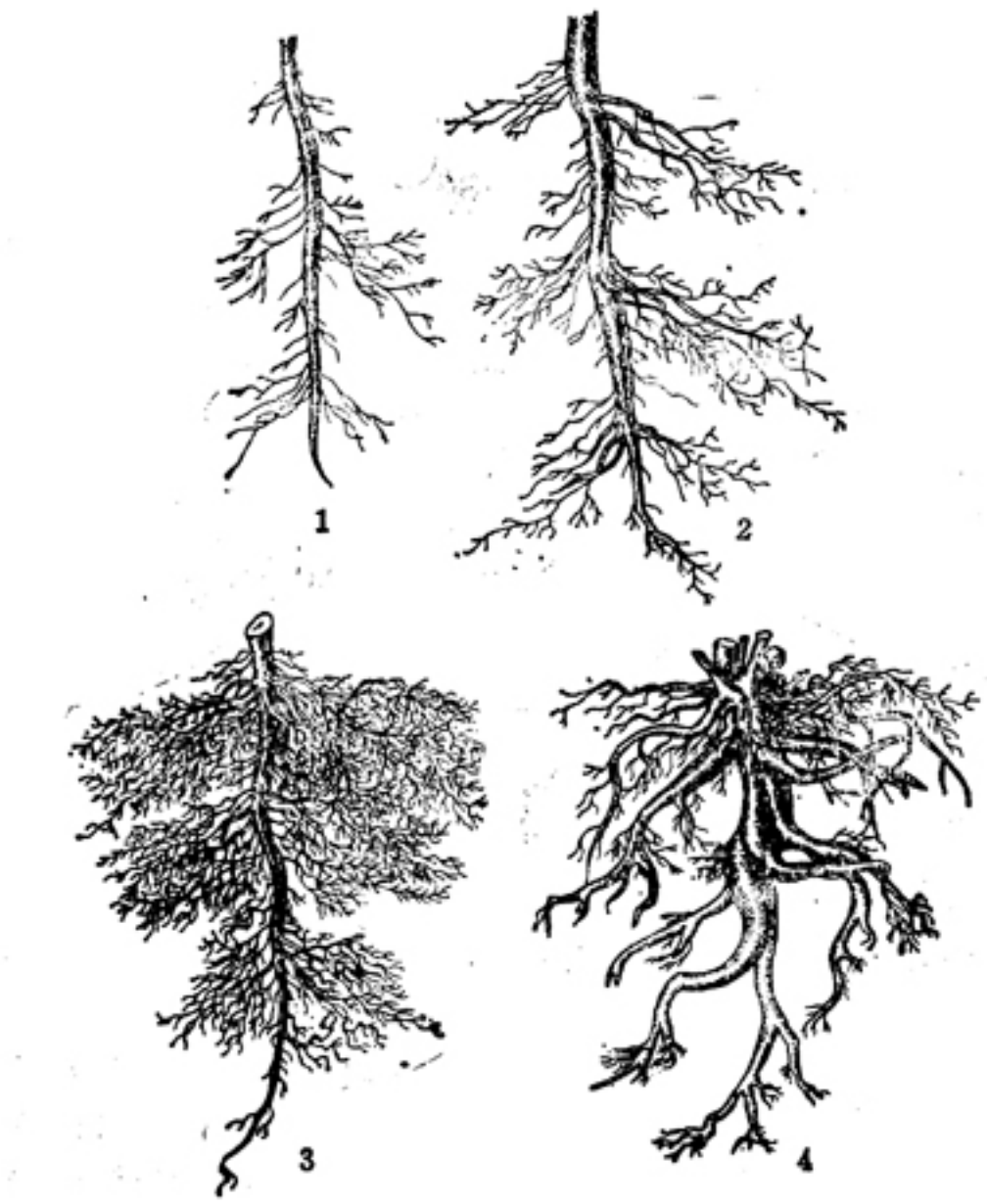


图9—1 茶树根系的形态（仿刘宝祥）

1. 一年生根系 2 二年生根系 3. 壮年期根系 4. 衰老期根系

茶树根系的分布状况与生长动态是制订茶园施肥、耕锄等管理措施的主要依据。“根深才能叶茂”。这充分说明培育好根系的重要性。

根的内部结构 茶树的根尖与一般植物尖相似，可分为四个区：在根的先端为生长点，此处细胞均为幼年细胞，能不断分裂，产生新的细胞。新细胞边长大，边分化，形成根的各种组织，故称为分生组织。在生长点的外面，有一群比较大的细胞，形似帽子，叫根冠，对幼嫩的生长点起保护作用。在生长点的上方，叶伸长区，这部分细胞，液胞迅速增大，细胞伸长很快。在伸长区的上方，叫根毛区，其特点是，外面密生根毛（图9－2），根毛是由表皮细胞延伸而成，是根的主要吸收工具。

茶树的根常与土壤中的真菌共同生活，形成菌根，在吸收根的外表，可以见到缠绕的菌丝，这种菌丝具有根毛的作用。据近年报道，在红壤茶园中已发现外生、内外生和内生三种类型的菌根。外生菌根只在皮层细胞之间延伸，而内外生菌根的菌丝，除在皮层细胞之间延伸外，有的已进入细胞内部，即内外生菌根的菌丝有在细胞内外分布的特点。内生菌根的菌丝分布在皮层细胞之间及细胞内部，有的还进入内层皮细胞。

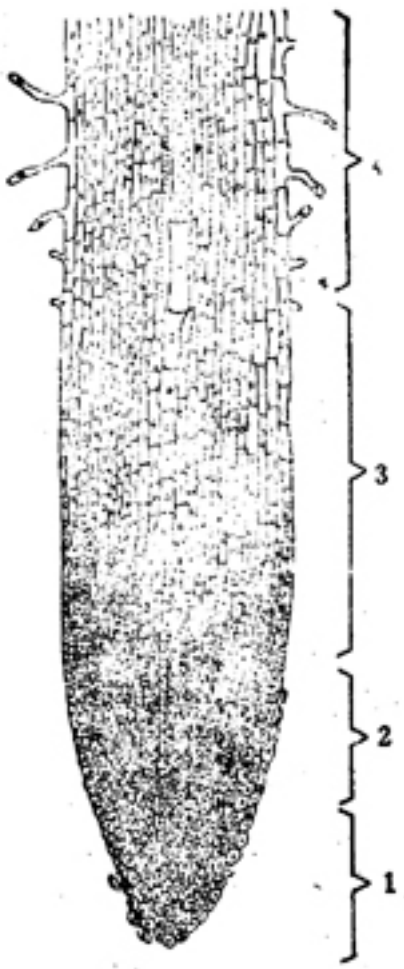


图9—2 茶树根尖纵切面

1. 根冠 2.生长点 3. 伸长区 4. 根毛区

将根毛区作一横切面可以看见根的最外一层细胞形状扁平，排列比较整齐紧密，这一层叫做表皮。（图9－3）它常向外突出形成根毛，以扩大吸收表面。

表皮之内是许多大型的薄壁细胞，有细胞间隙，叫皮层。在皮层细胞内常常贮藏有淀粉粒，皮层最里面一层为内皮层，其特点是细胞壁有一部分增厚。

在皮层内，根的中央部分，叫中柱。中柱的结构比较复杂。在中柱外面通常有一层薄壁细胞将整个中柱包围起来，叫中柱鞘，其细胞有分裂的潜力，能够分裂产生侧根和不定芽。在生产中，可以用茶树的根来扦插进行繁殖。

中柱鞘内有木质部，韧皮部以及其他薄壁细胞。木质部主要是一些长管状的细胞，叫做导管和管胞，能够输导水分。木质部常排列成束，茶树常因品种不同而束数也不同，有5束、6束、7束、甚至12束的。一般认为束数较多的主根是茶树优良品种的特征之一，因其形成侧根的能力较强。

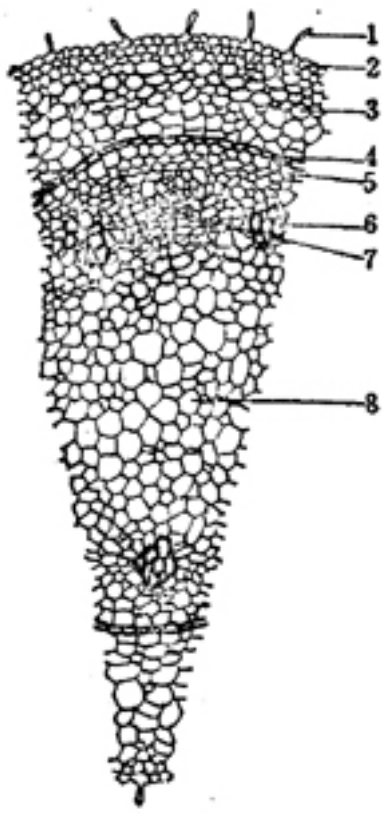


图9—3 一年生茶树根的横切面

1. 根毛 2. 表皮 3. 皮层 4. 内皮层 5. 中柱鞘 6. 木质部 7.韧皮部 8.髓

韧皮部与木质部间隔排列。韧皮部也是一些长管状的细胞，叫做筛管，能够运输叶片中制造的养料。因此导管和筛管是植物体内的输导组织。

在韧皮部和木质部之间，还有一些薄壁细胞。中央为髓部，髓十分发达，其中贮藏有淀粉粒。因此，茶树主根也是重要的贮藏器官，特别是在幼苗时期。

在根毛区的上部、木质部和韧皮部之间的薄壁细胞可以转变为形成层，形成层的细胞具有分裂能力，不断向外产生新的韧皮部，向内产生新的木质部，使根不断地增粗。所以，形成层也是分生组织。根在增粗过程中，还能从中柱鞘产生周皮。

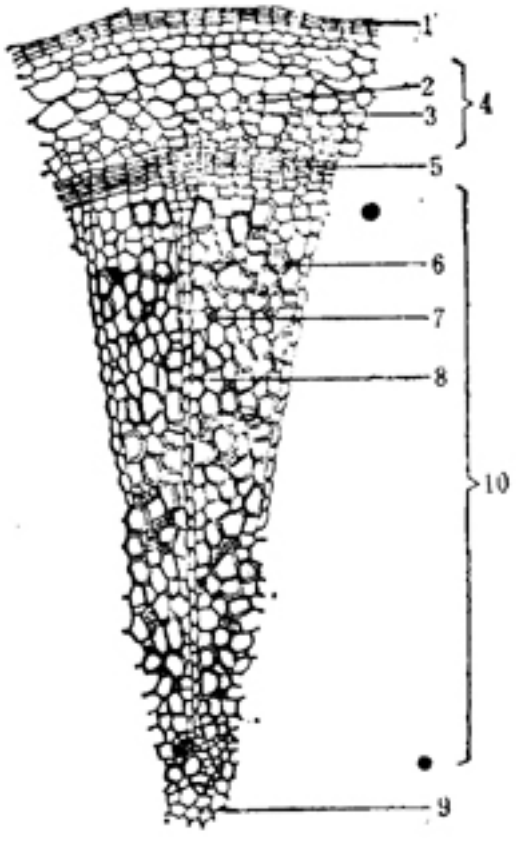


图9—4 二年生茶树主根的横切面
1. 周皮 2. 筛管 3. 伴胞 4. 韧皮部
5. 形成层 6. 导管 7. 木纤维
8. 髓射线 9. 髓 10. 木质部

周皮起保护作用，周皮形成之后，其外围部分逐渐剥落。根由乳白色转变为褐色（图9—4）。

2. 茶树的茎

茎的外部形态 茶树的茎包括主干、分枝和当年生新枝。它是构成树冠的主体。

由于分枝习性不同，茶树可分为乔木、小乔木和灌木三种类型（图9—5）。乔木型茶树，植株高大，有明显主干；小乔木型茶树，植株较高大，基部主干明显；灌木型茶树，植株较矮小，无明显主干。在生产上我国栽培最多的是灌木型和小乔木型茶树。

由于分枝角度大小不同，茶树树冠分为直立状、半开展状和开展状（又称披张状）三种（图9—6）。

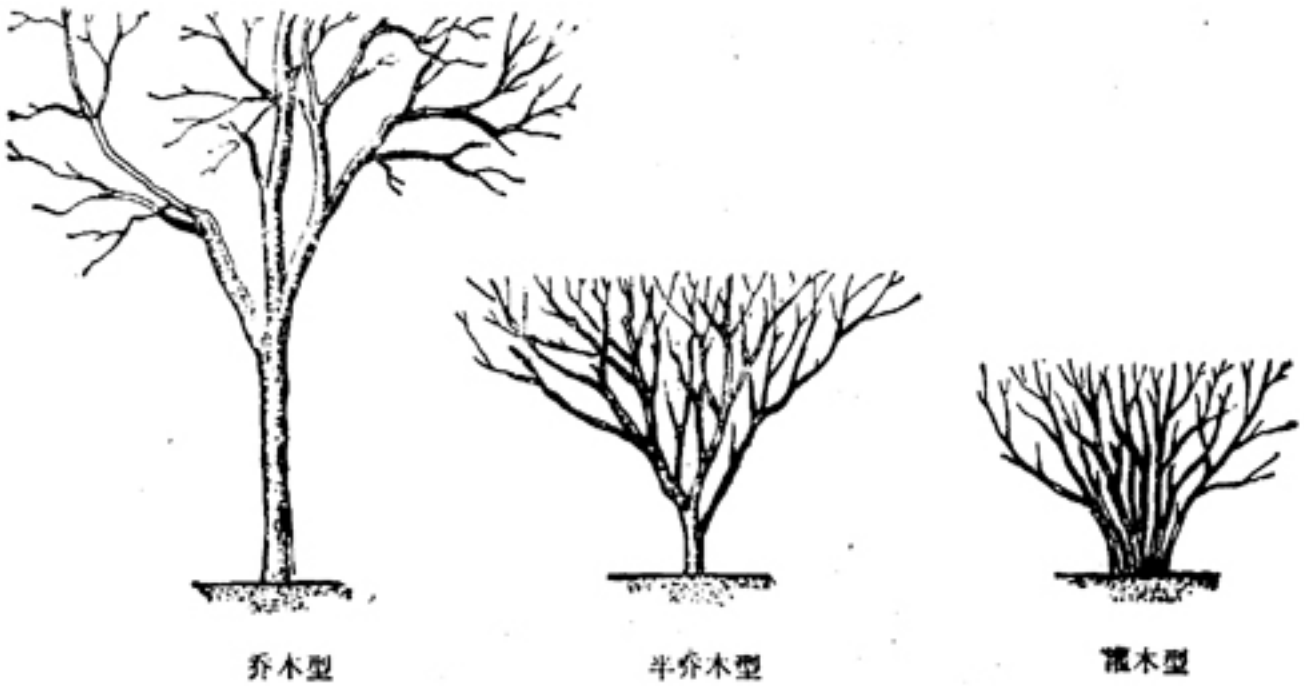


图9—5 茶树类型

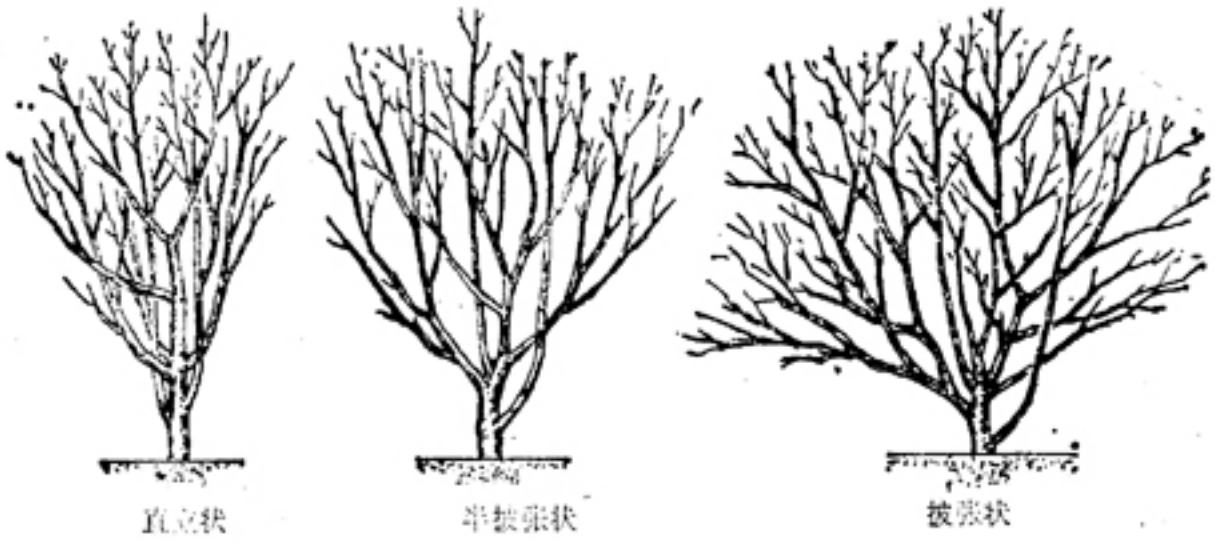


图9—6 茶树树冠形状

着生叶片的茎称为枝条。茶树枝条由叶芽发育而成。初期未木质化的枝条称为新梢。新梢较柔软，表皮青绿色，生有茸毛。随着新梢逐渐木质化，皮色由青绿→浅黄→红棕，进而出现皮孔，形成裂纹。二、三年生枝条变为浅灰色，老枝条转为暗灰色。

茶树分枝有单轴分枝与合轴分枝两种形式（图9—7）。自然生长的茶树，一般在二、三龄以内为单轴分枝，其特点是顶芽生长占优势，形成明显的主干。一般到四龄以后转为合轴分枝，其特点是主干的顶芽生长到一定高度便死亡或生长很慢，近顶端的侧芽取代顶芽的位置，形成侧枝。侧枝上的顶芽又同样停止生长，再由它下面的侧芽所代替，依此发展，从而形成弯曲的主轴，使树冠呈现开展状态。

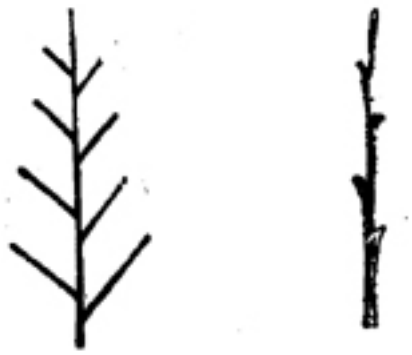


图9—7 单轴分枝（左）与合轴分枝（右）

茎的内部结构 茎的表皮是一层排列紧密的砖形细胞，气孔分布其间，表皮外有角质层和茸毛，表皮内为皮层，皮层最外1—2层壁较厚的细胞，含有叶绿体，故使幼茎呈绿色，表皮可转变为周皮。其内有8—9层薄壁细胞，细胞较大，有细胞间隙。中柱鞘由2—3层薄壁细胞组成。中柱硝之内为维管束，维管束由韧皮部、形成层、木质部三部分组成。韧皮部位于维管束外方，构成韧皮部的有筛管、伴胞、韧皮纤维和韧皮薄壁细胞。木质部位于维管束内方，由导管、木纤维、木质射线等组成。筛管主要运输同化产物，而导管主要运输水分和无机盐类。韧皮部与木质部之间为形成层，细胞呈长方形，排列整齐，有强烈的分生能力，向外形成新的韧皮部，向内形成新的木质部，所以茎部得以增粗。维管束之间有髓射线，呈放射状，内接髓部，外通中柱鞘，起横向运输作用。

茎的中心部分为髓，为不规则的椭圆形薄壁细胞所组成，占幼茎的大部分，起贮藏养分的作用（图9—8）。

3. 茶树的芽

茶芽外部形态 茶芽分叶芽（又称营养芽）和花芽两种。叶芽发育为枝条，花芽

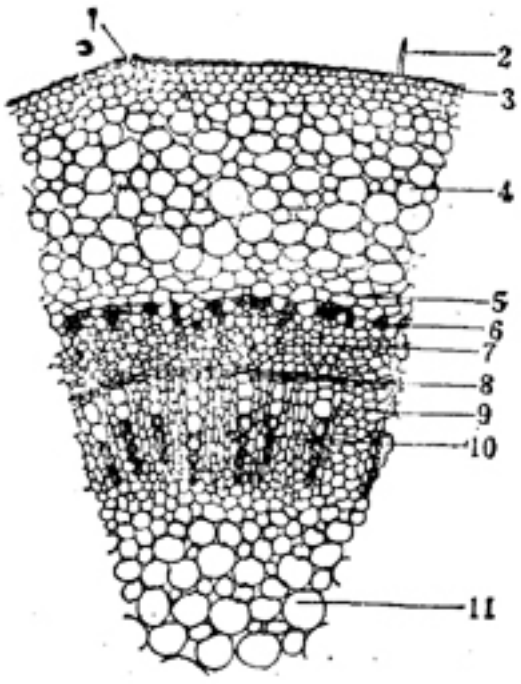


图9—8 茶树幼茎横切面

1. 气孔 2.表皮毛 3.表皮 4.皮层 5.中柱鞘 6.韧皮纤维 7. 韧皮部 8.形成层 9.髓射线 10.木质部 11. 髓

发育为花。叶芽依其着生部位分为定芽与不定芽。定芽又分顶芽与腋芽。生长在枝条顶端的芽称顶芽，生长在叶腋的牙称腋芽。一般情况下顶芽大于腋芽，而且生长活动能力强。当新梢成熟后或因水分、养分不足时，顶芽停止生长而形成“驻芽”。驻芽和尚未活动的芽统称为休眠芽。处于正常生长活动的芽称为生长芽。在茶树枝茎及根颈处无一定部位长出的芽称为不定芽。不定芽均为潜伏芽。

按茶芽形成季节分冬芽与夏芽。冬芽较肥壮，秋冬形成，春夏发育；夏芽细小，春夏形成，夏秋发育。冬芽外部包有鳞片3－5片，表面着生茸毛，能减少水分散失，并有一定的御寒作用。

茶芽内部结构 将茶芽纵切，最外层有几片鳞片，如覆瓦状覆于生长锥上，鳞片上有茸毛。中央有一很小的圆锥状突起，称为生长锥，与根尖生长点相似，也具有分裂能力。在生长锥基部的突起叫叶原基，幼叶的叶腋有腋芽原基，生长锥以下组织已开始分化为表皮、皮层、原形皮层、导管和髓等(图9—9)。

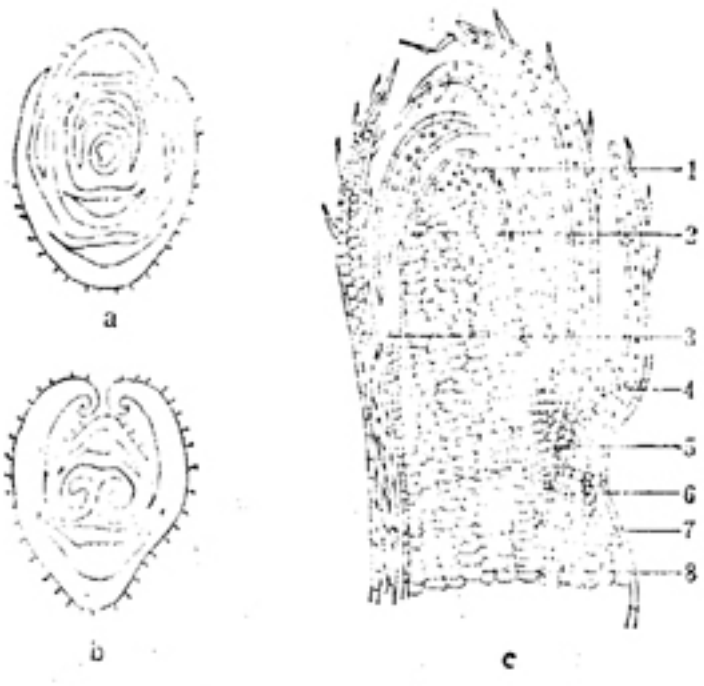


图9—9 茶芽的横切与纵切面

a．冬芽横切 b.夏芽横切 c.茶芽纵切

1. 生长锥 2.叶原基 3.茶芽原基 4.原形成层 5. 导管 6.皮层 7.表皮 8.髓

在扫描电镜下，可观察到芽上茸毛的微观结构，如广东乐昌白毛茶的茸毛上具有分叉的小刺或小毛；云南大叶茶的茸毛比较光滑，但略具瘤块；缅甸茶的茸毛呈不规则的斑块状；四川、广西的一些野生茶的茸毛也是分叉的。

4. 茶树的叶

叶的外部形态 茶树叶片分鳞角、鱼叶和真叶三种。鳞片无叶柄，质地较硬，呈棕褐色，表面有茸毛与腊质，随着茶芽萌展，鳞片逐渐脱落。鱼叶是发育不完全的叶片，因形似鱼鳞而得名。色较淡，叶柄宽而扁平，叶缘一般无锯齿，或前端略有锯齿，侧脉不明显，叶尖圆钝。每轮新梢基部一般有鱼叶1片，多则2－3片，少数无鱼叶。这是茶树叶片特征之一。

茶树叶片形态系指真叶而言（图9－

10）。叶片形状一般为椭圆形或长椭圆形

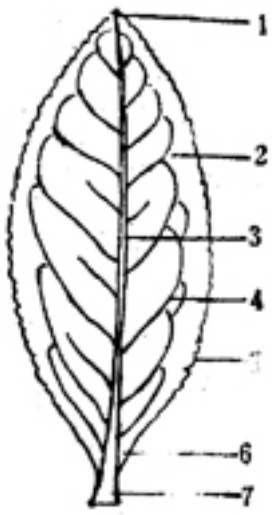


图9—10 茶树的叶片

1.叶尖 2.叶片 3.主脉 4.侧脉
5.叶缘 6.叶基 7.叶柄

少数为卵形和披针形；叶色与适制性有关，有淡绿色、绿色、浓绿色、黄绿色、紫绿色等。叶尖是茶树分类的依据之一，分渐尖、急尖、钝尖、凹头等。叶面有平滑、隆起与微隆起之分；隆起的叶片，叶肉生长旺盛，是优良品种特征之一。叶缘有锯齿，一般16－32对，随着叶片老化，锯齿上腺细胞脱落，并留有褐色疤痕，这也是茶树叶片特征之一。叶面光泽性有强、弱之分，光泽性强的属优良特征。叶缘形状有的平展，有的呈波浪状。嫩叶背面着生茸毛，是品质优良的标志。

叶质有厚、薄和柔软、硬脆之分，厚叶达0．45mm，薄叶仅0．16mm，一般为0．3－0．4mm，一般大叶种叶大而柔软，而小叶种则厚而硬脆。叶片硬脆，制茶品质不良，但有较强的抗逆能力。

茶叶主脉明显，主脉分生侧脉，侧脉再分出细脉，连成网状，故称网状脉。侧脉伸展至叶缘三分之二的部位，向上弯曲与上方支脉相联接。侧脉对数因品种而异，多的10－15对，少的5－7对，一般7－9对。

叶片大小以定型叶的叶面积来区分，凡叶面积＞60cm^{2}的属特大叶，40－60cm^{2}的属大叶，20－40cm^{2}的属中叶，＜20cm^{2}的为小叶。叶面积的计算公式为：

叶长（cm）×叶宽（cm）×0．7（系数）＝叶面积（cm^2）

叶的解剖结构　将叶片横切面放在光学显微镜下观察，可见叶片包括上、下表皮，叶肉，叶脉三个部分（图9—11）。

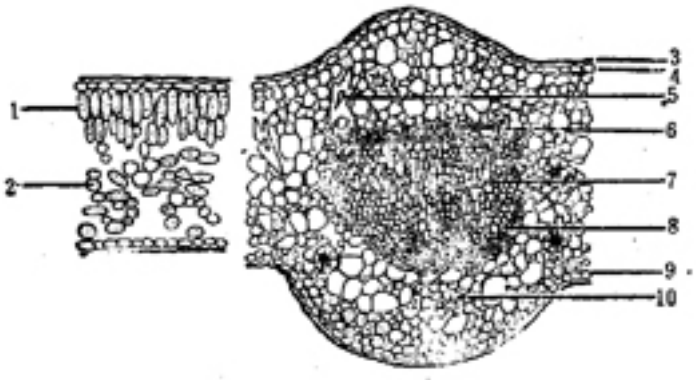


图9—11 茶树叶片横切面

1.栅状组织 2.海绵组织 3.角质层 4.上表皮
5.石细胞 6.机械组织 7.木质部 8.韧皮部
9.下表皮 10.草酸钙结晶

上表皮由一层密接的长方形细胞组成，上面覆被一层角质层。小叶种表皮细胞较小，细胞壁较厚，抗寒力强；大叶种表皮细胞较大，细胞壁薄，抗寒力弱。嫩叶角质层薄，水分蒸腾较多；叶片成长过程中角质层逐渐增厚，水分蒸腾也减少。

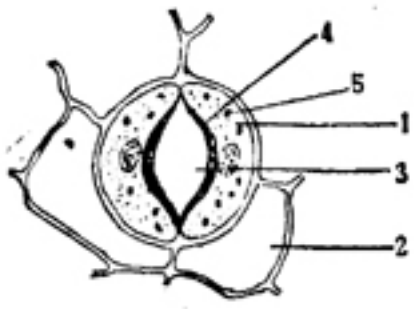


图9—12 叶片下表皮上的气孔

1.保卫细胞 2.表皮细胞 3.气孔 4.厚壁 5.薄壁

下表皮有许多气孔（图9－12），每个气孔由两个半月形的保卫细胞构成，水分与空气由此出入，蒸腾作用与呼吸作用也是通过气孔的调节进行的。气孔的密度和

大小，随品种而不同，大叶种气孔稀而大，小叶种气孔密而小。下表皮有些细胞向外突起，形成茸毛，茸毛基部有腺细胞，能分泌芳香物质，使茶叶具有特殊的香气。

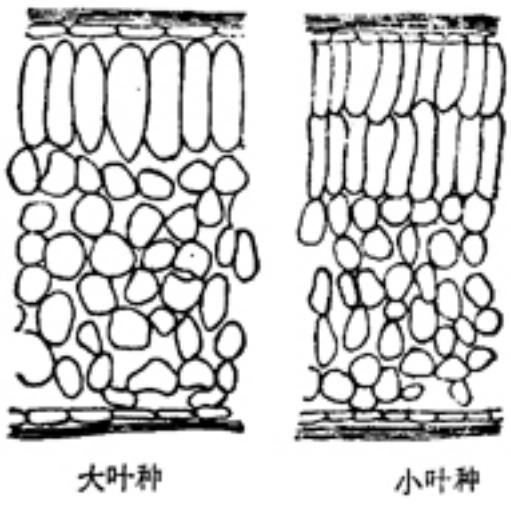


图9－13　大叶种与小叶种叶片解剖结构的比较

在上下表皮之间为叶肉，由栅状组织与海绵组织构成，栅状组织紧接上表皮，为1—3层排列整齐而紧密的圆柱形细胞，与表皮垂直，细胞含很多叶绿体。大叶种的栅状组织，大多数为1层，中、小叶种为2—3层（图9－13）。海绵组织位于栅状组织之下，是一些不规则的近圆形细胞，排列较疏松，细胞间隙大。海绵组织细胞中的叶绿体较少，而有大的腋胞，主要功能是贮藏养分和代谢产物，直接与茶叶品质有关的多酚类、糖类等物质，大都贮藏在液胞内。海绵组织愈发达，则内物特愈丰富，故制茶品质愈佳。部分海绵组织细胞中含有星状草酸钙结晶体。叶肉中还有一种细胞壁很厚，形状多种多样的硬化细胞（sclereid），又称石细胞或支持细胞（图9—14）。据严学成研究认为，树状硬化细胞为原始类型，星状、骨状和纺锤状硬化细胞为进化类型。

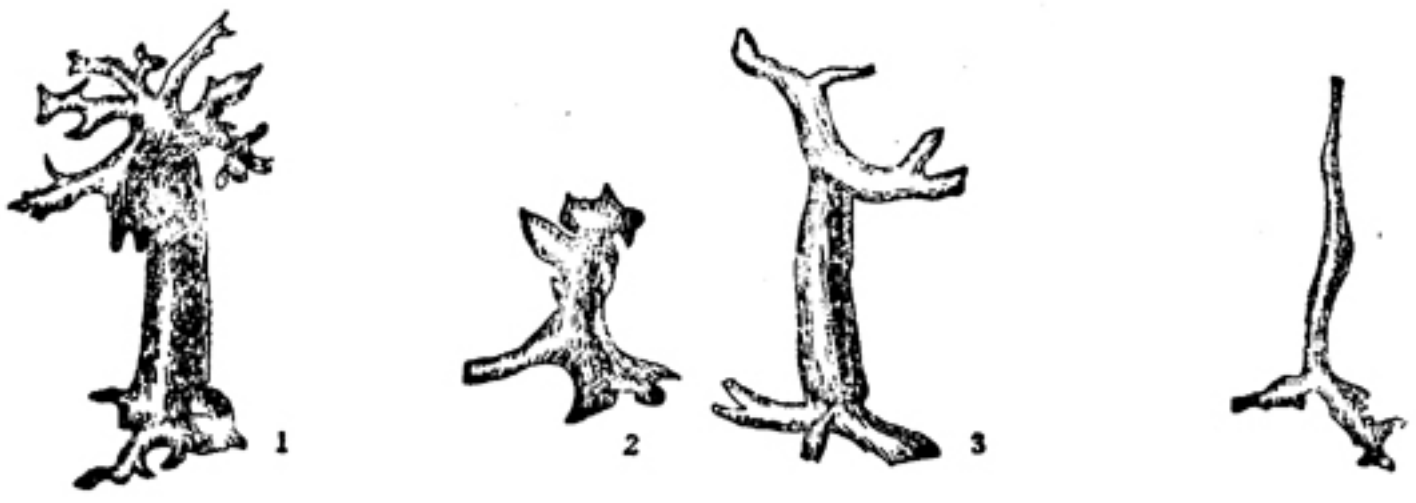


图9—14　茶叶中的硬化细胞（石细胞）（仿严学成，1980）
1. 桂北野生茶 2.云南大叶茶 3.凤凰水仙 4.小叶种

在扫描电镜下观察，发现石细胞的壁高度次生化，壁上花纹多样，如树型石细胞的纹饰大多为纵向沟槽；星型石细胞的纹饰有凸起，为波浪状沟槽，并有小瘤；骨状石细胞壁无乳突，壁上纹饰是斑状右旋；纺锤状石细胞纹饰为块状，具凹穴，壁上有疏小刺，小叶种的石细胞壁纹有很粗的纵沟，沟间有小瘤。

叶绿体是叶肉中进行光合作用的主要质体，其形似盘状或碟状，一般大小为4－6μm。叶绿体由排列均匀的基粒（又称叶绿小粒）构成。叶绿小粒中包含叶绿素。不同品种叶绿体的超微结构存在明显差异。一般大叶种的叶绿体中基粒片层较

多，光合膜系统复杂，核糖体含量丰富，但亲锇颗粒含量少；而小叶种的基粒数和基粒片层数都较少，核糖体含量也少，但亲锇颗粒含量较丰富。所以，在相同生态条件下，大叶种光合作用效率较高，但香气不够，小叶种光合作用效率较低，而香气较高（表9－3）。

表 9—3　四个茶树品种叶绿体超微结构比较

（严学成，1980）

品种	基粒数	基粒片层数	基质片层	亲锇颗粒含量	核糖体含量
云南大叶种	20—60	26—64(102)	很多	少量	丰富
凤凰水仙	10—40	12—42	稀疏	丰富	丰富
乐昌白毛茶	10—20	10—30	很少	少量	丰富
小叶种	±20	20—32	很少	较丰富	少量

叶脉主要由维管束组成。在主脉维管束外面有1－3层厚壁细胞，增加支持作用，维管束中的木质部靠近叶的上表皮，韧皮部靠近下表皮。叶脉愈分愈细，其构造也愈来愈简单，到脉梢部分，木质部只有一个管胞，韧皮部就是一个薄壁细胞。主脉中木质部与韧皮部的比值可作为鉴定植株生长势的间接指标，凡比值大的品种，一般具长势强、生长快、持嫩性强的特性。

5. 茶树的花

花的外部形态　花芽与叶芽同时着生于叶腋间，着生数1－5个，甚至更多，花轴短而粗，属假总状花序，有单生，对生和丛生等。茶花由花柄、花萼、花冠、雄蕊和雌蕊五个部分组成（图9－15）。

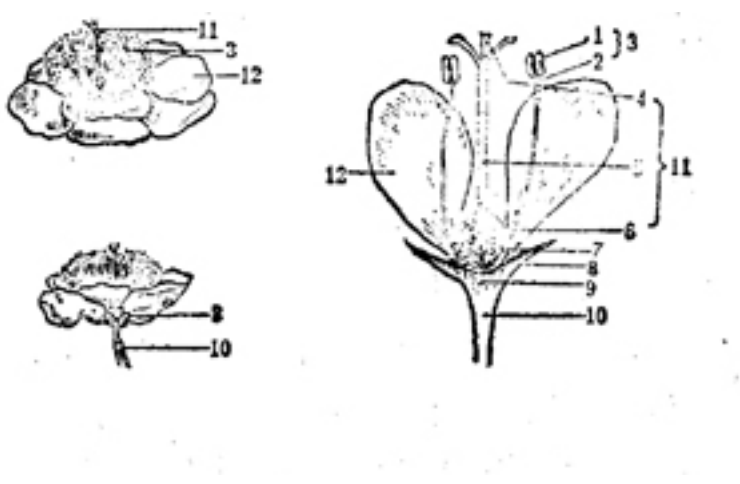


图9—15　茶花及其纵切面

1.花药 2.花丝 3.雄蕊 4.柱头 5.花柱 6.子房 7.胚珠 8.花萼 9.花托 10.花柄 11.雌蕊 12.花瓣

花萼位于花的最外层，由5－7个萼片组成，萼片近圆形，绿色，起保护作用，受精后，萼片向内闭合，保护子房越冬，一直到果实成熟也不脱落。

花冠白色，也有少数花呈粉红色。花冠由5－9片发育不一致的花瓣组成，上部分离，下部联合并与雌蕊外面一轮合生在一起。花谢时，花冠与雌蕊一起脱落。花冠大小依品种而异，大花直径40－50cm，中花直径30－40cm，小花直径25cm左右。

雄蕊数目很多，一般每朵花有200－300枚。每个雄蕊由花丝和花药构成。花药有4个花粉囊，内含无数花粉粒。

雌蕊由子房、花柱和柱头三部分组成。柱头3－5裂，开花时能分泌粘液，使花粉粒易于粘着，而且有利于花粉萌发。柱头分裂数目和分裂深浅可作为分类的依据之一。花柱是花粉管进入子房的通道。雌蕊基部膨大部分为子房，内分3－5室，每室4个胚珠，子房上大都着生茸毛，也有少数无毛的。子房上是否有毛，也是茶树分类的重要依据。

茶花花式一般为$K_3+_3C_{(5)}A\backsim G_{(5)}$*。按3、5基数的倍比法则变异，约有下列几种

K_{3+3}	$C_{(5)}$	$A\backsim$	$G_{(3)}$
K_5	C_{5+3}	$A\backsim$	$G_{(3)}$
K 5	C_3+3	$A\backsim$	$G_{(3)}$
K_5	$C_{(5)}$	$A\backsim$	$G_{(5)}$

花的解剖结构 萼片横切面与叶近似，分上下表皮、皮层、薄壁组织、维管束、石细胞和草酸钙结晶等，内含叶绿体，可进行光合作用。

组成花冠的花瓣，比萼片薄，不含叶绿体，石细胞极少，其他部分基本上与萼片相似。

位于花丝顶端的花药（图9－16），含有两个花粉囊，每囊被药隔分为两个药室，药隔中有一维管束为花药供应水分与养分，花药壁分4层：表皮层、纤维层、中层、绒毡层。药室内着生花粉粒。花粉粒具有两层壁，内壁薄，外壁厚，圆形，有三个萌发孔，里面有浓厚的厚生质和核。花粉粒的外壁透水性很强。阴雨天结实率低的原因之一，就是由于花粉粒吸水胀裂之故。

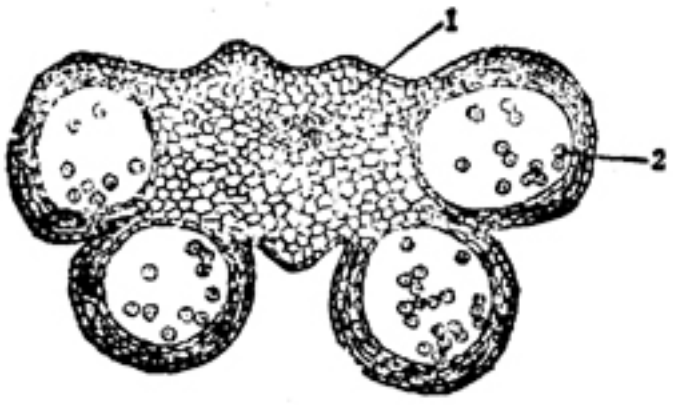


图9－16 花药横切面

1. 维管束 2. 花粉粒

花丝结构较简单，外为表皮，表皮上有一层角质层，中间是二层薄壁细胞组成的中柱鞘，细胞排列紧密，中央有一维管束。

花柱结构有表皮、角质层、薄壁组织、维管束、柱腔和拟柱头组织。

子房是雌蕊最主要部分，结构比较复杂，子房壁内外各有一层表皮，外壁由一层表皮细胞紧密排列而成，着生茸毛，内壁由一层角质化细胞均匀排列而成，内外表皮间为维管束。子房的中心是花柱腔，或叫子房腔。三个子房室呈品字排列，胚珠包括珠心、珠被、珠柄（图9－17）。

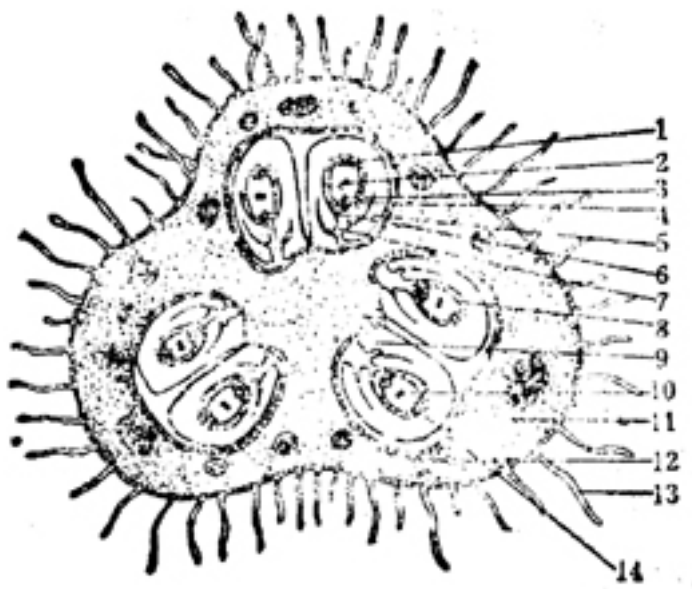


图9－17 子房横切面

1.反足细胞 2.极核 3.卵细胞 4.助细胞 5.外珠被 6.内珠被 7.珠孔 8.珠心 9.珠柄 10. 胚囊 11.子房壁1 2. 维管束 13.茸毛 14.胚珠

花柄结构由表皮、皮层、中柱鞘、韧皮部、形成层、木质部和髓组成，基本上与幼茎相似。

6. 茶树的果实与种子

茶果为蒴果，成熟时果壳开裂，种子落地。果皮未成熟时为绿色，成熟后变为棕绿色或绿褐色。果皮光滑，厚度不一，薄的成熟早，厚的成熟迟。茶果形状和大小与茶果内种子粒数有关，一般一粒果为球形，二粒果为肾形，三粒果呈三角形，四粒果近方形，五粒果似梅花形（图9－18）。

茶子大多数为棕褐色或黑褐色。茶子形状有近球形、半球形和肾形三种，以近球

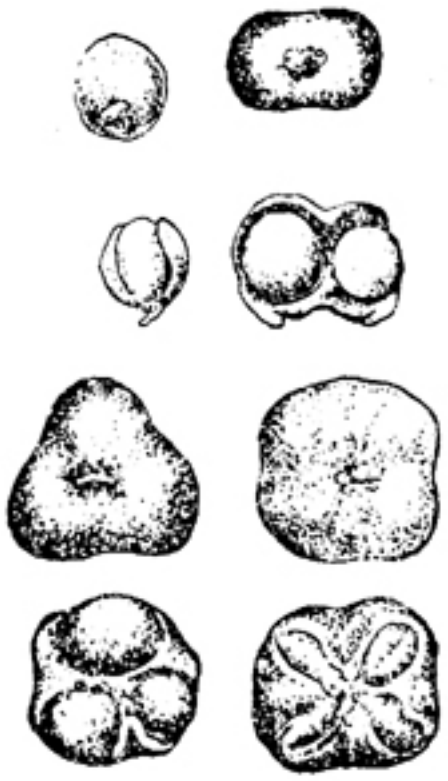


图9—18 茶果形状

形居多，半球形次之，肾形茶子只在西南少数品种中发现，如贵州赤水大茶和四川枇杷茶等。球形与半球形茶子种皮较薄，而且较光滑；肾形茶子种皮较厚，粗糙而有花纹。前者发芽率较高，后者发芽率较低。茶子大小，依品种而异。大粒茶子直径15mm左右，中粒直径12mm左右，小粒直径10mm左右。茶子重量，差异也不小，大粒子每粒2g左右，中粒1g左右，小粒0．5g左右。

茶子由种皮和种胚两部分构成。种皮又分外种皮与内种皮，外种皮坚硬，由6—7层石细胞组成。石细胞的壁很厚，一层一层向内增加。内种皮与外种皮相连，由数层长方形细胞和一些输导组织形成。种子干燥时，内种皮可脱离外种皮，紧粘干种胚，并随着种胚的缩小而形成许多皱纹。

种子内的输导组织主要是一些螺纹导管。内种皮之下有一层由拟脂质形成的薄膜，此膜可能与种子休眠有关。因为种子发芽时，膜上的脂类物质均被分解。采用25—28℃温水处理，可以加速脂类物质的分解过程，使种子提前发芽。

种胚由胚根、胚茎、胚芽和子叶四部分组成。子叶部分最大，占据整个种子内腔，其余三部夹于两片子叶的基部，由二个子叶柄相连结（图9—19）。

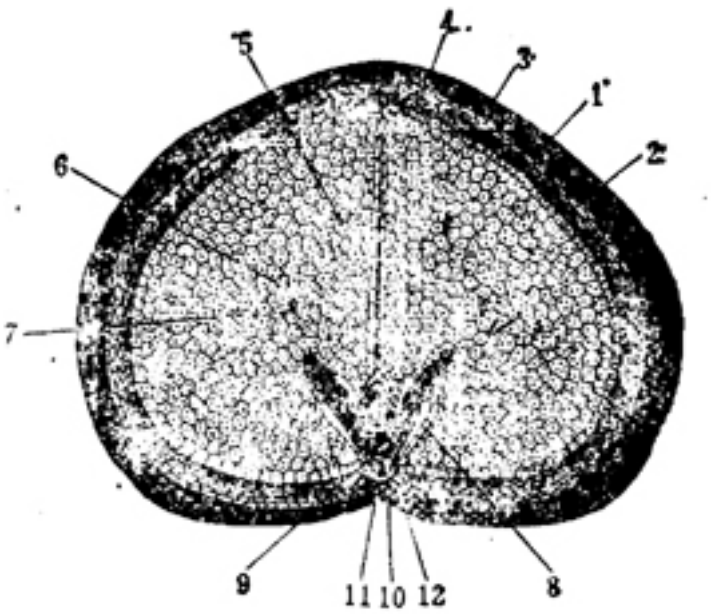


图9—19 茶子的纵切面

1. 外种皮 2.内种皮 3.种脉 4.胚膜 5.子叶细胞内的淀粉粒 6.子叶的维管束 7.子叶 8.子叶柄9胚轴 10.种脐 11. 通往合点的维管束12.珠孔

（三）生物学特性

茶树的一生有它自己的生长、发育规律，这种规律是按照茶树有机体的生理机能特性所支配发生、发展的。但它又同时受到外界环境条件的影响，从而在时间、质和量上有所改变。但是，外界环境条件并不能改变茶树生育的基本规律，这是客观事物发展的必然规律，这种规律就是由茶树的生物学特性所决定的。

茶树和其他木本植物一样，既有它一生的总发育周期，又有它一年中生长和休止的年发育周期。总发育周期是在年发育周期的基础上发展的，而年发育周期又是受总发育周期所制约，按照总发育周期的规律而发展的。所以它们是互相一致、互相补充、完整的整体序列。

茶树总发育周期

一株茶树的生命，是从一个受精的卵细胞开始的，从这时起，它就成为一个独立的、有生命的有机体。这个受精的卵细胞（合子），经过一年左右的时间，在母树上生长、发育而成为一粒成熟的种子。种子播种后发芽、出土而形成一株茶苗。茶苗不断地从外界环境中吸收营养元素和能量，而逐渐生长发育，长成一株根深叶茂的茶树，以至开花、结实、繁殖成新的后代。茶树也在人为的和自然的条件下，逐渐趋于衰老，最终死亡。这个生育的全过程，我们称为茶树生育的总发育周期。掌握这一周期各个不同生育阶段的特性，对于我们在生产中制订必要的、有针对性的技术管理措施，是非常有益的。而掌握年生长发育周期的规律，又是我们制订年生产计划的基础。

植物从种子萌发开始，随时间的推移，在形态、生理机能等方面，不断地起着量和质的变化，直至衰亡，这种过程称之为生物学年龄。

按照茶树的生育特点和生产中实际应用，我们常把茶树划分为四个生物学年龄时期，即幼苗期、幼年期、成年期、衰老期。

1．幼苗期

高等植物的个体发育，应当是从受精卵开始的，但是，在生产上计算植物的生物学年龄时期，都是从种子萌发开始的。茶树幼苗期就是指从茶子萌发到茶苗出土，第一次生长休止时为止。这段时间，以长江中下游茶区为例，大约从3月下旬到7月上、中旬，约经过4－5个月的时间。

茶子播种后，吸水膨胀，茶子内（主要是子叶）的贮藏物质，趋向水解，供给胚生长、发育所需要的营养物质。种壳胀破后，胚根首先伸长，并向下伸展，当胚根生长约有10－15㎝后，胚芽逐渐生长，最后破土而出，但此时胚根始终比胚芽长，到胚芽出土时，胚根大约比胚芽长2－3倍。这段时期，由于胚芽尚未出土，它生长、发育所需要的养分，主要来源是依靠种子中贮藏的物质，水解异化后而供给的。因此，它对外界环境的主要要求是要能满足水分、温度和空气三个条件。

茶苗出土后，鳞片首先展开，然后鱼叶展开，最后才展开真叶。当真叶展开3－5片时，茎顶端的顶芽，形成了驻芽，开始第

一次生长休止。这一阶段，茶苗出土后，很快形成了叶绿素，根系又从土壤中吸收营养元素，这样茶苗自身就可以进行同化作用，制造生长、发育所需要的有机物质，从而由单纯地依靠子叶供给营养的形式，过渡到由子叶的异化作用和根系吸收矿质元素和水分，叶片进行光合作用的同化作用供给双重营养形式阶段，最后完全由同化作用所取代。由于这种营养形式，茶苗生育的物质基础有了保证，地上部分的生长速度加快，但总的来说，地下部分的根系生长仍然优于地上部分，向土壤深处伸展，从而可以吸收较深层土壤中的水分和营养物质。所以这一时期除了对水分、温度和空气有一定要求外，对土壤中要求有丰富的养分供根系吸收。

幼苗期茶树无论是地上部分还是地下部分，其总量都还是少的。因此，最容易受到恶劣环境条件的影响，特别是高温和干旱，茶苗最易受害，因为这时的茶苗较耐荫，对光照的要求不高，叶片的角质层薄，水分容易被蒸腾，而根系伸展不深，一般只有20cm左右，由于是直根系，更没有分枝广阔的侧根，吸收面积不大，如遇旱害，很难抗御，所以在栽培管理上，要力求促进苗期健壮，同时，适时适量地保持土壤有一定含水量，是苗期的关键问题。

2．幼年期

从第一次生长休止到茶树正式投产这一时期称为幼年期。时间大约为3－4年，时间的长短与栽培管理水平、自然条件有着很密切的关系，完成这一时期后，茶树大约有3－5足龄。有的茶树七八龄仍然不能正式投产，主要是管理或其他条件不善，引起茶树生长衰弱的表现，不属以上范畴。

幼年期是茶树生育十分旺盛的时期，在自然生长的条件下，茶树地上部分的主轴生长旺盛，表现为单轴分枝的分枝方式，主轴不断地向上生长，而侧枝很少，当第一次生长休止后，在主轴上可能生长侧枝，但这些侧枝的生长速度缓慢，所以在茶树三足年生之前，常表现出有明显的主干，但在人为修剪的条件下，这种现象则不显著。

幼年期茶树地下部分的根系，开始阶段为直根系，主根明显并向土层深处伸展，侧根很少，但逐渐侧根发达，向深处和四周扩展，但此时仍可以看出较明显的主根。除此以外，一般在三年生前后，茶树开始开花结实，但此时开花数量不多，结实率也低。

由于幼年期茶树的可塑性大，这一时期在管理措施上，必须抓好定型修剪，以抑制其主轴生长，促进侧枝生长，培养粗壮的骨干枝，形成浓密的分枝树型。同时，要求土壤深厚、疏松，使根系分布深广。由于这时是培养树冠采摘面的重要时期，绝对不能乱采，以免影响茶树的生育机能，而这时茶树的右种器官，都比较幼嫩，特别是1－2年生的时候，对各种自然灾害（如干旱、冷冻、病虫）的抗性都较弱，要注意保护。

3．成年期

成年期是指茶树正式投产到第一次进行更新改造时为止（亦即青、壮年时期）。这一生物学年龄时期，时间较长，大约经过20－30年左右的时间，管理条件较好的，时间更长。

成年期是茶树生育最旺盛的时期，是时其产量和品质都处于高峰阶段。成年期随着树龄增长，茶树分枝愈分愈多，树冠愈来愈密，到八九龄时，自然生长的茶树，已有7－8级分枝，而修剪的茶树，可达11－12级分枝。此时的茶树分枝方式，在同一株茶树上同时存在着单轴分枝和合轴分枝两种分枝形式，年龄较大的枝条已经转变

为合轴分枝方式，而年龄较幼的枝条，仍然保持着单轴分枝的方式。茂密的树冠和开展的树姿，形成较大的覆盖度，充分利用周围环境中物质的能力扩大了，为高产创造了有利条件。同时，地下部分的根系，也随着树龄增长而不断地分化，形成了具有发达的侧根的深根系，而且以根轴为中心，向四周扩展的离心生长十分明显，一株十年生的茶树根系所占体积比地上部分的树冠约大1－1．5倍。所以产量也是随意年龄增长而增长。但是到了成年期的后期，由于不断的采摘和修剪，树冠面上的小侧枝，愈分愈细，并逐渐受到营养条件的限制而衰败，尤其是树冠内部的小侧枝表现更明显。但此时的茶树仍然有旺盛的生产能力，茶树树冠的四周仍然可以萌发新的枝条，但其萌发的能力，也随不断更新而逐渐衰退，顶部的枯死小细枝愈多，而且有许多带有结节的“鸡爪枝”，这种结节妨碍物质的运输，以致促进在下部较粗壮的枝条上，重新萌发出新的枝条，使侧枝更新，经过数次更新后，这些枝条又趋衰老，就会从根颈部萌发出根蘖（或称徒长枝）。这些根蘖具有幼年茶树的生育特性，节间长、叶片较大，枝条又恢复单轴分枝方式，从而以这些新的根蘖为基础形成了新的树冠代替了衰老的树冠，称之为茶树的自然更新现象。我国原有的旧茶园管理方法，多采用这种方式更新树冠。但是，新茶园都是采用修剪的方法，人为地进行更新的。

成年期后期，茶树在外观上表现为树冠面上分枝细弱，而且很多呈灰白色干枯状，茶树的生殖生长相应增加，故开花结实明显增多，而营养生长减弱，产量、品质逐年在显著的下降，就有必要进行树冠改造更新。

这一时期栽培管理的任务，就是要尽量延长这一时期所持续的年限，以便最大限度地获得高产、稳产、优质的茶叶。同时，要加强肥培管理，使茶树保持旺盛的树势，要在生产中不断地采用轻修剪和深修剪交替进行的方法，更新树冠，整理树冠面，清除树冠内的病虫枝、枯枝和细弱枝。当然在投产初期，注意培养树冠，使之迅速扩大采摘面，也是前期的重要任务之一。

4．衰老期

衰老期指茶树从第一次更新开始到整个茶树死亡为止。这一时期的长短因管理水平、环境条件、品种的不同而不同。一般可达数十年，所以茶树的一生可达百年以上，但是经济生产年限一般只有40－60年时间。

茶树经过更新以后，重新恢复了树势，形成了新的树冠，从而得到复壮。但是，经过若干年采摘和修剪以后，又再度逐渐趋向衰老，必须进行第二次更新。如此往复循环，不断更新，其复壮能力也逐渐减弱，更新后生长出来的枝条也渐细弱，而且每次更新所间隔的时间，也愈来愈短，最后茶树完全丧失更新能力而全株死亡。茶树根系也随着地上部的更新而得到复壮，但当树冠重新衰老后，外围根系逐渐死亡，而呈向心性生长，以致形成在近主根部位有少量的吸收根，这种状况虽然随着每次地上部的更新而得到改善，但总的趋势，仍然是与地上部分一样，逐渐向更衰老的方向发展，经过较长时间的反复，最后完全失去再生能力而死亡。

衰老期应当加强管理，以延缓每次更新所间隔的时间，使茶树发挥出最大的增产潜力，延长经济生产年限。当经过数次台刈更新以后，茶树已十分衰老，产量仍不能提高的，应即时挖除改种。

茶树年发育周期

茶树的年发育周期是指茶树在一年中的生长、发育进程。茶树在一年中由于受到自身的生育特性和外界环境条件的双重影响，而表现出在不同的季节，具有不同的生育特点，芽的萌发、休止，叶片展开、成熟，根的生长和死亡，开花、结实等等。所以年发育周期主要是茶树的各个器官，在外形和内部组织结构以及内含物质成分等的生理、生化及生态变化。下面就各个器官的年生育情况分别予以阐述。

1．茶树枝梢的生长发育

茶树树冠是由粗细、长短不同的分枝及茂密的叶片所组成的。枝条原始体就是芽，芽伸展首先展开叶片，节间伸长而形成新梢，新梢增粗，长度不断增长，木质化程度不断提高而成为枝条。枝条具有顶芽、腋芽、叶片、节间。发育成熟的顶芽或腋芽又能发育成新的新梢。幼嫩的新梢是我们栽培茶树收获的对象，制茶的原料。因此，了解茶树枝梢的生育过程和规律，对于人们栽培管理，制订合理的采摘和修剪技术措施，使之既增产提质又能培养好树冠，具有十分重要的意义。

茶树的分枝　茶树分枝方式是从幼年期的单轴分枝，逐步过渡到合轴分枝的，这种过渡是在成年时期逐步完成的，而且当从根颈部产生新的根蘖时，这两种分枝方式在茶树上可以同时表现出来。单轴分枝时期，主干继续向上生长，侧枝生长比主干细小、缓慢，所以茶树的幼年期及徒长枝属于这种分枝类型。合轴分枝时期，主干顶端的生长点，常生长缓慢，甚至停止生长，而侧芽则生育旺盛，形成了不断分枝的密集形式。这种分枝方式的改变，应该认为是合理的进化适应。因为，顶芽的生长阻碍了侧芽的发育，合轴分枝却改变了这种情况，使侧芽得到发育生长，新梢和叶片数量的增加，茶树的光合作用面积增大，是茶树丰产优质的基础。茶树分枝方式为什么有这样的改变，目前还没有完全清楚，大致有下列几种看法：

（1）由于茶树年龄的不断增长，枝条顶端生长点细胞由于不断地分生，细胞原生质发生变化，因而顶芽的分生能力衰退。

（2）随着年龄的增长，开花结果数量增多，养分的消耗很多，由于养分不能充分供应顶芽生长的需要，顶芽生长受到抑制。

（3）茶树不断长高，顶端和根系之间的距离愈来愈拉长，根系吸收的水分、矿质盐类等向上运输的距离远，从而消耗的能量也多，物质交换困难，因而限制了顶芽的继续生育。

自然生长的茶树与栽培茶树的分枝级数是不同的。自然生长茶树达到二足龄时，高度可达40－50cm，有1－2级分枝；三年生约有2－3级分枝，一般约每年增加1级，达到八年生时，一般有7－8级分枝。在正常情况下，到分枝达4－5级时，便趋向开花结果。到一定年龄时，分枝级数便不再增加，所以自然生长的茶树分枝不符合栽培的要求。栽培茶树希望有坚强的骨干枝，增加分枝级数，形成分枝茂密，树冠采摘面大的树型。所以，栽培茶树八年生可以有10－12级分枝。

随着茶树有机体的发育年龄不同，依次发育出来的新生器官（如叶片、枝条）在形态上和品质上都或多或少与先前的有所不同。这些变化是茶树体内物质代谢过程由量变到质变中的一些外观表现。恩格斯指出：“植物、动物、每一个细胞，在其生存的每一瞬间，既和自己统一而又和自己有区别，这是由于吸收和排泄各种物质，由于

呼吸，由于细胞的形成和死亡，由于循环过程的进行，一句话，由于不休止的分子变化的总和，这些分子变化形成生命，而其综合的结果则一目了然地出现于各个生命阶段——胚胎生命、少年、性的成熟、繁殖过程、衰老、死亡”。从这个精辟的论断中可以看出；植物在生长发育过程中，内部在不断地进行着新陈代谢。有机体不能看作是不变的东西，随着各个生命阶段的发展它有质的区别。所以一根茶树枝条其上端和下端由于发育阶段不同，也有着质的区别，即其生长发育有其阶段性，这是由它的内部质变和外界环境条件所决定的。植物生长发育所必需顺序经过的阶段最终是以分生组织细胞内部的质变而表现出来。这种内部质变并不一定立即在外部形态上发生变化，可是它却对以后的生理过程与形态建成有深刻的影响，而且这种内部质变多少带有不可逆的性质。分生组织经过这种质变就会向下传递，以后的组织又在原有质变的基础上向新的质变发展。

根据上述概念，我们可以知道，茶树枝条不同部位有阶段性，有着质的区别。一根枝条它的下端与上端是不同的，下端就其时间年龄来说是老的，上端时间年龄较幼，但就其生理年龄来说，下端却较上端年幼，因为上端的细胞组织，是由下端逐渐分生的，因而下端细胞相对而言更原始一些，上端细胞在生长点分生细胞的发育过程中，同化了外界环境条件和物质而充实自己。所以在生产中往往发现扦插苗的插穗，如果剪自徒长枝，则不会很快开花，如是从树冠上部剪取的枝条，扦插苗很快就会开花，说明了枝条上下端的异质性。愈近枝条基部，阶段性愈幼，生活力也愈强。改造衰老茶树采用重修剪或台刈的方法，就是利用这个原理，使从基部重新长出新的生理年龄幼的枝条更新树冠。

茶树的幼年时期，树条逐渐发育成为粗壮的骨干枝，这些骨干枝的形成，为造成宽大的树冠面打下了基础。这时由于树冠分枝不密，通风透光好，枝条生活力旺盛，所以一般没有细弱枝条枯死现象。成年期枝条由于分枝愈来愈密，在不断的采摘和修剪下，顶部枝条十分细弱，尤其是树冠内部，一些细弱的分枝养分状况、通风透光条件都较差，逐渐枯死，而在较粗的侧枝上，又会产生新的小侧枝，代替死亡的小侧枝，从而造成树冠不断向外扩展，在自然生长的条件下，这种现象较栽培条件下为迟，因为自然条件下生长的枝条向上生长，分枝密度小，而通风透光也好一些，随着树龄的增长，一些较粗的侧枝或者是骨干枝，生长缓慢以致停止生长，产生新枝条的能力减弱，老的小侧枝逐渐死亡，树冠愈来愈稀疏，造成了地上部与地下部的不平衡，而根系仍然有较强的吸收能力，从而刺激了骨干树中部的潜伏芽萌发，形成了侧枝的更新，当大的骨干枝衰老时，就会失去再生侧枝的能力。小侧枝枯死后，枝干渐渐光秃，从而刺激了根颈部的潜伏芽萌发生长，这就是根蘖。这种根蘖形成的枝条，由于阶段发育较幼，生活力强，生长迅速，叶片大，节间长等幼年茶树枝梢的特征，根蘖重新形成新的骨干枝，并在这些骨干枝上分生侧枝，从而逐渐形成新的树冠，这就是树冠的自然更新栽培型茶树由于不断的修剪更新，往往在树龄较幼时就会产生根蘖。

在一年中自然生长的情况下，枝条可以有春、夏、秋三次生长，所以有春夏秋之分，但采摘的条件下却不明显。

茶树新梢的生长　新梢是人们栽培茶树收获的对象。采茶就是从新梢上采下幼嫩的叶片和芽（常称为芽叶），进而加工成各种茶类，所以了解新梢的生长发育规律，对制订合理的农业技术措施是重要的依

据。

每个枝条的顶端都有一个顶芽，每个叶腋间都有一个腋芽（或称侧芽），此外在皮层内还有一些潜伏芽，这些芽都有可能萌发而形成新梢，这种能萌发后形成新梢的芽，称之为营养芽。

冬季茶树树冠上有大量的营养芽，这些营养芽呈休眠状态，芽的外面被覆着鳞片越冬。第二年春季当气温上升达到10℃左右时，营养芽便开始活动（潜伏芽一般不萌动，只有在去除顶芽或侧芽，受到刺激时才萌发），此时芽的内部进行着复杂的生理生化变化，为细胞的分生和伸长创造条件。

表 9—4　茶芽萌发后的物质变化

芽　叶	蛋白质（%）	多酚类（%）	儿茶素（mg/g）					
			L－EGC	D.L－GC	L－EC＋D.L－C	L－EGCG	L－ECG	总量
芽	33.81	26.84	8.67	5.83	8.52	104.96	19.32	147.35
一芽一叶	31.17	27.15	15.63	6.20	9.15	88.93	30.41	150.32

芽处于休眠状态时，细胞内自由水减少，原生质呈凝胶状态，脂肪物质增多，许多生理活动进行缓慢。但当芽开始萌动时，呼吸作用显著加强，水分含量迅速增加，从而促进各种器官贮藏的物质如淀粉、蛋白质、脂类等水解，提供呼吸基质，并为细胞的分裂和扩大准备组成物质。这种状况是随着温度的升高，水分含量的不断增加而加强。表9－4表明随着呼吸强度的加强，呼吸作用的产物多酚类物质增加，而蛋白质这种贮藏物质却随着芽的萌发而水解为氨基酸而去重新组建新的细胞。芽的膨胀使体积增大，达到一定程度时鳞片便逐渐展开。鳞片数不尽相同，多数为2－3片。第一片展开的是质硬跪、色泽黄、尖端呈褐色的鳞片，常在新梢生长过程中脱落，只能看到一点着叶处的痕迹。以后展开的鳞片有的可能脱落，也有的可以发育成叶形狭长、叶色黄绿、发育极不完全的叶子而留在新梢基部。芽继续生长便是鱼叶展开，鱼叶的各种组织尤其是输导组织不发达，叶脉、锯齿都比真叶少，叶形也小，常呈倒卵形或狭长的柳叶形。鱼叶展开后才展开第一片真叶，以后陆续展开约4－7片真叶。真叶刚刚与芽分离时，叶上表面向内翻卷，嗣后叶面向外叶缘向叶背卷曲，最后逐渐展平。展叶数的多少，决定因素是叶原基分化时产生的叶原基数目，但同时受环境条件、水分、养分状况的制约。例如在气温适宜、水分、养分供应充足时，展开的叶片数多一些；反之，天气炎热、干旱或养分不足时，展开的叶片数就少一些。真叶全部展开后，顶芽生长休止，形成驻芽。驻芽休止一段时间后，又继续展叶，向上生长。从营养芽到形成新梢所经历的过程，大致与种子萌发的过程相似（图9－20）。



图9－20　新梢萌发过程

在我国大部分茶区，茶树新梢生长和休止，一年有三次，即越冬芽萌发→第一次生长→休止→第二次生长→休止→第三次

生长→冬眠。第一次生长的新梢称为春梢，第二次生长的新梢称为夏梢，第三次生长的新梢称为秋梢。春夏梢之间常有鱼叶，所以区别比较明显，夏秋梢之间常无鱼叶，所以区别不甚明显。另外，并非所有的枝梢都是三次生长三次休止的，如树冠内部的一些细弱的小侧枝，一般只有二次生长，有的甚至在第一次生长后，即转为生殖生长、孕蕾开花，当年的顶芽就不再生长。个别生育力旺盛的强壮枝条，一年还可以生长3－4次。这种生长的周期性与气候和其他环境条件无关，与采摘也无关系（虽然采摘能影响其周期的长短），但是这种生长的节律对茶树来说具有生理学上的意义，对生产上又具有很实际的意义。

茶芽生长、体止周期性的原因，目前还不十分清楚，大致有如下几种看法：苏联的巴赫达兹认为，新梢的生长和休止是茶树的遗传特性，是生长的节奏性表现；日本的中山仰认为，茶树新梢生长的周期性，是因为芽要经过充实，并进行新叶和茎组织的分化和形成；斯里兰卡的庞特（Bond）认为，新梢顶芽的休止是由于生长点叶原基分化受到阻碍；印度的巴鲁（D·N·Barua）认为，由于茎的木质部组织的生长跟不上新档向上伸育的速度，导致了新梢顶部木质部范围激剧变化，组织之间面积比例失调，而产生“瓶颈”。木质部区域的变化夺去供应顶芽的水分和养料，影响了叶原基正常形成，随着叶片的连续展开，芽变小便进入了一种明显的休止状态。在休止阶段茎又逐渐变粗，木质部面积增加，新梢的水分和养料供应恢复，芽内新的叶原基开始分化。在下一个周期，芽膨大重新萌发，如此造成新梢周而复始的生长和休止。综合上述看法，我们认为新梢休止起主导作用的（指正常休止，不包括困为环境条件或养分条件不适而被迫的休止）是茶树自身的生理机能上的需要，同时在组织上要进行分化，为适应新的生长作准备，当然与外界环境条件也有着十分密切的关系。至于叶原基是否在休止期分化问题，我们从解剖一个休止芽可以看出，此时，各种鳞片、鱼叶、真叶的原始体和叶序都已生成不再改变，如果此时进行分化只能是新的下一轮的叶原基分化。

进行采摘的茶树新梢生育规律，受到采摘的影响发生了变化。随着采摘批次的增多，新梢的数量增加，不同的采摘标准，不采期的早迟与新梢生育期的长短有着密切的关系。因此，采摘的茶树新梢，生长期缩短了，表现出生育具有“轮性”的特征。越冬芽萌发生长的新梢称为头轮新梢，头轮新梢采摘后，在留下的小桩上萌发的腋芽，生长成为新的一轮新梢，称为第二轮新梢，二轮新梢采摘后，在留下的小桩上重新生育的腋芽，形成第三轮新梢，余此类推，（图9－21）。每一轮的芽是否生长、发育，取决于水分、温度的施肥尤其是施氮肥的情况，如果缺肥或其他条件不适宜，常致新的一轮芽不能发芽生长或即使萌发生长也很瘦弱。

我国大部分茶区，全年可以发生4－5轮新梢，少数地区或栽培管理良好的，可以发生6轮新梢，而最后一轮新梢多数只作留养，故采茶一般只采4－5轮。在生产中如何增加全年发生的轮次，特别是增加采摘轮次，缩短轮次间的间隔时间，是获得高产的重要环节。

凡是新梢仍然具有继续生长和展叶能力的都称为正常的未成熟新梢；当新梢生长过程中顶芽不再展叶和生长休止时，芽成为驻芽，称为正常的成熟新梢；而有些新梢萌发后只展开2－3片新叶，顶芽就呈驻芽，而且顶端的两片叶片，节间很短，似对生状态，称为“对夹叶”或称“摊片”，是不正

常的成熟新梢（图 9－22）。

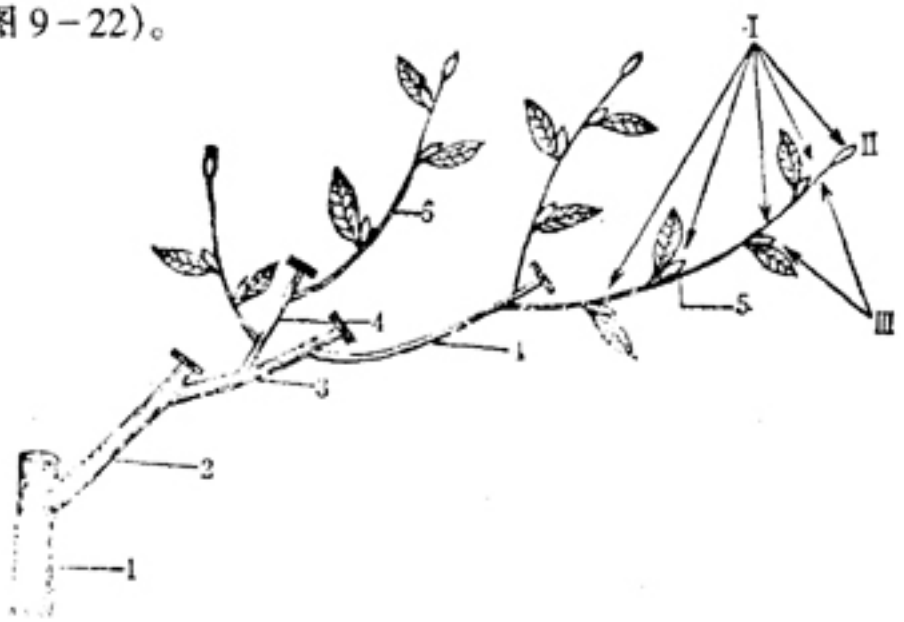


图 9—21　新梢轮次示意图

1. 去年老枝　2. 头轮　3. 二轮　4. 三轮　5. 四轮



图 9－22　茶树不同新梢的形态

新梢生长的叶片数及其成熟程度不同，它的物质代谢活动和所含物质的量有着极为密切的关系。当叶片逐渐老化后，与其老化外形有关的有机物质如粗纤维、淀粉、糖类含量增高。相反，没有成熟的嫩叶其有效成分含量多，如水浸出物、多酚类化合的、含氮物质、水溶性果胶，可溶性灰分等含量多（表9—5）。

表 9—5　不同嫩度鲜叶主要化学成分的含量(%)

(程启坤,1982)

成分	第一叶	第二叶	第三叶	第四叶	老叶	嫩茎
水分	76.70	76.30	76.00	73.80	–	84.60
水浸出物	47.52	46.90	45.59	43.70	–	–
茶多酚	22.61	18.30	16.23	14.65	14.47	12.75
儿茶素	14.74	12.43	12.00	10.50	9.80	8.61
全氮量	7.55	6.73	6.29	5.50	–	–
咖啡碱	3.78	3.64	3.19	2.62	2.49	1.63
氨基酸	3.11	2.92	2.34	1.95	–	5.73
茶氨酸	1.83	1.52	1.28	1.16	–	4.35
水溶性果胶	3.21	3.45	3.26	2.23	–	2.64
还原糖	0.99	1.15	1.40	1.63	1.81	–
蔗糖	0.64	0.85	1.66	2.06	2.52	–
淀粉	0.82	0.92	5.27	–	–	1.49
粗纤维	10.87	10.90	12.25	14.48	–	17.08
总灰分	5.59	5.46	5.48	5.44	–	6.07
可溶性灰分	3.36	3.36	3.32	3.02	–	3.47

新梢代谢活动最主要的生理活动：光合作用和呼吸作用都因新梢成熟度不同而有明显的差异。据陈兴琰等测定，一芽三叶以前呼吸作用消耗物质大于光合作用的同化产物，一芽五叶达到平衡，一芽六叶以后则光合作用同化产物大于呼吸作用所消耗的物质。酒井慎介（1959）、鲍罗（Paulo）（1977）等人的研究也表明，新梢生育初期，光合强度随生长而不断增强，至新梢成熟（出现驻芽）时达到最大值，随后随着组织的不断老化，光合强度逐渐下降，但在较长时期内效率稳定，变幅不大。原田重雄等（1959）的研究证实，新梢生育时光合作用的光饱和点也有类似的变化，如新梢萌发初期光饱和点为0．5cal／cm²／min，随着新梢生长光饱和点增至0．7cal／cm²min，此时同化量增大，生长加速，至采摘前新梢光饱和点达到最高1．0cal／cm²／min。Jain（1978）、袴田胜弘、酒井慎介（1980、1981）等研究表明，春、夏、秋梢生长期间，根、茎部贮藏的和老叶形成的光合作用产物主要向上运输，供给新梢生育的需要，当新梢休止时，根系生长加速，此时的光合作用产物主要向下运输，并以淀粉形式贮存于根部，其次是茎部，至翌年春梢萌发，根、茎、老叶中光合作用产物再迅速向芽梢生长中心运输。用$^{14}CO_2$研究表明，春季越冬芽萌发时老叶形成的14C光合产物，主要向上运送，$^{14}CO_2$光合作用24小时至43天，叶片中的^{14}C放射性强度由65%迅速下降到3%，而新梢中14C放射性强度却从3%猛增到53%。由此可见新梢是生长活动的中心，光合作用产物积累多，根据Had－field（1975）的分析如表9—6。

表 9－6　光合产物总量在各器官中的分配

(Hadfield,1975)

项目	干物质产量(t/ha)	占总量比例(%)
总量	37.1	100.00
采摘的嫩梢	2.8	7.55

项　　目	干物质产量(t/ha)	占总量比例(%)
叶　　片	4.0	10.87
修剪枝条	3.4	9.16
永久性枝条	2.0	5.39
根　　系	2.5	6.74
全年呼吸消耗	22.4	60.54

各轮新梢的萌发、成熟是很不一致的，它受品种、营养条件以及芽在枝条上所处的部位所支配。所以同一株茶树上同一轮新梢的形成有早有迟，因而新梢成熟延续的时间也很长。除头轮新梢以外，其他各轮次都有前后轮次间交替的现象。

由于顶芽所处的地位优于腋芽，养分供应充裕，所以顶芽萌发较早，生长活动快，形成一定叶数所需天数较少，而腋芽萌发则较迟，长到一定叶片所需的时间较长。浙江农业大学茶叶系对不同品种的顶芽和腋芽调查结果如表9－7。腋芽形成新梢所需时间，要比顶芽多3－7天。由腋芽形成新梢的大小和快慢，与新梢上叶片发育程度有关系，处于发育不充分叶子的腋芽或是鱼叶、鳞片处的腋芽，发育形成新梢就比较迟缓而弱小。

表 9－7　不同品种的顶芽、腋芽形成新梢日期的比较

(浙江农业大学茶叶系,1963)

品　　种	一芽三叶新梢形成日期及天数			
	顶　　芽		腋　　芽	
	形成日期	所需天数	形成日期	所需天数
水　　仙	3/23－4/27	35	4/8－5/6	28
乌　　龙	3/20－4/23	34	3/23－4/28	37
祁　　门	3/20－4/17	27	3/23－4/29	38
龙　　井	3/20－4/12	23	3/23－4/18	26

同一株茶树，由于新梢形成的时间不同，所以成熟的时间差异也很大。福建省茶叶研究所对当地菜茶品种观察的各轮新梢生育期及延续天数如表9－8。从表中可知，头轮新梢形成一芽三叶的时间最长，4轮和5轮延续时间最短，6轮延续时间又较长。

表 9－8　各轮新梢(一芽三叶)生育期及延续时间

(福建省茶叶研究所,1964)

项目 \ 轮次 / 年份		1	2	3	4	5	6	全年
新梢生育时期	1955	3/15－5/14	5/15－6/16	6/17－7/16	7/17－8/15	8/16－9/14		3/15－9/14
	1956	3/15－5/15	5/16－6/15	6/16－7/15	7/16－8/10	8/11－9/5	9/6－10/10	3/15－10/10
每轮延续天数		60－60	30－32	30	26－30	26－30	35	200－226
轮产量(%)	1955	22.2	19.6	13.5	23.1	21.6		100.0
	1956	36.4	18.0	11.5	3.2	6.5	24.4	100.0
轮产量高峰期	1955	4/29	5/24	6/22	7/29	9/2	－	－
	1956	4/21	5/31	7/5	7/20	8/15	9/25	－

但是，形成成熟的新梢其延续天数，比上表所列时间长。各轮新梢约比表中所列时间延长10－20天成熟。故7月份茶树上同时有2、3轮新梢，8月份同时有2、3、4轮新梢。根据上述特性，生产中不能采用老嫩一把抓的采法，要分批采摘。

各轮新梢的生育过程，可以分成为两个发育阶段，即隐蔽发育阶段和生长活跃阶段。隐蔽发育阶段是指芽开始膨大到鳞片展开这段时期，此时外形上生长活动不很明显；生长活跃阶段是指从鳞片展开到新梢成熟的一段时间，此时期叶片展开，节间伸长芽生长活动较明显。根据苏联巴赫达兹的材料，各轮新梢隐蔽发育与活跃发育所需的时间不同（表9－9）。从表中可以看出，头轮芽发育时期最长，这是因为越冬芽在萌动之前经过了长时间的越冬准备，所以隐蔽发育时期就要短一些，但因早春气温较低，而且常有不适宜生长的气候，故生长活跃阶段比其他各轮为长。第3轮的隐蔽发育期最长，主要是因为光照强，气温高，而且水分、养分供应情况不理想，故内部组织分化缓慢，隐蔽发育阶段则长。在生产中必须掌握各地区各轮新梢的生长活跃阶段长短，对活跃发育期短的轮次，应当及时采摘，避免在茶树上变粗老。

表 9－9　各轮新梢隐蔽和活跃发育期

（K.E. 巴赫达兹）

新梢轮次	发育期(天)			%	
	隐蔽	活跃	总计	隐蔽	活跃
1	18	23	41	44	56
2	41	11	52	80	20
3	59	7	66	89	11
4	42	14	56	75	25

不同地区由于环境条件不同，芽的休眠期、萌发期以及新梢的生长成熟期是有很大差异的，图9－23中虽然是同样为祁门槠叶种，但芽的休眠长短相差20余天，新梢的成熟相差12天。因此如何改善环境条件，使芽提前萌发也是很重要的课题。

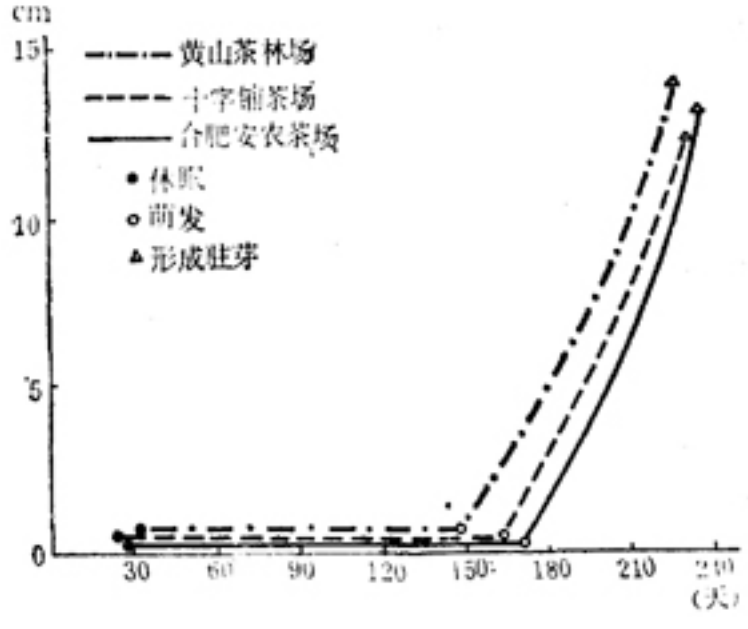


图9－23茶芽萌发至形成驻芽的生长动态

新梢上的叶片展开所需要的天数为1　　－10天不等，视气候条件不同而异，春、秋

季气温较低时，每片叶子展开所需要的时间约5－6天，夏季气温高，约需1－4天，一般多集中在3－6天。

茶芽的生长活动和外界环境条件有着极为密切的关系。在我国大部分茶区，影响春茶芽叶生长的主要因素是温度条件，茶芽萌发的迟早、新梢的生长速度都与温度呈正相关。据安徽农学院茶业系在黄山地区测定，春茶期间由于海拔高度不同，气温和地温都有显著差异，海拔200m与海拔840m平均气温分别为18．9℃和16．4℃，相差2．5℃，而地温平均为17．51℃和14．94℃，相差2．63℃都与新梢生长速度呈正相关，如表9－10。

表9－10　不同环境条件与新梢生育的相关性

（安徽农学院）

海　拔 (m)	气　温		地　温	
	相关系数 r	显著性 L.S.D P=0.05	相关系数 r	显著性 L.S.D P=0.01
200	0.692	0.666	0.86	0.798
840	0.67	0.602	0.769	0.735

而春季雨水充裕所以茶新梢生长与土壤水分、空气湿度没有相关性。根据各地观察结果综合，一般日平均气温在10℃左右茶芽开始萌发；14－16℃时，茶芽开始伸长、叶片展开；17－25℃时，新梢生长旺盛；超过30℃生长受到抑制。如果在生长初期气温降到10℃以下，茶芽又会停止生长或者生长缓慢下来；如果气温突然降到0℃左右，就会使已经萌动的芽产生冻害，芽叶展开后，出现许多被冻坏的死细胞斑点，群众称之为“麻头”。据簗瀨好充（日）认为，头茶从萌芽到采摘所需积温为460℃，约33天；二茶积温约为380℃，约19天；三茶积温为460℃；约18天。展开一片嫩叶所需积温约90－100℃，每次采摘后到开始下一轮再萌发需要积温约500℃。

另外，从新梢的日生长量和不同的季节性生长量都可以看出温度的影响。春季日平均气温较低，白昼气温较高，生长量大于夜晚。新梢的生长量当气温在15－25℃之间，随着温度的升高而增加；在夏季由于白昼于温高于夜晚，日平均气温较高，白昼已超过新梢生长适宜的温度，故白昼生长量小于夜晚。在一年中，从4月份至7月份生长量大，7月份以后随着气温的升高和水分状况的不利，新梢绝对生长量小，如图9－24所示，其生长曲线呈S形，由此可见，高温、低温季节生长都较迟缓。

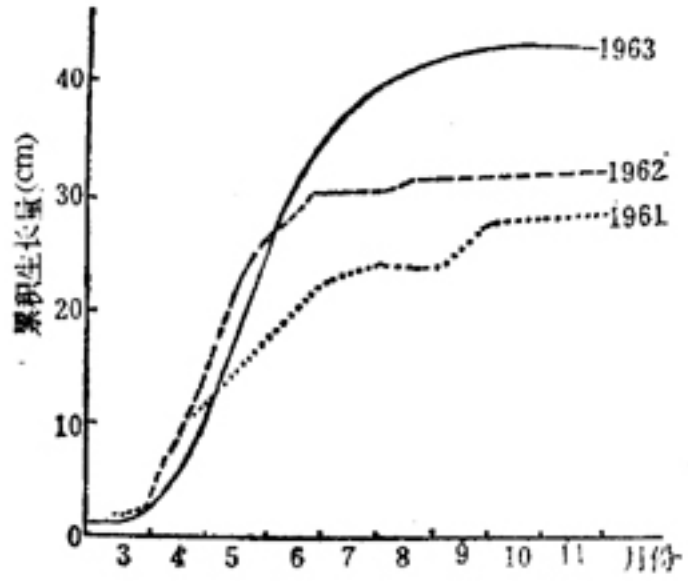


图9－24　福鼎大白茶新梢生长曲线

水分状况是影响夏茶新梢生长的主要因素，夏季水分蒸发量大，空气湿度小，土壤水分不足，加之茶树自身水分的蒸腾，往往呈缺水状态，芽叶生长迟缓，加之过高的

气温，对茶芽生育不利。如果在夏季久晴之后，降雨或进行喷灌，湿度突然增加，茶芽生长速度会显著加快。

土壤的养分状况也影响茶芽的生育。如果在茶芽伸长过程中有足够的养分供茶树吸收利用，则会大大加快生长速度。从S·Kulaseguram等的试验中可以看出，随着施肥量的增加，新梢长度增加很快，差异很显著，在同样的半年生育时间里，相差约2—10倍（表9—11）。

在上述外界环境条件不利于新梢生长时，新梢的展叶数少，长势差、瘦弱、节间短、顶芽被迫休止，这样顶端的两片叶子即成对夹叶。例如气温越高，嫩叶展开与增长增厚也越快，导致物理硬度增加，因为高温可以促进薄壁细胞增厚及液泡形成；促进厚壁组织纤维细胞增厚并木质化；促进新梢茎的木质部发育。同时嫩叶转变为绿色加快，而且多酚类物质含量增多而茶氨酸和氨基酸总量下降，使滋味苦涩，品质低劣，所以不同的气象条件对形成对夹叶有着明显的影响（表9—12）。

表 9－11　肥料与新梢生长量的关系

(S.Kulasegaram 等,1975)

处理 / 项目	无性系 A				无性系 B			
	F_0	F_1	F_2	L.S.D. P=0.05	F_0	F_1	F_2	L.S.D. P=0.05
侧枝平均数	1.3	1.3	2.0	0.3	1.2	1.4	1.9	0.2
侧枝平均长度(cm)	1.3	2.1	20.4	7.4	0.6	4.5	9.1	5.0
保留叶片平均数	2.9	2.6	4.6	0.4	3.4	2.8	3.9	0.3

注：F_0：不施肥；F_1：每隔二周每珠茶树施肥 0.29g；

F_2：每隔二周每珠茶树施肥 0.58g。肥料施用后 27 周测定结果。

表 9－12　气象条件对对夹叶形成的影响

(冯绍隆,1983)

处理 / 年份	3月		春茶芽叶组成		7月		8月芽叶组成	
	气温(℃)	雨量(mm)	正常新梢(%)	对夹叶(%)	气温(℃)	雨量(mm)	正常新梢(%)	对夹叶(%)
1974	10.0	31.9	77.8	22.2	24.5	41.9	55.2	44.8
1975	10.6	19.7	72.8	27.2	26.0	88.6	62.5	37.5

当然对夹叶的产生不仅与外界环境条件有关，其他如营养物质的分配，茶树本身的吸收能力等都有密切的关系。从安徽农学院茶业系在广东红星、英德茶场调查的结果（表9—13）中可以看出，产量超过亩产鲜叶500kg时，对夹叶的数量约占总数量的50%左右，但重量所占比重却小得多，仅20%左右，说明对夹叶数量多，但百芽重却轻，而且产量愈高，这种差距有愈大的趋势。管道施肥的茶园，由于水、肥供应较充裕，这种影响的因子就不甚显著。所以如何抓好对夹叶，在生产上是十分重要的问题。

表 9－13　产量与新梢组成的关系

（安徽农学院）

轮次	产量情况	正常新梢		对夹叶	
		数量(%)	重量(%)	数量(%)	重量(%)
1	一　般	58.9	70.5	41.1	29.5
	丰　产	49.5	75.0	50.5	25.0
	高额丰产	21.3		78.7	
2	一　般	39.9	68.7	60.1	31.3
	丰　产	58.3	75.0	41.7	25.0
	高额丰产	36.0		64.0	
3	一　般	30.5	55.8	69.5	44.2
	丰　产	72.0	80.2	28.0	19.8
	高额丰产	31.5		68.5	
4	一　般	42.3	80.5	57.7	19.5
	丰　产	28.2	52.6	71.8	47.4
	高额生产	49.7		50.3	

注：1. 产量情况中一般指亩产鲜叶 525kg；

2. 丰产为亩产鲜叶 1894.5kg；

3. 高额丰产为亩产鲜叶 2515kg 的管道施肥茶园。

新梢生长过程中，它的形态、长短、粗细、重量和着叶多少是随着各项条件而变化的，同一品种在相同的环境下，新梢长度随着展叶多少而增减，展叶数越多新梢越长，但品种不同新梢长度差异很大（表9－14）。

表 9－14　不同品种新梢长度比较

（单位：cm）

地点	品种	一芽二叶	一芽三叶	一芽四叶	一芽五叶	一芽六叶
安徽滁县	祁门群体	4.9	6.2	9.1	11.8	13.3
广东英德	云南大叶	7.5	11.0	13.1	14.6	16.4
河南信阳	中叶群体	4.2	5.5	8.9	10.4	

注：1. 数据为头轮新梢 20 个的平均值；

2. 长度为从叶腋间测至芽的基部；

3. 滁县、英德为 77 年测定材料，信阳为 76 年测定材料。

新梢上的叶片大小，是随着新梢的伸长逐渐增大的，接着又逐渐变小，因此，在同一枝新梢上真叶是两端小、中间大。所以新梢顶芽体止时，近鱼叶的真叶和近芽端的真叶小，中间的叶片长而宽，这和叶片展开时，中间的叶片处于新梢生育活动最旺盛的阶段有关系，此时养分供应也最充足，所以从叶片内含物含量分析也是处于中间的叶片，代谢产物丰富，而鱼叶和鳞片的变化则较小。

新梢上的节间长短与叶片大小分布有相同的规律，即中间长，两头短，据调查一芽六叶的几个品种的正常新梢其节间长短如表9－15，由表可见不同品种新梢的节间长短差异也很大。

表 9－15　不同品种新梢节间长度的变异(春梢)

(单位:cm)

品　　种	鱼叶－6 叶	6 叶－5 叶	5 叶－4 叶	4 叶－3 轩	3 叶－2 叶	2 叶－1 叶
安徽一号	0.5－0.9	2.1－2.9	2.0－3.0	2.1－2.8	1.8－2.4	1.1－1.4
安徽三号	0.6－1.2	2.4－3.0	2.6－3.1	2.4－3.0	1.6－2.2	1.0－1.3
安徽七号	0.5－1.0	1.6－2.8	2.0－2.9	2.0－2.7	1.4－1.8	0.7－1.1
福鼎大白茶	0.4－0.7	1.4－2.4	1.5－1.9	1.4－1.9	1.3－1.6	0.5－0.6

注:品种均为三年实生苗。

新梢节间长短在生产上有很大意义。节间长的比节间短的新梢产量高，据云南省西双版纳茶叶研究所对当地的品种调查结果，凡节间长的，全年生产量也较高，如云南大叶种的红叶型，节间平均长为3．9－4．05cm，其产量为中等，大叶型节间平均为3．9－5．4cm的产量最高，细叶茶节间为2．45－3．3cm的产量最低。

新梢的重量除了因展叶数不同而有差异外，品种、管理水平、茶树树龄等都有影响。按一般红、绿茶的要求，采摘下的芽叶，在中、小叶种地区，一芽二叶或三叶重量约为0．2－0．5g，一芽三、四叶约为0．4－0．7g但是肥、水条件好的或者是生育旺盛的幼年茶树及树冠改造后的茶树，新梢上采下的上述芽叶可增加0．1－0．3g。品种间芽叶重量的差异更大，例如祈门槠叶种群体和生长在广东的云南大叶种群体一芽三、四叶比较如表9－16，两者重量相差各轮次都约为2倍，而且同一品种，各轮次间重量也有不同，以头轮及2轮新梢重量略重些。

表 9－16　不同品种新梢重量比较

(单位:g)

品种＼轮次	1	2	3	4	5	6
祁门槠叶种	0.88	0.98	0.86	0.89	0.78	
广东云南大叶种	1.87	2.30	1.81	1.85	11.70	1.05

注:1. 槠叶种为 7 年生,云南大叶种系 17 年生茶树;
2. 取样为一芽三、四叶各 50 个的平均值。

根据以上分析，要求高产的品种应当是：叶形大、展叶数多、节间长、生长迅速、新梢生育轮次多的茶树。

茶树叶片的生理变化　叶片是茶树进行光合作用与合成有机养分的重要器官，也是人们采收的对象。它含有许多无机和有机的成分，除表9－17、9－18所列以外，还有许多微量的成分，这些成分的含量都因叶位不同而差异很大，因而形成了千差万别的品质特点，也说明了叶位、叶龄不同其生理机能是不同的，所以研究叶片的生理生态变化规律是极为重要的问题。

叶片是茶树进行同化作用的主要器官。茶树最重要的同化作用——光合作用除了绿色嫩茎和一些木质化不久的枝条具有光合作用功能外，主要还是在叶片中进行的。叶片的老嫩、叶色、叶绿素含量，甚至叶片的温度、气孔的多少和每个气孔的大小等等都会影响光合作用的强度。Nanivel研究表明叶片在生育初期光合能

力较低，呼吸消耗较大，生长所需的养料和能量靠邻近的老叶和根部供给，随着叶片的生长发育，光合能力迅速增强，呼吸消耗相对减少，光合产物除供自身需要外，渐有累积，并开始向其他新生器官运送。Green的研究认为，当叶温在20－35℃范围内，光合作用较强，叶温继续升高超过35℃时，净光合作用急剧下降，到39－42℃时就没有净光合作用。Barua认为叶片生长量达到最后大小的一半时，光合效率最强。光合效率的高峰期可维持6个月，而后随组织的老化而减弱。叶序不同光合效率也不一样，春季形成的叶片，在6－11月份光合作用较强，11月以后下降；夏季形成的叶片，则直至12月份光合效率仍较高，冬眠期虽也下降，但至翌年3－4月份又迅速加强。Magambo指出，叶片未成熟时其光合强度与叶绿素含量的增加呈正相关趋势（r=0. 955），成熟以后，则与可溶性蛋白质含量的减少呈正相关趋势（r=0. 956），青木智和Manivel都认为，叶片即使在最寒冷的冬天也有光合能力，但同一枝梢上不同部位留养的叶片，光合作用效率不同，以第一叶最强，二至五叶呈渐弱趋势，留养的鱼叶能提供几乎与真叶成叶相等的光合作用产物。

除了光合同化作用外，其他如氮素的同化作用也在叶片中进行。竹尾忠一（1981）用稳定性同位素15N一硫酸铵作示踪试验表明，茶树吸收的氮素，其大部分是运转到叶部供叶片同化氮素的需要，当新梢开始萌发时，各器官中部分贮存的氮转运至新梢，根部吸收的氮则大量地输向叶部。一些生理活性物质在叶片中含量高也说明了叶片是物质同化代谢的主要器官。

表 9－17　不同叶位的无机成分含量(%)(品种:朝露)

成　分	第一叶		第二叶		第三叶		第四叶	
	5月8日	8月3日	5月8日	8月3日	5月8日	8月3日	5月8日	8月3日
SiO_2	0.056	0.126	0.069	0.210	0.084	0.216	0.074	0.218
P_2O_5	0.922	1.072	0.882	0.891	0.600	0.772	0.541	0.570
K_2O	2.812	2.786	2.775	2.795	2.712	2.739	2.375	2.743
CaO	0.133	0.274	0.165	0.281	0.161	0.369	0.229	0.307
MgO	0.281	0.312	0.262	0.232	0.282	0.199	0.234	0.206
Fe_2O_3	0.013	0.021	0.013	0.021	0.012	0.019	0.015	0.019
MnO	0.106	0.082	0.121	0.086	0.127	0.095	0.179	0.106
SO_3	0.311	0.316	0.321	0.297	0.222	0.288	0.243	0.260

表 9－18　不同叶位的有机成分含量(%)(品种:朝露)

叶　位	全氮量	多酚类	茶　素	可溶性成分	醚浸出物	粗纤维
第一叶	7.55	13.97	3.58	45.93	6.98	10.87
第二叶	6.73	16.96	3.56	48.26	7.90	10.90
第三叶	6.29	15.78	3.23	46.96	11.35	12.25
第四叶	5.50	15.44	2.57	45.46	11.43	14.48
茎	5.11	11.14	2.15	44.06	8.03	17.08

由此可见，叶片在它的发育过程中，随着内部结构的变化，其生理机能也逐步加强。初展时的叶片，呼吸强度大，同化能力低，生长所需的养份和能量，靠邻近的老叶和根、茎部供给，但随着叶片的成长，各种细胞、组织分化更趋完善，其同化能力有明

显的提高（表9—19）。

表 9－19　叶片生长发育过程中光合、呼吸强度的变化（$g/m^2/h$）

（中国农业科学院茶叶研究所，1964）

累计生长天数 / 测定项目	10	20	30	40	50
有效光合强度	1.77	2.32	2.98	2.73	2.87
呼吸强度	2.02	2.21	1.68	1.87	1.88

反映出当叶片生长到30天左右时，其有效光合强度已达到高水平，而且这时的呼吸强度较低，所以干物质的积累也渐多。光合作用合成的物质，除供给生命活动的能量消耗外，在顶芽生育活动旺盛的时期，主要是用于充实叶片自身的细胞分裂、生长的组成物质。叶片成熟以后，逐渐老化，生理机能略有下降，当叶片完全老化时，它的光合产物不再需要供给自身的组成，除了贮藏一部分有机养分外，主要是供给新生的器官生长发育的需要。叶片制造的碳水化合物，很明显是向顶端运输的，成熟叶片的光合作用产物主要运送到本身叶腋间的新梢，也有少量运向上部的侧梢，但不向下部侧梢输送。在同一枝条上，则主要运向顶梢和中部长势旺盛的侧梢，而很少运向长势弱的侧梢，所以叶片的光合产物总是向当时的生长生理机能最活跃的中心输送的。据中国农业科学院茶叶研究所以^{32}P在9月份作标记处理后测定结果，老叶吸收进去的^{32}P，首先向其叶腋间的新梢运送，然后送给侧枝的新梢，而且愈处顶端部位、生长愈幼嫩，养分的分配比例就愈大，5天后新梢吸收量即占总吸收量的89．37%，7天以后，新梢吸收量又增加至93．51%，而老叶的吸收量却相对减少。也说明了新梢萌发初期，其营养物质主要由老叶供给，可见老叶在新梢生育过程中的作用。袴田胜弘的研究指出，冬季休眠期老叶中形成的14C光合产物很快就会向根、茎部运转，用$^{14}CO_2$进行光合作用后24小时，叶中14C放射性强度由93%下降到66%，46天后下降到25%，与此同时，根、茎部^{14}C放射性强度大大增加，尤其是根系由0．4%迅速增加到58%，从而加速了根系的生长。春芽萌发所需的营养物质则从茎、根、老叶中向上运转。叶片的光合用产物在不同季节分配的比例也不一样，冬季约14%用于新梢，56%运向根系；春季光合作用产物约53%用于新梢生育，25%运向细根；秋季的光合作用产物只有11%用于新梢，而50%运向根系。冬、春、秋各季光合作用产物可以供给第二年夏茶新梢生长所需的就更少，约分别为0．6%、1．6%和0．4%。因此可以认为夏梢生长所需的营养主要靠当季叶片光合作用供给，而秋季光合产物的累积多少对春梢生育有重要的影响。ⅢaTHJIOB（1980）研究指出，在年周期中，茶树光合作用产物总量的58．9－75．1%是由上年老叶提供的，22．5－37．9%是当年留养叶提供的，只有2．4一3．2%是由茎等其他部分提供的。酒井慎介（1974）春茶50天测定结果，茶树光合作用产物每天每平方米叶面积上能积累7．6g干物质，但实际测定平均只有4g干物质，所以同化量和实际干物质增长量是有差异的，酒井认为其原因是光合作用只有在晴天测定，而根系的呼吸消耗又未计算在内（根系呼吸量在幼龄茶树为全株的1／3，成龄茶树为1／3－1／2）。图9－25可以看出其变化规律。

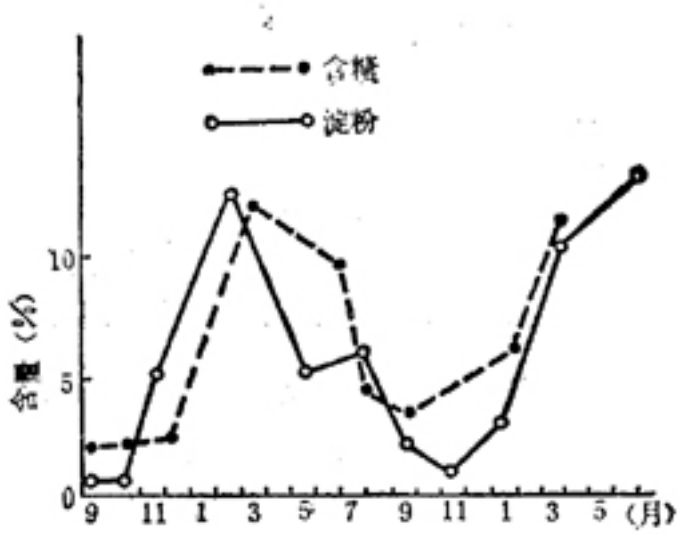


图9—25　叶片碳水化合物的季节变化

但是，茶树上的叶片过多，形成郁闭状态时，不通风透光，不但不能合成的有机物质，反而增加了呼吸强度，致使消耗大于积累，就会影响新档的生育。因此，生产上进一步探索各种条件下生育的茶树的合理叶面积指数（即茶树叶面积总和与茶园面积之比）是相当重要的问题。一般地说当茶园覆盖度在90％以上，叶面积指数在4左右时，每亩叶片数约有40万至55万片左右。当茶树上叶量增加时无疑会增强光合作用，但是两者并不完全成正比的关系，因为除了叶面积指数很小的情况外，随着叶量的增加，叶片之间的重叠程度也增加，各个叶片的光照方式（向光方式）也不同，据酒井慎介（1975）的研究，铗采茶园在采摘面下10cm处，直射光线只有2％左右，手采茶园，节间较长，叶片直立多，透光较好，受光率也只有4％左右，可见叶片重叠互相遮蔽光线，各叶片的受光量减少了，大多数叶片不能充分发挥其应有的光合作用能力。同时通风透光差，下层叶温度增加，呼吸作用加强，有效光合作用降低。所以结果并不是叶量增加多少，光合作用能力就增加多少。一般当叶面积指数小时，光合强度随叶面积指数增加而增加，当达到一定的适宜的叶量时，如果叶量继续增加，则有效兴合作用强度下降，其关系呈抛物线。至于叶面积指数究竟以多少为宜，应当与树龄、茶树品种、茶树生长的环境条件、管理水平等有关，所以国外的研究叶面积指数多认为在3－7之间变幅。我国多数研究认为成年茶园中，小叶品种应当在4左右为好。

茶树叶片在茶树的水分生理活动中占有很重要的位置，它不但可以通过蒸腾拉力源源不断地把水和营养元素运输到各种组织和细胞中去，而且当土壤中水分不足时可以主动调节水分的向外扩散速度，降低水分损失。茶树叶片这种对水分的扩散阻力与叶龄和水分含量有关。一般幼嫩叶片的水分扩散阻力显著低于老叶，而当茶树的水分亏缺时，幼嫩叶片的水分扩散阻力常较老叶高（图9－26）。耐旱的品种气孔密度小，而幼嫩叶片的气孔密度几乎是老叶的二倍，而气孔大小方面，老叶又几乎是幼嫩叶的二倍（表9－20）。由于这种气孔的调节机制，形成叶片对水分扩散阻力的差异，茶树体保水能力不同，其蒸腾强度就不同，以致抗旱能力有明显的差异。

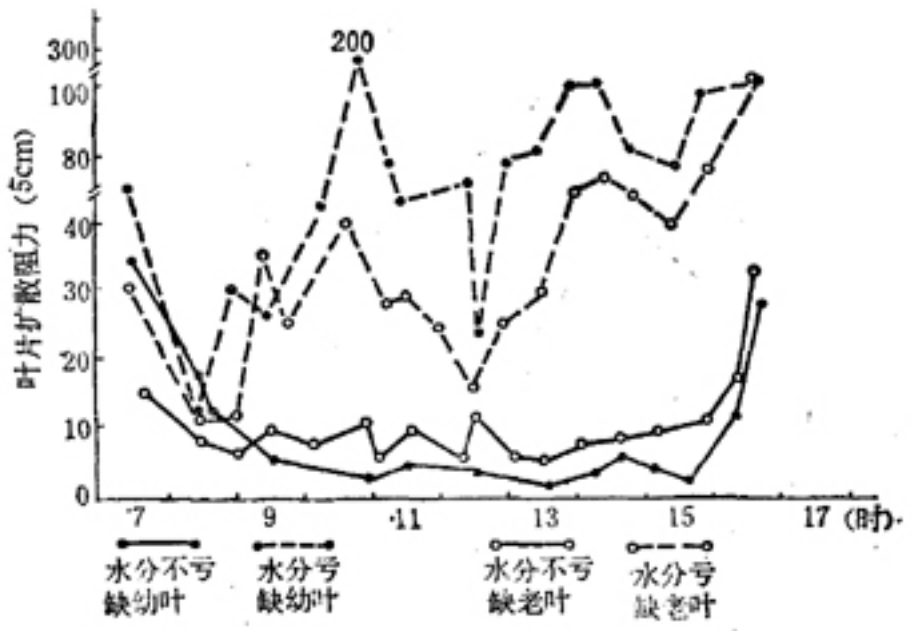


图9—26 叶片（最耐旱的品系DN）水分扩散阻力的变化（Sandanams等，1981）

表9－20 不同品种嫩叶与老叶的气孔密度和气孔大小

（Sandanam s等，1981）

品　系	气孔密度		气孔大小（$mm^2 \times 10^{-6}$）	
	幼嫩叶	老　叶	幼嫩叶	老　叶
DN	293±13	158±11	247±8	489±13
TRI_{2026}	333±8	202±12	323±15	550±17
TRI_{2026}	420±16	210±20	230±7	410±13

注：1. 气孔密度为：气孔数/mm^2；

2. 气孔大小为：保卫细胞 长×宽；

3. DN为最耐旱的品系；TRI_{2025}为比较耐旱的品系；TRI_{2026}为不耐旱的品系。

叶片的寿命是与叶片的着生部位、品种、环境条件相关连的。茶树虽然是常绿植物，但是它的叶片也是经过一定时间后要落叶的，只不过因为叶片的形成时间不同，所以落叶有前有后，而且叶片在茶树上着生大约有一年左右的寿命，如表9－21，说明各种品种叶片寿命有较大的差异，而且多数叶片寿命不到一年时间就会脱落（据Goodckild（1960）研究茶树叶片一年更新一次的落叶量达每亩193．5kg）。生长一年以上的叶片只占25－40％，个别品科甚至只有5％左右，在茶树上生长2年的没有。另外，叶片着生部位也与寿命有关，着生在春梢上的叶片寿命比着生在夏秋梢上的生长多1－2个月，如表4－22，其中以毛蟹的春梢上叶片寿命最长达409天，夏秋梢上着生的叶片寿命最短的是福鼎大白茶仅259天。从不同时间来看，各月都有不同数量的落叶（图9－27），表明全年落叶是在不断进行的，但是，每个品种都有一个大量落叶时期，以5月份各个品种的落叶数量都较多，特别是福建水仙占总落叶量的72.70％， 其他品种也达到20％以上。每个品种的大量落叶期不同，如毛蟹在8月份，福鼎大白茶和政和大白茶在3—5 月份，龙井种在 4 —5 月份。

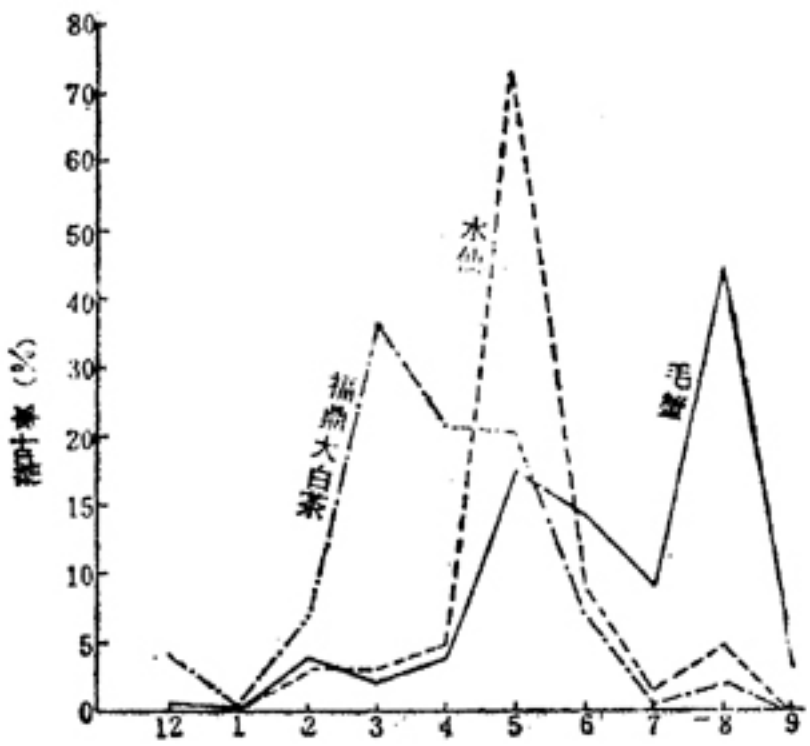


图9－27　茶树不同品种各月落叶率

表 9－21　不同品种叶片的寿命

（庄晚芳等，1964）

品　种	不正常落叶数（%）	叶片寿命(正常落叶数)(%)		
		一周年以下	一周年以上	两周年以上
毛　蟹	2.5	56.2	41.3	0
福建水仙	1.5	66.7	31.8	0
政和大白茶	3.0	91.6	5.4	0
福鼎大白茶	2.1	92.6	5.1	0
龙井种	0.9	73.3	25.8	0
平　均	2.0	76.1	21.9	0

表 9－22　春梢和夏秋梢上叶片寿命比较

（庄晚芳等，1964）

品　种	春梢上的叶片(日)	夏秋梢上的叶片(日)	全年平均(日)
毛　蟹	409	331	356
福建水仙	367	287	325
政和大白茶	311	275	289
福鼎大白茶	324	259	299
龙井茶	347	291	337
平　均	352	289	321

除了正常落叶以外，由于不良的气候影响、土层浅薄以及管理水平低，病虫危害等，都会引起不正常的落叶，有时甚至会全部落光，尤其在北部茶区，常常发生这种情况，这对产量的影响是很大的。

2．茶树根系的发育

茶树的地上部与地下部是相互促进、

相互制约的整体，地下部根系生长的好坏，直接影响到地上部枝叶的生长。所以我国有句古语“根深叶茂”，只有根系发达强大才能有茂盛的枝叶，也只有如此丰产才有基础。根系的生育活动、分布规律是制订正确农业措施的重要根据。

茶树根系对地上部分来说它起到支持和固定的作用，但它更重要的是从土壤中吸收水分和养分，供地上部分同化和生长。根系吸收的养分主要是矿质盐类，同时也可以少量地缓慢吸收一部分有机物质，如脲、天门冬酰胺、维生素、生长素等，但是绝对不能吸收不溶于水的高分子的蛋白质、拟脂、多糖等有机化合物。根系也可以从土壤空气和土壤碳酸盐溶液中吸取二氧化碳，输送到叶片中供光合作用。同时，根系也具有合成某些有机物质的能力，如酰胺类；茶叶中的特殊氨基酸——茶氨酸大部分是在根系中合成的。

茶树根系吸收铵态氮以后，在根部谷氨酸脱氢酶的作用下，与叶部光合作用输送来的光合产物a－酮戊二酸相结合形成谷氨酸，这是作为根部利用铵态氮的一种途径。茶树根部首先将铵态氮合成谷氨酸和谷酰胺，然后转运至叶部供叶片氮素养分的需要，当地上部谷氨酸的利用已处于饱和时，茶树体便将多余的谷氨酸经氨基转换合成精氨酸和茶氨酸。茶氨酸暂贮于根部，而精氨酸则往茎叶转运，这是茶树的特性。从根部氨基酸组成及其浓度变化分析，在茶树根部施用同等数量纯氮的铵态氮或硝态氮，茶树对肥料铵态氮的吸收利用率比硝态氮高。而且提高铵态氮的施用浓度，根部氨基酸浓度亦随之提高。由此可见，茶树根部以茶氨酸作贮存态氮，这在茶树氮素营养上有着特殊的意义（图9－28）。

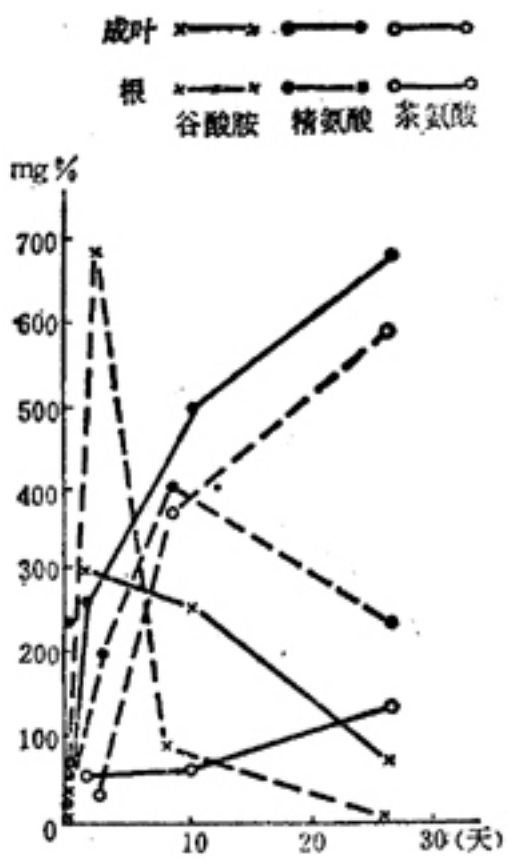


图9—28 施用铵态氮茶树体内氨基酸浓度的变化

贮存于根部的茶氨酸和精氨酸，取决于肥料施用量与地上部养分需要量的差值。因此，高施肥量，根部养分的贮存量也随之增加，反之，则贮存量减少。根部养分贮存量的多少又支配着输送往新梢的养分量。

在茶树进入休眠期之前，施用的铵态氮肥，被茶树吸收利用转化成茶氨酸、精氨酸、谷酰胺贮于茶根中，翌年春茶萌发，输送到新梢中。夏茶之前追肥施用的铵态氮，同样能提高根部茶氨酸、精氨酸的浓度，并随新梢的伸育而下降。而且谷氨酸为茶树利用最快，茶氨酸贮存期长，它缓慢地被茶树体所利用。由此可见，茶树根系贮存的养分对新梢生育起着很大的作用。

根系贮存的碳水化合物对春茶新梢生育也有着重要的作用。当春季环境条件适宜时，根系贮存的淀粉一类高分子碳水化合物水解，除了自身用于生长活动消耗外，不断地输送到萌发的芽中。但也有人认为

（青木智，1982），根颈部贮存的碳水化合物主要是消耗于新梢生育上，和新梢生育关系密切，而根部贮存的碳水化合物则是自身消耗。

除此之外，据近年来的研究证实，在根系的极复杂的生化变化中，还包括能合成蛋白质，这就为根系的生理作用增添了新的内容。

此外，木本植物的根系常与菌根（my－corhiza）共生，茶树也有类似情况，有真菌共生可使根系不受积聚在土壤中有毒物质的危害。根菌在印度发现有茶蚀根菌的一个种〔Rhizo－phagus thed（Zimm）But－ler〕，它在内生菌根中以分枝状和囊泡状存在，而且只存在于白色或米色细根中。强光、土壤中缺氮和磷，菌根感染增加；光线低于全光照20％，土壤高度肥沃，菌根感染减少。土壤环境中微生物丰富，有利于菌根的生存和发展。根菌还可以分解土壤中茶树根系无法吸收的物质，使之能为茶树根系所吸收。

茶根根系在年发育周期内的生育活动，与地上部的生育活动有着密切的关系。根据津志田藤二郎（1982）等的研究，萌芽前根的细胞激动素含量最高，萌芽后逐渐减少，每一株苗的根中细胞激动素平的含量也以萌芽期最高，以后逐渐降低。研究还证实了活性最强的细胞激动素是与玉米素吸收光谱和比移值相一致的激动素。因此，说明了当萌芽时，根系所含的细胞激动素，通过木质部向芽中输送，促进芽生长点的细胞分裂，这对新梢的生育起着极为重要的作用。而且根系和地上部分生长和休止期有互相交替进行的现象。当地上部分生长停止时，地下部分生长最活跃；地上部分生长活跃时，地下部分生长就缓慢或者停止。5－6月份，地上部分新梢生育比较缓慢时，根系生育则相对比较活跃，10月份前后地上部渐趋休眠，此时则根系生育达到最活跃阶段。这种交替生长现象的产生，是由于根系生长是在碳水化合物丰富的情况下进行的，叶片通过光合作用合成的碳水化合物对芽的伸育作用较小，而主要是促进根系的发育，当新梢发育生长期间，碳水化合物又只能供地上部分的消耗，对根的输送就少，作用不大，当新梢伸育停止后，多余的碳水化合物就可以供给发根，从而造成发芽和发根的交替现象。据观察，在浙江杭州的气候条件下，茶树根系在3月上旬以前，生长活动很微弱，3月上旬到4月上旬，根系活动较明显，4月中旬到5月中旬，地上部分生长活跃时，根系的增长很少，以后6月上旬、8月中旬、10月上旬，根系的增长都比较快，尤其是10月上旬由于此时地上部分生长已开始休眠，故根系的生长特别旺盛。茶树根系的冬季休眠并不明显，在天气最冷的1－2月份里，仍然有一些白色的吸收根出现。日本大石贞男的研究，也证明了具有类似的生长交替出现的情况，如图9－29所示。

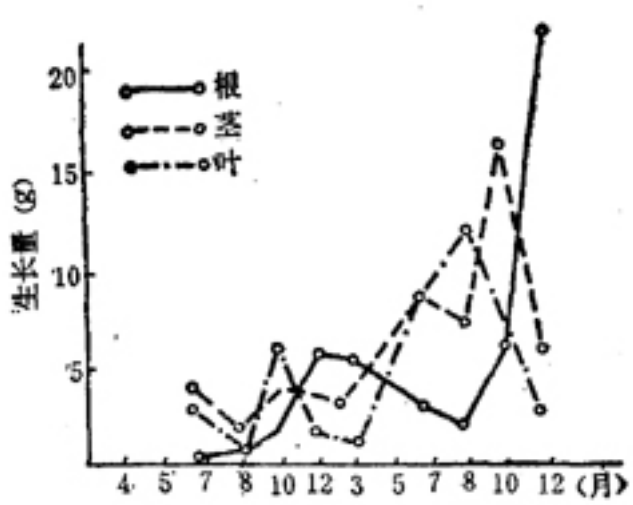


图9—29　茶树各器官不同时期生长量

根系的死亡更新主要是在冬季的12－2月休眠期内进行。茶树的吸收根，每年都要不断地死亡，同时也不断地发生，这种担负着茶树主要吸收任务的根系不断更

新，使它能保持旺盛的吸收能力。据观察，一年生茶苗的吸收根，12月份平均重量为9．2g，到次年2月就下降到8．6g，3月份以后，新吸收根的生长则超过了死亡率。

茶树根系生长活跃的时期，也是吸收能力最强的时期。因此，掌握生长活跃开始的时期进行耕作、施肥就能取得良好的效果。

茶树根系可分为：主根、侧根、细根和吸收根。主根是由胚根生长发育而形成的根系，主要是向土壤下层伸展的；侧根上的分枝根系，随着树龄的增加，侧根分枝级数增加，它主要起支持和输导的作用；细根是由侧根上分枝的，根径在3㎜以下的根系，它主要起输导作用；吸收根多呈乳白色，上面密布根毛，它起从土壤中吸收水分、养分的作用，是根系中最活跃的部分，其细胞多是薄壁细胞，输导组织也只有一些原生木质部和韧皮部，次生结构很不发达。这几种根系在不同的条件下，其形态和分布状况也是不一样的。

茶树根系在土壤中的分布，因茶树品种、年龄时期、环境条件和农业技术措施的不同而不同。

不同的茶树品种，在相同的土壤中生长，根系分布的深度和幅度有很大差异。据福建农学院在福安县的调查表明，在同一质地的冲积土中，同样为二年的大白茶和菜茶，根系分布却不同。大白茶根系分布深度比菜茶深16㎝，侧根分布范围比菜茶大6倍；安溪铁观音品种的根系分布则较广而深，而毛蟹品种的根系分布却多在土壤表层。

茶树年龄不同，根系的形态和吸收根集中的部位也不同。

幼苗及幼年期的茶树根系（图9－30），为明显的直根系，主根比较发达，侧根在二年生以前，分布范围不广。二足龄以前主根长度超过地上部枝干长度。三年生茶苗侧根开始旺盛生长，向四周发展，分布范围超过树冠幅度，据浙江十里坪茶场对幼龄茶树观察，二龄茶树主根长度为42厘米，侧根水平分布为30㎝；三龄茶树主根长度为56㎝，侧根长度为58㎝，到第五年茶树侧根已布满整个1．5m的茶行间。

成年茶树的根系由直根系类型逐渐转变为分枝根系类型（图9－30），由于侧根的级数不断增加，向四周呈放射状扩展更大，行间根系互相交错。而且侧根逐渐加粗与主根没有显著区别，此时生长在质地疏松的土壤中，主根可以深达2m以下，侧根分布范围约为树冠的1．5倍。

衰老茶树的根系是向心生长的。因为这时根系的更新能力已经很弱，离根颈愈远的根系如吸收根、细根还有小的侧根则逐渐死亡，又得不到新的根系补充，逐渐只剩下一些较粗的侧根，只能在靠近离根颈近的主轴中心部位重新发生新的细根或侧根，但是这种能力，也随着树龄的增长而减弱，以致最后仅在离主轴很小的范围内，有几根粗大的侧根，分生出成簇状着生的一点细根，而在根颈部附近着生的细根最多，说明这部分是分生能力很强的部位。人们常常利用这一部位，进行根系的更新。此时的根幅小于树冠幅度。

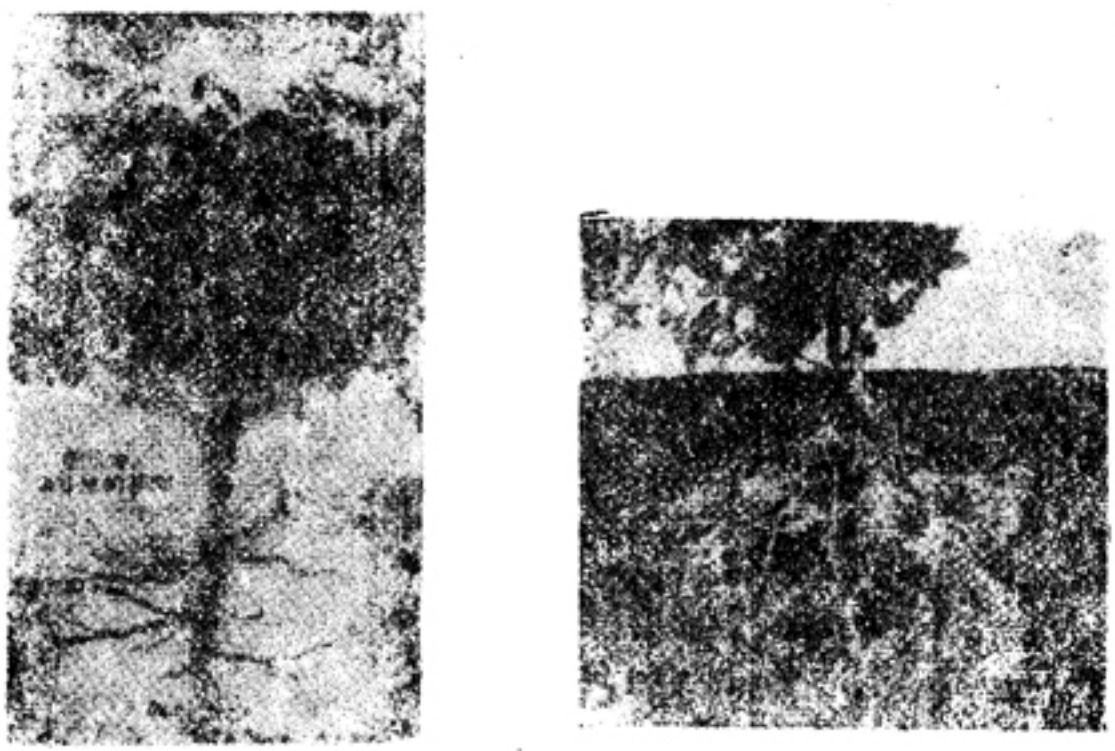


图9－30　茶树的根系（左——直根系，右——分枝根系）

衰老茶树进行树冠改造更新，不仅可以促进地上部生长新的枝干，同时还可以促进地下部根系的更新，当然这种更新能力是随着管理水平、肥力情况和树龄等而变化的。

根据湖南省茶叶研究所对不同年龄茶树根系的观察，可以说明上述问题。

据观察可以说明：

（1）不同年龄的茶树，吸收根集中分布的深度不同。

（2）从幼年到成年阶段茶树吸收根集中分布的部位，由根颈部附近逐渐向行间发展，衰老茶树则逐渐向内缩减，台刈以后吸收根又再向外、向下发展。

（3）吸收根主要分布在土壤表层下10－30cm处，在0－50cm土层内，吸收根的重量超过吸收根总重量的50%。

幼年期的侧根和细根多分布在地表层，深层很少，随着树龄的增长，下层分布逐渐增加。从水平分布来看，一般在六年生以前，在主轴附近分布多，但随着树龄的增长，主轴附近分布比率有所减少，树冠外缘部分却有增加的趋势，到八年生以后，没有树冠覆盖的行间细根的比率高。根量是随树龄增长而增加的。但是根系的发育、分布随品种、土壤物理性、管理水平、栽培方式等而改变的。

土壤的物理性和化学性，对茶树根系的生育状况，有着重要的影响，因为根系分布在土壤里，土壤的性状对根系的生育关系十分密切。不同的土壤质地，茶树根系伸展的浓度、范围不同。在粘重板结或底土为母岩的土壤上，根系不易向下生长，仅有少量侧根或细根，沿着缝隙向下伸展，所以根系分布很浅，易受环境条件变化的影响。而在砂性土壤上，根系既深且广。但是土壤砂性愈强，甚至含有砾石，其水分含量（毛细管水）少，就会形成根系深而长，但细根、吸收根很少。因为根系的生育不仅要求有适宜的地温（据日本研究认为，茶树根系生育最适宜的地温为25－30℃，在地温10℃以下时不发根），而且还需要土壤中有氧气，氧气含量在土壤中必须要求10%以上，根系才能迅速生长。土壤含水

量应在60－75％，才能促进新根生长。因此，土壤中的三相比关系应当恰当，一般认为土壤空隙度应当在30－50％左右是合适的，如果水分含量多，空气少，生长就差，甚至会烂根。如果水分少，生长也不会好。当土壤中空气含量和水分含量达到平衡时，根系就能很好地生长。

土壤的类型不同，根系分布也不同。在河谷冲积土上生长的茶树根系可达2m以上，而在粘土和有潜育层的土壤上有的还不超过50cm，显见改良土壤的重要性。

土壤的pH值大小也影响根系的分布，生长在中性或微碱性土壤上的茶树根系发育不良，长势细弱，甚至在幼苗期根系就会萎缩而死亡。而在酸性土壤上生长的根系则比较发达。

茶树自身的性状差异和繁殖方式也对根系生育有很大的影响。据苏联Лоядбед.B.(1982)的研究(图 9－31)可以看出，种子繁殖的根系比扦插繁殖的根系茂盛，尤其是吸收根发达，而且深层土壤中也有相当数量的吸收根，根的总量也低于种子繁殖的茶树。尤为明显的是扦插繁殖的茶树没有明显的主根，而是在插穗伤口愈合部位的周围轮生单层根系而发育成向四周伸展的侧根，所以扦插繁殖的茶树根系水平分布较好，而向土壤深层发展则较差。

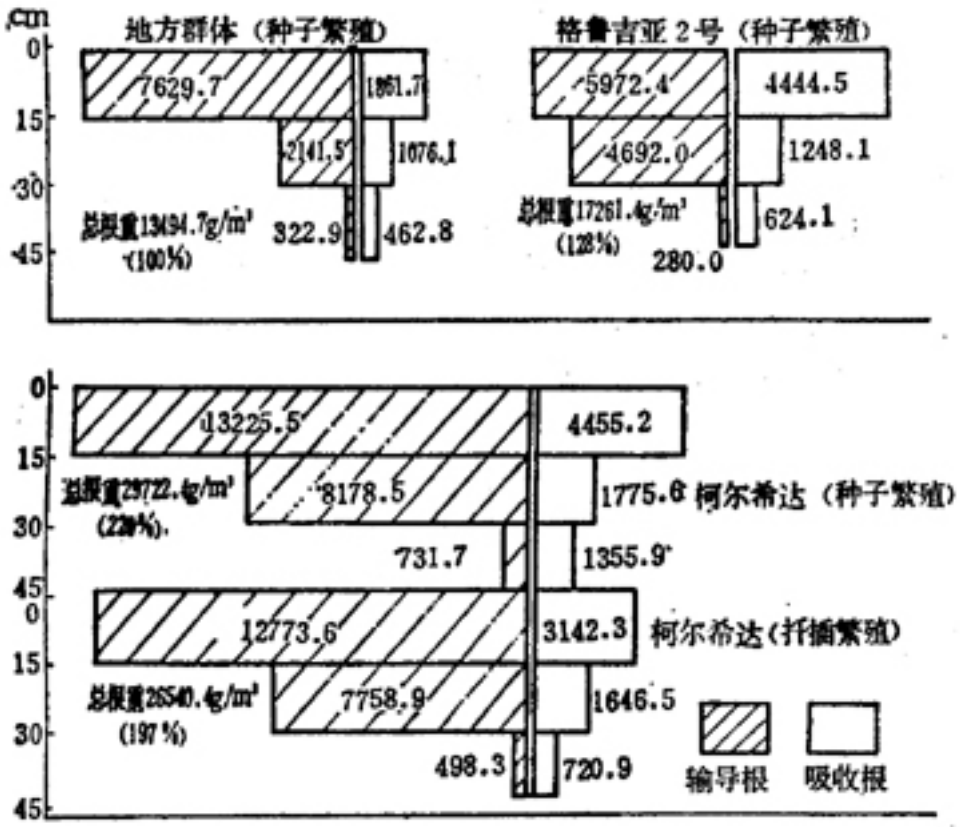


图9—31　不同品种和繁殖方式根系的垂直分布

即使同样是种子繁殖的茶树，柯尔希达品种的根系就大大超过格鲁吉亚2号，但格鲁吉亚2号品种的吸收根量和分布情况却接近于柯尔希达品种。

另外，根系有较强的趋肥性，肥沃、疏松的土壤根系密集，生长良好；而在贫瘠的土壤上生长的则根系少，尤其是吸收根总量少。施肥后，根系又向肥料集中的土层里伸展，这是植物与环境长期统一的结果，所以施肥能对根系发育起重要影响，在恰当的N、P、K配比下，根系重量相差2－3倍，特别是细根多对吸收有利。

在生产中，如果经常浅施化肥，而很少施用有机肥料，则吸收根多集中在土壤表

层。经常深施基肥的，则相应吸收根集中部位向下层伸展。在坡地上，常只在上坡施肥的，则吸收根集中于上方。

茶树种植方式同样会影响根系的生育。在同一条幅的茶树株距间根系生长不良，而行间根系伸展则较好，所以双条播的茶树根系几乎只有一面较发达，其余三面根系发展受到抑制。

茶树根系被切断后，都有愈合和重新发根的能力。据福建省茶叶研究所的研究认为，以7月份根系被切断后发根最快，剪断后断面愈合时间仅15天左右，发根时间仅25天左右，最快的于剪断后10天即完全愈合，生出白色瘤状物，第12天即开始发根，从愈合组织上生出乳白色锥状幼根。切断后6个月时间，新根已经形成根径达0．2－0．3cm的细根100多根，所以根系的再生能力是很强的。

综合上述影响茶树根系生育的情况，影响最大的外部因子是温度、养分和水分。生产中如能正确调整好这三个因子的状况，尤其是抓好养分的供应，那么增产提质是有可能的。

3. 茶树的开花结实

茶树开花结实是为繁殖后代的生殖生长。茶树的一生是经过多次开花结实过程的，一般生育正常的茶树是从第3－5年开花结实，直到植株死亡每年进行。茶树开花结实的习性，由于品种、环境条件不同而有差异。有的茶树品种，如政和大白茶、福建水仙、佛手等品种是只开花不结实，或者是结实率极低的品种，即一般称之为不稔性（不育性），这些都是属于无性繁殖品系，但茶树多数品种都是可以开花结实的。不同品种其开花结实性状很有差异。在环境条件优越的情况下，幼年茶树营养生长旺盛，开花结实迟。但是在不良环境条件下生育的幼年茶树，如干旱、寒冻、土层浅薄、管理水平低等，常会引起早衰而提早开花结实。据在安徽皖东地区调查中发现一株四年生的茶树，开花数量达2kg之多，许多二年生的茶树就已大量开花。

茶树的花芽，是在当年生或隔年生的枝条上的叶腋间发育的，并且着生在营养芽的两侧，每个叶腋间可以着生1－4个花芽。花芽的分化，是在6月中、下旬。但是花芽的分化期的确定是很不一致的，如：Goff认为，芽的生长点稍有不规则的发育，即是分化时期；Drinkard认为，芽的生长点呈现有皱纹状态即为花芽分化期；Bradferd认为，第一步是芽的生长圆锥体急速地伸长，生长锥顶部圆形，并且维管束和髓肥大；Tuftsand Morrnw认为，圆锥体生长点决定性地增厚，就是分化第一步；江口认为，生长的圆锥体出现决定性增厚是分化第一期，生长点稍突出不规则的发育为第二期，生长点表面出现平坦为第三期，第一、第二是分化初期的特征，第三期是决定性特征；Elassman和宫泽文吾则认为，生长点稍突出的顶点部分表面平坦而出现不规则的形状就是花芽分化期。从解剖情况来看，应是在芽的纵剖面上生长点出现不规则的突起就是花芽的分化期。

花芽发育成花蕾的过程是：首先花芽的生长锥开始分裂，其最外面的两个叶原基，发育成为苞片，花芽体积开始膨大；随着生长点细胞的不断分裂形成了萼片；当萼片分化发育的同时，出现花瓣的原始小突起；花瓣的不断分化形成，使外形体积增大，并使鳞片展开；当花瓣分化发育时也连同中同呈现凹凸状雄蕊的原始体；以后出现雌蕊原始体，并逐渐分化为花药、花丝、花柱和子房，完成一枚完整的花蕾。从花芽的分化到花蕾的出现约需20－30天时间。一般在7月下旬至8月上旬就可以看

到直径约2－3㎜的花蕾。

花芽从6月份开始分化，以后各月都能不断发生，一般可以延续到11月，甚至可以延续到次年春季，不过愈向后推迟，开花、结实率都极低。以夏季和初秋形成的花开花和结实率较高。

茶树的开花期，在我国大部分茶区是从9月中、下旬开始，有的在10月上旬开始开花，这样从花芽的分化到开花，大约需要100－110天的时间。9月到10月下旬为始花期，10月中旬到11月中旬为盛花期，11月下旬到12月为终花期。个别茶区如云南的始花期在9－12月，盛花期在12－1月。开花的迟早因品种和环境条件而异，小叶种开花早，大叶种开花迟；当年冷空气来临早，开花也提早。在天气好的情况下，还有少数花芽越冬后在早春开花，这是由于某些花芽形成时期较迟，遇到冬季低温，花芽呈休眠状态，待到春季气温上升，就恢复生育活动，继续开花，但是，这种花发育不健全，很快就会脱落。由此可见开花与气温条件关系很大。

一般花蕾膨大现白色到始花初开约需5－28天，平均约为15天。由初开到全开需1－7天。由始花到终花需60－80天，此时间的长短与当时的气候条件关系很大。开花时的平均温度为16－25℃，最适宜的温度为18－20℃，相对温度为60－70%。如果气温降到－2℃，花蕾便不能开放，降到－5－－4℃时，就会大部分死亡。每天开花时间从早晨6－7点开始增多，11－13点是开花高潮期，午后逐渐减少（图9－32）。一天中开花最多的时间，往往也是昆虫最活跃的时间。据江西省修水茶叶试验站的观察，各个不同的品种，开花的持续时间和盛花期的延续时间是有较大的差异的，其中宁州大叶种花期最长可达78天，盛花期可以延续32天；最短的是团叶种，花期只有45天，盛花期只有15天。即使同一品种，由于花蕾的着生部位不同、花芽分化的气温不同，开花期也有显著差异。每朵花从乳白色的花蕾到花瓣完全张开，需要2－5小时不等，从花瓣张开到凋落约需要50小时。

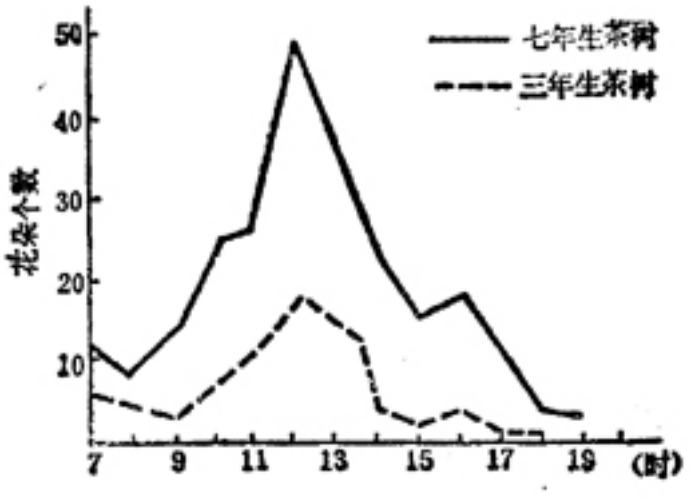


图9－32　茶树一天中的开花动态

茶花开放有一定次序，主枝上着生的花先开，侧枝上着生的花后开。就同一叶腋间，其开花次序则不太规则，一般是叶芽主轴上的花先开，由辅助花芽（即由花梗的鳞片处着生的花芽）发育成的花后开。通常先开放的花生活力较强，结实率也高。

当茶花尚未开放时，花药也未裂开，柱头也是干燥的，待花瓣开放后，雄蕊暴露于大气中，这时花药的膜内壁细胞失水而体积减少，由于内外侧细胞壁的厚薄不同，产生不均匀的收缩，使花药破裂，花粉粒散出。同时柱头湿润，蜜腺也分泌蜜汁，芬芳的花朵诱来了昆虫，借助昆虫的传播，将花粉粒传播到另外花朵的柱头上进行异花授粉，这就是授粉过程。

茶花在自然情况下主要是依靠蜜蜂、苍蝇、蚂蚁、甲虫等昆虫授粉，其中以蜜蜂最多。这些昆虫活动最旺盛的时期是在开花盛期，到终花期天气已较寒冷，昆虫活动不及初期多。另外在下雨或空气潮湿的情

况下，也会大大影响昆虫的飞翔活动，由于这些原因茶花授粉率较低，这也是茶树花多而结实率低的原因。关于风力是否参与茶花授粉问题，一般认为茶花花粉直径有45μm，重而大，潮湿而微带粘性，在一般天气，它从花药上落下来以后就撒到叶片、枝条和地面上，遇到下雨时就从植株上被冲洗到土壤中去了，很少在空气里飞扬，而只有在特别适宜的气候条件下，在干燥有风的日子里才有携带花粉的可能，因此，茶树风媒授粉是受到限制的。

茶花虽然是两性花，但自花授粉的情况是很少的。自花的花粉传到柱头后，花粉发育力极差，不能很好进行授精过程而结实；即使偶尔能结实，也容易落果，所能得到的种子生活力很弱，往往在幼苗的早期就死亡或者茶苗生长衰弱。

由于茶树具有异花授粉的特性，人们常用杂交的原理选育新品种。但是在授粉时必须注意到花粉粒的生活力。据湖南农学院观察结果，不同茶树品种花粉的生活力差异很大，从表9－23的结果中可知，前二个有性繁殖的品种，其花粉生活力较强，花粉管伸长好，所以结实率高，而后5个品种，在长期无性繁殖的情况下，花粉粒生活力极低，只有2－6%能萌发，而且即使萌发的花粉粒，其花粉管也很短，只有有性繁殖品种花粉管长度的1／25－1／20，所以结实率极低。另外，在进行人工授粉时，应当贮藏好花粉，因为花粉粒的生活力虽然很强，但在良好的条件下贮藏会大大提高花粉粒的发芽率，如湖南农学院试验结果认为，贮藏在干燥的条件下，虽然经过两个月，仍然有55%的发芽率，一般露天放置，经过24天也尚有77．2%的发芽率。

表 9－23　不同茶树品种花粉生活力

（湖南农学院）

品种	花粉粒大小(μm)	萌发(%)	花粉管长(μm)
乐昌白毛茶	38.5	77.8	2310
坦洋菜茶	41.5	93.7	2586
奇　　种	37.5	4.3	81
白 观 音	37.2	3.8	128
毛　　蟹	41.3	1.9	110
梅　　占	37	5.9	100
政　　和	36.7	3.2	
安化中叶种	33.5	15.8	2780

当花粉粒落在柱头上时，柱头上有各种糖类和酶，花粉粒由柱头上吸水于2－3个小时内就很快发芽，发育成花粉管。花粉粒的萌发和生长过程中，糖是其呼吸作用的基质和花粉管壁的材料，在花粉生长过程中，绝大多数有效糖是一般的蔗糖，成熟的花粉粒中游离态糖几乎都是蔗糖。在花粉萌发时一些可溶态糖酶的活性显著增加，直到花粉粒生长后期，酶仍保持高度的活化。当花粉粒生长过程中蔗糖含量迅速减少，所以花粉管生长时必需有外源糖的供给，才能使花粉管继续生长，此时柱头上的糖就成为花粉管生长必不可少的物质。

花粉管发育伸长，沿花柱内腔向下伸长至房到达胚珠，然后经珠孔进入胚囊。此时处于花粉管内的精核细胞，在花粉管破裂后，被溢出而进入胚囊内，其中一个与上卵细胞进行受精作用，发育成胚，另一个精核细胞与极细胞受精，发育成胚乳。受精后不久，花冠、雄蕊与花基部分离并脱

落，柱头和花柱变成棕色，干枯而不脱落，萼片紧紧地把已受精的子房包裹起来，子房便开始发育。如遇低温寒冷时，子房便进入休眠状态。休眠期根据开花期的迟早，有3－5个月不等。没有受精的子房，开花后2－3日即行脱落。

受精的卵细胞称为合子，它首先横向分裂，形成两个细胞，以后靠近珠孔的一个细胞，进行连续分裂，形成胚柄。同时，使另外一个细胞被推向胚囊的中央，这个细胞进行反复的分裂，形成原胚；另外一个受精的极细胞也不断地分裂，形成许多含有大量营养物质的薄壁细胞——胚乳，从而为胚的发育，准备了大量养料。由于这些细胞的分裂、扩大，使子房增大，子房的外表皮逐渐发育成为果皮。

翌年4－5月份，原胚继续发育，首先分化出子叶，在两片子叶之间分化成胚芽，胚芽的下端细胞也分裂，逐渐形成胚轴和胚根，形成一个完整的具有子叶、胚芽、胚茎、胚根的胚。胚的分化形成，依靠胚乳供给营养物质，所以胚的发育过程中，胚乳逐渐被胚所吸收，最后完全消失。另外胚珠的外珠被分化形成外种皮，内珠被分化形成内种皮，内珠被外的维管束发育形成发达的输导组织。这些分化从4月开始到5月才能稳定。6－7月间果实继续生长，胚乳被吸收，子叶迅速增长。这时果皮内有石细胞，这标志着果皮组织已趋稳定，并且石细胞的数量愈到后期愈多，使果皮固定，而且使果皮的硬度增加，从外观上，果皮也由淡绿－深绿－黄绿－红褐色转变。

8－9月间，子叶吸收了所有的胚乳，种子内部已没有游离的胚乳存在，外种皮变为黄褐色，种子含水量在70%左右，脂肪含量在25%左右，此时的茶子已达黄熟期。

10月份外种皮变为黑褐色，子叶饱满而且很脆硬，种子含水量在40－60%之间，脂肪含量为30%左右，果皮呈棕色或紫褐色，果皮水分散失的情况下，开始自果背裂开，这是种子的腊熟期，此时即为种子可以采收的标志。

从花芽形成到种子成熟，共经过约一年半左右的时间，而且从6月到12月的6个月时间中，一方面是当年的茶花孕蕾开花和授粉，另一方面是上一年受精的茶花发育形成种子并成熟的过程，所以二年的花果同时发育生长，这是茶树生物学的特性之一，而且都是大量消耗养分的生理和生长活动过程，因此它对茶树养分的供应要求是很高的，往往会抑制营养生长，新梢不能生育。

茶树开花数量虽然很多，但是能结实的仅占2－4%，其主要原因是：

（1）茶树是异花授粉植物，柱头比雄蕊高，自花授粉困难，而且具有不育性。10月份以后气候渐冷，昆虫活动能力低，花粉传播受到限制，一些花芽分化时期晚的茶花，授粉机会少，所以9、10月份开花的结实率才较高。

（2）花粉有缺陷。根据科汉斯徒尔特在细胞学方面的研究认为，茶花花粉粒在其发育的最后阶段，会有发育不规则的现象，因为一般双子叶植物的花粉母细胞，在最后阶段经过3次减数分裂，而成为4个细胞，称为四分体，但是茶树这种分裂常出现不规则的现象，形成2个或3个细胞，这种花粉粒是处于退化的状态。不正常的花粉粒呈赭色或黑色，有缺陷的花粉是不能发芽的。

另外，也有的是因为胚珠发育不健全而引起落果，这种花即使授了粉也会落掉。

（3）外界不良环境条件影响。阴雨天气花粉的传播受到限制，即使在柱头上也易掉落或不能发芽。气温低也影响花粉粒

发芽。另外养分供应状况也会影响授粉和落花落果。

据苏联K·巴赫达兹的研究，各个时期都有落果，特别是幼果阶段落果数量最多。

自然落果消耗养分，为了减少花果数，使养分集中于新梢生育，现在很多地方采用“乙烯利”进行疏花蕾，其方法是在盛花期的10月下旬至11月中旬，将乙烯利配成600－800ppm的溶液，喷洒在茶树上，可以除花，效果达到70－90%。但目前由于使用时间不长，对茶叶品质、产量以及茶树生育影响研究不多，尚须进一步探讨。

4．茶子的萌发过程

茶子在茶树上到霜降前后成熟，大致在10月中旬前后即可采收。但刚采收后的茶子，播入土中并不能立即发芽（在适宜的条件下，只有少数可以发芽），因为刚采收的茶子，外表上虽然已成熟，但还需要经过一段后熟期，才能完全成熟，还需要在后熟期内，茶子进行一系列的复杂的生理生化变化，如水分进一步减少，各种酶的活性进一步降低，呼吸作用减弱，并使原生质胶体处于凝胶状态，从而促进种子呈休眠状态，这一过程称茶子的后熟作用。通过后熟期的茶子发芽率高。后熟期的长短主要决定于茶子内部的生理变化情况，以及外界环境条件影响程度。根据安徽农学院茶业系的试验，在外界条件适宜时，茶子经过20－30天，就能完成后熟期，但是在外界条件下适宜时，后熟期就要延长至四五个月之久。

茶子的寿命很短，大约只有一年左右。所以茶子采收后，应当及时去除果壳，并立即播入土中，或者创造适宜的条件进行贮藏，让茶子在良好的环境中通过后熟期，以提高其发芽率。

通过后熟作用的茶子，还必须有一定的发芽条件才能萌发。我国大部分茶区，从秋季茶子采收后立即播种的，大约经过4—5个月时间才能萌发；茶子经过贮藏春季播种的，在土壤中也要经过一个多月时间才能萌发（指未经催芽处理的茶子）。因为冬季和早春，气温很低，茶子的呼吸作用微弱，种子呈休眠状态，不能进行活跃的生长，即使在气温较高时播种的茶子，在土壤中还需要有吸收水分，进行活跃的生理活动的过程，亦即是茶子萌发生育的“准备”阶段，才能开始萌发、生长。

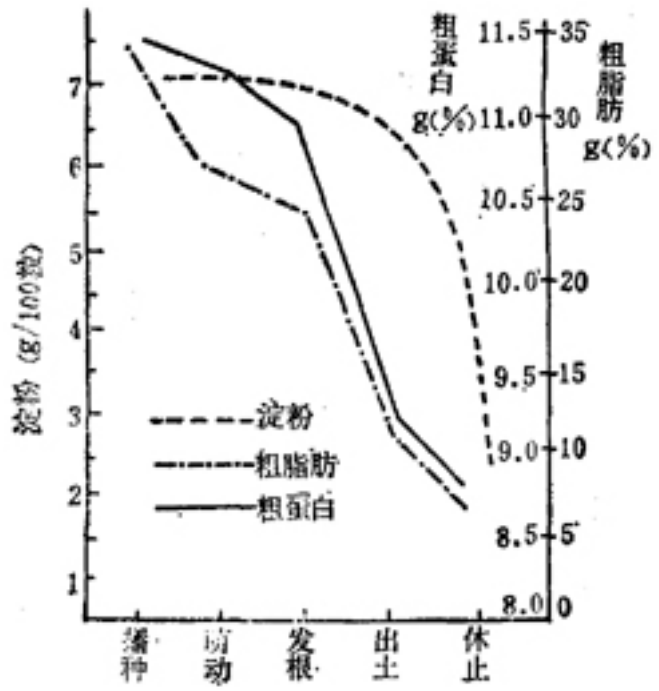


图9－33 茶子萌发时有机贮藏物质的含量动态

茶子从休眠状态到萌发，不仅仅是形态上的变化，而且是茶子中许多内含物，发生着深刻的生物化学变化。当茶子开始萌动时，酶的活性显著增强，茶子中贮藏的三大主要成分：脂肪、淀粉、蛋白质等高分子化合物都趋于水解，并转化为可溶性糖、酸和氨基酸。在转化过程中，物质的一部分被当作呼吸基质而消耗释放出能量，而另一部分则被分解、运转到胚内作为新分裂形成细胞的组成物质。据浙江农业大学茶叶系和中国农业科学院茶叶研究所1964

年的研究，茶子萌发过程中子叶贮藏物质的变化如图9－33所示。由图可见三大成分在茶子萌发时都有明显的降低。而代谢的中间产物如有机酸的总量，却显著地增加，有机酸的种类也不断增多，象呼吸作用的重要中间产物柠檬酸、苹果酸的含量，都比茶子中的含量有很大增长，特别是丙酮酸的含量增加。证明此时茶子具有旺盛的代谢作用。从这一材料中也可以看出，根中的有机酸含量高，说明了茶子萌发初期胚根的生育是很旺盛的。

由于茶子萌发时尚不能由根系吸收外界的营养物质，只能依靠子叶中贮藏的物质，供给细胞分裂和呼吸作用，所以呼吸作用的加强，其物质来源都是消耗子叶中的干物质数量，故茶子萌发过程中干物质的变化是很大的，从一粒茶子到第一次生长休止时，子叶中干物质量的减少约76%。

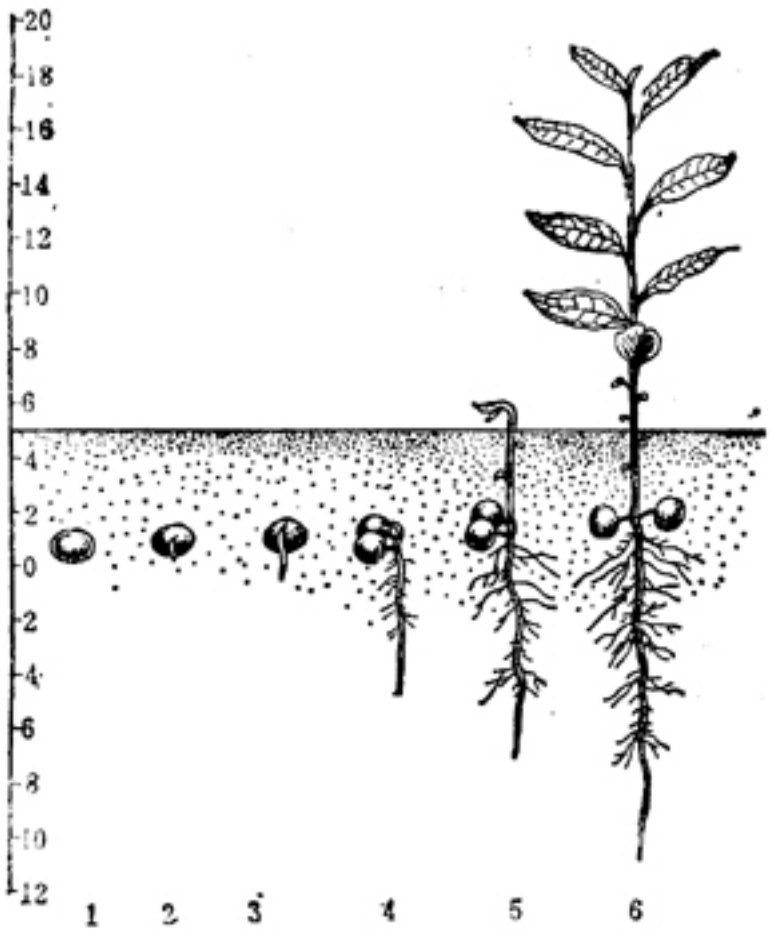


图9－34　茶子的萌发过程

1.播种后的茶子　2—4.种皮破裂胚根伸出　5.上胚轴伸长出土　6.展叶休止

茶子内部进行一系列的生化变化的同时，在外部形态上，也表现出不同阶段的不同形态特征。图9－34是茶子萌发过程形态的变化。首先，茶子吸水膨胀，最后导致种皮破裂，这种种皮的破裂既便于种胚吸收水分，又造成了种胚直接与空气接触的环境条件，对茶子萌发很有利。在茶子吸胀的同时，胚在子叶中的贮藏养分，转化为可给态的条件下，胚的生育有了物质基础，则胚根首先开始伸长，当伸出种皮而接触土壤后，开始向下层土壤中伸展，这样就能使植株首先固定在土壤中，并加强吸收水分的能力。此时，子叶柄伸长，使子叶张开，胚芽便可伸出种壳向上生长。

胚根向下生长40－50天后，进入休眠期。休眠期很短，一般约10天左右。在休眠期里的根尖呈褐色，生长膨胀不明显，不分泌粘液，根冠干瘪或皱缩。在胚根休眠

以前，上胚轴呈休眠状态；胚根进入休眠时，侧根开始发生，同时上胚轴也开始向上伸长，使幼芽钻出土面。胚根休眠是地上部与地下部交替生长调节的过程，而侧根和次生根的形成，又与地上部的活动密切相关。

胚芽在土壤中时，往往倒转呈鱼钩状，避免生长点被土壤碰伤，上胚轴伸长，将胚芽推出土面，这时的胚芽才能伸直向上生长。

胚芽在生长过程中，首先展开的是2－4片鳞片，鳞片的叶腋处，均有很小的胚芽，作为后备生长点，当顶芽受损失时，这些生长点均可发芽。随后再生出鱼叶，鱼叶展开后才展开真叶。鳞片和新梢的鳞片一样是发育很不完全的叶子，维管束组织不发达，分生组织很快就失去分生能力。因此，它在外形上表现的比较细小，不具有真叶的特征，它在种子时期就已形成，真叶的分生组织持续时间较长，直到叶片老熟时活动才减慢，它是在茎生长完全露出地面以后，并同化了环境条件，重新形成的叶原基发育而成的。鱼叶的发育程度比鳞片好，它的形态介于真叶和鳞片之间。

茶苗出土后，展开3－5片真叶时，顶芽即形成驻芽，此时称为第一次生长休止期。休止期约经过2－3周，随后即开始第二次生长。

茶苗第一次生长休止时，地上部分高度约为5－10cm，最高可达到15－20cm，根系长平均10－20cm，最长达20－25cm，但植株高度却因品种不同、种子大小、播种方法、各地气候、土壤条件及管理水平等因子影响而有差异。幼苗在第一次生长期间，为了尽快地从土壤中吸收水分、养分，地下部分的生长比地上部分大，因此，在第一次生长休止时，地下部分的长度一般为地上部分的1－2倍。

在长江中下游茶区，茶子在土壤中大约在4月中、下旬，胚根开始生长，5月上、中旬大部分茶子胚根可以萌动，并且上胚轴伸长，可以见到胚芽，到5月中、下旬，胚芽已大部分伸长，但只有少数出土，6月上、中旬茶苗大部分出土，并逐渐展开真叶，6月下旬至7月上旬前后第一次生长休止。南方茶区略有提前，北方茶区稍有推迟，但相差不太大。

茶子萌发过程必需的三个基本条件是：水分、温度和空气，三者缺一不可，播种后常因某条件不能满足需要而造成萌发延迟甚至茶子霉烂。

茶子萌发的首要条件就是要有足够的水分。因为茶子的外种皮很厚，子叶要充分吸水后膨胀才能机械裂开。同时，子叶内的贮藏物质需要水解，通过呼吸作用等生化变化转化为胚生长发育所需要的组成物质，而且无论是胚根、胚茎或是胚芽，细胞的分裂、增长都需要水分，从图9－35可以看出，在茶子出土以前，随着含水量的增

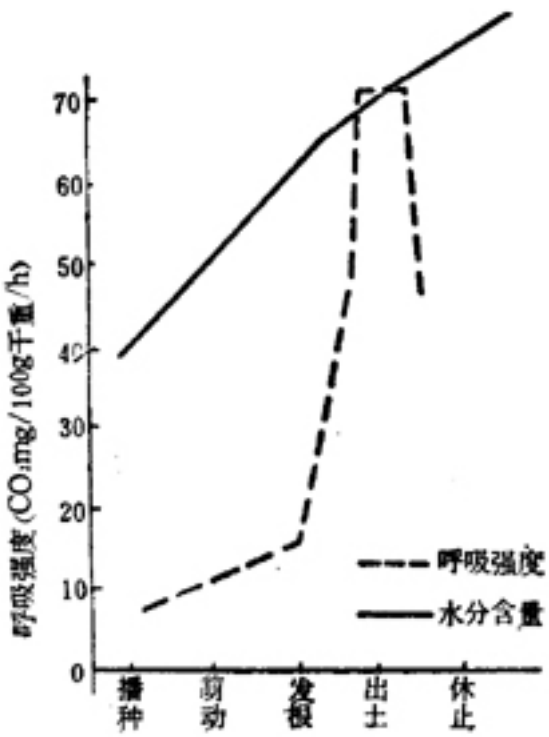


图9－35　茶子萌发过程呼吸作用与含水量的关系

加，呼吸作用迅速增强，而处于休眠状态的

茶子，含水量仅30－40%，其呼吸作用也很微弱。因为含水量低，细胞的原生质胶体具有较强的粘滞性，则一切生物化学变化和生理作用就不能顺利进行，呼吸作用也不能加强，只有当茶子从外界大量吸收水分后，便原生质从凝胶变成溶胶状态时，呼吸作用才能增强。当茶苗出土后，由于子叶中物质消耗很多，呼吸基质已很少时，呼吸强度才趋于下降，与含水量上升呈相反趋势。但是，土壤中含水量过高时，茶子也不能发芽，甚至霉烂，因为种胚全部浸泡在水中，长期不能通气，变为无氧呼吸状态，物质消耗大，而获得的能量小，多以热的形式散发出去，胚常中毒死亡。根据湖南省高桥茶叶研究所的测定，处于发芽的种子，含水量应在50－60%之间，所以土壤含水量应在土壤全容水量的60－70%以上，才能满足茶子萌发过程的需要。

即使有充裕的水分，如果温度不够，茶子仍然不能萌发。因为温度是影响茶子呼吸作用的重要因素，茶子萌发过程呼吸作用是随温度上升而增强的。因此，茶子的发芽率也随温度上升而提高。但是，当温度上升到一定限度时，发芽率反而低。因为低温时茶子内的酶促活性低，即单位时间内酶促转化的物质量少，随着温度上升，酶促反应速度亦逐渐增加，当温度增加到一定程度以后，如果继续增温，酶蛋白受到高温的破坏，酶就会发生变性，反而降低了酶促反应。同时，细胞的原生质，在高温条件下，也会产生蛋白质变性，所以上表中在45℃高温下不能发芽的茶子，重新置于最适温度条件下，也大多数不会再发芽，主要就是因为高温条件下蛋白质引起了不可逆的变性引起的。而在温度较低条件下不能发芽的茶子，移至最适温度条件下，仍可以发芽，因为其酶和原生质都没有受到破坏。根据观察，茶子一般在10℃左右开始萌动，发芽最适宜的温度是在25－28℃。

除了上述水分和温度条件外，茶子的萌发还需要有新鲜的空气，因为茶子在萌发时，呼吸作用逐渐增强，需要有充足的氧气供应。有氧呼吸可以产生较多的能量，供茶子萌发、生长活动。而无氧呼吸消耗的基质多，产生的能量少，而且生成乙醇，长时间的积聚这种物质使茶子中毒致死。所以要求播种前种子浸泡时，要经常换水，播种的茶园土壤要疏松，茶苗出土前，应当把板结的表土疏松，这一点在粘重的土壤上，尤应注意，使茶子能经常获得新鲜的空气。

（四）选种技术

早在唐代，陆羽在《茶经》中就写到茶树性状与茶叶品质的关系。宋代宋徽宗赵佶所著《大观茶论》说：“白茶自为一种，与常茶不同，其条敷阐，其叶莹薄。”这可视为茶树单株选种之始。公元18世纪，福建茶农创造出茶树无性繁殖法。从此，福建、台湾和浙南等茶区选育出一大批无性系茶树良种，有的至今仍在生产上发挥着良好的作用，例如福鼎大白茶、政和大白茶、武夷水仙、铁观音和毛蟹等。闻名中外的武夷名丛是茶树单株选择的范例。

随着科学的进步和生产上不断提出新的要求，茶树选种技术也有很大发展。从本世纪70年代起，茶树育种技术系统选种

为主逐渐转入以杂交育种为主的阶段。此外，辐射育种、多倍体育种和组织培养等新技术也先后被引入到茶树选种工作中来，作为茶树选种手段之一。

但是，实践中仍主要采用系统选种和杂交育种法。如全国茶树良种审定委员会1987年认定的22个新品种，全部是采用系统选种法或杂交育种法育成的。

茶树系统选种

茶树系统选种是从现有茶树种质资源（即品种资源）中，按照选种目标，选出优良单株，分别进行无性繁殖，并通过品系比较试验，从而育成新品种的方法。

系统选种的技术关键是要善于区分茶树的优良性状和不良性状，了解哪些是遗传性状，哪些是非遗传性状。

从产量性状看，一个高产品种必须具备的基本性状是：树冠大，分枝密，萌芽早，生长期长，发芽轮次多，生长速度快，芽叶比较重。也就是“大”、“密”、“早”、“长”、“多”、“快”、“重”是构成茶叶单产高低的主要因子。

从品质性状看，情况更为复杂，因不同茶类对品质有不同要求。一般说来，红茶类要求汤色红艳明亮，香味浓强鲜；绿茶类要求汤色嫩绿明亮，香味馥郁鲜爽；乌龙茶类要求汤色橙黄明亮，香味清高醇厚。根据上述要求，联系到茶树的性状，其选种的一般标准是：适制红茶的良种要求叶片大，叶色淡绿，芽叶中茶多酚含量高；适制绿茶的良种要求叶片较小，叶色绿或浓绿，芽叶中氨基酸含量高。

为了保证育种的质量，提高系统选种的效果，在选种目标确定之后，各项选种工作都必须严格按照一定的程序进行。系统选种的育种程序大体是：

第一步，选择优良单株。在大量茶树的自然杂交后代（或原始材料）中，根据植株性状初选优良的单株进行单株观测。观测的项目主要包括植株高度、幅度、树姿、分枝数、新梢长度、着叶数、叶色、叶片大小、单芽重、发芽密度、发芽期、抗寒性、茶多酚与水浸出物含量、发酵性能和单株产量等。再从中选出较有希望的单株。

第二步，初步无性繁殖。对入选的单株，进行扦插繁殖，以供品系比较试验之用。

第三步，品系比较试验。对供试品系进行初步产量比较与适制性试验。

第四步，品种比较试验。对入选品系与对照品种进行品比试验，其重点是小区鲜叶产量鉴定和制茶品质鉴定。

第五步，品种区域性试验。区试的目的是为了摸清新品种的适应性，以便确定其推广地区。区试的布置与内容，基本上与品比试验类同。为了缩短育种年限，区试与品试可同时进行。

第六步，品种鉴定与繁育推广。通过区试表现的品种即组织专家鉴定，报请全国茶树良种审定组织审定，并进行繁育，在适宜地区推广。

一个新品种的育成，经上述程序，前后大约需经历18～20年左右的时间。

茶树杂交育种

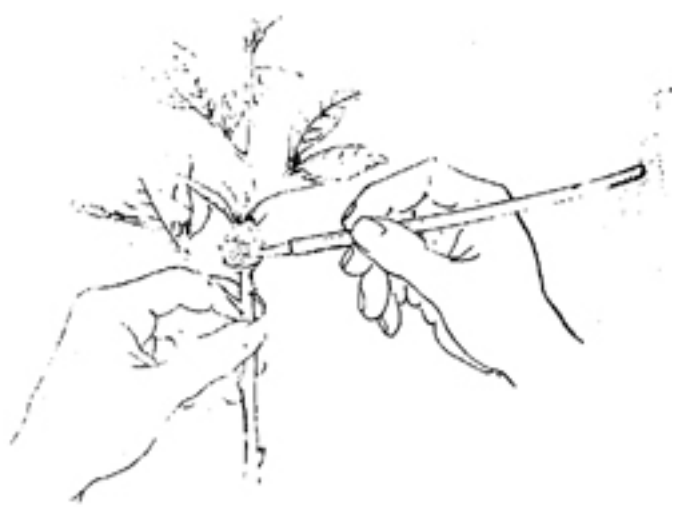
将具有不同遗传特性的茶树，通过雌雄性细胞的人工交配，产生杂交后代，再按育种目标进行选择，从而育成一个新品种，这个过程便称为茶树杂交育种。杂交育种是茶树育种的主要途径之一。国外大多数育成品种都是通过杂交育成的。目前，我国茶树育种也已从系统选种转入以杂交育种为主的阶段。



茶花套袋



茶花去雄



人工授粉

杂交亲本的选配关系到杂交育种的成败和育成品种的水平。通过杂交，可使父母本遗传基因重新组合或产生相互作用，从而导致出现综合亲本性状的新组合，或产生超亲本现象。基于这个原理，茶树亲本选配应掌握以下几个原则：一是父母本性状能相互取长补短；二是母本的结实率高，适应性强；三是双亲的开花期比较一致；四是根据选种目标进行选配，如要育成早生良种，则至少有一个亲本具有发芽早的遗传特性；五是亲本的亲缘关系远，一般亲缘关系愈远，出现超亲本的机率愈大。

茶树在杂交之前，应根据育种目标和亲本选配原则确定杂交亲本及杂交组织；并准备杂交用的工具和材料，如隔离纸袋（或隔离纱框）、授粉毛笔、小广口瓶、纸牌、剪刀、镊子和记录本等。在授粉前1～2天，从父本植株上采集含苞欲放的花蕾放入培养皿或牛皮纸袋中，携回置放于干燥之处。次日早晨，即可将花粉轻轻刷下，除去杂质，收集入小广口瓶中待用。为了防止自然杂交与自交，必须在母本花朵未开放之前进行套袋隔离与去雄，或用特制纱框进行全株隔离。隔离袋宜用不易破损的透明或半透明纸制成。隔离纱框用木架与尼龙纱制成。去雄工作在母本花朵快要开放时进行。去雄之后便可用毛笔进行授粉，因这时柱头分泌粘液，能使花粉获得良好的发芽条件，有助于提高杂交结实率。授粉工作要选择无风的晴天，最好在上午8～10时进行完毕。授粉之后，立即挂上纸牌，并写明父母本名称和授粉日期，以便查考。授粉后一星期左右，便可去袋（框），以利受精后的子房在自然条件下正常发育。据浙江农业大学茶学系观测，人工杂交幼果脱落率高达60%以上，每年11月到次年2月最落果最多的时期。因此，要加强授粉后的管理工作，特别应注意采取

防冻措施。其次，还应提高磷、钾肥的比例，以促进茶果的生长发育。

茶树杂交育种程序如图9－36所示：

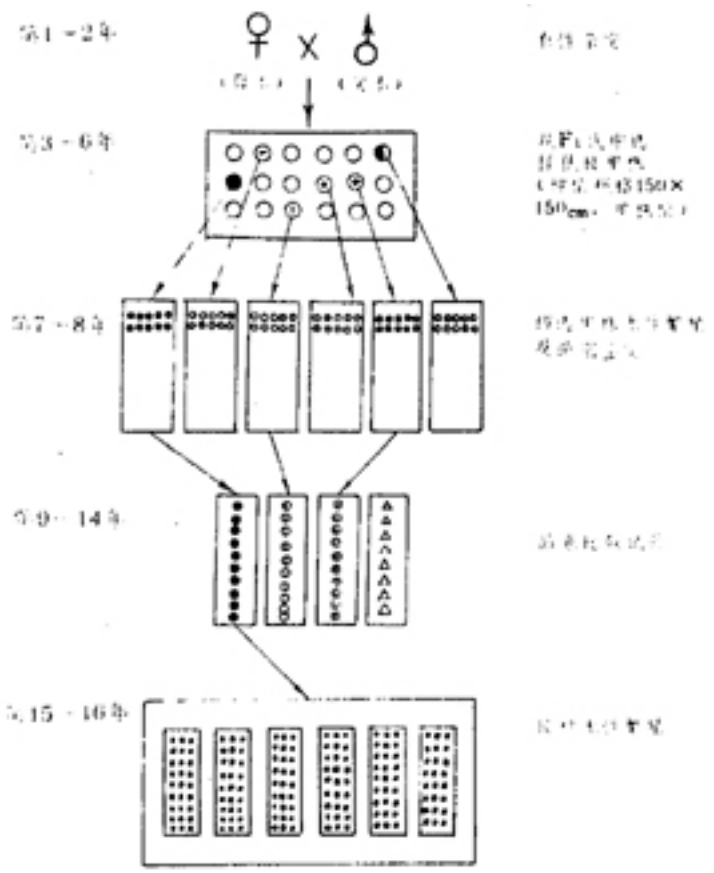


图 9－36

茶树育种新技术

当前茶树育种虽然仍主要采用系统选种与杂交育种等常规育种技术，但茶叶商品生产的发展，对育种工作提出了许多新的更高的要求，仅仅依赖于自然界的变异已经远远不够了。随着现代科学技术的进步，茶树育种也开辟了许多新的途径。

1．茶树辐射育种

茶树辐射育种是应用辐射线照射茶树或茶树器官，诱发其发生变异，然后经选择而育成新品种的育种新技术之一。辐射线有电离辐射和热辐射两类，茶树育种常用电离辐射，如γ－射线和β－射线等。

辐射育种的特点，一是可使突变频率比自然突变增加1000倍左右，因而大幅度地提高了选择的范围；二是能有效地改变品种的单一不良性状，在育成抗病品种上有特殊作用；三是具有打破某些性状连锁遗传的能力，有利于去除与优良性状连锁在一起的不良性状；四是能克服远缘杂交的不亲和性等。

辐射育种的程序包括亲本选择、材料处理、鉴定选择、品比试验和良种繁育等程序。品比试验和良种繁育与常规育种法基本相同，具体方法可分三个步骤进行：

①亲本选择　亲本材料选择适当是辐射育种成功的关键之一。应选综合性状优良而只存在个别缺点的亲本作处理材料为宜。这是因为辐射诱变的基因突变和染色体畸变，只是个别或部分遗传物质的结构变化。茶树辐射处理的材料常用种子和扦插苗。

②材料处理　材料辐射处理可分外照射与内照射两类。所谓外照射系指辐射源置于被照射材料体外的照射；而内照射是指将放射性同位素引入被照射物体内进行照射。照射剂量与辐射效果的关系十分密切。照射剂量过低，则诱变效果小；照射剂量过高，则辐射损伤大，植株存活少。通常急性外照射采用半致死剂量（LD_{50}）或临界剂量（LD_{40}）。据研究，茶树休眠种子的辐射临界剂量为4000～8000伦琴；一年生茶苗为3000～5000伦琴；插枝为1000～3000伦琴。不同茶树品种的辐射敏感性差异很大。茶树生育状态与与敏感性有关，一般萌动芽比休眠芽敏感，扦插苗比实生苗敏感，叶芽比花芽敏感。慢性照射剂量率为10～30伦琴／日。日本安间舜1974年报道，用γ射线对薮北品种进行慢照射曾获得四倍体茶树。内照射常用的方法是，用P^{32}或S^{35}等放射性物质的溶液浸种，处理浓度为0.02微居里／毫升；处理茶芽时，把溶液滴在包裹有少许脱脂棉的处理芽上；或将处理芽的上部枝条剪去，再在其下方的茎上剥去皮层一小块（5×3毫米），小心嵌入滤纸或少许脱脂棉，然后滴15～20微居里P^{32}溶液（见图9－37）。



A点滴处理法　B剥皮涂抹处理法

图9－37　利用P^{32}处理茶芽的方法

③鉴定选择　经处理后的种子长成的植株称为诱变一代（M1表示），从M_1上收获的种子长成的植株称诱变二代（以M_2表示）。M_1代常因损伤效应而表现出发芽迟，生长弱，成苗率低，并出现各种畸形变异。茶树种子和营养器官都是多细胞结构，由于辐射处理后不是整个胚或营养器官都发生突变，所以在当代或后代会出现无性分离现象。如果有利变异，应及时用无性繁殖方法加以固定下来。诱发突变大多数属于隐性突变，在M_1代中不能表现出来，故不应轻易淘汰。在M_1代也可能出现显性突变。所以也要注意按育种目标进行选择。

我国茶树辐射育种从60年代初开始起步，至今已近30年，经过许多科研与教学单位的共同努力，已取得可喜进展。基本摸清了γ－射线照射茶树的适宜剂量；初步发现经一定剂量处理的品种，其多酚类、氨基酸和儿茶素的含量均有提高，有助于改进红茶品质；培育出不形成花蕾的M_1代植株。值得特别提出的是，湖南省农业科学院茶叶研究所育成了适制优质红碎茶的“辐丰20号”和“辐丰136号”两个新品系，用其加工红碎茶，品质优异，经化学鉴评，得分均在90分以上。

2. 茶树多倍体育种

一般茶树绝大多数都属于二倍体，即体细胞中含有二组染色体（2n＝2x）。凡体细胞中含有三组或三组以上染色体的茶树，称为多倍体茶树。

所谓茶树多倍体育种，是指采用人工方法诱使茶树染色体数成倍增加，然后经过单株选择而育成新品种（如图9－38）。



图9－38　茶树体细胞染色体

多倍体茶树的主要特点：一是器官的巨大性，如芽叶变大，枝茎增粗，花粉粒中出现大花粉粒；二是交配的难孕性，由于三倍体茶树在细胞减数分裂中染色体分配不均等，雌雄配子无法配对，所以只开花不结实；三是有很强的抗逆性，多倍体茶树的抗寒性、抗旱性和抗病性均比二倍体茶树强；四是旺盛的生理特性，多倍体茶树新陈代谢旺盛，酶活性强，有利于各种有机物质的生物合成。

茶树多倍体产生的方式有两种：一是天然的多倍体，二是人工诱导的多倍体。福建武夷水仙是天然的三倍体茶树。人工诱导茶树多倍体的特效诱变剂是“秋水仙素”（化学分子式为$C_{22}H_{25}O_6N$）。应用秋水仙素诱导茶树多倍体的方法可分浸渍法、滴液法和涂抹法等（见图9－39）。处理茶籽可用浸渍法与滴液法。先将茶籽浸种催芽后，用0．5～1．0%的秋水仙素溶液浸种1小时后，播种在营养钵内，三天内再用0．5%秋水仙素溶液滴4～5次。或待胚芽长到0．5毫米左右时，用脱脂棉包裹胚芽呈小球状，并将茶籽置放在铺有细沙或吸水纸的培养皿中，采用0．2～0．5%的秋水仙素溶液滴在小棉球上，处理胚芽48～240小时。处理完毕后，立即除去小棉球，用清水洗去残留在茶籽上的秋水仙素溶液，然后将茶籽播入营养钵中。也可采用类似的方法处理茶树的活动芽和插枝。处理茶芽时，宜遮荫以免暴晒影响药效。不论用茶树的任何器官，必须掌握在细胞分裂时期的部位进行处理，否则将是无效的；其次，关于药液浓度和处理时间，通常采用临界范围内的高浓度和短时间的办法。

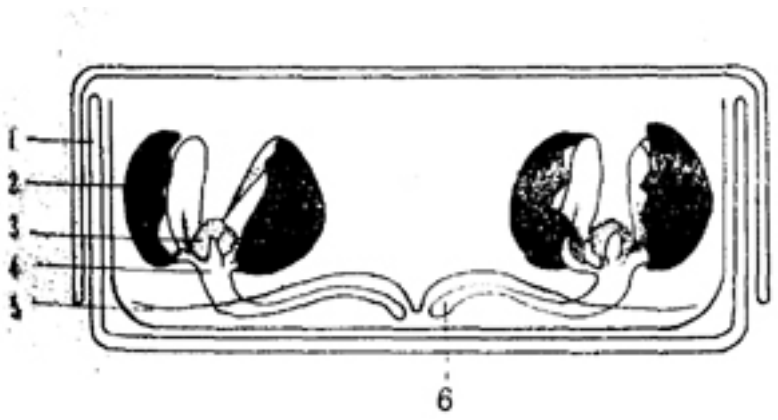


图9－39　秋水仙精处理茶籽示意图

经过处理之后是否已形成为多倍体茶树，必须通过科学鉴定才能得出正确结论。首先可根据多倍体茶树的一般特点进行初步鉴定。在此基础上再通过细胞学观察才能最后确定。此外，通过有性杂交也是获得多倍体茶树的主要手段之一。确定是多倍体之后，再从综合性状，进行单株选择。以后的育种程序和方法，均与系统选种相似。中国农业科学院茶叶研究所已从绍兴茶树群体中分离培育出三倍体品系——绍兴5801。浙江农业大学利用武夷水仙（三倍体）作母本，龙井种（二倍体）作父本，经杂交获F_1植株，经细胞学鉴定为四倍体（2n＝4x＝60），其叶部性状酷似母本，但每年均能结实；而且其有性后代性状表现出高度的一致性。该品系很有希望育成为四倍体茶树品种。

茶树人们主要是利用其营养器官，多倍体茶树营养器官的巨大性和交配的难孕性，都是有利于茶树高产的性状；其次，多倍体茶树代谢能力的增强，有利于茶树的优质育种和抗性育种；第三，由于茶树具有无性繁殖能力，一旦获得多倍体茶树，便可用无性繁殖法将其性状保留下来。因此，同许多利用种子和果实的粮食作物和果树相比，开展茶树多倍体育种具有更多的优越性。

3. 茶树单倍体育种

所谓单倍体，是指体细胞中只具有配子染色体数的个体，称为单倍体，常用“n”表示。如前所述，一般茶树为二倍体，用“2n”表示，体细胞的染色体数为30，而茶树单倍体（n）体细胞的染色体数则为15。各种单倍体植物的植株比较矮小，生长势弱，所以培育茶树单倍体并不是育种的目的，而是育种过程中的一个环节。

众所周知，茶树是异花授粉植物，所以在遗传上是高度杂结合的，因此在有性繁殖的情况下，其后代往往出现性状分离，良种特性难以保持。早在本世纪初，有些茶树育种学家就试图自交得到纯系，从而达到育成纯种的目的。可是这项研究始终没有成功。

随着组织培养技术在茶树上的应用研究逐步深入，通过花药培养获得茶树单倍体已经成功；再经过染色体加倍，就能得到遗传上纯结合的二倍体或多倍体。这在茶树育种上具有极其重要的意义。其中最有价值的，一是利用两个纯系品种的杂交，可以获得性状一致的杂种第一代，这在茶树育种上至今仍是空白；二是有利于研究茶树性状的遗传变异规律。由此可见，茶树单倍体育种，无论在实践上和理论上都具有十分重要的意义。

根据植物细胞具有“全能性”的生物学原理以及花粉粒中含有单倍染色体的精细胞，所以通过花药培养是获得单倍体茶树的主要途径。茶树花药培养的基本方法如下。

①材料的选择　选择适当发育时期的花粉是能否诱导成功的关键之一。试验表明，选择单核中央期或靠边期较为适宜。检定方法可从花蕾大小（以直径6～8mm为宜）或压片镜检进行鉴定。

②愈伤组织的诱导　选择适当的培养基也是能否诱导成功的另一个关键。常用的基本培养基有　MS（Murashige and Skoog）、波来特氏（Blaydes）、改良怀特（White）和米勒（Miller）培养基等。附加成分有动力精、2，4－D和赤霉素等。总之，激素（包括生长素和细胞分裂素）的浓度和种类是影响诱导的重要因素。

③诱导愈伤组织分化成苗　由愈伤组织分化成苗的过程称为“再分化”。一般先长芽再长根较易成功。从愈伤组织形成芽

还是形成根，主要取决于生长素与细胞激动素的相对浓度，两者的比值高，利于长根，比值低，利于长芽。愈伤组织直径长至0．2厘米以上时，便从诱导培养基转移到分化培养基中。

④单倍体植株的培育　先将分化成苗的单倍体植株转移到渗透压较低且无生长素的培养基上，直到根、茎、叶生长正常时，再移沙培或土培。转移时要注意保温、保温和遮荫。

将单倍体茶树的染色体加倍，就能培育出二倍体茶树。使染色体加倍的常用方法有二：一是在培养基上增加细胞分裂素；二是用浓度0．1～0．4%的秋水仙素处理幼苗生长点。

我国的茶树单倍体育种，开始于70年代初，当时主要进行的是茶树花药培养，但直至70年代末，均未获得完整的单倍体植株。1980年福建农学院在茶树花药培养上取得重大突破，分化出具有根、茎、叶的完整植株。1984年通过技术鉴定，确认是单倍体茶树。这是世界上首次培育成功的茶树单倍体植株。

茶树品种的早期鉴定

为了缩短育种年限，加速系统选种进程，专家们在育种初期，根据品种的有关经济性状进行早期鉴定。由于受茶树年龄和茶树数量的限制，早期鉴定一般均采用间接鉴定法，也就是利用某些相关性状来鉴定茶叶的产量和品质等。

1．茶叶产量的早期鉴定

主要有以下几种：

①根据扦插苗性状进行鉴定：据浙江农业大学研究，扦插苗的抽梢率、根系和根干重均与茶叶产量呈极显著正相关，相关系数（r）分别为0．5621**、0．8558**和0．4624**，即苗的抽梢率愈高。根数愈多，根干重愈重，其以后的茶叶产量也愈高。②根据叶处解剖结构进行鉴定：据台湾省茶叶试验场研究，叶片栅状组织和海绵组织密度与茶叶产量呈显著正相关，相关系数分别为0．7698*、0．8513**，也就是叶片栅状组织和海绵组织的密度愈大，其茶叶产量也愈高。③根据叶片的光合强度进行鉴定：据云南农业大学研究，夏季单叶净同化率与茶叶产量呈极显著正相关，相关系数为0．960**，即叶片净同化率愈强，茶叶产量愈高。④根据幼年茶树定型修剪枝叶重进行鉴定：据杭州市茶叶研究所研究，定剪枝叶重与茶叶产量呈正相关，相关系数为0．742。此外，综合国内外研究资料，茶树高度、幅度、单株芽叶数、新梢着叶数、芽叶平均重、发芽密度和茶苗根冠比等，均与茶叶产量呈不同程度的正相关。

2．茶叶品质的早期鉴定

目前常用的方法有以下几种：①发酵性能鉴定法。这是早期鉴定红茶品质的一种简易而可靠的方法。先从每个单株上采取嫩度一致的芽下第一叶2～3片，放入充满饱和氯仿蒸气的试管中，然后塞紧管口，待1～2小时后，观察叶色变化情况，凡变色愈快、愈红者，即表示发酵性能愈好，适宜加工红茶。②小量制茶鉴定法。采用微型杀青机、微型揉捻机、微型卷子揉切机、调温调湿箱和自控电热烘箱等设备，就可进行红、绿茶加工，每次只要有0．5公斤鲜叶，便能制出正常的成茶。③生化成分鉴定法。茶树芽叶中主要生化成分的含量及其比例，是决定茶叶品质的物质基础。据研究，氨基酸总量与绿茶品质、红茶品质均呈极显著正相关，相关系数分别为0．6806**和0．5891**；茶多酚含量与绿

茶品质呈极显著负相关，相关系数为－0．6229**；茶多酚含量与红茶品质呈极显著正相关，相关系数为0．7574**；酚氨比与绿茶品质呈极显著负相关，而与红茶品质呈极显著正相关，相关系数为0．6129**。④芽叶解剖结构鉴定法。据台湾省茶叶试验场研究，叶片上表皮厚度与红茶汤色、红茶香味均呈负相关，相关系数分别为－0．4257和－0．5635；上表皮厚度与绿茶形状呈极显著正相关，相关系数为0．8552**；芽叶上茸毛分布和茸毛密度均与乌龙茶品质呈极显著正相关，相关系数分别为0．802**和0．589**；茸毛分布与红茶品质也呈极显著正相关，相关系数为0．387**。

3．茶树抗性的早期鉴定

茶树抗性是指茶树的抗寒性、抗旱性、抗病性和抗虫性等。其中以茶树抗寒性的早期鉴定研究较多，据研究，叶片解剖结构与抗寒性强弱存在十分密切的关系。叶片上表皮厚度、栅状组织厚度均与茶树抗寒性呈高度正相关，相关系数分别为0．78和0．81；栅状组织和海绵组织比值、栅状组织同叶片厚度比值也均与抗寒性呈高度正相关，相关系数分别为0．85和0．84；而海绵组织厚度与茶树抗寒性呈中度负相关，相关系数－0．38。

4．茶树无性繁殖能力的早期鉴定

当前茶树良种繁育与推广工作已转入以无性系良种为重点，因此，在茶树育种工作中必须重视无性繁殖能力的早期鉴定。据研究，插穗母叶的自由水含量与扦插成活率呈显著负相关，相关系数为－0．819*；插穗母叶的束缚水含量与扦插成活率呈显著正相关，相关系数为0．858*；母叶中自由水同束缚水比值与扦插成活率呈极显著负相关，相关系数等于－0．925**。

（五）适生条件

茶树长期生活在某种环境中，受到环境条件的特定影响，通过新陈代谢，在其生育过程中形成了对某些生态因子的特定需要，成为茶树的适生条件。因此可以说茶树的适生条件是长期对环境条件适应的结果。茶树的适生条件，主要是指气候和土壤环境中的阳光、温度、水分、空气和土壤等条件的综合。茶树生长发育的状况，直接受这些环境条件的支配。环境中的每个因素都在经常对茶树的生长与发育产生明显的影响和作用，这些因素就是生态因子。在自然界中，这些生态因子不是孤立地单独存在，而是相互影响，相互制约的，其中一个因子的变化，必然影响其他因子的变化。因此，茶树在生长发育过程中，实际上不是受一种生态因子的影响，而是受各种生态因子的综合影响。茶树的生长和发育状况，直接取决于对外界条件的满足程度。只有当环境条件得到满足时，才能最大限度地发挥茶树的增产潜力。

阳　光

光照是茶树生活的首要条件。茶树由根部吸收水分和无机养料，并从空中吸收二氧化碳（CO_2），依靠绿色叶子在阳光的

照射下，才能进行光合作用。通过光合作用制造蛋白质、碳水化合物等有机物质，供茶树生长发育利用。光合作用制造有机物的整个过程是依靠阳光作为能量的源泉，没有阳光，光合反应就不能进行。茶树对阳光有严格的要求，包括光照强度、光照时间和光质等几个方面。由于茶树原产地的生态环境是大森林，经常处于漫射光条件之下，因此较弱光照条件下茶树也能达到较高的光合作用效应，说明茶树具有耐荫的特性。据试验，光照强度在50000勒克斯（即烛光）范围内，光合作用强度随光照强度增加而增加，但光照进一步增强超过一定范围时，茶树光合作用强度就不再增强或反而有下降的趋势，这时的光照强度说明已经达到了光饱和点；但如果光照过弱，光合强度过低，就会出现光合强度和呼吸强度处于平衡状态，此时茶树既不从外界吸收二氧化碳，也不释放二氧化碳，这时的光照强度就是茶树光合作用的光补偿点。据试验，茶树的光补偿点一般是1000勒克斯以下，过低的光照强度，光合作用强度就会出现负值，长期处于不良光照条件下，茶树就无法维持其生长。光照强度不仅与茶树光合作用和茶树的产量形成有密切的关系，而且对茶叶的品质有一定的影响。据研究，在适当减弱光照时，芽叶中的氮化物明显提高，而碳水化合物（可溶性糖和茶多酚等）相对减少，特别是在重要的含氮物质氨基酸的组成中，作为茶叶特征物质的茶氨酸含量以及与茶叶品质密切关系的谷氨酸、天门冬氨酸、丝氨酸等，在遮光条件下有明显的增长趋势。我国的许多名茶，如庐山云雾、黄山毛峰、狮峰龙井等往往生长在高山云雾之中，内质佳、香气高。在一些日照强烈的地方，茶园梯坎和主要道路两旁适当种上遮荫树，以减少直射光，不仅改善了茶叶品质而且也美化了环境，是十分必要的。

光照时间的长短对茶树生长发育的影响也很大，如果在花芽分化之前，对茶树进行遮光，茶花可提早开花，反之延长光照则推迟了茶花开放时间。光照长短与茶树生长、休眠也有一定关系，如果冬季连续6周每日光照短到11小时，即使温度、水分、营养等都能满足，茶树也会进入相对的休眠时间，如人工延长光照达13小时，就可打破某些茶树品种的冬季休眠。

人们生活中见到的太阳光是由不同波长的光谱所组成的，包括紫外线、红外线和可见光三大部分。波长短于390纳米（1纳米〔nm〕＝10^{-7}厘米）的为紫外线（平常看不见），长于760纳米的为红外线，介于390－760纳米之间的为可见光。可见光是茶树进行光合作用制造有机物的主要光源。在红、橙光的照射下，茶树能迅速生长发育。红外线虽不能直接被叶绿素吸收，但能作为土壤、水分、空气和叶片的热量来源，为茶树的生长发育提供必要的温度条件，对茶籽的萌发和芽梢的生长有促进作用。波长较短的紫外线对茶树生长有抑制作用。在紫外线照射下茶树叶片的含氮化合物较多，有利于芳香物质的形成，因此生长于高山密林或云雾之中的茶树，往往可获得较优良的品质。

温　度

温度是茶树生命活动的基本条件。它影响着茶树的地理分布，也制约着茶树生育速度。温度对茶树的影响，主要表现在空气温度和土壤温度两个方面。气温主要影响地上部的生长，地温主要影响根系的生长。但气温与地温是相互关联的。就气温而言，从热带到温带茶树都能广泛的适应，但作为生育来说，有三个基点温度，即

茶树生长的起点温度，适宜温度和低限温度。

1．生长起点温度

引起茶树萌芽的平均温度称之谓生长的起点温度，在生物学上称此温度为最低温度。多数茶树品种日平均气温需要稳定在10℃以上，茶芽开始萌动。但也有少数品种或者由于其生态环境的不同，在不到10℃时已开始萌动，如浙江的碧云，龙井43，江西婺源早芽等茶芽萌动的起点温度是≥6℃，这类属早芽品种，开采期可比其他品种提早。

2．最适温度

茶芽萌发以后，当气温继续升高到14～16℃时，茶芽逐渐展开嫩叶。茶树生长最适温度是20～30℃之间，若在此范围之内，则茶梢加速生长，每天平均可伸长1～2厘米以上。我国大部分茶区自清明（4月上旬）至霜降（10月下旬）以前，日平均气温都在20～30℃之间，正是茶树生长最适温时期，也是茶叶的采收季节。

在茶树生长季节生物学有效温度（日平均气温10℃以上）累积值，称之谓有效积温。茶树生长适宜的有效积温应在4000℃以上。我国茶区的年有效积温一般在4000～8000℃之间。有效积温越多，年生长期越长。我国南北各茶区由于气候条件的差别，茶树生育期也就各不相同，多数茶区茶树的全年生育期约为8～9个月，而可采期为7～8个月。

3．低限温度

我国大部分山区，进入12月以后至次年2月一般平均气温低于10℃，茶芽停止萌发，处于越冬休眠状态，甚至有时出现严重的低温霜冻，对茶苗、幼树或抗寒性差的品种还会受到冻害。茶树能忍耐的绝对最低温度，因品种、树龄、器官、栽培管理水平、生长季节而异。如当气温降到－2℃时，茶花大部分脱落而死亡；气温下降到1～2℃时萌发的茶芽也会枯焦，而茶树的枝梢忍耐低温的能力较强，乔木型大叶种能忍耐－5℃左右；灌木型中、小叶种能忍受低温的能力更强一些，一般在－10℃左右，若处于大雪覆盖，则可忍受零下15℃左右的低温侵袭。又如，不同品种茶树的抗寒能力固然不同，但同一品种在不同生态条件下表现也不一样，如政和大白茶在福建能忍耐－7℃低温，而生长在皖南茶区却能忍受－8至－10℃的低温。一般说来，低于茶树所“忍耐”的低温限度时，就会产生冻害。茶树发生冻害的程度，除与温度高低直接有关外，与低温持续时间、风速、冻结时间也有密切关系。据浙江气象局在浙江嵊县的调查，茶树越冬期间，当气温降至－6℃左右，连续冻结6天，西北风风速每秒6～8米时，当地的茶树品种嫩梢就会受到不同程度的冻害；当最低温度降至－8℃，连续冰冻12天以上更会引起严重冻害，使茶嫩梢冻死老叶变黄。一般来说，在一定的低温条件下，低温和土壤冻结时间愈长，加上干燥的西北风或早春气候转暖后突然降温等，都会使冻害程度加重。

温度过低固然会使茶树遭受冻害而损伤，温度过高也会引起茶树的热害，但遇到的机会不多。如当日平均气温到35℃以上时，生长便会受到抑制，日极端最高气温到39℃，在降雨量又较少的情况下，有的茶树丛面成叶出现灼伤焦变和嫩梢萎蔫，这种现象为茶树热害。通常是新梢和嫩叶比老化的枝条更容易受到这种逆境的危害。

水　分

水分是茶树的重要组成部分，构成树体的水约占55～60%，芽叶含水量高达70～80%。在茶叶采摘过程中，芽叶不断被采收，又要不断地生长新梢，所以茶树需要的水分比一般树木要多得多。水分又是茶树生命活动的必要条件，营养物质的吸收、运输以及光合、呼吸作用进行和细胞一系列的生化变化都必须有水的参与。

水分的不足和过多，都会影响茶树的生育。当然水分不足时，茶叶就不易生长或延迟发芽，降低发芽率。有时虽能发芽，但抽生的新梢矮小，很快形成“对夹叶”。如果严重干旱，还会引起茶树体内一系列破坏性的生理变化，首先是新梢的顶端生长停止，顶芽和幼叶向树冠面上成熟叶子“夺水”，接着这些成熟叶萎蔫下垂，严重时焦枯脱落，甚至整个植株枯萎死亡。

茶树对雨湿条件的适应性较为广泛。一般适宜种茶地区要求年降水量在1000毫米以上，空气相对湿度80%左右。但从现有世界种茶地区的雨湿条件来看，有的年雨量高达4000毫米，个别地区个别年份高达8000毫米以上，最大月雨量也有多达1000～1500毫米的；也有连续4～5个月滴水未见的干热环境。茶树处于这种干热环境，通过种植遮荫树与灌溉也能正常生长。但就多数种茶区域看，年雨量在1000～3000毫米，年平均相对温度在70～80%之间，而且雨量分布均匀，湿度较稳定，尤其在3～10月生长季节平均月雨量达100～200毫米，相对湿度稳定在80%左右，基本能满足茶树正常生长发育的需要。干旱是与湿润比较而言，茶树需要比较湿润的环境，但过湿，尤其是地下水位过高，土壤湿度过大时，通气不良，氧气缺乏，会产生硫化氢等有毒物质，往往会阻碍根系的呼吸和养分吸收，致使根部受害，吸收根减少，输导根逐渐变为黑褐色而腐烂枯死。地上部叶子变黄色，枝干回枯，出现落叶枯枝等症状，造成茶树湿害。因此，地下水过高或积水时，应采取合理的排水或填土措施，以利茶树根系生育。

土　壤

土壤是茶树生长发育的基地，是提供水、肥、气、热的场所。茶树所需的养料和水分都是从土壤中取得的，所以土壤的质地、土壤的湿度、土壤的水分和土壤的酸碱度对茶树根系和地上部都具有极为重要的作用。疏松的土壤，通气和排水性能良好，根系发达，枝叶繁茂，适于茶树生长。粘重土壤，通气性差，排水不良，根系发育受阻，导致树冠生育不良。土壤质地一般以砂质壤土为好。砂性过强的土壤，保水力弱，土壤水分贮存量少，干旱或严寒时枝叶容易受害；质地过于粘重，虽然保水力强，但土壤通气性差，根系生育不良，吸收机能不强。

茶树对土壤的要求，一般虽土层厚达一米以上不含石灰或含量低于0．5%的，有机质含量在1～2%以上，具有良好结构，通气性、透水性或蓄水性能好，地下水位在1米以下的，均为茶树正常生长所需的土壤条件。我国唐代陆羽在《茶经》中对茶树生长的适宜土壤条件是这样描述的：上者生烂石，中者生砾土，下者生黄泥。所谓烂石，显然是指风化了的而且风化比较完善，发育良好的土壤，也可以认为是现在茶区群众所指的未种植过作物的生土，养份齐全结构良好适宜茶树生长发育。砾土是指含砂粒多，粘性小的砂质土壤，也就是指在山麓风化完善发育良好的坡积土。这

种土壤孔隙率高，有机质丰富，石砾或砂粒多，排水透气性好。生长在这种土壤中的茶树根系发达。至于“黄土”，也可以认为是一种质地粘重，结构性差的黄泥土，在江浙一带也称“死黄泥”，这种土壤孔隙度少，粘粒含量高，俗称“大雨一团糟，天晴像把刀”，不加改良是长不好茶树的。

茶树对土壤酸碱度的反应，特别敏感。衡量土壤酸碱度的化学符号是pH值，以pH7为中性土，7以下是酸性土，7以上是碱性土壤。茶树是耐酸作物，以pH值4．5～6．5为适宜。茶树之所以适应酸性的环境，这与茶树根部汁液中含有较多的柠檬酸、苹果酸、草酸及琥珀酸等多种有机酸有关。这些有机酸所组成的汁夜，对酸性的缓冲力比较大，而对碱性的缓冲力较小。也就是说，茶树碰到酸性的生长环境，它的细胞汁液不会因酸的侵入而受到破坏，这就是茶树喜欢酸性土壤的重要原因。其次，从酸性土壤中所含的微量元素的情况看，它有两个突出的性质：一是含有铝离子，酸性越强，铝离子也越多。而且中性及一般的碱性土壤中，难以呈铝离子状态。铝对一般植物来说，不但不是一种必要的营养元素，而且多了反而有毒害作用。酸性强的土壤，对许多别的作物往往很不相适，其原因之一就在于铝离子过多。对茶树来说情况不同。化学分析表明，健壮的茶树含铝可以高达1%左右，这说明茶树要求土壤能提供足够的铝，而酸性土壤正好能满足茶树这一特定的要求。二是酸性土壤含钙较少。钙是植物生长的必要营养元素之一，茶树也不例外。但茶树对钙的要求数量不多，土壤活性钙的含量不得超过0．5%，过多就有副作用，而一般酸性土壤含钙量恰好符合这一要求。所以它就特别适于种茶。

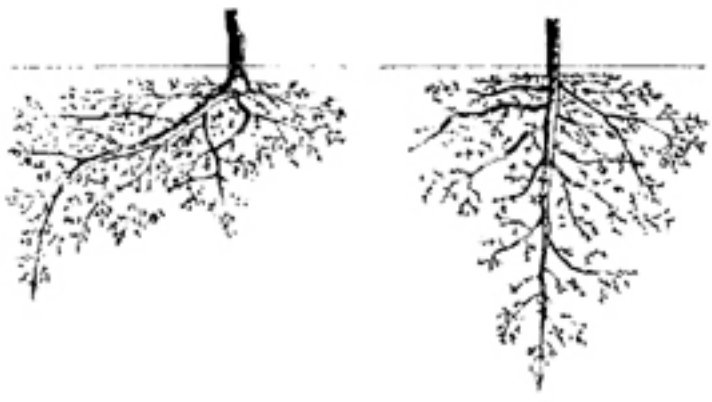
由于上述这些原因，茶树不宜在中性土壤中生长，一旦土壤的pH值不适，茶树就生育不良，对产量和品质均有影响。而偏碱的土壤，则茶树难以生存。

了解当地土壤是否适应种茶，可用指示剂、酸度计等方法进行详细测定，也可以通过实地调查，酸性指示植物的方法进行判断。凡是地貌上有杜鹃花、铁芒箕、马尾松、油茶、杉木、杨梅、毛竹等植物生长的土壤都是酸性土壤，适宜于茶树生长。

我国秦岭淮河以南的山区，大部分土壤属红壤、黄壤、棕壤类型，部分是紫色土。但由于母岩种类、气候条件、地形情况等成土因子不同，土壤的物理、化学性质差别很大。这在我国偏北的种茶地区，如山东、苏北等地表现比较突出，在同一地区的土壤上，由于母岩的不同，往往出现有土壤酸碱交错的现象。又如同样都是石灰岩发育成的红黄壤，在长江以北丘陵山区，因年降雨量少，淋溶度弱，土壤中含钙量较高，土壤呈碱性反应，不宜种茶；而在长江以南的山地石灰岩地区的红黄壤由于气温较高，雨量充沛，强烈的淋溶作用，盐基淋失，多数发育成适于种茶的酸性土壤。就母岩来说，宜选择容易风化或已初步风化了的烂石，虽表土层不厚，但通过深翻和其他熟化措施仍然可以种茶。在许多老茶区，如浙江西湖龙井茶生产区的“白砂子土”，湖南安化的“石渣子土”等，就是如此。因此在选择茶园土壤时，既要测定土壤的厚度，也要考察成土母岩的种类和风化程度，更要严格注意掌握和测定不同地段上的土壤酸碱度（见图9—40）。



图9—40　酸性土壤的指示植物



9—41　茶树根系

茶树根系庞大，吸肥力强（见图9－41）。一般栽培茶树，一足龄茶苗的主根长达30厘米以上，成龄茶树主根生长旺盛，可深及1米以下，且根系发达，在土壤表层四散分布。为了使茶树根系能向深广发展，不仅表土要好，底土的性状也有很大关系。如果遇到土层浅薄、肥力低、土质粘重或保水、保肥力差的土壤，都会使茶树根系发育不良，常常出现树势早衰，容易遭受旱害和冻害。一般来说，在潮湿、通气不良的土壤中，根系较浅；而在良好的土层内，则有较多的分枝和较广泛的根系。实践证明，选择种茶的园地，土壤深度一般不应浅于60厘米。这样有利于茶树根系分布深而广，同时施肥以后肥料的损失也较少，吸收率大，根深叶茂，有利于增强茶树的抗逆性，凡土层浅，底土有粘土层，硬盘层或铁猛结核的，常会引起临时性的滞水层，而致使茶树根系发育不良，应注意深耕改良。

地形、地势和坡向

我国现有种茶区域的地形是比较复杂的，山地、丘陵、平地、盆地都有茶的分布，但大多是在丘陵和山地。茶园的地形条件，主要包括海拔、坡度和坡向等几个方面。它直接影响到茶园的小气候和土壤状况，对今后茶园的机械化操作，水利设施以及农、林、牧、副、渔生产的全面安排都有密切的关系。同时也常和茶园区划、栽植方式、品种的配置有密切的关系。我国茶园除西南茶区外，分布在1000米以上的茶园不太多，大部分是在丘陵缓坡地带，如著名的“祁红”产区，海拔200～300米；乌龙茶产区、龙井茶产区的地势都不很高。

山地茶园，随着海拔高度的升高，气温

大于或等于10℃的活动积温以及空气相对湿度都会起明显的变化。据浙江天目山区和括苍山区气温的观察，每当海拔高度上升100米，气温大多降低0．5℃左右，积温减少180℃左右。山愈高，气温愈低，积温愈少。如天目山麓的临安县昌化气象站（168．5米），年平均气温15．5℃，大于或等于10℃的活动积温是4840℃；而山顶上的天目山气象站（1496．9米），年平均气温只有8．8℃，活动积温为2523℃。降水量在各种高度上也是不相同的。在2000米海拔高度下，降水量随高度增加而递增的，而空气的相对温度随海拔高度的变化不大，但达到云层所在高度时，相对湿度显著增大。因此山地上相对湿度随海拔高度的变化，要看山地位置及季节而定。在一定高度的山区，雨量充沛，云雾多，空气湿度大，漫射光强，这对茶树生育是有利的。但海拔过高温度降低，积温减少生长期缩短冻害严重，会使茶叶产量和品质降低，因此茶树的种植高度，也并不是愈高愈好，一般选择海拔高度不超过800米，在千米以上时常有冻害发生。

由于山地茶园的坡向、坡度能影响小气候，因而也影响茶树的生长发育和产量、品质。如由于坡度和坡向的不同，坡地上日照的时间和太阳辐射强度都有很大的差异，因而获得的太阳辐射总量也不一样，这样就形成了不同坡向的小气候特点。我国位于北半球，产茶区域主要分布在北回归线（23．5°N）以北地区，阳光终年由南而照，所以偏南坡地（包括南坡、东南坡、西南坡）获得的太阳辐射总量，都比平地上多。事实上凡是背风向阳的半山坡茶园，冬季气温都要比谷地、沟槽地、平川地高。这一方面是向阳半山坡茶园受光面多，避免或减轻了寒风的侵袭；另一方面由于处于谷地、沟洼地的茶园，受冷空气下沉所出现的逆温（小于2级风情况下）和辐射霜冻的危害要比山坡茶园重得多。因此，为避免茶树受冻，必须把地形选择作为种茶的重要条件加以考虑。

北坡的太阳辐射总量比南坡或平地少得多，夏季南北坡地的差别较小，冬季差别颇为显著。东坡和西坡接受到的太阳辐射量介于南坡和北坡之间，差异不大。由于方位影响太阳光辐射，所以土温也受到方位的影响。土温最低温度几乎终年都出现在北坡；日平均土温以南坡最高，北坡最低，东坡与西坡介于南北坡之间。坡地方位对气温的影响，只局限于紧贴地表的极薄的气层内，晴天差异比较明显，阴雨天差异极小。日平均气温随坡向的变化规律与土温相同。由此可见，在我国主要产茶地区，阳坡（偏南坡）获得的太阳辐射及热量多，温度高，但湿度比较低，土壤较干燥；而阴坡（偏北坡）的情况正好相反。调查证明，在春季偏南坡的茶园，茶芽萌动比偏北坡早1～3天，因而春茶采摘期也相应提早；而北坡冻害比南坡重。因此从减轻冻害角度出发，亦应选择偏南坡种茶为好，这在我国江北茶区更是如此。我国南方一些产茶区，终年热量充足，南北坡都可以种茶，但一般来说阳坡茶树的生长势，春、秋季优于夏季，而阴坡茶树则夏季比春、秋季的长势为好。

此外，地形起伏对茶树的生育和冻害影响很大，在冬季晴天的条件下，由于冷空气向低洼地段汇集，谷底温度低，常引起茶树冻害。但在寒潮或冷空气南下时，坡顶迎风面的温度最低，谷底的温度都相对较高，受冻的地方不是在谷底，而是在坡顶，这就是“风打山梁，霜打洼”的道理，因此在冻害严重的地区，茶树应避免在坡顶和坡脚处种植；冻害中等的地区，在低洼处种茶，应选择耐寒性强的品种。

坡度大小对温度变化和接受太阳辐射有一定的影响。如同朝阳南坡，10。坡的直接太阳辐射量为平地的116%，20°坡为130%，30°坡为150%。坡度不同，在接受热量方面差异也较大。但随着坡度加大，土壤含水量减少，冲剧程度则越大，对茶树不利影响也越明显。所以选择地形时，一般要求在30°坡以下的山地或丘陵地。坡度太陡（30°坡以上），在建园时不仅花工大，对今后茶园管理也不利，不宜栽植茶树。

茶树的生育虽然对环境条件有一定的要求，但环境条件是不断地改变的，只要这种改变不超出一定的限度，茶树的生理功能是能正常进行的，它具有较广泛的适应性。人类通过辛勤劳动能够改造自然，把不利种茶的自然条件转化为有利的条件，如培育抗性强的品种与自然环境相适应，不良的土壤条件通过“改良土壤”，不良的气候条件通过设置挡风物，茶园铺草或丛面盖草、加强茶园管理等等，当然优越的自然条件也是应该加强培育管理才能最大限度发挥茶叶增产的潜力，获得高产优质。

（六）生态条件

生态条件是植物生长发育必要的因素，对植物的形态、结构、生理和生化等特性均有重要的影响。

茶树是多年生植物，是中生代已有的古老植物之一，长期受环境因子的影响，发生了很大的变化，因此，它对环境条件的要求差异很大。同时环境因子非常复杂，有时某种因子起着主导作用，而另一时期，则变为次要因子，所以说生态因子对茶树生育特性的作用，应针对地点、时间及茶树本身状况加以分析研究，从而采取有效的农业措施，使栽培茶树能达到高产优质的目的。

气象要素与茶树生育的关系

茶树在生长发育过程中，按其本性对光照、热量、水分等气象要素均有一定的要求；同时，人们为了获得高产优质的制茶原料，更需要有良好的气象条件。探明各气象要素与茶树生育的关系，研究和掌握茶树的农业气象要素的最适指标，对于制订科学的茶树栽培管理措施将是非常必要的。

1．光照对茶树生育的影响

茶树生物产量的90－95%是叶片利用二氧化碳和水，通过光合作用合成的碳水化合物而构成的。茶树经济产量的形成主要也依赖于光合作用。据研究，光质、光照强度和光照时间均对茶树的生育有显著的影响。

光质与茶树生育　光质对光合作用有很大影响。光由不同的电磁波所组成，波长在170－53000nm之间。波长360－760nm为可见光，由红、橙、黄、绿、青、蓝、紫等七种不同的单色光所组成。比红色光波长长的称红外线，比紫色光波长短的称紫外线。叶绿素吸收最多的为红、橙光，其次为蓝紫光。茶树生育中对不同光质反应是不同的，据日本试验结果，以黄色薄膜处理的新梢最长，叶面积最大，而叶片较薄，

气孔密度较小；以红色薄膜处理的新梢最短，叶面积最小，而叶片较厚，气孔密度较大。紫外线为不可见光，其波的长短不同，作用也不同。紫外线对新梢生育和生化成分含量均有明显的影响。经波长3650Å的紫外线处理的，新梢生长迅速，叶片大，节间长，芽头多，叶色嫩绿，一芽四叶长达13．7—19．0cm，均明显超过对照；而用波长2585Å的紫外线处理的，新梢生长缓慢，叶片小，节间短，嫩芽卷曲，表现出衰老状态，一芽四叶长仅3．5—7．0cm。紫外线处理对生化成分的影响，在3650Å紫外线处理下，促进了茶树的碳素代谢，使茶多酚和还原糖等含碳物质明显增加，而含氮物质有所减少；在2585Å紫外线处理下，无论含碳物质或含氮物质均有下降，而且破坏叶绿粒，使第一层栅状组织中大部分叶绿粒消失。

光照强度与茶树生育　茶树的光合作用在很大程度上决定于光照强度。在一定条件下，光合强度随光照强度的增加而上升，但当达到光饱和点时，光强度增加，光合强度不再上升。据日本原田重雄研究，茶树的光饱和点与茶树年龄有关，幼龄茶树的光饱和点大致为0．5cal／cm²／min左右，成龄茶树达0．7cal／cm²／min。当光强度超过0．9cal／cm²／min时，光合强度有轻微下降。另据中国农业科学院茶叶研究所研究，茶树的光饱和点和光补偿点还和不同茶季有关，以三茶的光饱和点最高（55000　lx），四茶的光饱和点最低（35000lx）。茶树的光补偿点较低，仅占全光量的1%左右，故茶树为耐荫植物。

在光照强度未超过光饱和点的情况下，如光量减少，则光合效率相应下降。但世界上不少茶区光照较强，有的茶区夏季晴天午后的光照强度超过1．2cal／cm²／min，因此需要种植遮荫树来调节茶园的光照强度，使有利于茶树生长。关于在茶园中是否需要种植遮荫树的问题，长期来一直争论不休。据Wight（1959）试验，在印度阿萨姆条件下，种植遮荫树的茶园比对照增产。Choudhury（1974）指出，在日照过强和高热地区，合理栽植遮荫树是必要的。而Shaxson（1968）的遮荫试验却得出了相反的结果。Hadfield（1968）认为，叶片大而着生水平的茶树需要遮荫；叶片小而着生半直立的茶树不需要遮荫。但是茶树是否需要遮荫应依据当地光照强度和茶树类型为转移；同时还应考虑遮荫树种及其排列方式与种植密度等问题。据广东省英德茶场研究，遮光度以保持30%左右为宜。刘卓清等（1983）对广东茶叶研究所遮荫茶园进行系统调查研究后指出，遮荫树种以豆科落叶乔木托叶楹为好；较理想的种植规格应以遮荫树成龄时最大树幅作株距，行距为株距的2－3倍，最大遮光度应小于50%。近几年来，云南、广东胶茶间作获得成功，结果表明，利用橡胶树适当遮荫（遮荫度30—40%），有利于干物质的积累和产量的提高（图9—42）。

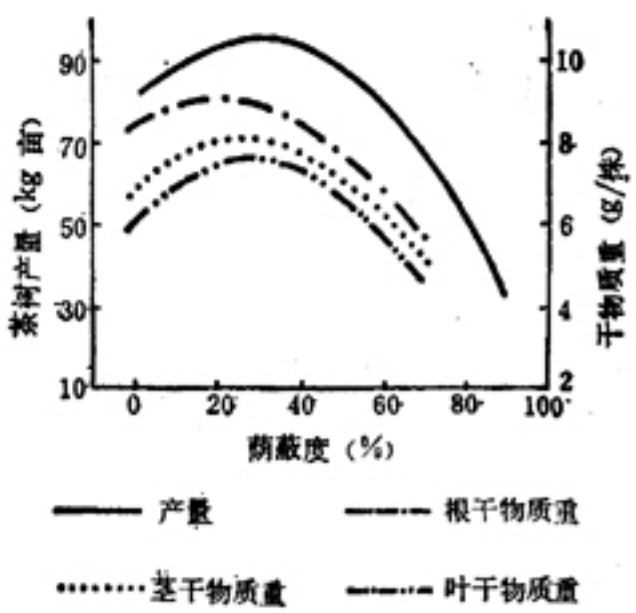


图9—42　胶茶间作中橡胶荫蔽度与茶叶产量、干物质重量的关系
（龙乙明，1980）

茶树叶片在树冠上的位置不同，受光强度也不一样，因而使光合强度出现明显的差异。

总之，在栽培上除了种植遮荫树来调节光照强度外，还可采取选用不同株型、种植密度、茶行方向以及修剪树型等措施。

光照时间与茶树生育　茶树原产我国云贵高原，是一种短日照作物。苏联T. K. КВарацхеЛиа等（1950）曾指出，栽培在格鲁吉亚的南方茶树品种往往不会结实，因该地的日照时间比原产地长得多。后来Мерабеи曾用不结实的印度大叶种和中印杂交种进行试验，将日照缩短为10小时，致使大部分茶树开花结果。据童启庆（1974）研究，在花芽分化前（5月9日），当70％的新梢达一芽三叶时（供试品种：浙农25），用黑色材料将茶树全部遮光20天，同年12月6日调查，发现遮光处理比对照开花数增加，开花期提前。

2. 热量对茶树生育的影响

热量是茶树生育不可缺少的条件之一。热量状况一般以温度来表示。影响茶树生育的温度主要包括气温和地温。

气温与茶树生育　在茶树生育的每一个阶段，有三个主要的温度界限，即最低温度、最适温度和最高温度。当最适温度时，茶树生长发育处于最佳状态；在最低温度或最高温度时，茶树就停止生育；当小于最低温度或大于最高温度时，茶树将局部或整株死亡。

茶树的最低临界温度，依品种、树龄和出现低温时的天气状况而定。一般灌木型品种耐低温能力强，乔木型品种耐低温能力弱，例如灌木型的龙井种、鸠坑种和祁门种等能耐－12－－16℃的低温，小乔木型的政和大白茶只能耐－8－－10℃的低温，而乔木型的云南大叶种在－6℃左右时便严重受害。就同一品种而言，幼苗期、幼年期和衰老期的耐寒能力较弱，而成年期耐寒能力较强。就同一地区而言，茶树在冬季的耐寒性往往强于在早春的耐寒性。簗瀨好充（1975）指出，茶树的耐寒性还因不同器官而异，成叶和枝条的耐寒性较强，芽、嫩叶和茎基部较弱，根（特别是细根）的耐寒性最差。出现低温时，如伴随厚雪覆盖，则茶树能耐更低的温度或减轻低温的为害；如伴随大风和干旱，则将使茶树遭受更为严重的冻害。

茶树的最高临界温度为45℃。在自然条件下，日平均气温大于30℃，茶梢生长就会缓慢或停止，如气温持续几天超过35℃，新梢就会枯萎、落叶。这是由于在高温下蛋白质凝固，丧失了酶的活性，细胞原生质受到破坏，致使茶树受害。高温对茶树生育的影响也因品种和环境条件而异。据刘祖生等（1980）研究，发现一些带有南方类型基因的茶树品种，往往具有较强的耐高温的能力。中国农业科学院茶叶研究所指出，当日平均气温30℃以上，最高气温大于35℃，相对湿度60％以下，土壤相对持水量小于35％时，茶树生育就受到抑制，如果这种气候条件持续8－10天，茶树就将受害。

实践表明，无论低温或高温，如果突然出现时，往往对茶树的危害性更大，因为茶树生理上来不及适应。

茶树生育过程中进行得最活跃和最顺利时的温度称为茶树的最适温度。据Мелазэ(1961)研究,新梢生长最快的日平均气温为22℃左右。中山和原田（1962）则指出，有些品种在20℃时生长良好，而另一些品种则需要30℃，甚至更高一些的温度。田中胜夫（1979）认为薮北种新梢生育最适宜的日平均气温为25－29℃。我国湄潭茶叶研究所研究指出，新梢生长最

适宜温度为20－25℃，此时日生长量达1．5㎜以上，高于25℃或低于20℃时，新梢生长速度就较缓慢。据河南信阳茶叶试验站观测，气温稳定地维持在25－30℃，相对温度保持在75－85%时，信阳大叶种新梢生育最为良好。由此可见，茶树最适温度也随品种、地区以及其他气象条件为转移。

茶树新梢生育与昼夜气温变化也有关系。在春季，水分条件一般较好，气温成为影响新梢生育的主导因子，气温与生长量成正相比，通常是白天的气温高于夜晚，新梢的生长量也是白天大于夜晚，而夏秋季的情况恰恰相反，此时日夜气温均能满足茶树生育的要求，而水分成为影响生育的主导因子，所以夜晚的生长量往往大于白天的生长量。

茶树对热量的要求，除上述最低温度、最高温度和最适温度三个指标外，积温也是一个重要的指标。

所谓积温，即累积温度的简称，包含温度的强度和温度的持续时间两个方面的内容。积温一般分活动积温和有效积温两种。活动积温系指植物在某一生育期或整个年生长期中高于生物学最低温度（又称生物学零度）的温度之和。有效积温系指植物在某一生育期或整个年生长期中有效温度之和。有效温度乃活动温度与生物学最低温度之差。

茶树的生物学最低温度一般为10℃左右。有些早芽种低于10℃，有些迟芽种部高于10℃。据研究，生产性茶树全年至少需要≥10℃的活动积温3000℃。世界名茶区活动积温差异悬殊，如苏联乌日哥罗德年活动积温为3040℃，为世界上年活动积温最少的茶区之一。中国茶区的年活动积温大多在4000℃以上。浙江茶区除高山外，大量在5200－5800℃之间。据苏联研究，在降水量保证的情况下，活动积温愈多，采摘次数愈多，茶叶产量也愈高。据杭州茶叶试验场研究（1975），春茶采摘前，大于或等于10℃的积温愈多，则春茶开采期愈早，产量愈高。另据周子康（1985）研究指出，茶叶单产随积温的增加而呈指数规律递增（图9－43）。

茶树某一生育期的具体日期，在不同年份存在明显差异，但某一生育期所要求的有效积温则是相当稳定的。据Mekaz３ｅ（1957）研究，从茶芽萌动到新梢成熟所需要的≥10℃的有效积温为112℃左右；据赵学仁（1962）观测，从茶芽萌动到一芽三叶需要≥10℃的有效积温为110－124℃；据山下正隆等（1979）研究，薮北种新梢生育所需要的有效积温，头茶约为150℃，二茶约为210℃，三茶约为240℃。由于有效积温能确切地反映出茶树生育期间对热量的要求，因此结合物候观测和当地气象部门的中长期天气预报，可以进行采摘期和茶叶产量的预测。

温差对茶树生育也有较大影响。温差包括不同日期的温差和同一天的日夜温差。一般情况下，温差大生育就缓慢，特别是早春茶芽已开始萌动，或秋冬季茶树进入休眠期之后，如温差过大，则茶树将会受害。在春季，日夜温差小，生育表现良好；在夏季恰相反，日夜温差大，生育情况甚佳。有些高山茶区和北方茶区，由于日夜温差大，新梢生育虽较缓慢，但持嫩性强，而且同化产物累积多，故有利于茶叶品质的提高。

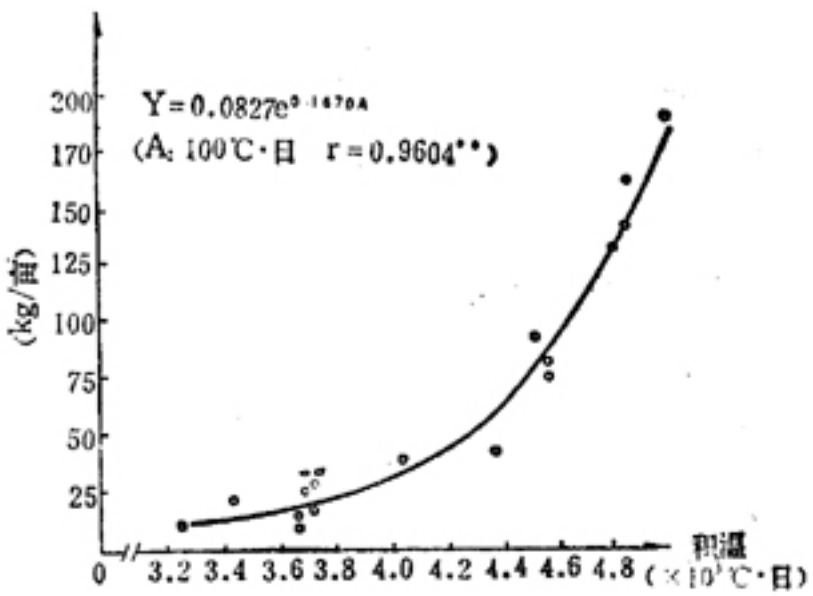


图9—43 天目山区茶叶平均亩产与≥10℃积温的关系（周子康，1988

地温与茶树生育 地温即土壤温度，它与茶树生育的关系也是十分密切的，有时其影响甚至超过气温。土壤温度首先是对茶树根系生育有直接影响，而根系生育状况又必然影响地上部的生育。日本中山仰和原田重雄（1962），曾以二年生的中国变种茶苗作材料，研究地温（5—35℃）对根系生长的影响，查明根生长的最适土温为30℃左右，地温10℃时对根生长的作用是微小的。在南坦桑尼亚冷季，当地温（草面下30cm处）下降到19－20℃时，新梢生育受到抑制，当地温下降到17－18℃时，新梢完全停止生长。冷季之后，地温上升到20℃时，新梢仍未开始生育。据孙继海（1964）在贵州渭潭研究，地温在25℃时，新梢日生长量达1mm以上，地温12－17℃时，新梢日生长量仍可达0．2－0．8mm。

在茶叶生产上，为了有利于茶树生育，可以采取某些栽培措施来调节土壤温度。例如早春时在茶园浅耕，能提高地温，夏季在行间铺草或灌溉，可降低地温；秋季增施有机肥以及提高种植密度均能明显地提高冬季茶园土壤温度。

3．水分对茶树生育的影响

水分既是茶树机体的重要组成部分，也是茶树生育过程中不可缺少的条件。茶树芽叶中的含水量高达70－80%，老叶含水量65%左右，枝干含水量45－50%，根系含水量50%左右，处在休眠时的种子，含水量也达30%左右。茶树光合、呼吸等生理活动的进行，营养物质的吸收和运输，都必须有水分的参与。水分不足或水分过多，都会不利于茶树生育。水分主要来自降雨和空气湿度。

降雨量与茶树生育 茶树性喜湿润，适宜经济栽培茶树的地区，年降水量必须在1000mm以上。生长期间的月降雨量要求多于100mm。如连续几个月月降雨量少于50mm，而且又未采取人工灌溉措施，茶叶单产必将大幅度下降。一般认为，茶树栽培最适宜的年降雨量为1500mm左右。

在热量条件基本满足的茶区，降雨量是影响茶叶采摘量的主导因子。在低纬度茶区，获得的太阳辐射能量，一般就能满足茶树对温度的要求。这些茶区的月降雨量与月鲜叶产量有着十分密切的关系（图9

－44）。由图9－44可见，一年中鲜叶采摘量的高峰，云南勐海在7月，北印度都杜马在8月，南非姆兰吉在2－3月。而三地降雨量最多的月份分别出现在7月、7月和2月。降雨最多的月份与鲜叶采摘量最多的月份基本相吻合。云南勐海6－9月的月降雨量均大于100mm，各月的鲜叶产量均占全年的10%以上；北印度都杜马6一10月降水量最多，其鲜叶产量占全年的80%以上；南非姆兰吉12月至次年4月，月降雨量均超过100mm，每月鲜叶产量占全年比重也都大于10%。

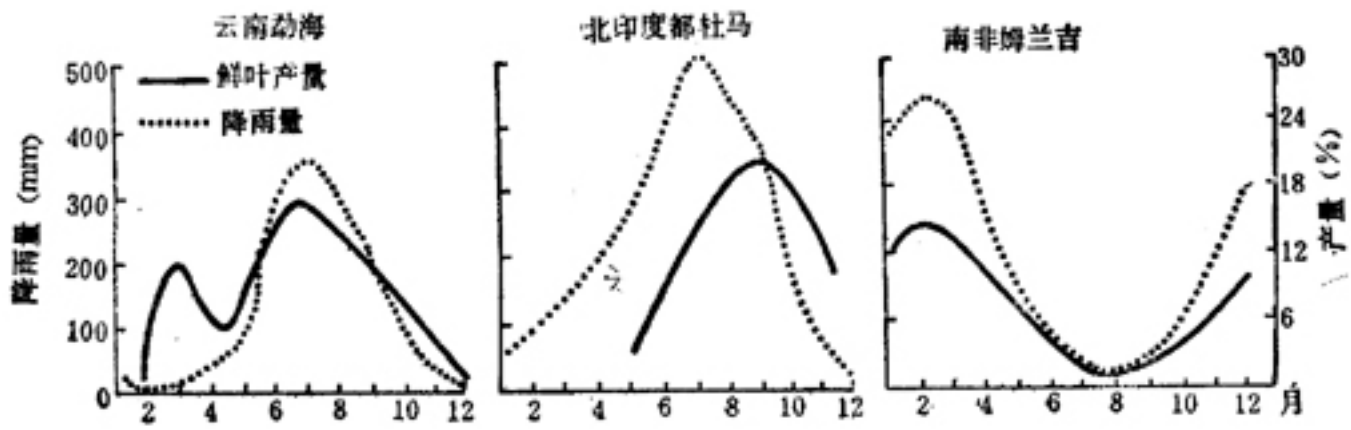


图9－44各　月降雨量与鲜叶产量的关系

（黄寿波，1985）

我国长江中下游茶区，夏秋季的降雨量直接影响夏秋茶的产量。据许昌燊等（1983）分析，夏茶采摘期间（6—7月）的降雨量（x）与夏茶产量（Y）的关系为：

$$Y=-5.3062+0.0154x$$

$$r=0.8181$$

据许允文（1981）研究，在浙江杭州茶区条件下，4－10月间的茶树需水量为850mm左右，但不同时期的耗水量差异很大，4－5月的日耗水量约为2．77－3．21mm，7－8月的日耗水量约为5．80－6．90mm，9－10月的日耗水量下降到2．10－3．56mm。可见我国在茶树生长期中夏季需水量最多，夏、秋两季次之。

我国大部分茶区的年降雨量在1200－1800mm之间，按理已够茶树正常生育的需要，但由于月降雨量分布不均，再加以蒸发量过大，常常出现“伏旱”或“秋旱”，以致严重影响夏秋茶产量。据广东红星茶场研究，茶叶产量与降雨量和蒸发量呈显著相关，凡蒸发量大于降雨量的季节，其茶叶产量就明显下降，两者差距愈大，产量下降的幅度也愈大。

降雨量可分为小雨（小于10mm／日，或2．5mm／时）、中雨（10．0—25．0mm／日，或2．6—8．0mm／时）、大雨（25．1—50mm／日，或8．1—16．0mm／时）、暴雨（大于50mm／日，或大于16．0mm／时）四种。小雨、中雨对茶树生育有利，大雨、暴雨不利于土壤吸收，且易引起表土冲刷，故对茶树生育不利。我国有些茶区夏秋季雨量虽多，但多暴雨，而且蒸发量又大，故仍感水分不足。

降雨量过多对茶树生育也是不利的。如雨量过多，而土壤排水又不良，将使土壤水分呈饱和状况，甚至出现积水，从而严重影响茶树根系生育，致使茶树受湿害。

空气湿度与茶树生育　在茶树生育过

程中对空气湿度也有一定要求。空气湿度通常以相对湿度来表示。在茶树生长活跃期，空气相对湿度以80－90％为宜，若小于50％，新梢生长受抑制，40％以下时，则将受害。Eden（1965）指出，提高空气相对湿度对茶树生长是有利的。MeAлдзезе（1973）曾指出，空气相对湿度73－85％时对提高茶叶产量和品质均有良好影响。Бущин（1975）曾分析过苏联克拉斯诺达尔边区茶叶产量与空气相对湿度的关系，结果认为，采摘前20天内的平均空气相对湿度高于80％，茶叶产量最高，采摘前20天内每日15时的平均空气相对湿度大于70％，产量也较高。他还分析过该茶区夏茶产量与空气饱和差之间的关系，认为当日平均空气饱和差在5．5－6．5mbar，或白昼15时的空气饱和差在9．0－11．0mbar时，表示茶园土壤水分缺乏，需要进行每日间歇性灌溉。如果日平均空气饱和差大于6.5mbar或白昼15时的空气饱和差大于11mbar，表示茶园土壤和空气都较干燥，必须采取措施调节土壤和空气湿度。据研究，空气相对湿度影响茶树的光合作用和呼吸作用，当相对湿度达70％左右时，光合、呼吸作用强度均较高；当相对湿度低于60％时，呼吸强度增大，同化CO_2成为负值，故对产量和品质都有不良影响。根据孙继海（1964）研究指出，空气相对湿度大，新梢生长速度快，反之则生长速度慢（图9－45）。

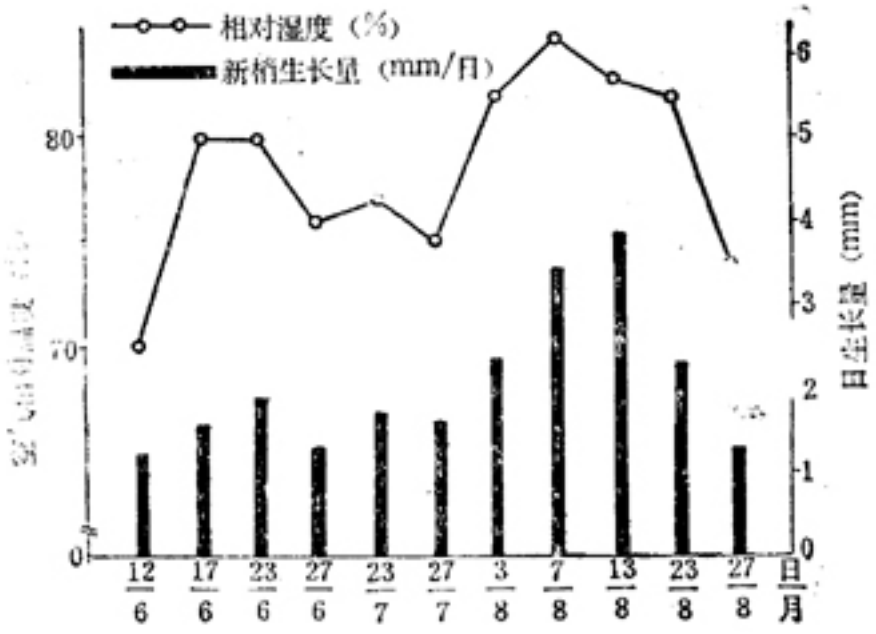


图9—45　空气相对湿度与新梢生长量的关系

空气湿度能影响土壤水分的蒸发，也相对地降低了茶树的蒸腾作用，从而减少水分的消耗。我国云南地区，虽然年降雨量只有1200mm左右，但由于原始森林多和沿海季候风的关系，空气相对湿度大，茶叶产量和品质均甚优良。我国一些名茶，如黄山毛峰、庐山云雾、狮峰龙井、齐山瓜片、君山银针、洞庭碧螺春等产区，除了其他方面的优越条件外，多由于山高云雾缭绕，空气湿度大，或近江河湖泽，水气交融，茶叶品质极佳。

所以茶园四周如果有大量的森林或者茶园内种有遮荫树以及密植栽培的茶园，其周围的空气湿度，与空旷的无林地的茶园或从栽稀植的茶园有显著的差异，因为：

（1）繁茂的林冠可以滞留大量的降水，使雨水不致直接落在地面造成地表面径流而流失，而是逐渐流到地面上，使水分可以

更多的渗透到深厚的土层中去，提高土壤的含水量。并且树冠蒸腾到大气中的水分比无林地多，从而大大提高了空气湿度。

（2）在有雾的时候，大气中充满了许多悬浮的水滴，在空旷地上，由于没有任何阻挡，水滴就随风飘浮，不能降落，但如遇到林木，它们就被阻留下来。

（3）在放热时，特别是在夜间，茂密的树冠表面积较大，向大气放出热量较多，空旷地的表面积较小，向大气放出热量较少。因此，茂密的树冠冷却较快，在枝叶上凝结的露水较多，空旷地相对地冷却较慢，凝结的露水较少。

（4）在林地中，由于林木的阻挡，风速大大降低，从而减少空气对流，树冠上蒸腾的水分使空气湿度提高，这样才可以保持茶园内的小气候有较高的空气湿度，同时降低了土壤水分的蒸发和茶树的蒸腾作用，因为空气中的饱和差缩小了。

空气湿度提高，不仅影响水分的蒸发和蒸腾，同时也可以改变光的性质，在空气中相对湿度提高的条件下，漫射光增加，从而提高净同化率，使芽叶生长幼嫩，据苏联B·A莫赫那贝格契娃等关于高湿度空气对茶树和气体代谢影响的研究，指出提高空气湿度能促进新梢生长，增加叶绿素形成，对茶树生长和光合作用都有良好的作用。

其他气象因子对茶树生育的影响

除了上述光、热、水等主要气象因子外，与冰雹和大雪等因子对茶树生育也有一定的影响。

风对茶树生育的影响，主要指大风、干风和台风，由于大部分茶园都未设置防护林带，也不种植遮荫树，因此刮大风时，会对茶园小气候影响较大，尤其是来自西北的干风会使茶园空气相对湿度下降，加速叶面蒸腾和土壤水分蒸发，对茶树生育十分不利。冬季低温时，如伴随干旱风，茶树更宜受冻害。我国东南沿海茶园，在茶叶生长季节，有时会遭受台风的侵袭，在夏季干旱时，遇到台风可解除或减轻茶园的旱情，这是有利的一面；同时台风会使茶树枝叶尤其是嫩梢遭到机械损伤，这是对茶树生育不利的一面，至于来自东南的季风往往是湿润而缓和的，它能加强茶树叶片的蒸腾调节水分平衡，有利于光合作用的进行，对茶树生育是较为理想的。

冰雹对茶树的危害也是十分严重的。通常是在茶树生长期内发生冰雹，此时芽叶繁茂、幼嫩。茶树受到冰雹冲击，叶破梢断，如冰雹伴有强风时受害更加严重，会引起大量落叶，甚至树枝表皮也会受害。

前已述及，在低温季节，如有雪层覆盖在茶叶树冠上往往减轻或避免茶树受冻，但积雪过厚或时间过久，也会压断枝梢，使茶树被害。

土壤条件与茶树生育的关系

土壤是茶树一生扎根立足的场所，要使茶树获得高产优质，就必须让茶树在其生长的土地上有较舒适的环境。土壤环境条件包括物理环境、化学环境和生物环境三个方面。物理环境是指土层厚度，土壤质地、结构、比重、容重和孔隙度，土壤空气，土壤水分和土壤温度等因素。化学环境是指土壤的吸收机能，土壤酸碱度以及土壤养分等因素。生物环境是指人类的活动以及动植物、微生物对土壤形成和肥力的影响。影响茶树生育的这些土壤环境因素，其实质就是土壤肥力。就我国茶区的土壤来看，主要是红壤、黄壤，其他的土类尚有：山地黄棕壤，黄褐土，山地灰化棕壤，山地灰化土，还有部分紫色土和冲积

土。由于气候、地形、岩石和母质、植被等成土因素的不同，以及农业活动影响的差异，各类土的环境条件均不一致。为此，在茶树种植前，应根据茶树生育的基本要求，妥善选择茶园土壤。种植后，应根据高产优质茶园的土壤指标，采用各种农业技术措施，不断地改良土壤，以提高、保持和恢复土壤地力。

1．土壤物理环境

土壤物理环境能直接和间接影响茶树根系生存的基本条件，所以土壤好坏对茶树生育、产量、品质都有很大影响。

茶树要求土层深厚，有效土层应达1m以上。表土层或称耕作层（A'），是直接受耕作、施肥和茶树枯枝落叶的影响而形成。在这层土壤中布满了茶树的吸收根，与茶树生长关系十分密切。表土层的厚度要求有20－30cm。亚表土层或称亚耕作层（A"），在表土层下。这层土层在种茶之前，经过土地深翻施基肥和种植后的耕作施肥等农事活动，使原来较紧实的心土层变为疏松的轻度熟化的亚表土层，厚度应有30－40cm左右，其上部吸收根分布较多，也是茶树主要的容根层。心土层（B），位于亚表土层之下，是原来土壤的淀积层，受人为的影响较小，此层土中茶树吸收根较少，却是骨干根深扎的地方，要求土层厚度达50cm以上。底土层（c），在心土层之下，是岩石风化壳或母质层。因为茶树是多年生深根作物，根系分布可伸展到土表的2m以下，所以，要求在50cm之内无硬结层或粘盘层；并具有渗透性和保水性的底土层。实践证明，土层深浅对茶树生长势的影响很大，如1955年庄晚芳等在祁门茶叶研究所调查资料，茶树生长在同一块茶地上，由于母岩的分布造成了土层的深浅，在土层深140cm处，茶树高度达102cm，树幅达106cm；在土层深30cm处，树高和树幅均只有52cm。又中国农业科学院茶叶研究所调查资料证实，土层厚度与茶叶产量关系十分密切。

茶园土壤质地和结构与土壤松紧度有关，是影响土壤中固相、液相、气相三相比率的重要因子，也是影响土壤水、肥、气、热和微生物状态的重要因子。茶树生长对土壤质地的适应范围较广，从壤土类的砂质壤土到粘土类的壤质粘土中都能种茶，但以壤土最为理想。若种在砂土和粘土上，茶树生长比较差。土壤结构以表土层多粒状和团块状结构，心土层为块状结构较好。土壤松紧度，要求表土层10－15cm处容重为1－1．3g／cm³，孔隙率为50－60%；心土层35－40cm处容重为1．3－1．5g／cm³，孔隙率为45－50%。土壤的三相比：固相为40－50%；液相为30－40%；气相为15－25%较适宜。若以0－20cm范围之中来说，固、液、气三相之比以40：30：30为好。土壤的这些物理性状是综合地影响茶树生育和产量的。南京农学院土化系农田生态室（1981）曾对江苏镇江地区茶叶果树研究所的高产、中产、低产茶园土壤进行了物理化学性状的调查测定，茶树生长不仅要有良好的土壤剖面特征，而且还要有良好的物理性状。低产区及中产区茶园由于土壤容重较大（10－15cm土层的容重大于1．3g／cm³），总孔隙度较小，所以根系扩张困难，吸收根的分布主要在离根颈距离10－15cm之内，吸收根量占总吸收根量分别为76．4%和71．3%，而高产区的吸收根分布范围较广，大部分分布在距根颈50－70cm的范围内，吸收根量占总吸收根量的56．5%。茶园土壤三相比的组成不同，对茶树地上部分和地下部分的生长带来很大的差异。高产区的固、液、气三相比较为协调，表层（0－15cm）固相占41．5%，液相占34．2%，气相占24．3%，因此，27龄茶树每

立方米土壤中的余根量达10．85kg，为低产茶园的3．5倍。多年的平均干茶产量为168．5kg，是低产茶园的1．7倍。

茶园土壤的质地与茶园土壤的水分状况有密切的关系。一般来说，砂性土壤通透性及排水性良好，但蓄积水分的能力较差；粘性土壤蓄水性好，而通透性及排水性较差。根据许允文等（1978）测定，茶园土壤质地不同，水分常数和有效水分有很大差异。如土壤含水率为14%时，就细砂土来说，土壤吸力仅在1／10Pa以内，已达到田间持水量状态，有效水分丰富，对茶树生长比较适宜；而对粘质壤土来说，14%的土壤含水率，其土壤吸力已达到15Pa左右，已处永久萎凋湿度，很难为茶树吸收利用。土壤的水分物理特性也受土壤熟化度的影响。据苏联А д 奥夫恰联柯（1977）多年的研究结果表明，产量较高的茶园熟化土，在0－50cm内其水分物理特性的参数是：土壤容重为1．02－1．34g／cm³，总孔隙度为52－60%，最大吸湿水为6．5－11．9%，根据最大分子持水量所计算出来的凋萎湿度为20．5%，总持水量为32．3－40．4%，总持水量和茶树凋萎湿度之间的差额，即茶树生长的有效水分为17．7%。但是，土壤中的有效水分随土壤熟化程度而异，如在0－50cm的土层内，熟化的茶园土中，总含水量达1908t／ha，茶树有效水含量为882t／ha，占总含水量的46%；半熟化的茶园土中，总含水量达1876t／ha，茶树有效水含量为578t／ha，占总含水量的31%；未熟化的茶园土中，总含水量达1764t／ha，茶树有效水仅含523t／ha，只占总含水量的30%。由于水分物理参数是土壤肥力指标之一，也是茶园土壤水分管理的重要依据。因此，在提高茶园土壤肥力过程中，不仅要提高土壤的总含水量，而且还要不断降低土壤的凋萎湿度，这样才能提高土壤有效水分的贮藏量。

茶园土壤空气组成的变化，主要决定于土壤的温度和湿度。夏茶期间，由于温度高，湿度大，加上茶园土壤的“呼吸”现象比春茶期强，平均每昼夜放出的二氧化碳为23－41kg／ha、（春茶期平均每昼夜放出的二氧化碳量为15－31kg／ha），结果恶化了土壤和大气间的气体交换，二氧化碳大量地积累起来，严重时高达5－6%。采用施有机肥，将修剪枝叶铺于行间等等，可以改善土壤总孔隙率和透水性等特性，以促进土壤与大气间的气体交换。土壤气体组成比例最好的是经多年熟化的花园土，经А．Д．．奥夫恰联柯（1977）测定，其二氧化碳含量占0．86%，氧气含量占20．09%；半熟化的茶园土中二氧化碳含量占1．39%，氧气含量占19．56%；未熟化的茶园土二氧化碳含量占2．56%，氧化的含量占18．79%。同时，奥夫恰联柯认为茶园土壤水－气平衡条件，在熟化的茶园中最合适，在0－50cm的土层内，土壤水和气体的容积比为2．2，而有效水和气体的容积比为1．02；半熟化的茶园土的这两个比值参数为3．2和0．96；未熟化的生荒土为4．1和1．25。由此相应地在茶叶产量上反映出：熟化的土壤茶园产量几乎比半熟化茶园高一倍。此外，必须注意的是，茶园土壤的地下水位一定要低于土表150cm，否则，由于土壤孔隙度被水分完全堵塞，而使根系不能深扎，即使原有的根系，由于处于淹水之中，根系正常呼吸受阻，促使缺氧呼吸的进行，以致酒精中毒死亡而烂根，严重的会导致茶树枯死，而使局部地块缺丛、缺株。

2．土壤化学环境

土壤化学环境对茶树生长的影响是多方面的，其中影响较大的是土壤酸度、土壤有机质含量和无机养分的含量。

茶树是喜欢酸性土壤的植物。从各地茶区的土壤测定来看，pH大致都在 4.0—6．5之间。例如，浙江茶区土壤，经浙江农业大学茶叶系取样252个测定结果，0—50cm 土层内，pH3.5—5.5 者占 90.8%，＞pH 5.5 者占8．8%。 又如著名的龙井茶产地之一的梅家坞，其主要土类的表土(0—20cm)和心土(20—40cm)的 pH 状况表明，pH均在 4.3— 5.7 之间。此外，福建茶区土壤的 pH 为 4.7—5.5，贵州为 4.2—6.5，江西为 4.7—6.4，广东为 5.0—5.8，云南为 4.7 —5.4。据国外资料报道，世界几个主要产茶国家的茶区土壤也是酸性的，如印度阿萨姆茶区的土壤 pH 为 5.4 —6.0；斯里兰卡为 6.0—7.0；日本为 6．0左右；非洲为5．6—6．2；苏联为5．0—5．5。虽然茶区土壤的pH范围很广，但对茶树生长最好的pH值，根据以往的文献报道，均认为是5.0—5.5。 中国农业科学院茶叶研究所方兴汉等（1979—1980）用硝态氮和铵态氮为氮源，进行了不同pH的水培试验，其结果大体也如此。试验的pH范围硝态氮为3—9，铵态氮为3—10，每0．5为一级。试验结果认为：茶苗对pH的反应相当敏感，硝态氮源最适pH为6．0；铵态氮源最适pH为 5.5。两者的适宜范围是一致的，为 pH4.5—6.0。 超过pH6．0，茶苗生长不良，叶色发黄，有明显的缺绿症，叶龄缩短，新叶约长出一个月就枯焦脱落，严重的主茎顶芽枯死，根系发红变黑，伤害败死现象普遍，生理活动严重受阻。pH4．0以下的茶苗，发生氢离子中毒症，叶色由绿转暗再变红，根系粉红色，处于气温33℃、阳光强烈的环境下，3—7天茶苗就死亡；处于气温20℃、阳光较弱的环境下，1—2个月也就死亡。从茶苗对三要素的吸收能力来看，硝态氮源处理中，氮的吸收以pH5．0处理最强；磷的吸收以pH6．0处理最强；钾的吸收以pH6．0处理最强。铵态氮源处理中，磷的吸收以pH5．0处理最强；钾的吸收以pH6．5处理最强。再从茶苗的干重和光合能力来看，都以pH5．0—5．5处理为最佳。如与茶叶品质有关的生化成分来看，pH6—6．5中的茶苗，氨基酸含量最高，为pH5—5．5处理的232．49%；茶多酚的含量为pH5—5．5处理的99．04%；儿茶素为92．26%，都与含量最高的pH5—5．5处理相接近。生产实践也证明，茶叶品质较好的产地，土壤的pH值大致在5—6．5范围内。如武夷岩茶产地的土壤共有四属，经福建省农业科学院茶叶研究所土肥室调查，茶坛土中的暗色茶坛土的A层（0—30cm）pH为5．3；茶坛土中的浅色茶坛上的A层（0—22cm）pH为6．1；岩丘红土的A层（0—30cm)pH为5．4；黄土A层（0—20cm）pH为5．1；冲积土的A层（0—15cm）pH为5．3。又如，汪琢成等（1983）的研究指出，在10—20cm的土层内，凡品质好的名茶pH值较高，如临安县境内海拔350m处的土壤pH为5．0；安吉是境内海拔650m处的土壤pH为5．5—6．5；而临安县境内海拔700m处的土壤pH为6．5—7．0。从这三处采集的鲜叶样品，进行了影响茶叶品质的主要生化成分分析。其中氨基酸和茶氨酸的含量场随pH的升高而增高。

茶树喜酸的原因很多，首先，是由于茶树的遗传性所决定。茶树原产于我国云贵高原，那里的土壤是酸性的，由于茶树长期在酸性土壤上生长，逐步产生对这种环境的适应性，一代一代相传，形成比较稳定的遗传性。据测定，茶根汁液的缓冲能力在pH5．0时最高，以后逐渐降低，至pH5．7以上，缓冲能力就非常小了。植物体内的缓冲物质主要是有机酸和磷酸盐。有机酸中有柠檬酸、苹果酸、草酸、琥珀酸等，其缓

冲能力一般偏酸性。而磷酸盐的缓冲能力则偏在中性和碱性，茶根中的磷酸盐含量较低，据分析，100g根中仅含有$P_2O_5$25mg。这也是由于茶树长期生长在有效磷含量极低的红壤中，因而造成了根中含磷酸量较低，借以适应红壤的环境。其次，是由于茶树菌根的需要。李名君等（1984）研究，茶树菌根有外生菌根、内外生菌根和内生菌根三种，无论何种，它们的真菌原始体都存在于土壤中。真菌类微生物对酸性环境有一定的要求，如果在中性或碱性的土壤中，菌根菌的生长受阻，就影响了与茶树细根共生互利的作用。但如果土壤酸度过高（pH＜4．5），菌根菌的生长也受到抑制，反引起腐烂茶根的某些有害真菌如茶白绢病菌、茶白纹羽病菌、茶根心腐病菌的发生猖獗。第三，是由于茶树需要土壤提供大量的可给态铝。一般农作物的含铝量多在100－200ppm以下，而茶树的含铝量却在数百以至10000ppm以上。据国内外资料，茶树生长好的土壤，活性铝的含量也较高。而土壤的酸性与活性铝的量密切有关。当土壤pH＜5．5时，代换性Al^{+++}占盐基代换量高的可达90%以上，低的也有20－30%；在pH＞5．5时，代换性Al^{+++}的含量便很低以致不存在。因为，Al^{+++}本身是一种可用来表示潜性酸大小的离子。因此，可以认为在中性或碱性土壤上茶树之所以生长不好的原因与土壤中活性Al^{+++}的不足有极大关系。据浙江农业大学土化系土壤教研组试验，在水培的三要素混合溶液中加入Al（营养液的pH4．5—5．0）的处理，与三要素混合液中生长的茶苗（对照）相比，在株高、株重、地上部重和地下部重等诸方面均较优，各项目以对照为100%，加Al处理分别为对照的 114．4%、151．1%、152．9%和150．0%。又据Cheney发现，碱性土壤上茶树叶片失绿，若喷1%硫酸铝或者向树体注射，绿色能恢复。第四，是由于茶树是嫌钙植物。茶树生长虽需一定量的钙，但又是嫌钙植物。当土壤中含钙量超过0．05%时，虽对茶树生育无明显影响，但对品质已有不良影响；当超过0．2%时，便有害于茶树生长；超过0．5%时，茶树生长受严重影响。土壤中活性钙含量与土壤pH有密切关系，pH值愈高，活性钙含量愈高，如在浙江建德的几块茶园中测得：0－20cm土层内，茶园土壤pH为4．9，代换性钙含量为3．07me／100g土；pH为5．9，代换性钙含量为4．98me／100g土；pH6．5，代换性钙含量为7．81me／100g土。（注：me为毫当量）。

近年来，为了探求高产优质茶园的土壤指标，不少学者对高产茶园的土壤作了调查测定，就土壤pH来看，极大多数为4．0～5．5。例如，浙江、湖南、四川、广东等省的21块丰产茶园（亩产干茶在250－500kg以上）的土壤pH值，在4．0以下的为2块，占9．5%；pH4．1－4．5的为14块，占66．7%；pH在4．6－5．0的为5块，占23．8%。又如杭州茶叶试验场投产茶园近5000亩，1975年起亩产干茶始终稳定在150kg左右，该场88．4%的茶园土壤pH在4．0－5．5之间，而优良茶园的pH一般在4．5－5．5范围。所以，有人认为茶树最宜的土壤pH应为4．0－5．0；也有人认为应为4．5－5．5。而苏联曾有人提出应为3．5－4．5。这些都无疑是客观事实，但不能忽略的是在长期的施用肥料，特别是施入大量的酸性肥料和氮肥都会促进土壤的酸化。因此，必须随时注意茶园土壤酸度的调整，如日本和苏联在土壤改良指标中都把pH定为5－5．5，用苦土（氧化镁）、石灰改善土壤酸性已成为日本普遍应用的措施。在我国的高产茶园中，应用酸

度（pH）的调整措施后，是否能使品质改良取得更好的优质茶和提高肥料的效益是今后值得研究的问题。

茶园土壤的有机质含量对土壤的物理化学性质有极大的影响，这可由茶树生长、产量上反映出来。所以有机质含量是茶园土壤熟化度和肥力的指标之一。从我国现有生产水平出发，含有机质量在3．5－2．0%的可为一等土壤；含有机质2．0－1．5%的为二等土壤；含有机质量1．5%以下的为三等土壤。高产优质的茶园土壤有机质含量要求达到2．0%以上。日本的土壤改良指标是3%以上。茶园土壤腐殖质的组成与自然土壤和农作土壤不同。茶园土壤腐殖质中的胡敏酸碳含量比例显著缩小，富里酸碳的比例增大。据孙继海等（1981）在一块低丘粘质黄壤中测定的数值来看，丰产茶园的胡敏酸碳占土壤的0．15%（农作土壤为0．25%），富非酸碳占土壤的0．37%（农作土壤为0．18%），胡／富比为0．41（农作土壤为1．39）。土壤有机质在2%以上，与有机质不到1．5%的茶园土壤比较，容重可减小0．1—0．2g／㎝³，孔隙率可增大3．5—9．0%，湿度常稳定在田间持水量的80%以上，三相比较为理想。土壤有机质是土壤微生物生活和茶树多种营养元素的物质基础。如全氮含量就与有机质含量有密切的正相关。孙继海等（1979）对97个茶园土壤样本进行测试统计。

茶园土壤的养分状况也是土壤肥力的指标之一部分。综合各地高产茶园的土壤营养测定结果，提出如下指标：土壤全氮含量在0．14%以上；碱解氮为15㎎／100g上；速效磷（P_2O_5）为10－20㎎／㎏；速效钾（K_2O）为80－150㎎／㎏。

3．生物环境

生物环境与土壤的形式和土壤肥力有密切的关系。近年来，这方面的研究虽有所发展，但报道还较少，如果深入下去，定对茶叶生产有良好的促进作用。

通过人类的活动，可以改变土壤的物理环境和化学环境，也可以创造良好的生物环境，不断满足茶树对土壤条件的要求。但是，有时也会带来不利的影响。如采茶，由于人为的在行间土地上践踏，致成表土层的容重增大，孔隙率减少，土壤毛管水易蒸发，三相比失调，而导致茶树吸收根量的减少。为了解决这个弊病，需通过耕作来解决，若耕作的时期、深度和范围选择不当，又会带来恶果，最后可能使土壤物理、化学、生物环境遭受破坏。

土壤是植物通常生存的基地，植物要在土壤中吸收水分和养分，并要土壤供应氧气和热量。但是，植物对土壤也会发生作用。在土壤形成过程中，植被也是主导因子之一，会影响到自然土壤有机质的含量；在未开垦的土地上，自然肥力的创造和提高离不开植物；在开垦种植茶树之前，通过种植前作熟化土壤；也是植物的功劳。种植茶树后，茶树的种植密度和覆盖度也成为土壤保护的因素，可以使雨水通过树冠渗入土壤之中，减少地面径流，减少杂草发生，根系又有固土作用。茶树的枯枝落叶和修剪枝叶留存于茶园之中，可以增加土壤有机质。又因茶树是一种富酚植物，可以抑制土壤中的尿酶活性和硝化作用的进行，从而提高氮的利用率，使茶树增产。幼年茶园的行间裸地上种植豆科绿肥，既可增加土壤有机质，又可固氮，提高表层土壤肥力，减少地面的曝晒和雨水的打击，使土壤物理化学性质得以改善。

土壤也是某些动物的栖身之地，如土壤中的蚯蚓，它就有松土、排泄有机物等作用，也能起到改良土壤的作用。

土壤微生物对土壤肥力的形成、植物

营养的转化起着极其重要的作用。土壤的物理、化学环境影响着土壤微生物的种类、数量的分布，而土壤微生物的活动又反过来影响土壤理化环境。自然红壤、普通茶园红壤和高产茶园红壤中微生物的数量（0—20cm范围内）是不同的，总的是随土壤熟化度的提高而增加。据福建农业科学院茶叶研究所郭专（1984）测定，自然红壤每克土中细菌、放线菌和真菌的数量分别在16．44万、10．87万和1．66万个；普通茶园红壤每克土中分别为288．0万、46．40万和14．40万个，高产茶园红壤每克土中细菌为2016．0万个，真菌有882．0万个。同一块茶园土壤中微生物的分布，以表层最多，土层愈深，微生物的数量愈少。且各类微生物随土壤孔隙度的增大而增加，有机质含量丰富微生物数量增多，土壤的氮素含量也增多。因此，土壤微生物可以作为茶园土壤肥力的一项生物指标。

综上所述，土壤的物理环境、化学环境和生物环境是相互关连、相互促进、相互制约的。在改善土壤环境、提高土壤肥力时，必须综合的考虑，正确的“用地”，不断的“养地”，才能达到栽茶的目的。

地形条件与茶树生育的关系

地形包括纬度、海拔、坡度、坡向、地势等等，对茶树生长的影响实为上述各项因子的综合影响。它不仅影响茶树生育，也影响着茶叶的品质。古书《茶解》中指出：“茶地南向为佳，向阴遂劣，故一山之中，美恶相悬。”我国名茶大多产于高山大川，所谓“高山出好茶”是有一定根据的。在此，主要阐述一下地形对茶叶品质（对构成品质的主要化学成分）的影响以及茶园小气候的变化。

地理纬度不同，其日照强度、时间、气温、地温及降水量等气候因子均不同。我国茶区最北处于北纬38°，最南在北纬18—19°的海南岛，一般而言，纬度偏低的茶区年平均气温高，地表接受的日光辐射量较多，年生长期较长，往往有利于碳素代谢，故对品质有重要作用的多酚类积累较多，相反，含氮物质的量较低。如同为鸠坑种茶树，种植在马里和杭州，因纬度的差异，同为二级珍眉的化学成分不同。

海拔不同，各种气候因子也有很大差别，总的来说，海拔愈高，气压与气温愈低，而降雨量和空气湿度在一定高度范围内随着海拔的升高而增加，超过一定高度又下降。山区云雾弥漫，接受日光辐射和光线的质量与平地不同，常常是漫射光及短波紫外光较为丰富，加上昼夜温差较大，白天积累的物质在晚间被呼吸消耗的较少，因此，高山茶的品质是芽叶肥壮，滋味鲜爽，香气复郁，经久耐泡。但是，茶叶的品质也非海拔愈高愈好。根据中国农业科学院茶叶研究所的研究结果，认为海拔800m左右的山区有较好的品质（图9—46）。

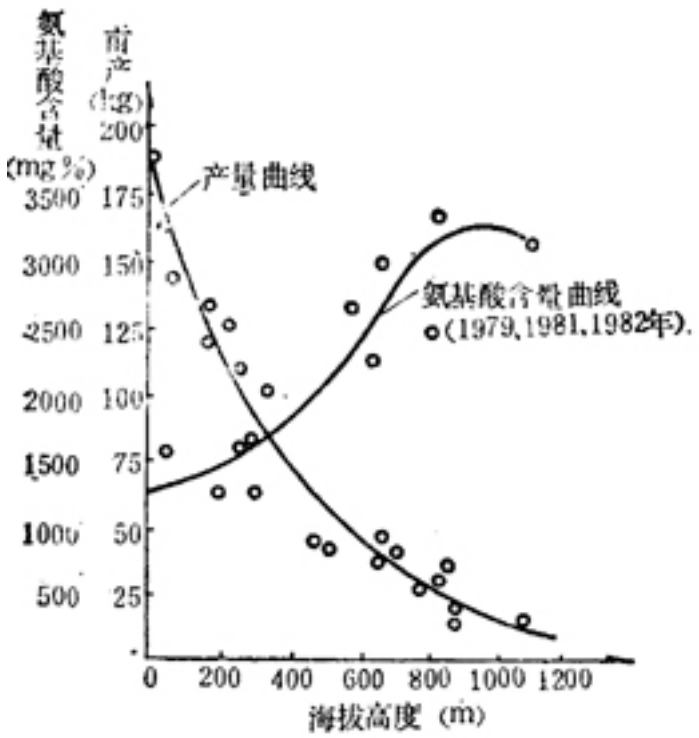


图9—46 氨基酸含量及亩产随海拔高度的变化

地形对茶园小气候的影响很大。茶园小气候是指从地表或土壤浅层到1．5－2．0m高的贴地层的气候，也称微域气候，微域气象。坡地对茶园小气候的影响，主要决定于斜坡的坡度、方位和地形状况，这是由于辐射差额的变化，从而形成了不同的气候特点。在温带区域，各种坡度的南坡所得的太阳辐射总量都比水平面上要多，而北坡所获得的总辐射量却比水平面上少，夏季南北坡差异较小，冬季差异大，东西坡介于南、北坡之间，无大差异。北坡属冷坡，终年土温和气温较低，霜冻出现机会较多，有霜期较长，但由于温度较低，蒸发较小，土壤湿度较大，空气湿度较低；而南坡属暖坡，由于温度高，蒸发较大，土壤湿度小，空气湿度较高，南坡一年中最暖的方位也有变动，一般冬季最高土温位于西南坡，夏季在东南坡，夏秋之间又移向西南坡。不同坡向的降水量受风的控制，对孤立而近圆形的山岗来说，风大的地方雨量小，风小的地方雨量大。在谷地和小盆地中，白天由于空气流动受阻，有利于太阳辐射能用于空气和土壤增热，夜间有利于冷却的空气沿着斜坡流向谷地或盆地堆积，所以不论白天的增热或夜间的冷却，盆地和谷地的下部都较顶部激烈。因此，种植在盆地或谷地的茶园，在冬季晴朗无风或微风的夜间，由于周围坡地上的冷空气向谷中流动，并在谷底堆积起来，辐射冷却强烈，而使谷底温度形成所谓“冷潮”，沿坡上升，温度增高，形成“逆温”，在“逆温”顶层附近的坡地，因夜间温度高，称为“暖带”。这种温度差别，就使“冷潮”处的霜冻最重，初霜期早，终霜期迟；而“暖带”处的霜冻最轻，霜期最短。这些地方在茶园开辟中，要注意选择种植抗低温的品种。水域对邻近地区的小气候有着一定的影响。因为水是一种半透明体，太阳辐射能透入几十米的水层，它的热容量比土壤大，水面上的水气来源充足，消耗于蒸发的热量比陆地多。因此，水的增热冷却比较稳定。水域上的气温变化比陆地缓和，日、年振幅小，无霜期长，空气湿度大。因而，水域邻近地区的茶园旱热害和冻害都比陆地轻些，无霜期和茶树生长期也较长些，且因水域邻近地区空气温度大，雾日多，对提高茶叶品质有一定好处。

生态条件主要因子对茶树生育及品质的影响是很明显的，故在栽培上如何选择用地，保持水土，保证生态平衡是一项应首先解决的问题。

（七）茶树繁殖

繁殖的种类及其特点

我国农民对茶树繁殖有着丰富的经验，创造了多种多样的繁殖方法，归纳起来可概括为无性和有性两种繁殖方式。有性繁殖是利用茶子进行播种育苗，也称种子繁殖。无性繁殖是直接利用茶树营养体的一部分进行育苗，也称营养繁殖。这两种繁殖方式各具特点，可以根据生产上具体情况加以采用。

茶树是异花授粉作物，其种子具有不同的两个亲本的遗传性，因此种子繁殖的

特点是：遗传性较复杂，适应环境能力强，有利于引种驯化和提供丰富的选种材料，幼苗主根入土深，抗旱、抗寒能力强，可在山坡地带的土地上育苗或直播，繁殖技术简单，苗期管理方便省工，在大面积建园中，比较经济易行，种子便于贮藏和运输，有利良种推广。其缺点是：经济性状杂，生长差异大，生育期不一，不利于管理，鲜味原料粗细不匀，嫩度不一，变异性大，也不适应建立整齐纯一的茶园的要求，还有些茶树品种结实率低，甚至根本不结实，就难以用种子繁殖。

营养繁殖是通过母体某一部分营养体育成新个体，具有母体的遗传性。其特点是：能保持良种的特征特性，后代性状比较一致，便于管理和机采，采摘功效高，繁殖系数大，有利于迅速扩大良种的数量，能克服某些不结实良种在繁殖上的困难。其主要缺点是：繁殖育苗要求较高的技术条件，所费劳力和成本也较多，容易从母株传染到病虫害，由于大量养枝与剪穗。对母树的芽叶产量有一定的影响。

种子繁殖和营养繁殖所建的茶园，在我国均有高产，只要根据各地区生产需要，在具体条件下，加以应用，于建园后采取相应的培育管理，都能获得高产效果。因此，在目前情况下这两种繁殖方法都要采用。一般来说，根据良种特性，在生产上属于有性群体品种，宜采用有性繁殖，属于无性系品种，宜采用无性繁殖，这样才能保持良种特性，有利于建立整齐纯一的茶园。由于茶叶是商品生产，不但要求产量高，而且品质需要达到一定标准，稳定产品质量的规格。近年来各主要产茶国家，为了适应这种情况，改变了育种方法，由育成种子繁殖改为经过杂交实生后代的单株选择，以扦插方法成为无性繁殖植株，进行栽培比较试验，最后选育成无性繁殖系。到七十年代初期，其新建茶园，有90%以上都采用无性繁殖系良种。现在我国新选育的良种，其繁殖方式也都是无性繁殖，这些新品种有的已在生产上大量推广。今后为了增强茶叶商品竞争能力及茶园管理与采茶机械化的普及，将逐渐趋向以无性系繁殖为主。

苗圃的建立

茶树苗圃的任务是为茶园提供优良的苗木。

苗圃可以集约管理，精细培育，尤其是无性繁殖，必须在苗圃培育，才能成活和育成壮苗。种子繁殖虽可以直播，但因播种后易受气候条件的变化、病、虫和杂草为害，使茶苗生长参差不齐，成苗率和苗木质量较难于保证，育苗移栽，有选择优良苗木的机会，所以建立苗圃是繁殖良种壮苗的必要措施。

1．苗圃地的选择

苗圃地条件的好坏，不但影响管理的工效，而且影响到成活率和茶苗质量。所以选地要慎重。

苗圃位置要适宜，最好靠近母本园或今后准备移栽定植的茶园。如培育茶苗准备运出推广，就要选择交通方便的地方，以便苗木及时包装运送。但也不要靠路太近，因路旁尘土飞扬，容易覆盖茶苗叶面，影响光合作用，所以苗圃和公路应稍有一定距离。

苗圃的管理工作较精细，要尽可能选择平坦的地势，如限于条件，不得不设在坡地上时，应选择朝东南向或东向缓坡地，坡度一般不宜超过5度，如坡度较陡，应修筑为阔幅水平梯田。

土壤以红、黄壤的沙壤土、壤土或轻粘

壤土为好。这类土壤，结构疏松，通气性良好，又能含蓄水分，保水、保肥力强，土温变化不会很大，降雨及灌溉时渗水均匀，有利种苗生长。土壤酸性反应，pH在4．5－5．5之间。前作是烟草、麻类均不宜用作苗圃。茶园土壤，由于种植时间过长，亦不宜作为苗圃。

水源条件在选择苗圃地时应予以特别注意，茶苗不耐干旱，干旱时要供水，才能保证正常生长。尤其是采用短穗扦插育苗，在干旱的晴天，每日须浇水2－3次，需水量日达5－10㎜，所以需要有充足水源，尤其是干旱季节，水源要有保证，而且水源要近，否则浪费物力、人力。因此，苗圃最好设在小溪、小河、池塘边或水库的灌溉渠旁，并要注意水源可供应的日期和可供应的水量。苗圃地下水位不宜太高。地下水位高，根系发育不良，容易发生病害，适宜水位应在1㎜以下。

病虫害的发生与土壤情况、前作种类、附近所种农作物及林木有关。地下害虫分布多的地方，不宜作苗圃。所以选择苗圃地时，事先应作病虫害的调查，如地下害虫多，当地病菌种类多，应进行土壤消毒，以防病、虫为害。

2．苗圃地的整理

苗圃地选好以后，即进行苗圃规划设计。一般每亩苗圃所育的茶苗，可供50亩新茶园的种植，按比例进行规划，以定所需苗圃面积。为了合理利用土地，便于管理，可以划分为营养繁殖区、种子繁殖区，根据不同品种再分小区。如育苗数不多，苗圃面积小，或只采用一种繁殖方式，可以不分区，而以畦为单位，分别培育不同品种，然后按田间规划设计，进行苗圃地的整理。

土壤耕作　为了改良土壤理化性质，提高土壤肥力，消灭杂草和病虫病，创造茶苗生长发育良好条件。苗圃地如为新星土地，应先清除杂草、树根、石块等杂物，然后翻耕。一般分次进行。第一次进行全面深耕，约25－30cm，第二次在作苗床前深耕，约15－20cm。如用作物地作为苗圃，可于秋季作物收获后先行浅耕，约4－5cm，经过二、三星期后，再行深耕，约25－30cm，到作苗床前再行耕耙，整细。

开设排灌和道路系统　根据地形，确定道路和排灌沟的位置。目前多用明沟，很费土地，渗水较多，管理费工，但成本低，建造易，改造也易。为了节约用地，应尽可能将道路和排灌沟结合起来，所占土地面积不要超过40％。

在每块苗圃的四周，建立排灌沟，一般沟深25－30cm，宽约40cm，并在沟中每隔3－4m挖一蓄水坑，以便蓄水、拦泥和便于灌水工作。灌溉主沟要高出地面，才便于把灌溉沟中的水顺利流入畦沟中，并在沟旁设路。在面积较大的苗圃，还应在苗圃中间，适当加设排灌沟和道路。

苗圃如用管道灌溉，其主干管及支管均埋于地下，其深度只要不妨碍耕作即可，支管道通到苗圃地端，装设龙头，可以采用流灌，也可采用喷灌。管道灌溉能充分利用土地育苗，节约用水，但其建设成本较高，铺设和维护工作较繁重。近年来农业推广喷灌。此种灌溉方式，有利茶苗生长，可增加空气湿度，改善小气候条件，又可节约用水和土壤不致板结，尤其是扦插育苗，可以减轻人工每天浇水的劳力。

这两种灌溉方式，依水源、动力、管件器材供应情况、当地劳力、资金和苗圃规模等情况而决定。

整地作畦　整地时，要先剔去杂草，把土块耙碎、耙平，按草圃田间规划设计整畦作为苗床。根据地形，道路和排灌系统、田间管理要求等来确定苗床的排列布置，尽

可能与道路垂直，以便管理，苗床东西向，以减少阳光从苗床侧面射入。苗床面宽100－120cm左右，苗床长度依地形而定，以15－20m为宜，畦面过高或过长，都不利于操作管理。床畦高度依土壤性质及育苗方式而异。凡土质粘重，排水不良的可以高些，反之可以低些。用短穗扦插育苗的畦要比种子育苗的要低约5cm，以备铺盖心土。畦间留沟道，底宽约40cm左右。

铺盖心土　作为短穗扦插育苗的苗床，必须铺红壤或黄壤心土。苗床整好后，在畦面上铺红、黄壤心土5－6cm厚作为扦插土。心土要取较上层的，pH不超过5．5，否则不利根的生长，铺前用1cm孔径的筛子筛过，每亩约需20m³。铺时应特别注意要铺匀，铺后稍加压实，使畦面平整，以利扦插时插穗与土壤能充分密接。

如果红、黄壤心土取用不方便的地方，也可用其他生土，只要土壤酸性，质地疏松，有良好的通透性也可以，据福建茶叶科学研究所的试验，直接用经过孔径1cm筛子筛过的水稻土作为扦插土，也不影响扦插苗的成活率和生育。杂草较多，可用除草剂进行化学除草，据试验用1%除草醚喷在备扦插的畦面上，效果相当于铺红壤心土，同样有减少杂草生长的作用。熟土含微生物多，可用1%的灭菌丹、代森锌或福尔马林于整地时进行土壤消毒。

搭棚遮荫　种子育苗，可不搭棚遮荫，但6－7月的夏季高温期，正当播种茶苗刚出土不久，遭到强烈日光照射，幼叶和顶芽均易现灼伤现象，生长受到抑制，据各地经验，遮荫的苗圃，幼苗生长旺盛，出土率高。而扦插育苗的苗地必须事先搭棚遮荫以避免日光强烈照射，降低畦面风速，减少水分蒸发，有利于扦插成活与茶苗生长。荫棚的形式很多，棚架有高棚和低棚的分别。高棚逐畦盖的，多采用65－100cm高（图9－47）。



图9－47　扦插苗圃矮平棚（潘文甫）

在面积不大的苗圃，盖大遮荫棚，遮盖整个苗圃，高度则采用1．7m左右（图9－

48）。低棚一般为35－50cm。湖南推广的低棚特别矮，只有20cm左右。棚顶各地都采用固定平顶式。低棚浇水即从帘上洒下，高棚直接向畦面浇洒。



图9－48　扦插苗圃高荫棚

不论采取哪种遮荫棚，其遮荫帘都要稀密适度，有一定的光照透入，夏插的遮荫度要大些，透光20－30%即可，一般使用透光45%。



图9－49　铁芒箕遮荫

荫棚材料可就地取材，采用杂木、竹竿作棚架，遮荫物用麦秆、芦苇、茅草等编成草帘，或用杉刺直接盖在棚架上。

为了节约材料和劳力，亦有不搭棚遮荫法。扦插育苗用铁芒箕直接插在苗床上遮荫，铁芒箕以三条为一束，直插行间，枝叶离畦面高25cm以上，密度为20－30%为宜，以保持适宜的透光率。插时，畦中应高些、稀些，畦的两旁应矮些、密些，夏插应密些，秋插可稀些。每亩需铁芒箕500－750kg（图9－49）。

种子繁殖

茶树一贯用种子繁殖。我国创造茶树无性繁殖方法，虽有数百年历史，而大规模推广却是本世纪五十年代中期以后。现在我国还有很多优良的有性繁殖群体品种，必须用种子繁殖。不少茶区在建立新茶园时，有很大部分采用实生苗。因此，种子繁殖在生产上仍值得重视。

1．茶子生活力

茶子成熟采收以后立即播种到土壤中，不易在短期内发芽。一般认为，茶子成熟以后要有个较长的休眠阶段。影响茶子休眠的一个主要原因就是由于采收以后，

还必须经过一个后熟过程，使其具有发芽能力。如果茶子没有完成后熟作用，就不能很好地发芽。但对后熟作用还有不同看法。据过去报道，我国茶树种子的后熟期约在30－40天。

郭元超以我国东南区系种群、西南区系种群和中部区系种群的代表品种进行观察，结果认为，刚采收的成熟茶子或接近成熟茶子，只要温度条件能满足，水分与通气保持正常，播后数天至十多天（去外种皮的4－5天，保留外种皮的15天左右）内，就能立即发芽，也就不需要几十天的后熟期。方开文在四川宜宾观察，在气温、土温、湿度适宜条件下，秋播茶子在播种后半个月就萌发，因而对茶子的“后熟作用”亦提异议。但茶子后熟作用是茶子成熟过程中的生理作用，有的在树上完成后熟，有的采下后继续完成。这种生理作用还须进一步研究。

生产实践上，秋播茶子，在年内可能发芽，而且还可出土；有的当年能长出幼根，但不能出土，长江流域茶区，秋季茶子成熟，即使播入土中，因冬季气候寒冷，不具备茶子萌发的环境条件，被迫处于静止状态，进入强迫休眠。这是由于茶树原产地在亚热带的森林里，种子成熟后，落到地上，在很短的时间内就必须受到冬季低温的考验，经过长期的自然选择所形成的抵抗不良环境条件的适应性。而在适合的环境条件下，在短时间内有发芽生长的能力。

茶子寿命很短，因脂肪含量很多，胚又很微弱，故它的寿命一般只有5－7个月（以发芽率不低于50%为准），最长也不超过一年。所以茶子采收后，最好能立即播入土中，使它在自然条件下保持其生活力。如不能及时播种，也应进行低温贮藏，创造条件，强迫休眠。经过夏季炎热天气，茶子发芽率显著降低，其生理原因，主要是种子内脂肪水解和蛋白质变性所致。据浙江农业大学研究，低温越夏可以克服这种困难。在5℃条件下，脂肪酸值控制在18以下，茶子越夏后仍具有较高的发芽率。

茶子的良好贮藏，最主要是控制茶子的含水量在30%左右，以及环境的温度和通气等几个环节，如控制得当，不仅可以保持种子以后有较高的发芽率，而且还可以适当的延长茶子的平均寿命。

茶子脂肪含量较多，当种子萌发时，脂肪被水解转化成糖类，需要大量氧气，子叶大，萌发时顶土能力弱，因此，播种时盖土不宜太厚。在生产上都采用密播，每穴播茶子3－5粒，靠集体顶土力量，使茶苗顺利出土。

2．茶园留种

我国甚少设立专用留种茶园，一般都在采叶茶园中采种，经常发生有种就采，茶子杂乱，后代性状差异甚大，参差不齐，显然不符合繁殖良种的要求。因此，有条件地区应设立专用留种园。但当前，为了满足生产需要，必须利用现有采叶茶园，通过去杂、去劣、改造等措施，建成采叶采种兼用留种园。

兼用留种园的选择，一要择优良品种；二要选择茶树生长旺盛、茶丛分布比较均匀，没有严重的病虫害；三要选择坡度小、土层深厚肥沃，向阳或能挡寒风、旱风吹袭的茶园。兼用留种园选定后，为了提高品种后代遗传纯度，对于园中混杂的异种、劣种茶树，采取修剪、重采等办法，抑制花芽的发育，推迟花期，避开对良种授粉的机会。如果混杂的异种、劣种茶树不多，对茶叶产量影响不大，最好连根挖掉，补植同品种优良茶树。

专用采种茶园的建立，首先应考虑隔离条件，以防止传粉时混杂，保证良种的遗

传纯度。要选择与一般生产茶园有一定距离或有山岭、森林作为屏障的山坞，建立专用留种茶园。土壤和小气候条件同一般丰产茶园的要求。采用无性繁殖良种苗木，进行单株种植。布置方式，每亩200－250丛。3×1m的行株距为宜。

3．采种茶园的管理

采种茶园要茶树开花旺盛，座果率高而种子饱满，获得茶子丰产、优质。据各地的留种经验，采种茶园应采取以下主要管理措施：

采养结合　兼用采种茶园，采叶与留种是主要的矛盾。解决了这个矛盾，就可能达到茶叶、茶子都能获得较好产量。从生物学的观点来看，这个矛盾是有可能解决的。

茶树没有单独的结果枝，花芽和叶芽都长在一个枝条上，而且花芽大都生在叶芽的鳞片内，当花芽伸出鳞片，叶芽仍然存在，不过花芽形成时间，叶芽是潜伏的，有时因花芽发育势力强，引起叶芽萎缩脱落。但是在营养充足的条件下，生长势很强的茶树，其顶端叶芽亦能在花芽休眠期间迅速发育长成新梢，在这种情况下，就使一个新梢的基部有花柄。据安徽茶叶研究所试验，通过不同的采叶和管理措施，茶子产量，最高的每亩收了144．4kg，一般也在60kg左右，鲜叶产量，最高亩收550kg，最低也有268．5kg，说明加强肥培管理和采养，可使茶子、茶叶都能得到较高的产量。

茶树的花芽都在0－7月开始出现在当年生的新梢枝条上，因此，合理采摘、采养结合，是兼顾茶叶、茶子都能获得较好产量的主要措施。春茶要留叶采，采了春茶，可以抑制顶端优势，促进腋芽生长，增加结果率。如福鼎大白茶，自然生长的结果率只有 1．5－6．5%，而采摘茶树可达23．5%。夏茶不采，才能增加茶树的夏秋梢。同时由于春茶留叶采，夏茶留养，可以加强茶树光合作用能力，增加养分的制造和积累，这样，对保花、保果和提高茶子质量均有很大意义。秋梢的腋芽虽也能孕育花果，但有寒流侵袭，多不能达到开花结实，所以可以采摘秋茶。采茶时要注意保护花、果，以免人为机械损伤，引起脱落，影响茶子产量。

加强对母树的肥培管理　合理施肥是为解决采叶和采种矛盾提供物质基础。根据茶树开花结果的习性，春梢是茶树花芽分化的场所，促进春梢健全地生长发育，对提高茶叶与花果数量和质量都具有极重要的意义。据研究，形成春茶生长主要营养物质是秋冬期间所积累，所以要于秋茶采后，早施基肥，施足基肥是提高茶叶和茶果产量与质量的重要环节。

一般每年3－10月是芽叶生长期，也是茶果发育期，尤其是6－10月，当年花芽大量形成和发育，去年受精幼果也在这时旺盛生育，迅速膨大，形成种子，因此，茶树需大量的养分供应，如果不适时追施肥料，必将造成养分脱节，以致引起大量落花、落果。

采种茶园须施适量氮肥，以增强茶树生长势。磷肥是形成花芽和茶果不可缺少的物质。适当增施磷肥，可以促使开花多、结果盛、防止落花落果，达到种实饱满。我国中部和南方红壤及黄壤茶园，氮素含量少，有效磷普遍缺乏，更要着重氮肥和磷肥的施用。据湖南高桥茶叶试验站的试验，在施用氮肥的基础上，增施磷钾肥料，可增产茶子40%。但采种茶园应增施多少磷肥和钾肥，因各地茶园土壤中所含三要素的比例不同，茶树生长情况不同。一般认为氮、磷、钾的比例以2∶2∶1或2∶3∶1较为适宜，茶树生长势较差的可以3∶2∶1。春

茶前施用氮肥，以增强母株的生长活动。促进新梢仲长，春茶后离氮肥配合速效磷肥，以利母株生长活动，助长花芽的发育，有机肥料于秋季作为基肥施下。

施肥量应根据采种园的土壤肥力，茶丛数目和茶树生长情况而定，一般兼用留种园，氮肥按采叶茶园标准，磷肥和钾肥按比例增加使用。专用留种茶园，一般每丛年施厩肥或土杂肥2．5－3．5kg，硫酸铵100g，过磷酸钙100－150g。

适当剪修　幼龄期的采种茶种和采叶茶树一样要进行定型修剪，以促进骨干枝的形成。到了采种以后，留养枝条逐渐增多，如母株枝条过密，在春、夏季雨水多，降雨量也大的季节，常易引起落果。为了防止幼果脱落，便利以后昆虫活动，增加授粉机会，因此，在茶树休眠的冬季应剪去枯枝、病虫害枝及一部分由根颈处抽出的细弱枝、徒长枝，并剪短沿树冠面较突出的枝条。据调查有85％左右的茶果是着生在短枝上，在修剪时要注意这特点。

抗旱和防冻　茶树从花芽分化到茶果成熟的过程中，茶园土壤中要有足够的水分供应其生育的需要，尤其是在夏、秋季，这时正值花芽大量分化和形成及上年所结的茶果旺盛生长发育时期，更需要充分的水分供应。我国大部茶区，夏末和秋季，常有干旱现象，不但影响花、果的生育，并且引起大量落花、落果。所以留种茶园在旱季来临之前，即应加强中耕除草，在旱季进行灌溉。如果缺乏水源，不能进行灌溉，也要铺草防旱。

低温枝叶受冻，影响新梢的萌发，树势转弱，茶果发育也受阻碍，更易引起脱落，所以冬季也应和丰产采叶茶园一样注意防寒。

防治病虫害　茶园病虫害的发生，对茶树生育以及茶叶和茶子的产量和质量都有很大的影响，应注意防治。在留种茶园中，还要特别注意对为害茶花和茶子害虫的防治。我国各茶区发生较普遍的有茶子象甲（Curculio chinensis Chevrolat），成虫和幼虫均能为害茶果，造成大量落果和蛀子。据浙江省临海县调查，由于该虫造成茶子常年损失量达50％，为害严重的茶园甚至颗粒无收。主要防治方法，茶园秋季深挖，可以杀灭入土幼虫。成虫可利用假死性，摇动茶树，捕杀落地成虫。

促进授粉　茶树是虫媒异花授粉，虫媒少，授粉不足，常是茶树结实率不高的原因之一。为了增加授粉机会，提高结实率，有条件地区，可以进行人工授粉。据湖南省茶叶试验站报告，在开花期，喷射25％的甘油溶液，可以延长授粉时间。于开花季节，在留种园中放养蜜蜂，传播花粉，提高授粉率，因而增加结实率。但是茶花蜜含有较多半乳糖，一般西蜂幼蜂不能消化半乳糖，引起腹胀，大量死亡。而对中蜂并不构成威胁，因茶树和中蜂都是原产我国，长期共存，自然选择的结果，有消化半乳糖能力。因此，茶园放养蜂群，必须选用中蜂。

茶子采收

茶子品质的优劣，虽因品种固有特性，茶树的肥培管理情况和树势强弱等有关外，也与茶子是否适时采收有密切关系。

茶子在茶树上要经过一年左右的时间才能成熟。茶子趋向成熟期，其生理变化主要是可溶性的简单有机物质向种子输送，经过酶的作用，转化为不易溶解的复杂物质，如淀粉、蛋白质、脂肪等，贮藏在子叶内，随着茶子成熟，营养物质进一步积累，水分逐渐减少。可见过早采摘，由于茶子没有成熟，含水量高，营养物质少，采下的

种子容易干缩或霉烂而丧失生活力，能发芽的茶苗生长也不健壮。如果采收过迟，则果皮开裂，种子大多落到地面，受到曝晒和潮湿的影响，种子内部贮藏的物质遭受损耗，也易引起霉烂和烂胚，丧失发芽能力，且拣拾落地茶子，很花劳力。因此，掌握茶子成熟时期，适时采种，甚为必要。

茶子成熟期依生长地势、品种和茶果着生部位而有迟早不同。例如高山区茶子成熟较晚，丘陵区成熟较早；北坡向阴的成熟晚，南坡向阳的成熟早，树冠内层成熟迟，树冠外层成熟早。产生这些差异的原因，主要是气温和阳光的影响。采收茶子，应随茶子成熟早晚，及时、分区、分批采收，以保证茶子的质量。

茶子是否成熟，可以根据外表症状来识别。成熟的茶子，果皮呈绿褐色或黄色，无光泽，有的果皮微裂开，种子壳硬脆呈棕褐色，有光泽。子叶饱满现乳白色。一般留种茶园中，有80%茶果呈绿褐色及4－5%的果壳开裂时，即可进行第一次采收，以后根据情况，每隔15－20天采收一次，一般可采三次。

我国茶区的茶树品种很多，茶子成熟期也不一致，但灌木型和小乔木型品种大体上相差不远，一般在“霜降”前后采收。南方茶区也有在9月初，茶子已开始成熟，就可开采，也还有茶子成熟延续到12月，仍可采收。采收时，应按不同品种分别进行采收、堆放，以便分别处理。

茶果采回后，放在阳光下晒半天至一天，翻动几次，使果壳失水裂开，便于剥取茶子。已脱壳的茶子要及时拣取，脱壳后的茶子，应放在阴凉干燥的地方，以散发过多的水分。摊放厚度约10cm左右，切忌摊放过厚和日晒，并经常检查翻动，以防种子温度太高烫坏种胚。阴干到种子含水量降到30%时即可，如含水量低于20%，也会降低发芽率。

经过适度阴干的种子，可簸去其夹杂物，把红棕色的不成熟种子、破伤子、虫蛀子和空子拣掉，按不同品种类型的种子大小，分别再用筛孔10、14、16mm的筛，筛去小子，把筛面的种子留作种用。

茶子品质检验

茶子品质优劣对幼苗出土和幼苗生长强弱关系很大。在播种前，应认真进行品质检验，为生产用种提供依据。

1．茶子品质检验的标准

（1）发芽率不低于75%；

（2）夹杂物不高于2%；

（3）种子含水量为22－38%；

（4）种子已达成熟度，无霉变，虫蛀、空壳、破壳等现象；

5．茶子分级标准（表9－24、9－25）。

表 9—24　茶子分级标准

等级	茶子大小(mm)	每 500g 粒数(含水量 30%±)
一级	＞16	300 以下
二级	14—16	300—400
三级	12—14	400—500
四级	10—12	500—600
级外	＜10	600 以上

表 9—25　种子鲜粒重(含水量 40%)

(福建省茶叶研究所)

类别		小粒种	中粒种	大粒种
直径变幅(cm)		0.81—1.40	1.41—2.00	2.01 以上
分级标准(g)	一级	1.10±0.15	1.70±0.15	2.30±0.15
	二级	1.10±0.30	1.70±0.30	2.30±0.30

2．茶子品质检验方法

(1) 计算合格率　首先检查茶子外形，凡种壳呈棕褐色，有光泽，无破裂，种脐无异样，子粒沉重，弹跳力强，声音坚脆，无虫蛀的为好，是合格的茶子。种壳呈综红色、淡棕色而轻的茶子，往往没有成熟；外壳带灰色，无光泽，重量较轻，是无生活力的茶子，种脐有霉斑或粘糊均是霉变茶子，有孔的是虫蛀种子，都不合格。

把外形检验合格的茶子，轧碎种壳，检验内质。凡种仁饱满，新鲜呈乳白色，破裂处有油质而湿润的是有生活力的种子，为合格茶子。如果种仁皱褶，干瘪硬脆，颜色淡黄，有霉味的，都是不合格的茶子。

一般取茶子样品50－100粒，根据外形和内质检验结果。统计合格与不合格茶子数目，重复检验2－3次后，算出茶子的合格率：

$$\text{茶子合格率}(\%)=\frac{\text{样品总粒数}-\text{不合格茶子数}}{\text{样品总粒数}}\times 100$$

(2) 测定千粒重　每次取茶子100粒，称其重量，重复3－4次，平均后乘以10即为千粒重。

在含水量相同的情况下，千粒重大的，表示种子饱满，所含营养物质多，对以后发芽和幼苗生长有利。所以一般农作物的种子都是以千粒重来衡量其好坏及确定播种量的标准。

(3) 测定种子大小　取茶子100粒，将子粒最宽幅和最窄幅的平均直径求出而得。或将种子10－20粒密排于米尺旁，测定100粒，取其平均值亦可。同一品种，茶子越大，发芽率越高，幼苗生活力也越强。祁门茶叶试验站试验的结果如下（表9－26）。

表 9—26 茶子大小对发芽率及幼苗生长的影响

茶子大小	发芽率(%)	一年生幼苗高度(cm)
大	77.8	17.18
中	77.2	13.14
小	67.03	11.30

(4) 测定茶子含水量　随意抽取茶子50粒，剥去种壳，称种仁重量，然后将这些种仁放入80－90℃的烘笼或105℃的烘干箱中，干燥12－13小时取出称重一次，以后再烘2－3小时再称重，一直干燥到重量不变为止。也可以用红外线水分测定器，更为简便。根据失去的水量，计算其含水率：

$$\text{茶子含水率}(\%)=\frac{\text{烘干前种仁重量}-\text{烘干后种仁重量}}{\text{烘干前种仁重量}}\times 100$$

(5) 净度检验　将一定数量的样品，称其重量，除去夹杂物后，再称留下茶子的重量，这重量占样品总重量的百分率，就称为茶子净度：

$$\text{茶子净度}(\%)=\frac{\text{除去夹杂后茶子重量}}{\text{样品重}}\times 100$$

(6) 测定发芽率　供试的种子中发芽的百分率称为发芽率。测定的方法，常用

的有染色法和发芽试验两种。

①染色法　可以在短时间内测定种子的生活力。这种方法是利用活细胞原生质膜半透性，能阻止染料渗入，不会染色；死细胞原生质膜为全透性，染料容易透入染色。根据茶子着色有无和深浅，以鉴别茶子生活力。其方法是任取茶子100粒，剥去种壳，剔除坏粒，记下粒数。其余种仁用清水浸泡3—4小时，使其膨胀，剥去种皮，注意勿伤种仁。以后将种仁用0．1—0．2%的靛红溶液浸2小时后，倒去溶液，用清水冲洗，检查染色粒数。检查时要着重看胚的部分是否染色，其他部分轻微染色或受伤染色的种仁，一般仍有发芽能力，不列为染色粒数，按下列公式计算：

$$\text{种子发芽率}(\%)=\frac{\text{茶子总数}-(\text{坏粒数}+\text{染色粒数})}{\text{茶子总数}}\times 100$$

②发芽试验　利用种子发芽箱或恒温箱作发芽试验。任取茶子100粒，剔除坏粒，记下粒数，剥去种壳，用20—25℃的温水浸3－4小时，在发芽盘内放一层吸水纸，再放上干净细砂，将浸过的种子放在砂上，再盖一层细砂，使种子不露出砂面，并加少量清水，将砂湿润后，把发芽盘放入发芽箱或温箱内，温度保持25－30℃，经常加水换气。一般约经7天即可开始发芽，每天检查发芽数，经17－20天发芽结束，就可计算发芽率。

$$\text{茶子发芽率}(\%)=\frac{\text{茶子总数}-(\text{坏粒数}+\text{不发芽数})}{\text{茶子总数}}\times 100$$

茶子的贮运

采收后的茶子，其生命活动仍在进行，并与周围环境保持联系，若环境条件不适于种予生理活动，虽然时间短暂，也能使种子的生活力遭受损失。如将茶子放在强烈阳光下，几天之后，茶子的生活力就显著降低。茶子堆积过厚，也能迅速形成高温，使种子品质变坏。所以茶子采收，处理后，如果不能立即播种，必须很好贮藏。如果运往外地，还应注意包装和运输的安全措施，以防茶子劣变。

茶子的贮藏　贮藏就是创造适宜的环境，控制茶子的新陈代谢作用，使之缓慢进行，消除影响茶子变质的一切可能因素，力争继续保持茶子的生活力。

影响茶子生活力的因素，主要是茶子含水量、贮藏环境的温度、湿度和通气条件。

茶子含水量的高低对生活力影响很大，据中国农业科学院茶叶研究所的测定，茶子含水量对生活力的影响，结果如下（表9—27）。

表 9—27　茶子含水量对茶子生活力的影响

含水量(%)	0—10	10—20	20—30	30—40	40—50	50—60	60—70
平均发芽率 5%	20.8	41.2	72.5	86.5	77.2	23.0	8.0

据湖南省茶叶试验站测定，茶子含水量超过40%，不能达到贮藏目的，大都在贮藏期间即已发芽。茶子含水量低于20%，发芽率下降至80%左右，低于15%，发芽率降至70%，若低于10%，其发芽率最高不超过30%，低于7%，即全部损失发芽能力。由此可知茶子贮藏期临界含水量在20－10%，适宜的含水量应保持在30%左右。

在贮藏期中，茶子的呼吸作用是不停止的，茶子的细胞内部仍不断进行新陈代谢。在呼吸过程中，不断把种子中贮藏物质逐渐消耗，呼吸作用越强时，贮藏物质消耗越快。据夏春华、王月根、朱全芳的试

验，茶子呼吸作用强度与环境条件有关，在自然条件下为17．99，室温条件下为21．70，低温条件下为6．93（表9—28）。

表 9—28　茶子贮藏过程中呼吸强度

（夏春华等，1965）

处理	呼吸作用强度	备注
自然条件	17.99	呼吸作用强度单位：CO_2mg/100g 鲜重/h
室温条件	21.70	
低温条件	6.93	

不同贮藏环境条件，呼吸强度不同，茶子中干物质的消耗量也不同。

这种消耗是在呼吸作用和其他因素综合影响的结果，如呼吸作用产生二氧化碳与水分，同时放出热量。茶子在高温多湿的环境条件下，呼吸作用旺盛，新陈代谢也旺盛，种子内贮藏物质进一步大量消耗，生活力势必显著下降，同时由于温湿度都高，有利霉菌繁殖，能使种子霉烂，损失生活力。

由此可知，茶子在贮藏过程中，必须保持低温和不过湿的条件，以控制呼吸作用，减少种子内贮藏物质的消耗，才能保持茶子生活力。茶子贮藏的适宜条件是温度5—7℃，相对湿度60－65%，这样可防止生理活动过旺，减少种子内含物过分消耗，有利于保持茶子生活力。此外，在茶子贮藏过程中，还要注意通风，以调节温温度和保证茶子生理活动的需要。

我国各地贮藏茶子的方法很多，依当地条件、贮藏数量、时间长短而不同。现将生产上较通用的方法，简述如下：

（1）短期贮藏　凡贮藏时间在一个月以内，均属短期贮藏。准备外运的，可用麻袋装盛，放在干燥阴凉室内，斜靠排列，不要堆积。茶子不需运往外地，可将茶子摊放在地面不还潮的阴凉房间内，摊放厚度约15cm左右，上用稻草掩盖，以防干燥，保持种子新鲜状态。

（2）长期贮藏　贮藏期在一个月以上者，属于长期贮藏。茶子数量不多，可用砂藏法，选择阴凉干爽、无阳光直射、地面不还潮的房间，先在四周薄铺一层干草，再在底层铺上干净细砂3－5cm，然后摊放茶子10cm左右再撒一层细砂，至不露茶子为度。如此种砂相间各二、三层，最后盖一层稻草。如铺放的层数较多，达五、六层，要在铺放时于堆中竖置数个竹编的通气筒，并经常检查堆内的温度和茶子的含水量，贮藏堆内温度一般以5－10℃为好，茶子含水量保持在25－30%。

种子数量多的可用室外沟藏法。贮藏前要使新鲜茶子含水量适当减少，要求在25%左右，以免贮藏期间发热腐烂。贮藏沟要选在地势高燥，排水良好的坡地。开掘贮藏沟，宽1m，深30－40cm，长依地形和茶子数量而定。沟底和沟壁要打实，以免水分渗入，并用火烤，使起干燥消毒作用。贮藏时，先在沟底和四周铺一层干草或松针，摊上一层6－10cm厚的茶子，上盖细砂至不见茶子即可，一层茶子一层砂，装到沟快满时，上面覆盖一层干草或松针。为了调节贮藏沟内的温度和通气，沟中每隔100－120cm斜插入竹筒一根，竹筒必须打通竹节，筒壁钻孔，筒口斜锯，切口朝下，并露出地面，注意竹筒下端必须插到茶子底层，不让竹筒堵塞。然后按层脊形堆上45－60cm高的泥土，面上土要打紧。为防雨水渗入，并在贮藏沟四周开排水沟（图9－50）。茶子贮藏时间，每隔15－20天抽点检查沟内温度和湿度。若温度过高时，可将沟顶泥土扒开，待温度降至一定程度，再行盖土。发现有霉变茶子应立即清除。

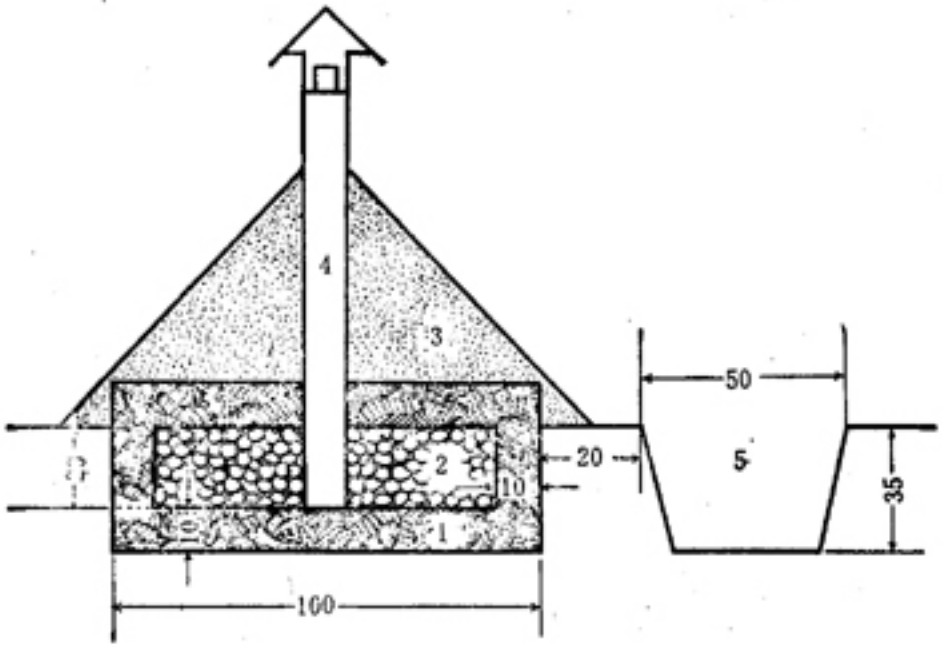


图 9－50　贮藏沟横断面示意图

1. 干草或砂　2. 茶子　3. 泥土　4. 通气筒　5. 排水沟

贮藏沟的贮藏量，每米沟长约贮藏茶子80kg（即沟长×沟宽×茶子厚度×层数＝100cm×80cm×10cm×2）需贮茶子数量可参考这个标准来计算贮藏沟的长度。

如茶子不需外调，也可用畦藏法，此法比较简便，效果也好。选择排水良好、地势平坦的地段，整土作畦，畦宽1．3m左右，畦高13－17cm，畦长随茶子数量来决定。然后在畦面铺一层干燥细砂，厚约3cm，将茶子密播在上面，厚度约7cm左右，再铺一层稻草，次年早春便可取出茶子正式播种。

茶子包装运输　茶子调运到外地时，必须妥善包装，否则容易霉坏或干瘪，降低发芽率，造成损失。运输时要尽量缩短途中流转时间，力求早运早到，避免中途积压。

茶子的包装方法要根据运输距离和途中时间而定。短途运输可用麻袋和草袋包装，长途运输要用竹篓或木箱包装。每件装茶子25kg左右。

用木箱包装的，木箱长60cm，宽40cm，高30cm，板厚约1．5cm，箱四周衬以结实的纸，箱底铺放干净木屑或炭末，厚约2cm，再铺一层茶子约2．5kg，茶子上又铺一层约2cm厚的木屑或炭末，这样间隔铺放，最后上面盖上结实纸张，钉牢上木盖。

用竹篓包装的，竹篓口径长50cm，横径33cm，篓高50cm，篓内壁衬上笋壳或笠叶等物。包装时篓内先放麻皮袋，然后把茶子倒入袋内封好，篓口再用竹篓或绳索绑扎牢固。

茶子包装后应立即起运，途中要防雨淋、日晒、潮湿、发热或温度变化过大。堆放搬运中，应注意勿使受压损坏。在包装外面要标明品种和注意事项。

播种前茶子的处理和技术

播种前种子处理的目的，是为了促进茶子发芽快而整齐，苗木健壮和提高成活力。在秋季播种，在选好健全的合格茶子，就可进行播种，一般不进行特别处理。春播的一般在播种前进行茶子处理。

清水选种、浸种　将茶子浸在清水中，每天换水一次，2－3天后，除去浮在水面的种子，取出下沉的种子作为播种材料。经过远运或久藏的种子，水分散失多，浸种

时间要延长到5－7天，7天仍不下沉的即不作为种用。据福建省茶叶研究所报告，经过清水选种、浸种，出苗期可以提早11天，发芽率提高12～13%。

催芽　将已浸过的种子取出放入木盘中。先在盘内铺上3－4cm厚的细砂，砂上放茶子7－10cm厚，茶子上盖一层砂，砂上盖稻草或麦秸，喷水后置于温室中，室温保持30℃左右，催芽所需时间约15－20天，当有40－50%茶子露出胚根时，即可取出播种。据湖南省高桥茶叶试验站的试验证明，春播茶子经过催芽，比不催芽的提早21－26天，生长整齐，缺苗少，抗旱能力也较强。

其他化学和物理方法处理　随着植物生理学、化学、物理学的进展，为种子处理提供了新的方法，以影响种子内部代谢过程，促进发芽和幼苗生长。

我国目前茶子生长素处理，以赤霉素100ppm或“802”6000倍溶液浸种，能显著提高出苗率和促进幼苗生长。微量元素处理，使用的有铜、钼、硼、硫、镁、锌等，处理时以其化合物溶液浸种，浓度依各种化合物而不同，如硫酸铜10－100ppm、钼酸铵和硼酸500－1000ppm，对茶子萌发出土和茶苗生长都有明显促进作用。超声波的处理亦有研究，湖南农学院和福建农学院的试验，均认为22kHz处理已浸种的茶子10分钟，发芽快，出苗整齐、强壮。

扦插繁殖

茶树扦插繁殖在我国已有200多年历史，福建省安溪农民从长枝条扦插改为带2－3叶的枝条扦插，后来又更进一步采用带一叶片的短枝扦插，这就是现在所称的“短穗扦插”，在福建省有的仍称“短枝扦插”。

短穗扦插具有营养繁殖法共同优点，能保持优良品种特征特性，而且还有其独特优越性：插穗短，材料省，繁殖系数高；一定面积内育苗数量多，土地利用经济，成龄茶树枝条、幼龄茶树修剪枝，均可利用，还可“以苗育苗”，取材方便；繁殖季节长，我国大部茶区，一年四季均可进行；扦插后发根成苗快，成活率高，根群发达，移栽易成活，生长旺盛，可以提早成园。福建省茶叶工作者于1955年将安溪农民的短枝扦插技术，进行系统总结推广，现在已成为全国各茶区运用最广泛的繁育茶树种苗的方法。世界上其他主要产茶国家，现在都在运用这种繁殖方法，以繁殖茶树后代。在五十年代以前，由于缺乏一个适当而经济的无性繁殖方法，使单株良种不能迅速繁殖后代，给茶树育种工作带来困难，由于应用短穗扦插而获得解决。

短穗扦插是茶树营养繁殖中技术性较强的繁殖方法。一段枝条扦插后，能长成为一个完整的植株，关键在于枝条必须迅速发根，形成苗木。现把发根原理和影响发根因素阐述如下：

1．扦插发根原理

茶树扦插是利用茶树的再生作用和极性现象，将离开母体的枝条扦插来培育苗木的。当茶树短穗扦插入土后，先是在短穗两端切口表面产生愈伤木栓质膜，这种膜是由靠近切口的细胞间隙筛管分泌的油脂物质干燥而成。与此同时，下端切口木栓形成层的分生组织细胞进行强烈分裂，在夏插情况下，约经20天，在下端切口可以看到环状与瘤状的愈合组织。从插穗入土至愈合组织形成，称为愈合阶段。在插穗下端切口形成愈合组织的同时或前后，在木质韧皮部的髓射线区的形成层细胞，通过横向分裂而形成根的原始体。根的原

始体继续分化和不断分裂，逐渐膨大生长，以其顶端从皮孔或插穗基部树皮与愈合组织之间伸出，成为幼根。这一过程称为发根阶段。

茶树扦插发根的内在原因，是由于植物本身固有的极性表现，在枝条形态学下端形成根，位于上面的部分则生长出新枝叶。植物枝条有这种极性现象，主要与植物体内生长素定向移动和积累有关。生长素在茎上端芽叶所形成，在未剪下的枝条中能正常地沿着韧皮部筛管由上而下的定向移动，而当枝条从母树上剪下作为插条以后，生长素正常移动就被阻碍而积累在下端切口处，插穗下端生长素浓度增大，从而促进下端切口及其附近的细胞分离机能，尤其是形成层及其附近的薄壁细胞强烈分生，有利愈合组织和新根的形成。生长素与激动素（kinins）的比值，对细胞分化具有调节作用，比值大时分化出根，比值小时分化出芽。植物合成激动素的主要部位在根尖。插条从母体剪取之后，生长素的极性运输积累于下端切口，插条又失去激动素的主要来源根尖，因之，下端比值增大，导致发根。

插条生极与枝条内在营养物质的供应有着密切的关系。插条内淀粉含量对发根有重要意义。一般认为碳氮比率大，就易于发根。当插条离开母体后，呼吸作用如常进行或甚至加强使含氮物质向上移动，插条下部含碳物质相对增加，因之，插条基部碳氮比率增大，有利于插条发根。

2．影响扦插发根的主要因素

影响扦插发根的因素，虽然很多，归纳起来就是两个主要因素，插穗本身状况和外界环境条件，现从这两个主要因素对插穗表根的关系加以论述。

插穗本身的因素

（1）茶树品种间的差异　茶树品种不同，其枝条再生能力也有不同。据各地试验和生产实践结果表明，乌龙、梅占、毛蟹、福鼎大白茶、佛手、槠叶齐、高桥早、长波绿等生根容易，发根快，根群发达而且成活率高，其次为奇兰、上梅州种，而铁观音、云南大叶种、宁州早等发根能力弱，成活力低。不同品种发根效果有差异的原因，主要是遗传性所决定，而发根性差的品种，常具有茎的分生组织分裂机能弱，淀粉含量较低的特点。

（2）枝条老嫩程度　据浙江农业改进所用老嫩程度不同的茶树枝条作扦插的结果：当年生成熟枝条成活率达84%，隔年生枝条仅有47％的成活率，三年生为12%，多年生枝条少至2%。由此可见，老龄枝条，分生组织老化，代谢能力降低，淀粉和蛋白质含量亦下降，故生根能力弱。就是当年生的枝条由于生长期长短不同，其发根能力也有差异。有人认为新枝生长时间以6－8个月为最佳。福建省茶农经验，以经历一个生长期的枝条最好，两个生长期的枝条次之，三个生长期的枝条最弱。一般春梢夏插，夏秋梢冬插或翌年春插。同一季的枝梢，由于老嫩程度不同，发根能力也不同，这是因枝条由上而下成熟度逐渐加深，上部较嫩，下部较老。

枝条上段初木质化绿色硬枝作为插穗，生活力最强，发根快，出圃高，成苗亦壮，其次为中段半木质化红综色插穗，而下段全木质化麻杆的插穗较差。可见发根能力随枝条从上到下成熟度增加而减弱。枝条顶梢幼嫩未木化的绿色软枝，亦能迅速愈合，发根，但因含水量多，营养物质含量少，尤其是糖类、淀粉等积累不够，碳氮比率低，所以幼苗根系不发达，生长差，成活率也低。过嫩未木质化枝梢，扦插期间水分管理困难，过湿易于腐烂，干些又易枯

萎。以绿色硬枝和红棕色枝，发根易，根群发达，成活率也高。

（3）枝条的粗细与长短　在老嫩适宜的同样条件的枝条，粗细与长短对发根的效果亦有不同。据福建省福安农校试验结果，枝条粗的比细的、短的比长的，在根数、根长及成活率均有显著优越性。

插穗粗的比细的所含营养物质多，能较好地满足插穗初期生长的需要，发根良好。短的插穗，下端入土较浅，通气条件好，上部叶片又靠近土面，起覆盖插穗基部土壤的作用，保持土壤湿润，有利于发根与成活。

（4）插穗留叶量　关于插穗上留叶量问题，看法不一。有的认为插条上的叶片贮藏有营养物质，同时进行光合作用，直接为不定根形成提供可塑性物质，在叶部形成生长素以极性传导方式达于插条下端，叶片的蒸腾作用，又使含氮化合物上升，可溶性碳水化合物下送，增大了基部碳氮比率；叶片多，蒸腾量大，使插穗中轻度水分亏缺，有促进发根作用。有的认为，因叶片蒸腾而失水，会影响发根。福建农学院曾作插穗不同留叶量试验，结果证明，一叶插的愈合较二叶插的快，而发根则无甚差别。多叶插的新梢有较短的趋向，但分枝较多，叶片多，苗矮而壮。根系的生长及根干重，多叶插优于一叶插。

但多叶插穗，蒸发量大，势必增加苗圃上管理的困难。我国插穗形成演变历史，从长穗多叶改为2－3叶的枝条扦插，现在普遍用带一叶的短穗扦插，看起来这是大规模育苗最方便和有效的方法。在穗源充足的情况下，可以考虑恢复采用留2－3叶的插穗。

短穗扦插只留一个叶片，有人主张，叶片大的，把叶片剪去一部分，以减少水分蒸发，易于保持插穗水分平衡，以利发根。结果不但损失母叶向新生器官输送的养分，也减少母叶光合作用制造养分的面积，还有因剪口溢泌损失水分和养分，使发根能力下降。

有人曾定期将短穗的母叶剪去或剪去一半，结果剪除母叶，抑制生长可达12周，而剪去母叶上一半，也能抑制生长8周，可见母叶在插穗早期生长的重要性。生产实践也证明，没有叶片的插穗或在插穗后没有发根就脱落，成活率均极低。

（5）腋芽动态　插穗上腋芽生育情况与发根有密切关系。据福建省茶叶研究所试验，腋芽已膨大的发根早，成活率高，茶苗生长良好。

这种现象的出现，可能是萌动状态的腋芽生长点能产生较多的生长素有关。在生产实践上，从枝条腋芽鳞片开展至鱼叶展开过程之间，都适宜作为插穗。

影响扦插发根的外界环境条件　扦插发根效果，主要是根据扦穗本身的条件，而发根过程的生理活动必须有适当的外界环境条件。主要是温度、湿度、光照和土壤性状等综合条件。

（1）温度　扦插发根需要一定的温度，因温度的高低对呼吸作用、蒸腾作用、酶的活性和分生组织细胞分裂能力等都有密切影响。据渡边明的报告，扦插发根最适宜的气温是20～30℃，尤其是处在25℃左右时最为理想，这时地上部与地下部均较整齐。温度偏高，地上部生育虽然较好，但地下部发育不良。

据各地生产经验，秋季扦插，一般先发根后长芽叶，这时地温高于气温，在春季扦插，又常是芽先萌发，而后发根，这时气温一般高于地温，所以在春季扦插，能提高地温，有利于促进发根。一般插穗发根在地温20－35℃之间，地温低于20℃或高于35℃，发根均不适宜。

(2) 湿度　插穗失水，即凋萎枯死，为了维持插穗体内水分平衡和正常代谢，对扦补充水分，成为影响扦插发根和成活的关键。水分的补充，一是循茎的输导组织，从苗床中吸水。由于扦插的发根过程中，新根未发生前，茎的吸水能力很薄弱，而呼吸作用旺盛，要求土壤有适当的空气供应，如土壤含水量过多，造成空气缺乏，呼吸困难，不能发根，所以土壤不能太湿，以含水量达到60－70为宜。另是通过叶片角质层膨胀吸收水分，因之对空气湿度要求愈大愈好，空气湿度大，叶片吸水易，减少叶面蒸腾失水，降低地面蒸发，保持土壤湿度，使细胞吸胀作用大，细胞分裂快，促进新根生长。

(3) 光照　插穗的芽、叶在光的作用下形成生长素和营养物质。如果在完全缺乏光照的遮荫下，光合作用不能进行，插穗不能发根，而且不久就会死亡。但光照过强，又使叶片水分大量蒸发而枯萎，尤其是在扦插初期，光照尤其不宜过强，故在扦插苗圃应进行适当遮荫，据研究遮光度以50－70％为宜。

日照长短和光质对插穗发根也有影响。一般认为长日照比短日照好，发根早，根量也有增加、在光质方面，认为蓝紫波光对发根有利。苗圃遮荫，不但调节了光的强度，而且获得含青紫光较丰富的漫射光，所以对扦插发根有促进作用。

(4) 土壤　土壤的理化性状和扦插发根都有直接影响，除上面所述的土壤温度、水分、通气等条件外，还有土壤反应、有机质和腐生微生物含量要少，这样分解释放的二氧化碳少，相对提高土壤中氧的含量，有利插穗呼吸，而插穗基部也不易发生霉烂。我国各地在生产上，广泛采用红壤或黄壤心土铺在苗床上，就是因为红、黄壤心土呈酸性，结构疏松，保水、透水性能与通气条件良好，含有机质和微生物少，创造了插穗愈合生根的有利条件。在插穗生根后，吸收能力增强，要从土壤中摄取营养元素供幼苗生长发育的需要。因此苗床上红、黄壤心土不宜铺得太厚，足够适应插穗入土深度即可，一般铺3－4cm，使发根后，根系长入苗床原有的肥沃土壤中，吸收养分，促进幼苗生长。

3. 采穗母树的培育

我国一般是在无性系良种采叶茶园中留养新枝条供剪取插穗。为了获得较多健壮的枝梢，必须对采穗母树加强培育管理。

(1) 施肥　母树施肥要注意增加磷、钾肥比例，使产生具有分生能力强的新梢。据斯里兰卡茶叶研究所报告，以修剪前16个月不施肥、修剪前13个月每株每3个月施肥85g和修剪后13个月每株每3个月施肥170g进行对比，所用肥料均系复合肥（10.3％N，6.9％P_2O_5，7.5％K_2O，3.0％MgO）新梢的生长长度和叶面积与施肥量成正相关，不施肥的平均新枝长度为54．9cm，叶面积为43．9cm^2，每3月施85g的分别为85．9cm和51．8cm^2，每3月施170g的则分别为93．1cm和60．2cm^2。福建省茶叶科学研究所曾建议，在一般情况下，于修剪或台刈前，要亩施农家肥2500kg以上，配合化学磷肥25kg以上。在封园留养时，追施氮肥，如硫酸铵，亩施25kg以上。在枝梢生育过程或剪枝前2－3星期，结合喷药，用0．5－1％尿素溶液根外追肥，亩用量1．5－2．5kg。

(2) 修剪　经适当修剪的茶树长出的新梢较长，叶片较多，可供较多数量的插穗，养穗母树的修剪程度应较一般采叶茶树为重。一般青、壮龄母树，可进行深修剪，剪去树冠上部细而密集的树梢；半衰老母树，离地40cm左右重修剪；衰老母树要

台刈。幼龄茶树结合定剪培养新梢。

灌木型生长良好的壮龄母树，经过修剪，一亩采穗数量，可剪一叶短穗20万穗左右。

(3) 打顶　为了促进留养枝梢成熟时，积蓄较多的养料，并使腋芽饱满膨大，一般在剪取枝条前10－15天打顶，摘去顶端嫩芽叶。实践证明，打顶后的枝条剪作插穗，较不打顶的粗壮充实，插后发根快，茶苗生长良好。但打顶时间不能过早，否则腋芽萌发展叶，消耗养分，对扦插工作和插穗成活、幼苗生长均有不利的影响。

(4) 防治病虫　对采穗的母树，病虫害要及时防治，在新梢伸育过程中，特别要注意控制小绿叶蝉、螨类的危害。在采穗前一周，要用低毒长效农药喷一次，以防病虫从母树带入苗圃。

(5) 母树黄化处理　能够促进插穗发根成苗的进程。对难于发根的茶树品种，效果更为显著，可用黄化处理。据江西修水茶叶试验站试验报告，黄化处理采穗母树，可以提高枝条扦插的成活率，提早发根，促进根群发育。在春季采穗母树新梢长一芽二、三叶时，于茶丛上用黑色塑料薄膜覆盖，或用稻草覆盖，厚度以不透光为标准。覆盖物要高出茶丛30cm，形如隧道，仅茶丛下部离地20cm以下空着，以利通气，其余全部密闭（图9－51）。茶丛经过2－3周遮光后，撤除覆盖物，让其在正常情况下生长2－3周，即可剪穗扦插。

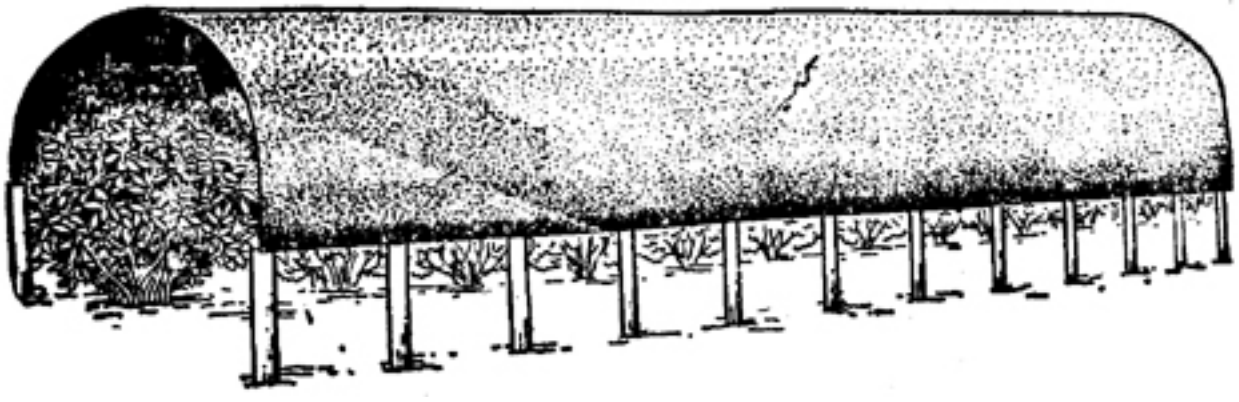


图9—51　黄化方法（浙江农业大学

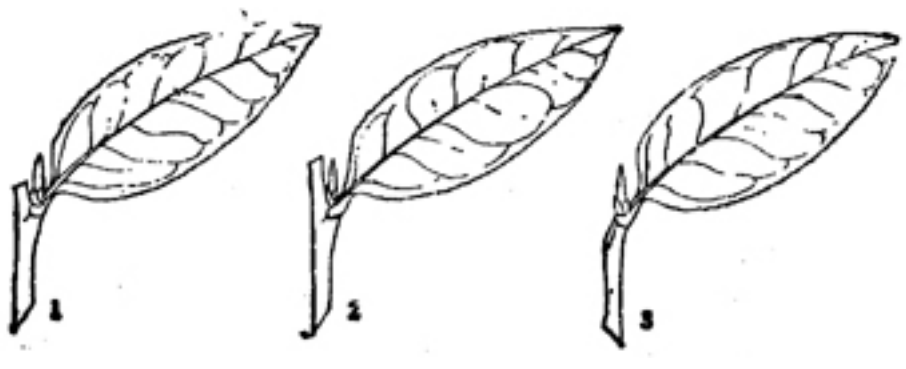


图9—52　插穗的剪法

（浙江农业大学）

1. 符合标准的短穗　2.上端小桩过长　3.上端过短，下端剪口相反

黄化处理能促进发根，一般认为枝条内吲哚乙酸含量增加，及碳氮比率改变有关。

母树黄化处理后的插穗如再进行生长素处理，促进发根效果更大。

（6）生长素处理　当留养新梢成熟，于剪穗前10天左右，喷生长素溶液。喷时要求充分湿润枝叶，80ppma－萘乙酸，50ppm2，4－D或30ppm增产灵，每平方米树冠喷水溶液500ml。

4．插穗的剪取与处理

采穗枝条的选择与剪取　过嫩的插穗，水分管理困难，浇水多易腐烂，少浇水又易枯萎。硬化的插穗，细胞分裂机能旺盛，发根快，苗圃也易管理。以新梢逐渐硬化，下部1／3茎已变褐色，为剪取插穗适当时期。

从母树上剪下的枝条，要尽量保持新鲜状态，如失水达20%，就显著降低扦插效果。所以采剪枝条最好在早上进行，这时空气湿度大，枝叶含水量多，易于保持新鲜状态。采下的枝条要放在阴凉潮湿的地方，及时处理。最好当天剪穗，当天扦插。如不能当天扦插或异地采运枝条，就需贮藏与运输。枝条贮放在阴凉潮湿地方，注意浇水；运输时要放在竹篮里，充分喷水，枝条铺放厚度以5－10cm为度，贮藏和运输都不能超过三天。

剪穗长约3－4cm，一个短茎上具有一个饱满的腋芽和一片健全的叶。出现小分枝的，主枝留一叶，侧枝留一真叶剪取。通常一个节间可以剪取一个短穗。但枝条上、下两端节间太短的部分，可把两节剪成一个短穗，并剪去下端的叶片和腋芽。剪口必须平滑，剪口斜向与叶向相同，腋芽与叶片要完整无损，不可剪坏（图9－52）。

插穗的处理　插穗剪好后，一般不经过任何处理就可以扦插了。由于茶树插穗发根慢，在适宜的环境条件下，要30天左右才会发根，完成第一回根系要60－90天。在根系未发生前，要天天浇水，管理花工，而且有的品种难于发根，成活率不高。目前各地常用植物生长素处理插穗，以促进根原基的加速形成，提高生根能力，一般可使插穗生根提早三分之一的时间，并且根多而旺盛。处理方法如下：

（1）插穗基部浸渍　将插穗基部1－2cm浸在生长素溶液中，浸渍时间与溶液浓度有关。a－萘乙酸300ppm浓度，浸3－5小时，100ppm则可浸12－24小时。

（2）插穗浸渍　将整个插穗浸在生长素溶液中。这种处理方法，溶液浓度要低，浸的时间要短，浸后要用清水洗净插穗上的芽和叶片。a－萘乙酸50－100ppm溶液，浸渍3－4小时。浸渍时间过长，会引起叶片脱落。

（3）插穗基部速沾　为了克服浸渍既较烦又费时间的缺点，在插穗数量较多时，可将激素配合较高浓度的溶液，如500－1500ppm，扦插时将插穗下剪口切面在药液中速沾一下即行扦插。此法行之简便，生产中便于采用。

生长素种型很多，萘乙酸、2，4—D，吲哚乙酸、吲哚丁酸、赤霉素、增产灵、三十烷醇等，经国内外试验，处理插穗都有效果。其中吲哚丁酸药效活力最强，性质稳定，不易破坏，唯其价格较高，其余各药，对茶树插穗促进生根的效果亦好。但用生长素处理时要注意药液浓度，浓度低时，可以促进发根，浓度过高时，反有抑制作用，甚至使插穗或植株死亡。适宜浸渍剂量有：α－萘乙酸50－100ppm、2，4－D40－80ppm、赤霉素50－100ppm、增产灵30ppm、三十烷醇8－12ppm等。

5．扦插时间与方法

扦插时期　我国茶区广阔，气候多样。露地育苗，在华南茶区，一般春插在2－3月，茶苗当年可以出圃。江南茶区春插就要略迟，要在3－4月。江北茶区就更迟，常在4月间开始。夏插多数茶区都在6－7月，在华南茶区管理水平高的也能在当年冬或翌年春出圃。秋插多在9－10月间。华南茶区低丘陵地带从11月至翌年1月还可冬插。高山地带和其他茶区，由于气温低，冬插发根慢，管理时间长，保温防寒工作要增加费用与劳力，较不经济，故少进行。所以扦插具体时间，应按当地茶树品种发芽的迟早，枝条成熟时间和气候情况而定。

扦插方法　扦插时，先将苗畦充分喷湿，待稍干后，按茶树品种叶片的长度进行划行。一般行距7－10cm。然后把插穗直插或稍斜插入土中，露出叶柄，避免叶片贴土，边插边将土壤稍加压实，使插穗与土壤密接，以利发根。叶片方向宜向当季最多风向顺风排列，以减少风吹动摇，以利插穗固定发根。插穗株距，依茶树品种叶片的宽度而定，以叶片互不遮叠为宜，中小叶品种一般2－4cm。插后立即充分浇水，要浇到插穗所达土层范围内都湿透，随即盖上遮阴物。每亩可插15－20万株。春插和秋插的生长周期短可以密些，夏插生长周期生，至翌年春夏，竞相生长，使部分苗木徒长，另一部分小苗生长受压制，甚至被淘汰，所以要稀些。

近年来各地应用营养钵扦插育苗。早在六十年代，广东、广西、江苏、福建等一些茶区开始应用，以粘泥浆和稻草制成“草泥钵”育苗，现多改用塑料薄膜制成，高20cm，长×宽为12×8或9×6cm成长方形钵体，靠底部四周各打两个小孔。钵内下部装入肥沃表土，上部装红黄壤心土约4cm，与一般扦插苗床相同。插前土要适当压实，以防浇水土壤下沉，使插穗因叶片靠在营养钵边缘而悬在空中，造成土壤空隙不足，排水困难。每钵扦插3条插穗，插后浇水，将营养钵排在苗床上，以后管理同一般扦插育苗。据陈炳环试验报告，夏秋季扦插可以用现剪插穗，直接插入营养钵内，而春季营养钵育苗，以使用上年秋冬季扦插在苗圃已有愈伤组织的插穗，移来扦插为适宜，不仅成活率高和良好生长。这是因春季枝条内含物少，加上扦插后腋芽早萌发，消耗养分，故发根较差，生长不理想。

压条繁殖

压条在茶树营养繁殖方法中历史最久，福建许多优良品种，大多用压条法繁殖而来，以后传入台湾，这种方法育苗成活率高，茶苗生长迅速，一般春茶后压条，当年冬前即可移栽，可以保持母树特性，操作技术简易，投资节省，不需要特殊设备和苗圃，即可育苗，又可用于茶园就地补缺。但易从母树带来病虫害，并对母树茶叶产量有一定影响。它的繁殖系数及移栽后生活力均不如短穗扦插育苗，故目前生产上应用不如短穗扦插广泛。

1．压条发根的有关因素

（1）茶树品种与压条发根难易有关。据福建农民经验，水仙、梅占、乌龙、福鼎大白茶等品种发根较容易，桃仁和牡丹则较困难。台湾亦曾报告，黄柑、大叶乌龙发根较易，青心乌龙、硬枝红心发根较难，阿萨姆种和台湾山茶亦难发根。

（2）要使同化作用产物积累于枝条发根部位，促使快速发根，所以压条必须把各

枝条基部扭伤，以阻止同化作用产物向下输送，大量积累于枝条损伤处。

（3）被压条的枝条顶梢要露出土面，使上面叶片能正常进行光合作用。

（4）供给压条生根的土壤以pH4．5－5．5之间为佳，有良好的保水性的红黄壤土。

2．母树选择与培育

母树应选具有所要培育的优良品种固有特征，特性；生长健壮，无病虫害的茶树。为了便于操作和提高压条成活率，要选用离地面近，枝条粗壮的一、二年生的红棕色的枝条，因而以二、三年生幼龄茶树最为适宜，如茶树较衰老，或因枝条老化粗硬，发根不易，操作困难；或因枝条纤细，生长势差，亦不易发根，就是发了根，以后幼苗生长也很差。所以较衰老茶树，应进行台刈，为了使台刈后萌发的新枝长得壮而长，台刈前施足基肥，台刈后经过三、四个月，新梢已大量从根颈处抽出，这时对养分的需要非常迫切，应及时追施速效肥料，以促新梢生长。一般在春茶后台刈的，到第二年早春就可以进行压条。压条前要提早追肥，如春季压条，宜在上年秋季施追肥，夏季压条的，宜在春季施追肥，施肥量要求比一般茶园适当增加。压条前还要进行一次深耕，以促使压条后茶苗根系的生长。对于幼龄及台刈后的茶树，为促进分枝，还应摘顶；如枝条太密可适当疏除细弱枝，并及时防治病虫害。

母树茶园如土壤太粘、砂性太重、腐殖质过多或贫瘠茶园，应先在母树周围填上红黄壤心土6－10cm，以后压条，可以提高成活率。

3．压条时期与方法

压条时期　在我国茶区的气候条件下，全年都可以进行压条。一般春茶后，当年新梢已成熟，加上气候温暖，压条生根迅速，有利提高成活率。春茶前，可以利用上年秋梢压条，而且气候已开始逐渐温暖，对发根亦有利。9－10月以后，气温较低，水分蒸发亦较少，亦可得到好成绩，但最为适宜的压条时期，应按各地气候情况而定。据生产实践，在浙江、安徽茶区，以9－11月和2－4月效果最好，经过半年到一年生长，压条可以从母树上剪下移栽；在福建茶区，以春茶后5月上旬至6月上旬为最好，这时压条数量多，发根快，成活率高，春茶前压条次之，秋茶后也可进行。

压条的方法　各地应用的压条方法很多，归纳起来主要有轮状压条、伞状压条、堆土压条和弧形压条四种。其操作方法大同小异，均利用当年新梢为压条材料。

（1）轮状压条　在母树周围挖压条沟，深13－16cm，沟与树头的距离视茶树的高矮而定，树高的距离远些，树矮的近些。沟底施下一层肥，上盖红黄壤心土，采去母株枝条上老叶、茶果和新梢入土部分的叶片，其后，将大树条向四周逐枝扭弯徐徐压入沟内，用竹钩或木钩固定土中，盖土压紧，再将枝条上的每一新梢基部扭伤压入土中，盖土压紧，使每一新梢顶端都向上直竖，露出土面。在母树中央直径约30cm范围内不覆土，并留部分短矮枝条不压，让其自然生长，这样所压枝条向母树四周排列成环状，近似车轮。这种方法可以形成较多茶苗，母树中央部分枝条未压，母树树势易于恢复。

（2）伞状压条　亦称全丛压条。选用台刈后1－2年生茶丛，压条时，先在茶树周围适当的位置开沟。沟内施一层基肥，然后放上一层生红壤土或黄壤土，厚约15－20cm，铺成内低外高，然后将枝条向四周摊开，枝条基部稍为扭曲。在茶丛中

央培上生红、黄壤土，高约50cm左右，并踏实堆成馒头状，枝条上部露出地面。方法与轮状压条基本相同，但这种方法所有枝条都被压覆土，茶树树势的恢复慢，然而压后获得茶苗多。

(3) 堆土压条　压条母树在头年春茶后台刈，到第二年春用红黄壤心土堆入茶丛中间，高约30cm，呈馒头状，使新梢顶部和几片叶子露出土堆。堆土时，要把各枝条分开，使每一枝条都被土壤包围，并要踏实堆土。到当年秋冬或翌年春，就可剪下茶苗移栽。母株所留残桩，仍能再生出新枝，又可堆土压条。这样继续2－3年，就要休闲一年，以便母树恢复生机。

(4) 弧形压条　从母树上选强壮的长枝条，摘除部分老叶，然后在适当位置开沟，深约6cm左右，宽30cm左右，再将枝条弯下，扭伤入土部位，然后把枝条平卧压入沟中，用竹钩或木钩固定，将枝条上部扶直，露出地面约10－15cm，并覆土，稍加压实。这方法普遍应用于茶园补缺株及改丛植为条植。

苗圃管理

在育苗过程中必须十分重视苗圃管理，才能提高出土率和成活率，促使幼苗茁壮成长，提早出圃期。为了管好苗圃，必须对茶苗的生长规律及其对外界环境因素的关系有所了解，以便采取有效的技术措施，使它与茶苗生长规律相适应，培育出健壮和茶苗。

1．茶苗的生长规律

茶苗的个体生活史，以实生苗来说，从种子萌发开始，形成根、茎、叶等营养器官，不断吸收和积累各种营养物质，继续生长与发育。如果是扦插苗，由愈合、发根、继续生长与发育，其生长过程和实生苗相似。不管实生苗或扦插，幼苗生长从幼芽展开叶片，接着又展开若干叶片后，顶芽成为驻芽，展叶即自停止，茎亦停止生长，这是幼苗生理上的休眠。休眠期间是幼苗顶芽分化期，形成原始小叶；在伸育期，原始小叶迅速长大，也就是幼苗生长期。而分化期与休眠期是幼苗形成茎叶的必经过程。休眠是生长的准备阶段，生长又是休眠的基础。在我国大部茶区，幼苗在一年中，一般有三次生长休眠交替期间，亦即是三次生长周期。一个生长周期的长短，随气候有所差别，第一次休眠处于春末夏初之际，多为三个星期左右；第二次休眠处于夏末，仅3－9天，第三次休眠开始于秋末，须渡过冬季，翌年方可解除。然而休眠时间的长短不是固定不变的，在干旱条件下，休眠期就会延长，在水肥充足的条件下，生长期可以掩盖休眠期。按照茶苗这些生长特点，茶苗的生长过程，可分为四个阶段，即出苗期、第一生长周期、第二生长周期、第三生长周期。育苗工作的任务，就是按照茶苗的生长过程中要求，采取适宜的苗圃管理技术措施，为茶苗生长发育创造良好条件，促进萌发、发根、生长迅速而健壮。

出苗期　种子繁殖从播种入土开始，萌发出土至形成第一片绿叶，扦插繁殖从插穗插入土中开始，至插穗愈合、生根、腋芽萌发，这时期称为出苗期。

出苗期的外界环境因素，主要是土壤、水分、温度、通气状态以及覆土厚度等。

这个时期苗圃管理工作的任务，是要为种子发芽、幼苗出土，插穗发根创造良好的外界条件，满足茶子发芽和插穗生根萌芽的要求，使茶子发芽快，出土齐；使插穗发根快，保持母叶光合能力，萌芽展叶平稳。所以要注意土壤温度和湿度，掌握覆土厚度，扦插苗圃更要注意光强度的调节。

第一个生长周期 出苗期后即接入本时期，这时幼苗已开始进行独立营养，地上部在展叶的同时，茎也随之伸长，但因气温尚低，生长缓慢。它们的地下部都长出侧根，开始形成根系。

这个时期影响幼苗生长发育的主要外界因素是水分、温度、光照和养分等条件。经常保持湿润是非常重要的，温度对幼苗生长关系也很密切，但这一时期，自然界温度已比出苗期为高，只要注意防止突然低温的危害。在正常的情况下，气温逐渐上升，调节土温已较为容易。由于幼苗生长的需要，光照条件已显出其重要性，要创造适当的光照条件。在播种时畦面有覆盖物的应去掉。荫棚上覆盖物也逐渐稀疏，增强光照强度，以增大光合能力，促进茶苗生长。由于根系的发育，在土壤中开始吸收较多的养分，但是，仍然是从灌溉水中吸收原来在土壤中施用基肥的肥分为主，还不到施用追肥的时候。

这一时期茶苗仍很幼嫩，根系的土壤中也较浅，所以这时苗圃的管理工作，主要是促进地下部生长为主，促进根系发育，保持土壤湿润、松土、除草、间苗等工作十分重要。

第二次生长周期 幼苗经第一次休眠后，地上部开始生长，生长较快，地上部生长占优势，而根系亦较发达，能吸收水分和养分供应幼苗生长的需要，如果肥水充足，生长期可以延长，缩短休眠期，增加茶苗生长量。但这时进入炎热的夏季，又易遇到伏旱，生产往往受抑制，所以这时期如何控制温度和供应适当的水分和养分，至关重要。

这一时期苗圃管理主要任务，是遮阴、灌溉、除草、松土和施肥，还要注意虫害的发生，及时进行防治。

第三次生长周期 茶苗经二次休眠，这次休眠期较短，在遮荫控制适宜，肥水充足情况下，甚至难于察觉。进入这时期，气候温暖适宜，生长期长，地上部与地下部均大量生长，常占幼苗全年生长量二分之一到三分之二以上。是决定当年茶苗能否达到符合出圃规格的关键时期。但有的茶区常发生“夹秋旱”成为抑制因此，要特别注意。

这时期苗圃管理工作，最主要的是加强满足茶苗生长发育所需的各种条件，如加施追肥、灌溉、除草、松土、遮荫棚的拆除，以及病虫害的防治等等。到了这个生长期结束，进入休眠期时，一般茶苗可以出圃了。如系秋插茶苗，才经过第一个生长周期或当年不准备出圃的茶苗，在这生长期的后期，要适当控制肥水的施用，以促进梢部老熟，增强越冬抗寒能力。

2．苗圃管理的技术措施

苗圃管理工作主要包括两方面，一是土壤管理，一是茶苗管理。

土壤管理

（1）灌水和排水 水分是茶苗发芽、发根和生长的重要条件。土壤必须保持适宜水分，茶苗才能正常生长。土壤水分来源，主要要靠降水和地下水，一般不能满足茶苗在生长期中每个阶段对水分的需要，因此必须依靠灌水来补充土壤中的水分。反之，在雨季雨量集中或遇大雨暴雨，造成田间积水，必须进行排水，如不及时排水的不但影响根系生长，而且徐徐使幼苗根系腐烂死亡，或减弱苗木生长势而使感染病害。

种子育苗，在幼苗出土之前，在我国大部茶区，春、夏雨水较多，一般不需要灌溉。出苗之后，如遇天气干旱，应进行灌溉，灌溉次数与数量要根据幼苗生长情况及气候情况而定。在茶苗幼嫩时，每次灌水量宜少，每次间隔日数也要少。茶苗长大以后，每次灌水量可增多，间隔日数也增多，灌溉

水量以能保持土壤湿度在60－70%左右，灌溉应在早晨或傍晚进行，灌溉后如土壤板结，应进行松土，以防止水分蒸发及改进土壤通气状况。

扦插育苗，对于水的管理更要特别留意，目前我国普遍采用短穗扦插。由于穗短小，插入土中也浅，插穗刚插入土时，上端伤口及母叶，蒸发量大，下端又未发根，吸水能力差，故在未发根前，保持土壤及空气湿润极为重要。但是，土壤水分过多，影响土壤通气性，不利于发根长苗。一般晴天早晚各浇一次，阴天一天一次，雨天不浇，大雨久雨还要注意排水。浇水以浇到插穗基部的土壤湿润为度，土壤保水性好的少浇，否则多浇。生根以后，可一天浇一次，或隔数日沟灌一次，灌到畦高的四分之三，约经3－4个小时即可排干，切忌淹没和长期积水。

(2) 施肥　据分析茶苗形成1g干物质，需相当于氮素18．71㎎，磷酸4．95㎎，氧化钾16．07㎎。茶苗根系已经形成后，这时实生苗的子叶养分已消耗殆尽，扦插苗必须利用新生叶片大量制造有机物质。因此必须从土壤中吸收各种营养元素。所以从这时起有必要追施一定数量的肥料，以供应幼苗生长。但因茶苗根系还不强大，开始时吸收能力还不强，施肥浓度要淡，否则不但浪费，而且容易引起反渗透作用，造成大量死苗，以后随着苗木的长大，浓度也逐渐提高。化肥渗水施用初次追肥浓度掌握0．5%左右，以后逐渐提高到1%。每次追肥浇后，要喷浇清水洗苗，以防沾在新梢叶片上的肥料，因水分蒸发浓缩，引起茶苗灼伤。

(3) 中耕除草　播种苗床，未有覆盖的，在茶苗未出土前，如逢雨后土壤板结，应进行中耕松土，使土壤表层破碎，减少了阳光反射，增加土壤对太阳光的吸收，提高了地温，对种子发芽出土均有很大作用。扦插苗床，在插穗未发根前，不可中耕，以防动摇插穗，妨碍发根。苗圃由于经常浇水，土壤易于板结，杂草亦易滋生，为了保证茶苗正常生长，必须及时中耕除草。目前我国各茶区多用小锄或小两齿耙中耕松土，用手拔除杂草。拔草要做到“拔早、拔小、拔了”，才不致因草根太长而在拔草时损伤茶苗幼根或带动茶苗，影响发根固定。这种中耕与拔草方法，人要蹲到地上，劳动强度大，工作效率低。因此，这是一项急需改进的项目。茶树苗圃应用除草剂进行化学除草，虽有科研单位曾进行试验，已取得若干成就，如在播种前或扦插前，以1%除草醚或0．1%，扑草净喷射苗床，可以防止杂草生长。但茶苗在苗床培育过程中，如何应用除草剂控制杂草生长而茶苗不受药害，还没有足够经验，需要进一步试验，取得数据，为今后应用提供依据。

苗木管理

(1) 荫棚检修与拆除　播种苗床上的覆盖物，在茶子将大量出苗时，把覆盖物拨到行间以免妨碍幼苗出土。

荫棚要经常检查，如发现破洞要及时修理，以防太阳直射强度过大而成块死苗。实生苗出土长出绿叶或扦插苗生根后，应提高透光度到50%左右，以增大光合能力，促进茶苗健康成长。铁芒箕遮荫的应疏去一些，若系杉刺、松枝、竹、秸秆等覆盖的棚同样也应拉稀一些。茶苗经过一、二个生长周期，旱热期过后，选择阴雨天拆除。如系秋、冬扦插的苗圃，可于翌年5－6月雨季拆除，拆除遮荫物后还应注意土壤湿度，经常保持60－80度，过干就要灌水。

(2) 摘除花蕾　扦插育苗，如插穗上着生花蕾，对茶苗生长不利，而花蕾越多，影响愈大。因此必须及时摘蕾。但据观察带蕾插穗对发根有促进作用。可见插穗在发

根前所需的养分。主要是依靠插穗本身贮藏的养分来供应。有花蕾的插穗比无蕾贮藏更多的养分。所以在插穗生根以后，如有花蕾，应即予摘除，抑制生殖生长，以利集中养分，促进营养生长。

(3) 防治病虫害　苗期病虫为害，会严重影响成活率和茶苗生长，为了培育壮苗和提高出圃率，必须十分注意防治。尤其扦插育苗，插穗易从母树带来病虫害。插穗应选择健壮、无病虫害的枝条。在剪穗时，应把有病虫或带有虫卵的插穗分开，加以处理，不使混入苗圃，这就是“防重于治”的重要方面。茶苗本身病虫害防治，则应在培育过程中采取防治措施。有些茶苗的病害，不一定都是病原菌的感染，也有生理病害和土壤缺乏某些微量元素，或环境条件不适宜。如过强光照、酷热、干旱、低温、多湿等所造成。所以苗圃病虫害防治要采取综合措施，注意苗床土壤酸度，和湿度是否适合，适当遮荫，合理施肥，勤除杂草，保持苗圃清洁与空气流通，改善苗圃环境条件，培育壮苗，增强其本身的抵抗力。雷雨季节前，应做好开通排水沟，防止病害和烂根，必要时喷射波尔多液，以预防病害的发生。发生虫害时，应及时用人工捕捉或喷射药剂等方法扑灭。只要注意预防，重视病虫害发生在萌芽状态，立即扑灭，防止蔓延扩大，这样不但在技术上能收到良好的效果，而且在经济上也能收到节约费用，降低成本的经济效果。

(4) 防寒　当年冬天前未出圃的茶苗在较冷茶区及高山苗圃要注意防冻。冬前摘心，抑制新梢继续生长，促进成熟，增强茶苗本身抗寒能力。其他防寒措施，可因地制宜，如盖草、覆塑料薄膜、留遮阴棚、寒风来临方向设风障等遮挡方法的保温措施，或霜前灌水、熏烟等以增加地温与气温。

3．苗圃管理技术的进展

为了减轻劳动强度、提高工效、简化管理工作、降低成本、增加经济效益，近年来随着我国工业的发展，新材料及新设备在苗圃管理上得到应用。

薄膜密闭覆盖育苗　为了提高工效，减少浇水工作促进插穗发根和幼苗生长，我国各地用塑料薄膜密闭覆盖育苗，效果良好。国外亦报道，在薄膜密闭覆盖下，插穗形成的根系更多更长，苗株干重亦较重。其方法是在苗床上搭圆弧形拱式的架，拱高30cm，底宽与苗床一样，上覆透光塑料薄膜，四边下垂到苗床底，在薄膜顶上搭高棚遮荫（图9－53）。发根后揭去薄膜，以后管理同一般扦插育苗。薄膜如保管得好，仍可以重复使用，而且节约用水和浇灌劳力等费用，降低了育苗成本。

据福建省屏南茶叶指导站试验，用薄膜密闭覆盖育苗，春季扦插，每七天揭膜浇水一次。结果如下（表9－29）。国外有用能阻止红光和红外线等长光波通过的薄膜，导热系数小，日射量降低很多，虽在夏季密闭覆盖育苗，不再遮荫，亦不至灼伤茶苗，劳力和搭荫棚材料更为节省。

表 9－29　密闭覆盖对插穗发根与茶苗生长的影响

（福建省屏南茶叶试验站）

处理	愈合天数	发根天数	根数（条）	根长（cm）	新梢长度（cm）	新叶数（片）	成活率（%）
密闭覆盖	14	36	25	8.5	8.0	6	84
对　照	20	42 天以上	14	3.6	3.0	3	80

注：扦插期：3 月 13 日；调查日期：6 月 10 日。

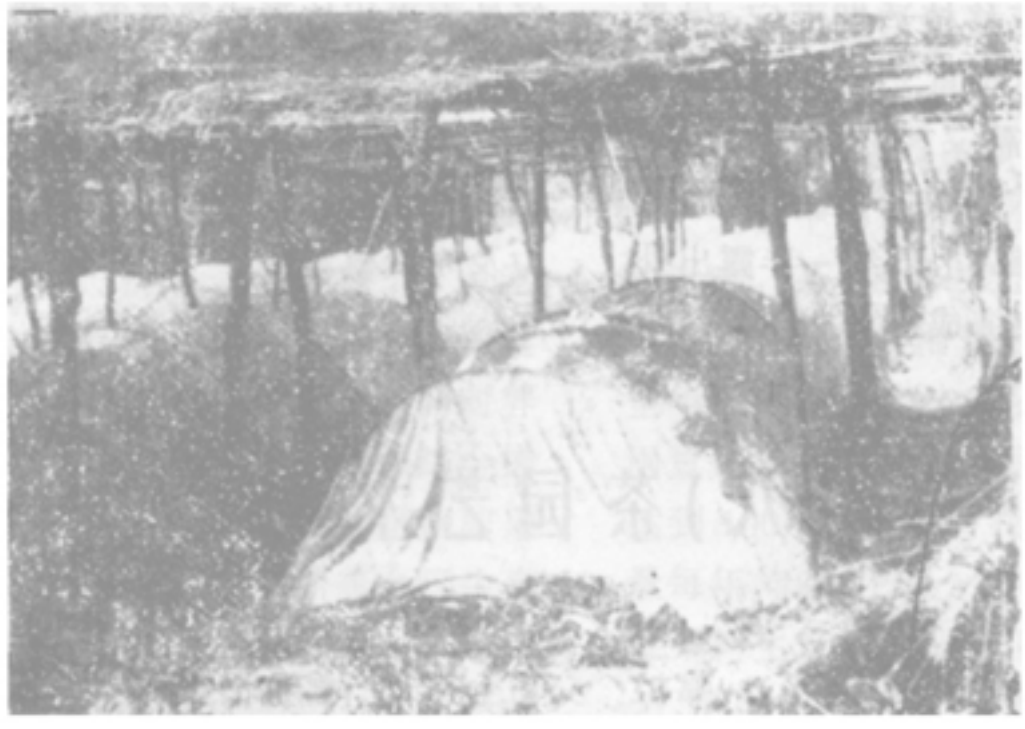


图9－53　密闭覆盖育苗

机械喷灌　在茶树苗圃管理中，以人工喷壶浇灌，是费工多而劳动强度大的工作。六十年代末期茶树育苗已开始使用喷灌，但至今未能普及，可能是我国茶树苗圃多系临时性的或因规模较小，全面推广，条件还不具备。但随着我国工业迅速的发展，农业专业化日见普及，有可能在短期内普遍使用。喷灌有固定式和移动式两种。固定式是水泵和动力构成固定的泵站，水管的干管和支管多埋在地下，喷头装在固定的竖管上。移动式喷灌仅利用苗圃地上渠道，抽喷机具移动，此种成本较前者为低，简单易行。苗圃喷灌，应注意雾化好，水滴不能太大。

土面增温剂的使用　土面增温剂是一种覆盖型土壤水分蒸发抑制剂，为棕褐色膏状物。用水稀释后喷洒在湿润的苗床土面上，可以形成一层均匀连续的薄膜，不怕风吹雨淋，不妨碍种子发芽与幼苗出土，有抑制和减少水分蒸发，从而提高地温与地表气温的作用。由于增温剂为棕褐色，能吸收阳光的辐射能，因此，增加了土壤中热量的聚积，可以减轻晚霜和寒潮对幼苗为害，促进种子提早发芽出土，使幼苗茁壮成长。

使用方法先使苗床上面土壤有足够水分，再行播种已催芽的茶子，薄盖土约2－3cm，随后把稀释倍数为6－8倍的土面增温剂的水溶液，按照苗床每平方米用原药150g的用量，以喷雾器均匀喷在床面上。

4．茶苗出圃与装运

实生苗在当年秋季生长停止后或在翌年春季茶芽萌动前可以出圃。扦插苗出圃标准，江西省曾定出为20－25cm，主茎粗不少于3mm，主茎离地面至少有10cm以上一段木质化。

茶苗达到出圃标准后，和实生苗一样，当年秋季或翌年春季出圃。起苗时，苗圃土壤必须湿润疏松，因茶苗根系与土壤密合在一起，这样起苗才能够多带泥土，少伤细根。如苗圃土壤干燥，可在起苗前一天进行灌溉。最好在阴天或早晨与傍晚起苗，可以减少茶苗水分蒸发。

茶苗起后，按生长好坏分级，一般分为二级，分开移植，使茶苗生长一致。生长不

良和有病虫害的茶苗应剔去。

茶苗出圃时间依移植适期而定，尽量做到缩短出苗至移栽时间。

外运茶苗，在途需二天以上的必须包装。将茶苗每100株捆成一束，用泥浆蘸根，然后用稻草扎根部，上部约一半露出外面。再把5－10小束绑成一大捆。起运前用水喷湿根部，保持湿润。如远途运输，最好外面再用竹篓或篾篮等装载。

远途运输过程中，茶苗不要互相压得太紧，注意通气，避免闷热脱叶，防止日晒风吹。茶苗到达目的地后，应立即组织劳力及时栽植。

（八）茶园艺术

发展茶叶生产，增加茶叶产量，一靠扩大面积，二靠提高单产。建国以来新茶园发展不少，面积扩大很快，但单产不高，品质差距较大，主要原因之一是建园质量差，管理不善所致。今后茶园建立必须强调不破坏农业生态平衡，不破坏自然资源，不污染环境。要重视水土保持，不能片面强调机械化和大面积生产。从当前我国茶叶生产的实际情况出发，应以改造现有茶园为主，配合改造，适当发展新茶园。

茶园建立

1．茶园建立的意义和要求

茶叶为农业生产的内容之一，它的显著特点是商品性很强，竞争性很大，建立和改造茶园，能够使产品更加稳定可靠，并能提供更多更好在国际市场上所需要的茶叶商品。为此，为彻底改变我国茶园的旧貌，变分散为集中，改落后为先进，变低产为高产，保证茶叶品质，就必须从经营管理制度着手，建设好茶叶生产基地，这不但有利于基本建设的开展，而且有利于贯彻茶叶联产责任制，茶园适当集中连片，便于科学管理，节约劳力，减少浪费，降低成本，提高劳动生产率，增加收益，还利于集中设厂加工，扩大工农联系。

茶园的建设，应坚持高标准、高质量。其基本内容就是逐步实现茶树良种化、茶区园林化、茶园水利化、栽培科学化。

茶树良种化，要充分发挥良种的作用，尽量采用良种，逐步更新那些单产低，品质差的不良品种，提高良种化水平。要根据当地实际生产茶类。生态条件等确定主要栽培品种及搭配品种，利用各品种的特点，取长补短，从鲜叶原料上，充分发挥茶树良种在品质方面的综合效应。

茶区园林化，要因地制宜、全面规划。逐步实现茶区区域化、专业化。在国家农业区划总体范围内，以治水改土为中心，实行山、水、田、林、路综合治理。充分利用自然条件，建立高标准茶园。要求茶园相对集中，在原有茶园面积基础上，以改造为主，添建新茶园，使园地成块，茶行成条，适于专业经营。并在适当地段营造防护林，沟、渠、路旁、园地四周要大力提倡多种树木，美化茶区环境。

茶园水利化，要广辟水源，积极兴建水利工程，因地制宜，发展灌溉，不断提高控制水旱灾害的能力，茶园建立应有利于水土保持，建园坡地应以25°为限，25°以上坡

地以造林为主，建园时不要过量破坏植被，以控制水土流失。基地内原有沟道、池塘等设施，力求做到雨水多时能蓄能排，干旱需水时能引水灌溉；小雨、中雨水不出园，大雨、暴雨不冲毁农田。

栽培科学化，就是运用良种，合理密植，改良土壤，要在重施有机肥的基础上适施化肥，做到适时巧用水肥，满足茶树对养分的需要，掌握病虫发生规律，采取综合措施，控制病虫与杂草的为害；正确运用剪采技术，培养丰产树冠，使茶树沿着合理生育进程发展，达到高产、优质、低成本、高效率的目的。

茶叶生产是一项耗工较多的农活，在基地建设中，在考虑园地布局，茶厂配置、产品、原料、肥料等运输以及茶园管理的有关设施时，要逐渐适应使用机械与运输工具的要求。

2．园地选择

茶树为一种长寿的常绿植物，一年种，多年收，有效生产期可持续四、五十年之久，管理得好还可以维持更长的年限。茶树的生长发育与外界条件密切相关，不断改善和满足它对外界条件的需要，能有效地促进茶树的生长发育，达到早期成园，高产优质的栽培目的，为此，建园时必须重视园地的选择。

茶树原产于亚热带气候温和而湿润的地区，形成了喜温的特性。栽培茶树要选择年平均温度达13℃以上，活动积温在3500℃以上的地域进行栽培。我国大部茶区一般活动积温都在5000℃左右，很适宜茶树的生长。活动积温越多，年生长期越长，产量越高。

温度是条件的一方面，还要看水分的情况如何。有的温度条件具备了，但是在干旱季节，茶树仍不能很好生长。如土壤和空气的湿度过低，茶树的生长就差，产量和品质都下降。在茶树生长期间，大气湿度以80－90%为最好，大所湿度降到50%以下时，就会影响茶树生长。

土壤中的水分和空气湿度受降雨多少的影响。茶树生长最适宜的年降雨量约为1500㎜左右。雨量是否适宜，不能单看全年降雨量的多少，还要看生长期每月降雨量是否均匀，生长期间的月降雨量最好达到100㎜以上。我国大部分茶区降雨量每年均在1200－2000㎜之间，是以满足茶树生长的需要。但因各季节雨量不均匀，或因管理不当，不能渗透留蓄于土中，生长受影响，遭受干旱的侵害，这是栽培上应引为注意的。

茶树为土壤条件的要求，只要有一定的酸度都可以生长。但要生长好，品质佳，能持续高产，必须依据第五章生态条件进行调查选用，并逐年加以改良。

茶树喜欢酸性土壤，在中性或微碱性土壤都难以成活。选择土壤首先要调查土壤酸碱度（pH值）是否适宜。凡地面原生有映山红、铁芒箕（狼箕）、杉木、油茶、马尾松等植物的，皆为酸性土，都可以种茶。适应茶树正常生长的酸碱度范围。pH值在4．0－6．5之间。pH值在65．－7．0茶树虽然可以生长，但产量和品质都不好。酸度过强，茶树生育也不良。茶树对土壤酸碱度的反应很灵敏，不但表土土壤酸碱度不足会影响根系和地上部的生长，底土的酸碱度如果不足，茶树同样生长不好，所以，茶树根部能达到的底土（100㎝左右），都要保持有一定的酸度。有些地区在不大的范围内有几种土壤分布；有的一块地上，上下层土壤也有很大的差异，在进行土壤调查时，必须注意土壤分布的这种复杂性。

茶树是嫌钙植物，土壤中游离碳酸钙超过1．5%时，对茶树就有危害，因此，一

般石灰性紫色土和石灰性冲积土都不宜种茶。

选择土壤还应注意土壤的其他性质，如通气、蓄水、保肥、保温等等。砂质土上种茶要注意防旱，粘质土上种茶要注意排水。

不同的地形地势条件对微域气候及土壤状况都有一定的影响。一般山高风大的西北向坡地或深谷低地，冷空气容易聚积的地方发展茶园，容易遭受冻害，而南坡高山茶园则往往易受旱害。

一般地势不高，坡度在25。以下的山坡或丘陵地都可种茶，尤其以10－20°坡地起伏比较规则是最理想的，因它既能适于机械作业的需要，又具有良好的排水性。地形过于割裂，过于复杂或坡度过度，不利茶树栽培管理和采摘，孤山独峰，面积不大，没有发展前途，同时地势较高，冬季易受寒风侵袭，茶树易受冻害。但据山东省新区经验，为有利茶树越冬，茶园以设置在高山南向的山坡为最好。并认为山高较挡风，而且最好是一孤山，附近东、西、南三面无山，否则出现回头风和串沟风，对茶树越冬不利，山顶山脚也不宜种茶，因山顶风大土干，山脚霜大夜冷。故当地茶树多种在山坡上。

除上述气候条件，土壤条件及地形地势条件，作为选择园地时的主要依据外，其他如水源、交通、劳力、制茶用的燃料，可开辟的肥源，当地习惯适种的绿肥作物及饲料作物，以及其他副业生产等也应进行调查研究，以供园地规划时的参考。

3．茶园规划

依上面所谈的茶园建立的要求，进行规划设计。茶场的主体是茶园，规划设计必须着眼于茶园，并全面考虑林业及其他农副产品生产，经济利用土地，保持水土。

在勘探调查中，应把一些主要内容如土壤类别、原生植物、原有各种用地、水源、电源等均填到图上，在现场勾画出规划轮廓，回室内反复修正后，再去现场校核调整，使场内外的整个布设及各种用地，力求符合农业现代化标准的要求。

土地利用与主要建筑物布局：应符合实现农业现代化的要求，建设高质量的茶园。据湖南农学院调查，国营茶场都有相当面积的粮食用地和饲料用地，也有一定面积的蔬菜和果园，这些都是一个单位所不能缺少的。乡村茶场如果规模较大，除了水稻以外，其他用地也应同样考虑。基于上例调查，兹提出一个茶场的各种利用地比例方案，作为规划茶场时参考：①茶园用地70%；②粮食作物用地5%；③蔬菜与油料作物用地2%；④饲料基地5%；⑤果树等经济作物用地5%；⑥场、厂、生活用房及畜牧点用地3%；⑦道路、水利设施（不包括园内小水沟和步道）用地4%；⑧植树及其他用地6%。

国营茶场及规模大一点的集体单位，在具备要安排种植内容时，应根据当地情况，分别对待，因地制宜，合理安排。同时，劳动力使用，也应有一个分工，明确责任，各专职守。特别是水稻等粮食作物及养猪等畜牧业，应专人专职。

主要建筑物的布局：规模较大的茶场，场部是全场行政和生产管理的指挥部，茶厂和仓库运输量大，与场内外交往频繁，生活区关系职工和家属的生产、生活的方便。故确定地点时，应考虑便于组织生产和行政管理。要有良好的水源和建筑条件，并有发展余地，同时还要能避免互相干扰。

茶园区块划分：划分区块的目的，是为了便于生产管理和园内各项主要设施的布置。区是指工区（或队），它是茶场的基层生产单位，一切生产计划都要由它实现，一

切生产措施都要由其贯彻。一个工区（或队）为一个综合经营单位，以自然分界线作为划分依据。茶场面积在1000－3000亩不等。全场面积在500亩以下的，设作业组或生产小队。作业组或生产小队的经营范围，就落实到各个地块，块的划分，随地势而定，在建园时，作为农田基本建设的主要内容之一，应尽可能地考虑便于机具车辆等行驶，适于水利设施，亦适于生产责任承包。

道路网与水利网的设施：道路网是关系到茶行安排、沟渠设置和整个园相的一个重要部分。在开垦之前，就是规划好道路，力求合理与适用。规模较大的茶场，必须建立道路网，分别设干道、支道、步道（或称园道），及便于机械操作的地头道。几百亩的茶场，一般只设支道和步道。

干道：上千亩的茶场要设干道，作为全场的交通要道，贯穿场内各作业单位，并与附近的国家公路、铁路或货运码头相衔接。路面宽6－8m，能供两部汽车来往行驶，纵坡小于6°（即坡比不超过10%），转弯处曲率半径不小于15m。小丘陵地的干道应设在山脊。16度以上的坡地茶园，干道应开“S”形。梯级茶园的道路可采取隔若干梯级空一行茶树为道路。

支道：是机具下地作业和园内小型机具行驶的主要道路，每隔300－400m设一条，路面宽3－4m，纵坡小于8°（即坡比不超过14%），转弯处曲率半径不小于10m。有干道的，应尽量与之垂直相接，与茶行平行。

步道：作为下地作业与运送肥料、鲜叶等物之用，与干、支道相接，与茶行或梯田长度紧密配合，通常于支道间每隔50－80m设一条，路面宽1．5—2．0m，纵坡小于15°（即坡比不超过27%），能通行手扶拖拉机及板车即可。设在茶园四周的步道承包道路，它还可与园外隔离，起防止水土流失与园外树根等的侵害。

地头道：供大型作业机调头用，设在茶行两端，路面宽度视机具而定，一般宽8－10m，若干、支道可供利用的，则适当加宽即可。

设置道路网要有利于茶园地布置，便于运输、耕作，尽量减少占用耕地，在坡度较小、岗顶起伏不大的地带，支道、支配应设在水分岭上，否则，宜设于坡脚处，为降低与减缓坡度，可设成“S”形。

水利网：茶树有怕渍、怕旱的习性，在其整个生长发育过程中，特别是在生长季节中有明显旱季的地区，水是该季茶叶增产的决定因素。相反，山地丘陵地带，多雨季节，如果沟道未及时疏通以排除渍水，常冲垮园地，流失水土，地势低洼之处，又会渍水，影响茶树生长。因此，就茶园而言的“水利网”，应包括保水、供水和排水三个方面。从我国当前大多数茶园来看，主要是保水；随着水利事业的发展和提高茶叶品质的要求，则中及时供水，供水与保水相结合。排水只是个别的地方和一年中的短暂暴雨时间。规划茶园时，须考虑达到有水能蓄，需水能供，水多能排。供水方式因地而异，细流沟灌，各类喷灌和滴灌等应兼而有之。

结合规划道路网，把沟、渠、塘、池、库及机埠等水利设施统一安排，要沟渠相通，渠塘相连，长藤结瓜成龙配套。雨多时水有去向，雨少时能及时供水。各项设施完成后，达到小雨、中雨水不出园，大雨、暴雨泥不出沟，需水时又能引提灌溉。各项设施与园地耕锄结合。各项设施需有利于茶园机械管理，须结合某些工序自动化的要求。

茶园水利网包括如下项目：

渠道：主要作用是引水进园，蓄水防冲

及排除渍水等。分干渠与支渠。为扩大茶园受益面积，坡地茶园应尽可能地把干渠抬高或设在山脊。按地形地势可设明渠、暗渠或拱渠，两山之间用渡槽或倒虹吸管连通。渠道应沿茶园干道或支道设置，若按等高线开设的渠道，应有0．2—0．5%的比例。

主沟：是茶园内连接渠道和支沟的纵沟，其主要作用，在雨量大时，能汇集支沟余水注入塘、池、库内，需水时能引水分送支沟。平地茶园，还要起降低地下水位的作用。坡地茶园的主沟，沟内应有些缓冲与拦水工程（图9—54）。

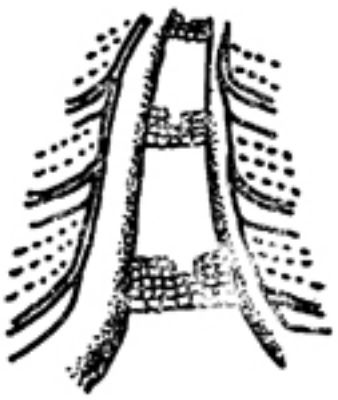


图9—54　茶园拦水工程示意图

支沟：与茶行平行设置，缓坡地茶园视具体情况开设，梯级茶园则在梯内坎脚下设置。支沟宜开成“竹节”沟。

隔离沟：在茶园与林地、荒地及其他耕地交界处，设隔离沟，以免树根、杂料等侵入园内，并防大雨时园外洪水直接冲入茶园。随时注意把隔离沟中的水流引入塘、池或水库。

园内沟道交接处，须设沉沙凼。主支沟道力求沟沟相接，以利流水畅通。

水库、塘、池：根据茶园面积大小，要有一定的水量贮藏。在茶园范围内开设塘、池（包括粪池）贮水待用，原有水塘应尽量保留，每30—50亩茶园，应设一个沤粪池或积肥凼，作为常年积肥用。

贮水、输水及提水设备要紧密衔接。水利网设置，不能妨碍茶园耕作管理机具行驶。要有现代化灌溉工程的设计准备。

茶场茶园规划内容，尚有劳动力、种苗、农机具以及分年投资、分年收益和经济效益等，均应编造计划。

防护林与遮荫树：从保持宏观生态平衡着眼，需使茶区成为一个林区，从改造微观生态着眼，茶树应置于树木的保护之下。为使茶叶产量高、品质好，须在园地内外选择适当的位置植树，造林围园，整个茶场均用适当树种，选择恰当位置，环境茶园栽植。低纬度地区茶区，常在茶园内于一定距离栽遮荫树，实行环境林园化，以利茶树生长发育。

凡冻害、风害等不严重的茶区，以造经济林、水土保持林、风景林为主。一些不宜种植作物的陡坡地、山顶及地形复杂或割裂的地方，则植树为主、植树与种植多年生绿肥相结合，树种须选择速生、防护效果大、适合当地自然条件的品种。乔木与灌木相结合，针叶与阔叶相结合，常绿与落叶相结合。灌木以宜作绿肥的树种为主。园内植树须选择与茶树无共同病虫害、根系分布深的树种。林带必须与道路、水利系统相结合，且不妨碍实施茶园管理使用机械的布局。

林带布置：以抗御自然灾害为主的防护带，则须设主、副林带；在挡风面与风向垂直，或成一定角度（不大于45°）设主林带，为节省用地，可按排在山脊、山凹；在茶园内沟渠、道路两旁植树作副林带，二者构成一个护园网。如无灾害性风、寒影响的地方，则在园内主、支沟道两旁，按照一定距离栽树，在园外当风凹上造林，以造成一个“园林化”的环流。就广大低丘红壤地区的茶园来看，山丘起伏，纵横数里，树木少见，茶苗稀疏，这种环境，是不符合茶树所

要求的生态条件的，“园林化”更有必要。

防护林的防护效果，一般为林带高度的15－20倍，有的可到25倍，如树高可维持20m，就可按400－500m距离安排一条主要林带，栽乔木型树种2－3行，行距2－3m，株距1．0－1．5m，前后交错，栽成三角形，两旁栽灌木型树种（图9－55）。

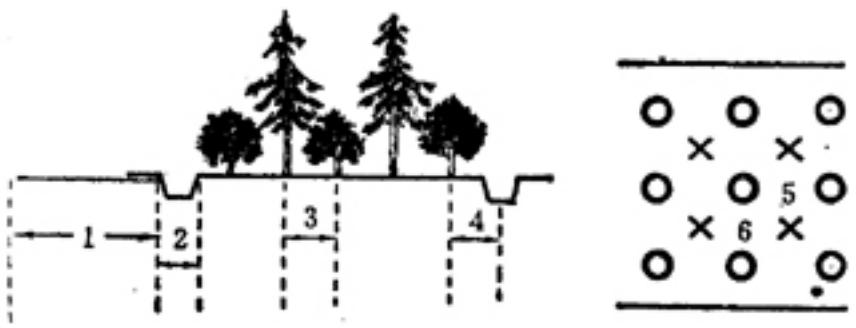


图9－55　防护林种植示意图

1.干道　2.沟宽0.5m　3.行距2.5m　4.沟与树距离1m　5.油茶　6.杉树

林带结构，有紧密结构、透风结构和稀疏结构三种。风寒冻害严重地带，以设紧密结构林带为主，林带宽度为15－20m。有台风袭击的地带，宜用透风结构或稀疏结构，其宽度可到30m（图9－56）。

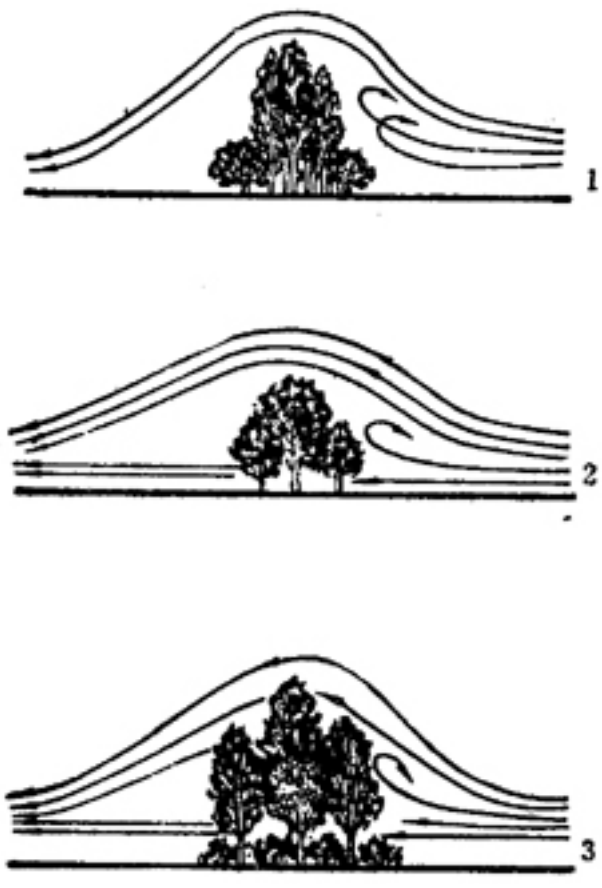


图 9－56　防护林结构示意图

1.紧密结构 2.透风结构 3.稀疏结构

以防御自然灾害为主的林带树种，根据各地的自然条件去选择。目前茶区常用的有杉树、马尾松、黑松、白杨、乌桕、麻栎、皂角、刺槐、梓树、楸树、油桐、油茶、樟树、楝树、合欢、黄檀、桑、梨、柿、杏、杨梅、柏、女贞、竹类等。华南尚可栽柠檬桉、香叶桉、大叶桉、小叶桉、木麻黄、木兰、榕树、粉单竹等。作为绿肥用的树种有紫穗槐、山毛豆、胡枙枝、牡荆等。

行道树布置：茶场范围内的道路、沟渠两旁及住宅四周，用乔木、灌木树种相间栽植，既美化了环境，又保护了茶树，更提供了肥源。我国历来就有这方面的习惯。如宋代《大观茶论》记载：“植茶之地崖必阴，圃必阴……今圃家皆植木，以资茶之阴”。

一般用速生树种，按一定距离栽于干道、支道两旁，两乔木树之间，栽几丛能作绿肥的灌木树种。如道路与茶园之间有沟渠相隔的，可以栽苦楝等根系发达的树种。

我国除南方的部分茶区有种遮荫树，一般茶区茶园内都不布置遮荫树，只种有行道树以改变小区环境。

遮荫树布置：茶园里栽遮荫树在我国华南部分地区较普遍，如广东高要、高鹤等

县的茶园，栽遮荫树有几百年的历史。在热带和邻近热带的产茶国家，如印度、斯里兰卡、印度尼西亚等国也有种植。

茶树在遮荫的条件下，生长发育有一定程度的影响，进而影响茶叶的产量与品质。据印度托史莱茶叶试验站的资料，认为遮荫有如下好处：

（1）遮荫树能提高茶树的经济产量系数。遮荫区的茶树经济产量系数值为32．8，竹帘遮荫区为31．9，日照区为28．7。由此说明，遮荫树能使相当大的一部分同化物转移到新梢形成上。

（2）遮荫对成茶品质有良好影响。据审评结果，在50％光照强度条件下，茶汤的强度和汤色有明显的改善。

（3）在一年的最旱季节能保持土壤水分。如种有一定密度的成龄楹树、龙须树的茶园，有助于茶园土壤水分的保持，种有刺桐树遮荫的茶园中，0－23cm和23－46cm内土层中，全年最干的10－3月份，土壤含水量高于未遮荫的茶园。

（4）遮荫树的落叶，增加了茶园中有机物。按12m²种一株遮荫树的密度，每公顷的落叶能给土壤增加约5t有机质，相当于每公顷增加77kg氮素。中等密度（50－60％光密强度）的楹树的枯枝落叶干物质每公顷约1250－2500kg，其营养元素每公顷约为：氮31．5－63kg，磷9－18kg，钾11－22kg，氧化钙16－32kg，氧化镁8－16kg。

（5）遮荫树对茶树叶面干物质重的增加速度有良好的影响；对各季与昼夜土壤温度的起伏有缓冲效应，有利于根系与地上部生长。

（6）遮荫树改变小气候，有利于茶树生长。如遮荫树能明显地吸收有害红外辐射光，降低叶温，并有效地弥补在高气温和低风速气候条件下有用的可见波段光波减少的弊端。遮荫树能减少那些与光合作用高峰有关的波段（400－450μm和600－700μm）。

（7）遮荫树对茶病虫害有的有有，有的不利。如茶饼病和黑腐病在遮荫条件下发生严重。螨类、茶红蜘蛛、茶橙蠓螨，在遮荫条件下发生少，危害轻。

据国外茶园栽遮荫树的初步结论，认为在夏季叶温达30℃以上的地区，栽遮荫树是很需要的，若不会达到这种叶温的地区，没有栽遮荫树的必要。但我们认为，从“环境林园化”而论，在茶园四周及主要道路两旁植树在任何地区的茶园都是很重要的。

茶园中的遮荫树树种选择是否适宜，对茶树的影响是很大的。过去一般认为要选择能固氮，又与茶树无共同病虫害，且根系分布深，不与茶树争夺水分和养料的树种；不过，目前还未找到这种“全能”树种。一般有遮荫习惯的茶区，常用楹树（Albizza chinensis）、香须树（A. odoratissimu）、黄豆树（A.procera）、紫花黄檀（Dalbargia assanica）、银钯（Grevilliarobusta）、刺桐树（Erythrina lithos perma）。在我国有用台湾相思（Acacia confusa Merr.）、托叶楹〔A. falcata（L.）Bakerex Merr.〕、合欢（Sapium sebiferum Roxb.）等作遮荫树的。

在某些自然条件较为特殊的地区，茶树需要适当遮荫；南印度在海拔2000m的茶区曾经砍掉了遮荫树，茶叶品质有所下降，现又重新栽上。据印度托克莱茶叶试验站资料，在光照强度为20－50％范围内，茶树的叶面积能保持稳定；50％至全日照范围内，则显著下降。在35－50％光照强度条件下，叶面积最大，全日照条件下，叶面积最小。茶树整株重量，在50％至全日照条件下，其重量相同。芽叶重量50％光照强度下最高。四种不同光照强度的茶

叶产量相对值，依次为50％＞35％＞100%＞20%。由这些数值说明，需要遮荫的茶区，只能适度遮光。综合各方面的情况，在遮光50%左右范围内较适宜。

我国东南沿海地带，曾在茶园中试探性地间种果树，如间种梨树，福建每隔30－50行茶树栽一株，每亩栽18株；江苏栽8－10株。

遮荫树的栽植方式，要考虑茶园管理使用机械的问题，不能栽在茶行中间，应在茶行上占一定的位置。

遮荫树要有常年性的管理，应及时控制其高度与幅度，一些树干过于高大，枝叶过密的，宜用疏枝、切根等方法，削弱生长势，减少消光度。根据病虫害的发生情况，必须及时防治。

4．园地垦辞

清理场地：在园地范围内，清除各种障碍物，如乱石、暗石、坟堆、树等。在清除障碍物和规划道路过程中，尽量保留路、沟、渠旁的原有树木及高大的零星树木。

平地与缓坡地茶园开垦：开垦平地茶园应充分发挥农业机械的作用，广东、河南、安徽、江西等省的大型国营茶场在垦新茶园时，大多是用拖拉机耕翻上层土，再用拖拉机带开沟犁开种植沟，可基本达到深垦要求。开垦分初星与复星，全年可进行初垦，其中以夏季与冬季更适宜，夏季初垦有烈日曝晒，冬季初垦有严寒冰冻，均有利于土壤风化。初垦的土块不必整碎，以利蓄水与熟化，发挥种前深垦的效果。复垦在茶树种植前进行，复垦过程中，要注意清除杂草。

在15°以内的缓坡地茶园，开垦的方式与平地基本一样。但要根据坡度、道路、水沟等分段开垦，并要沿等高线横向开垦，以使坡面相对一致。若坡面不规划，应按“大弯随势、小弯取直”的原则开垦。如果有局部地面因水土流失而成“剥皮山”的部分，应推平加客土，使全园地面平整，土壤质地一致。

开种植沟：先侧出种植行的基线，沿此基线开出第一条种植沟。如用拖拉机作业，开第二条种植沟时即以拖拉机一边的“履带”贴压沟边作为开沟依据，循此前进，即可开出第二、第三条种植沟……。英德华侨茶场以茶园悬挂式开沟犁与东方红－75型拖拉机配套开种植沟，一次可开出沟口宽70－80cm，沟深50－60cm，沟底宽20－30cm的种植沟；一天能完成70－80亩。

碎土平沟：开出种植沟，及时施入基肥，即用内切装置的缺口耙以拖拉机带动，破碎土块，平整植茶沟，每机一天能平沟60－70亩茶园。

梯级茶园建设：根据我国农田基本建设的要求，在15°－25°之间的坡地开辟茶园时，必须建成梯级茶园。坡度小的可设宽幅梯面或等高种植。坡地建梯的主要目的，一是改造天然地貌，消除或减缓地面坡度；二是“三保”，即保水、保土、保肥；三是引水灌溉，以充分发挥茶树的优良性能。

梯级茶园的设计与施工：为保证梯园规格质量，设计时，应掌握下面几个原则：

（1）梯面宽度要适合茶树生长，便于日常作业，更要考虑适于机械作业。

（2）茶园建成以后，要能最大限度地控制水土流失，下雨能保水，需水能灌溉。

（3）梯田长度在60－80m之间，同梯等高宽，大弯随势，小弯取直。

（4）梯田外高内低（呈2°－3°，为便于自流灌溉两头可呈0．2－0．4m的高差），外埂内沟，梯梯接路，沟沟相通。

（5）施工开梯，要尽量保存表土，回沟植茶。

种植行数，常随地面坡度而定，同时，也受梯壁高度所制约，梯壁不宜过高，以控制在1m左右为宜，一般不超过1．5m。种植行数与梯面宽度，宜在下表（表9－30）范围内选择。

表 9－30　不同坡度的梯面宽度选择表

地面坡度	种植行数	梯面宽(m)
10—15°	3—4	5—7
15—20°	2—3	3—5
20—25°	1—2	2—3

若测得坡地面积，要换算成水平面积，则按照表9－31所列数值折算，表列数字都可看成是坡地面积的百分值。例如斜面平均坡度为21°的水平值是93．36%，测定坡地面积是17亩，则水平面积为17×93．36%＝15．76亩。其余依此类推。

施工前，应用测量仪器，测好园内道路与梯层，标出位置，以便施工。测量仪器，通常用罗盘仪，手水准器及各种测坡器等。

表 9－31　坡地面积换算水平面积表

坡　度	水平面积	坡　度	水平面积
10	98.48	20	93.97
15	96.59	21	93.36
16	96.13	22	92.72
17	95.63	23	92.05
18	95.11	24	91.35
19	94.55	25	90.63

道路定线：按规划要求，用仪器测定路基，钉上标桩。如道路较长，可从中间开始，向两端延伸。如中心桩联线，依中心线按路面宽标出边线。同时划出路旁的沟渠，得出路与沟渠的位置。

测定道路后就要在步道与步道（或支道）之间测出梯层线。若坡面较整齐一致的，即在坡面的中部测一等高线，作为基线（图9－57）。

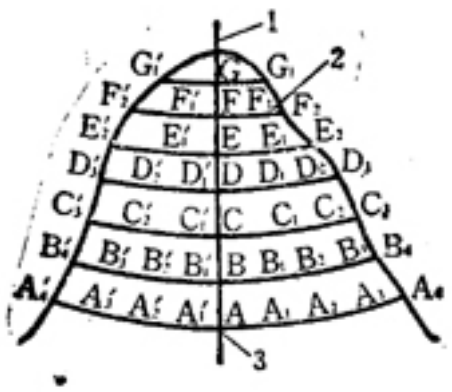


图9－57　测量坡度

1．坡面线 2.梯基线 3.基点

若地形较复杂的，则在坡度最陡的部位造一基线，按大弯随势、小弯取直为原则，将基线酌情调整后，则根据梯面与坡度、坡面三者的关系，求坡面的具体宽度，循此基线向上、下依次划出各个梯层（图9－58）。梯层基线是梯壁填挖的分界线，这条线测得准确与否，将会影响茶园的质量和园相。如出现两条等高线段重合，就说明两条线间的最大坡度选得不恰当，在施工中要随时注意检查与调整。

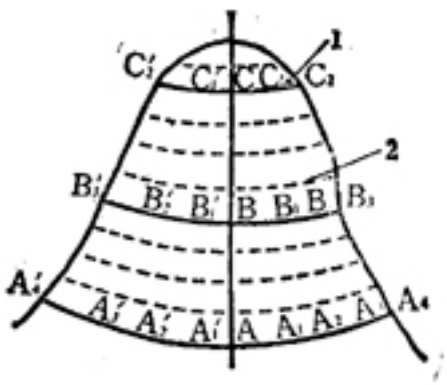


图9－58　划分梯层示意图

1．仪器测定的等高线　2.用推移法划出的等高线

按梯层划分的梯层线，应酌情调整后方能施工修梯。修梯方法，包括修筑和整理梯面。修筑梯坎材料有石头、泥土、草砖等几种。不论采用哪种材料，均要因地制宜。修筑方法基本相同，首先以梯层线为中心，清去表土，挖至新土，挖成宽50cm左右的斜坡坎基，如用泥土筑梯，先从基脚旁挖坑取土，至梯壁筑到一定高度后，再从

本梯内侧取土，一直筑成，边筑边踩边夯，筑成后，要选择泥土湿润适度的时间，捶紧梯壁。

筑草砖梯壁同上法挖出倒坡坎基，踏实夯紧，若就地取材，即在本梯内挖取草砖。草砖规格是长40cm，宽26－33cm，厚6－10cm。修筑时将草砖分层顺次倒置于坎基上，上层砖应紧骑压在下层砖接头上，接头扣紧，如有缺角裂缝，必须填土打紧，做到边砌砖、边修整、边挖土、边填土，依次逐层叠成梯壁。

砌石坎梯壁，更须清理好基脚，群众经验是坎基紧实，底石要大；里外交叉，大面向外，条石平放，片面斜插；圆砌品形，块石压茬；石缝错开，嵌石咬紧；小石填缝，切忌土拥；填抱卡实，大石压顶。在山谷处砌梯壁，一定要修成“弓”形。

筑梯次序，由下向上逐层施工，这样便于达到“心土筑埂，表土回沟”，且施工时容易掌握梯面宽度，但较费工。若由上向下修筑，则为“表土混合法”，使梯田肥力降低，有碍茶树生长。同时，也常因经验不足，或在测量不够准确的情况下，又常使梯面宽度达不到标准。但这种方法比较省工，底土翻在表层，又容易风化。两种方法比较，仍以从下向上逐层施工为好。

平整梯面：梯壁修好后，进行梯面平整，先找到开挖点，即不挖不填的地点，以此为依据，取高填低，填土的部分应略高于取土部分，其中特别要注意挖松靠近内侧的底土，挖深60cm以上，施入有机肥，以免影响靠近基脚部分的茶树生长。

在坡度不大的坡面，按照测定的梯层线，用拖拉机顺向翻耕，即土块一律向外坎翻耕，再以人工略加整理，就成梯级茶园，可节省大量的修梯劳动力。种植茶树时，仍按通用方法挖种植沟。

梯壁随时受到水蚀等自然因子的影响，故梯级茶园的养护，另一件经常性的工作。养护梯园，要做到以下几点：

雨季要经常注意检修水利系统，防止冲刷；每年要有季节性的检修。

种植护梯植物，如在梯壁上种植紫穗槐、黄花菜、多年生牧草、爬地兰等固土植物。

保护梯壁上生长的野生植物，如遇到生长过于繁茂的而影响茶树生长或妨碍茶园管理时，一年可治1－2次，切忌连泥铲削。

新建的梯级茶园，由于填土挖土关系，若出现下陷、渍水等情况，应及时修理平整。时间经久，如遇梯面内高外低，结合修理水利时，将沟内泥土加高梯面外沿。

5．良种的选用和搭配

新建茶园，应选用适应当地的新育成品种，优良群体品种以及引进外地良种。所谓良种，是同当地原有品种相比较而言的，能适应当地的气候、地理条件，在当地的栽培、加工技术条件下，能获得高产优质的产品。

不同的茶树品种，发芽迟早、生长快慢、内含品质成分等差异较大。为了发挥品种之间的协同作用与避免茶季“洪峰”，使劳动力安排与制茶机具使用平衡，一个生产单位所采用的品种，要有目的地搭配，一般认为用一个当家品种，其面积应占种植面积70％左右，搭配品种约占30％左右。同时，为利用某些品种的品质成分的协同作用，提高茶叶的品质，要发挥单一品种各自的特点，如香气特高的、滋味甘美的或汤色浓艳的品种，进行品种组合，使鲜叶原料互相取长补短，以提高产品的质量。不过，同一品种要相对集中栽培，以便于管理。

6．茶树种植和初期管理

种前整地与施基肥 茶树能不能快速成园及成园后持续高产，首先是以种前深垦、种前基肥来决定的，种前深垦既加深了土层，直接为茶树根系扩展创造了良好的条件，又能促使土壤进行一系列的理化变化，提高蓄水保肥能力，为茶树生长提供了良好的水、肥、气、热条件；深垦结合施入一定量的有机肥料作为基肥，更能发挥深垦的作用，从浙江省杭州茶叶试验场的资料说明深垦和基肥的效应，远非一般措施所能比拟的。

种前未曾深垦的必须重行深垦，已经深垦的，则开沟施入基肥，按快速成园的要求，应有大量的土杂肥或厩肥等有机肥料和一定数量的磷肥，分层施入作基肥。生产实践中的种前基肥用量相差较大，有的每亩用厩肥或土杂肥百余担、几百担，加磷肥几十公斤，多至几百公斤不等。一般种前基肥施量少的，则以后逐年加施，均获得快速成园的效果。按大多数丰产栽培的情况，种前以土杂肥为基肥应不少于15－25t，磷肥50－100kg，结合深垦，分层施于种植沟中。平整地面后，按规定行距，开种植沟。

茶子直播 大面积地发展茶园，用茶子直接播种较为简便，且成苗后抗旱能力也较强。播种要严格掌握以下几点：

(1) 播种时间 以长江流域的广大茶区为例，从采收茶子到翌年3月上、中旬这段时间，除冰冻期间外，都可播种，但以早播为宜。秋冬播可节省茶子贮藏保管手续，又可提前半月左右出苗，对当年生长更为有利。具体播种时间，秋冬播种在10－12月，春季播种不宜超过3月。

按照标准，选择符合规格的茶子进行浸种、催芽；经过催芽的种子，在温度与湿度适宜的条件下，则能迅速萌发出土。因此，如系秋冬播种，在冬季较长及有冬干的地区，不宜浸种，更不宜催芽播种。

(2) 播种方法 用种子直播，每亩约用符合标准的茶子5－6kg，按规定丛距，每丛播种4－5粒，覆土3cm左右，再在播种行上盖一层糠壳、锯木屑、蕨等物，以保持播种行土壤疏松，利于出苗。播种深度，对茶苗有很大的影响。生产实践中常因播种过浅或过深而造成严重缺苗的事例不少，且一般是播种偏深出苗迟，当年生长量小，严重的影响茶苗的生长；过浅则易受干旱的影响，均不符合快速成园的要求。

一般在4月中旬、5月上旬可陆续出苗，6月上旬齐苗。不催芽的茶子或当年自然条件不适宜，则常推迟到7月份齐苗。

为了补缺用苗并提高补缺成活率，可于播种同时每隔10－15行的茶行间多种一行种子，或利用不成形的边角播种，播种量为大田用种量的5－10%。这样就地设补缺用苗圃，取苗能多带土，易于成活。

茶苗移栽 古人栽树总结了四句话：“移植无时，莫使树知，多留宿土，记取南枝”。这些话的意思是，只要带土多，不损伤根系，按原来的方向定植，一年四季都能移栽；但就茶苗移栽的实际情况，这四句话不可能做到，所以提高茶苗的成活率，一是要掌握农时季节，二是要严格栽植技术，三是要过细管理。

(1) 移植时期 确定移栽适期的依据，一是看茶树的生长动态，二是看当地的气候条件。当茶树进入休眠阶段，选择空气湿度大和土壤含水量高的时期移栽茶苗最适合。在长江流域一带的广大茶区，以晚秋或早春（11月或翌年2月）为移栽茶苗的适期，云南省干湿季明显，芒种至小暑（6月初至7月中）已进入雨季，以这段时间为移栽茶苗的适期。海南岛一般在7－9月

移栽。故移栽适期主要根据当地的气候条件决定。具体时间可在当地适期范围内偏早一点进行为好；早一点移栽，茶苗地上部正处于休眠阶段或生长缓慢阶段，因移栽损伤的根系，有一个较长的恢复时间。

(2) 移栽技术　起苗前，应做好移栽所需的准备工作，开好栽植沟，施入基肥，肥与土拌匀，上覆盖薄层表土，然后进行栽植茶苗。栽植沟深33cm左右。茶苗要保证质量规格，即将合出圃规格。中叶种每丛2—3株，大叶种单株栽植，亦可三株栽植。二株或三株一丛栽植的茶苗，其规格必须一致，绝对不能同丛搭配大小苗。凡不符合规格的茶苗，可以假植，加强培育，待来年再移植。实生苗若主根过长，即把超过33cm以上的部分剪掉，但应注意保存侧根多的部位。移栽茶苗，要一边起苗，一边栽植，尽量带土和莫损伤根系，这样可提高成活率。用营养钵苗移栽，营养钵未腐烂的，须打开钵底和钵壁，以免茶苗根系与穴内土壤隔绝而影响其生长。

茶苗移入沟内，应保持根系的原来姿态，使根系舒展。茶苗放入沟中，边覆土边踩紧，使根与土紧密相结，不能上紧下松。待覆土至2／3—3／4沟深时，即淋安蔸水，水要淋到根部的土壤完全湿润；边栽边淋，待水渗下再覆土，填满踩紧，并高出茶苗原来入土痕迹处7cm左右。覆成小沟形，以便下次淋水和接纳雨水。

移栽茶苗，如果稍有马虎，或栽后管理粗放，就极易死苗，有些地方的“年年栽茶不见茶”的现象，主要原因就在这里。

种植规格　这里讲的规格，是指现有专业茶园中的茶树行距、株距（丛距）及每丛定苗数。解放初期新发展的茶园有单行条状列式与双行列式两种方式，再加解放前遗留下来的丛栽式茶园。近十余年来，一些省（区）试种多行密植，又称“矮化密植”。

所谓“合理密植”，就是要使茶树能充分利用光能和土壤营养面积，能正常地生长发育；同时还要因栽植区域、茶树品种以及管理水平等而确定种植规格。一般认为中叶种茶园单行条列式种植的，行距150—170cm，丛距26—33cm。每丛成苗成1—3株。气候寒冷的地区，宜适当提高密度培养低型树冠，行距可缩小到115cm，丛距26cm左右。如果用半乔木型或树势高大的云南大叶种、水仙、梅占、福鼎大白茶等茶树品种，行株距宜宽一点，行距165cm，株距40—50cm（图9—59）。这种密度，在正常管理情况下，能使茶树地上部和地下部充分占驻所辖的范围，构成一个合理的群体结构，能得到正常的生长。茶树的行丛距及丛中株数，是个体与群体的关系问题。若种植稀了，个体可能会得到充分发展，但单位面积内的个体数不够，不能获得丰产。若种植密了，早期产量高，成龄以后，对个体会有过分的抑制，产量也会受到影响。

茶树的经济树龄有几十年，所谓合理的群体结构，应当以成龄阶段树型固定时所要占驻的空间位置为标准。日本茶农为经济利用土地，有所谓“展开法”种植方式。

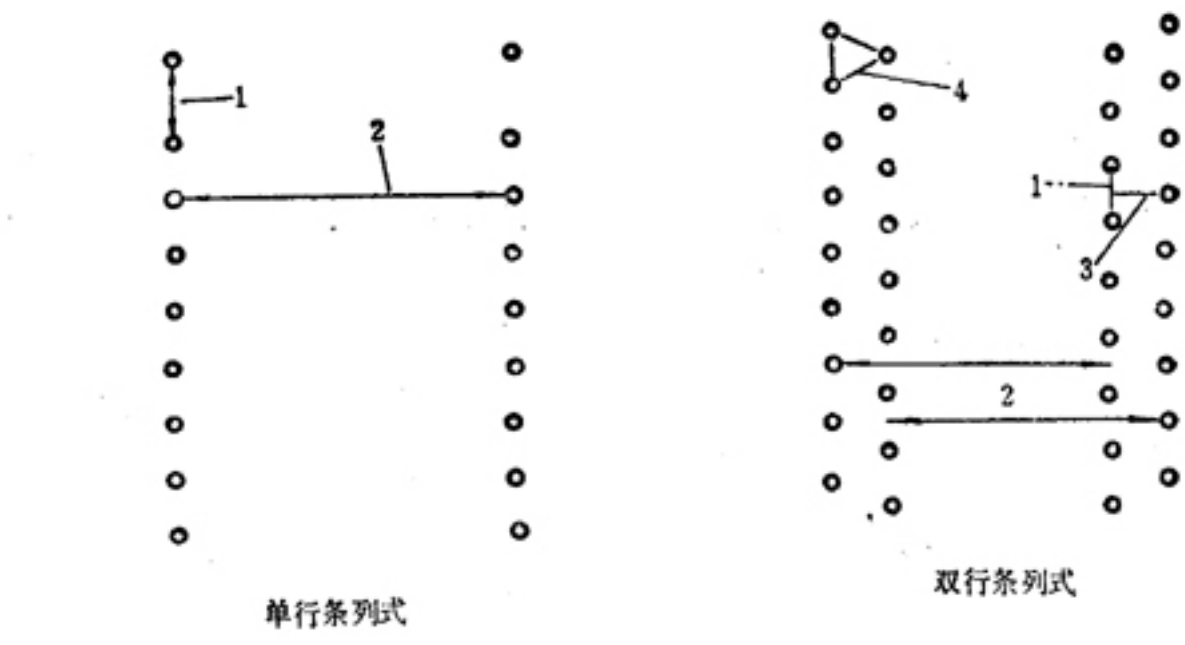


图9—59　茶树种植形式

1．株距26－33cm　2．行距150－170cm　3．列距 30cm　4 呈等边三角形

今后随着茶树良种选育工作的进展，将普遍采用换种改植，缩短茶树使用年限，茶树的经济树龄的概念将会相应地有所改变，种植规格亦将会相应地重新考虑。不过，种植规格一定要适合机械作业，茶树“种植规格化”，正是为了茶园耕作管理等工序的机械化，机械的系列化、通用化和标准化。

茶行规格确定后，即按其规格法测出第一条种植行作为基线。平地茶园要以地形最长的一边或干道、支道、支渠作为依据，将基线与之平行，留1m宽的边划出第一条线作为基线，以此基线为标准，按所定的行距，依次划出各条种植线。梯级茶园划植种行时，内侧留水沟，外边应留坎埂。

初期管理　现有茶园中一个较为普遍的问题，就是有不同程度的缺蔸和“老树”，严重地影响了茶叶产量与品质。造成这种状况的原因，一则是茶树的苗期抗逆性差，受自然因子影响而缺苗；有的“重扩种轻培管”，因而常常造成缺蔸断行和“小老树”。实践经验证明，茶树如果在一、二年生时不能全苗，成园后就很难补齐，这是应该引起重视的经验教训。这里讲的“初期”，就是三　年生时的苗期。在这段时间中必须千方百计地达到全苗壮苗，才能为以后的茶叶高产优质奠定基础。其主要措施是：

（1）抗旱护苗　一、二年生的茶苗，既怕干，又怕晒，要促进其加速生长，必须抓住除草助苗、浅耕保水、适时追肥、遮荫、灌溉等项工作，具体技术可参考水、肥、保等各章节。

（2）间苗补苗　保证单位面积内有一定的基本苗数，是正确处理个体与群体关系的一个方面，是争取丰产的基本因素；不论直播或移栽的茶园，及时查苗补苗和直播茶园的间苗，是达到全苗、壮苗的一个措施。凡出苗迟、生长差的茶苗，要增加水、肥，倍加抚育。齐苗后当年冬季或次年，要抓紧补苗，否则，待成园以后再补，所补的茶树参差不齐，更严重的是有些不能成丛，故须在一、二年生内将缺株补齐，保证全苗。补缺用苗，必须用同龄茶苗，一般就地间苗补缺，或用“备用苗”补缺。补缺的方法和补后的管理，与移栽茶苗一样。

从大量实例证明，每丛茶树的基本苗

数“宜少不宜多”，灌木型茶园，每丛2—3株较好，半乔木型茶树，每丛1—2株为宜，在土质深厚肥沃的地方，每丛1株亦可。有的直播茶园播种量多，出苗数多，有的一丛有4－5株，有的达到6－7株，由于苗多，个体与群体产生了矛盾，骨干枝不能充分发展，有碍长期高产优质。故在苗期要及时进行间苗工作。间苗要选在雨后土松时，按去弱留强、去劣留良的原则，于补苗同时间苗，保证每丛有合理的基本苗数，使留下的茶苗能够充分发育成为壮苗。间拔出来的苗，不合移栽规格的可假植培育，待来年选用。

同时，防寒防冻也是茶苗初期管理的一项重要工作，尤其是一些南方类型的品种，若在长江流域一带种植，防寒防冻更加重要。

茶树矮化密植

茶树矮化密植栽培法是七十年代我国试验成功的一种新的种茶方法。所谓“矮化”，指用人为措施使树冠高度比常规茶园树冠低三分之一左右，一般将树高控制在60—70㎝；所谓“密植”，指改单行条列式为多行（2—4行）条列式，每亩苗数为常规园的3－5倍。茶树矮化密植是一种高水平栽培法，它不只是种植密度与排列方式的改变，而且必须有相应的各项栽培技术的相互配套。

五十年代后期，贵州省湄潭茶叶研究所和云南省勐海茶叶研究所均曾小面积试种多行条列式密植茶园，后因种种原因，试验未能持续。从七十年代初开始，在粮、棉、桑、果等农作物矮化密植栽培法的启发下，浙江农业大学茶叶系和贵州湄潭茶叶研究所等许多单位对茶树矮化密植进行了比较系统的研究，取得了早投产、早高产、早收益的显著效果。至八十年代初，全国推广面积达30余万亩。

1．矮化密植的理论基础

“矮化密植”茶园之所以能取得“三早”的效果，其原因是采取适宜的种植密度与排列方式，运用综合栽培措施，迅速建立了一个较为合理的群体结构与较好的生态环境，引起茶树生长发育的变化，主要有以下几点：

（1）减少漏光损失　一般认为高产茶园的茶树叶面积指数以3－4为宜，矮化密植茶园幼年的叶面积比同龄常规栽植茶园多3－5倍，即能迅速使叶面积指数上升到理想的要求，以充分截获阳光，提高物质生产。

（2）促进营养生长　在密植条件下，茶树所呈受的阳光中的直射光减少，漫射光增加，荫蔽度提高，空气相对湿度大，通气较差，不利于花芽分化发育，使开花结实显著减少。据刘祖生、童启庆等研究（1979），若以常规茶园的花为100%，茶果为100%，密植茶园则分别为15%、2．6%，即分别为六分之一与四十分之一。由于生殖生长受到了抑制，减少开花结实率；从而使养分集中于营养生长，提高茶叶产量与品质。

（3）发挥群体优势　通过修剪和采摘，控制茶树树冠高度，分枝层次减少，树体内运输线缩短，养分周转加快；再配合高水平的肥培管理措施，使个体生长正常，能维持较长时间的群体优势。由于优势发挥，萌发芽叶茁壮，因而每公斤纯氮的效果大大地高于常规茶园。据刘祖生、童启庆等的研究资料，余杭漕桥1号茶园1－6年亩施纯氮155．72kg，6年共产于茶1143kg，平均每公斤纯氮生产干茶7．34kg。常规茶园1－6年亩施纯氮106．5kg，6年共产干

茶326kg，平均每公斤纯氮产干茶1．54kg，密植茶园比常规茶园的经济效益高1．39倍。

（4）改善生态环境　在密植条件下，2－3年就能封行，常规茶园要5－7年才能封行。这种茶园的微域气候发生变化，夏季蒸发减少，冬季地温较高。茶树封行旱，保水、保土、保肥力较强；茶树封行后，地面光照条件差，杂草不易发生，土壤耕锄次数少，物理性状改发，土壤疏松，茶树吸收根多，吸肥能力强。同时茶树密度大，枯枝落叶多，茶园土壤有机质增加较快，肥力高。

2．矮化密植的栽培技术

（1）土壤与基肥　密植茶园的土壤要求深厚肥沃，排水良好，坡度在15°以内的，可以不修梯田，用等高多条种植，以保持水土。用新开生荒地较好，如果是利用熟地或改植换种园地，必须弄清有无根线虫，是否缺乏微量元素。有根线虫的土壤要深垦加生土，再种一、二年大叶绿豆（印尼绿豆），使根线虫为绿豆根吸引后去除之。

密植茶园的土壤须垦深50cm以上，分层施入基肥。每亩用肥量：厩肥2000－2500kg，菜饼50－100kg，火土杂肥（焦泥灰）500－1000kg，磷肥25－50kg，分层施入，第一层（最下一层）施厩肥，第二层施火土杂肥与饼肥，磷肥施放第三层。

（2）品种与排列方式　密植茶园宜用茶子直播。选用顶端优势强的直立型品种，分枝角度小，枝梢上斜生长，以利于承受与吸收阳光。目前认为贵州苔茶、福鼎大白茶、水古茶、鸠坑种、槠叶种等为宜。

排列方式：缓坡地，大行距1．5－1．8m，种3－4小行，小行距0．3－0．4m，丛距0．2m，每丛留茶苗2－3株，每亩2．0－2．5万株。梯形茶园，梯面宽2m，种植规格同上。不到2m的梯面，只宜种双行。

（3）加强营养与治虫防病　密植茶园的植株比常规茶园多3－5倍，故需更多的养料。第二年亩产可达25－50kg，需施氮肥用量折合纯氮10kg，第三年亩产100kg左右，需用氮肥折合纯氮25kg，四年生亩产200kg以上，需用氮肥折合纯氮30－35kg，以后各年的肥料用量则可按每生产3．5－4kg干茶，施用氮肥量折合纯氮0．5kg。三要素配合比例，二、三年生的茶树N：P_2O_5：K_2O为2：1：1。成年茶树按4：1：1（绿茶区），或3：1．5：1（红茶区）基肥与追肥的比例，二年生茶树各占一半，以后则按基肥40%，追肥60%施用。基肥宜用体积小、肥效高的有机肥。

密植茶园由于通风透光条件差，病虫易于滋生，各地反应不一。有些地方由于密植，害虫的天敌繁殖快，害虫不易成灾。有些地方由于密植，某些害虫发生严重，如余杭泮板的密植茶园中，茶尺蠖、小绿叶蝉、螨类等容易传播，还有黑刺粉虱和黑霉病严重危害。故应认真做好测报工作，及时防治。

（4）低位修剪与采蓄结合　密植必须将茶树矮化，一般定型修剪二次，第一次定型剪留高15－20cm，茶苗平均高度30cm时，修剪留高15cm，若茶苗平均高度达40cm，即留高20cm。第二次定型修剪所留的高度是在第一次剪的高度上再提高15－20cm，一般剪去茶树植株的一半。第二次定型剪后，每年春茶前进行轻修剪，剪去秋梢，留夏梢红梗。定型剪的时间在长江流域的广大茶区以2月下旬至3月初为宜。

当第一次定型修剪后，茶树长到40cm以上时，可以采摘40cm以上的芽叶；掌握

头茶多留，二茶少留，三、四茶基本不留。采摘标准为一芽二、三叶，及时采下对夹叶。三、四年生的茶树头茶留二叶采，二茶留一叶采，三、四茶留鱼叶采，第三年采摘结束时，茶树的高度在50cm左右。第四年采摘结束时的高度为55cm。第五年头，二茶留一叶采，三、四茶留鱼叶采，结束时的高度为60cm左右。以后分散留叶，一个新梢留一片大叶，控制茶树的高度在60－65cm。

茶园改造

“改造”既可专指茶园而言，又可泛指茶区。集若干茶园而成茶区，故“茶园改造”的实质，既是改造茶园，又是改造与建设相结合建立茶区；在改造茶园中建设茶区，在建设茶区中改造好茶园。改造好茶园以保持微观生态平衡，建设好茶区以保持宏观生态平衡；只有茶区能保持生态平衡，给茶树创造了适宜的生态环境，茶树生长发育才能正常，茶叶单产才会高，品质才会好。

过去所说的改造，是专指改造低产茶园。一般讲，凡茶叶单产低的品质也较低；但有的单位茶叶单产虽然不低，品质却差，所以低产的实质是包括量与质的，通过改造，既要提高茶叶单产，还要提高品质，当前尤其是提高品质可以消除发展茶叶生产的障碍因子。改造茶区是提高茶叶品质的重要途径，各地都创造了一些经验。兹介绍浙江省改造茶区的三种方式：一种方式是“发展一批，巩固改造一批，调整一批”。以浙江省建德县大泽乡下徐村为例，经过几年的努力，茶园面积仍旧维持原有数量，但茶园基础好了，生产条件改善了，茶叶产量直线上升，产值成倍增长，茶树园相较好。此例发展一批是前提，改造一批是重点，调整淘汰一批的目的是为了发展；三者相辅相成，互相联系，改造成为理想的茶区。

另一种方式是“四改”，即改土、改树、改园和改落后的管理技术。以浙江省嵊县北山区为例，该地是“无茶不成山，有茶不成园”，茶丛满天星的老产区，经过多年的摸索与努力，农、林、茶统一规划，逐步调整茶园布局，收到茶区改相、茶树改冠、茶叶增产的效果。

第三种方式是“一种、二退、三改造”。以浙江省镇海县柴桥乡洪岙村为例，该村通过全盘规划，先抓“种”，即发展一批质量较高的新茶园，然后抓“退”，即将一部分平地、洼地、陡坡以及以果为主的间作茶园，实行退茶。随后抓“改”，每年改造茶园15%，前后7年完成。通过“种、退、改”，使零星分散的茶园相对集中，茶粮（果）间作茶园变为专业茶园。茶区布局形成了“头戴帽”（山项封山育林）、“腰束带”（山坡为成片茶园和果园 ）、“脚穿鞋”（山脚平地为农田）的姿态。茶叶产量增加很快，并初步收到了地尽其力，布局合理的效果。

这三种方式的共同特点是针对整个茶区从改革茶叶生产结构着手，其中既有茶叶生产内部的新老演变关系，又有茶叶生产与农、林、牧之间的配置关系。这是开展茶园改造工作中可资借鉴的。

按广大茶区所见专业茶园中的园相基本是好的，但若试查一个县区的统计资料，平均单产很低，其原因，一是现在统计的茶园面积与实际的茶园面积出入较大。如湖南省望城县格塘乡的茶园经普查核实，有39．4%的虚数，涟源县茶场经核实后茶园面积减少7．18%，桃江县的茶园普查后减少34．38%，湘乡县减少35．8%，新化县减少46．14%，溆浦县减少51．15%，湖北省五峰县1982年上报的茶园面积经1983年

普查后，有46．2%的虚数。就茶园讲，一些成片的茶园一般缺少株丛约在25%左右。这些都是影响茶叶单产提高的重要原因；所以应当在改造中核实茶园面积，在核实面积与改造茶园以提高茶叶单产与品质。

“改造”之前必须先弄清茶园的基本情况，如种植年代、茶园类型、树势旺衰等等。湖北省五峰县的调查资料；该县解放前留下来的茶园占25%，五十年代发展的占6．3%，六十年代发展占23．2%，七十年代发展的占39．1%，八十年代初发展的占6．2%；种植规格：丛植的占34%，单条植的占51．5%，双条密植的占4．7%，三条以上多条密植的占9．8%；茶园类型：粮茶间作茶园占58．9%，专业茶园占41．4%；茶树长势：树势强旺的占19．8%，中等茶园占53．2%，树势衰弱的占27%；立地条件：平地茶园占8．6%，梯地茶园占23．1%，坡地茶园占68．3%。投产茶园占83．7%，平均单产33．5kg，其中单产在50kg以下的低产茶园为投产茶园的79．7%，单产在100－150kg的只占投产茶园的0．9%，全县尚有4000余亩5－10年生的茶园尚未投产。

上述各例可以说明茶区茶园的梗概。

1．茶园低产的概念

现有茶园中需要改造的，是指那些坡度适宜（25°以内），土壤pH值适宜，茶叶单产低品质差的茶园，有的地方称它为“衰退”茶园或“衰老”茶园。它既包括解放前遗留下来的树龄长、树势衰老的旧茶园，也包括解放后陆续发展的树龄不长而未老先衰的茶园，更包括单产一般而品质差的茶园。

由于各个茶区的地理位置、茶园管理水平的差别，“低产”的概念可以是低于计划指标的，可以是低于正常产量水平的，也可以是低于当地平均产量的。湖南省农业厅根据本省的具体情况定了一个低产茶园的指标，即红、绿茶区单产在50kg以下，产值在150元以下的；边茶区单产在75kg以下，产值在100元以下的就算低产茶园。一般以低于当地平均产量的算低产茶园，则较为接近生产实际，将其列入最先改造的对象。这类茶园大多数分布在一些老产区或主产区，一经改造，就可提高茶叶品质和产量。

2．低产茶园产生的原因与特点

树势衰老　造成树势衰老的原因，有的是树龄较长，培管又不合理，地上部老枝灰白，新枝细弱，节间短小，芽瘦叶薄，鸡爪枝多，对夹叶多，花果多，病虫多，迫使自然更新，故“地蘖枝”也多，但又不能以之形成蓬面。有的是苗期失管，过早采摘，采摘过度，以致不能成园。有的是园地管理一般，树体则未予管理，采摘“一扫光”，虫病交加，致使茶树未老先衰。

群体结构紊乱　低产有很多是由于茶树群体结构异常紊乱所造成的。单位面积上栽植的株数过多或过少，有的零星分散，行株距极不一致，每亩只有一百多丛至四、五百丛不等。有的茶树行株距虽然合理，但穴内株数过多，个体得不到应用的发展。有的则缺株断行严重，基本丛数不够。

环境不适宜　从茶树的生物学特性着眼，环境是概指地形、地势、土壤、气候等各种因子。如有的茶园坡度过大，耕作粗放，水土冲刷严重；有的茶园土层浅、土质瘠薄，或地下水位过高，或长期渍水，或土壤pH值不适宜，或因长期连作茶树，从根部排出分泌物质的积累产生有害作用，或是茶树所需的某种养分不断减少，或多量施用某种养分由于颉颃作用而不能吸收引起

缺素症，或由于连续施用酸性肥料，引起盐基的流失和磷酸吸收系数增大，铁锰溶脱和氧化铝活性化等使土壤反应异常，或土壤中粘土微粒向下层流失形成不透水层，使土壤物理性质恶化，或土壤中各种病原体的增殖影响茶树生育。有的地方树木稀少，风多且大，空气干燥，芽叶易于老化等等。这些因子，都是不利于茶树生长发育的。

培育管理差　茶园培育管理差，是造成茶叶单产低品质差的另一个主要原因。通常是利用多，培育少；只管采茶，不顾留叶；少施肥或不施肥或完全靠化学肥，使土壤变质，理化性恶化；不治虫或治而不及时，土壤中病菌增加，危害植株的生育等等。

此外，尚有因茶树品种太差，或土壤“老化”，或因长期采收而导致土壤缺乏某些必要的微量元素，从而影响茶树的生长发育，影响某些与茶叶品质成分极其有关的化学物质的形成，这是当前茶叶单产低品质差的障碍因子之一，必须进行改造更新。

3．低产茶园的改造技术

改造园地　园地包括茶树生长的土壤环境、群体结构、园地布局等诸方面。

（1）改良土壤　茶树根系入土达1m以下，其有效吸引根主要分布在10－40cm的土层深度范围内，故须土层深厚，耕作层松软，pH值适宜，有充足的水分、养分与氧气，并且无妨害其根系生长发育的有毒物质与虫病。改良土壤的目的在于创造良好的土壤条件，使茶树根系得到充分的发育。从当前情况看，改良土壤应从两方面着手。

①加深有效土层　即茶树根系能够进行正常生长活动的土层范围为有效土层，一般包括表土层及部分心土层。茶园中有效土层的深度差别很大，最深的有1m以上，一般是30－40cm。有效土层的深浅对茶树根系深浅影响很大。凡粘盘层位置愈高的，有效土层越浅，根系生长越差；土层内粘盘层的机械阻力是阻碍茶树根系生长的主导因子。当前茶园中有效土层浅的居多数，据岳阳地区五个茶场的调查，有效土层深度一般是30－40cm，浅的仅25cm，故增加土层厚度是土壤改良中首要的一环，深翻改土和客土培园是加深有效土层的主要办法。

深耕改土，是专指改造低产茶园土壤的一种措施，即加深耕作层为主的一项措施，破除底土的机械阻力，同时结合深施有机肥，为根系生长发育创造良好的土壤条件。深改方法，是在茶树行间挖掘深沟，沟深50－85cm，沟宽50－100cm，深度和宽度随底土性质不同而定。深改时，尽量把表层熟土复进沟底，施入肥料，再复底土，肥层离地面15cm以下，不宜过浅或过深，过浅时在深耕时会重挖出来，过深则使根与肥脱节，在短期内难以发挥肥效。深改工程大，应备足较多的肥料，若无肥而只深挖则会失去深改的意义与作用。

深耕时间要选择适当。一般老茶园应在更新树冠的当年进行，这时由于上下部的相互促进，可使断根愈合与新梢生长获得有利条件。未老先衰茶树，一般只要经修剪养蓬，故应力争在当年秋季进行深耕。据各地经验，采叶茶园深耕后的第一年，往往产量受到不同程度的影响，有的影响春茶，有的影响全年产量，这是因为深耕时，破坏根系较多，需要较长时间才能恢复，一遇到寒冻，根系在整个冬季还来不及愈合，春季新梢进入生长时根系无法充分供应养分，根系和新梢均生长缓慢，或虽已长出新根但物质积累不够，无法向新梢转运，增产效果只能在以后才能表现出来。故深耕应

力争在冬前完成，以利根系及早恢复。

客土培园。把茶园周围可以利用的余土，或结合兴修水利、清理沟道的余土、塘泥土等培入茶园。客土培园与深耕改土一样，同是为了加厚土层。但是在某些情况下，客土培园还有更好的效果。如有些茶园的底土层是坚实的网纹层或卵石层。表土很浅，深耕需费较大的工夫，而且一时不易改善其理化性质，如果在这类茶园上通过深耕施上基肥，再在上面培客土，更有利于改良土壤。客土培园是一个可以普遍应用的办法，在有客土可以利用的地方，应当尽量利用客土。

客土培园，要注意土壤的理化性质。最好是在砂性土中培入粘性土，在粘性土中培入砂性土。碱性土不宜作客土。一般说，茶园周围的余土均可作客土。挑塘泥是茶园重要肥源之一，但塘泥土粘性较重，透气性差，培土过厚，新生根系难于下扎，多表现为“趋上生长”。因此，若施用大量塘泥，应在伏天挑上来，经过曝晒处理，再挑进茶园，这样可避免上述现象发生。

②提高土壤肥力　土壤肥力就是土壤供给作物生长所需要的水分、养分、空气和热量的能力。从肥力因素来看，由于土壤缺乏有机质，土壤养分的积累与消耗极不平衡，供求关系失调，这是当前茶园土壤肥力不高的基本原因，故增施必要的肥料，是提高肥力的一个方面。但由于土壤肥力各因素是互相联系、互相影响、互相制约的。要发挥各个肥力因素的作用，须注意土壤的物理性状（即固、气、液三相的分布状态）。如水分和空气往往是矛盾的，当水分过多时，常感空气不足，故渍水地方的茶树生长不好；反之，当空气充足时则常缺水，妨碍各种营养元素的有效化，故干旱时茶树也生长不好。由于茶园土壤中经常出现水与气的矛盾、水分与养分的矛盾，此乃茶树生长不好的一大原因。土壤耕作层中固、气、液三相比例相当，则上述各个矛盾才能解决。故良好的茶园土壤，不仅要具有各种肥力因素（水、肥、气、热），而且要有良好的耕作层结构以协调各种肥力因素。据研究：在0－80cm土层中，当三相分布呈均衡的三等份状态时，茶树生育较好，如果液相占的比例过大，或因土壤紧实、气相过小时，茶树生产力就显著降低。故影响产量的因素有的可能是三相分布不均衡，有的可能是肥力因素不足。如当土壤板结或土层过浅时，即使大量施肥，也难以发挥最大的效用。所以要提高土壤肥力，要将肥料用量、肥料结构及合理耕作有机地结合起来。

（2）改造群体结构　即将茶树种植密度适当调整，使同一茶园中，既有个体的良好发展，也有群体的良好发展，使个体与群体协调。当前一些未老先衰的茶树，一般均按条列式种植，除缺蔸外，有些是每蔸中的株数过多，补缺是主要的；对树龄不大，每蔸中株数过多也可进行间拔，并以之补缺。丛式种植的茶园中，补缺是主要的，亦可按具体条件，适当地予以调整。凡单位面积中丛数较多，有一定丛距，行向合理的，在兼顾当地种植习惯与经验的前提下，可按原有丛距补齐缺蔸，并提高原有茶丛的产量。对于单位面积内丛数较少，零星分散，无一定株行距或行向不合理的，宜重新规划茶行，以“拨正行向”，按合理的行向补齐缺蔸。有些地方提出“以新代旧”或“以新代老”，即暂时保留老茶丛，按条列式茶园规格，重新规划种植，待新植茶树成长后，再将老茶丛挖除；不过对此还有争论。

补植方法，据各地的实践和比较，以二年生的大茶苗补植，比用种子、幼苗或大茶丛补植好。有人提倡压条补植，但生产实践中用的不多。从多年的实践中得知，茶

园补植是较困难的，要过“三关”，即浅耕除草时不挖断茶苗；深耕整地时不松动茶苗，夏秋干旱时要培土灌水保苗。

（3）调整园地布局　这一措施的目的是有利于茶园管理，有利于水土保持，创造较好的生态环境。如园地的道路与沟道的合理设置及防护园林的安排等，都是围绕这一目的进行。过于分散的茶园，也应根据农业生产的整体规划，确定适宜的地段进行改造，使之较为集中成片，便于管理。从当前园地现状看，主要是由于布置不合理造成水土流失。如沟道、坡度、茶行等安排不合理，又忽视水土保持工作，使茶园表土、梯壁及沟道的土壤冲刷。

调整园地布局的目的是给茶树创造一个良好的生态环境，其中整修蓄水排水系统、修梯保土、栽植树木等为其重要内容。

改造树冠　改造树冠，就是对茶树地上部已经衰老或结构不好的部分进行改造，提高其生理功能，复壮树势，并重新培养良好的枝干和树冠面。良好的树冠，其枝干上密下壮，结构合理，枝叶茂盛，树幅宽大，高度适当。但是低产茶园的茶树树冠，正是由于某一方面不合要求，如有的由于衰老、有的过于矮小、有的结构不好。故要有目的地进行改造。

（1）更新枝的产生与利用　茶树具有一定的再生能力，当一部分枝条被剪去或因其他原因受到极度抑制时，能够产生新的枝条以代替被抑制的部分。茶树在再生过程中，由于潜伏芽及不定芽的发育生长形成的新枝条，特称之为更新枝，更新枝的发生与树冠部位及外界条件关系很密切，可根据不同目的加以控制与利用。根颈枝是更新枝的一种，它的发生部位在根颈处，这里离根系最近，根叶物质交换较易，又处于根系和树冠物质交换的枢扭，营养物质在此集散，具有良好的生育基础；同时又因处于地表部分，有良好的小气候环境，其接触土壤的部分还可萌发新的根系；由于这些原因的综合，造成根颈枝早期生长优势，利用根颈枝的生长特性，可对已处于衰老状态的整个树冠更新。同样，利用枝条上其他部位的更新能力，取其需要的部分，更新其不合要求的部分。

（2）更新方法　蓄养——在原有树冠高度的基础上，通过培育新梢，提高树冠的高幅度，需要蓄养的茶树，必须是原有树冠过于矮小，而枝干较为粗壮，树势还未衰老的。蓄养的方法，可以用轻剪蓄养或不轻剪蓄养。通过一年或一、二季不采茶，把发出的新梢留蓄起来。一般树冠低于66cm的，可通过一年的蓄养，在66cm以上的可通过一季蓄养。留蓄起来的新梢，由于生长不齐，可将个别突出的进行打顶或修剪。培养树冠至规定高度时，即可投入生产。茶树经过蓄养以后，增加了绿色面积，光合能力加强，如能及时加强肥培管理，在高幅度增大的基础上，茶叶产量与品质会随之提高。如忽视常年肥培管理，虽经留蓄，则产量品质也难有较大的提高。

重修剪——凡骨干枝结构较好，只是中上层枝条再生力差，或因病虫、冻害引致枯死造成茶叶产量与品质下降的。重剪更新的高度，以需要保留下来的骨干枝高度为准，一般是离地面45cm处修剪。

台刈——树势极度衰老，粗枝老梗枯死多等等，采用其他措施而无法复壮的则用之。

改植换种　在生产基地布局合理的前提下，对一些茶树品种极差或树龄很大失去了更新复壮意义的茶园；或地形虽好，但茶行安排非常不恰当又无法进行改造调整的园地，均应改植换种，重新规划与修建。改植换种时，要按照新建茶园的标准要求，选用良种，建好园地。在建园施工中，必须

拣尽原有茶树的残根，必要时作土壤分析，检查土壤有无“老化”迹象，以便采取相应的措施，予以消毒或改良。国外一些产茶国家，对改植换种均较重视，按照茶树品种，确定换种年限。如日本定为50年，斯里兰卡定为60年，印度的阿萨姆种定为40年，马尼坡种定为45年。我国各地正在摸索试行，积累经验，将来随着茶树良种选育工作的发展，将按照茶树品种特点换种改植，以之形成一项制度，不断提高茶叶的产量与品质。

改善管理　前面所讲的两大改造与换种等内容，固然是改造低产茶园的基本措施，但要实现改造后提高茶叶产量与品质的目标，必须改善茶园管理，有以下几项常年性工作：

1. 加强肥培，提高地力　在园地土壤结构适合的前提下，营养元素：有机质1．5－2．0%，全氮量0．1%以上，有效氮100mg／kg以上，速效磷（P_2O_5）40mg／kg以上，速效钾（K_2O）80mg／kg以上，pH4．5－5．5。在这种基质的基础上，每年按时补充各种营养元素（其中包括大量元素和微量元素），供应茶树生长发育所需的矿质养份，以保持茶园土壤微观生态平衡。从生产实践中的现状分析，应加强与重视四个方面，即肥料结构、肥料数量、施肥时期与施肥方法。通过这四方面的综合效应，提高茶园地力，促进茶树生长繁茂。

2. 养、剪、采结合，培养树冠　树冠更新以后，新生枝条生长旺盛，顶端优势明显，生长间隔期短，芽叶长大，开花结实少，抗逆性提高。但以整株的形态看，分枝不多，树冠不大，着芽不密；故须依照更新修剪的不同程度，采用相应的养、剪、采方法。凡台刈更新的，先要培养其具有一定数量的骨干枝，即在台刈当年，对新生枝条拣其弱小者进行疏剪，每丛约留20根左右的健壮枝条。疏枝有利于调节营养，使养分集中供给骨干枝生长。疏枝后再“定型修剪”，采与剪结合，重修剪更新的茶树，可用轻修剪与“轻采养蓬”结合，以培养树冠。

更新复壮期的采摘，要注意以养为主，少采茶，多留叶。养树包括留叶与肥培两大方面，即碳素营养与矿质营养两大方面。就留叶来说，宜用春茶留二叶，夏茶留一叶，秋茶留鱼叶采摘；同时还要注意因施肥水平不同，采次和留叶应有差别；各个茶丛之间及丛内枝条之间的生长情况不同，可以通过“采高留低”、“采大留小”、“采顶留边”等办法来调节，缩小差距。

此外，防治虫病是改造低产茶园时不能忽视的一项重要工作，要围绕改造前后的园地特点，力争做到“三清三净”，即改造树冠时，清除茶丛上及地面的枯枝落叶，做到根际土净，枝干虫净。铲除园内外的杂草，除去病菌寄主及害虫越冬场所；做到地面杂草净。注意茶园四周尚未改造的茶树，防止虫病蔓延感染，力求四周环境的虫病除净。

总而言之，要在园地和茶树改造了的基础上，改善茶园管理，促进茶树生长繁茂，以提高鲜叶原料的自然品质，从而实现茶叶高产优质的目标；改善茶园管理是其关键。

（九）茶树修剪

修剪是茶树树冠管理的重要措施。

自然生长的茶树，主干明显，侧枝细弱，幼龄期树型呈宝塔状，成年后呈纺锤形。芽叶立体分布，数量稀少，无法形成分枝密集而宽广的采摘面，既不能适应机械化采茶的需要，茶叶的单产也不高。因此在生产实践中常常应用修剪技术对茶树的生长与发育、树体营养的分配和运转，进行适当调控，使其树势生长旺盛，塑造成高产的树型。修剪依据方法不同，有定型修剪、轻修剪、深修剪、重修剪和台刈等多种形式。这些修剪技术在具体应用时，都必须与茶树阶段发育相一致，在一定的生物学年龄时期中，以一种修剪为主，适当使用其他修剪技术，并与适应的农业措施相配合，才能充分发挥修剪的作用，达到预期的目的。

茶树修剪的生物学基础

茶树和其他高等植物一样，在生长过程中，往往主茎和主根生长较快，侧枝和侧根生长较慢。茶树的芽很多，但并不是每个芽都能同时萌发生长，而往往顶芽首先萌发生长，其他的侧芽萌发迟缓或长期处于休眠状态，这种顶端生长抑制侧向生长，顶芽生长抑制侧芽生长的现象，在生物学上称为“顶端优势”。

茶树在生长过程中，不仅形态学上有明显的极性，在生理上也有极性，靠顶端的部位生理上占有优势地位。正在生长的顶芽，生长旺盛，代谢水平很高，营养物质的分配常常优先得到供应。也就是说，茶树叶子制造的有机物和根系吸收的无机物，运至顶芽较多，使顶芽生长旺盛，主茎生长粗壮。下面的侧芽则因得不到足够的养分，影响萌发生长，侧枝生长也瘦弱。

据研究，顶芽和侧芽的这种相互关系，即顶芽抑制侧芽的作用，与生长素的形成有一定关系。生长素是植物新陈代谢过程中所产生的微量活性物质，在植物体内有广泛的分布。但其形成主要是在生长活跃的茎端生长锥。生长素在低浓度时，能促进茶树的生长，而高浓度时则抑制生长。同时还具有极性传导的特性，顶芽形成的生长素由顶端沿着韧皮部向下端传导，对下面侧芽起抑制作用。不过生长素的抑制作用也只有在生长素到达一定的浓度时才能达到。主要是高浓度的生长素能够抑制细胞分裂和阻止联系侧芽的维管束的形成。这就使侧芽不能得到足够的营养物质，因而阻碍了侧芽的生长。

修剪是根据茶树有顶端生长优势的特性，剪去顶端，解除顶端优势，从而去掉顶芽对侧芽的抑制作用。当侧芽解除了来自顶芽的高浓度生长素抑制后，细胞就开始分裂分化，维管束逐渐形成，营养物质的供应也随之增加。这样剪口下面的侧芽就能迅速萌发生长。一般来说，对修剪反映最敏感的部位是在剪口附近，常常是第一个芽最强，依次递减。例如幼年茶树的定型修剪，一般刺激剪口以下第1～3个侧芽萌发生长而形成侧枝，其结果是分枝增加，促进了骨干枝和树冠的形成。对成年茶树来说，可以促进侧芽的迅速萌发生长，使分枝增多，扩大采摘面。而衰老茶树采用台刈

剪掉了地上部枝条以后，解除了顶端优势，使根颈部的潜伏芽得以萌发生长，重新形成生活力旺盛的新树冠，最终达到全株更新的目的。

从植物阶段发育的原理来看，茶树修剪可以说是降低茶树阶段发育年龄，从而复壮了生长势。茶树的个体发育，是指茶树正常生活史的全部历程。在茶的一生中，由于代谢活动，使茶树植物体不断扩大，表现出数量的变化，称之为生长。随着茶树细胞由少变多，由小变大和体积重量的增加，细胞内也发生了一系列质的变化，称之为发育。生长和发育是互相联系而又相互矛盾对立的统一体。发育必须要在生长的基础上才能进行，没有生长便不可能有发育，没有量变就没有质变。因此，生长也是发育的基本特征之一。

茶树的个体发育是分阶段和有规律地进行的。第一，发育阶段的顺序性。发育的各个阶段是严格按照一定的顺序，在前一个发育阶段没有完成以前，后一个发育阶段就不能开始。后一个质变要在前一个质变的基础上才能进行；第二，发育的不可逆性。即阶段发育过程中所发生的质变，是不能消失和解除的；第三，发育的局限性。阶段发育的质变仅发生在茎顶端生长锥分生组织的细胞中，是分生组织细胞内部的质变。因此，茎上部阶段发育质变的程度总是高于茎下部的。在茎较下部分可能还未通过第一阶段的质变，而茎的较上部分已经在较下部分质变的基础上进行第二或第三阶段发育的质变，这就决定了茶树地上部各个部分在阶段发育上的异质性。茶树茎下部分和各分枝的下部，在形态学上最早形成，从生长年龄来说它们最大，但从阶段发育来说，它们质变的程度最浅，所以就发育年龄来说是幼年的。茶树枝条的上部则相反，形态学上形成最迟，生长年龄最幼，而阶段发育却是年老的，质变程度却是最深的。

茶树地上部分的这种异质性，也可以从开花现象中得到证实，浙江嵊县三界茶场作不同高度的修剪试验，剪去茶树地上部枝条1／4的，当年开花；剪去地上部3／4的，第二年开花；而齐地面台刈的，到第三年才开花。修剪的部位越低，阶段发育年轻的，开花就迟。湖南农学院的台刈修剪试验表明，不同部位所生枝条总的趋势是越接近基部，发育阶段越年轻，萌发生长的新枝就越好，如离地30厘米台刈的当年新梢长度为9．5厘米，而近地面根茎部位抽出的当年新梢就达17．1厘米，两者相差一半以上。这是因为老茶树进行更新复壮，台刈掉地上部树冠，使根颈部阶段发育年轻的潜伏芽获得了解放，萌发出新枝，重新恢复青春活力，从而使老茶树“返老还童”。

茶树的根颈部上连树冠，下连根系，是茶树营养的集散枢纽，也是营养物质丰富的部位。茶树根颈部不但在发育阶段上年幼，而且贮藏的营养物质也丰富，所以是茶树更新以后骨干枝形成的主要场所。

从茶树的整体生长而言，修剪打破了地上部与地下部的生理平衡，起了加强地上部生长的作用。不经修剪的茶树，一般地上部分与地下部分处于相对平衡的状态。修剪则打破了这种平衡，通过加强地上部分枝叶的生长才能逐渐恢复这种平衡，同时由于剪去了部分枝叶，根系对地上部养分的供应也相对增加，这样势必促进侧芽和新梢向增强同化作用的方向转化，加速侧芽的萌发和新梢的生长，促进树冠更新。中国农业科学院茶叶研究所对二年生茶树进行定型修剪深度试验，当离地10厘米修剪时，剪后8个月新梢长25．9厘米；离地15厘米修剪时，剪后8个月新梢长24．6厘米；而离地20厘米修剪时，剪后

8个月新梢长10．7厘米，表明随修剪程度加深，阶段发育年龄降低，侧芽萌发后新梢生长也就越旺盛。

茶树修剪后，树冠的旺盛生长，形成更多的同化产物，根系也就可以得到更多的营养物质，促进根系的进一步生长。湖南省茶叶研究所的试验指出，幼年茶树的定型修剪，对根系水平分布和垂直分布都发生良好的影响。特别是在水平距离20～60厘米，垂直距离10～40厘米范围内最为显著，其吸收根分布可超过不修剪的一倍。由于根系生长的加强，又可进一步吸收更多的无机营养供应地上部枝叶，促进地上枝叶的生长。这样两者互相刺激，互相促进，由平衡到不平衡，再由不平衡到新的平衡。通过再次修剪又打破新的平衡，周而复始，促进侧芽的不断萌发生长，树冠的不断更新，使茶树始终保持茁壮的生长势。

修剪对改变枝条的碳氮比例，促进营养生长的作用也是十分明显的。常绿的多年生作物茶树的生长，是从幼年期的营养生长开始的，以后逐渐转向发育而开花结实。在茶树的整个生命活动中，营养生长和生殖生长总是相伴而行的，营养生长是连续进行，而生殖生长则是根据季节的变化有节律地进行。加强茶树的营养生长，其结果是多收芽叶，而生殖生长产生的是花果。因此栽培茶树要促进营养生长，抑制茶树生殖生长的发展。这与茶树体内营养状况有着密切关系，一般来说，无机营养（氮素）对茶树营养生长有利，有机营养（碳水化合物）也对茶树发育有利，而碳与氮之间，碳的数量过大，开花结实占优势，如氮素多，营养生长占优势。因此在茶树栽培上常用增施氮肥或修剪来调控营养生长与生殖生长的关系。

茶树嫩叶含氮量较高，老叶含碳量较高，如顶部枝梢长期不剪，枝梢老化，碳水化合物增多，氮素含量下降，碳氮比值大，营养生长衰退，花果增多。采用修剪，剪去含碳量较多的部位，使新枝代替老枝，是改变茶枝碳氮比的一种方法。通过修剪，茶树的生长点减少，根部吸收的水分和养分供应量相对增加，剪去部分枝条后，新生枝碳氮比值小，从而也就相对加强了地上部的营养生长。

茶树修剪的时期

茶树修剪时期，不论是幼年茶树，还是成年茶树或衰老茶树，原则上都应在一年地上部生长结束后休眠期进行。茶树在冬季休眠期开始，地上部分的养分就逐渐向根部转移，并在根部积累贮藏起来，至翌年开春以后，再从根部逐渐向地上部分移动，供应春季茶芽萌发生长的需要。据测定，茶树根部淀粉和总糖量贮藏，在生长季节的各个时期是不同的，一般是从9月下旬起逐渐增多，到次年1～2月份到最大值。以幼年茶树根部的淀粉为例，2、4、6、8、10及12月的含量分别为21．19%、16．30%、13．58%、9．36%、12．58%和16．50%（占干物%）。而分析修剪以后树体的营养变化，可明显地看到淀粉含量显著地下降。所以从茶树树体营养的消长规律和生理角度考虑，茶树修剪的时间，一般应在茶树冬季休眠后期，即春季茶芽萌发前为好。在此期间修剪，被剪枝叶养分含量较少，可减少无谓的消耗，而根部贮藏养分最多，对萌发新枝有利。如果在剪前茶树没有足够的养分贮备，必然对剪后新梢的生长带来严重影响。

茶树的生长，其地上部与地下部是交替进行的。大体说来，地上生长休眠期，正是根部生长最旺盛的时期，此时剪去部分

枝叶，可以促进根系生长加速进行，吸收、贮备更充足的养料。

我国的多数茶园分布在南方丘陵山区，海拔高差悬殊，据研究，海拔高度与根部贮藏物质淀粉的多少有一定的关系。海拔高的茶园，由于根部淀粉贮存多，修剪后足以恢复茶蓬的生长，即使实行深剪把枝叶全部剪光也无妨，而在低海拔的茶园，由于碳水化合物的亏缺，修剪的效果就差。要使修剪得到成功，必须采取措施，使剪前茶树积累较多的营养，修后枝叶抽生才能茂盛。

从上述茶树营养状况、养分的得失和贮藏分析，在我国四季分明的广大茶区，茶树在春季接近萌芽之前进行修剪是影响最小的时期（即从惊蛰到春分）。这个时期根部有足够的贮藏物质，又正值气温逐渐回升、雨水充沛、茶树生长较为适宜的时期，同时春季是年生长周期的开始，剪后使新梢有较长时间可以充分生长。

修剪时期的选择，当然还应根据各地气候条件而定，在终年气温偏高，没有冻害的地区，如广东、云南、福建等地可在茶季结束时进行修剪。但在冬季有冻害威胁的地区和一些高山茶区，为防止寒流的袭击，春季修剪就应推迟。但也有一些地区为了防止树冠面枝受冻，用降低树冠高度的办法来提高抗寒力，这种修剪最好在秋末进行。

有旱季和雨季之分的茶区，修剪时期就不应在旱季来临前进行，否则剪后发芽困难，新枝难以旺盛生长。

茶树修剪方法

茶树在不同的生长发育阶段中，具有不同的生长习性，对不同年龄时期的茶树，由于修剪目的要求不同，因此修剪的方法也不一样。

1．幼龄茶树的定型修剪

茶树在幼龄时期，有明显的主干，随着树龄增大，主干生长势逐渐减弱，侧枝生长势相应增强，树型逐渐向灌木型方向发展。一般自然生长未经修剪的茶树，分枝较稀，树冠幅度也难以扩大。幼龄茶树修剪的目的是促进侧芽萌发，增加有效分枝层次和数量，培养骨干枝，形成宽阔健壮的骨架，因此称为定型修剪。定型修剪一般要进行三次，每次的高度和方法也不一样。

第一次定型修剪：第一次定型修剪在什么时候进行，要看苗木生长的高度而定。当一年生茶苗有75～80%长到30厘米以上时，即可进行。如果高度不够标准，可推迟到第二年春茶生长休止时期进行。第一次定型修剪的高度，对今后分枝的多少和生长强弱有密切关系。修剪较低的，分支较少，但由于养分集中使用，形成的骨干枝比较粗壮；修剪较高的，分枝较多，但由于养分分散使用，骨干枝比较细弱。一般而言，第一次定剪高度以离地面15～20厘米为宜。半乔木型品种如政和、云南大叶种等分枝部位较高，应剪高一些；灌木型品种，分枝部位低，应剪低一些。高寒山区，土壤瘠薄，茶苗生长较差的，应剪低一些。

第一次定型修剪对茶树骨架的形成十分重要，必须精细进行，确保质量，宜用整枝剪逐株依次进行。只剪主枝，不剪侧枝。剪时不可留桩过长，以免损耕养分。剪口应向内侧倾斜，尽量保留外侧的腋芽，使发出的新枝向四周伸展。剪口要光滑，切忌剪裂，以免雨水浸渍伤口，难于愈合。

第二次定型修剪：一般在上次修剪一年后进行。修剪的高度可在上次剪口上提高15～20厘米。如果茶苗生长旺盛，只要苗高已达修剪标准，即可提前进行第二次

定型修剪。这次修剪可用篱剪按修剪高度标准剪平，然后用整枝剪修去过长的桩头，同样要注意留外侧的腋芽，以利分枝向外伸展。

第三次定型修剪：在第二次定型修剪一年后进行。如果茶苗生长旺盛同样也可提前。这次修剪的高度在上次剪口上提高10～15厘米，用篱剪将蓬面剪平即可。

上述三次定型修剪，目的都是为了培养健壮的骨干枝。幼年茶树经过三次定型修剪，树冠迅速扩展，已具有坚强的骨架，即可适当地留叶采摘。第四年和第五年每年生长结束时，在上年剪口以上提高5～10厘米进行整形修剪，使树冠略带半弧形，以进一步扩大采摘面。茶树五足龄后，树冠已基本定型，即可正式投产，以后可按成年茶树修剪方法进行。

目前，有些新建茶园没有进行定型修剪，影响成园投产。这类茶园应当分别情况进行补剪。如果是播种后三、四年还未修剪的，大部分茶苗已有3～4层分枝而且比较健壮的，可直接离地面35～40厘米处修剪；如果分枝少而细弱的，可离地20～30厘米处修剪。以后根据分枝情况，掌握适当高度再修剪1～2次，待养成较好骨架后，开始正式采茶。

2．成龄茶树的轻修剪和深修剪

成龄茶树的修剪是在定型修剪的基础上进行的，主要采取轻修剪和深修剪相结合的办法，使茶树保持旺盛的生长势和整齐的树冠采摘面，发芽多而壮，以利持续高产优质。

①轻修剪　一般每年在茶树树冠采摘面上进行一次轻修剪，每次在上次剪口上提高3～5厘米；如果树冠整齐，长势旺盛，可以隔年修剪一次。轻修剪的目的是使树冠采摘面保持整齐而强壮的发芽基础，促进营养生长，减少开花结果。我国江南茶区都在春茶发芽前进行，而在西南茶区以及没有冻害的地区，则在秋茶停采以后进行。修剪宜轻不宜重，一般只剪去当年秋梢和小部分夏梢，保留大部分夏梢和全部春梢。如果剪得过重，会导致次年发芽迟，芽头少，影响春茶产量。对花果着生较多的枝条可剪重一些，以减少养分消耗。



图9－60　茶树深修剪
1．修剪前　2．修剪后

②深修剪（见图9－60）经多年采摘和轻修剪，树冠上面发生许多浓密细小的分枝，俗称“鸡爪枝”。这种鸡爪枝的结节增多，阻碍养分的输送，发出的芽叶瘦小，对夹叶多，会降低产量和品质。所以每隔几年，当树冠上面出现这种情况时，必须进行一次深修剪，剪去树冠上部10～15厘米深的一层鸡爪枝，使树势恢复健壮，提高育芽能力。经过一次深修剪后，继续实行几年轻修剪，以后又会出现鸡爪枝，引起产量下降，可再进行一次深修剪。如此反复交替进行，可使茶树保持旺盛的生长势，持续

高产。深修剪的时间，一般在春茶萌动前。为减少当年产量的损失，也可在春茶采后深修剪，留养一季夏茶，秋季即可采茶。有的在夏茶后剪，留养秋茶，第二年早春进行轻剪，调整采摘面，实行留叶采摘。但在常有伏旱的地区，不宜在夏茶后剪，以免干旱影响新梢的萌发和生长。

轻修剪和深修剪的工具都用篱剪，刀口要锋利，剪口要平整，尽量避免剪破枝梢，影响伤口愈合。

3．衰老茶树的重修剪和台刈

衰老茶树的修剪，应根据衰老程度，因地制宜，分别采取重修剪和台刈的办法更新复壮。

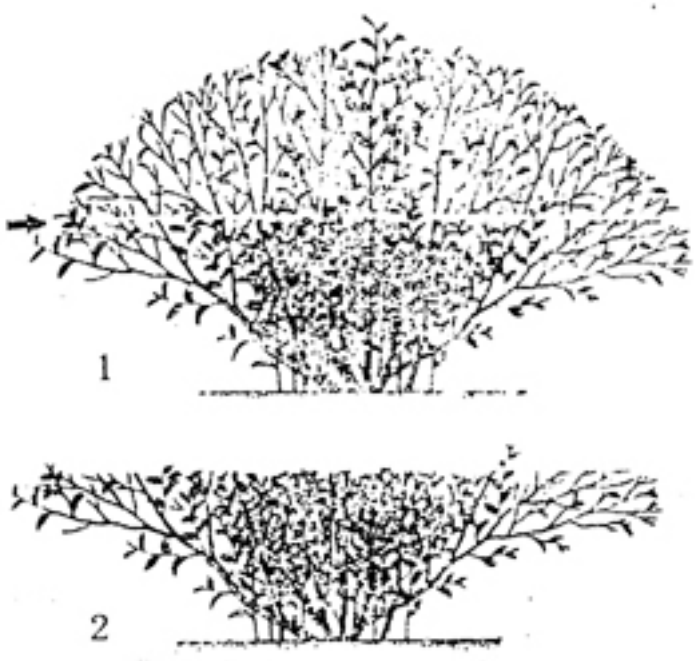


图9－61　茶树重修剪

1. 修剪前　2 修剪后

①重修剪（见图9－61）适用于半衰老和未老先衰的茶树。这种茶树年龄不一定很老，但由于放松肥培管理或采摘不合理等原因，以致树冠矮小，分枝稀疏，采摘面零乱，树势衰弱，鸡爪枝多，芽叶瘦小稀小，多对夹叶，产量明显下降，但其多数主枝尚有一定的生活能力。对这类茶树，可采用重修剪更新复壮。重剪高度，一般是剪去树冠1／3～1／2，以离地30～45厘米为宜。树形较高、枝条不太衰老的，可剪高一些；树形较矮、枝条较衰老的，剪低一些。如果修剪过高，达不到更新目的；修剪过低，则恢复较慢。在同一块茶园中，修剪的高度就低不就高，使剪后整片高度大体一致。如在同一丛茶树内有个别枯老枝，可先用锋利的镰刀割除后再修剪。

重修剪的时期，以茶树休眠期为好。但半衰老或未老先衰的茶树，为收获一定的产量，可在春茶采后重修剪。剪后当年发出的新梢不采摘，在次年春茶萌动前，在重修剪口上提高7～10厘米修剪。重剪后第二年起可适当留叶采摘，并在每年初春在上次剪口上提高7～10厘米修剪，待树高达70厘米以上时，每年提高5厘米左右进行轻修剪。

对于没有经过定型修剪，树冠参差不齐，树势尚不十分衰老的旧式茶园，也可采用上述方法进行重修剪，然后轻修剪培养树冠。

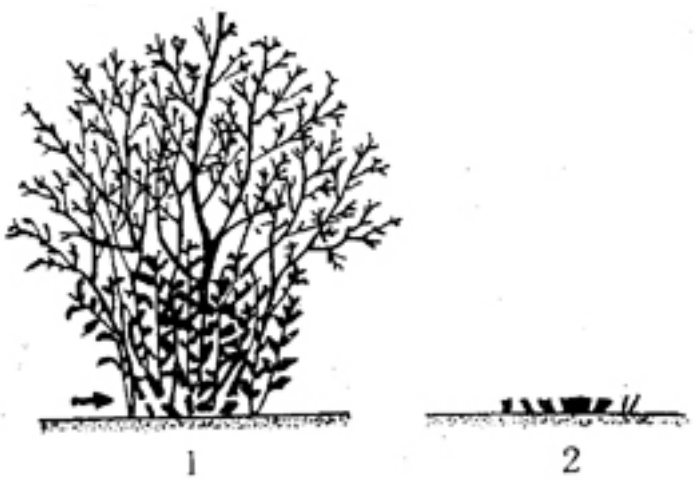


图9－62　茶树台刈

1. 台刈前　2台刈后

②台刈（见图9－62）树势已十分衰老的茶树，枝干枯秃，叶片稀少，多数枝条丧失育芽能力，产量很低，有的枝条上布满苔藓、地衣，根系也已大部枯黑，吸收能力很差，即使增施肥料，也很难提高产量。对

这类衰老茶树，应当实行台刈更新，从根颈处剪去全部枝条，促使抽生新枝，形成新的树冠。台刈的高度一般离地5～7厘米为宜，留桩过高，则发芽不壮，新枝纤细；过低则发芽部位太少，新枝数量少。台刈以采用圆盘式台刈机为好，可免树桩的撕裂，也可用锋利的镰刀，自下而上拉割，使切口呈斜面而光滑，以利不定芽的萌发。粗大的枝干可用手锯或台刈剪，切忌砍破桩头，否则伤口腐烂，难以愈合和抽发新枝。

有些老茶树，由于自然更新，从根颈处发出一些根颈枝，代替枯老的枝干。所以在一丛茶树里往往有的枝条枯老，有的已是更新健壮枝。这种茶园，群众常采用抽刈的办法改造，剪去枯老枝，保留新生枝，这样就不影响当年的产量。为使树冠整齐，扩大采摘面，可在抽刈后进行深修剪或轻修剪改造养成树冠。

台刈的时间，在早春为好。这时为茶树的休眠期末期，根部积累的养分较多，能满足新枝萌发的营养需要，而且初春台刈，茶树新枝的全年生长期长，有利于形成健壮的骨干枝。有些地区为了照顾当年茶叶产量和收入，也可在春茶采后的5月间台刈。

台刈后发出的新枝，在一年生长结束后，离地40厘米左右进行修剪，剪后2～3年内逐年在上次剪口上提高10厘米左右修剪，待树高到70厘米以上时，每年按轻修剪的高度标准进行修剪。台刈后发出的新枝生长旺盛，芽叶肥壮，但千万不可采摘过早、过度，这是决定台刈成败的关键。一般台刈后的一年生枝条不要采摘，第二年采高留低，打顶养蓬；第三年开始适当留叶采摘。这样才能养成骨架健壮，蓬面宽广，分枝适密的高产树型。

茶树修剪与其他措施的配合

修剪是塑造茶树高产树冠的主要手段。修剪措施的实行，除需根据各地的自然条件、茶树树龄、品种习性进行综合考虑外，还应与下列栽培措施相配合，才能达到预期效果。

1．应与肥水管理密切配合

修剪是促使茶叶增产的一项重要措施，但它必须在提高肥、水管理及土壤管理的基础上，才能发挥修剪的增产作用。修剪对茶树来说，是一次创伤，每经一次修剪，被剪枝叶耗损许多养分，剪后又要大量萌发新梢，在很大程度上依赖于根部贮存的营养物质。为了使根系不断供应地上部再生生长，并保证根系自身生长，就需要足够的肥、水供应，这时加强土壤管理就显得格外重要，剪前要深施较多的有机肥料和磷肥，剪后待新梢萌发时，及时加施追肥，只有这样，才能促使新梢健壮，生长迅速，充分发挥修剪的应有效果。尤其是重修剪和台刈茶树的茶园，土壤已趋于老化，表土冲刷和土壤中盐基流失，肥力下降，土层变薄；另一方面，经过更新后，茶树主要靠根颈及根部贮存的养分来维持和恢复生机，重新萌发新枝，形成树冠，这就要求有更多的养分，所以土壤的营养状况，在某种程度上是决定衰老茶树更新后能否迅速恢复树势和达到高产的重要环节。在肥水缺少的情况下进行修剪，只能是消耗茶树更多的养分，使茶树迅速衰败，这就不能达到改树复壮的目的。尤其是长期不施磷钾肥的老茶园，茶树代谢机能减弱，枝梢容易发生枯死现象。因此在生产实践中是缺肥不改树的，没有足够的肥料准备，一般不采用台刈或重修剪。

2．应与采摘留养相结合

修剪是幼龄茶树培养骨干枝的重要手段。幼龄茶树在树冠养成过程中，骨干枝和骨架层的培养主要靠三次定型修剪来完成。定型修剪后的茶树，在采摘技术上，要应用“分批留叶”采摘法，多留少采，做到以养为主，采摘为辅，实行打头轻采。如果只顾眼前利益，不适当地早采或强采，会造成茶树枝条细弱，树势早衰，不但产量上不去，茶树也像“小老头”，难以封行。这样的茶树，即使进入壮年期，单产也是不高的。反之，如果只留不采，实行封园养蓬，结果枝条稀稀朗朗，采摘面上生产枝不多不密，实现高产也很困难。

对于深修剪的成年茶树，要视修剪程度注意留养。由于深修剪，使茶树叶面积减少，光合同化面缩小，而修剪面以下抽发的生产枝，一般都比较稀疏，形不成采摘面，所以需通过留养，增加枝条的粗度，并在此基础上再萌发出次级生长枝，经修剪重新培养采摘面。一般深修剪的茶树需经过一季到两季留养，再进行打头轻采，逐步投产。若剪后不注意留养，甚至强采，很容易引起树势早衰。

重修剪、台刈更新后，茶树的采摘管理，是培养树冠的重要环节，尤其是更新的当年，生长比较旺盛，在年生长周期内，新梢的生长几乎无休止期，节间长、叶片大，芽叶粗壮，对培养树冠十分有利。在生产实践中，也正是台刈或重修剪后的1～2年内，是培养再生树冠的最重要时期，要特别强调以养为主，采养结合。在树冠尚未封行前，采摘打顶的目的，不是为了收获，而是配合修剪，养好树冠的一种手段。重修剪、台刈以后的茶树，一般要经2～3年打顶留叶采后，才能正式投采。

3．应与病虫害防治措施相配合

树冠重修剪或更新后，一般经过一段时期的留养，茶树枝叶繁茂，芽梢幼嫩，是各种病虫害滋生的良好场所，特别是对于为害嫩芽梢的茶蚜、茶尺蠖、茶细蛾、茶卷叶蛾、茶梢蛾、小绿叶蝉、芽枯病等，必须及时检查防治。对衰老茶树更新复壮时所留下的枝叶，必须及时清出园外处理，并对树桩及茶丛周围的地面进行一次彻底喷药防除，以消灭病虫繁殖基地。由于重剪或台刈后相当一段时间不采茶，因此用药范围较宽，对一些安全间隔较长的药，在不采茶的条件下，可允许使用。

（十）采摘技术

采茶是栽茶的结束，是茶叶加工的开始，是项费工费时、繁琐复杂、技术性很强的农业措施。

古人论采茶

茶叶采摘，自古以来就被人们所重视。对此，在古书古诗中有众多的记述。唐陆羽《茶经》中，对茶叶的采摘时期、采摘时间、采摘标准等作了概要的总结。《茶经.三之造》，首先阐明了我国古代的采茶时期：“凡采茶，在二月、三月、四月之间。”唐代使用的是现在的农历，农历二、三、四月即公历的3、4、5月间。说明唐代以前，一

年中只采春茶，而夏秋茶留养不采。有史料记载采摘夏秋茶的，是在明代以后。如明代许次纾《茶疏》说：“往日无有于秋日摘茶者。近乃有之。秋七、八月重摘一番，谓之早春，其品甚佳，不嫌稍薄。他山射利，多摘梅茶，梅茶涩苦，止堪作下食，且伤秋摘佳产，戒之。”又据明代陈继儒《太平清话》说：“吴人于十月采小春茶，此时不独逗漏花枝，而尤喜日光晴暖，从此蹉过，霜凄雁冻，不复可堪矣。”到了清代，对采摘夏秋茶有更深的论述，提出采养结合的问题，认为秋茶不宜过多的采摘。如陆廷灿《续茶经》引王草堂《茶说》称：“武夷茶自谷雨采至立夏，谓之头春；约隔二旬复采，谓之二春；又隔又采，谓之三春。头春叶粗，味浓；二春、三春叶渐细，味渐薄，且带苦矣。夏末秋初又采一次，名为秋露，香更浓，味亦佳，但为来年计，惜之，不能多采耳。”

关于春茶的采摘期，历代史料的记述不尽相同。这与各茶叶产区气候条件不同，所产茶类采摘标准要求各异有关。记述最早的采摘期要数元代萨都剌在《谢参政许可用赠茶》诗中说的福建茶，其采摘期在立春后十月。其次是在惊蛰前后了，如宋代宋子安的《东溪试茶录》说：“建溪茶比他群最先，北苑、壑源者尤早。岁多暖，则先惊蛰十日即芽；岁多寒，则后惊蛰五日始发。先芽者气味俱不佳，惟过惊蛰者最为第一。民间常以惊蛰为候，诸焙后北苑者半月，去远则益晚。”宋代黄儒的《品茶要录》、赵汝砺的《北苑别录》、赵佶的《大观茶论》和胡仔《苕溪渔隐丛话》，也都说采茶在惊蛰前后。南宋王观国在《学林》中称：“茶之佳品，摘造在社前。”“社前”指的是立春后第五个戊日，即采摘期约在春分前后。史料史记述在清明前采摘的则较多，如唐代李郢《茶山贡焙歌》说：“春风三月贡茶时……到时须及清明宴。”又如白居易《谢李六郎中寄蜀茶诗》说：“红纸一封书后信，绿芽千片火前春。”又如李德裕《忆茗芽》诗说：“谷中春日暖，渐忆啜茶英，欲及清明火，能消醉客心。”这里所说的“春风三月”、“火前春”、“清明火”，都在清明节以前。南宋陆游在《兰亭花坞茶诗》中说“兰亭步口水如天，茶市纷纷趁雨前”，则采摘期在谷雨前了。明代一般产茶区的采摘期，也大都在谷雨前后（见张源《茶录》、许次纾《茶疏》）。但当时“世竞珍之”的罗岕茶，则采摘期要推迟到立夏（见许次纾《茶疏》、周高起《洞山岕茶系》、冯可宾《岕茶笺》）。

“茶之笋者，生烂石沃土，长四五寸，若薇蕨始抽，凌露采焉。茶之芽者，发于丛薄之上，有三枝、四枝、五枝者，选其中枝颖拔者采焉。其日有雨不采，晴有云不采，晴，采之。”陆羽在《茶经·三之造》中较简要地论述了茶叶的采摘标准和采摘时间。陆羽提出生长在肥沃土壤里的粗壮新梢，长到四五寸长时，就可采摘，而生长在土壤瘠薄、草木丛中的细弱新梢，有萌发三枝、四枝、五枝的，可选择其中长得挺秀的采摘。这里说的是采摘时新梢的长度和长势强弱状况，没有说明每个新梢具体的采留标准，实际上指的是开采标准。它说的视新梢的长势情况而进行有选择地采摘，寓有分批采摘之意。唐代以后的史料中，也未曾见到有具体的采摘标准的论述。明代屠隆在《考槃余事》中说：“采茶不必太细，细则芽初萌而味欠足；不必太青，青则茶已老而味欠嫩。须在谷雨前后，觅成梗带叶，微绿色而团且厚者为上。”作者对采摘标准，从新梢大小、色泽、生育状况，农时节气等，作了较系统和深刻的论述。

关于采茶的时间，陆羽《茶经》说得非常具体，阴雨天不采，只有晴天清晨有露水时采摘。北宋时代的北苑贡茶，也采用《茶经》所说的“凌露采”。如赵汝砺在《北苑别

录》中说，“采茶之法，须是侵晨。不可见日。侵晨则夜露未晞，茶芽肥润；见日则为阳气所薄，使芽之膏腴内耗，至受水而不鲜明。……”又如赵佶《大观茶论》说：“撷茶以黎明，见日则止。……”。晴天采茶当然好，但“凌露采”并无多少科学道理，有露水采茶不仅不方便，且露水叶制茶质量并不好。到了明代，有的仍沿用“凌露采”，有的则提出“日出山霁采”了，这是后人认识上的发展。如屠隆《考槃余事》说：“若闽广岭南，多瘴疠之气，必待日出山霁，雾障岚气收净，采之可也。”又如冯可宾在《岕茶笺》中说：“看风日晴和，月露初收，亲自监采入篮。如烈日之下，又防篮内郁蒸，须伞盖。”

当代茶叶采摘技术

现代，尤其是50年代末期以来，茶叶科技界加深了对茶叶采摘技术的研究和讨论，无论在认识上和实践上，都有了很大的发展，逐步形成了一整套合理采摘的技术体系。

1．采摘的生物学基础

茶叶采摘要比一般大田作物的收获复杂得多，深刻得多。在茶叶采摘过程中，自始至终存在着两个基本的矛盾，即采茶与养树之间的矛盾，芽叶的数量与质量之间的矛盾。只有在充分认识茶树生育特性的基础上，合理运用采摘技术，才能协调采与养、量与质之间的关系，实现茶叶的优质高产、延长经济年限、提高经济效益的目的。

茶树是一种多年生的常绿叶用作物，采收的芽叶即茶树的新梢，既是制茶的原料，亦是茶树重要的营养器官。新梢上成熟的叶子是茶树进行光合作用和呼吸作用的场所。茶树新梢具有顶端生长优势和在年生育周期中多次萌发生长的特性。茶树新梢由顶芽和侧芽萌发生育而成。顶芽和侧芽所处位置和发育迟早的不同，在生育上有着相互制约的关系，顶芽最先萌发，生长亦最快，占有优势地位。但顶芽的旺盛生长，抑制了侧芽的生长，使侧芽萌动推迟，生长减慢，甚至呈潜伏状态。所以在自然生长情况下，新梢每年只能重复生长2～3次，分枝少，树冠稀。而人为的采摘，可解除其顶端优势，促进侧芽不断萌发，使生长加快，新梢生长轮次增加以及萌芽密度增加。但茶叶采摘不能过度，否则茶树上叶子太少会对光合作用产生影响，不利于有机物质的形成和积累，从而影响茶树的生长发育。茶树叶子是随着新梢的生长而开展的。叶子的生育速度、展叶多少、成熟历期、叶子寿命等生物学特性，与茶树内部的生理机能和外界的环境条件紧密相关。据中国农业科学院茶叶研究所在抗州地区测定，新梢生长快的，2～3天可展一片叶子，生长慢的，则需5～6天。叶子从初展到成熟的历期，生长快的只需13～14天，生长慢的则需28～29天，平均为16～25天。新梢展叶多少，差异甚大，多的可达10片以上，少的只1～2片，一般能展叶4～6片。茶树叶片寿命，以春梢上着生的最长，夏叶其次，秋叶最短。叶子的平均寿命一般不超过一年，约320天左右。老叶脱落常年都有，但多数在生长季节脱落，新叶生长最多之时，也是老叶脱落最多之际，4～5月是落叶高峰期。叶子是茶树制造有机物质的“加工厂”，叶子的适度繁茂是衡量树势强弱和预测茶叶产量高低的标志和依据。所以在年生育周期内，必须有适量的新生叶子留养在茶树上。树冠上绿色面积的多少，主要是茶叶采摘留叶的数量和留叶时期所决定的。因此，茶叶采摘便成为一项至关重要的农业技术措施。

2．合理采摘

合理采摘是60年代以来总结归纳、研究提高的一个科学概念，其含义是指在一定的环境条件下，通过采摘技术，借以促进茶树的营养生长，控制生殖生长，协调采与养、量与质之间的矛盾，从而达到多采茶、采好茶、提高茶叶经济效益的目的。其主要技术内容，可概括为标准采、适时采和留叶采。

①标准采　指按一定的数量和嫩度标准来采摘茶树新梢。成品茶的品质，除受加工技术左右外，主要是由鲜叶原料的质量决定的。一般说，采摘细嫩的芽叶，茶多酚、咖啡碱、氨基酸、儿茶素等含量高，内质好，但重量轻，产量低；而采摘粗老的芽叶，多糖类、粗纤维等含量高，重量重，产量较高，但有效成份含量低，内质差。也就是说，茶叶产量的高低，品质的优劣，收益的多少，一定程度上是由采摘标准决定的。所以在生产实践中，合理制订并严格掌握采摘标准，是非常重要的。我国茶类众多，品质风格各异，对鲜叶采摘标准的嫩度要求，差别很大，大体上可归纳为四大类。

名优茶类，采制精细，品质优异，经济价值高，是我国茶叶生产的一大优势。近年来，名优茶发展迅猛，不但一些传统名茶，如西湖龙井、洞庭碧螺春、黄山毛峰、六安瓜片、信阳毛尖等产区扩大，单产提高，而且还不断开发创制了许多新的名优茶种，如荆溪云片、无锡毫茶、安吉白片、临海蟠毫、敬亭绿雪、霍山翠芽、安公松针、高桥银峰、永川秀芽等。名优茶类对鲜叶的嫩度和匀度要求大多较高，很多只采初萌的壮芽或初展的一芽一、二叶。这种细嫩采标准，产量低，花工大，季节性强，多在春茶前期采摘。

我国内销和外销的大众红、绿茶类，如眉茶、珠茶、花茶、工夫红茶、红碎茶等，是我国的主体茶类，鲜叶原料的嫩度要求适中，待新梢展叶到一芽二、三叶或一芽四、五叶时，采摘一芽二、三叶和幼嫩的对夹叶。在实际运用时，还应按季节迟早和成品茶不同级别的要求而灵活掌握。一般春茶前期，采制特级和一级茶，以采一芽二叶为主。春茶中期，采制二、三级茶，以采一芽二、三叶和对夹叶为主。春茶后期，采制四、五级茶，以采一芽三叶和对夹叶为主。这种较适中的采摘标准，量质兼顾，全年采摘批次多，采期长，经济收益高。

武夷岩茶、安溪铁观音等乌龙茶类，是我国传统的特种茶，以其独特的香气和滋味著称于世。采摘标准须待新梢生育将成熟，顶叶开展度约八成左右时，采下带驻芽的二、三片嫩叶。这种偏老的采摘标准，全年采摘批次不多，产量中等，产值较高。

黑茶、老青茶等边销茶，是我国特有的茶类，对鲜叶原料的嫩度要求较低。黑茶的采摘标准是，等到新梢快成熟或已成熟形成驻芽时，采摘一芽四、五叶或对夹三、四叶；老青茶则需等到新梢基部呈红棕色已木质化时，才刈下新梢基部一、二片新叶以上的全部新梢。这种较粗老的采摘标准，全年只能采二、三批，但产量较高，而产值则较低。

掌握采摘标准，实际上就是掌握新梢的嫩度。在生产实践中，多是根据芽叶大小、展叶多少、芽叶色泽和形状等生态特征，来判断新梢的嫩度。例如新梢初展，芽长于叶，是特级龙井茶的鲜叶嫩度特征；新梢展叶二、三片，叶色黄绿，近芽的第一叶叶面卷曲，是高级红、绿茶的芽叶特征；新梢已形成驻芽，叶色转青，近基部一、二片新叶已接近成熟，是乌龙茶采摘的嫩度特征。

②适时采　根据新梢生育状况和采摘

标准，及时、分批地把芽叶采摘下来。

我国茶树栽培区域辽阔，地域之间由于光、温、水、土等自然因子的不同，茶树生长期的长短有显著的差别，采茶时期也就因地而异。江北茶区的茶季约在5～9月，江南茶区茶季约在4～10月，西南茶区的茶季约在3～11月。华南茶区除部分地区如海南省及云南西双版纳等地一年四季可采茶外，大都在春、夏、秋三季采茶，习惯上称春茶、夏茶和秋茶，也有称头茶、二茶、三茶、四茶的。各季茶的时间划分上不尽一致，大体上3～5月采收的为春茶，6～7月采收的为夏茶，8～10月采收的为秋茶。每季茶开采的迟早，采期的长短，除受自然条件影响外，与茶树品种特性和栽培技术也有密切关系。在自然因子中，气温和降水起主导的作用，而在栽培技术中，除采摘技术影响外，修剪技术、肥水管理关系较为密切。我国长江中下游的广大产茶区，春茶的开采期，主要受早春气温的影响，一般3月平均气温较高时，开采期就早。早春进行轻修剪的，一般开采期要相应推迟，剪得越重越迟，影响越大。夏秋茶则主要受肥水状况的影响，雨水调匀，雨量充沛，有利茶芽萌发生长，开采就早，采期亦长。反之，茶芽生育缓慢，甚至停止生长，开采期就推迟，采期缩短。

一般认为开采期宜早不宜迟，以略早为好，特别是春茶，这时茶树体内贮藏物质丰富，气候温和，温湿条件优越，茶树萌芽力强，新梢生长旺盛，高峰期明显，如开采期掌握不当，易造成顾此失彼，养大采老，不仅使茶叶品质低劣，收益降低，而且会影响树势和全年茶叶的增产。根据各地的经验，一般红、绿茶区，采用手工采摘的，春季当茶蓬上有10～15%的新梢达到采摘标准时，夏秋茶有10%左右的新梢达到采摘标准时，就要开采。采用机械采摘的，春季有70～80%的新梢达到采摘标准，夏秋季有60%左右新梢达到采摘标准时，为适宜开采期。

茶树的营养芽因着生部位不同，萌发迟早、生育速度也就不同。所以除掌握好开采期，按标准及时采外，还必须进行分批采摘，先达标准的先采，未达标准的等长到标准时再采。采批之间的间隔期，即采摘周期的掌握，也非常重要，是保证鲜叶品质，促进茶芽不断萌发，实现优质高产的一个重要环节。采摘周期的长短，采摘批次的多少，应视茶树新梢生育状况和采摘标准而定。气候条件好，肥培水平高，树势旺盛，新梢生长迅速的，采摘周期宜短，采摘批次要多；茶类对鲜叶原料嫩度要求高的，采摘周期要短，采摘批次要多。一般红、绿茶产制区，用手工采摘的，春茶的采摘周期以4～7天为宜，春茶前期采摘名优茶或高级红、绿茶的，采摘周期应缩短至2～4天。夏秋茶的采摘周期以5～8天为宜。据浙江许多高产单位的经验，一般春茶分6～8批采，夏茶分5～8批采，秋茶分6～10批采，全年采摘20批左右为宜。

秋季停止采茶的日期，俗称封园期。封园期的迟早，与茶叶产量和茶树长势都有密切关系。一般说，封园期迟，有利当年增产，但不利于树势培养和翌年增产；反之，如封园期早，对当年秋茶产量有一定影响，但却有利树势培养和翌年茶叶增产。

封园期的迟早，应视环境条件和茶树长势而定。如冬季气候温暖，肥培水平高，树势旺盛，春夏季已留养适量新叶的，原则上可采到最后一轮新梢为止；若冬季气温低，易遭冻害，肥培水平低，树势弱，以及春夏季留新叶不足的，则应提早封园。我国华南茶区，一般可采到立冬前后，地处边缘势带的海南省产茶区，可终年采茶，无所谓封园期；江南茶区可采到寒露到霜降；江北

茶区可采至处暑至白露。

③留叶采　指在采摘芽叶的同时，把若干片新生叶子留养在茶树上，这是一种采养结合的采摘方法，具有培养树势、延长采摘期和高产期的功效，是合理采摘的中心环节。

各地的研究和实践都证实，茶树在年生育周期中，留叶过多过少都是不适宜的。过多的留叶，虽可使茶树树冠长得高大广阔，但却导致树冠郁闭，叶片重叠，特别是树冠中下层叶子的光合效率大大削弱，而有机物质的消耗相对增加，致使分枝少，发芽稀，花果多，经济产量反而较低。如留叶过少，尽管在短期内可促使早发芽，多发芽，获得较高的产量，但由于同化面积小，光合产物少，使茶树呈饥饿状态，地上部和地下部生长平衡遭到破坏，生理机能逐渐衰退，根系和枝干不断枯死和缩小，产量急剧下降，茶树未老先衰。在科学实验中，多以叶面积指数，即单位面积个茶树叶面积总量与土地面积的比值，来衡量留叶的适宜度。各地研究的结果是，茶树适宜的留叶范围，叶面积指数在2～4之间。青年茶树，叶面积指数在4以下时，茶叶产量有随叶面积指数增加而增加的趋势，壮龄茶树适宜的叶面积指数为3～4，而老年茶树叶面积指数2～3时产量较高。在生产实践中，各地的经验认为，留叶数量以树冠的叶子相互密结，见不到枝干为适度。

茶树哪一个季节留叶为好，应视树龄树势情况和气候条件而定。据中国农业科学院茶叶研究所的研究结果，留叶对当季和下季茶叶产量均有一定影响，对隔季产量才有促进作用。因此，春季留叶有利秋茶增产，夏季留叶有利于次年春茶增产，秋季留叶有利于次年春夏茶，特别是夏茶的增产。这是因为留叶的当季，不仅因留叶而减少了产量，而且留下的幼嫩新叶在生长成熟之前，其生理上的特点是呼吸强度大于光合强度，自身的消耗总是大于积累，尽管叶面积增加了，而实际可用于茶芽萌发、新梢生长的营养物质却相对减少了，势必会对当季和下季产量产生一定影响。不同留叶时期对全年茶叶产量的影响，各地试验结果不尽一致，多数研究资料表明，夏季留叶有利于全年增产，这时气温高，留叶后叶片成熟快，生理机能也最活跃，光合作用强度大，积累的有机物质多，可为翌年春茶的增产奠定丰富的物质基础。但具体在什么时候留叶为宜，应根据具体情况而定。我国多数产茶区，春季气候温和，雨量丰富，光照适当，并有根部贮藏物质的大量供应，新梢发得多，持嫩性强，能采收较多的优质茶叶，以采为主的成年茶树，要多采叶少留叶，以春季后期，夏季前期的5～6月间留叶为宜。以培养树冠为主的幼龄茶树和刚更新复壮的茶树，则应以4～5月间多留叶为好，因旺盛生长的春梢，更有利于树冠的培养。幼龄茶树还应视春季留叶的状况，再在夏季适当留叶。老年茶树，育芽能力弱，新梢短小，春夏季留叶采摘较为困难，宜少采或不采秋茶，在秋季集中留养。边茶留叶（桩）的时期，也以夏季或早秋为好，结合边茶采割进行。如四川的南路边茶，在6～8月采割，不过立秋；西路边茶略早些，在5月下旬至6月下旬采割，不过夏至。湖南的黑茶和老青茶，一般也在5～8月采割两次后留叶养树。

留叶采摘方法很多，大体可归纳为打顶采摘法、留真叶采摘法和留鱼叶采摘法三种。

打顶采摘法亦称打头采摘法（见图9－63），是俟新梢展叶5～6片叶子以上，或新梢即将停止生长时，摘去一芽二、三叶，留下基部鱼叶及三、四片以上真叶，一般每轮新梢采摘一、二次。采摘要领是采高养

低，采顶留侧，以促进分枝，培养树冠。这是一种以养树为主的采摘方法。



图9－63　打头采摘法



图9－64 留一叶采摘法

留真叶采摘法亦称留大叶采摘法。是当新梢长到一芽三、四叶或一芽四、五叶时，采去一芽二、三叶、留下基部鱼叶和一、二片真叶。留真叶采摘法又因留叶数量多少、留叶时期不同，分为留一叶采摘法（见图9—64）、留二叶采摘法（见图9—65）、夏季留叶采摘法等多种。这是一种既注意采摘，也注意养树，采养结合的采摘方法。



图9－65　留二叶采摘法

留鱼叶采摘法俗称留奶叶采摘法（见图9—66），是当新梢长到一芽一、二叶或一芽二、三叶时，采下一芽一、二叶或一芽二、三叶，只把鱼叶留在树上，这是一种以采为主的采摘法。



图9－66　留鱼叶采摘法

在生产实践中，应根据树龄树势、气候条件，以及产制茶类等具体情况，选用不同的留叶采摘方法，并组合运用，才能取得良好的效果（见图9—67）。



图9－67　混合采摘法

幼年茶树，主枝明显，顶端优势强烈，分枝稀少，是茶树的培养阶段，应采用打顶采摘法。一般幼年茶树经第二次定型修剪后，树高超过40厘米，新梢长到一芽五、六叶以上时，采去一芽二叶，留下三、四叶。经第三次定型修剪后，骨干枝已基本形成，但树冠尚未定型，仍需培养，宜采用打顶采摘和留二叶采摘法。当树高超过50厘米，新梢长到一芽四、五叶时，采一芽二叶，留二、三叶在树上。当树高超过60厘米，树幅超过80厘米时，树冠已初步形成，宜采用春留二叶、夏留一叶、秋留鱼叶的采摘法。当树冠高度超过70厘米，树幅达120厘米左右时，树冠已基本形成，茶树由青年期过渡到壮年期，进入成龄阶段的旺采期，采摘的任务是尽可能地多采收优质茶叶，延长高产年限，应贯彻“以采为主，采养结合”的原则，宜采用留一叶和留鱼叶相结合的采摘法。具体的采法，各地经验不一，各有千秋。有的4～6月留一叶采，7～10月留鱼叶采，有的6月或5～6月留一叶采，其余时期留鱼叶采，有的则全年基本留鱼叶采，在春茶或夏茶后期集中留养一批不采。但进行深修剪后的成年茶树，为复壮树冠，培养树势，修剪的当年应适当多留些叶子，一般采用春、夏季留二叶，秋季留一叶的采摘法。衰老茶树，生机已逐渐衰退，育芽能力日益减弱，二、三对夹叶大量出现，产量低，品质差，需进行更新复壮。在树冠复壮前，多采用春夏季留鱼叶采，秋季停采留养的方法。更新复壮的茶树，经台刈、重剪后，新梢生长旺盛，顶端优势强烈，但分枝少，树冠稀，需经3～4年的培养，才能形成广阔的树冠。更新后的第一、二年，也要像幼年茶树一样，采用打顶采和留二叶采摘，第三、四年要少采多留，采用留二叶和留一叶相结合的采摘法。当树高超过70厘米，树幅达120厘米左右时，方可按成年茶树的采摘方法进行采摘。

茶叶采摘在茶叶生产中是一项颇费工本的劳作，一般要占茶园管理用工的50%以上。近年来，由于农村经济体制改革的不断深化，商品经济迅速发展，农村大批劳力向第二、第三产业转移，不少茶区出现采茶劳力十分紧张的问题。并随着劳动工资的提高和生产资料价格的调整，茶叶生产成本日益提高，经济效益降低。因此，实行机械采茶，减少采茶劳力投入，降低生产成本，已成为当前茶叶生产中的一个迫切需要解决的问题。

我国对采茶机的研究始于50年代末期，近30年来，研制并提供了生产上试验、试用的多种机型。工作原理均属切割式，有往复切割式、螺旋滚刀式、水平旋转刀式三种。以动力形式分，有机动、电动和手动三种。以操作形式分，有单人背负手提式、双人抬式两种。先后研制成功，达到可在生产中实用水平的机种近10种，例如中国农业科学院茶叶研究所研制的JW－325

型机动往复切割式采茶机、DC－1型水平旋转刀式采茶机、4CSW－910型双人采茶机，上海农业机械研究所等单位研制的4CW－34型机动往复切割式采茶机和SG－1型手动滚动切割式采茶机，长沙市农业机械研究所研制的湘茶400型往复切割式采茶机等。

机械采摘工效与茶树树冠的平整和长势情况，机械性能，以及操作技术熟练程度关系密切。一般单人往复切割式采茶机，二人操作，台时产量达50～75公斤鲜叶，可比人工采摘提高工效10倍以上。双人抬往复切割式采茶机，三人操作，台时产量达200～300公斤，可比人工采摘提高工效30倍以上。根据中国农业科学院茶叶研究所的试验，在大生产条件下，每采200公斤鲜叶的成本，双人抬采茶机和单人手提式采茶机可比手采分别节约成本近90％和70％。根湖南省农业科学院茶叶研究所报道，在亩产200公斤干茶以上的茶园中，机械采摘的劳动生产率为手工采摘的38．5倍；每50公斤鲜叶的采摘费用，手工采摘为机械采的8倍左右。据广东的实践经验，生产50公斤红碎茶，从田间管理到加工为成品茶，约需劳动用工27个，其中采茶用工12个，在其他条件不变的情况下，实行机械采茶，可减少11．5个劳动日，相当于减少42．59％的劳动量。试验研究和生产实践都证实，实行机械采茶是降低茶叶生产成本，提高经济收益的一条有效途径。

各地的研究数据表明，机械采摘会对茶树生长发育、茶叶产量和品质带来一定的影响。茶树经连续几年机械采摘后，新梢密度迅速增加，密集于树冠表层，展叶数逐渐减少，叶层变薄，生长势削弱的速度要比手工采摘的快。需通过深修剪和加强肥培管理来解决。机采初期，对茶叶产量影响较大，机采一、二年后，影响转小，甚至没有影响，已形成采摘面的茶园影响小，未形成采摘面的茶园影响大；对春茶影响大，而对夏秋茶反有增产效果。机采对鲜叶产量的影响，主要是漏采所造在的，解决的途径，除通过修剪技术，培养平整的树冠外，在机采初期，采用机采和手采相结合的采摘方法，效果很好。据安徽省农业科学院祁门茶叶研究所的研究结果，先用机采，再行人工辅采，或在茶叶高峰期采用机采，其余采用手采，均比全机采有显著的增产效果。机采鲜叶的质量，一般要低于手采。主要存在芽叶破碎、混杂和老梗老叶三大缺点，只能加工成中档以内的茶叶。这个问题较为突出。机采对鲜叶品质影响的程度，取决于机具本身、茶树条件和操作技术等三个方面。据研究，采茶机的采摘质量，以往复切割式为最好，完整芽叶可达60～70％，水平旋转刀式其次，完整芽叶为40～55％，最差的为螺旋滚切式采茶机，完整芽叶只有30～40％。操作技术熟练，掌握采摘时期和剪切部位适当，老梗、老叶以及芽叶破碎率均可减少，鲜叶匀净度则可提高。茶树条件与机采鲜叶质量关系甚为密切，从长远角度来看，选育并建立发芽势、持嫩性强，发芽整齐、品质优良的无性系茶园，是一项战略性的措施；从近期来看，应运用修剪技术，加强肥培管理，平整树冠，培养树势，为适应机械采茶，提高机采鲜叶质量创造条件。

实现采茶机械化是今后的方向，但目前已推广使用的，还只是少数地区个别茶场，要全面推开尚有很多工作要做。首先，要研制提供质量可靠、性能良好的采茶机机种；其次，应对现有茶园进行技术改造，并着手新建立一批品种优良，适于机械作业的现代化茶园，为实行机械化采茶创造良好的基础条件；第三，应建立一整套社会

化服务网络，为用户提供机具维修、配件供应、技术咨询和技术培训。

（十一）高产分析

栽培茶树的目的是为了要从茶树上采收量多质优的芽叶。掌握茶叶高产优质的客观规律，综合运用先进农业技术，充分发挥茶叶高产优质的内在特性，夺取茶叶的高产优质，这是茶树栽培学的中心问题。本章就围绕高产优质这一主题，论述高产优质的构成因素和影响因素，茶叶产量、品质的演变规律，以及实现高产优质的主要途径等问题。

茶叶高产优质的基本概念

茶叶是一种商品性很强的饮料，生产上既要高产，又要优质。没有数量就谈不上质量，但只求数量，不讲质量，就会失去应有的饮用价值和经济价值。然而，茶叶的产量与品质是个很复杂的问题，它受着新梢的生育状况、采摘、茶叶加工工艺技术和人们对茶叶嗜好的要求等各个方面的影响。尤其是品质，由于人们对茶的嗜好不同，饮用茶类和品饮方法的不同，对茶叶质量的评价和要求也不相同。同一茶叶，在某些消费地区认为是品质好的，到了另一地区就不一定受欢迎，所以所谓“茶叶品质”，在不同地区、不同嗜好的对象就有不同的概念。但就世界最畅销的红、绿茶类而论，要求鲜叶原料有一定的细嫩程度，成品茶要求有较多的中上级茶，香高、味美和鲜爽而浓厚的茶汤，对质量的这一基本要求是共同的。

茶叶产量是指从茶树新梢上采下的芽叶，即鲜叶数量的多少，或指通过加工制成的干茶数量而言的。每年产量的高低，取决于栽培品种、树龄、茶树生长势、环境条件、肥培管理条件和采摘技术等综合因子。

茶树为多年生叶用作物，产量伸缩性大，衡量产量水平的高低，要以多年平均产量为依据。人们栽培茶树不单是要求一批高产、一季高产或是一年高产，而是要求在一定的年限内实现持续高产。但是茶树在漫长的生活过程中，有其自身的发展规律，同时不可避免地会受到各种自然灾害的袭击，因而它的产量自然不可能永远保持在同一水平上。栽培上的任务就是要根据茶树的生育规律，通过良好的肥培管理，克服或减轻各种自然灾害对它的影响，争取提前实现茶叶高产，并维持较长的高产年限，延长茶树高产的经济年龄，实现较大面积均衡高产的目标。

茶叶高产是一个相对的概念，它是以生产实践为依据的，同时又是随着生产的发展而发展的。目前世界平均亩产干茶已超过125．5kg（1978年平均亩产干茶126．3kg）。单产较高的旧本1980年平均亩产为112．8kg，印度1978年平均亩产为103．3kg，斯里兰卡和肯尼亚1978年平均亩产分别为59．3kg和65．3kg。我国由于解放前遗留下来的旧式茶园所占的比重较大，部分新发展的茶园基础不够扎实，生态条件较差，加以肥培管理水平不高，致使全国平均单产尚不足50kg。但1980年全国已有68个县平均亩产超50kg。与此同时，全国各地还涌现了一批亩产超100－150kg的乡、村（或社、队），150－200kg的

茶场，和小面积超千斤的高额丰产茶园。如以浙江省为例，全省亩产超百斤，杭州西湖区2万多亩茶园，平均亩产104kg，新昌5万多亩茶园，平均亩产75．5kg。临安里坂大队110亩茶园平均亩产331kg，畈龙大队210亩茶园，平均亩产294．5kg，新昌长乐大队212亩茶园，平均亩产260．5kg。余姚茶场、绍兴茶场、上虞茶场、杭州茶叶试验场等迁千亩或几千亩的茶场，大面积单产均稳定在亩产干茶150kg以上。其中，杭州茶叶试验场1956年春发展的161亩茶园，从第6年开采至1978年，每亩累计采制干茶3630kg，按种后23年计，平均亩产干茶158kg。按实采18年计，平均亩产干茶201．5kg。足见，茶树第一高产期可以持续20－25年。目前我国小面积最高亩产纪录是广东英德红星茶场9．25亩丰产园，亩产干茶601kg，其中有一亩产干茶705kg（1977年）；浙江省鄞县罗松大队3．6亩茶园，亩产干茶503kg（1979年），这是十分难能可贵的。

综上所述，就我国当前的茶叶生产实际和目前世界主要产茶国的先进生产水平而论，一个产茶县如能在较长年份，平均亩产干茶达到75kg以上，一个乡、村或社、队平均亩产100kg以上，一个茶场平均亩产150kg以上，就可谓是大面积高产了。

茶叶品质是指茶叶色、香、味、形四个因子的综合结果，它主要决定于鲜叶和加工后的基本物质（成分含量组成及其配比关系），茶叶浸液中的有效物质多而适当，色香味调和，符合消费者的需要，茶叶品质就好。茶叶品质视不同的茶类和不同嗜好的市场，同样有很大的伸缩性。

茶叶品质从茶叶是饮料这一基本认识出发，就外形和内质而论，应以内质为主要，在提高内质、提高香气和滋味的基础上，讲究造型美观，色彩绚丽，使之达到色、香、味、形俱美的优质茶叶。

应当指出，鲜叶原料是决定茶叶品质的基础，先进的工艺则是保证高级原料制成优质成品茶的条件，而鲜叶的好坏，决定于栽培上的各种因素。要获得优质的茶叶成品，栽培和加工两方面的技术，必须相互联系，配合进行，但栽培上的各项因素是主要的，基本的。

就世界茶叶品质而论，红茶以斯里兰卡的高山茶最优，印度的阿萨姆与大吉岭的红茶也以香味馥郁而闻名于世，东非各国所产的红茶品质也好。我国的滇红、川红、祁江、绿茶等也是最负盛名的。

由于我国生产茶类繁多，各茶类（干毛茶）等级划分尚不统一，即使同一茶类各省区间所制定的等级标准也不一致，所以衡量品质的标准也就有所不同。但就大宗茶类（一般红、绿茶）而言，无论是鲜叶或干茶，中上级茶应占全年总数的70－80%以上，其余的20－30%下档茶，也应为级内茶，能符合国家销售的需要，方能称得上优质茶。

在我国茶叶生产上，已有不少高产优质的实例，如安徽省歙县16万亩采摘茶园，1981年产茶8250t，自1978年以来，四级以上毛茶比重均保持在80%左右，其中一、二级茶占50%；江苏宜兴阳羡茶场1500亩采叶茶园，1979年以来，平均亩产都在150kg以上，上中档红碎茶达80－97%，正品率达95%以上。可见，茶叶高产优质是可以同步实现的。

总之，只要在栽培上狠下工夫，茶树品种结构和树龄结构合理，注意改善茶树的立地条件，增施有机肥料，加强树冠培养，适当提高采摘嫩度，达到上述高产优质指标并不难。

茶叶高产优质的构成因素及其影响因素

高产是指年周期内单位面积上，从茶树上所采下的芽叶多而重，而且维持高产的年限长；优质是指芽叶所形成色香味化学物质多，或者适于某种茶类特别有效物质较多而言的。高产优质二者有密切的联系。影响高产优质的因素很多，但归纳起来主要有三方面的问题：一为茶树品种固有特性及其生育状况；二为对茶树的代谢作用直接或间接地有着密切联系的生态条件；三为先进的栽培技术。这三者又是彼此互相联系的。现扼要阐明如下：

1．茶叶高产优质的构成因子

茶叶产量决定于单位面积上栽植的茶丛数和每丛的芽叶产量。通过合理密植组成良好的群体结构，并促进每丛芽叶产量的提高，是获得茶叶高产的基础。茶叶品质则是由鲜叶质量和加工工艺决定的。鲜叶通过一定的工艺，使内在的化学成分发生一系列的物理化学变化，从而形成茶叶特有的色、香、味。

茶叶产量的构成因子　茶叶的产量是由单位面积内，年周期中所采下的芽叶数量和重量所组成的。单位面积内芽叶愈多愈重，产量就愈高。因此，单位面积内，在有一定数目茶树个体密度的基础上，使每一茶丛的营养芽在萌发生长成为新梢的过程中，发得早、抽得多，长得快，所形成的芽叶重量大，全年新梢生育期长，便能实现茶叶高产优质的目标。由此可见，构成茶树高产的因子，可归纳为多、重、早、快、长五个字。

多：在树冠采面可供采摘的新梢多，新梢轮次多，每年可采收的次数多，这主要是采面上新梢密度问题；

重：在同一品种、同一条件下，同一标准芽叶的重量大，这主要是新梢生育强度问题；

早：在同一条件下每季发芽早，每批采后发芽早，也就是茶芽生育迟早的时间问题；

快：新梢从芽萌发到成熟，伸长展叶生长要快，即从芽萌发到形成可采新梢的生长速度问题；

长：一是新梢生长长度，一是在同一条件下，全年生长期长短问题。

芽叶多、重、早、快、长是构成茶叶高产的因素和总体。在这五个字中，多、重是高产的中心，早是高产的前提，快、长是构成高产的必要手段。

构成产量因子的多、重、早、快、长五个字是相互制约、相互关联的，缺乏其中之一，或者削弱其中之一，对高产都会带来不利的影响。

就芽叶的数量和重量关系而论，芽叶多而不重或重而不多，都不能达到高产的目的，在一定范围内，芽叶数愈多，芽叶愈重，产量就愈高。但芽叶数与芽叶重对产量的影响是不相等的，芽叶数是决定茶叶产量的主导因子，芽叶数与产量之间的相关，比芽叶重与产量之间的相关要密切。据抗州茶叶试验场资料，鸠坑种茶树，新梢数与茶叶产量呈直线相关。相关系数（r）为0．93，而新梢平均重量与产量的相关系数（r）为0．51。新梢数量又是由树冠覆盖度和新梢密度构成的，新梢密度与产量的相关系数（r）为0．91，而芽叶平均重与产量的相关系数（r）为0．60。但无论芽叶数、芽叶重既不是绝对的，也决不是没有限度的，如以芽叶数而言，壮芽型的品种，如云南大叶种栽培在海南岛500g鲜叶（一芽三叶），仅300多个，比其一般中小叶种，在

芽叶数较少的情况下，也能获得高额的丰产。而有些性状不良的品种，发芽数多，但芽叶小，又极易对夹老化，群众俗称“瓜子种”、“蜜蜂蓬”，不但付费采工多，而且产量低，品质差；就芽叶重量而论，也是如此，决不是愈重愈好，芽叶重大的程度也应适应制茶的需要。只有把芽叶数和芽叶重统一起来，方能获得高产。

茶芽发得早可以提早采摘，增加采收次数，提高茶叶产量，同时能够增进品质。但发芽早的不一定芽叶重，发芽不一定密，茶芽的生长不一定快，生长期也不一定长，因此要获得高产，还必须与其他构成因素密切配合，相辅而行。

茶芽伸育速度或再生能力强弱与茶树生长期长短的问题，是时间上的利用问题，如果茶芽伸育得慢，或采摘后茶芽的再生能力弱，即使是芽叶多而重，仍将会影响全年的芽叶数量。同样，即使芽叶多而重，在生长期内，茶芽伸育也快，但全年的生长期短，也会大大减少全年的芽叶数量。因此，高产优质的技术，既要解决发芽早，芽叶的数量和重量，又要解决芽叶伸育的快慢和茶树生长期的长短，这些因子之间是互为因果、互相制约、互相联系的。

茶叶品质的构成因子　茶叶品质的构成因子有物理因子和化学因子两个方面。茶叶的外形基本上决定于物理因子，而茶叶内质主要决定于生化成分。因此，鲜叶原料的生化成分（含量及其组成），是决定茶叶品质的基础。

物理因子包括芽叶的大小、长短、老嫩、匀净度、光泽性和鲜度等几个方面。就一般红、绿茶而论，要求芽叶小而不瘦，大而不老，长短在5－10㎝，嫩度好，正常芽叶比重大，芽叶大小匀称，不带老梗、老叶、净度高，富光泽性，芽叶成朵而新鲜的。

鲜叶的老嫩度是决定茶叶质量的首要因子。一般红、绿茶成品等级的划分，通常是以嫩度为主要依据的，嫩度好的制茶品质也好。而嫩度一般决定于采摘标准。因此，根据各茶类的品质要求，制定合理的采摘标准，是实现高产优质的重要手段。

不同的茶类对芽叶的大小、色泽、厚薄和软硬程度等均有不同的要求。一般绿茶要求芽长叶质软而多毫的；红茶要求芽叶肥壮、柔软而多毫的。叶色绿或深绿含有较多的叶绿素和氨基酸，适制绿茶；叶色黄绿或浅绿含有较多的茶多酚，适制红茶；紫色芽含有较多的花青素，制茶味苦色暗，品质较差。

正常芽叶含有有利品质的化学成分较高。因此，优质鲜叶要求含有较多的正常芽叶。鲜叶中正常芽叶与对夹叶的比例关系，也是衡量茶园肥培管理和采摘期新梢成熟度的重要标志之一。管理水平高，茶树生长势旺盛、适期采摘的，鲜叶中所含的正常芽叶比重高；反之，对夹叶的比重大。对夹叶与同等程度的正常芽叶相比，纤维素含量高，水溶物含量较少，品质较次。

芽叶大小、老嫩程度相对一致的鲜叶，既便于茶叶加工，又能制得形美质优的茶叶。再则，优质鲜叶不但要求芽叶均匀，而且要求净度高，也就是说，在鲜叶中不要夹有老叶、茶梗、花果、虫体、杂草、沙土等夹杂物，或污染有农药、肥料、激素等有异味的有害物质。

新鲜度也是构成鲜叶质量的物理因子之一。新鲜度好，成品茶色香味正常，鲜爽度也好。反之，堆积过久，机械损伤严重，鲜叶中夹有宿叶，或有酸馊霉味的，制成的茶叶品质次。

芽叶的物理征状归结到一点，就是新梢的成熟度和叶位问题，其核心是芽叶的嫩度问题。实践表明：同一新梢不同叶位的嫩度是有差异的，其内在的生化成分也

是不同的；从展叶数不同的新梢上，采下同一标准的芽叶，其嫩度和生化成分也是不同的。因此，芽叶的征状，在一定程度上是芽叶生化指标的反映。

茶叶品质的优劣，在感官上反映在茶叶的汤色、香气和滋味三大方面，不同茶类各有其特色，对这三者的要求各有不同。因此，构成品质的因子，依茶类不同而有一定的差别，对鲜叶原料就有不同的要求，但是不论哪一类茶，色香味因子的形成，都是以鲜叶的生化成分为基础的。

在正常情况下，与品质呈正相关的某些化学成分含量越高，茶叶品质越好。如鲜叶中茶多酚含量较多者，制红茶滋味较浓强；氨基酸含量较多者，制绿茶滋味鲜醇；茆烯醇类含量较多者，茶叶香气较高。反之，与品质呈负相关的某些化学成分含量越多，成品茶品质也就较差，如纤维素含量多时，鲜叶粗老，品质较差；花青素含量多的，滋味苦；茶叶皂素、氟、铝、钙含量多的，品质就较次。

就茶类而论，红茶要求汤色红艳明亮，香气鲜浓，茶味浓烈，收敛性强，鲜爽。红茶这些色香味的形成，主要是靠芳香物质和多酚类酶性氧化作用以及其他物质配合的结果。氨基酸具有鲜味，主要影响滋味，但它与多酚类氧化产物作用能产生香气，与其他物质一道构成红茶的香气。优良的茶汤，滋味浓而富有刺激性，具“冷后浑”现象，这主要是由于茶黄素、茶红素与咖啡碱形成乳状络合物的结果，咖啡碱与茶黄素的结合物呈橙黄色，具鲜爽味，鲜叶中咖啡碱含量愈高，制成红茶后“冷后浑”的作用就愈明显。茶叶中的糖类是滋味甜醇的组成成分之一。叶绿素含量高，初制中叶组织破坏又不充分，使成叶底“花青”或“乌条”的主要原因。因此，选择嫩度高，各种有效成分含量高，尤其是多酚类含量较高，叶绿素含量较低，叶色浅绿的鲜叶原料用来加工红茶，可得较优的品质。

绿茶要求香气清香持久、纯正，汤色清澈明亮，滋味浓醇爽口。形成绿茶香气的主导物质是芳香物质，此外，具有一定滋味的糖类与氨基酸，对绿茶香气的形成也有一定的辅助作用。氨基酸（尤其是茶氨酸）、咖啡碱、酯型儿茶素（L－EGC与L－EGCG）是绿茶的主要滋味成分。高级绿茶氨基酸和酯型儿茶素含量较高，因而滋味鲜爽，茶味浓而富有收剑性，所以氨基酸及酯型儿茶素是构成绿茶品质主要的生化因子。从实践看鲜叶绿色程度较深，蛋白质含量高，多酚类含量较低，就可获得较优的绿茶品质。

乌龙茶品质风格独特，香气馥郁，滋味醇厚回甘，润滑爽口，汤色橙黄，清澈艳丽。品质高低以香味为重要基础。它对溶于醚的儿茶素有较高的要求；特别对L－EGC和DL－GC要求多一些。乌龙茶如采摘太嫩，酯型儿茶素含量较多，在制造中极易氧化，致使滋味苦涩；采得太粗老，则滋味淡薄，故乌龙茶以新梢达八、九成成熟，长到三叶至四叶对夹，叶质尚嫩时开采，最合乌龙茶对原料品质的要求。

黑茶的品质特点是香高带松烟香，汤色橙黄，茶味浓醇。原料要求含有较高的茶多酚、氨基酸、糖类和果胶物质，一般以一芽五叶左右，含梗较多的枝梢鲜叶为原料。

综上所述，红茶以茶多酚为主要，尤以儿茶素中的酯型儿茶素为主导因子。绿茶以含氮化合物为主要，尤以氨基酸中的茶氨酸为主导因子。乌龙茶则以L－ECG和DL－GC两种儿茶素为主要因子。黑茶除茶多酚外，以糖类和果胶为主要因子。但必须指出，不论哪一茶类色香味的形成都是各种品质影响成分的综合反映，它们

都是在一定的加工工艺条件下，使内在物质彼此相互协调作用的结果。

2．影响茶叶高产优质的因素

茶树品种固有特性及其生育状况是影响茶叶高产优质的内在因素；茶树的生态条件和栽培技术，则是影响茶叶高产优质的外在因素。它们对高产优质的影响虽各有不同，但三者之间又是彼此互相联系的。

茶树品种特性 茶树品种对高产优质的影响相当显著。优良品种不仅能达到早期高产，而且维持高产的年限也长，特别是品质更受品种遗传特性的影响。茶树品种不同，新陈代谢类型也异。在同样栽培条件下，不同品种便表现了不同的产量和品质。

一般而论，在同一生态条件和同一栽培技术条件下，优良品种比一般品种可增产二、三成，甚至更多，如据杭州茶叶试验场试验，福鼎白毫以鸠坑种增产56．74%；据安徽省祁门茶叶研究所研究，贵州苔茶比祁门种增产56．96%；据江苏芙蓉茶场的栽培实践，祁门种比当地宜兴小叶种增产一倍以上。可见，茶树良种是实现茶叶高产必不可少的基础条件。但优质品种没有先进的栽培技术，便不能显出它的优越性。

据近年研究，高光效生态型的高产茶树品种具有以下一些特点：（1）株型紧凑，即分枝角度较小；（2）叶片向上斜生，叶片之间不易遮光；（3）叶形椭圆或长椭圆形，叶片较厚，大小适中；（4）嫩叶黄绿，老叶浓绿；（5）杆粗芽壮，育芽能力强。就生理特性而言，光合能力强，而呼吸量低，净光合作用大的品种积累物质的能力强，生产力高。如据浙江农业大学茶叶系测定，光合强度福鼎白毫为406．67mg／m²／h（干重），浓农21为553．53mg／m²／h（干重），浙农25为560．3mg／m²／h（干重），三者光合能力与鲜叶产量高低相一致。叶绿素比值（b／a）高的品种，耐荫性较好，有利于中下层叶片吸收利用光能，产量较高。着叶角度较小，光的入射较优，据中国农业科学院茶叶研究所对佛手、政和白毫、水仙、龙井、毛蟹等五个品种测定的结果，着叶角度依次由大到小，叶色由浅至深，有效光合强度由低到高。

品种对品质的作用比较稳定，不同品种具有各自的遗传特性，各有其自身的生理生化特性，所以在工艺上的品质特色上各不相同。

福鼎白毫全氮、咖啡碱、氨基酸、茶氨酸含量高，制绿茶品质最优，而政和白毫茶多酚、儿茶素总量和儿／氨比值最大，制红茶品质最优；制红绿茶品质居中的鸠坑种生化成分介于两者之间。因此，品种对茶叶品质的影响在茶叶生产上是不可忽视的。

实践证明，同一品种，凡生长势旺盛的，新梢生育强度大，产量高，品质也较好。茶树生长势，包括树冠结构、覆盖度、叶面积指数、生产枝的密度和强度等。同一品种茶树生长势的强弱受树龄、群体结构、生态条件、管理水平和采摘技术的影响。

生长正常，生长势旺盛的茶树，其产量主要来自营养芽的顶芽和树冠面上的腋芽，它们通常都能形成正常新梢，但在伸育过程中，如水肥不足，或遇不良环境条件的影响，顶、腋芽活动力衰退，形成驻芽——对夹叶。而生长正常的新梢对夹叶又当别论，不正常的对夹叶的大量出现是影响和造成鲜叶产量下降和品质低劣的重要原因。

就栽培而论，实现茶叶高产优质，光能利用是主要的，茶树捕捉光能的能力愈强，合成和积累的有机物质也就愈多，而茶树

捕捉光能是靠树冠来实现的，因此，茶树品种及其树冠构成，直接关系到茶树高产优质的水平。从各地实践经验，高产优质的茶园，表现在茶树方面：品种较良好纯一；种植密度适当，群体结构较合理；高度适中，树冠开阔，覆盖度大；分枝层次多而分明，骨干枝粗壮，采摘面上生产枝密而壮。

总结各地高产优质茶园的实践经验，亩产干茶150kg以上茶园的树冠指标应为：树高80－90cm，树幅120cm以上，树冠覆盖度达80%以上，叶面积指数3－4，构成永久性骨架的骨干枝在四层以上，1－4级分枝粗壮，采面小桩（生产枝）密而壮，采面上每平方市尺小桩数在250个以上（大叶种在100个／尺2以上）。

茶树生态条件　茶树生长好坏，产量高低，品质优劣，不仅决定于茶树品种及其生育状况，同时也决定于茶树生态条件。影响茶树生育的生态条件主要为土壤、气候、地区、地势以及人为条件等几方面。

土壤是茶树生长的基础，从各地高产优质的实践看，凡获得高产优质茶叶的茶园，表土不流失，土层深厚，土质疏松而肥沃，腐殖质含量高，土壤pH值多在4－5之间。土壤中的水、肥、气、热比较丰富协调。

土壤中营养全面而丰富，茶树生育健壮，产量高品质好，土壤中一旦缺乏某种（或多种）元素时，茶树就生育不良，影响产量、品质的提高；土壤中三相比分布均衡的茶园产量高，液相比例大，生产力低下，气相比例大，生产力高；土壤pH值过高，茶树难以生长，pH值过低，酸度过大，土壤中水溶性铝易被溶出，积聚在根尖，有碍养分的吸收；N、P、K、S、Mg、Ca等也伴随酸性化而降低其有效度，土壤结构也会恶化。

茶叶品质受土壤条件的影响也是很深刻的。一般从红黄壤土上所采制的茶味厚，水色略带黄色。从砂质土壤上采制的茶叶色淡青绿色，香味淡薄。土壤中全氮量和腐殖质含量多，可给态磷酸多的茶园，茶叶品质良好。反之，品质差，酸度高的品质也较差。

研究结果认为，含锰较多地带的茶叶加工为红茶发酵良好，香高，水色红而鲜明，滋味也好；而石灰岩地带的茶叶发酵不好，香气低，滋味淡薄，水色较暗淡。三要素配合适当的，茶叶香气和滋味好，如缺少哪一种元素，都制不出良好的茶叶。

气候因子中的光、气温和水（温度和降水）对茶叶产量品质的影响也很大。

光对茶树生育的影响，最主要的是光的强度和光的性质。在全光照而强光下的茶树幼嫩芽叶，容易灼伤，也易硬化，既影响产量，又影响品质。茶树喜欢漫射光，直射光对茶树比较不利，生长受抑制，破坏原生质和叶绿体。光照强度过大，超过补偿点时，茶树光合效率下降，物质代谢也将受到影响。据云南省胶茶间作遮荫栽培的结果，遮荫度在30－40%时，有利于干物质的积累和产量的提高，当遮荫度超过50%时，干物质积累量则明显下降。适当遮荫可促进碳、氮物质的代谢，利于提高鲜叶中与品质有关成分的含量。但重度遮荫后碳代谢明显抑制。糖类、多酚类物质含量下降，而氮代谢明显加强，蛋白质、咖啡碱、氨基酸的含量增加。此外，据日本最近研究，在滤除紫蓝光下生育的新梢，氨基酸含量最高达834．83mg%；去除橙红光次之，为649．72mg%；去除黄绿光最低，仅为445．06mg%；对照为545．94mg%。

温度对茶树新梢的生长极其敏感，就高产和经济栽培而论，年温应在14℃以上，温度高，产量的生产性也高，茶树生育的适温为25－30℃；但就品质而论，以25℃以下为好。气温较低时氮化谢旺盛，

蛋白质、氨基酸的合成积累量增大；而气温较高时，由于光合效率高，碳代谢旺盛，有利于茶多酚的合成。我国长江中下游大部茶区，春茶气温较低，氨基酸的合成积累较多，茶多酚相对较低。制绿茶品质较优，而夏秋茶由于气温高，氨基酸的合成积累量减少，茶多酚含量高，制绿茶滋味较苦涩，香气也较低。相反，茶多酚含量对红茶品质的形成较为有利，因此，在红茶产区夏秋茶的浓强度往往比春茶好。

水分对茶叶产量品质的影响也很深远。在生长期中，产量高低与雨量多少，一般是呈正相关的，水分充足，茶树体内促进物质合成的酶的活性高，代谢旺盛，有利于品质成分的形成，茶叶品质较好。

地区、地势对茶叶产量品质也有相当大的影响，纬度较高的北方茶区，海拔较高的高山茶区，因气温较低，有利于茶树体内氮的代谢，鲜叶中氨基酸含量较多，茶多酚含量较少，适于采制绿茶。反之，低纬度的地区，或海拔低的平坦地茶区，气温高，热量丰富，鲜叶中茶多酚含量较大，适宜于采制红茶。

主要管理技术　投产后的茶园，对产量品质影响最密切的每年经常性管理技术，主要是肥、水、剪、采、保等项管理措施。

肥对茶叶产量品质的影响，在栽培管理中居于首位。从三要素看，氮素充足，生理活性加强，营养生长旺盛，嫩度高，能获得较高的产量和品质。氮素直接参与氨基酸、生物碱、配糖体及多种维生素的合成过程，对绿茶的香气、滋味、鲜爽度及汤色都有良好的影响。据中国农业科学院茶叶研究所资料，在亩施纯N50kg的范围内，芽叶中叶绿素和氨基酸的含量，随着氮肥用量的增加而提高，但单施氮肥或过多的氮肥会使茶树光合作用的碳水化合物大部分用于合成蛋白质，限制了一部分糖类向多酚类转化，结果使多酚类和水浸出物含量降低而影响红茶发酵，降低品质，氮素不足，叶色枯黄无光泽，芽叶细小大量出现对夹叶，叶质粗硬，品质下降。此外，氮肥形态不同，对鲜叶化学成分的影响也不一样，铵态氮肥能有效地提高鲜叶中氨基酸的含量，而硝态氮肥的效果则不如铵态氮肥好。磷的营养与光合作用、呼吸作用及生长发育均有密切关系，对产量品质都有重要的影响，据杭州茶叶试验场试验，在氮肥的基础上，增施磷肥三年平均比单施氮素增21%。磷素可增加鲜叶多酚类含量，特别是没食子基儿茶素的增加，对红茶色香味有良好影响，氮磷配合施用时，能适当增加蛋白质含量，有利于提高绿茶品质。钾在茶树体内的流动性很大，它能帮助和促进碳水化合物的合成，运送和贮存，对吸水和蒸腾有较好的调节作用，可提高茶树的抗逆性，钾还有助于磷的吸收和转化。在氮磷的基础上增施钾肥可显著增产。据湖南省茶叶研究所试验，单施钾肥比不施肥10年平均增产21．8%，在氮、磷肥的基础上施钾比单施磷增产37．1%。钾能加强光合作用，使多种酶的活性增强，对蛋白质代谢有影响，钾肥充足时，能促进根系对氮的吸收，而形成较多的蛋白质，增进品质，缺钾抑制糖转化为淀粉，妨碍蛋白质的合成。除此，其他一些营养元素对产量品质也有一定影响，都是不可缺少的。

水分关系到茶树新陈代谢的强度和方向，也影响茶叶中各种有机物的形成和积累，对产量品质的影响也极大，在旱期灌溉，可增产一成到几成，甚至一倍以上。同时水分充足，酶的作用趋向合成方向，有利于有机物质的积累，从而提高氨基酸、咖啡碱、蛋白质的含量，提高品质。反之，缺水时酶的分解方向加强，使茶叶内的有效成分降低，特别是加速糖的缩合，纤维素增

加，茶叶粗老，降低茶叶品质。

茶树修剪是培养高产树冠，刺激新生芽叶生长和抑制花果发育的必要措施，茶树修剪后，新陈代谢加强，同化作用增强，正常芽叶增加，嫩度提高，既提高产量，又增进品质，修剪后茶多酚、水浸出物增加，成茶品质有所提高，但重剪台刈后由于茶多酚总量增加，对一般绿茶增加了苦涩味，对高级绿茶品质有所影响，由于酯型儿茶素含量下降，对红茶发酵较为不利，但这种影响时间较短。

采摘对产量品质的影响最直接，关系最密切，由于茶叶采摘没有固定的对象，采早、采迟，采大、采小，采留多少，采摘方法不同对产量品质都有不同的影响，在茶树不同的生育阶段，或在年周期中不同的季节，采取不同的采摘技术，贯彻合理采摘可增加轮次，调节茶树生长与芽叶产量和质量之间的矛盾，实现长期的高产优质。

茶树保护是使茶树能安全而顺利的生育，促进新梢生长，获得芽叶多而重的保证。茶树保护的主要环节在于加强茶树病虫害的防治和抗旱防冻工作。

总之，茶树高产优质必须具备：优良的栽培品种、优越的生态条件、科学的栽培技术三方面的条件。这三者之间又是互相联系、互相依存的。栽培品种既要具有高光效低呼吸的特性，又要茶树在物质代谢的方向和强度上，有利于茶叶品质有效成分的合成和积累。生态条件中的光、热、气、水、土等各个因子也是互相影响的，光影响热，热影响气和水，而茶树水分是从土壤中吸收的，所以山区茶园的绿化和保持水土是茶树栽培上最主要而应首先考虑的问题。茶树周围的植被，是保持水土的关键，要注意生态条件的协调，也就是生态平衡问题，不平衡就影响整个生产，甚至破坏生产。茶树栽培技术主要是要抓好基础关、种植关、管理关，采取有效措施，改善不利因素，创造良好条件，促进茶树生育，为茶树的长期高产优质奠定坚实的基础。

茶叶产量和品质的演变特点

掌握茶叶产量品质的演变规律，是栽培上调节产量品质，实现持续高产优质的主要依据。

1．茶叶产量变化特点

茶树在总发育周中不同生育阶段和年发育周中的不同时期，茶叶的产量是变化的，变化的总趋势都表现为低→高→低，常态曲线分布的变化规律。

茶树总发育周中的产量变化　茶树种植后，从幼年到壮年，随着树体的不断增长，生理机能日益加强，合成和积累的有机物质不断增加，产量逐渐上升，直至达到产量的最高峰，随后随着年龄的增长而老化，茶树生机逐渐衰退，合成有机物质的能力也随之下降，产量日趋低落。产量水平则因品种、立地条件和肥培管理水平而有差别。通常刚投产的4－6龄茶树亩产干茶多在50－100kg，10年生左右的茶树，产量可达较高的水平，在一般肥培管理条件下，亩产可达100kg以上，15－18年生茶树产量可达最高值，亩产干茶可达150kg以上，20年生以后，产量开始下降，下降幅度依生长势而有不同，生长势尚旺的下降幅度少，生长势差的下降幅度大。从各地生产实践看，在正常栽培条件下，亩产100－150kg，持续数十年是不成问题的。如浙江南湖林场1953年发展的3000余亩茶园，种后第六年亩产干茶达88．1kg，自种植至今已有30余年，目前平均亩产仍在125kg上下。生长势弱的年长茶树，经重修剪或台刈，更新复壮后，树势增强，产量仍可回

升，但产量的最高峰一般要低于第一个生长周期的产量高峰。

茶树开采后第三个五年产量增长最快，产量达最高峰，随后产量下降。

茶树品种不同，产量变化的情况也不一样，以杭州茶试场不同品种茶园逐年产量演变情况为例，2－1北鸠坑种高产园，以开采年（4年生）亩产干茶70．3kg为100%，经过12年增长比率为400%；青龙寺福鼎白毫高产园，以开采年（移栽后4年）亩产干茶74kg为100%，经过4年就达到400%。开采后头五年每亩总产量（干茶）鸠坑种为736．0，福鼎白毫为916．3kg，福鼎白毫比鸠坑种，每年平均约增25%说明福鼎白毫进入高产期早，产量增长幅度大，产量上升速度快。

就同一品种而言，肥培管理水平高的，高产期提前，高产持续年限较长，反之，高产期推迟，高产年限短。如安徽祁门茶叶研究所的研究结果就是一个很有力的证明。

又如杭州茶试场东山茶园，在一般管理条件下，开采后第6年亩产干茶152．7kg，同为鸠坑种，而2－1北茶园，在较高水平管理条件下亩产为187．6kg，二者相差34．8kg／亩，前者比后者，每年平均约差21%。总之，同一品种，同一树龄，因地势不一、土壤差异和地下水位的高低等，产量变化亦是不同的。

茶树密植程度和排列方式不同，群体构成也不相同。各地实践证明，适当提高茶树密植程度，有利于茶园覆盖度的迅速提高，在早期即能获得较高的产量，但产量到达高峰后，下降速度较快。据安徽祁门茶叶研究所试验，双条播与单条播相比，投产最初4年，双条播比单条播产量高19．82%；第2个4年，双条播比单条播产量低3．7%；接着3年，双条播比单条播产量又降低5．7%。投产后11年平均产量，双条播产量反比单条播产量低1%多。

茶树在一生中，它的产量虽则是按常态曲线分布的，但在受到外来灾害的袭击和人为措施的影响下，相邻年分的产量也有所起伏（图9－68），波动幅度的大小，则取决于影响产量因子的强弱。如图9－68为杭州茶试场2－北茶园，73年77年二度遭低温冻害，1967年、1976年因干旱，有的成分或因病虫为害，产量就受到影响，在相应的年分产量有所下降，严重的甚至影响次年的产量。

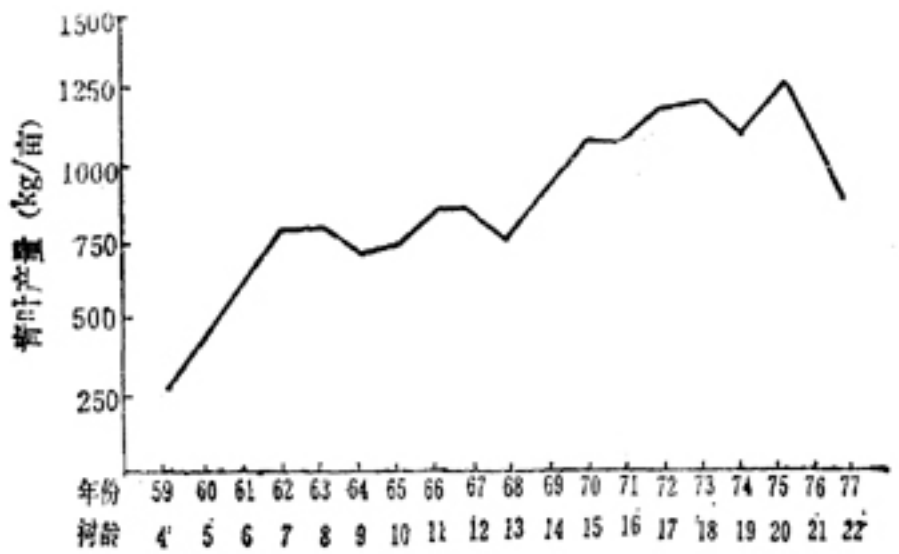


图9－68　杭州茶叶试验场丰产茶园历年茶叶产量的变化

茶树的有效经济年龄因品种、立地条件和栽培条件而异，就我国大部茶区栽培的中小叶种而言，在适宜立地条件和正常栽培条件下，亩产干茶100kg左右的年限可达50－60年，甚至更长。

茶树年发育周中的产量变化 茶树在一年中各季产量分布是不均等的，在我国四季分明的长江中下游大部茶区，由于茶树经过秋冬季和早春的长期营养积累，茶树体内养分贮备充分，越冬芽芽体充实，春季气温温和，雨水充沛，又值茶杯营养生长占优势的有利时期，春茶产量居于全年各季的首位，一般占全年产量的50－70%，如据浙江省1969－1978年茶叶收购量统计，春茶占57．1%，夏茶占27．5%，秋茶占15．4%。据中茶所对龙井茶区历年茶叶产量变化的测定，在年生育周期中，头、二、三、四茶各季茶叶产量的变异系数分别为10．54%、27．28%、68．43%和33．93%。说明三、四茶受高热、干旱的影响，产量变化大，稳定性差。

茶叶产量的季节性变化，还受到栽培技术的强烈影响，根据浙江余姚茶场测定，喷灌茶园春夏秋三季茶的比例分别为1．5∶1．3∶1．0；而不喷灌的茶园三季产量比例分别为2．9∶1．9∶1．0。留叶时期不同，产量分布也有所变化，如春秋留鱼叶采，夏留一叶采的，春夏秋三季产量比例为40%、25%和35%；但如改为春留一叶采的，三季产量比例则为43%、27%和30%。

此外，茶叶产量分布还与纬度分布密切相关，我国南部茶区有旱季、雨季之分，春茶季节，正值旱季转为雨季；秋茶季节，正值雨季转向旱季。因此，除1－3月产量较低外，其余各月产量分布较为均匀，如据海南岛通什茶场10年产量统计，1－12月的茶叶产量分别为1．7%、1．8%、2．6%、6．2%、6．2%、13%、12．4%、11．7%、14．4%、12．2%、9．8%、8．0%。又据云南省茶叶研究所的资料，春夏秋三季产量基本相等。

2．茶叶品质变化特点

茶叶品质受茶树品种所左右，同时又随树龄变化、树势强弱、生态环境、栽培条件和不同的采摘而变化。

奠定茶叶品质的生化成分及其组成，是由芽萌发为新梢的过程中积累起来的，所以茶叶的品质与新梢形成过程中体内的代谢水平有密切的关系。

不同品种由于遗传特性和新陈代谢类型不同，茶叶品质有很大变化，如据浙江绍兴茶场的测定，不同品种有不同的品质表现。

从茶树一生中的茶叶品质变化而言，从幼年到壮年，树冠从小到大，新陈代谢强度不断增强，同化能力日益提高，积累物质递增，新梢有效化学成分含量相应增加，品质优。从壮年到老年，随着树龄增大，细胞衰老，同化能力日益减弱，物质代谢水平降低，驻芽的出现与日俱增，品质渐次，但衰老茶树通过更新复壮品质又可回升。据杭州茶叶试验场2－1北茶园的测定，茶树七足龄时，正常芽叶占62%，至18龄时下降为45．10%，到22龄时下降为5．13%，通过重剪，次年又上升至71．81%。

茶树在一年中的品质变化，与茶树的生理机能以及外界环境条件关系很密切。我国大部茶区，春季气候温和，雨水充沛，光照适当，营养充足，新梢伸育强度大，持嫩性好，品质优；夏秋茶茶多酚含量较高，氨基酸含量锐减，品质较次，但如采制红茶，则浓强度较好。

一季茶叶品质的变化与茶树体内营养物质的贮备十分密切，各季茶品质均以前期为优，中期次之，末期最差。各季前期茶

叶，由于茶树在休眠期积累了较多的营养物质，有效成分含量提高，品质好，随后由于茶树体内营养物质的不断消耗，新梢生育强度下降，芽叶小，叶质薄，对夹叶增多，品质渐次。

同一轮茶的品质变化，就采制一般红绿茶而论，随新梢生长伸长，展叶数增加，成熟老化，对品质有影响的成分也随之降低，但如制乌龙茶以新梢接近成熟时品质最佳。由此可见，按标准及时分批采的品质优，反之，品质次。

除此，茶叶品质还随生态条件、树冠培养、种植方式和水肥管理而有一定的变化，条件优越的高山区，或湖岛上所产的茶叶品质也较好。总之，茶树立地条件优越，生机旺盛，体内营养物质贮备充分，新梢伸育强度大，品质好。反之，生长差，品质次。

实现茶叶高产优质的主要途径

从茶树生育特性看，茶叶高产优质有其必然性，但要实现高产优质，必须深入了解它的生物学规律，充分发挥其固有的优良特性，分析各地实践经验，主要应抓住三方面的问题，一是充分认识茶树各阶段的生物学特性，满足其需要；二是从栽培技术手段上调节量质关系，实现大面积增产提质；三是综合运用先进农业技术，进行科学管理，达到高产优质的栽培目标。

1．充分认识和掌握茶树高产优质的生育规律

从各地高产优质的实践经验及其措施来分析，摸清茶树丰产生物学特性，不断揭示茶树生育规律，从茶树生物学理论上加以研究，运用生物学规律性的认识，掌握栽培技术，就能为茶树创造优越的生育条件，获得茶叶高产优质。现依茶树总发育周及年发育周初步摸清的生育特点，概括分述如下。

茶树总发育周中的生育特性及其技术运用　茶树幼年阶段的生育最易受外界环境条件的影响，必须尽可能地为之创造有利生育的条件。种植前深翻改土，施用大量有机肥料为基肥，为幼年阶段的生育条件打下良好基础，同时加强防旱、防冻等保护措施，是培养全苗壮苗的关键。

青年阶段是茶树生命力蓬勃上升的时期，容易培育符合生产要求的树势，必须利用这一特点，创造生育良好的树冠和根系。这一时期在加强肥水的基础上，进行系统修剪和合理采摘，抑制枝干顶端优势，促进侧枝生长强壮，培养良好骨架和树势，提高树冠覆盖度，扩大同化面积，增强有机物质的积累是形成茶树高产优质的必要条件。塑造高产树冠结构是这阶段栽培上的中心环节。

壮年阶段的茶树各个器官生育最为健全丰满，最适于强烈的营养生长，生长点数量多，吸收同化面积大，积累有机物质能力强。栽培上主要是在保证营养和水分的条件下，运用适当轻重轮回修剪，加强营养生长，抑制生殖生长，提高有效芽的密度及其芽重。为此，保持强盛的营养生长势，延长高产优质的经济年限，是这阶段栽培技术的主要关键。

茶树年发育周中的生育特性及其技术运用　在茶树年发育周期中，生殖生长和营养生长全年均在进行。但在我国多数茶区，上半年营养生长旺盛，生殖生长仅以幼果为主；下半年生殖生长，除茶果外，还有大量花芽不断发育和生长，因而分散营养效果，影响芽叶生长，如能抑制生殖生长，促进叶芽分化，便有助于产量提高。

头轮新梢是春茶的来源，它系由上年休眠芽育生而成；二轮新梢由头轮梢的腋芽发育而成，是夏茶的主体；秋茶则以三、

四轮梢为主。影响茶树年发育周期新梢生长的主导因素是气温、雨量和矿质养料。

茶树年周期的技术经验可归纳为“提早开园，促进生育，加强再生，抓紧保护”十六个字。

提早和延长茶树生长期，增加生长季中的实采天数，是争取高产的关键，这对我国茶树季节性的生产更有其重要意义。

要实现茶树早发早采早开园，除选育早生品种外，在农业技术措施上，冬季和早春提高气温和地温是很重要的一环，配合深耕施足基肥，改进土壤结构，增高地温，培土铺草，减少地表层的冰冻，防止根系受伤害，在改良土壤结构，提高土壤肥力的基础上，采用速效肥料为追肥，催芽早发，加强预防，避免萌发后，受低温或晚霜的侵害。

增进正常新梢的形成，使新梢着叶多而不易成驻芽，新梢整齐又均匀，就可获得高产优质；正常新梢的对立面是“对夹叶”。据生产实践和试验研究表明：茶树衰老患病虫害的，形成对夹叶多，强壮茶树则反之；由冬季休眠芽形成的春梢正常新梢多，对夹叶形成则较少；夏季干旱时期的土壤湿度或空气温度不足情况下，最易形成对夹叶；在一定温度条件下，肥水充足的形成对夹叶少；茶树经过不同程度修剪或合理采摘的对夹叶也较少。总之，各方面条件配合适宜，满足茶树生长的要求时，就能大大促进和加强新梢的生育。如何促进茶树新梢的生育，是采叶茶园管理中主要的一个方面。

要促进新梢生育可由两个主要技术途径来解决：一是在提高土壤施肥的基础上，应用根外追肥、生长素和微量元素促进茶芽萌动后新梢迅速伸长；二是在茶树生长期中特别是夏季，及时充分满足水分和养料的供应。

新梢再生程度有强有弱，有稀有密，时间上有长有短，这种再生能力的强弱决定于品种，也决定于一系列的外界环境条件和管理技术措施。同一品种在适宜的环境条件下，优良的管理技术，新梢再生能力就表现很强，每年新梢再生可达5－6次，相反的每年只有3－4次。

新梢再生能力的强弱，与新梢伸育快慢是相互依赖、相互促进的，新梢生育快也就表现了再生能力强，再生能力强也会促使新梢发芽快。

新梢再生能力的内在因素还需深入研究，它受着各方面综合因素的影响，但栽培上主要的是受采摘和修剪技术所支配。合理的采摘与修剪体系是促进新梢再生能力，提高产量和质量的主要技术措施之一。

有良好的管理技术而放松了保护，丰产丰收无保证，有很好的保护而无很好管理，不能得到应有的增产效果，因此这四个环节都不能放松。茶树保护，除防治病虫外，还应抓好防除杂草、抗旱、防冻等环节。

综上所述，根据茶树年周期中的生育规律，结合季节性的变化，明确主攻方向，掌握季节，抓住管理的重点，是采叶茶园实现高产优质的关键。

掌握茶树高产优质应注意的问题：据上分析，茶树个体的发育，不论总发育周或年发育周，都有其各自的生育特点，充分认识和掌握其特点，便可以充分利用它，改造它，以达高产优质的目的。掌握茶树高产优质应注意如下几点：

第一，必须注意生长发育的开始阶段。从总发育周来说，幼苗和幼年阶段，最容易受外界条件的影响，可塑性最大，必须创造各项生长发育的有利因素，克服不利因素，便能打下强壮的生育基础。从年发育周来说，营养芽开始形成和生长阶段，需要较多的营养，必须及时供应，同时年发育周各器官的生育，因茶树品种而有很大不同，在农

业技术措施上必须分清情况，区别对待。

第二，必须注意生态条件的综合影响，在年发育周期中的生态条件，是气温、水分和土壤营养，这些条件除影响生长发育为主外，又与其他因子一起，影响了产量和质量的形成。每一阶段生育的完成，是各种生态条件综合影响的结果，又是每年各期累积综合影响的，不能孤立以一个因素或1短期的因素来分析问题，不过在不同季节里有不同的重点，有主次因素之分而已。

第三，必须注意生长关系，每一阶段各器官的生长发育，不仅与这个器官本身有直接联系，而且和其他器官也发生了密切的关系，这就是所谓生长关系。摸清生长关系，也是为高产优质创造条件必须注意的问题。

第四，必须注意生长过程中的周期性。茶树在生长发育过程中，虽然有相对休眠和生长较活动之分，但从整体来看，仍处于生长发育之中，各器官和组织需要有不同程度营养，营养是生长发育的源泉，没有营养就不能新陈代谢，就停止生命活动。茶树从幼苗开始就与外界条件发生密切关系，一方面靠根系向土壤中吸收水分和无机盐类，另一方面靠叶子进行光合作用制造碳水化合物，以后每年四季都不间接，都连续进行营养吸收和制造，同时不断地积累，前期为后期之用，这说明茶树营养有连续性的特点，随着年龄树体的增长，所需营养物质也逐渐增多。

茶树适应营养的能力很广泛，可适应红壤各种的土质，可适应各种地形地势，可适应多种肥料，但为了有良好的生育得到高产优质，必须在各种生态条件下与营养条件相互协调，才能得到较大成效，这在每年肥培管理上应加注意的问题。

第五，必须注意群体结构的组成，高产优质不仅是个体发育问题，更重要的是茶树在同一面积上群体结构的问题。既要培养茶树个体树冠一定的高度，又要培养树冠覆盖度，才能更好地利用土壤和光能，生产量多质优的茶叶。

2．从栽培技术手段上调节茶叶量质关系

从各地较大面积高产优质的基本技术经验而论，茶园产量品质的调节主要应解决好如下几个问题。

缩小地块差距实现较大面积平衡高产

要实现茶叶较大面积高产，单靠小部分茶园高产是很难实现的。实践表明，一个生产单位，无论是茶场、公社、生产队要实现大面积亩产干茶100－150kg，必需要有60%以上的生产茶园亩产达到平均水准以上才有可能实现。因而要实现较大面积高产，就必须改变低产地块的生产条件，使地块间的平衡高产。地块间平衡增产的中心环节，就是要在搞好茶园基础建设上狠下功夫。综合各地经验，搞好基础建设的要点是：

（1）选用高产优质的栽培良种，早、中、晚生种不同物候期的品种和不同品质特色的品种合理搭配种植，充分发挥茶树高产优质的内在因素；

（2）选择立地条件优越的地块种茶，协调外界环境条件与茶树物质代谢之间的相互关系；

（3）合理密植，充分发挥茶树群体生产刀；

（4）肥培土壤，为茶树高产优质奠定土壤基础；

（5）科学剪采，塑造高产优质的丰产树冠。

抓好各季平衡增产实现全年高产　我国仅小部分南部茶区，茶树全年生长，四季采茶，各季茶叶产量分布比较均衡外，长江中下游大部茶区，产量都集中在春茶，夏秋

茶的比重较小，但夏秋茶季节长，热量条件丰富，增产提质潜力很大，应该充分利用。总结各地经验，只要加强肥培，抓好防旱，及时供水，控制病虫，抑制生殖生长，适当提高采摘嫩度，扩大夏秋茶比重，实现各季均衡增产。如浙江省新昌县1974年全县平均亩产仅40kg，秋茶占春茶的比例仅为19%。改变秋茶的生产条件后，1979年全县平均单产干茶提高到71．2kg，秋茶占春茶的比例提高到40．3%，较好地利用秋茶生产条件，实现了全县茶叶高产的目标。但要考虑茶类和地区而异，不能过分强调秋茶。

保持生产茶园年轻化，提高生产力

茶树通过壮年期后，新陈代谢水平日趋衰落，产量品质日益低下，直到失去应有的经济价值，所以就一块茶园来说，它的高产时期和经济年龄是有限的。因此，一个生产单位要达到相对稳定的持续高产和优质，就必须不断地调整生产茶园的树龄结构，提高茶园的总体质量水平，提高茶树的生产素质，保持旺盛的生产力，获得茶叶的持续高产和优质。从浙江省几个年产2501茶，单产较高的重点县的生产实际分析结果，在全县生产茶园中，树龄在30年以下的约占半数或超过半数，因而，青壮年茶园的比重占了优势，达到了茶园总体的年轻化，从而使茶叶产量品质有了较大幅度的增长。总结各地生产上协调老中青茶园三者之间的比例关系最基本的经验有三条：一是淘汰一批零星分散、土壤瘠薄、坡度大，冲刷重，树龄衰老，树势衰弱，经济效益低的老茶园；二是改造一批土壤条件、茶树条件较好，而又相对集中的年长茶园，根据具体情况，采取改树、改土、改园，加强肥培管理，更新复壮茶树；三是换种改植或适当发展一批高标准的新茶园。协调茶园的树龄结构，使生产茶园的组成日趋年轻化。

采用技术措施协调量与质关系　茶树在各个生育周期中，或在一年中的生长发育并不是等同的，所生产的量和质自然也不完全一致，有时量多质差，有时量少质好，有时量多质好，有时量少质差，受着各方面综合因素的影响相当复杂，但在栽培上可采用一系列的技术措施，调节茶树在不同年份，或一年中各个季节产量和质量

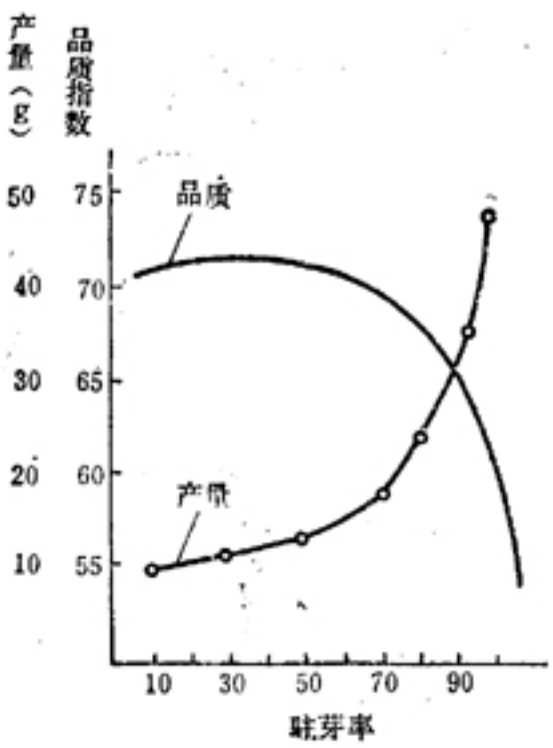


图9-69　新梢成熟度与茶叶产量、品质的关系

的矛盾，使量、质平衡发展。尤其是采摘对量质的影响极为深刻。正确掌握采摘时机是协调量质平衡发展的中心环节（图9－69）。我国大部茶区（尤其是中部茶区），春茶品质都较优越，要扩大春茶比重，要采取加强秋冬季和早春的茶园管理，重施基肥，做好防冻，及时追施催芽肥，秋季轻剪或早春修平，或春季不剪俟春茶结束后轻剪，改春茶留叶采为夏秋季留叶采等技术措施多采春茶。广东、广西、滇南等一些红茶区，夏茶浓强度高品质好，则可采取春修剪，春季留叶采，提高夏秋茶的施肥水平，加强夏秋病虫防治等，提高夏秋茶的产量和品质。江南与江北茶区夏秋常有干旱，茶叶产量品质都较低，为提高夏秋茶的经济效益，则

可采用根外追肥，灌溉，地面覆盖或遮荫栽培，适当提高采摘嫩度，以及相应缩短采摘间隔天数，控制生殖生长等手段，提高夏秋茶的产量和品质。

茶叶产量和品质受着人们影响作用大，在先进的农业技术基础上，各季贯彻了合理施肥、灌溉、采摘等，便可获得持续高产的茶叶，使产量和品质的比例达到相对平衡，产量和品质都可得到全面增长。

3．综合运用先进农业技术

总结各地生产实践经验和科研成果，实现早期成园和长期高产优质，必须善于综合运用如下几项农业技术。

选用良种，充分发挥品种优势　品种对产量品质的影响是大家熟知的。目前世界上主产红茶的国家，栽培的主要品种是阿萨姆大叶种。生产绿茶单产最高的日本，全国良种面积已超过50%以上。而我国栽培良种的面积尚不足20%，然而我国栽培品种有400－500个，栽培面积较大，性状良好的品种也有数十个，但生产上尚没有充分发挥良种的应有作用，良种的推广和普及比较缓慢，为实现大面积高产优质就必须彻底改变这一局面，充分利用现有良种作为种植或补栽的材料，但在选用良种时必须抓好如下几点：

（1）搞好良种的区域规划　根据各茶区的自然条件，生产茶类及良性特性，制订良种的区域规划，切不能盲目引起，要避免在红茶区推广绿茶品种，在绿茶区推广红茶品种，或者在北部茶区，高山茶区推广早生种等弊端。

（2）建立良种繁殖场，迅速加快良种繁殖的进程　对无性繁殖系良种，除大力推广扦插繁殖外，对具有一定结实率的无性系品种，可在扦插繁殖原种的基础上，建立一定面积的留种区，采种育苗或直播，通过苗期选择，作为生产用种。对有性品种要保持和提高品种纯度，防止品种退化，注意提纯复壮，提高种性。

（3）搞好良种搭配　除注意早、中、晚生不同物候期搭配外，要考虑不同品质特点的品种搭配，如香高味淡与香低味浓的品种要相互搭配种植，以提高品质。

（4）良种要配合良法　优良品种是在一定条件下，表现高产优质的，选用一个良种，必须深入了解该品种的特征特性，栽培要点，采取相应的栽培技术，才能体现良种的优越性。如云南大叶种顶端优势强，定型修剪对主干要适当压低高度，才能有效控制“高脚茶”的出现；福鼎白毫具有育芽能力强，耐肥怕旱的特点，只有在分批勤采，加强水肥的条件下才能发挥其高产优质的应有作用。

改良土壤，不断提高土壤肥力　茶树一经种植，便长期固定于一定面积的土壤上，因此，土壤条件为影响茶树一生生长好坏的主要关键。种植前强调全面深翻土壤50cm以上，配施大量有机肥料，改善深层土壤，加深土层，对持续高产极为重要。

为创造茶树高产的土壤基础，茶树种植后要切实做好水土保持，通过合理耕作，使之尽量减少土壤的流失，并通过合理施肥灌溉，土壤覆盖以及修剪技术，促进树冠扩大，增加对土壤的覆盖度，改善土壤条件，这对茶叶增产更有积极意义。

成年生产茶园根系布满行间的不宜过度深耕。深耕要配施大量有机肥。土层过于浅薄，茶根裸露的茶园只宜加泥，不宜深耕；土层深厚而心土层粘硬结实的老茶园可行深耕，或在树冠改造时进行深耕，并结合施用大量有机肥料。

合理密植，提高茶树群体生产力　茶叶产量的高低，取决于每亩土地面积上茶树群体累积有机物的能力，而群体的发展

又有赖于茶树个体的生长。而茶树个体的生长发育有一定的上限，它不可能随着占有营养面积的增大而无限地发展，因而高产茶园必须有一定的种植深度，有足够的基本株是实现高产必不可少的，但也不是愈密愈好，只有在一定范围内不过于密的群体有可能通过个体生长的适应变化，达到较密群体的发展水平，而且茶树生长，持续高产的时间也较长。

茶树种植合理与否要考虑两个问题，一是应看山坡地形和栽培目的，能够实现长短结合和综合利用；二是产量达到高峰后持续高产的时间较长。

密植是一个群体光能利用的问题，不同密度和方式，光能利用显著不同，合理密植要有利于提高茶树的光合强度，积累更多的有机物，才能为提高茶叶产量，改进茶叶品质奠定物质基础。因此，茶树的密植不仅仅是在于单纯的增加茶丛的数目问题，它是与茶树的排列方式，茶树树冠的大小以及构成树冠的枝叶密度相关的。群体数目的多少，群体结构的规定，应以气候、地点的不同，因土、肥、水、种条件的不同，因田间管理水平高低不同为转移。

满足茶树水肥需要，提高光合作用二级代谢的功能　水分是光合作用的原料，又是化学反应的重要介质，雨水充足，灌溉条件好的茶园，茶树体内促进物质合成的酶活性高，代谢旺盛，产量高，鲜叶中与品质相关的化学成分也能较多地形成，茶叶品质也较好。

解决水分问题，一是有目的地保持和累积天然的降水；二是实行灌溉，在干旱缺水季节，有计划的进行供水。

茶树营养一是来自土壤中的矿质营养，一是来自叶子光合作用所制造的有机物质。土壤中矿质营养主要依靠施肥。施肥对增产提质的效应要考虑如下几点：

（1）多年生茶树施肥的增产效果，不但受当年施肥情况的影响，而且与前几年的施肥有关；

（2）有机肥料效应特别持久，历年茶园应施足有机肥为底肥；

（3）过多的单施氮肥而不配施磷钾肥，以及单纯施用无机磷肥，而不和有机肥料相配合，不仅会使产量下降，而且有降低鲜叶多酚类物质和水浸出物的倾向；

（4）在根部施肥的基础上，根外施肥一般可增产10－20%，特别对夏秋茶增产有显著作用；

（5）茶树受着不同年龄的变化，每年不同气候、不同土壤和不同采摘制度的影响，施肥技术和效果有很大差异，要做到因地、因时、因土、因肥合理施用。

实行科学剪采，建造高产树冠　修剪和采摘对茶树来说，是一种人为的生态条件，是一种物理的刺激作用，能促进各种营养芽的萌发，加强生理顶端的再生。因此，在茶树由幼到老的培育过程中，必须运用修剪技术，配合每年每季的采摘，塑造高产的树冠结构，使茶树能保持较长期的丰产，并且借以调节产量与品质的矛盾，调节劳动力和原料高峰的矛盾。

科学的剪采制度必须依品种、生产茶类和栽培条件为转移，要着眼于诱导茶树营养芽的多发快长，有利于长期获得高产优质的茶叶。

加强茶树保护，提高茶树抗灾能力　搞好茶树保护，是夺取茶叶高产优质、丰产丰收的主要保证。茶树在生育过程中，不可避免地会遇到病虫、寒冻、干旱、杂草等的危害或袭击。综合各地经验，搞好茶树保护工作，一是改善茶树的本性，提高茶树自身的抗逆能力；二是改善茶树立地条件，消除各种自然灾害为害根源；三是掌握各种灾害的发生规律，进行科学的防除和补救。

十、制茶技术

（一）技术基础

制茶技术与制茶品质

鲜叶必须通过制茶技术的加工才成为饮料——茶叶。制茶技术不同，茶叶品质亦异。制茶技术理论，主要是探讨研究制茶的技术与品质变化的规律。

1．鲜叶与制茶技术的关系

自然界的变化，主要是由于自然界内部矛盾的发展，外因是变化的条件，内因是变化的根据，外因通过内因而起作用。引起鲜叶转变成茶叶这一事物的发展，根本在于鲜叶内部的矛盾性，也是形成茶类品质的内在根据，而制茶技术是鲜叶转变成茶叶的外因条件。只有用制茶技术这个外因，促使鲜叶内部的化学成分和物理性质产生一系列的变化而形成一定内质和外形的茶叶。鲜叶相同，加以不同的制茶技术，可制出不同品质的茶类；不同的鲜叶要采用不同的制茶技术，才能制出较好的茶叶；没有优质的鲜叶，制不出优质茶叶，有了优质鲜叶，没有科学的制茶技术，也制不出好茶叶。通常说“看茶做茶”，就是说明这个道理，这就是制茶技术与鲜叶之间内因与外因的辩证关系。

2．茶类与制茶技术的关系

远在三千多年前，我国劳动人民最早发现和利用茶树叶子时，没有进行什么加工，只是直接煮饮，即所谓“生煮羹饮”而已。断之，为了要在茶树停止生长的秋、冬季节饮用才将鲜叶晒干收藏，以备不时之需，这可称是最原始的鲜叶加工。随着人们饮茶的普遍要求和嗜好不同，通过生产实践，积累了丰富的制茶技术，对鲜叶采用不同的制造技术，便形成了各种不同品质的茶类。就目前制茶技术而论，归纳起来有六种不同品质的大茶类。各类的基本制造过程是：

（1）绿茶类：鲜叶→杀青→揉捻→干燥。

（2）黄茶类：鲜叶→杀青→揉捻→闷黄→干燥。

（3）黑茶类：鲜叶→杀青→揉捻→渥堆→干燥。

（4）白茶类：鲜叶→萎凋→干燥。

（5）青茶类：鲜叶→萎凋→做青→炒青→揉捻→干燥。

（6）红茶类：鲜叶→萎凋→揉捻→“发

酵”→干燥。

六大茶类的基本制法是分别在杀青、萎凋、揉捻、“发酵”（或做青）、渥闷（渥堆和闷黄）和干燥等六道工序中，选取几道工序组成，其中三种茶类由杀青开始，另三种从萎凋着手，而最后一道工序都是干燥。工序组合不同，形成的茶类亦不同。虽然工序类同，但由于某工序的技术措施不同，则产品品质亦异。其中存在着量变与质变交错的辩证关系。

3．制茶品质与制茶技术的关系

根据鲜叶、茶类与制茶技术的关系所述可知，事物的发展是事物内部的必然的自己运动，而每一事物的运动又都与周围其他事物互相联系着和互相影响着。当鲜叶这个物质基础确定后，则制茶技术仅能对各个工序的制茶品质（制茶过程的制品品质，简称为制茶品质，它是理化变化的综合反映）起主导作用。因此，随时分析各工序的制茶品质，探索、研究制茶技术与制茶品质变化之间内因与外因、量变与质变交错的辩证的规律性，也就是制茶技术与制茶品质变化之间内因与外因、量变与质变交错的辩证的规律性，也就是制茶技术理论之所在，是制定制茶技术措施的依据，更是检验技术措施的标准，从而可以有目的地控制制茶技术，生产出各种各样为人们所喜爱的优良茶叶。

随着我国科学技术的现代化，制茶技术必将大大发展提高，可能为制茶机械化、现代化提供更多更可靠的设计依据。制茶技术理论的研究，还能设计创造出新的茶类，茶叶的花色品种必然更加丰富多彩。生产上的新成就，又进一步充实、提高和促进制茶技术理论的发展。

萎　凋

萎凋是制白茶、青茶和红茶的第一道工序。有些绿茶由于种种原因不及现采现制，先厚堆摊放而后杀青，虽有些水分散失，而象萎凋作用，但不属于萎凋工序。依茶类不同对萎凋程度的要求也不同。萎凋是制白茶的重要工序，要求萎凋程度最重；其次是红茶，再次青茶。

鲜叶在通常的气候条件下，薄薄摊开，开始一段时间里，以水分蒸发为主。随着时间的延长，鲜叶水分散失到了相当程度后，自体分解作用逐渐加强。水分的丧失与内质的变化，叶片面积萎缩，叶质由硬变软，叶色由鲜绿转变为暗绿，香味也相应地改变。这个过程称为萎凋过程。如果叶色变红或显褐色，即为劣变。

萎凋过程，一方面是萎凋的物理变化，另一方面是萎凋的化学变化。这两种变化是相互联系，互相制约的。物理变化既能促进化学变化，又能抑制化学变化，甚至影响化学变化的产物。于是出现制茶品质的差异性。反之，化学变化亦影响物理变化的发展。两者之间的变化发展和相互的影响，是依温、湿度为主的客观条件不同而差异很大。要掌握萎凋适度符合制茶品质的要求，就要采取人工的合理的技术措施。

1．萎凋的物理变化

鲜叶水分的减少，是萎凋的物理变化的主要方面。长期以来红茶萎凋失水，在正常气候条件下人工控制的室内自然萎凋，是快、慢、快。第一阶段，叶中游离水蒸发快；第二阶段，在“自体分解”和叶梗水分分散到叶的过程中，水分蒸发慢；第三阶段，自叶梗水分输送到叶片和自体分解的化合水，以及一些胶体凝固释出的结合水，

水分蒸发，重新加快。萎凋过程如果气候不正常或人工控制不严密，水分蒸发的快慢也无一定。萎凋技术就是以人工控制水分蒸发变化。

萎凋叶水分的大量蒸发，是通过叶背气孔，一部分水分通过叶表皮蒸发。水分蒸发速度不仅受外界条件的影响，也受叶片本身结构的影响，嫩的芽叶比老的蒸发快。

叶梗的水分比叶片多，但梗的水分蒸发较慢，并有一部分是通过叶片蒸发的。整个芽叶萎凋20h后，梗的水分为62%，如果梗、叶分离后，在同一条件下萎凋，梗的水分为66%。

随着萎凋的进展，水分的减少，细胞失去膨胀状态，叶质变柔软，叶面积缩小。叶子越嫩，叶面积缩小比例越大。据曼斯卡雅（C. Mahckar）资料，萎凋12h，第一叶缩小68%，第二叶缩小58%，第三叶缩小28%。这与叶子嫩度不同的细胞组织结构亦异有关。萎凋继续进行，水分减少到一定程度，叶质又由柔软向硬转化。首先是芽和嫩叶的叶尖、叶缘变硬发脆。这时实质上开始进到干燥的范畴。

芽叶失水程度的差异，导致萎凋程度不均匀。有二种情况，一为叶芽之间嫩度不同造成的差异，是鲜叶匀度差的关系，这不利于提高制茶品质，要采取鲜叶分级措施克服。二为同样嫩度芽叶不同部位及梗之间的差异。总之，萎凋失水程度均匀是相对的，不均匀是绝对的。有些茶类，如制青茶，采取两晒两凉技术措施来调制水分蒸发均匀。这种措施能加速梗中水分往叶片输送，达到梗、叶水分比较一致。同时促进梗内的有效物质，随着水分往叶片输送，制出特有风味的制茶品质。这不仅是减少梗叶水分蒸发的差异性，而且利用这种差异性来提高茶叶品质。霍乔拉瓦通过试验，认为叶与梗分离，而后分别制造红茶的品质比一般的方法要好得多。这种方法在理论上还要进一步探讨。我国六安瓜片是梗、叶分离后制成品质好的特种绿茶，也是目前惟一的梗、叶分离炒制的茶类。扳片后留下的梗，单独炒制，味淡而醇，但是香气好，具花香。

萎凋叶含水量的变化，是温度、摊叶厚度、时间、空气流通等一系列的萎凋技术条件所引起水分散失量标志。萎凋含水量对化学成分的影响不是孤立的。虽然含水量而与其他条件不同，产生的化学变化也不相同。化学变化非含水量所能反映。

随着失水率增大，氨基酸一直呈上升趋势，但增加速度不快。香气变化趋势与氨基酸相同；多酚类化合物随含水量降低而出现不同的变化趋势。失重率25%，附近有一最低值。适当增加或继续减少水分都可减少多酚类化合物的转化量。多酚类化合物的氧化最多，汤色最黄，滋味最醇。

2．萎凋的化学变化

化学萎凋随着物理萎凋而进展。叶细胞组织的脱水，引起蛋白质物理化学特性的改变，细胞膜透性加强，细胞器（线粒体、叶绿体、液泡体等有形体）的结构和功能改变，细胞水解，一些贮藏物质和部分结构物质，如淀粉、蔗糖、蛋白质、果胶以及少量的脂肪物质等，分解成简单物质。如在酶的催化作用下，淀粉分解成葡萄糖，双糖转化为单糖，蛋白质和多肽分解成氨基酸，原果胶分解成水溶性果胶和果胶酸。

蛋白质的变化和分解，加速了叶绿素的破坏。在萎凋过程中多酚类化合物含量减少。正常的萎凋，减少量并不多，也没有出现红色。多酚类化合物减少，是由于酶促作用而氧化。查普罗梅托夫认为“儿茶酚类是茶树贮存营养物质的特殊形式，由

于茶核的断裂，放出能量，茶树利用这些能量进行呼吸”。说明儿茶多酚类在萎凋过程中有可能与糖类相同的被氧化分解。在萎凋过程中也有部分分酯型儿茶多酚类水解，脱掉没食子酰基，变成简单的儿茶多酚类。

总之，萎凋过程，叶内复杂的大分子物质分解而含量减少，简单的小分子物质增多。

鲜叶内含物在萎凋过程中的水解、氧化，使萎凋叶的干物质消耗，干物质的过多消耗对制茶品质不利。如白茶自然萎凋60h，干物质消耗量为3．9—4．5%，以萎凋的头12h内为最多。霍乔拉瓦资料，制红茶的自然萎凋干物质消耗3%，雨天则消耗4－5%，甚至更多。而加温人工萎凋（7h）干物质的消耗只有1．84%。说明物理变化的进程和化学变化的进程，并不是一致的。

化学变化大多数是在酶的催化作用下进行的，水分是化学反应的溶剂，也是酶化学反应的必需条件。前阶段失水促进自体分解，使干物质大量消耗；后阶段的迅速失水，反而抑制了自体分解。于是，采取合理的技术措施，控制温度、湿度、风量（单位时间的空气流通量）和摊叶厚度等技术条件调节物理变化的进程的同时，有效地掌握化学变化的进程。使干物质消耗减少，可溶性简单物质相对增多。如制青茶过程中灵活地应用晒青和晾青来控制物理变化和化学变化，就是例子。

3．萎凋叶质量

萎凋的化学变化，萎凋叶的色、香、味都与鲜叶大不相同。据福州商品检验局等的白茶试验资料，萎凋失水程度不同，烘焙后的成茶品质差异很大。萎凋轻度具有类似绿茶的香味，重度萎凋（含水量40%以下）才开始有白茶的香味。中度萎凋（40—50%）既有类似绿茶香味，也有白茶香味的另一种特殊香味。如果萎凋技术不当，出现红变叶，则有“发酵”味。直接嗅萎凋叶的香气，不仅没有鲜叶原来的兰茶清香，而且不同萎凋条件和不同失水程度的萎凋叶，香气类型都不同。正常萎凋叶一般近似水果香或花香；非正常的则有不良气味，有部分叶色红变，则有“发酵”初期的气味。这多数是湿度太大，通风不良，温度较高，水分不能正常蒸发，化学变化反常的缘故。

萎凋的化学变化程度与制茶品质关系很大。曾经有人主张不萎凋直接揉捻制红茶，结果香味都达不到传统红茶品质的要求，就是一个例证。

从制茶技术要求上说，萎凋的物理变化使叶质柔软，便于造形。白茶没有造形的要求，改变叶子的香味是主要目的。掌握萎凋的化学变化是制白茶的主要技术关键。有些绿茶经过摊放，引起轻萎凋作用，目的不是为了造形，而是使绿茶的香味向“醇化”发展。而制红茶的技术措施不仅要求物理变化适度、叶质柔软、容易造型，还要求有适度的化学变化，提供更多的可转化为红茶香味的有效物质。过去一般认为蛋白质容易与多酚类化合物结合成不溶性的沉淀物，蛋白质含量多对红茶品质形成不利。其实萎凋的化学变化过程，蛋白质分解成氨基酸；氨基酸和多酚类化合物的氧化物以及糖类相互作用，可转化成具有愉快的花香味物质。萎凋的化学变化是制红茶所需要的。

到目前为止，对萎凋的化学变化的研究还不多。有的认为萎凋开始就是“发酵”开始，将“发酵”理论来代替萎凋的化学变化的理论。从制茶生产经验来说，这两者是有质和量的区别。有的认为萎凋过程还有呼吸作用，跟鲜叶的生理代谢一样。用

正常的芽叶生理代谢规律来解释萎凋的一切化学变化。这是鲜叶与茶叶、氧化作用与呼吸作用生活有机体和有机物分不清的误解。

霍乔拉瓦经一系试验后，认为温度对萎凋的化学变化的进展影响很大。自然萎凋温度低（20℃），水分蒸发慢，化学变化也慢，人工加温萎凋，温度较高（40℃），物理变化和化学变化进展都快，萎凋时间可缩短到2－3h，同样可以得到优良品质的茶叶。

萎凋过程所引起的化学变化对制茶品质有很大的影响。在一定环境条件下，萎凋时间的长短与化学变化程度有密切相关，萎凋时间的长短不仅是量的变化不同，而且质的变化也不同。萎凋时间过短，不利制茶品质的提高。

萎凋程度依各种茶类对萎凋的要求而定，各种茶类基本上以水分散失多少，作为萎凋的物理变化程度的指标。如红茶要求萎凋叶含水量60％左右，白茶30％左右，青茶68％－70％左右。

萎凋的物理变化和化学变化两者进程如何协调，即当物理变化达到适度、化学变化质量也最好，需要怎样的条件才能达到，两者之间量的关系，还待进一步研究。

4．萎凋的条件

萎凋技术措施，要求萎凋叶的理化变化程度均匀和达到适当程度，特别是不劣变，不变红，萎凋条件就显得很重要。萎凋条件，首先是水分蒸发，其次是温度的影响，又次是时间的长短。其中以温度影响萎凋质量最显著，时间所产生的影响不大显著；加热时间所产生的影响程度大于萎凋时间。

萎凋首先要蒸发水分，而水分的蒸发速度与空气中的相对湿度有密切关系。湿度低蒸发得快，湿度高蒸发得慢。萎凋叶水分蒸发的结果，造成叶子表面一层饱和层，如果湿度低，空气中能容纳的水蒸气多，叶面水蒸气很快扩散到空气中，叶面蒸气饱和状态就不存在，萎凋的物理变化就进行得快。空气中水蒸气是否饱和与空气的温度有密切关系。气温越高，吸收的水蒸气越多。如果30℃时，每立方米的空气能收容50g重的水蒸气，则－30℃时，只能收容0．5g重的水蒸气。因此，空气中含有同样的水蒸气量，温度高，相对湿度就低；温度低，相对湿度就高。所以温度高也能加速水分蒸发。

萎凋室不通风，成为相对的密闭状态，而加温萎凋的初期，空中相对湿度低，加速了水分蒸发，同时，加温也加强了叶中水分的汽化。时间延续下去使空气里的水蒸气量增多，相对湿度升高。这种状态不改变，随着时间的延长，水分汽化和液化逐渐趋于平衡，物理变化停止，叶温相对提高。这时萎凋叶还含有较多水分，化学变化加速，细胞膜的透性增加，酶的活化加强，自体分解由缓慢变为激烈，内含物的转化由缓慢的量变进而质变，这时的萎凋的化学变化，“旧过程完结了，新过程发生了”，不正常地替代萎凋的化学变化是“劣变”作用。内含物循着劣变的途径转化形成有色物质，萎凋叶红变。

所以，通风是萎凋正常进行的重要条件。特别是加温萎凋必须配合大量的通风量。流动的空气吹过萎凋叶层带走叶面的水蒸气，造成叶子周围低温的条件，加速叶子水分的蒸发，促进萎凋的进程。水分在气化时，要吸收热量（水的气化热大约每公斤为540kcal）。风量越大，水分蒸发越快，叶温下降越多，化学变化进展减慢。

为了摆脱自然气候对萎凋的影响，目前人工萎凋设备在生产中广泛应用。人工

萎凋设备有萎凋机、萎凋槽等，不管哪种设备，都必须有加温炉灶和鼓风机配件。并有调节温度和风量的机构。温度和风量必须密切配合。

温度是萎凋的主要条件，最高不得超过40℃，一般是30－35℃左右。温度高容易产生劣变。具体温度的掌握要依据鲜叶含水量、嫩度等而定。一般原则是“先高后低”。

温度引起化合物的变化，除氨基酸外，在23－33℃时变化较小，而在33－40℃时则变化较大，化学反应速率变化特别敏感。酶促催化则取决于酶活化随温度变化的关系。当温度升高到33℃以上，随温度升高，主要化合物含量均急剧下降，不利于萎凋叶品质。

风量依设备大小不同，萎凋槽的风量为每小时17000－20000㎥。苏联最大的萎凋机，风量每小时为55000－65000㎥。萎凋机的风力要求能吹散叶层，犹如沸腾炉，叶子在不断的跳动。风量大，可以加快萎凋速度。目前萎凋槽的风力只可加大到以不吹散叶层出现“空洞”为原则。否则，空气将集中从叶层“空洞”通过，风压增大，芽叶向萎凋床四周飞散。风量大小与叶层透气性有密切相关，叶层透气性好，风量可以大些，反之要小些。如鲜叶嫩度好，芽叶小和萎凋后期的叶子透气性差，风量都要小些。风量小，温度必须随之降低，风量“先大后小”，温度“先高后低”成为萎凋槽操作原则。因此，萎凋槽的摊叶厚度也受到一定的限制，一般不得超过15－20cm；因此，萎凋槽的生产效率受到一定限制。同时，为了叶层上下部位的叶子萎凋程度均匀一致，还必须进行人工翻拌。这是萎凋槽存在的缺点，需要研究改进。

温度和风量与萎凋的理化变化密切相关，温度与化学变化的相关性大些，风量与物理变化的相关性大些。调节温度和风量，便可控制萎凋的理化变化的进展速度。掌握一定的时间，便可达到所需要萎凋程度。

萎凋时间长短的影响小些。时间是一切理化变化的必要条件。虽然不同化学反应与时间的关系可能不同，但反应需要时间。当温度、浓度等其他条件一定时，反应物浓度随时间呈指数形式变化。

萎凋时间对理化变化的影响，又因温度、浓度等其他条件不同而异。相同时间而温度不同引起失重率不一样。温度相同，时间也相同，只因摊叶厚度不同，其失重率也不同。化学变化和品质的影响也是不同。虽总萎凋时间大于加热时间的几倍，但影响却是加热显著，说明温度对时间的掌握有显著的影响，时间不是独立条件。

杀　青

杀青是制茶技术的关键工序之一。青指鲜叶，杀青的含义是破坏鲜叶的组织。杀青过程即采取高温措施，使鲜叶内含物迅速地转化；杀青不仅破坏酶的活化，还要使内含物转化为各类制茶特有品质的基础。

鲜叶通过高温杀青，酶遭到破坏，制止了酶促作用，然后使内含物在非酶促作用下，形成为绿茶、黑茶、黄茶等茶类的色、香、味品质特征。与鲜叶不通过杀青而采用酶促氧化作用，形成红、青、白茶的品质，两者品质特点绝然不同。这从茶叶分类上可以看出。

杀青过程与制茶品质的差异关系极大。杀青技术方法依导热介质不同，可分为金属导热、蒸汽导热、空气导热等。金属导热如我国常用的炒热杀青。依机具设计的运动形式不同，有锅式杀青机、滚筒杀青

机和槽式杀青机。

蒸汽导热如日本、苏联、印度所采用的蒸热杀青。蒸热杀青又叫蒸青杀青，简称蒸青，依输送鲜叶的结构不同，有送带式蒸青机和滚筒式蒸青机等。

空气导热，如苏联依·阿希安和格·洛米那杰设计的烘热杀青机。风湿170－180℃，杀青时间3min。

我国正在进行技术革新，试验研究远红外杀青和微波杀青的方法，以提高杀青的质量。

总之，杀青方法分干热杀青和湿热杀青。尤其是干热杀青，是我国广泛应用，产品品质较之湿热杀青优越。以绿茶炒热杀青为重点，略述其主要的技术措施。

杀青概念是提高绿茶品质的关键性的技术措施。外因通过内因初步改变鲜叶的形质。

一是彻底破坏酶的活化，制止酶促作用，固定某部分内含物不变或少变，不影响叶绿素的显性，而使绿色不起变化或少起变化。

二是改变叶绿素存在的形式，使叶绿素从叶绿体中解放出来，便于开水冲泡后溶解在茶汤中，保持汤色碧绿，叶底嫩绿。

三是除去鲜叶的青草气，发扬良好香味。

四是去掉一部分水分，减弱鲜叶弹性，从硬变为柔软，便于揉捻。

总之，破坏鲜叶的组织与结构，改造鲜叶的质量。这也是杀青的目的，是杀青技术措施的根据。杀青是以内质变化为主，外形变化为辅，是保证和提高绿茶品质特点的关键。杀青好就能为提高品质打下良好基础。

1．杀青叶温

杀青工序首先要求迅速、及时地破坏酶的催化。温度是影响酶的催化作用的最重要因素之一。在一定温度范围内，温度升高，既加速了酶的催化反应速度，也加快酶的破坏。所谓酶促作用的最适温度乃在此温度（在一定的条件下）酶促反应物达到最高量。

在最适温度内，温度每升高10℃，酶的催化作用速度加倍。一般植物的酶的最适温度为50－60℃，有的资料认为茶叶中多酚氧化酶的最适温度为52℃。

随着温度增高，酶因热作用而破坏也增快。当温度超过酶的最适温度，酶活化丧失。与酶因温度升高而引起活化提高的程度相比，前者大于后者，致使酶促反应速度下降。温度越高，下降越大。当温度升高到某一界限，酶彻底破坏，酶促反应速度为零。这种温度界限，称为酶钝化临界温度。

在杀青过程中，必须利用高温，使杀青叶在极短时间内，迅速升温，迅速通过酶最适温度，达到酶钝化临界温度。

酶受热彻底破坏，要多高温度还难以确定。因为受到其他因子所左右。在杀青过程中，多酚氧化酶钝化临界温度，据安徽农学院测定数据，初步认为是85℃。茶叶中酶钝化临界温度还需要继续测定研究。但据一些试验结果，杀青过程要求叶温迅速升达85℃以上为宜。

叶温由室温升高达85℃以上所需的时间，这时间是杀青技术中很重要的因素之一。从上所述可知，在叶温升达酶的钝化临界温度之前，酶促反应相当剧烈。如果这段升温时间延长，变化量相对的加多，杀青叶内含物的化学变化可能转到“劣变”的途径，产生红梗红叶。一般杀青技术要求叶温在一二分钟内升达85℃以上，最长时间不得超过三四分钟，否则，就可能出现红梗、红叶。85℃以上叶温还要延续一定

的时间。

完成彻底破坏酶的作用后，叶温应下降，尤其是当杀青叶的含水量减少到接近60%时，叶温太高，嫩度高的个别芽叶和叶尖将会焦化。

2．杀青技术与火温高低

杀青是综合性的技术措施，有关因素复杂，除与鲜叶质量有关外，还有火温高低、炒叶量多少、炒的时间长短等等。但是有主次之分，以掌握火温为主。

鲜叶质量　杀青首先要看鲜叶的组成和质量：一是鲜叶老嫩，不超过一芽三叶是嫩的，超过一芽三四叶是老的。这是相对而言。二是鲜叶含水量多少。晴天采的鲜叶含水量比阴天少，阴天采的比雨天少。同是晴天，早上采的比中午多，中午采的比下午多。春茶比夏茶多，秋茶看气候而定，有时比夏茶多，有时比夏茶少。因此，杀青技术根据，是以鲜叶老嫩和含水量多少，而采取合理的技术措施，克服鲜叶的内在矛盾。

火温高低火温高低是依鲜叶质量来决定的。由火温高低可以确定杀青时间、投叶量和炒法。这些因素在杀青过程中是相互作用、相互影响，但其中以鲜叶质量为基础，热的作用为主导。

杀青需要适当高温，才能促进鲜叶内质的转化，而达到杀青的目的。在杀青过程中，热分三部分：一部分热量消耗水分的蒸发；一部分热量无形中散失、消耗于提高叶温促进理化变化的，仅有一部分。如下锅火温220℃，叶温最高85℃；锅温260℃，叶温92℃。锅温提高40℃，叶温只升高7℃。叶温不是按锅温的比例上升的。这三部分热量消耗随杀青的方法和进度不同而异。

杀青过程，是鲜叶在热的作用下发生一系列理化变化的过程。叶温高低与各种变化有密切联系。杀青技术首先是掌握叶温的变化，以利于提高品质，并有效地防止热量散失。

杀青火温高低适当，叶绿素、可溶性糖、游施氨基酸和咖啡碱多，有利于品质提高。苦涩味的可溶性黄烷醇少，降低涩味。

火温过高有焦边白点，叶色枯黄，粘性差，略带焦香，味苦涩。这是不溶性的黄烷醇由高温作用改变为可溶性，因此比鲜叶还多。

杀青火温高低与品种、叶质、产地、采叶时间等有关系。

叶片大而厚、含水量较多的品种，火温应高些。阴山叶薄而软宜低些，阳山叶厚而硬宜高些。春茶早期嫩叶肥厚宜高，夏秋茶嫩叶瘦薄宜低。雨天水分多宜高，晴天宜低。早上采的宜高，上午采的宜低。

火温宜先高后低火温是杀青的关键，要根据鲜叶质量，灵活掌握，才能外因通过内因而起作用。

火温先高：一是可以把叶绿素从叶绿体中释放出来，改变叶绿素的组织，开水冲泡后能够大部分溶解在茶汤内，不会多留存在叶底，出现生叶，这样汤色碧绿，叶底嫩绿。二是可使游离水大量迅速蒸发，结合水继续蒸发，去掉闷水味，使滋味浓醇，同时带走低沸点的青草气，产生良好香气。三是可以迅速彻底破坏酶的活化，制止黄烷醇化合物氧化泛红。高温时间短可保持抗坏血酸不氧化或少氧化。

火温后低；一可避免炒焦而生焦气。火温不后低，就是不炒焦，也能产生刺鼻而不能持久的火香，对提高品质也不利。二可避免水分散失过多，杀青程度过头，揉捻难以成条和碎片多的毛病。

杀青温度开始宜高，到了叶内水分蒸发，叶色变暗时应逐渐下降。如来不及降

低，就要采取快炒和缩短时间的技术措施。下锅时，如火温过高，就增加投叶量来调节。

一般说，火温要保持均匀，不要忽高忽低，应采取逐渐下降的技术措施。

3．水分蒸发

蒸热杀青时，水分不仅没有减少，而且有所增加。在揉捻工序前，要经过去水措施。炒热杀青则在升高叶温的同时蒸发水分，达到叶质柔软，又增加粘性，便于有些茶类直接揉捻造形。

炒热杀青过程温度高，叶温迅速升高，叶内水分和内含物受热膨胀，细胞组织破裂（杀青时能听到爆炸声），部分水分和内含物渗出，为提高水分蒸发速度创造了有利条件。同时内含物附着叶子表面，增加了叶子粘性。但是，叶片受热面比梗大，嫩叶受热面比老叶大（厚度不同关系），和嫩叶比老叶细胞组织受热容易破坏等等原因，都使不同质量杀青叶的水分蒸发速度不同。造成杀青叶的不同叶位和梗的含水量差异极大，杀青叶水分含水量不匀，给以后几个工序造成困难。

有的根据杀青叶的粘性来决定杀青程度。应指出，不同质量的鲜叶，杀青叶粘性不同，如鲜叶越嫩，杀青叶粘性越大；不同杀青机具，杀青叶粘性也不同，如锅式杀青机中的炒手翻转，有可能引起破坏细胞的作用，比滚筒式杀青机（没有炒手）的杀青叶粘性大。光凭杀青叶具有一定的粘性来确定杀青程度是不牢靠的。

杀青过程的热量大量消耗于水分蒸发。比消耗于升高叶温的热量多好几倍。假设鲜叶的干物质的比热大到跟水一样，1kg鲜叶在杀青过程中，叶温从25℃室温升到85℃，需6kcal热能。而水的气化热为540－600kcal／kg。按杀青过程减重率40％计算，1kg鲜叶需消耗热能216－240kcal。消耗于水分蒸发的热能为消耗于升高叶温的三四倍。实际情况是杀青初期，水分蒸发量比后期多，消耗的热能也大。为了达到迅速升叶温，杀青初期就需要供应大量的热能，杀青锅温要高。所以鲜叶含水量越多，或投叶量越多，锅温越要增高。

有时由于设备大小和燃料质量等限制，单位时间内杀青锅温所供给的热量达不到杀青技术的要求，出现红梗红叶，就应适当减少投叶量。也有在杀青过程透闷结合（根据鲜叶性质，先闷后透，或先透后闷），减少热量消耗，提高水蒸气热，有更多的热量用于升高叶温。据安徽农学院资料，闷杀措施能迅速提高叶温。应当指出闷杀的作用不仅能迅速提高叶温，还能使杀青叶受热均匀。含有粗、长梗子的鲜叶，梗与锅壁接触面少，导致热量少，升温慢，容易产生红梗。如用闷杀措施，利用蒸气导热，能达到杀青均匀，防止红变。

在蒸气导热条件下，杀青叶内含物的湿热作用激烈。短时间闷杀还能减轻苦涩味，时间长些就产生产闷黄和水闷味，降低制茶品质。一般掌握老叶干叶“先闷后透”、“多闷少透”，嫩叶“先透后闷”、“少闷多透”的原则。

4．杀青技术的相互影响

杀青技术的次要关键，是杀青时间的长短。杀青时间是根据鲜叶的含水量、老嫩、叶质、叶量多少和火温高低，以及杀青叶摊放时间长短不同而灵活掌握。一般说，鲜叶含水量多、叶肉厚、叶量多、火温低、杀青叶摊放时间长些，相反的，就应该短些。

嫩叶比老叶的杀青时间短些。但是老叶水分少，可以用相对高温杀青，时间就

短。所谓老叶嫩杀，是在高温的基础上缩短时间，不等于嫩杀。嫩杀只指时间短、失水少些而言，揉捻才不会破碎，但是要在适当高温条件下，才能杀熟、杀透、杀匀。

嫩叶水分多，用低温杀青，时间就要长些。所谓嫩叶老杀，只是在相对低温基础上拉长时间，不等于老杀。老杀也是指时间长、失水多些而言，揉捻时叶汁才不会流失，影响滋味。但是要在适当低温条件下，才不会炒焦，而能杀熟、杀透、杀匀。

雨天的鲜叶，水分多，时间就要长些。如果郁闷没有炒干，就变青叶色。火温低、时间短、水分散失少，叶色变红。

投叶量与叶温高低成负相关。叶量多，叶温降低，热能供应不足，就不能完成杀青应有的理化变化，而出现红梗红叶，失水过少和杀青不匀的毛病。

在一定的锅温，叶量过多，炒翻不易均匀，杀青程度也不均匀。这样常产生部分的焦叶和色泽发黄等毛病。

叶量少，炒翻容易均匀，常获得较好的品质。但是过少也容易产生焦叶。并且时间不经济。因此，炒叶量要依技术高低、炒锅大小、火温高低等不同而随时适当增减。一般说，在火温高、技术高、炒锅大的条件下，炒制低级茶，叶量可多些，相反的，叶量少些。

5．抖闷结合

杀青有抖炒和闷炒两种方法，抖闷结合，又是杀青技术的另一个关键。要运用眼、耳、鼻、手的感觉而随时灵活掌握。

抖炒叶子在锅中一上一下，一会儿散落在锅底着热，蒸出水分，一会儿扬起离开锅面而挥散水汽，带走青草气，使叶汁浓缩，促进内含物转化。但是忽上忽下，叶子忽冷忽热，热气散失，叶子着热不一致，叶温升高就不一致，青草气挥散也不一致。叶温不一致，破坏酶的活化也不一致，有的多酚氧化酶就促进黄烷醇氧化而变红。这样，有的变红，有的不变或少变，叶色变化不匀，叶底色泽就不匀。

由于叶片和叶梗着温不一致，叶、梗失水不同，梗水分多，应失去而没有失去，维管束中的酶的活化，就比叶片强，就会产生红梗。

叶温不匀，水分蒸发不同，有的多，有的少，叶汁浓度不同，内含物变化也不同，杀青程度就不均匀。

抖炒翻动要快，使叶子着热均匀，以破坏全部酶促作用，即所谓杀熟，不然，叶子不是留锅底着热过久而烧焦，就是还未着热或着热时间太短，而杀不熟不透。如火温过低，不仅不能破坏酶的活化，反而促进酶促作用，这是产生红梗的原因之一。

抖炒时间长些，叶子着热时间和次数不一致，叶温高低不匀，杀青程度不匀，有熟有生，甚至一叶半生半熟。如炒法不灵活，翻动不匀，更容易产生红梗焦叶。

全抖炒杀青，叶温升高缓慢而低，酶的活化有机会，是产生红梗红叶的根源。叶梗水分蒸发不一致，叶易焦灼，梗易泛红。

青草气散失与叶温和水分散失有直接关系，叶温升高缓慢，水分散失也缓慢，青草气就不易散失。虽然延长杀青时间可以排除青草气，但是对其他化学成分的变化带来不良的后果。

抖炒叶子在锅中不断地炒动，不离锅、不抖开，水蒸气不易散失。叶子忽上忽下，非相当的高温，叶子难着热，就失去杀青作用。这就是高温快炒的根据。

闷炒杀青，叶温高低一致，破坏酶的活化一致。多酚氧化酶的活化，不但能够全部破坏，而且快速彻底，杀熟杀透容易均匀，就不会出现红梗红叶了。

闷炒杀青，水分气化不立即消失。利

用高温水蒸气提高叶温，使叶子受热快而均匀一致，内含物转化能够一致，叶绿素释放出来能够一致。这样叶绿素从叶绿体全部释放出来，能够全面溶在茶汤内，叶底不会出现生青叶，叶色一致，而且容易杀熟杀匀。

闷炒杀青，水蒸气不能立即散失，结合水不能继续蒸发，就会产生闷水味。水分不能散失或散失过少，青草气也就不能全部带走或少带走。水分散失少，叶汁浓度变化不大，内含物转化也不大，造成香低味淡而带有青草气味。低温水蒸汽不散失，不能破坏酶的活化，反而促进酶促作用，叶色发黄。

抖炒闷炒各有得弊，必须掌握两相巧结合，关键在于一个“巧”字，只有相互取长补短，掌握适当，才能符合三要三不要的要求。

水叶或水分很少的粗老叶，或萎凋状态的鲜叶，不包括在内。一般掌握先抖后闷再抖、多抖少闷的原则。先抖炒到看不见水汽，然后闷炒。闷炒到水蒸汽猛烈向外冲出，叶温很高烫手，粘性大，再抖炒。抖炒到看不见水蒸气，就赶快出锅。无论是抖炒或闷炒，时间都不能超过两分钟，特别是再抖炒更要缩短些。

闷抖结合，抖炒时可使鲜叶的水分迅速地蒸发，使杀青叶具有浓香。闷炒时可利用高温水蒸气迅速破坏酶促作用，阻止叶中不良的化学变化，如黄烷醇类的氧化。

闷抖结合须根据鲜叶的老嫩、软硬、含水量多少和火温高低，随时增减闷炒的时间和次数。如叶老而硬、含水量少的鲜叶，可适当增加闷炒时间和次数，以免炒焦而降低品质。如细嫩而软或含水量多的鲜叶，宜适当增加抖炒时间或次数，使水分均匀及时散失，以免红变而降低品质。

嫩叶或水分多，先抖后闷，最后再抖炒很短。老叶或水分少先闷后抖，再闷，最后抖炒很短。火温高，多抖。火温低，闷的次数多，闷要到叶温烫手为度，最后抖到叶子还有粘手为度。

抖炒不够，闷炒过早，游离水应蒸发的部分还未蒸发掉，结合水不能蒸发，内含物变化不大，就不能杀熟杀透，不但有闷水味，而且香气也不高。

抖炒过度容易产生焦边焦叶。闷炒过度水分不能合理散失，青草气不能及时挥散，叶绿素大量破坏和变化，就不能生成良好香气，汤色叶底就都会变黄。

闷炒不够，抖炒过早，叶温不高，不仅杀青不透不匀，而且促进了酶的活化，黄烷醇类就会氧化，叶色变黄。

嫩叶如在低温条件下，闷炒过度，叶色变深暗的死青色。春茶早期的细嫩鲜叶，多抖少闷。夏秋茶末期的鲜叶，多闷少抖。晴天叶子多闷少抖或先闷后抖。雨天叶子多抖少闷，先抖后闷或不闷。如发现抖闷不够可以分段，如抖、闷、抖、闷、抖，但时间掌握1min左右，不能超过1．5min。

6．杀青技术措施分析

杀青过程主要是水蒸气去掉与水蒸汽暂时留住的矛盾。先是去掉水蒸气，后转为留住水蒸气，最后又去掉火蒸汽。

首先高温抖炒，去掉大量游离水，叶温升高促使内含物转化，由生转熟，后去了一部分结合水，继续提高叶温，青草气挥发，生成良好香气。

由于鲜叶老嫩不一，熟与生、透与闷很难完全解决。由去水蒸气转为留水蒸气，采取闷炒技术措施，利用高温水蒸气彻底促进内含物完全转化，由杀青不匀转为杀青均匀。

如果鲜叶老嫩相差太大，延长抖炒闷炒时间，不仅未能杀匀，甚至产生红梗和闷

水气味。而主要为鲜叶老嫩的矛盾，就要采取鲜叶分级付制的技术措施。

最后抖炒去掉水蒸气，由闷水气味转为鲜爽香味。这样就抓住水蒸气去掉和暂留的主要矛盾，这就是达到三要的合理技术措施。

不同性质的问题，用不同技术措施解决。如用高温抖炒，解决不产生红梗红叶。用低温快速抖炒，解决不产生焦边焦叶。用高温适当地慢抖炒，解决不产生水闷味。这样就解决三不要的矛盾。

杀青过程就是鲜叶多种运动的过程，不但各有其特性，不能用同一火温解决，而且每一运动过程各有不同的特点，不能用同一炒法去解决。要掌握杀青的合理技术措施，不但要了解鲜叶在锅中各种运动相互联系结合的特殊性，而且要从不同的各方面着手研究，才有可能了解其总体。

7．杀青叶质量

杀青过程的化学变化较复杂，主要的因素是温度引起热化学反应，目前研究资料还不多。

从化学热力学的观点，温度能加速任何化学反应的速度，当温度每升高10℃时，一般化学反应速度增加2－4倍。假设反应速度增加2倍，取在t＝0℃时的反应速度为1，则当t每升高10℃时，反应速度的温度系数将如表10－1所指示的变化。可见温度对化学反应的速度影响很大。在酶的最适温度范围内，酶的催化作用也大体上服从这个基本规律。杀青叶的内含物是复杂的，化学反应绝不是单分子反应、双分子反应或三分子反应，而是多分子反应。再之作为反应介质的水分在不断减少，还有许多未能察觉到的因素都影响着化学反应速度，同时影响着化学反应的途径。如高温高湿的蒸热杀青和高温低温的炒热杀青，两者的杀青叶品质特点完全不同。不仅是水分含水量上的差别，更重要的是色、香、味的差别。

表 10－1　反应速度与温度的关系

t(℃)	0	10	20	30	40	50	60	70	80
反应速度系数	1	2	4	8	16	32	64	128	256

杀青过程的化学变化，从品质上表现为由一种的色、香、味向另一种的色、香、味转化。这是杀青质量的主要要求，也是杀青程度适当的重要标志。通过化学分析，杀青过程，氨基酸、可溶性糖和可溶性果胶的含量都有所增加。叶绿素减少，其他色素都不同程度的转化，如花黄素自动氧化，产物为橙黄色甚至是棕红色。花青素受热也可转化失去原来的苦味。但杀青技术不当，则呈现青灰色，制成的绿茶，汤色泛青，叶底呈蓝靛色，味苦。胡萝卜素和叶黄素含量也减少。胡萝卜素可转化为芳香物质，如紫罗酮等。低沸点的芳香物质首先挥发（这部分物质，大部分具有青草气），如β，γ－已烯醇。α，β－已烯醛（沸点140℃），在杀青中，部分挥发和转化，留下一部分是绿茶“新茶香”的组成成分。还有沸点在100℃以下的，具有不愉快气味的芳香物质如乙醛、异戊醛、丁醛等受热几乎全部挥发，据日本资料，炒热杀青儿茶多酚类总量减少，其成分组成发生了变化，并发现原鲜叶没有新的产物，如（＋）－EC、（－）－C、（＋）－EGC、（－）GC和其他未鉴定的新物质。酯型儿茶多酚类含量减少。

杀青过程的热化学反应，依其变化的程度不同，产生色香味品质不同。叶色由鲜绿转变为暗绿而至淡黄绿、焦黄或枯黄。

香气由青草气转化为青花香、熟香、焦香或水闷气。味道由苦涩转变稍青涩、醇和、焦苦或淡薄。正常的杀青程度应取中间两种。偏前则杀青不足，偏后叫杀青过头（或是闷黄），跟红变叶一样都属劣变叶。

总之，正常的杀青质量要求，一是制止酶促作用，要及时地彻底破坏酶的活化，杀青叶不会红变。二是杀透，要内含物转化程度适当，没有青草香味，也没焦气味和水闷气味。三是杀匀，要求杀青叶水分含量较一致，叶质柔软度相近，和化学变化程度相近。

制茶最后工序都是干燥，干燥是热加工过程，也是热化学反应。一般认为杀青的程度“宁可嫩些，不可过老”。杀青叶稍“嫩”些可以在干燥工序中使之进一步转化，而过“老”就无法补救。

揉　捻

揉捻是初步做形，除了白茶类和绿、黄茶中有些不要揉捻外，一般在制茶过程中都有揉捻工序。所谓揉捻，即用揉和捻的方法使茶叶面积缩小卷成条形，通称条茶。鲜叶直接揉捻是不能成条的。因其物理性能硬、脆。揉捻是力的作用，如果用力不当，也不能成条。下面将着重阐述这两个问题。

1．揉捻与叶子的物理性能

揉捻力作用于叶子使之变形。揉捻质量首先决定于揉捻叶的物理性能。要求揉捻叶柔软性好，受力容易变形。韧性好，受力变形而不折断。可塑性好，受力变形后不容易恢复原来形状。还有粘性好，与可塑性直接相关。

揉捻叶水分含量与叶子物理性能，如柔软性、韧性、可塑性、粘性呈一曲线关系。鲜叶水分多，细胞膨胀，这四种物理性能都较差。随着水分的减少，这些物理性能增强，一般含水量50%左右，这些物理性能最好。随着水分的继续减少，物理性能随之下降。从叶子含水量可以大约估计叶子的物理性能。

叶子失水过程的不均匀，梗的含水量较叶子多，叶尖、叶缘较叶子基部少，实际生产技术掌握的水分标准为平均水分，均比50%这个数字大，一般是60%左右。萎凋工序有“老叶嫩萎凋”，杀青工序有“老叶嫩杀”的操作规定，这里的“嫩”均指作为适度的含水量指标，老叶比嫩叶高。这里的“老叶”指鲜叶质量，包括嫩度、柔软度较差的叶子。

揉捻叶的叶温与叶子的物理性能也有一定的相关性。叶温高，内含物质的分子结构松懈，叶子的柔软性、韧性和可塑性都增强。特别是老叶纤维素含量多，柔软性和可塑较差。叶温高对老叶的这些物理性能的增大显著。所以质量较老的叶子多采用“热揉”。

热揉的叶温较高，叶子内含物的变化是很激烈的。制红茶，揉捻开始，“发酵”作用开始。揉捻叶温度直接影响“发酵”作用，影响制茶品质。这在变色一节中再论述。制绿茶、黑茶、黄茶、青茶等茶类热揉的化学变化，实质是湿热作用。湿热作用对绿茶品质不利。热揉对制绿茶有利外形，不利内质。制绿茶应用热揉技术，要具体情况具体分析。一般热揉要与短揉相配合。

揉捻方法，除了一些著名绿茶采用手揉外，大量的是采用机揉。机揉设备的装叶量依揉桶大小而异，由几十斤到一百多斤不等，为手揉量的几十倍到几百倍。机揉比手揉工效大为提高。揉捻时间，手工5－10min，而机揉要20－100min。一般装

叶量越多，揉时越长。从最长揉时算，机揉比手揉多10多倍。机揉叶量多，揉捻时间长，散热比手揉慢（水分的散失也较手揉少）。机揉的揉捻叶的化学变化比手揉多。假如热揉用于手揉并不影响到茶叶的色香味品质，而用于机揉，茶叶色香味品质就要改变。所以用于绿茶的揉捻机，揉桶不宜太大。

叶子的嫩度不同，不仅是内含物的含量不同，其内含物的化学稳定性也不一样。如嫩叶比成熟叶的叶绿素容易破坏。嫩叶热揉其色泽容易变黄，产生低闷的气味。热揉多用于老叶，尤其是机揉的热揉更是如此。

揉捻过程的化学变化，并不是对任何茶类的制茶品质都不利，如黄茶类、黑茶类等的品质形成，正需要加强这种化学变化——湿热作用。

热揉和冷揉，都具有其对品质有利一面，也有其不利一面。要发挥其有利方面，限制其不利方面。新的揉捻设备的研究除了效率外，应考虑到叶温、叶量和揉时等因素，才能生产出外形和内质兼优的产品。

2．揉捻叶成条过程

揉捻叶成条不光是一种垂直于叶子的平压力，这种平压力只能使叶子压扁，不能使之成条。必须是两个以上的力，作用于松散的叶团，才能使叶团滚动，叶团内部叶子四周受到挤压力，发生皱褶，由于主脉硬度较大，叶片皱褶的纹路，基本上与主脉平行，并向主脉靠拢。再之，由于皱褶，叶子弯曲受力细胞组织破裂，便增加叶质柔软性和可塑性。同时茶汁挤出混和，增加叶子粘性。这些都为成条创造了更有利条件。每张叶片皱褶纹路越多，越有可能揉捻成紧条。

揉捻的第一阶段叶团，需要获得压力，但加上叶团的压力不宜太大。压力太大，叶子受单方面力作用而叠起来。韧性较差的叶子容易在叠褶处断裂成碎片。已叠合的叶片，要使之卷曲成条就十分困难。揉捻的开始阶段应注意掌握轻压力。

随着揉捻叶皱褶纹路增多、柔软性、可塑性和粘性增大，体积缩小，再逐渐加大压力。一方面使叶子皱褶得更好、纹路更多，形成粗条形。另一方面，叶与叶之间的摩擦力增大，叶子不同部位所受的摩擦力不同，运动的速度也不一样而产生扭力，于是粗条经扭力作用扭卷成紧条。

嫩叶柔软性好，粘性又大，可能不经过皱褶而直接扭卷成紧条。条索越紧，粘性越大，摩擦力也越大，所产生的扭力也越大。再继续加压力揉捻，嫩叶的条索就可能断碎。这时应停止揉捻，用解块筛分方法将已成紧条的嫩叶分离出来。条索仍然粗松的较老叶子，继续进行第二次揉捻，并加大压力，以适应弹性较大的较老叶子，使叶子进一步皱褶、变形、扭卷成紧条。

柔软性、粘性大的叶子在揉捻过程中，容易几个叶片或叶条粘连一起，并滚转成团块。团块在压力下越滚越紧。这些团块在干燥中水分不容易蒸发，贮存过程容易发霉变质、影响整批茶叶质量。在干燥时将团块解散，这时条索粗松，有的不成条形，也影响茶叶外形。对这种叶子，在揉捻过程的加压中，要结合几次松压。即加压几分钟，发现有团块可能形成，就要及时去除压力，使还是松的团块在揉桶运动的冲力下解散，松压几分钟后又接着加压力。有的情况是，松压措施仍不能彻底解散团块，揉捻一定时间后还要解块，有的结合筛分进行解块。

解块技术措施在解散团块的同时，会抖松条索，影响条索紧度。实际应用时要注意，不需解散团块的就不要解块。

炒青绿茶注重外形，条索要圆直、紧结、整齐，主要是在揉捻后炒焙过程中完成的，与揉捻关系不很大，但是揉卷成条是炒焙整形的良好基础，也是必要的。揉捻促进细胞内含物的混合作用，引起复杂的化学变化，与茶汤色味浓淡也有一定的关系。但是揉捻时间短，程度轻，内质变化不大。

3．揉捻技术要求与分析

炒青绿茶外形要求是五要五不要：一要叶条，不要叶片；二要圆条，不要扁条；三要直条，不要弯条；四要紧条，不要松条；五要整条，不要碎条。这五对矛盾，相互联系，相互影响，无不在一定条件下转化。要抓住叶片与叶条的主要矛盾，其他矛盾就容易解决。

转化的条件主要是力的作用。力的作用有轻与重、用力时间长与短、次数多与少、早与迟的矛盾。这些矛盾也是相互联系、相互影响的，根据叶质和叶量的不同而变化。要抓住轻与重的主要矛盾，其他矛盾也就迎刃而解。要解决这些矛盾须反复实践，逐步提高认识，才能做到五要五不要。

力的作用　力分摩擦力和压力。摩擦力使叶子顺主脉卷转为椭圆螺形。压力是增大摩擦力。使叶子快速成条而卷紧。要做到五要五不要，就要摩擦力与压力巧结合。先使用摩擦力，后使用压力，再使用摩擦力。先使用摩擦力，使叶子大部分初步卷转成叶条。后使用压力加大摩擦力，使叶子大部分卷成条索。去掉压力，再使用摩擦力，主要使叶团松开，叶汁内渗，避免叶汁流失。如先使用压力容易产生扁条，不能揉成圆条。后使用压力，使叶条收缩，挤出叶汁。叶汁挤出后，去掉压力，再使用摩擦力，叶条松开，叶汁回渗。这样解决圆条与扁条、茶汤浓与淡的矛盾。

加压力的原则　加压力是解决外形的技术措施，要先轻后重再轻，加压与放压相结合。加压与放压的时间比例是2比1，如加压10min，放压5min；或3比1，如加压15min，放压5min。这样才能解决圆与扁、紧与松、整与碎的矛盾。如加压不放压，就不能达到五要求。

先轻压才不会压扁。只是轻度加大摩擦力，加速叶子卷转，初步把叶片揉成圆形叶条。轻压放压后，加重压，加大摩擦力使叶条在圆而松的状态下，逐渐卷成紧条。

叶条在重压揉捻条件下，揉成叶团，如果成团的叶条，不能再揉紧，不成团的叶条继续揉紧，揉捻就不均匀。同时叶条缩紧、叶汁大部分挤出，如不放压，叶汁流失，茶汤淡薄。叶汁大部分挤出后，叶条干硬，重压揉捻，就容易揉成碎片。因此，重压后就要放压，叶团就不会愈揉愈紧，叶汁内渗也不会流失，进一步解决浓与淡的矛盾。

放压后再加压，不但不会叶团愈揉愈紧，而且叶团才不会松开而不起揉紧的作用。同时未成团的叶条不会揉过紧而容易破碎。最后轻压也同样要放压，就是以不加压的摩擦力结束揉捻过程。但是粗老叶例外，重压揉捻到结束。

加压技术　加压有压力轻重之分。轻压与重压是相对而言的。加压大条索紧结，加压小条索粗松。压力过大，叶条不圆而碎，揉捻不灵活；压力过小，叶条粗而松，甚至达不到揉捻的目的。叶嫩而少，加压力轻；叶老不论多少，加压力都要重些。

无论轻压或重压都有时间长短的矛盾。加压时间过长，叶条扁而碎；加压时间过短，叶条松而粗。一般分5min、7min、10min、15min、20min等五档。嫩叶短，老叶长；叶量少短，叶量多长；粗老叶量少也短些。

加压时间长短，又与加压次数多少交

叉关系。加压次数多，时间短；次数少，时间长。加压次数多少，又与叶质老嫩和叶量多少交叉有关。叶嫩而少，次数少，每次的时间长些，叶老而量多，次数多，每次的时间短些。次数至少轻重二次，至多轻、重、较重、重、轻五次。

加压有迟与早之别。过早叶条压扁不圆，过迟叶条松而不紧。叶嫩而量多迟些，叶老而量少早些。

总之，加压大小、时间长短和次数多少，以及加压早迟，是依叶质和希青程度以及揉捻时间的不同而不同。简单说，嫩叶加压轻，次数少，时间短，加压迟些，老叶则相反。揉捻时间长，加压全程时间也长，加压次数多些，加压总重大些。

揉捻机的影响　揉捻机的转速，应掌握先慢后快再慢的原则。先慢才不会使叶条揉碎，也不会因热揉或摩擦发热叶温过高，而使叶质起不良的变化。后快，叶条卷转成螺旋形的可能性就越大，可以使叶条卷得很紧。再慢，可使结团叶条松开，使未揉到的叶条进一步成圆直的叶条。

揉盘的棱骨构造，与揉成条索很有关系。棱骨弧形低而宽的适合揉细嫩鲜叶，揉粗老叶不易成条。弧形高而狭的适合揉粗老鲜叶，揉细嫩叶容易揉碎。最好揉捻机揉盘棱骨有活动装置，以适应叶质老嫩不同的要求。

4．揉捻的技术措施

绿茶要热揉与红茶要冷揉不同。热揉叶软容易成条，而不象红茶引起不良的变化。一因叶量少、时间短，摩擦发生热量不大，叶温上升不高，内质变化不大。二是由于高温杀青，酶的活化已完全或大部分破坏，酶促作用已制止，就是没有破坏完全的残余酶的催化作用不大，不致改变品质。

冷揉，水分蒸发减少，叶质稍硬化，就较难揉成紧条。并且炒后久置不揉，也会变色和散失香气。

热揉，要有相应的条件配合，特别是机揉。一是杀青要杀透杀匀，二是叶量宜少、揉速宜慢、时间宜短、加压力宜小。如配合不好，就产生红梗红叶。

现用揉捻机，一桶要几锅杀青叶完全相同，事实上困难很多，不能同时杀青，同时投入。杀青时间很短，揉捻时间长，常杀青叶多，揉捻来不及，不能热揉，就要冷揉。

冷揉条件：一是杀青要杀熟杀透；二是杀青叶摊放很薄，摊放不能过久；三是揉捻时间也不要过长，要防止因杀不熟而发黄。

绿茶揉捻具体要求：一是绿茶冲泡次数多，茶汁不要全部挤出，细胞组织不要全部破裂，破坏率45－65％；二是要揉成圆直紧结、整齐的条索。

揉捻不足，滋味和色泽都较淡薄，不能形成紧结条索。揉捻过度，茶汁完全挤出，有些黄酮类化合物自动氧化，茶汤不清，揉碎芽叶。炒绿揉捻技术具体掌握如下：

看叶质来决定揉叶量　首先看鲜叶，细嫩的多些，粗老的少些。其次看杀青叶，杀青时间短，含水量较多，不宜过多，避免外形弯曲。

看揉叶量来决定揉捻时间　揉叶量多就长，揉叶量少就短。

揉叶量过多，揉捻时间过长，对香气有相当提高，但汤色叶底都不亮。过多如果加大压力，不论时间长短都是条索碎细，下身茶较多。叶量过少，不论时间长短，条索不是粗松，就是碎小。

揉捻时间决定揉捻程度和形状　时间长减少粗大茶条，但是断碎、叶尖折断，下身茶较多，形状不整齐。时间短，条索不紧，碎末较少，头子茶增多。

揉捻快慢决定时间和形状　揉快易生碎片，芽尖易揉断，汤色混浊苦涩，色泽带

红。揉慢延长时间，条索难紧结。

解块与筛分　解块有决定外形的作用，使条索均匀，直而圆。筛分也有同样的作用，并使嫩叶少揉而不断碎小，老叶多揉而条索紧结。两者配合，才能达到五要五不要的要求。

叶子经过揉捻，有的顺主脉卷成圆直条，有的与主脉垂直卷转，或不圆而扁，卷成团块，条索扁而不直。因此，解决筛分技术把成团的叶条抖开，筛出细叶和碎片。同时使叶条伸直而不弯曲，并防止热揉叶温过高，引起叶质变化而泛红。还可以把下面细嫩叶条分开，及时烘干，不会揉捻过度而断碎。

解块筛分次数，根据揉捻时间、叶质老嫩而定，一般是一二次。粗老叶比细嫩叶次数小些。如叶条松散或粗老叶揉捻结束，就无须解块筛分。

解块筛分要迅速，否则水分散失过多，容易揉碎，尤其是粗老叶水分少，解块筛分更要快些。杀青过老，水分少也要快些。

5．揉捻工段质量审评

揉捻技术好的条索，应是圆直整齐，扁曲碎片就不合要求。但是要揉卷很好，与鲜叶形质和揉捻机棱骨构造都有很大关系。实际上要全部揉得很好，全都卷成螺旋形，没有折叠是不可能的，也是做不到的。在生产实践中，只要有80％以上成条，也就算揉好了。

揉不成条索，主要是揉速过快，或开始就加压，或没有放压。扁条是加压过早过大的毛病。弯条主要是解块不匀，或没有解块。松条主要是加压过迟过小，或揉捻时间不够。碎条是加压过早过大、揉速过快、时间过长等等毛病。

6．揉捻技术与形质变化

揉捻主要是形态上和组织上的物理变化，化学变化是次要的。揉捻时间短，程度很轻，质的变化不显著。叶子经过揉捻后，由于受到两个平面的摩擦压力，就顺着主脉直卷为椭圆螺旋形的条索；如果与主脉垂直卷转，或卷不圆而扁，或卷成圆块，都不合要求。但是要卷得很好，鲜叶和技术都要有相当条件。实际上折叠的多，卷螺旋形的少，要全部卷得很好，更不可能。

软的幼嫩鲜叶，弹性不大，容易揉卷；硬的粗老鲜叶，弹性大，就不容易卷成一定的形状。叶内水分过多，涨性大，水分少，干而硬，都不容易卷成所要求的形状，而容易揉成碎片。至于卷条的松紧、曲直、粗细是与技术高低分不开的。

细胞破裂需要较大的压力，平面的摩擦压力是不能压破细胞的。当叶子在两个平面之间，还有折叠的曲压力时，才能破坏细胞组织。在折叠曲压时，叶外表层的细胞受到两面的拉力而使皮膜裂开，使所含汁液流出叶面。

揉捻时间短，如茶汁没有流失，水分散失不大，最多不超过2－3％。例如22℃的杀青叶含水量60．54％，揉捻后水分含量减至58．16％，也没有超过3％。

揉捻过程中，叶绿素减少不多，由杀青叶的0．95％减至0．81％。叶绿素A破坏比B多，杀青叶A比B是4．0，揉捻叶是3．7。可溶性的氧化物变化不大。绿茶揉捻越多，可溶性的氧化物（指儿茶多酚类）减少越多。第一次揉后是12．8％，第二次揉后12．3％，第三次揉后12．2％〔印度哈勒（C．R．Harler）的资料〕。

可溶性糖总量增加，还原糖减少，非还原糖增加。可溶性果胶，氨基酸都有些增加，全氮量和咖啡碱都减少。

一般使用揉叶不多的小型单动揉捻机，便于缩短揉捻时间，避免发生高温引起各种不必要的化学变化而降低品质。由于揉叶量不多而时间短，揉捻技术影响炒青绿茶的品质不大，较易掌握。

变　色

色是区别茶类与品质差异的主要因素之一。制茶以色分为：绿茶、黄茶、黑茶、白茶、青茶、红茶六大类，其品质好坏，也从干茶和叶底的色泽以及茶汤汤色可以看出来。色的变化对制茶品质影响很大，而色的变化规律也是制茶技术所必须掌握的。

色的变化主要是由于多酚类化合物氧化，无色变有色，其次是叶绿素破坏。这两种成分的变化与制茶的色香味有很大关系。多酚类化合物氧化深度和广度不同，以及叶绿素破坏程度不同，而生成各种茶类和各种品质不同。色的变化明显而易见，肉眼可以识别。色的变化过程，可以说是制茶的质变过程。

质的明显变化，红茶是“发酵”工序，青茶是做青工序，黑茶是渥堆工序，黄茶是闷堆工序，工序不同，质的变化范围不同，制茶品质也不同，但是主要的化学变化基本上相类似，都是可溶性的多酚类化合物氧化为复合物，生成各种色度不同的物质；叶绿素破坏程度不同，产生绿色深浅不同的色泽。因此，色的变化是质变的标志。过去四川绿毛茶经过堆积变成黑毛茶，就称“做色”或“取色”，武夷山的茶农称小种红茶的“发酵”过程为转色。

1．变色与茶类

变色是制茶很复杂的理化变化过程，是决定制茶品质优次的主要因素之一。红茶、青茶、黑茶都要经过质变工序。有的是独立工序，如黑茶的渥堆，黄茶的闷堆；有的是与其他工序结合，如红茶的渥红与揉捻结合，青茶的做青与萎凋连接。方法不同，制茶品质也不同；品质不同形成四大茶类的明显区别。

制茶质变，从表面说，是要鲜叶绿色改变，从实质上说是要细胞内含物起了很复杂的变化，主要氧化变化，尤其是多酚类化合物的酶促氧化或非酶促氧化最为突出，而红色显露。其次，是叶绿素破坏，绿色变浅，改变鲜叶原有的品质，色香味都起了变化。

红茶经过渥红要求加深冲泡后的色度，红色红汤，发展香味，达到最高峰，减少涩味。必须先揉捻，破坏叶组织，而后渥红，把细胞中的内含物挤出来，在酶促作用下，使主要的多酚类化合物在短时间内迅速地起氧化作用，氧化较完全，质变较深刻，揉捻开始亦即叶细胞组织开始破坏就全面开始变色；细胞内有些成分与酶和空气接触后，就发生复杂的变化。刺激性强的无色多酚类化合物变化，由黄色而红色或褐色的多酚类复合物，虽获得色深味浓的茶汤，但是刺激性与爽快的味感，就逐渐降低。

青茶做青要获得干看青色，汤色橙黄或金黄和特有的香味。要求细胞内含物仅局部氧化，先做青然后揉捻，不破坏全叶组织，只轻微地擦破叶缘组织，在相当时间内，较慢地氧化，仅叶缘的部分变色显露，不是全部变色。

黑茶渥堆要获得褐绿色，汤色褐黄，细胞内含物起一定程度的变化，或固定一部分内含物不变化亦少变化。先杀青破坏酶促作用，后破坏全叶组织，挤出内含物，在相当长的时间内延缓氧化，也是局部的迟缓质变，一部分物质已在杀青时固定下来。

黄茶闷堆要获得干看黄色，汤色也黄，

多酚类化合物轻度氧化，叶绿素彻底破坏。就先杀青破坏酶的活化，而后闷热催化。湿坯闷热时间短，变化小，干坯闷热时间长，变化大。

鲜叶变色是采取适当的不同加工技术措施，促进自然变化。红茶和青茶的变色动力，主要是采取酶促作用的技术；黑茶和黄茶的质变动力，主要是采取湿热作用的技术。亦即技术措施不同，品质不同，形成不同的茶类。利用多种不同方式的化学反应，促进质的不同变化，制成各种不同的茶叶。如制红茶或黑茶，同是于揉捻后湿坯堆积变色，但是黑茶先经过杀青与红茶先经过萎凋有所不同，黑茶是高温堆积变色，红茶是低温堆积变色，就形成二大茶类的明显区别。又如黑茶与黄茶同是杀青揉捻后堆积变色，但是渥堆时间长，产生化学热，是热的催化；黄汤闷堆时间短，利用杀青、揉捻的余热，也是热的催化。但是两者温度高低不同，制成各种各样不同的茶类，丰富多采。变色对改进制茶技术提高品质具有特别重要意义。

2. 渥堆与闷堆

渥堆是黑茶类制造技术的重要工序。闷堆又称闷黄，是黄茶类制造技术的重要工序。渥堆和闷堆是形成黑茶、黄茶品质特征而有别于绿茶品质的关键工序。渥堆和闷堆两者的原理基本相同，可以简称为渥闷。经渥闷叶色由绿变黄，或变黄褐。

渥闷原理与化学变化　渥闷变色的原理，曾经有过微生物学说和氧化酶再生学说，后经许多试验，都加以否认。经研究确认渥闷是湿热作用，在水和氧的参予下，以一定热量，经杀青和揉捻后的叶子的内含物便发生一系列的热化学反应，产生与其他茶类绝然不同的色、香、味品质物质。

杀青工序如果没有彻底破坏酶的活化，就要出现部分梗或叶变红，这种红变叶具有“发酵”叶的特有香味，对黑茶、黄茶品质都是有害的。黑茶和黄茶的制法是从绿茶制法基础上进一步转变而来。绿茶经不同程度的渥闷也可转化为黑茶和黄茶。在绿茶制造技术过程中，应注意防止渥闷作用。

湖南农学院资料，在黑茶渥堆过程中，多酚类化合物总量减少很少，由13．11％降为12．28％。但是多酚类化合物的组成变化相当复杂，从儿茶多酚类变化的测定，酯型儿茶酚随着渥堆的进展而减少，简单儿茶酚是随之增加，但总含量是逐渐下降的。儿茶多酚类的变化是湿热作用所引起的非酶性自动氧化作用，并产生一些有色物质。叶绿素在渥堆过程中大量破坏。由1．55％下降为0．88％。致使在渥堆过程中，首先给人们的感觉是绿色逐渐减退，黄色逐渐加深，进而出现黄褐色。有人认为非酶性氧化和酶性氧化的途径和产物一样，从生产实际观察是不符的，两者产物所反映的色、香、味绝然不同。苏联拉吉什维里（Л．Лазишвиди）分析资料，粗老鲜叶在渥闷过程中糖减少（2．85％降为1．23％）还原糖增加（3．25％增到4．83％），原果胶和水溶性果胶均减少（相应由7．30降到6．21％，1．5降到1．02％），可溶性氮含量减少（由0．82降为0．78％），pH值下降（由5．65变为5．12）。湖南农学院分析资料，将有粗老气，青涩味的粗老绿茶，经高温蒸揉，而后在60℃下渥堆5h，经湿热作用，产生一系列化学变化，多酚类化合物和水浸出物含量都减少，而单糖和氨基酸含量反而增加。表现在品质上，汤色加深，青涩味消失，滋味变纯。

渥闷过程的化学变化机理有许多还不清楚，如渥闷中所产生的特有香气是什么物质，又是由那些物质转化来的。所产生

的色泽与红茶“发酵”色泽不同。有的认为是多酚类化合物自动氧化聚合来的，这种产物又是什么等等都有待进一步研究探讨。

渥闷的主要技术措施 渥闷的技术措施主要是掌握闷叶的水分和叶温。水分含量越高，渥闷作用的反应速度越剧烈，释放出的热量积累越多，气温越升得快；叶温越高，反过来又加速了湿热作用的过程。所以水分多的叶子，渥闷进程快，渥闷时间可以大大缩短。苏联试验资料老青茶渥闷，含水量18%的，要14天才能达到55℃叶温；含水量20%的12天；含水量22%的10天；含水量23%的8天；含水量25%的7天；含水量27%的，只6天叶温就达到55℃。含水量每增1%，渥闷时间几乎可缩短1天。在我国生产实践中也可看到这种规律。老青茶渥闷叶含水量25－35%，一般要7天左右；黑茶渥闷叶含水量60%左右，渥闷时间20h左右。

叶温的上升快慢，除了水分含量外，跟叶子嫩度和周围气温、原始叶温、保温条件很有关关系。叶子越嫩，升温越快；气温高，升温快；如杀青叶趁热揉又趁热渥闷，升温快；垛堆又大又厚，叶量多，升温也快；有的将叶子放入木器里，上面再加盖保温，将大大缩短渥闷时间。四川灌县茶叶试验站（1955）边销毛茶制造试验，将蒸馏叶热装在木桶里（装叶量350－500kg）压紧，上盖棕垫，只需12－16h，叶色就变黄而均匀，比一般方法缩短8－12h，使渥闷流程减少近一半的时间。这对生产是很有意义的。这种技术革新，不仅提高生产效率近一倍，而且渥闷程度均匀，克服了长期存在的叶堆内和堆周围渥闷程度不一致的毛病，提高了制茶品质。

苏联自从1955年包库察瓦和波波夫通过试验证实，渥闷不是微生物的作用过程，而是在高温下进行的热化学反应过程，进而制定了老青茶烘制的新技术：鲜叶通过滚筒杀青而趁热进入连续滚筒揉捻机（卧式），趁热装进水箱里（装叶量150－200kg），加盖压紧，放在干燥车间既保湿又保温。保持叶温70℃，渥闷时间6－12h后，用烘干机干燥。这种新技术，提高了产品质量和缩短了生产周期，从15－20天，缩短为10－20h。

渥闷的技术措施，主要是含水量和叶温，还要有一定的氧存在。湖南农学院资料（1961年），用消毒灭菌的揉捻叶渥闷，通入CO_2，色泽暗绿几乎没有变化；而未通入CO_2的，其叶色与大生产相同。说明渥闷叶充满CO_2，在缺O_2情况下，渥闷作用几乎停止。但是在缺O_2下的产物及其品质特点，还需进一步研究。从生产实际情况，几百斤叶子堆集起来，堆内的叶子间隙仍保留在空气中的氧，但是不多，而渥闷作用照样进行，说明渥闷过程所需要的氧气量是不大的。在保证渥闷叶的水分含量不减少，叶温不下降的前提下，适当增加氧气的供给，是否能保证进一步提高制茶品质和生产效率？还有待进一步试验研究。在渥闷过程，叶子周围的蒸气压增高，可能是渥闷作用不可缺少的一个因素。

渥闷作用与各种茶类的关系 渥闷作用是破坏酶的活化后的湿热作用，所以有人称为“热处理”或热加工处理（早些时有人称之“后发酵”或“发酵”。这名称不对，只有在旧资料中可以看到）。这种湿热作用，在制茶过程中合理的应用，对制茶的品质有利，但应用不当就会降低制茶品质，甚至使之劣变。各种茶类的制造几乎都应用这种作用来提高制茶品质，也都在各道工序中防止对制茶品质的破坏作用。例如，制绿茶，杀青叶要及时抖散降温，散发热水蒸气。如揉捻来不及，则薄摊，绝不能堆积

等待揉捻。这种极其普通的操作技术要求，如果马马虎虎，不严格执行，就会发生剧烈的湿热作用，使杀青叶叶色变黄，失去绿茶的香味特征。越是嫩度好的叶子，这种变化越迅速，制茶品质下降越厉害。

许多著名绿茶，往往在足干后，趁热将茶叶装箱（罐），盖紧，有的还先放在干燥车间里，第二天或者几天后再进仓库。这种技术措施，往往为人们所忽略，认为足干后的茶叶，就算制成了，品质不会变化，就不是严格地按操作规程处理，结果茶叶品质也就两样了。这种措施的实质，是低水分（含水量10%以下）较高温度（50－60%）热化学的作用，这种作用称为干热作用，对提高香气、醇化滋味起很大作用。武夷山茶区制青茶有个吃火工序（连接在足火工序后），也是应用干热化学作用来提高青茶的香味品质。干热作用与湿热作用，虽然只不过在制品水分含量不同，但质上不同。

如上面所述的杀青叶摊放过程，还有揉捻叶摊放，湿坯摊放，毛火叶摊放，制龙井的青锅叶回潮等等，这些摊放过程或者是堆放过程，除了有些叶子不同部位，水分重新分布达到比较均匀一致外，同样的都存在着湿热作用，这种作用的速度和程度及所产生的色、香、味物质，与摊放时间长短有密切关系。至于摊放过程对制茶品质有利，还是有害，要就具体茶类、具体工序，以及叶子质量等作具体分析。

总之，不能把各工序和工序之间的摊放或堆放过程以及毛茶制成后的贮藏过程，看成可有可无的过程，对制茶品质毫无关系的过程。摊放过程和贮藏过程，跟其他工序一样的存在着物质变化，不过有的变化激烈些，有的变化缓慢些。有的变化对品质有利，有的对品质不利。

这几年，有些单位已开始就绿茶炒制过程进行了研究：如湖南省湘阴县农业局主张制绿茶，从鲜叶摊放起，每个工序与工序之间的摊放都进行吹风，以便迅速降温，蒸发水分（足火后毛茶不吹风），并认为这样做即避免湿热作用，能达到色绿油润、香味纯和、条索紧结，从而提高绿茶品质。而福建省寿宁县五七茶场看法恰恰相反，认为毛火叶坯堆放时冷风吹不宜太久，使茶叶内的水分来不及渗透扩散到表面，招致叶表干脆结壳。并认为摊放厚度约6cm为宜，可以提高绿茶品质。这些研究工作仅仅开始，今后必然会研究得更加深刻。在制茶机械化、连续化装置设计中，必须考虑到各工序之间的在制品的摊放条件和摊放时间，既保证品质，又能使各工序之间有机的相互联系起来。

3.“发酵”

我国劳动人民发明红茶制法后，叶色由绿变红过程，称为渥红。1890年日本古在油泽（Y. Kosai）首先提出制茶的绿变红过程是微生物作用与工业发酵相同，定名为“发酵”。这种学说后来为许多科学实验所否定。

红茶“发酵”的实质，经过几十年来的国内外科学工作者的研究才加以肯定。制茶“发酵”是鲜叶细胞组织损伤，确切地说，主要是半透性液泡膜损伤，引起多酚类化合物的酶促作用，并产生一系列的鲜叶内含物质的氧化、聚合、缩合，形成有色物质，如茶黄素、茶红素等，及具有特殊香味的物质。既不是微生物发酵，也不是单绝的化学变化——氧化过程。

苏联奥巴林（A.Опарин,1935年）假设制茶“发酵”是与茶树活体的无氧呼吸相似，还缺乏科学根据。国内有人应用他的假设，引伸为“茶叶发酵”是“无氧生物氧化”，同样缺乏试验证据，远远离开了制茶生产实际，妨害了制茶理论的发展。

“发酵”这个名词长期以来代替了渥红，广为流传，引起很多误解，致凡是制茶过程中变色都说是“发酵”，如发酵、不发酵、半发酵、后发酵，等等，不符合科学。为了便于参阅旧书，暂以引号否定，今后应该改为渥红。

“发酵”是制红茶的重要过程。没有“发酵”过程就不能形成红茶的品质特征。“发酵”作用不正常，红茶的品质质量也就下降。

“发酵”是个过程，而不是一道工序，制红茶揉捻开始。往往是揉捻结束，“发酵”程度也达到或者接近达到，有时还有过头的。青茶摇青（做青）工序也有“发酵”过程。

“发酵”作用与萎凋性质的差别 鲜叶离开茶树活体的机体分解过程是多途径的，随其发展下去，最后都“更加接近无机界的产物”。人们正是科学地创造不同条件，诱导鲜叶向不同分解途径转化，又当其产生了适合人们所需要的产物时，及时地停止它们继续变化，并相对地稳定下来，从而创造出各种各样的茶叶种类的色香味品质特征。萎凋化学变化和“发酵”都是鲜叶有机体的自体分解过程。

假如只注意萎凋过程的化学变化作用跟“发酵”作用相互联系方面，而看不到它们之间质的区别，把这两者说成只是变化量的差异，或者说萎凋是“发酵”的开始，是不符合客观事实的。白茶是全萎凋的茶类，其色香味品质与红茶、青茶品质绝然不同。萎凋的化学变化与“发酵”作用所显现出来的色香味完全不同，就不能说两者的化学变化是一回事。如果把两者混为一谈，对制茶科学、茶叶生产是有害的。就不能合理地应用不同的制茶技术措施创造适当的条件，促使鲜叶向人们所需要的化学变化途径转化，就不能获得人们所需要的各种茶叶花色等种类。在这里条件就是很重要因素。

萎凋的化学变化不能代替“发酵”作用，“发酵”作用也不能代替萎凋的化学变化。据化学分析资料，萎凋的化学变化过程，许多化合物大量分解。如蛋白质分解成氨基酸，多糖类分解成双糖、单糖等等。这些分解后的中间产物，在萎凋过程中显著积累增多。多酚类化合物同样也可分解成简单物质。虽然这些简单物质有的进一步分解成CO_2、H_2O和NH_3，使萎凋叶干物质减少。但是，一些中间产物——可溶性的简单物质有的还是增加的，如氨基酸、可溶性糖、可溶性果胶及一些芳香物质等增加。而这些物质正是参予了茶叶色香味物质的转化。国内、外都曾经作过不萎凋直接揉捻、“发酵”制造红茶试验，结果都因品质与一般红茶品质不同而停止，其原因就是鲜叶的内含物组成和萎凋叶内含物的组成不同的缘故。两个物质基础不同，经同样的“发酵”作用，其产物必然不一样，这是毫不奇怪的。所以“发酵”作用不能和萎凋的化学作用混为一谈。

液泡膜损伤与“发酵” 多酚类化合物存在于鲜叶细胞的液泡中，而多酚氧化酶一般认为存在于叶绿体中。在正常活体的生理代谢中，代谢活动是有条不紊的进行。当液泡膜因揉捻作用而损伤时，液泡汁液强行挤出，多酚类化合物就能自由地扩散到原生质中，与聚集在叶绿体上的多酚氧化酶和氧气相互接触，产生了急剧的酶促氧化作用。所以细胞组织的损伤对“发酵”过程是重要的条件。细胞组织损伤得越快，“发酵”得越快；损伤得越多，“发酵”的面积越大。用能损伤液泡膜半渗透性的氯仿气体，处理鲜叶1－2h左右，就会使之全部“发酵”变红。不象通常用揉捻方法的“发酵”叶，“发酵”程度深浅不一，它的“发

酵”程度是均匀的。研制高效率的揉捻机使在短时间内达到所要求的细胞损伤率，避免“发酵”程度不匀，是提高红茶品质的一项研究课题。

温度与“发酵”温度越低，化学变化越慢，红茶“发酵”的最低温度，有的资料认为低于15℃“发酵”就停止，有的认为8－10℃的冷“发酵”红茶品质高于一般的和热的“发酵”（霍乔拉瓦，1955）。从祁红茶区的生产经验，气温低于20℃，“发酵”困难，制茶品质不好。“发酵”最适温度为22－24℃左右。青茶摇青气温也要求22－24℃，不高于25℃。国外一些资料也大多数认为这种温度较合适。

生产实践表明，温度越高，“发酵”越快，但是制茶品质越下降，主要表现为香味低淡。可能温度不仅是影响“发酵”过程的化学变化速度，还影响到化学变化途径和产物。劳勃茨（E. A. H. Roberts，1952）认为随着“发酵”温度提高和时间的延长，黄烷醇的缩合产物与氨基酸的结合力增加。缩合作用的程度，决定于质量作用效应与温度。高温“发酵”对茶汤品质的不良影响看来是由于产生了相当量的、不合适的较高分子聚合物。这些聚合物可能不溶于水。据日本1966年研究资料，多酚氧化酶的催化在30－45℃间有最大值，45－50℃之间酶的催化作用很小。但在揉捻、“发酵”过程测定，酶的活化逐渐降低，“发酵”温度越高（15－45℃范围内），酶的活化降低速度越大，45℃的降低最快。认为“发酵”过程酶的活化的下降，不是由于温度的结果，而是由于多酚类化合物的氧化产物和酶蛋白结合而使其活化能降低，反应的温度越高，形成复合物的速度越快。多酶类化合物和酶蛋白的复合物为不溶性的有色物质。

水分与“发酵”“发酵”作用只有在“发酵”叶含有一定水分清况下才能正常进行。“发酵”叶水分决定于萎凋程度。一般萎凋叶水分60%左右为宜。含水量较高，“发酵”速度较快，叶底红亮，香味偏青涩。如要求红茶味强、带花香，萎凋时含水量偏多些为宜（这与萎凋的化学变化程度偏轻有关联）。“发酵”叶水分越少，“发酵”越困难。一般水分低于50%，叶底乌暗、香低味淡（这与萎凋的化学变化过重也有关系）。如果将含水量正常的揉捻叶摊在相对温度较低的条件下“发酵”，叶层面上的叶子水分蒸发很快，其叶底同样的是乌暗，香低味淡。而叶层内部叶子可以正常“发酵”。

“发酵”叶失水，制茶品质就下降。霍乔拉瓦认为是由于“强度的氧化”造成；而基吉耳（E. L. keegel，1958）则认为叶子失水，“阻碍‘发酵’的进行”。陈椽认为“堆面叶子氧化过度，因此，就逐渐发黑，叶底变深暗，而部分则氧化不完全，茶汤发生青昧。”种种说法，但都是凭个人制茶经验总结而言。将乌暗的“发酵”叶和“发酵”正常、叶色红艳的“发酵”叶，分别用乙醇浸提叶绿素，前者浸提液绿色比后者深，说明水分少，叶绿素破坏少。

水分是“发酵”过程中各种物质的化学变化不可缺少的溶剂，酶促氧化聚合是在水分中进行，“发酵”叶脱水能引起酶蛋白胶体的凝固变性。从而影响到酶的活化和方向。水又是“发酵”过程中化学变化的直接参予者。如L－表儿茶酚的氧化物邻醌的水化聚合，成为聚羟基对醌基儿茶酚就是在水直接参予下进行。

因此，设想水分含量对“发酵”过程的化学变化，所产生的产物种类和数量有密切相关，直接影响到制茶品质的优劣。所以人们将“发酵”叶水分和温度与“发酵”程度三者作为“发酵”的主要技术因素。但

是，至今对它理论上的研究还不多。

为了控制“发酵”过程中水分的蒸发，多用洒水、喷雾等方法，增加“发酵”间的湿度达到90％以上（有时为了防止温度下降达不到“发酵”的要求，需要结合加温措施）。有的在“发酵”叶堆上盖布保湿，有的为了使叶堆表面积减少到最低限度，将“发酵”叶摊得厚些（如气温高，摊得太厚，就会使叶温升得太高，降低制茶品质，值得注意）。

氧气与“发酵” 许多试验研究资料，都证实没有氧的存在，“发酵”不能进行。说“茶叶发酵是无氧生物氧化”，是空对空的说法。

霍乔拉瓦认为“发酵”叶堆厚，将影响氧的供应，可能中止“发酵”，产生不良变化，影响制茶品质，提出红茶“发酵”叶摊放厚度不得超过8cm。但是，祁门茶区春茶前期，气温经常在20℃以下，将揉捻叶堆在竹箩里高达40cm左右，叶面上又加盖布袋，“发酵”的质量很好，并没有因为氧的供应少而影响制茶质量。当然，这是与叶量少且竹箩通气无缺氧有关系。

有许多研究资料，认为“发酵”过程分为两个阶段，第一阶段在揉捻中完成了。如揉捻时间长，第二阶段也在揉捻中进行了。第一阶段吸氧量大（但这还未明显的变红），以后迅速的减少。竹尾忠一资料：萎凋叶吸氧量比鲜叶略有增加，而揉捻初期一小时的吸氧量比鲜叶增加一倍。而后在“发酵”过程中成直线迅速下降。如从揉捻算起一小时内吸O_2量为210（ul／30min、0．1g干物质、25℃）90min为170，120min为110，150min为70，18min为40，210min为20，240min为10。因此，如果揉捻2h后进入堆放“发酵”器里。这时的所需供给的氧气量是很少的。所以祁红茶区将“发酵”叶摊放厚些，并不影响发酵的正常进行。相反的，薄摊将影响到“发酵”叶水分减少而降低制茶品质。

在高温和24℃左右条件下，薄摊并充分供给氧气，对提高制茶品质可能是有利的。舒别特（T.шyóepT,1951）试验资料，200mg 的磨碎鲜叶，充分供氧气并不断摇荡，一小时吸氧 127ml，叶色呈红铜色；同样的处理，只因不加摇荡，只吸氧34ml，叶色呈淡黄色。说明充分供应氧气能加速“发酵”过程。近年来，印度、斯里兰卡设计的“发酵”新设备，除了保持高湿度外，就是充分供氧气，能缩短红茶“发酵”时间。

“发酵”程度 各种红茶要求“发酵”程度不同，如工夫红茶的香味特点为甜醇，而切细红茶一般要求鲜浓有刺激性。因之前者“发酵”程度相对的较后者重。即使是祁门工夫红茶“发酵”程度要求较重，但是也有“发酵”“宁可不足，不可过度”的论断。“发酵”稍不足，可以挽救，“发酵”过度就无法克服了。当然“发酵”程度过于不足，也难以改进。

“发酵”程度的掌握要考虑到下一道工序，干燥的设备和技术条件。因为在干燥过程还有强烈的氧化作用，这在干燥工序中再加以阐述。

从1956年起，我国各地曾开展红茶在制造过程化学变化研究，用乐文太尔法测定“发酵”叶内的多酚类化合物含量，以决定“发酵”是否适度值得考虑，过锰酸钾的氧化物，是很复杂的，不单是多酚类化合物的氧化，如维生素C也包括在内。因此，应看总氧化量。

目前，鉴定“发酵”程度的方法主要有看叶色和闻香气。贵州湄潭茶叶研究所（1974－1975年）提出按“发酵”叶不同红变程度分成六个叶相等级如下。一级叶相：青绿色，有强烈青草气；二级叶相：青黄色，青草气；三级叶相：黄色，青香；四级叶

相：黄红色，花香或果香；五级叶相：红色，熟香；六级叶相：暗红色，低香。同时，针对切细红茶中，小叶茶树品种提出以四级叶相为宜。其他红茶种类，可参考研究。又据该所1978年夏秋茶试验，以二四级叶相可获较佳品质。鲜爽度品质高峰在二三级叶相，强度品质高峰在三四级叶相，浓度品质高峰在四五级叶相。

从“发酵”过程叶色的变化，一般是由青绿到黄到红到褐。但是，如祁红茶区有的地方在春茶气温较低或由于品种、栽培管理、土壤或由于萎凋、“发酵”过程技术措施不当等种种原因，叶色的变化规律性就不是这样。有的由青绿色基础上，叶色逐渐加深变暗，看不到有黄、红两色出现。再之，夜晚对“发酵”叶色的观察，因光源不同而感觉不一样，难获得统一标准。因此，人们多以闻香气为主、叶色为辅来鉴别“发酵”程度。

从祁红茶区生产情况，不管叶色变化有多大差别，而“发酵”叶挥发出香气有较明显规律性。与湄潭茶研所提出六级叶相中的香气特点，基本上符合。其变化进程如下：

由强烈青草到青草气，到清香，到兰花香，到桂花香，到果香（或蜜糖香、甜香），到熟香，最后到香低（几乎闻不到香气）。

要求品质具有浓、强、鲜特征的切细红茶，“发酵”程度以达到清香或兰花香为适度。工夫红茶品质特点是浓、甜、醇，则“发酵”程度以桂花香、果香为好。青茶的品质特点是花香味，要以兰花香和桂花香之间灵活决定。

从生产经验，观察叶色不如嗅香气准确，但是要从感观评定转为仪器鉴定，香气比叶色较困难。今后需要两者结合起来研究。测pH值为终止“发酵”的指标，亦值得研究。

4．红茶色变原理

多酚氧化酶不是和叶绿体层状结构上的叶绿素并存，而是和像线粒体一样小的微粒相结合。多酚类化合物存在液胞中，两者既分离又接触，在生物体内起新陈代谢作用，通过液胞渗透膜既进行氧化又进行还原。离树体后，由于外界条件的影响，加速氧化作用，生成氧化产物，这就是红变的原理。

离树体后，新陈代谢很快停止，细胞内含物发生变化。如果采摘或运输机械损伤，多酚类化合物溢出液胞外与多酚氧化酶接触，立即引起氧化作用，局部红变。摊叶叶温升高，液胞内含物浓缩，破坏液胞组织，多酚类化合物与酶接触，引起氧化作用，就全叶或局部红变；揉捻搅乱细胞组织，酶与多酚类化合物充分混和，全面进行氧化作用，全叶红变。局部接触，局部氧化变红；全面接触，全面氧化变红。

多酚氧化晦能氧化多酚类化合物、焦性没食子酚、咖啡酸、绿原酸、杨梅酮；对一苯二胺很快被氧化，儿茶多酚类被氧化更快。

在氧化基质的混合物中，氧化还原势较低的基质先被氧化。没食子儿茶酚比儿茶酚先氧化，而儿茶酚先于绿原酸。没食子儿茶酚的氧化还原势很低，因而渥红叶中的没食子儿茶酚氧化产物占优势。

多酚氧化酶不能氧化茶没食子素、没食子酸、杨梅酮的葡萄糖式，槲皮素葡萄糖甙也不能被氧化；槲皮素不能被氧化，可能是由于这种配糖基的水溶性太低。醌醇、甲苯酚、间－苯三酚、抗坏血酸都没有基质的功能。

没食子酸、茶没食子素和杨梅酮葡萄糖甙能很快被L－表儿茶酚、d－儿茶酚和L－表儿茶酚没食子酸酯的邻－醌所氧

化。在含有茶氧化酶的系统中，这些儿茶多酚类的一个将带动上述任一物质的偶联氧化。但在酶存在时，它们自己并不直接被氧化。没食子儿茶酚由于氧化还原势较低，在偶联氧化作用中，是很弱的载体，只限于没食子酸的偶联氧化。

焦没食子酚衍生物比其相当的儿茶酚衍生物氧化更快。儿茶多酚类及其没食子酸酯是自然基质；儿茶酚与焦没食子酚只有在浓度较高时，氧化速度才较快，而没食子酸几乎全部没有氧化。抗坏血酸和氢醌，仅在氧化时产生邻醌的其他多酚类化合物存在时被氧化。而对－苯二胺表现为酶的真正基质。

铜蛋白的茶氧化酶与其他多酚氧化酶有差异，不象酪氨酶。在有儿茶酚或其他氧化产生邻醌的基质存在，并不氧化一元酚类。

茶氧化酶还有一个特性，与多酚类化合物混合物在一起，摄氧速度与氧化较快的基质一样。如与氧化较慢的基质混和，不降低其氧化速度。在氧化较慢的多酚类化合物开始氧化前，氧化较快的多酚类化合物已完成氧化。渥红过程亦发生基质这种连续氧化。不同多酚类化合物不同时减低，而是相继减低的。

叶中的多酚氧化酶的活化力，夏季较强于春季。宜于制红茶的品系比宜于制绿茶的品系，多酚氧化酶活化力高。

多酚氧化酶的活化力，在萎凋过程中逐渐增加，萎凋温度越高，酶的活化力增长越快。在揉捻过程中，快速的增加，高达鲜叶中的二三倍。在揉捻后随同渥红过程而减少，渥红温度较高时，活化力降低也较大。渥红过程酶的活化力减小，是由于形成了不溶性的氧化的多酚类化合物和酶蛋白的复合物。

5. 红茶色变机制

红茶在制中，多酚类化合物转化，有不同的看法。1962年，劳勃茨发表50年代从红茶中提出结晶状的茶黄素的有关论文中说，“发酵”中的氧化作用主要局限于那些受影响的L－没食子儿茶酚（L－EGC）及其没食子酸酯（L－EGCG），L－表儿茶酚（L－EC）仅起载体作用。而1962－1971年，日本潼野庆则（Takino）今川弘志（Imagawa）在“茶叶儿茶酚氧化机制的研究”一文中，则认为L－EC不是载体，也是氧化基质之一。

红茶在制中，多酚类化合物由于酶促氧化而先成邻醌，大家看法相同，而邻醌转化成为决定红茶品质特性的汤色物质，因各人实验结果不同，意见未能一致。

劳勃茨进行红茶茶汤的纸上层析研究，提取液乙酸乙酯可溶物的代表性纸上层析谱，有点：（S_1）茶红素部分，（X）茶黄素没食子酸酯，（A）二没食子酰双表没食子儿茶酚，（B）没食子酰双表没食子儿茶酚，（P）三策啶具有飞燕草花青素，（R）黄烷[illegible]酚酮，（Q）黄烷[illegible]酚酮没食子酸酯＋L－表儿茶酚没食子酸酯的氧化产物，（Z）具有和鞣花酸相似萤光的未鉴定物。

红茶中不溶于乙酸乙酯的多酚类物质的纸层析谱，有点：（S_1和S_2）茶红素部分，（C）双表没食子儿茶酚、（D）未鉴定。（S_1）进一步分离为S1a和S11部分。

各个黄烷醇氧化产物，据模拟实验得出L－EGCG氧化，有三种主要最终产物，茶黄素没食子酸酯、和点A相似没食子酸以及所形成的和点P、Q、Z相似的微量产物。没有发现茶红素生成。

L－EGC主要氧化产物为和C相似的无色物质。

L－EGCK＋L－EGCG等分子的混合

物氧化最终产物中，除了基质的氧化产物外，还有茶黄素和点B相似的物质。这两种是混合物的氧化产物。茶红素没有检出，是反应中生成物。

红茶提取液的d－没食子儿茶酚（d－GC）、L－表儿茶酚（L－EC），d－儿茶酚（d－C）和L－没食子儿茶酚没食子酸酯（GCG）氧化所形成的物质，没有检出。可能部分由于嫩梢中的浓度很低，为相似于茶红素的条痕所掩盖了。

L－表儿茶酚没食子酸酯氧化后的主要产物是和点Q相似的物质。点Q通常是一个很弱的斑点。和点Q位置相似的物质，也是L－EGCG的氧化产物之一。从而可得结论，在正常“发酵”中，L－EGCG的氧化不会进行得很充分。

这些研究证明，茶红素是由L－EGCG和L－EGCG所衍生，而不是嫩梢中存在的其他可能基质。

潼野庆则等单个或混合儿茶多酚类氧化实验结果：L－EC和d－C氧化反应开始后，悬浊液呈橙黄色，色泽很快加深，基质耗尽，色泽变淡，悬浊物呈深褐色。纸上色谱，点1、2、3、4均呈淡黄色，较EC反应为淡。有两个斑点和没食子酸，初期点A_1较浓，随着时间延长则A_2变浓。

没食子儿茶酚没食子酸酯（GCG）反应，悬浊液为深褐色，液色与GC相同。显著的斑点C随反应的进行逐渐加深，其他为没食子酸（Ca）、B、E、GC的斑点。随着时间的延长、Ga浓变变化不大，B和GC趋于消失，C亦逐渐变淡。Ga斑点为水解酶类作用的结果。

d－儿茶酚与GC组合氧化，GC大部分消失后，d－C开始减少。点A_1和A_2开始一直增加，以后逐渐减少。

GC和GCG组合氧化，Ga、A、B都以相等的浓度出现，C只是隐约可见。B点的Rf值与GCG单独氧化时相同，为同一物质。

没食子儿茶酚与表儿茶酚的混合物酶促氧化，斑点：GC、EC、A_1与A_2无色二聚物体氧化产物，P橙色氧化产物。

P色素分离后，风干的色素样品获得较为精确的分析，由甲醇中析出的结晶，C，55．24%，H，4．98%，水中所析出的结晶C，55．54%，H，5．01%，如每分子色素含三又二分之一个水分子，按C，55．50%，H，4．94%计算，实验式为$C_{29}H_{24}O_{12}\cdot\frac{1}{2}H_2O$。

在等分子量的GC与EC进行混合氧化，GC的减少比EC快，GC消失时，大量的EC尚未氧化，在这种条件下，只能看出由GC衍生出来的其他产物，所以EC直接与GC结合的可能性不能被排除。色素及其氯化铝形成的螯合物的紫外线光谱表明，性质与3’，4’－二氢基苯[illegible]酚酮、乙基3’，4’－羟苯酚酮－6－羧酸酯及其螯合物很相近。但与紫红棓精、乙基紫红棓精－6－羧酸酯及其螯合物显著不同，即3’，4’－二羟基与2’，3，4’－三羟基间有特异性。前者螯合物在波号低于350nm时有二个吸收峰；而后者的螯合物在接近350nm时却只具一个，但是吸收很强的吸收高峰。如色素单单是由GC形成苯螯酮母核而形成，而EC仅是载体物质，其吸收光谱应与紫红棓精类型相同，但是实验结果否定这一设想。在氧化液中加入EC，使色素得以形成，这可能是二种儿茶酚氧化缩合的结果，其反应焦性没食子酸和儿茶酚氧化为3’，4’－二羟基苯[illegible]酮。EC是参与色素物质形成的。

6．青茶做青

青茶的变色主要通过做青工序。做青工序有三种不同的方法。筛青（跳青）做青、摇青做青和做手做青，方法不同，质量

也不同。筛青做青的质变重而较均匀；摇青做青的比筛青做青质变稍轻，较不均匀；做手做青的质变最轻而较均匀。这是指正规做青而言。无论任何做青技术，如不正常，质变也不正常。以武夷岩茶为例，略述梗概。

筛青做青是凉青叶在水筛中，旋转跳动轻快而均匀，不致局部因摩擦而呈现不规则的红变。叶片滚动时，叶缘因与其他叶片互碰，叶缘细胞被碰坏部分，多酚类化合物因酶促作用氧化或自动氧化，叶缘出现红褐色。

在筛青做青中，叶面与其他叶片互碰不象叶缘那样着力，叶细胞不易破坏，细胞破坏率仅24．38%，酶促催化受了很大限制，细胞组织未破坏部分显现青色，因而叫“青茶”。多酚类化合物局部而延缓的轻度氧化。但由于做青时间长，可溶性多酚类化合物随着筛摇次数的增加而减少。例如制岩茶，可溶性多酚类化合物第一次摇青后13．26%，第五次9．03%，第八次8．99%。但因做青推动梗中的液汁分散至各叶面去补充叶面水分，延缓萎凋变化达到各叶萎凋均衡，同时把梗中的一部分成分输送到叶中去，增加叶中组织成分。在做青过程中，多酚类化合物时增时减。例如第二次筛摇11．37%，第三次增至12．97%，第五次为9．03%，而第六次增至12．21%。

做手或称碰青，使叶片互碰，作用也在破坏叶缘细胞，以辅助筛摇时互碰力量不足，而促进质变。做手是补救筛摇不足或不均的缺点，同时翻拌动作，使茶青筛中各部分质变能够均匀。

青茶变色主要也是酶促氧化作用，但变色是在揉捻前，与红茶在揉捻后不同。变色过程，温度低，湿度高，空气不大流通，多酚类化合物氧化作用受了限制，可溶性多酚类化合物大量保存而比红茶多，香气比红茶高，滋味也比红茶浓。

新中国成立后，崇安茶场首先实行机械化生产，做青用篾滚筒转动取消做手过程。炒青用四锅四灶联装的炒锅机，揉捻用中型的揉捻机，干燥用烘干机，获得一定成绩。1974年，南平茶叶公司和建瓯小桥乡协作创造改进了青茶萎凋机、凉青机和连续震动跳转做青机三种单机基本获得成功。在操作技术探讨中，也掌握了快速做青的规律。为青茶机械化连续化生产创造了良好条件。

近年，福建省南平茶叶公司陈清水等又创造综合做青机，在闽北青茶区推广，使广大茶区的群众摆脱繁重的本力劳动，收到了良好效益。

干　燥

干燥是制造各种茶类的最后一道工序，与制茶品质有密切关系，是很重要的工序之一。干燥过程除了去水分达到足干，便于贮藏，以供长期饮用外，还有在前几道工序基础上，进一步形成茶叶特有的色、香、味和形状的作用。

干燥技术理论尚无系统试验作为改进干燥技术的依据。宛晓春作了冷冻干燥（－30—－20℃，时间19h）、烘焙干燥、锅炒干燥（叶温高温65－70℃，低温55－60℃）、日晒干燥（绿茶叶温最高33℃，最低25℃，时间5h；红茶叶温最高36℃，最低29℃，时间5h）、红外线干燥（高温62℃，低温55℃，时间毛火17min，足火30min）五个处理，分析比较叶绿素、茶黄素、茶红素、褐色物质、可溶性糖、氨基酸、咖啡碱等含量。初步结果在下面介绍供参考。

1．茶叶干燥的作用

茶叶干燥与一般物体干燥不同，作用和要求不同。茶叶干燥是形成茶叶品质的重要过程之一。我国茶区长期流传着“茶叶不炒不香”和“茶叶香气是烘出来的”的谚语，说明干燥对茶叶品质的作用之大和重要性。在干燥经验的基础上建立了“火功”、“火候”的概念，来表示干燥的程度。

曾经有人误解茶叶干燥过程就是单纯的脱水过程，将前工序所形成的品质固定下来。1936年苏联库尔萨诺夫由化学分析资料中发现“发酵”在形成的芳香油，有75－80%在干燥过程中损失，于是误认为加温干燥对茶叶品质不利。

究竟目前通常使用的一般干燥方法对茶叶品质起什么作用，是好作用还是坏作用。1951年包库察瓦等作了有意义的试验，以制红茶的“发酵”叶为供试样品，用冷冻干燥（－16－2℃）和加温干燥（90℃）两种不同干燥法进行对比。试验结果，这种冷冻干燥的茶叶品质与加温干燥的正常红茶品质完全不同。冷冻干燥的茶叶为原“发酵”叶香气和青草味，色泽泛红。冷冻干燥的茶叶，再加温处理，仍然不能产生正常红茶的品质特征。如果把冷冻干燥的茶叶加水回潮，然后再加温干燥，就能得到具有正常红茶的色香味品质。从上述试验可以说明：

（1）目前应用的加温干燥是形成茶叶品质所不可缺少的过程。从挥发性醛含量的分析：“发酵”叶为27．82mg%，冷冻干燥基本保留，其含量为23．57mg%，加温干燥的含量只有9．66mg%，与“发酵”叶比较损失很多，这种芳香物质的损失是必要的。

（2）干燥的作用不仅仅是除去水分，而更重要的在蒸发水分的过程中，发生着复杂的、有水参予下的热化学变化。这种变化对茶叶品质的形成亦是不可缺少的。

有人把绿茶的“在制品”用冷冻干燥法处理，结果“没有香气”，仍保持着原来的青涩味，原有成分“没有变化”。但在高温烘炒中，就产生重要的变化。其中既有量的变化，又有质的变化，而且量的变化又能引起质的变异。

2．冷热干燥的物质转化对比

冷冻干燥与烘焙干燥比较，成茶的干色、汤色、滋味、香气相差很大。叶绿素含量，如以冷冻干燥为100，绿茶的烘干，高温为75．79%，低温为78．57%。红茶的烘干，高温为65．90%，低温为84．40%。通过加热烘干，叶绿素破坏，绿茶20－25%，b比a多。红茶15－40%；高低温含量差距大，b大于a。

干色和汤色用差色计测色，以1976年国际标准表色系的L*、a*、b*三个参数来表示，其中：L*－色度、a*－正值为红色，负值为绿色；b*－正值为黄色，a*／b＊－色相。

茶黄素（TF）、茶红素（TR）和褐色物质等含量比较：冷冻干燥TF为0．44%，TR为5．15%，褐色物为5．29%。烘干高温TF为0．36%，低温为0．22%。TR高温为5．02%，低温为3．60%。褐色物高温为6．01%，低温为6．84%。冷冻干燥TF、TR含量较高，褐色物含量较低。

绿茶黄烷醇总量变化不大。组分变化，以DL－GC变化较大。冷冻干燥6．05mg／g，高温烘干4．37mg／g，低温3．74mg／g。

红茶黄烷醇总量变化大。组分变化，以L－EGCG变化大，冷冻干燥8．68mg／g，烘干高温为4．52mg／g，低温4．96mg／g。其次是L－EC＋DL－C。其他差异不大。

氨基酸绿茶冷冻干燥总量为

604．03mg／100g，烘干高温625．67mg／100g，低温594．84mg／100g。组分变化有增有减。茶氨酸，冷冻干燥为299．82mg／100g，烘干高温升到313mg／100g，低温稍有减少为289mg／100g。谷氨酸冷冻干燥为106．29mg／100g，烘干高温为104．90mg／100g，低温为98．84mg／100g。其他组分或增或减看不出变化规律。

红茶氨基酸总量，冷冻干燥为1958．53，烘干高温为1602．97、低温为1711．51。高温破坏比低温多。

热对绿茶游离氨基酸总量影响不大，少的与冷冻几乎相等，多的增加11%，烘干高温总量增多，炒干低温总量高，晒干总量和茶氨酸都较高，各处理半胱氨酸较稳定，精氨酸略有减少，其他组分均有增加，茶氨酸有增有减，低温比高温高。唯有烘干有些例外，高温比低温含量高，可能是高温烘干水分不易散发，湿热作用加强，蛋白质水解增多的缘故。

红茶的氨基酸组分变化、加热干燥使游离氨基酸含量大幅度减少，约20%左右，高温均比低温减少的多，烘干和红外干燥的相对含量较高，晒干也有大量减少。氨基酸组分均有变化。其中茶氨酸、苏氨酸、赖氨酸、丝氨酸、谷氨酸、天冬氨酸减少较多，20—14%；丙、缬、苯丙、精、亮、脯氨酸减少较少，5－11%。异亮氨酸基本没有什么变化。唯有酪氨酸仅有增加的趋势，高温增加的多，炒干高温有炒焦现象，而其酪氨酸含量最高，比冷冻增加50%。另外红茶样中均测出人体必需氨基酸——色氨酸的存在，这在前人的游离氨基酸测定中尚未见报道。

可溶性糖加温干燥，红、绿茶都有减少趋势。高温强热下减少的多，冷冻干燥，绿茶2．70%。烘干高温2．24%，低温2．33%。冷冻干燥红茶6．47%。烘干高温6．61%，低温5．91%。

咖啡碱在加热干燥过程中略有变化。冷冻干燥绿茶为4．13%，烘干高温为4．11%，低温4．16%。冷冻干燥红茶为4．14%，烘干高温3．96%，低温为4．06%，红茶比绿茶减少较多，尤其是高温干燥引起升华作用，散失更多。

香气的变化，冷冻干燥的芳香物质的组成，由于糖和氨基酸经加热向香气物质转化。

绿茶加热常规干燥，在气相色谱图上的15、20、23、26、30、31、32、36、40、43等峰均为冷冻干燥所没有的，是加热干燥中形成的，冷冻干燥的气相色谱图上的11、16、19、24、26、30号峰，在加热干燥过程中损失掉。还有一些峰冷冻和加热的干燥都有，但相对含量有些变化。

红茶的冷冻干燥，低沸点的芳香物较多，经过加热干燥，一些低沸点芳香物，挥发损失高沸点部分含量和种类都有增加。

加热干燥对红、绿茶的香气影响很显著。冷冻干燥，由于含有较多的低沸点青气的芳香物，其成茶具有强烈的青酸气，经过加热，这些芳香物大量挥发，糖和氨基酸，由于热的作用，生成一些高沸点的芳香物质，如吡嗪、吡咯、哇啉等，由于高温强烈芳香物生成多，因而高温生成栗香、甜香，低温则稍低，并具有青花香。

加热干燥对红、绿茶的滋味都有显著的改善，绿茶由于加温干燥，冷冻干燥的青涩味变为酵浓鲜爽，高温比低温醇和，低温味带涩。红茶的冷冻干燥味涩不鲜爽，加热干燥则味浓醇和，这与苦涩味重的L－EGCG大量减少有关。高温比低温含有较多的茶黄素和茶红素，因而滋味较低温的浓。

3．干燥方法比较试验

从我国各种绿茶的品质特点不同，也可证明干燥过程对茶叶品质的重要作用。如烘焙或炒炝制成的烘青和炒青，两者色香味就有差别。同样用炒炝方法干燥，由于炒炝技术措施不同，产生的品质也不同。如火青，珠茶、龙井、毛峰等的外形有显著不同，色、香、味也不一样。干燥过程的化学变化途径及其产物，依着干燥技术而异；干燥技术因素还影响着茶叶的形状变化。

据1962年安徽农学院茶叶系在屯溪的分析资料，干燥方法不同，化学成分的变化也不同，有的化学成分含量增加，有的含量减少。这些化学成分含量的组成不同，协调地综合反映在色、香、味品质上的差异。

目前关于茶叶干燥过程的化学变化的研究还不够，特别是结合不同茶叶品质特征的化学研究极少。因此，还很难从化学反应的不同，来说明干燥过程产生的香味品质上的差异。

我国现在的干燥方法，以烘焙干燥和锅炒干燥为最普遍，近年因燃料，绿茶仍留日光干燥，如四川、云南、贵州等茶区，甚至个别地区红茶也恢复日光干燥，日光干燥与品质的关系，已在上章论述。

近年，个别茶区采用红外线干燥，亦值得注意和研究。以绿茶干燥为主，兼涉及红茶干燥。

干色变化　绿茶杀青揉捻后干色，由浅青绿变暗绿，红外线的叶绿素含量较高，色泽最绿。高温干燥叶绿素破坏多，色泽偏黄。晒干叶温较低（30℃左右）叶绿素破坏较少，色泽墨绿，汤色也呈相应的趋势。红外线、烘干浅绿明亮，炒干黄绿明亮，晒干汤色最黄，高温比低温偏黄，差色计测定结果，与感官审评结果基本一致。

红茶加热干燥，叶绿素因受热作用和在“发酵”叶酸性条件下大量破坏，转化为褐色的脱镁叶绿素，黄烷醇氧化聚合，干茶变为深褐色，高温干燥偏深暗。

汤色变化　黄烷醇组分的变化，绿茶炒干高温含量少。烘干高温含量多，炒干低温含量多于烘干。红外线干燥高低温差别很小，与炒干相近。晒干含量最少。

红茶，加热干燥开始为了破坏酶的活化，采取很短的高温，事实上不可能立即制止酶的活化，反而促进黄烷醇的酶促氧化，而使黄烷醇大量减少，达40—50%；烘干保留量较多，晒干叶温较低，氧化最多，保留量最少，高温处理尽快地抑制了酶促氧化，保留量也略多，比低温多12%，各组分含量均有减少，L－EGCG大幅度下降，对红茶滋味比绿茶滋味温和，有一定的作用。

氨基酸组分的变化　加热干燥对绿茶游离氨基酸总量影响不大。烘干总量高，炒干低温总量高，晒干总量较高，胱氨酸较稳定，精氨酸略有减少，其他组分均有增加。

茶氨酸有增有减，烘干高温为313．31mg／100g，低温为289．93mg／100g；炒干高温为290．87mg／100g，低温为340．31mg／100g；红外线高温为284．24mg／100g，低温为299．10mg／100g；晒干为315．50mg／100g。

谷氨酸烘干高温104．90mg／100g，低温98．84mg／100g；炒干高温100．86mg／100g，低温109．96mg／100g；红外线干燥高温101．40mg／100g，低温106．76mg／100g；晒干106．77mg／100g。

天门冬氨酸，烘干高温60．45mg／100g，低温58．96mg／100g；炒干高温58．96mg／100g，低温63．72mg／100g；红外线干燥高温58．65mg／100g，低温62．36mg／100g；晒干61．60mg／100g。

4．干燥技术因素

干燥的方法很多，归纳起来有空气传热的烘焙干燥，铁锅传热的炒炝干燥，日晒、风吹的自然干燥。此外还有近十几年来新发展的远红外干燥和微波干燥等。烘焙干燥有烘笼炭火烘焙，有七星灶柴火烘焙，有机械烘焙等。总之，干燥方法很多，不同茶类有不同的干燥方法，干燥技术也不同，干燥技术因素很多，主要有温度、叶量及翻动。

温度　干燥温度，不同方法和不同的干燥阶段，相差很大，高的150－160℃；低的40－50℃。干燥中供应的热量，使叶温升高。调节干燥温度是为了保持一定的叶温，有经验技术工人是随时掌握叶温变化来调节的。一般资料所指的干燥温度，除非标明是叶温才是指叶子的温度。

干燥温度的高低与制茶品质很有关系。由于茶叶的导热性差，传热慢，如果温度过高使叶子外层先干，形成“硬壳”妨碍叶子内部水分继续向外扩散蒸发。这种“外干内湿”的叶子，叶内部凝结着水蒸气，所发生的化学反应使香味劣变，叶色干枯。这种茶叶在贮藏中，由于实际含水量较高，容易产生陈化积霉变。

温度过高还容易产生水分蒸发不匀。水分蒸发快的叶子含水量少，继续高温干燥，叶子升温快，叶温超过一定范围就产生老火香味；叶温更高的产生焦气味，甚至达到燃点、冒烟，使茶叶带有烟气味。

温度过低叶温也太低，不仅水分蒸发慢，严重的是产生不利品质的热化学反应，茶叶香味低淡，不爽快。

叶温可以促进某方面的化学变化，也可以抑制某方面的化学变化。如制红茶、叶温可以促进“发酵”作用，也可以抑制“发酵”作用。是促进还是抑制，决定于叶温的高低。高温能抑制“发酵”作用，但是高温又能促进非酶性自动氧化作用。

叶温影响叶子内含物的热化学反应方向和速度。干燥过程叶温掌握高低不同，会产生出色香味不同的制茶品质。各种茶类都各有高温、中温和低温的范围。一般情况是：高温产生老火香味（或锅巴香味或炒豆香味）。中温产生熟香味（如绿茶的熟板栗香味，红茶的蜜糖香味等），低温产生青香味（如绿茶的兰花香味、红茶的青香味）。

叶温高可以消除水闷气味、青草气味和粗老气味以及散发其他一些不良气味。高温也会使良好的香味物质损失，降低制茶品质。

叶温的正常变化范围，低的40－50℃左右，高的70－80℃左右。一般是先高后低。确定干燥温度高低的因素很多，主要是叶温、叶量和含水量。

叶量　叶量指炒炝方法的投叶量和其他干燥方法的摊叶厚度，即单位面积的摊叶量。同一设备、同一温度，叶量多，相应的叶温就低，反之，叶量少叶温就高。水分的蒸发快慢与叶量的多少成负相关。因之，叶量的多少主要根据制茶技术对叶温和水分蒸发速度的要求来确定。

干燥初期，叶子含水量较多，不仅要提高干燥温度，还要叶量少。干燥设备的最大排气量有一定限度，当叶子蒸发的水蒸气量大于设备的最大排气量，这不仅抑制叶子水分的蒸发，而且使叶子处于相对的高温、高气压条件下，容易产生“闷蒸现象”，水浸出物和多酚类化合物含量减少，产生水闷气味，使制茶品质降低。

随着干燥过程的进展，叶子含水量的降低，叶量可以相应的增多。叶量的增多不仅是充分利用干燥设备，提高生产效率，有的茶类有一定的形状要求，增加叶量等

于增加压力，增加叶堆内部的挤压力。在其他力的配合下，完成各种形状的塑造。使形状紧结。特别是圆形的茶类，更要求叶量多。

翻动 茶叶的导热性能差，不管是那种干燥方法都会产生叶层不同部位的叶子受热不一样，叶温高低差异很大。再之，叶层中间的叶子，水分蒸发受到外层叶子的阻碍，使不同部分叶子干度差异很大。为了叶子受热均匀和干度均匀，干燥过程必须适当翻动，任何干燥方法都是如此。

叶子翻动，是一种力对叶子作功的结果。干燥过程，特别是初期，叶子的可塑性很大，任何力对它的作功，都能使之变形，翻动力同样使叶子形状改变。随着叶量的增多，翻动力必须增大，否则无法翻动叶子，对叶形的作用就更大。

叶子的形状将变成什么样子，决定于翻动力的方向和力的大小，决定于叶子在几种力的合力作用下的运动轨迹。所以翻动技术与茶叶的外形很有关系。茶叶外形的毛病，主要是翻动技术不适当所造成。

5．干燥作用的阶段性与分次干燥

茶叶干燥既是水分蒸发过程，同时又是热化学变化过程，要求干燥技术控制叶子水分蒸发速度的同时，控制热化学反应方向和速度。有的茶类还要求控制叶子受力方向和力的大小，以塑造一定的形状。

上述三个作用过程，是紧紧地相互联系在一起，采用的某一项技术因素，只要能影响到水分蒸发的快慢，也就影响到热化学反应和茶叶形状的塑造。各种技术因素之间又是相互联系，相互制约。这就是干燥技术的复杂性。因此，当采取某项技术措施时要全面分析可能产生的影响和效果。

但是，茶叶干燥过程进展的不同阶段，对干燥技术要求也不同。一般可分为三个阶段。

第一阶段以蒸发水分和制止前工序的继续作用为主，应提高温度，减少叶量。

第二阶段叶子可塑性较好，最容易发生变形，也是做形的最好阶段。各种茶类形状不同，要求的技术也不一样。

第三阶段，叶子水分已降到15－18%左右，是形成茶叶香味品质的主要阶段。前面谈到的叶温与香味的关系，主要是指这阶段的叶温。可以说这是做火功的关键阶段，应该注意到这阶段茶叶吸附性能在不断增强，周围空间如有优良的香气物质，会被吸附；如有烟气等不良香气，也会被吸附。

根据干燥的阶段性，产生分次干燥。有的将干燥过程，相应的分为三次干燥，有的分为二次干燥，也有的分为四次和五次干燥。从实现机械化自动化考虑，分多次干燥为好，技术因素容易调节。分次干燥还有一种作用，使干度均匀。因为上、下次干燥之间，有个摊放过程，梗、叶不同部位的水分有个重新分布的充分时间。摊放过程依各种茶类的需要，要掌握叶温、水分蒸发的动态，随时停止摊放。

（二）精制技术

精制目的和原理概述

精制即精细的制造，是把毛茶加工成一定规格的商品茶，经过精制的茶叶称精茶或成品茶。

1．精制目的

毛茶加工与其他食品加工一样，其产品必须符合消费者的要求。长期的饮茶习惯，使商品茶形成了一定的品质规格。但是，目前各地生产的毛茶，由于采制技术欠精细，存在老嫩不匀，长、圆、粗、细规格不一，筋、梗、朴、片混杂的现象，这就影响了茶叶外形的美观和内质的纯净，不适合消费者的要求，必须经过再加工，使之成为一定规格的商品茶，以适应国内外市场的需要，这就是精制的目的。具体来说，精制可分为如下几个方面

（1）整饰外形，分做花色

由于鲜叶采摘老嫩不匀和初制技术不一，使毛茶的外形组成复杂，有长有圆，有大有小，有长有短，有粗有细，有螺旋弯曲，还有梗叶勾连等等，极不整齐，故精制的第一个目的就是要整饰毛茶的外部形态，分离各种外形规格，并按长、圆、粗、细等形状不同，分别做出各花色成品茶。如长炒青经整饰外形后，可做出特珍、珍眉、雨茶、贡熙、秀眉、茶片以及内销素坯等花色。

（2）分离老嫩，划分级别

毛茶虽然已经初步划分了等级，但鲜叶采摘不易做到完全标准化，特别在眉茶初制大生产中，鲜叶尚未实行分级验收和分级加工，有的地方甚至“老嫩一把捋”。工夫红茶虽然对鲜叶进行分级验收，但也不够精细。这样，初制而成的毛茶势必老嫩混杂，造成在高级毛茶中夹有质地粗老的朴片，在低级毛茶中混有质地细嫩的叶芽，使得品质优次不清。精制的第二个目的是在整饰外形、分做花色的基础上，进一步分离茶叶的老嫩，并通过分老嫩来划分茶叶的级别，使品质优次更加分明。

（3）剔除次杂，纯净品质

在鲜叶采制过程中，或多或少混有一部分次质茶和非茶类的夹杂物。次质茶有老叶、鱼叶、筋梗、茶籽、蒂头以及各种劣变茶；非茶类的夹杂物有竹木、纸片、砂子、石块、零碎金属等。茶叶是供人喝的饮料，不能混有非茶类的夹杂物。而精制的第三个目的正是要剔除这些次杂，以提高净度，纯净品质，保证饮茶卫生。

（4）适度干燥，发展色香味

茶叶是吸湿性很强的物质。初制成的毛茶，虽已相当干燥，但在收购和调运过程中，毛茶会吸收空气中的水分，使含水量增高。精茶主要供应出口，需要经过一定时间的储存和长途的海外运输，茶叶含水过多，会加速陈化，甚至发霉劣变，故精制的第四个目的是要使茶叶适度干燥，有利于运输和久存，并在干燥过程中，发展茶叶的色香味，以提高品质。

（5）调剂品质，稳定质量

由于毛茶的品种、产地、采制季节的不同以及初制技术各异，造成同级成品茶的品质参差不齐，特别是内质方面的差异较大，如春茶香味醇浓，夏秋茶香低味涩等，

故精制的第五个目的是要调剂品质，使各个时期加工的同级成品茶，规格一致，保持质量的稳定性。

2．精制原理概述

要达到精制的目的，就必须采用相应的加工技术来加工。其精制原理归纳起来，有如下几个方面。

（1）筛切取料

毛茶的各个方面加工，都由相应的作业来完成。整饰外形、分做花色，主要靠筛分和切轧，简称筛切取料。

筛分有圆筛和抖筛。圆筛是茶叶在筛面作回旋运动，使短的或小的横卧落下筛网，长的或大的留在筛面，以分离出茶叶的长短或大小。抖筛是茶叶在茶面作往复抖动，使长形的或细紧的茶条斜穿筛网，圆形的或粗松的茶头留在筛面，分离出茶叶的长圆或粗细。对眉茶和珠茶来说，分离出了长圆，长形茶条就可取做珍眉或雨茶；圆形的颗粒则可取做珠茶或贡熙。经圆筛筛出的碎末，一般只能取做碎茶、副茶或片末茶。通过抖筛分离出茶条的粗细，也就在一定程度上分出了茶叶的老嫩。因为质地细嫩的鲜叶，叶质柔软，可塑性好，初制时能做成细紧的条形，因此，抖筛抖出的细紧茶条，嫩度往往较好，可取做高档精茶；粗松的茶条，外形和嫩度都较差，则取做中、低档精茶。当然，抖筛只能初分茶坯，不能细定级别，但为风选取料定级打好了基础。

筛分过程中分离出的粗大头子茶，外形不符合成品茶的规格，通过切轧，把大的切小，长的切短，勾曲的切成短条。切过再筛，筛出来的头子又切，反复筛切直至符合规格为止。因此，筛分和切轧是精制中整饰外形、分做花色的主要作业。

（2）风选取料

在正常情况下，茶叶的品质总是与其嫩度相一致的。质地细嫩的鲜叶，有效化学成分含量丰富，叶质柔软，可塑性好，初制时能做成紧结的外形，毛茶身骨重实。反之，粗老的鲜叶，毛茶身骨轻飘。因此，外形相同（长短、粗细一致）的毛茶，总是身骨越重实，品质也越好，这就可以利用风扇的风力来分离毛茶的轻重，并按轻重不同排队，以此来决定茶叶级别的高低。风选取料是毛茶经筛切整形后，各花色定级的主要作业。

（3）干燥处理

自从茶叶成为饮料以来，我国劳动人民就知道利用火功　术来做茶，现今很多眉茶、工夫红茶厂采用一种熟做的方法，即加工一开始就将毛茶复火熟取。因为熟火能排除茶叶多余水分，使之适度干燥；熟火能紧缩茶身，使外形紧结光滑，便于以后各工序加工；熟火还能促进茶叶内含物进行有利于品质的热化学反应，增进色香味。对那些不采用熟做熟取的各类半成品茶也必须经过干燥处理，以提高品质。因此，干燥是精制中关系到成茶品质高低的重要作业。

（4）拣剔去杂

混入毛茶中的次质茶和非茶类的夹杂物，主要靠拣剔作业剔除。拣剔主要有阶梯拣梗机拣剔、静电拣梗机剔和手工拣剔三种。由于当前鲜叶采制较粗放，混在毛茶中的次杂较多，将它们拣除很不容易，工作量极大。加上目前拣梗机的效能还不太高，需要花费大量的劳动力进行人工辅助，这就有碍于制茶全过程机械化、连续化、自动化的实现。因此，拣剔是精制的薄弱环节。

（5）拼配调剂

拼配是调剂茶叶品质、稳定产品质量的主要技术措施，分为原料拼配和成品拼

配两个方面。原料拼配是毛茶加工之前，将不同品种、不同产地、不同季别以及不同等级的毛茶拼配和付制。成品拼配是毛茶加工成各类半成品后，将相同级别而不同原料、不同加工路别、不同筛孔的半成品合理地拼和在一起，组成成品茶。加工的首尾进行拼配，就使品质各异的各类茶互相取长补短，品质的高低得到平衡，使外形和内质都符合标准，达到产品规格一致，质量稳定的目的。

综上所述，毛茶精制所采取的主要加工技术措施是筛分、切轧、风选（简称“扇”）、拣剔、干燥和拼配。拼配处在加工的首尾，不属加工作业。习惯称上述技术措施为：筛、切、扇、拣、干。毛茶精制，是毛茶通过各道作业，逐步展开为一定数量以筛号茶形式出现的在制品，完成全部加工后又拼配成若干成品茶的过程。

精制是在初制基础上进行的再加工。初制过程，茶叶内含物的物理变化和化学变化都非常明显，特别是有效化学成分经过了一系列热化学反应才形成了各类茶特有的色香味。由于茶叶的内质在初制中已大体形成，精制中的化学变化就不太显著。除了在火功的作用下，茶叶内含物起一些热化学反应外，多属物理变化，是长圆、粗细、大小、轻重的分离与组合，是区别好差、汰除次杂、纯净品质的过程。因此精制是注重外形的加工。通过筛、扇、拣作业，可将毛茶分为本身、长身、圆身、轻身和筋梗茶，并分“本”、“长”、“圆”、“轻”、“筋”诸路进行取料。在取料时，筛、切、扇、拣、干等作业可以穿插和反复，各作业按取料要求排列成一定的程式，就构成了作业流程。

由于目前眉茶、珠茶、工夫红茶的鲜叶采制较粗放，毛茶的品质与商品茶的品质差距很大，就使精制过程费工较多，作业流程甚为繁杂。随着鲜叶采制的不断精细和商品茶规格的改变，精制流程也会逐步简化，甚至可发展到初、精制合一。这样，就可以从鲜叶直接加工成商品茶，实现制茶过程一条龙。

精制的原则和措施

精制加工必须遵循一定的技术原则和采用合理的技术措施，以获得最优良的产品和最佳的经济效益。各类茶的加工技术虽各不相同，但精制的原则是一致的。各厂的取料方法虽各具特点，但都包含着共同的规律。只有充分了解这些共性的知识，才能深入研究各类茶及各厂的具体工艺，掌握全面的精制技术。

1．精制的原则

精制的原则是：既要保证有合格的产品，又要充分发挥原料的最高经济价值和尽量减少工时，降低燃料、物料的消耗。

（1）保证产品质量

我国出口眉茶、珠茶、工夫红茶之所以能称著国际茶叶市场，其根本原因就在于品质优良。各级标准样是根据市场需要和生产可能制定的，因此，必须坚持对样加工，精工细做，保证产品符合各级标准。这是加工取料的前提，是衡量加工技术优劣的最重要依据。

（2）充分发挥原料的最高经济价值

精制生产应力求获取最佳的经济效益，这就需要努力降低成本，多生产价值高的产品，也就是要有较高的制率。在精制厂工厂总成本中，原料成本约占90%，因此，充分发挥原料的最高经济价值，是获取最佳经济效益的主要手段。同样的原料，在产品合格的前提下，高一级茶的制成数量越多，原料的经济价值也就发挥得越好。因此，在取料时，必须做到精提细取，努力

提高高档茶的制率，多做适销对路的产品，降低低档茶和副脚茶的制率，严防走料、屈料。

（3）尽量减少工时和燃料、物料的消耗

降低费用是提高经济效益的手段之一。精制的直接费用是工时和燃料、物料的消耗。要减少工时，则必须采用合理的加工程序，避免不必要的反复，尽可能地简化流程，加强工序间的联装，不断革新茶机，提高机械化、电气化和自动化水平。当前，突出的问题是如何减少拣工工时，要求尽量做到做净付拣茶，减少手拣量。欲降低燃料、物料的消耗，则必须杜绝浪费，厉行节约，采用诸如远红外干燥等节能措施，并充分发挥设备的利用率，不断提高企业管理水平，把各项费用开支控制在最低幅度。

工时和燃料、物料的耗用均应服从技术需要。为了提高产品质量和制率，而多使用点工时，多配套几台机器，多消耗些煤和电力都是必要的。但在保证产品合格、不影响制率的前提下，就须用最省的工时，最少的燃料、物料来达到精制的目的。

2. 提高品质的主要技术措施

精制中的每一个工序，每一道作业都与产品质量直接相关，其中影响较大的工序是抖筛、切轧、风选、拣剔、干燥作业。因此，如果产品质量出现问题或欲提高品质，就应着重从这几个环节想办法，找措施。

（1）抖筛细取，保证外形的一定规格

眉茶和工夫红茶的外形，总是条索越细紧越好。抖筛是分离茶叶长圆和粗细的，特别是紧门抖是规格抖。条索的粗细，与紧门筛孔的大小直接有关，紧门的筛孔大，粗茶和圆头也会穿过筛网，造成成品茶条索粗松，规格不清，外形欠佳。因此，欲提高品质，就要把好紧门关，适当收紧紧门筛孔，尽量抖清细筋，套净圆头，以保证各级成品茶条索粗细的一定规格，使外形匀齐美观。

（2）细撩多扇，提高茶叶身骨

撩筛与风选往往联装在一起，撩筛撩得细致，上扇茶长短一致，风选分轻重的效果也越明显，茶叶的品质，总是与其身骨相一致的。欲提高品质，就要求细撩多扇。采用层层剥皮的扇法，把轻身、朴片逐次清扇出去，提高身骨。茶叶的身骨重实了，其外形必然较匀净，香味和嫩度也一定比身骨轻的同类茶好。因此，细撩多扇，是提高品质的关键技术措施。

（3）拣净次杂，提高净度

净度是衡量品质优次的重要因子。成品茶中如果含有较多的筋梗朴片和非茶类的夹杂物，不仅使净度明显低于标准，而且会影响内质纯净。因此要提高品质，则必须相应提高净度。凡是标准样中没有的次杂，都应一一拣除，拣得越干净，也越有利于品质。

（4）火功恰当，增进色香味

干燥是精制中提高内质的主要作业，干燥时必须掌握好火功。火功不足，不仅茶叶水分达不到要求，而且外形松泡，色香味得不到应有的发挥，品质就差。火功过高，茶叶老火甚至焦变，内质低劣，更会降低品质。因此，干燥时火功要恰当，绿茶车色要足，以适度的干燥来增进色香味。

（5）避免重切，做好面张茶

面张茶是成品外形的主体部分，足够数量的合格面张茶，就保证了成品外形的匀整。为了多取面张，对各种头子茶应尽量避免重切，特别是眉茶，因近年出现外形短碎、少面张的弊病，更不可多切。不仅头子茶避免多切、重切，而且对长身茶也不可轻易动切，应先上风选机扇出部分子口茶作中低档珍眉的面张，然后上切。切轧时，刀距要先松后紧，多抖轻切，尽量抖出不需付切的长形茶，防止好茶被切碎，以保持成

品外形匀整和锋苗完好。

由于品质审评时面张首先显露在表面，故在保证足够面张茶数量的同时，应特别注意其质量。如在筛分过程要多撩细抖，使面张平伏。在风选时身骨要扇得较重实，避免轻飘露黄。在拣剔时，高中档面张都需手拣，部分面张补火清风后还应推门，以提高净度。

3．提高制率的主要技术措施

所谓提高制率，是指提高高一级茶的制率，包括提高高档茶制率，提高正茶制率和降低制耗等内容。提高制率是充分发挥毛茶经济价值的主要手段。与提高品质一样，作业流程中每个工序、每道作业都与制率直接相关。其中影响较大的是如下几个环节：

（1）把好紧门关，防止筛面走料

高档眉茶，都必须经过一定规格的抖筛进行紧门取料，穿过紧门筛孔的茶条越多，高档茶的制率也会越高。这就要求操作抖筛机时，要勤于清筛，使筛孔畅通。否则，粗大茶叶堵塞筛孔，会造成筛面走料，影响制率。眉茶紧门筛孔的松紧须掌握“好茶粗取，次茶粗取，次茶细取”的原则。即毛茶品质好，宜“粗取”，适当放松紧门筛孔，使一些嫩度高、条索粗壮的茶条能穿过筛孔；如果毛茶品质较差，也不应轻率放弃提取的机会，宜采用“细取”的措施，适当收紧紧门筛孔，尽量从低级毛茶中抖出部分高中档精茶，以提高制率。

（2）风选精提细取，防止风口走料

风选是取料定级的主要作业。风选过程中要善于精提细取。如对于嫩度好、条索细紧的上扇茶，要注重于“精提”，身骨不宜扇得过于重实，使各口茶尽量往上提级。否则，内质好的茶叶，加上身骨又扇得很重实，容易造成风口走料，影响高档茶制率。对于嫩度稍次、条索尚紧的上扇茶，要注重于“细取”，不应轻率降级，要通过复扇挖回本级，不使走料。风选精提细取，是提高制率的关键技术措施，必须高度重视。

（3）合理切轧，尽量避免断碎

碎末茶的经济价值较低，大部分碎末只能取做副脚茶。凡需切轧的茶叶，应尽量做到“切而断”，防止“切而碎”。具体操作时切茶机的刀距先松后紧，多抖轻切，不同切次的茶叶要分别处理，尽量保持被切茶外形匀整，少被切碎，不仅有利于品质，也有利于提高制率。

70年代以来，一些精制厂曾出现过一股“管道热”，管道风送，虽具有运茶方便的优点，但由于目前风送所造成的碎茶较多（在1%以上），损失较大。因此，采用管道必须十分谨慎，在其碎茶缺陷没有克服之前，除需切轧的头子茶、外形碎小的下段茶可考虑用管道风送外，建议尽量少用，宁可采用碎茶率小的振动槽、输送带等方式运送茶叶，以减少碎末，降低副脚茶的制率。

此外，抖筛的刮筛过程、干燥车色过程，都应尽量避免断碎。

（4）掌握好火功，紧缩茶身，提高内质

干燥时，茶身紧缩，能顺利穿过筛孔，有利于提高高档茶的取料率。火功不足，茶叶水分含量多，茶身潮软，紧门时穿过筛孔困难，会造成筛面走料。火功过高，茶叶高度脱水，使叶质发脆，加工时容易断碎，也会降低制率。如果出现了老火焦茶，即使外形的条索、净度做得再好，但因内质低劣，也不能取做高档茶。因此，火功恰当，提高了茶叶的香味，就从内质上保证了筛制取料和风选取料的顺利进行，从而有利于提高制率。

（5）做净筋梗茶和副脚茶

由于拣梗机拣茶，存在一定的误拣比，各类拣头中尚混有很多品质较好的嫩茶。因此，筋梗茶的潜力很大，要采取撩、炒切、扇等措施，尽量做净筋梗茶，将其中所

含的茶叶取出，拼入各级正茶。

此外，还应做净副脚茶。如各风扇的尾口茶可提取低档内销茶。筛分机的16孔底可提取秀眉各级、碎茶等花色。梗、片、末、灰、籽也应充分发挥其经济价值。

提高品质与提高制率是既矛盾又统一的两个方面。如合理筛切，可减少断碎；火功恰当，可增强色香味，既有利于品质又有利于提高制率。而紧门时筛孔的松与紧，风选时茶叶身骨扇得轻与重，则是矛盾的。在加工取料时，应统筹兼顾，合理掌握。忽视制率，一味强调提高品质或用降低质量的办法来提高制率都是不可取的，只有在保证品质合格，并不断提高质量的基础上，充分发挥了原料的最高经济价值，努力提高高一级产品的制率，才能获得最优良的产品和最佳的经济效益。

分路取料的加工技术

解剖各眉茶和工夫红茶厂的精制流程，大体都可细分为本身、长身、圆身、轻身、梗筛这几条筛制线路。炒青精制流程最复杂，其分路取料线路可用图10－1示意：

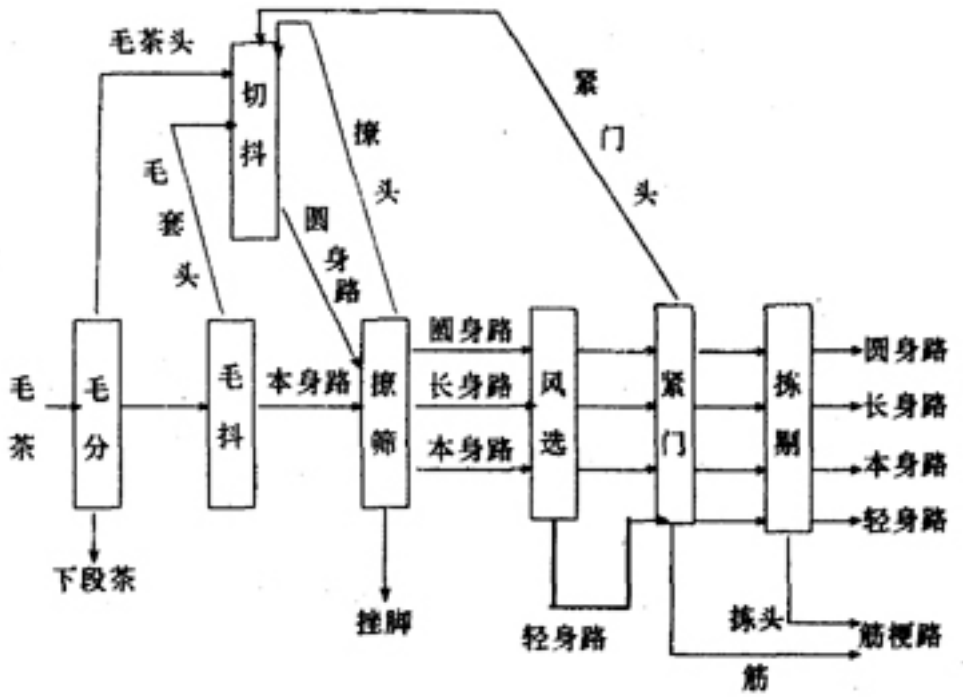


图10－1　分路取料示意图

各路茶品质各异，取料方法和要求也各不相同，分路简述如下。

(1) 本身路

工夫红茶的本身茶，指毛茶未经切断便穿过滚筒圆筛机筛网的茶条。眉茶的本身茶，是指毛茶经毛抖套头后，穿过抖筛筛网的茶条以及毛茶头经初次筛切的筛下茶。有些厂将毛茶分筛后，4孔以下的茶均称本身。

本身茶要占付制毛茶数量的60％～80％。毛茶等级越高，提取本身茶的数量也越多。因此，本身路是加工取料的主要线路。因经过初步筛分套去了粗大的茶头，本身茶基本属于长形茶。对眉茶来说，是取做珍眉类产品的主要茶坯。本身茶条索细紧，锋苗完好，香味纯正，叶底也较匀嫩，是高档精茶的主要来源。由于本身茶品质较好，对本身路取料，要强调精提细取。如在眉茶紧门时可适当放松筛孔，以多抖取高一级的茶坯。在风选时，要结合

叶底嫩度取料，如果嫩度好，身骨可扇得稍轻，以便取足主级并尽量提级。在干燥工序里，火功不宜过高，以防老火和断碎。总之，在保证品质合格的前提下，力求多取做高一级的产品，这样可防止走料、屈料。

做好本身茶，是搞好产品质量和提高制率的根本保证。

(2) 长身路

工夫红茶的长身茶，是指毛茶头、紧门头、撩头等头子茶经切轧后能通过滚筒圆筛机筛网的长形茶。眉茶的长身，一般指4孔茶经撩筛后的撩头。一部分眉茶精制厂也把毛茶头经初次筛切后能穿过抖筛筛网的长形茶称长身。

长身茶的加工线路与本身茶基本相似。但因条索较粗松或较松长，锋苗差，含筋梗、黄条多，叶底也比本身茶稍次。在取料时，要注重提高外形。如眉茶紧门时，筛孔宜比本身茶收紧。风选时，身骨也应比本身茶重实。在工夫红茶精制中，长身茶必须经过多次筛切。但眉茶的长身，是中低档珍眉面张的主要来源，为了保持外形匀整，应尽量少切或不切，采用多撩多扇的措施来整形，并加强拣剔，提高净度。做好长身茶，是保证成品茶规格及面张茶品质的关键。

(3) 圆身路

圆身路茶叶来源于毛茶头、毛套头和部分紧门头。头子茶外形粗大，不符合外销茶的规格要求，需要经过反复切抖或切分来整形。工夫红茶的圆身，是指提取长身茶后剩下的各种头子茶，须上切茶机基本切完。眉茶则可分成两条支路取料，经筛切后穿过抖筛筛网的筛底茶取做圆身珍眉。抖头若外形较圆紧，可取做贡熙或雨茶。有些厂的毛茶，外形较紧小，含圆身茶不多，不取做高中档贡熙，经一定切轧后均可取做雨茶和珍眉。由于需要经过多次切轧，致使圆身茶的外形较短秃（贡熙除外），叶底破断，品质比本身、长身茶差。因此，在加工时，要注重精工细做，除了采取合理的切轧技术，避免不必要的断碎，以及对不同切次的茶叶应分别处理，防止走料外，还必须注意提高外形。如眉茶紧门时筛孔要适当收紧，风选时身骨要扇得比本身茶重实，以保证成品品质。

做好圆身茶，不论对提高品质或对提高制率都有重大的影响。

(4) 轻身路

本身、长身、圆身茶经风选机剖扇后，子口以下的茶叶统称轻身茶，眉茶厂多称子口茶。轻身茶的来路较广，又是通过风扇分离出来的。由于各厂采用的风扇型号及风选取料方法不尽相同，就造成了轻身茶的品质参差不齐，命名也不统一。在工夫红茶精制中，多将风选机第二个口以下的茶叶归轻身路加工。这类轻身茶，虽身骨比第一口轻，但锋苗、嫩度尚好，必须复扇取回本级轻身。尤其是本身、长身路出来的轻身茶，更应取足本级，不宜随便降级，以充分发挥毛茶的最高经济价值。炒青精制中风选机的二口茶，一般称正子口茶，其作业处理与工夫红茶相似。对于风选机的第三口茶（眉茶厂称子口茶），因身骨较轻，除了好毛茶应取回部分原级外，一般作降级处理。眉茶多以取做中、低档半成品为主。这类轻身茶的加工，不及本身、圆身复杂，一般可不切或少切，以减少断碎和增加中、低档眉茶的面张。大部分不上手拣，以减少拣工工时。为了简化流程，减少设备，很多眉茶厂的轻身茶利用本身及圆身路的机器加工，不另设轻身路的专机专线。低级毛茶的轻身茶，香味较低淡，往往粗涩，在干燥过程中，火功要足，以除去部分粗老味。

(5)筋梗路

筋梗路的茶叶来源较杂，有各路抖筛时抽出的细筋，有机拣头和电拣头，还有少数含筋梗较多的撩头。

筋梗路的茶叶虽然数量少，但品质杂，净度差。应根据来路不同，分别采取相应措施精工细做，沙里淘金，不使走料。如对紧门过程抽出的细筋，因其中含有不少锋苗完好的细茶，香味和叶底嫩度都较高，应采用筋里抖筋的措施，进一步分离筋梗，并通过风选，取回品质优良的嫩茶拼入高档茶中，防止走料。各路拣头和含筋梗较多的撩头，其中也含有不少茶叶，应尽量将梗、茶分离。分离的方法通常有如下两种：一种是直接切轧。切断茶叶，也会切断部分筋梗，然后进行筛分、风选和拣剔，取回茶叶。另一种方法是先下炒锅炒车，利用茶叶干燥后收缩，而茶梗已木质化、难于收缩的特性，进行筛分取梗，仅将筛分而出的头子交付切做，其余筛号通过撩、扇、拣使梗、茶分离。后一种做法上切量少，并能做到断茶保梗，有利于减少碎末和方便拣剔。

做好筋梗茶，是纯净品质，提高制率的重要措施之一。

除了上述取料线路外，对10孔底的下段茶以及各圆筛机的挫脚茶，因作业处理简单，多集中加工，一些厂习惯称为下段路。在红茶精制中，12孔底的加工则称为碎茶路。

目前，工夫红茶和炒青精制流程，都大体可分出以上诸路。一些眉茶厂虽然没有长身路、轻身路的专机专线，但对长身、轻身茶，都是有别于其他线路而另行取料的。如本身路中包括有对长身、轻身茶的不同处理，圆身茶中也包括有轻身茶的不同处理，故属于分路取料、同机加工。分路取料的目的在于根据各路茶的品质特点，分别采用相应的技术来加工，有利于保证品质，充分发挥毛茶的最高经济价值和节省费用，因此，分路取料是合理的。品质上具有明显差异的不同路别茶不宜合并加工。当然，为了简化流程，一部分茶叶品质接近，作业处理相似的支路也并非不可合并。如风选定级和拣剔过后，在制品的品质规格已大体定型，一部分本、长身茶就可合并补火。有些低档在制品定级后，更可酌情合并处理。今后，随着制茶机械的发展和商品茶规格改变，流程会逐渐简化，精制中也可能不必分出本、长、圆、轻、筋各路取料。如有些眉茶厂在设计立体车间作业时，就已试行本身、圆身、筋梗三路取料。

精制作业程序

精制的作业有筛分（圆筛和抖筛）、切轧、风选、拣剔和干燥（绿茶包括车色）。习惯上简称：“筛”、“切”、“扇”、“拣”、“干”。这些作业根据取料要求按一定程序排列组合在一起，就构成了精制作业流程。精制程序是否合理，直接关系作业的繁简和取料的效果，因此，研究精制程序，是改革工艺，提高产品质量和经济效益的重要途径。

1．设计精制程序的原则

筛、切、扇、拣、干各作业在排列组合时，秩序的先后必须遵循一定的原则，以利于取料加工。这些原则是：先筛分后风选；先复火后紧门；先干燥、去杂后上切；先筛分、风选后拣剔；先手拣后补火；先补火后清风。各厂取料技术虽不尽相同，但这些原则基本上都是一致的。

（1）先筛分后风选

风选是利用风力分轻重的作业。根据斯托克司方程，茶叶颗粒在气流中的悬浮速度与容重及颗粒直径的平方成正比。在两个变量的方程式中，只有稳定一个变量，即颗粒一致时，悬浮速度才与容量呈直线

的函数关系。也就是说：风选分轻重，只有在茶叶体形匀齐一致时才最有效。这就需要先进行完全的筛分，即通过圆筛和抖筛，分出长短、大小和粗细后，再分筛号分别进行风选，才能分清轻重并根据茶叶轻重定级。否则，体形混杂的茶叶过风扇，那些粗大的老茶，其重量及悬浮速度也可能与外形短小的嫩茶相似，风选时会落在同一个出口，从而分不清品质优次，失去风选的意义。因此，必须先筛分后风选。

(2) 先复火后紧门

对于眉茶来说，紧门是根据茶坯条索的粗细来取料的作业。茶条越紧细，越能取做高一级的成品。例如取做眉茶特珍特级，紧门一般用10孔，特珍一级用8、9孔，特珍二级用7、8孔。如果茶叶含水量多，茶身松软，紧门时就难于穿过一定规格的筛孔，容易造成筛面走料，而使高一级茶的取料率降低。因此，必须先经过复火，并在复火过程中滚条车色，使茶身失水收缩，外表磨光后再过紧门，以便多抖取细紧的茶条，有利于提高高档茶，特别是高一级茶的制率。

(3) 先干燥、去杂后上切

需要切轧的头子茶，如果含水量较多，茶身潮软，叶质较韧，就难于被切断。只有先进行火功处理（复火或做火），减少了茶叶水分含量，使茶身干燥收缩，叶质变得稍脆，不仅容易被切断，而且由于茶身收缩变小，可以减少切量，避免不必要的断碎。

上切茶先剔除部分硬质次杂，如利用风选隔出一些重质的砂石、金属碎块，就可保护切刀不被硬质次杂损坏。上切茶先上阶梯拣梗机拣除部分长梗，就避免了这些长梗混夹在上切茶中被切成多个短梗而增加拣剔的困难。

(4) 先筛分、风选后拣剔

拣剔是精制中费工最多的作业，特别是手工拣剔，操作原始，效率极低。加工时应尽量“做净付拣”，以节省拣工。先筛分，分出了长短、大小不同的各个筛号，一般只须拣上、中段茶，重点拣面张茶，下段茶就可不必付拣。同时，利用梗茶的几何形状不同来拣剔的阶梯拣梗机和利用梗、茶含水量及身骨不同来拣剔的静电拣梗机也要求分筛后单筛号上拣，才能有效地发挥其拣梗作用。此外，利用撩筛取梗和抖筛抽筋，均能减少付拣量，提高上拣茶净度。

先风选，一方面可扇除部分重质的砂石和轻质的朴片毛衣，提高付拣茶净度。另一方面经风选分出了级别，可根据各级茶对净度的不同要求分别付拣。如低档茶就可不必手拣，以利减少拣剔工时。当然，先风选后拣剔，主要对集中拣梗而言。分散拣梗就不一定受此限制，特别是机拣作业，不少厂为了联装方便，常安排在风选之前。因此，对分散拣梗来说，主要是指先风选后手拣。

(5) 先手拣后补火

手工拣剔属原始的手工操作，作业进度缓慢，而且付拣茶必须摊散在拣板上，与空气充分接触，并经拣工手抓指拣，极易吸收水分。据屯溪茶厂测定，在制品经手拣后，其水分含量会增加0．5%～2%。而补火是精加工过程最后一次加温，也是成品内质把关和出厂水分控制的最后一道技术关口。若补火后再手拣，经加温已经很干燥的茶叶，更易吸湿回潮，造成水分含量超过出厂标准。对于眉茶来说，由于吸湿回潮和拣工双手接触，很容易使已经上色的灰霜减褪，从而降低品质，因此，要求先手拣后补火，以保证成品水分含量合格和保持眉茶“绿润起霜”的色泽。

从食品卫生的角度上说，加温消毒作业也应该放在手拣之后，以杜绝污染。

当前，由于拣剔效果不够理想，少数面

张茶有时因净度不够，在其补火后需推门复拣，那仅属于万不得已的品质补救措施，不宜引申到大批量茶叶的正常处理。

（6）先补火后清风

清风是外销眉茶品质最后定型的工序。在制品经过清风，加工取料便告结束。清风时不仅需要茶叶的长短、大小、粗细斗分匀齐，而且要求水分含量一致。在制品在取料时虽都经过了复火，但老嫩茶叶的吸水性能却不一样。嫩叶条索紧结，吸水较慢较少；老叶含粗纤维较多，条索松泡，海绵组织比例大，吸水较快较多。同类的在制品，由于经过了一段时间的加工和储存，老叶的含水量往往比嫩叶高。体形相同，含水量高的老叶与含水量低的嫩叶，其重量差距小，并很可能接近，这样，清风时就难于进一步分离轻重。因此，必须经过补火干燥，使茶叶含水量一致时再通过风力分轻重，就可以把一些轻质茶清扇出来，有利于进一步分清规格，提高品质。

2．分阶段精制程序

毛茶是分阶段加工的，加工整形越精细，越需分阶段进行，以便由粗到精，循序渐进，逐步精工细做，最后获得优质的产品。以作业较复杂的眉茶为例，大体可将精制过程分为如下六个基本阶段，即：复火、做坯、定级、拣剔、补火、成品。各阶段又为若干工序，每道工序一般为一个作业。各阶段虽存在反复的作业，但所重复的作业在各阶段所起的作用有所差别。如做坯阶段的抖筛用于套头，而定级阶段的抖筛则用作紧门。各工序互相配合，各阶段互相衔接，共同组成一个协调的整体流程。各阶段的作业及作用简述如下：

（1）复火阶段

复火的作用是干燥、紧条和车色。以便于下一步取料和做形。此阶段的作业是烘干（或炒干）和滚条车色。采用电热炒车机干燥，则干燥滚条车色合并为一道工序。

（2）做坯阶段

做坯阶段是粗放地分长短、粗细和轻重，将毛茶做成毛坯，故称做坯。其作用主要是为紧门取料和风选定级打好基础。其作业有筛分（包括分筛、撩筛、抖筛）、切轧和风选。各作业习惯上称“毛分”、“毛抖”、“毛撩”、“毛剖”。头子茶须切做处理的则称“切抖”和“切圆”、“切分”。近年来，有些厂为了简化工艺，将毛抖与紧门合并，将毛剖与定级扇合并。故毛抖、毛剖并非做坯阶段的必经作业。

（3）定级阶段

定级阶段为筛号茶定型的主要过程，是进一步地分粗细和轻重，将毛坯做成一定规格的筛号茶，使品质（外形）大体接近半成品的要求，即将在制品定级。定级阶段的作业与做坯阶段相似，有抖筛、圆筛和风选。习惯上将抖筛分粗细称紧门，将上扇前的撩筛称净撩，将风选定级称定级扇。定级是取料的主要阶段。

（4）拣剔阶段

目前，我国各眉茶精制厂多实行集中拣梗。拣剔作业安排在筛号茶定级以后，并且先机拣，后电拣，再手拣。近年来，由于阶梯式拣梗机被广泛采用以及工艺联装的需要，不少厂在做坯阶段的毛剖之前，安排一次机拣。有些厂在补火后的成品阶段，也安排一次机拣和电拣。故拣剔作业可集中，也可分散。

（5）补火阶段

补火的作用是使定级后经拣剔的筛号茶干燥，并增进色、香、味。包括烘干（或炒干）和车色两道作业。由于在制品已进行了定级和拣剔，已分出了一定的规格，一般要求按级别、路别、筛号不同分别进行补火，级别之间不能混杂。有的厂为了简化

操作，将相同级别且外形接近的筛号茶合并成若干堆，分堆进行补火。

(6) 成品阶段

成品阶段是在制品最后定型的过程。其实成品阶段只出半成品，只是因为经过此阶段处理后，在制品的加工取料便告结束，故习惯上称成品（严格地说，拼配匀堆后才能称成品）。成品阶段主要包括撩筛（或抖筛）和风选作业。其中筛分作业俗称割脚或割末、隔脚，风选俗称清风。有的厂由于采用合并同类筛号茶分堆进行补火，使成品阶段的工艺处理较为复杂，需分筛、抖筛（俗称后紧门）、撩筛和风选，部分面张茶还需拣剔。在制品经过成品阶段处理后，便可交付拼配匀堆。

工夫红茶、珠茶的加工阶段，与眉茶基本相似，但工夫红茶不需滚条车色，珠茶精制过程只有一道火，一般不必复火。青茶、白茶及切细红茶的加工整形较简单，其精制的阶段亦相对地简化。兹将分阶段精制程序用图10－2表示，供参考。

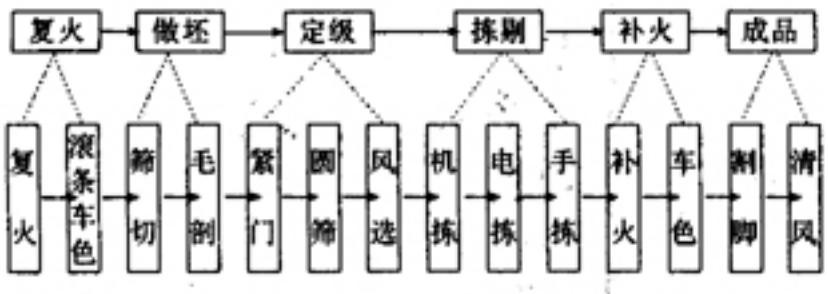


图10－2分　阶段精制程序示意图

3．几种主要眉茶精制程序

出口眉茶的品质规格是国家统一的，但工艺并不统一。各厂的作业程序主要受原料、采用的机械及传统做茶习惯所决定。

眉茶精制程序，虽然仅仅是筛分、切轧、风选、拣剔、干燥和车色这几大作业的排列与组合，但由于毛茶的品质存在品种、产区、初制技术不同等差异，各厂采用的机械设备型号不一，加上各地传统做茶习惯的影响，就使各厂的精制流程各不相同，各具特点，各有千秋，目前还难于统一。解剖各厂的作业流程，大体可归列为如下几种类型：如果按是否复火或复火与做坯的先后次序不同，可分出生做、熟做和生熟兼做三种技术处理。其中在做坯阶段，按抖筛与圆筛的先后次序不同，可分出先圆后抖和先抖后圆两种做法；如果按拣剔方式不同尚可分出集中拣梗和分散拣梗两种不同处理；按紧门的次数来分，又可分出一次紧门和二次紧门不同的取料方法。还可进一步细分。不同的具体做法分得越细，各作业直引横联的组合形式就越多样，作业程序的分类也越复杂。特别是原料产区辽阔，产品花色级别繁多的眉茶，其作业程序竟是“百家茶厂、百种工艺”。有的过于繁琐，有的过于简化。过于繁琐则增加工时消耗和不利联装；过于简化则会影响产品质量和制率。根据目前科技水平和生产现状，比较合理的眉茶精制作业程序主要有如下几种：

(1) 生熟兼做、先抖后圆、集中拣梗、一次紧门的加工流程

这种流程本身茶用生做毛坯，圆身茶烘干切做。先抖筛套头再圆筛上扇毛剖，然后复火紧门熟取定级，集中拣梗，最后补火→车色→割脚→清风做成半成品。屯绿、婺绿的传统工艺多采用这种程序。如

图10－3所示。

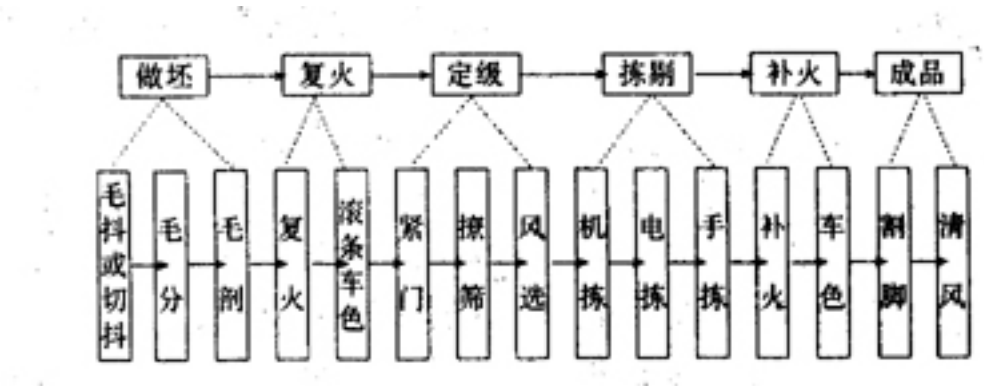


图10—3　生熟兼做、先抖后圆、集中拣梗、一次紧门的加工流程示意图

(2) 熟做、先抖后圆、分散拣梗、一次紧门加工流程

毛茶复火熟做毛坯，先抖后圆，上段茶经一次机拣上扇毛剖，分别紧门，风选定级，再经一次拣剔，然后补火→车色→割脚→清风做成半成品。屯溪茶厂设计的立体作业，采用这种精制程序（见图10—4）。

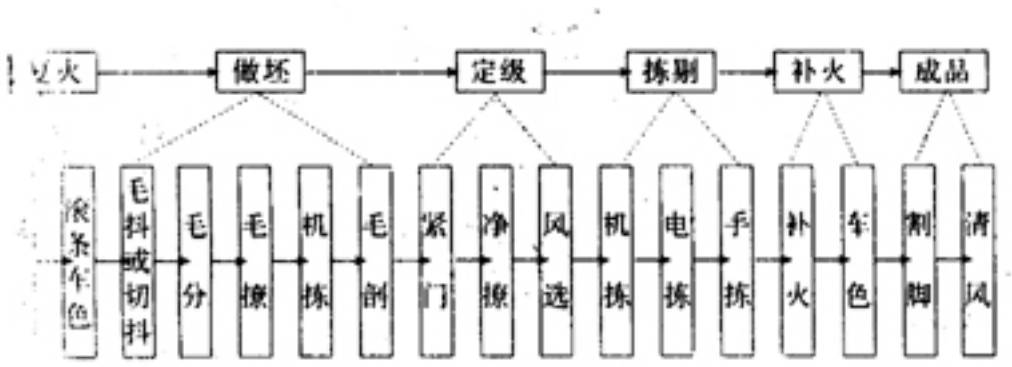


图10—4　熟做、先抖后圆、分散拣梗、一次紧门的加工流程示意图

(3) 熟做、先圆后抖、分散拣梗、二次紧门的加工流程

毛茶复火熟做毛坯，先圆后抖，上段茶经一次机拣、毛剖，然后紧门（前紧门）、风选定级；经拣剔、补火、车色，又筛分（包括后紧门）、拣剔、上扇清风做成半成品。如图10－5所示。浙江省不少茶厂，多采用这种精制程序。不过，一些厂的成品阶段较为简化，不及图10－5中复杂。

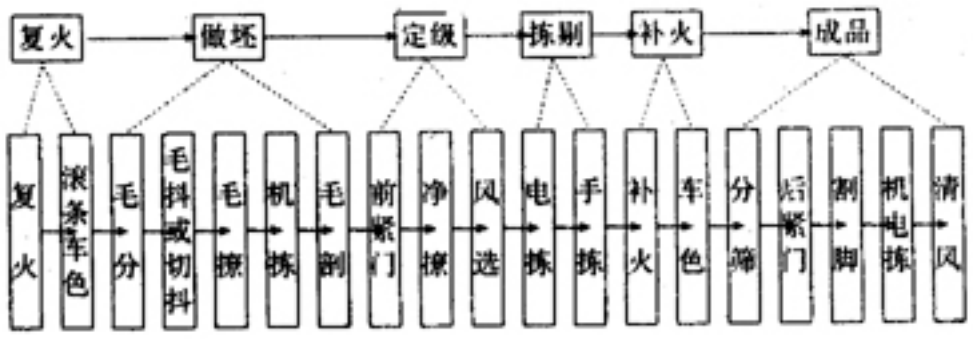


图10—5熟做、先圆后抖、分散拣梗、二次紧门的加工流程示意图

4. 生、熟做技术

所谓生、熟做，是指采用生法还是熟法做坯而言。一般以精制的第一道工序是否加温干燥来划分。毛茶先开筛上扇，后加温干燥，称生做。反之，毛茶先加温后开筛上扇称熟做。毛茶开筛后，一部分上扇生做，另一部分加温熟做，称生熟兼做，有的厂称半生半熟做或生熟混做，但不及称生熟兼做确切。

过去手工做茶，曾以毛茶含水量的多少来决定是采用生做、熟做还是生熟兼做。一般含水量在7．5%以下（手指搓捻能使茶叶成碎末），采用生做；含水量超过9%，采用熟做；含水量在7．5%～9%之间，采用生熟兼做。由于手工做茶，改变取料方法很容易，因此，就某一个厂来说，上述几种做法可根据付制原料不同的含水量随意选用，兼而有之。但现在机器做茶，各作业实行了不同程度的联装，作业线路已大体定型，改变取料方法较麻烦，各厂根据自己的原料特点，设备配套和加工习惯，形成了一套基本固定的加工方法，或生做，或熟做，或生熟兼做。各种做法各有利弊，分述如下：

（1）生做技术的优缺点

生做是毛茶不经复火直接筛制取料的工艺。整个精制过程，只需一道火，作业流程较简化。工时及煤电消耗较低。从质量上看，不仅可避免因复火造成的断碎，有利于保持茶条锋苗完好和减少碎末；而且在制品基本完成取料定级后再最后加温，能够根据级别、路别等不同灵活掌握火功，一次用火，使热化学作用向有利于成品色、香、味的方向发展，避免因多次用火而造成火功过熟，香气散失，滋味淡涩等弊病。据江西婺源茶厂试验：同样等级毛茶分两批分别采用生做和熟做，结果生做正茶制率稍高，制耗比熟做少29．2%，工时节省6%，动力燃烧节省1／4。品质的总水平比熟做好。

但因毛茶未经复火，茶身较潮软，散落性差，会影响筛分效果，筛分而出的头子茶也不易被切断。特别是眉茶紧门时，没有经干燥紧缩的茶条难于穿过一定规格的筛孔，会影响高一级茶的取料率。而且因生做一次用火，如果干燥时温度不够，容易出现火功不足的现象。

（2）熟做技术的优缺点

熟做是毛茶先复火再筛制的工艺。由于毛茶经过了复火，其中绿茶在复火过程还经过滚条车色，茶条较紧结光滑，散落性好，容易通过筛网，能提高筛分效率和增加本身茶的数量。同时由于头子茶外形干燥收缩，可减少上切量，又避免了不必要的切轧。此外，由于毛茶集中复火后再筛制。工艺联装较方便，有利于工艺连续化，故一些工艺联装程度较高的茶厂，如杭州茶厂的平面大联装、临安茶厂的立体作业、歙县茶厂的内涵改造新工艺等均采用熟做技术。

但问题的另一方面是毛茶经过了复火，物理性状变脆，在滚条和筛切过程中容易断碎，不利于茶条锋苗保持完好。据杭州茶厂测定：毛茶复火滚条工序所产生的碎末茶，竟占整个精制过程产生碎茶末的一半。从内质上说，多次用火，容易造成成品茶火功过熟，香味降低，后熟过程缩短，不利久藏等缺陷。而且毛茶集中复火，使一些本来可以不必复火的副脚茶也经过了烘炒，扩大了复火量，增加工时及煤、电消耗。

（3）生熟兼做技术的优缺点

所谓生熟兼做，一般是指本身茶生做毛坯，头子茶复火熟做。由于本身茶不经复火，物理性状较韧，在做坯过程不易断碎，有利于保持茶条锋苗完好。生做毛坯后，再复火过紧门，不会影响高档茶的紧门取料率。而且各级毛坯能做到分别复火，

可根据品质情况采用不同的火功干燥，比熟做不分老嫩集中复火机动，有利于提高内质。头子茶本来外形粗大，必须切小做短，采用熟做，使茶身收缩松脆，便于切轧。故生熟兼做兼有生做和熟做工艺的优点。屯溪茶厂采用生熟兼做的传统制法，利用抖筛将原始形态的毛茶套出毛茶头烘干熟做。抖筛筛底的本身茶采用“生做熟取”的办法，先经筛分、风选做成毛坯，再复火紧门熟取，全程只安排“二抖二撩”，比熟做“三抖三撩”的工艺简化，而且更重要的是作为成品数量和品质骨干的本身茶生做毛坯，断碎机率和程度比熟做少，能较好地保护在制品的面张和锋苗。工时能耗也较低，1980～1987年平均制成每50千克干茶制工工时4．02个，煤耗2．54千克，用电7．52度，是比较成熟的工艺。

但生熟兼做也有其不足之处，如因分出了两路做坯，本身茶与圆身茶需分别复火熟取，上、下工序衔接的头绪较多，不如熟做毛茶集中复火方便联装。

现阶段，由于调厂的毛茶大部分要经过较长时间的储存，储存条件又难于做到高燥防潮，致使毛茶含水量较高，不利于生做。除了加工整形较简单的青茶、白茶精制采用生做外，眉茶、工夫红茶多采用熟做或生熟兼做。从减少断碎，保全锋苗来看，生熟兼做比熟做合理；从简化工艺，方便联装来看，熟做比生熟兼做有利。目前，采用熟做的精制厂多，采用生熟兼做的精制厂少。

5．先圆后抖与先抖后圆的程序

在做坯阶段，先用圆筛机分长短，后用抖筛机套头分粗细，这种做法叫先圆后抖。反之，先用抖筛机套头，后用圆筛机分长短的做法叫先抖后圆。两种做法也各有利弊。

（1）先圆后抖

毛茶先经圆筛机分出4、5、6各孔茶分别上抖，长形茶容易穿过筛网，粗细抖得匀净，特别是一些细筋容易被抖出，有利于提高抖筛的效果。同时由于抖筛机的产量只有圆筛机的1／3～1／2，而且目前需要人工刮筛，劳动强度较大。采用先圆后抖，把一些粗大的头子茶先用圆筛分离出来，不必经过抖筛套头，可以减少付抖量，加快生产进度和减轻刮筛劳动。

但是，圆筛机的功能是分离长短，不能分粗细。毛茶先经圆筛，被分出的毛茶头中尚混有部分条索紧细的长条，也一道被当作头子茶混入切茶机切轧，增加了不必要的断碎，而且长条被切成短条，减少了面张茶的数量，会影响成品外形匀整。同时由于抖筛时需要刮筛，不可避免要造成部分茶条断碎，抖后的茶叶又出现长短混杂，必须经过撩筛再次分离长短才能上扇毛剖，这样，就比先抖后圆直接毛剖多了一道行撩工序，增加了反复。

（2）先抖后圆

采用先抖后圆，经抖筛套出的毛茶头中虽然有大、小之分，但因毛抖所用的筛孔较大，一般用6孔，被套出的毛茶头均属于不合规格需要切轧的头子茶。而长形的本身茶，不论长短均被抖出，避免了不必要的切轧，有利于保持茶条完整，增加面张。毛抖过后再进行圆筛，既分出了粗细又随之分出了长短，各孔茶就可直接上扇毛剖或过紧门，一般不必设置毛撩工序，工艺简化，联装方便。只是毛茶的长短、大小混杂，直接上抖筛，而且投入量又大，其效果不及分号抖筛抖得匀净，尤其不易抖净细筋。

两种做法各有利弊，各厂应根据原料特点和取料习惯，因地制宜，合理采用。一般毛茶外形粗壮的产区，如屯绿、婺绿等，多采用先抖后圆，以简化工序，并力求多取本身茶，防止长形茶条被混入毛茶头中付切。毛茶外形较紧秀，含细筋较多的产区，

如杭绿、婺绿等，多采用先圆后抖。因为头子茶少，毛茶头中混入的长形茶不多，先圆后抖有利于套清圆头、抖净细筋和提高做坯阶段的工效。

各类茶叶精制作业流程

精制是分路取料的，加工整形较复杂的茶类，一般可分出本身、长身、圆身、轻身、筋梗、下段（碎茶）等数路取料。各路取料又是分阶段进行的。如眉茶的加工可分出复火、做坯、定级、拣剔、补火、成品六段，各阶段又分为若干作业，这些作业按取料要求排列成一定的程式，就构成了作业流程，或称工艺流程。

精制的作业，虽然仅只“筛”、“切”、“扇”、“拣”、“干”五种，但这五种作业按“本”、“长”、“圆”、“轻”、“筋”、“下段”分路取料布局，每路又按苦干阶段排列，各阶段再设置若干作业。路与路之间，路与段之间，段与段之间尚存在反复作业，这样直引横联,立体交叉，就使精制的作业流程颇为复杂。不仅不同茶类的作业流程千差万别，而且同类茶的作业流程也各不相同，即所谓“百家工艺，一家一技”。

精制作业流程的繁与简主要由精制原料（毛茶）与商品茶的品质规格所决定。如果鲜叶采制粗放，毛茶品质与商品茶的规格差距大，那么，精制过程则必须花费较大的工夫处理，致使作业流程复杂。另一方面，如果商品茶的花色级别较多，品质要求较高，也会使精制的工艺处理复杂化。

我国各类茶叶的精制，数红茶、绿茶的流程较繁。特别是出口眉茶，因毛茶采制较粗放，商品精茶的花色级别又多，所以工艺处理最复杂。珠茶次之。工夫红茶因基本做到鲜叶分级付制，毛茶较为规格，商品精茶的花色比绿茶少，故精制流程不及绿茶复杂。青茶成品的外形规格较粗大，其品质注重于内质，故青茶的精制整形较为简单。

1. 外销眉茶精制作业流程

眉茶是我国产区分布最广，数量最多的出口绿茶。其中以驰名中外的屯绿生产历史最早，品质也最优。如屯溪茶厂生产的屯绿特珍特级和特珍一级曾荣获第27届世界食品博览会银牌奖和中国首届食品博览会金牌奖。现以屯溪茶厂的屯绿加工为例，来说明眉茶的精制作业流程。

屯溪茶厂采用原料单等交叉付制，生熟兼做，多级回收的工艺加工。作业流程分为本身、砻头、圆身、轻身、筋梗、下段六路取料。六路布局见图10－6。

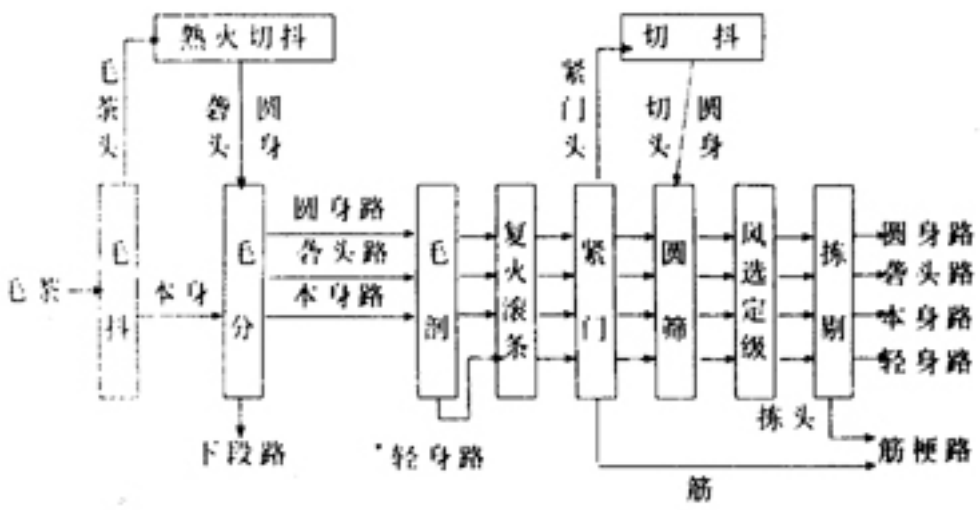


图10—6　屯溪茶厂分路取料示意图

(1) 本身路

本身路以加工珍眉为主，其流程见图10－7。

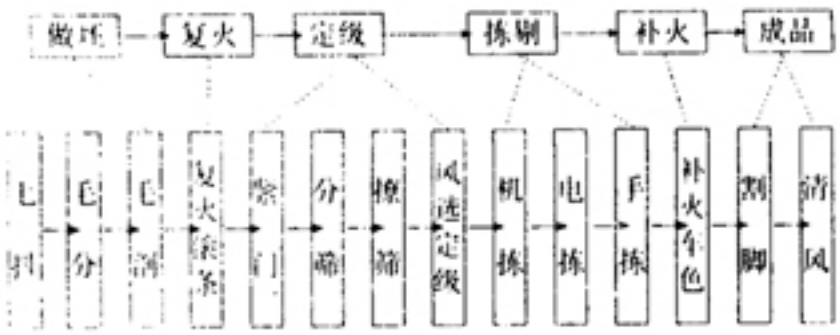


图10－7　本身路流程图

①毛抖：毛茶通过装有6孔筛网的拌筛机毛抖套头，穿过筛网的归本身路；6孔的抖头叫毛茶头，归圆身路加工。

②毛分：本身茶通过圆筛机分筛，筛网配置6、7、9、10孔，分出5、6、7、8四个长形筛号茶。8号及10孔底的下段茶另行处理。

③毛剖：5、6、7号茶分别上风选机毛剖，风选机一至四口出来的茶坯，依次称为正口、正子口、子口、次子口这四个珍眉类的毛坯，五六口坯可并入次子口毛坯，风扇尾做副茶，子口以下毛坯为轻身茶，另行加工。

④复火滚条：各口各号毛坯分别上电热炒车机复火滚条。电热滚筒温度为100℃～120℃，时间是热滚和冷滚（车色各35分钟，使毛坯干至含水4%～5．5%，并滚紧茶条，磨光色泽）。

⑤紧门抽筋：5～7号正口、正子口毛坯分别紧门抽筋。紧门机筛网配置：取做特一一般用8、9孔（具体见表10－2），取做特二用8孔，抽筋5号茶用12孔，6、7号茶用14孔。先抽筋和抖取特一，然后抖取特二。毛坯经过紧门，分出了特一坯（8～9孔），特二坯（8孔），筋（12或14孔）和紧门头。筋归筋梗路，紧门头归圆身路处理。操作时为了防止筛网堵塞，要勤于清筛。要求本身茶中抽净细筋，套清圆头，粗细均匀，规格清爽。

表10－2　各等毛茶取做特一紧门筛网表

毛茶等别	1～2等	3～5等	6～8等
正口毛坯	8或8.5	8,8.5	8.5,9
正子口毛坯	8,8.5	8.5,9	9,9

⑥分筛：特一、特二坯分别分筛、筛网配置6、7、9、12孔，分出5、6、7、8号茶，12孔底的挫脚集中另做。

⑦撩筛：各号分别上双层撩筛机撩筛。第一面筛网一般比所撩的茶号放大半至1孔，第二面筛配12孔。

⑧风选定级：各号分别上扇，风选机各口茶可根据身骨的轻重来定级。风选定级后，各级茶的身骨要大体符合标准。

⑨机拣：各孔茶分别上阶梯拣梗机拣去粗长筋梗。珍眉二以下各级要求机拣拣净，除面张茶外，基本不上电拣和手拣。机拣头归筋梗路处理。

⑩电拣：高中档各孔筛号茶机拣后分别上静电拣梗机拣除细筋嫩梗和轻身次杂。各级7号正子口和8号撩头经电拣后要使净度基本符合要求，不上手拣。电拣头交筋梗路处理。

(11) 手拣：机拣、电拣拣不净的高中档茶上手拣辅助。手拣后各级净度要达到标准样的要求。

（12）补火车色：各级各号分别上烘干机补火，进风口热风温度130℃左右。烘后趁热车色85分钟。补火后茶叶含水要求在4%～5．5%，香气要透发，滋味要醇厚，色泽要绿润起霜。

（13）割脚：补火车色后分别上四层撩筛机撩筛割脚。筛网配置：第一、第三、第四面依次为3．5、12、16孔。第二面筛网随筛号不同而变动，一般4号茶用4孔，雨茶的5号茶用5孔，8号茶用6孔，其余可比所撩孔号放大0．5～1孔。割出的挫脚集中另做。

（14）清风：上一工序的撩头和本号茶分别上风选机清风，要根据各级标准样的规格，把身骨次于标准的轻身茶清扇出去，作降级处理，以保证品质合格。清风后即为半成品，可交付拼配匀堆。

（2）圆身路

圆身路以加工贡熙为主，茶叶来自粗大的毛茶头和紧门头。紧门头数量少，加工较简单。毛茶头数量多，处理也较复杂，所谓圆身路，主要是指毛茶头的加工，其作业流程见图10－8。

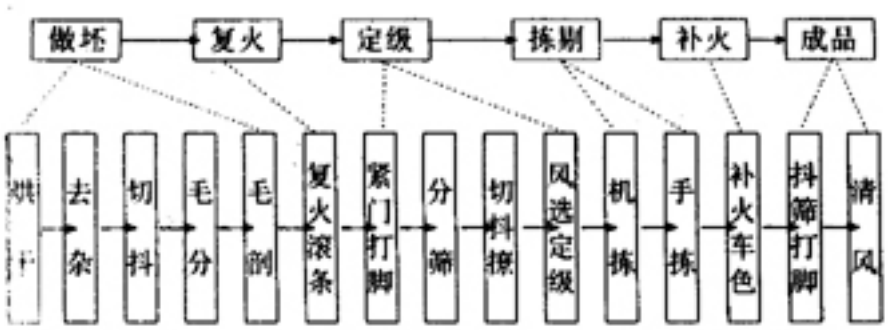


图10－8　圆身路作业流程图

①烘干：毛茶头上烘干机烘干，使其含水量为4%～5．5%，叶质变得稍脆，便于切断。

②去杂：烘干后进入风选机去杂，以隔出重质次杂和吹去轻质次杂。

③切抖：毛茶头进入联装的四部滚切切抖机切抖，切茶机刀距应先松后紧，抖筛机筛网配7孔，穿过筛网的长形茶叫砻头珍眉，其作业处理与本身茶相似，归砻头路加工。

④毛分：经过多次切抖后的抖头进入圆筛机毛分，筛网配置4、5、7、10孔，分出4号头，4、5、6各号毛坯，4号头交回切抖机复切，每批茶切抖结束时所筛分出的4号头叫头里头贡熙。10孔底并入下段茶加工。

⑤毛剖：4号圆身毛坯上风选机毛剖，风选机一至三口茶分别称为特贡、一级、三级贡熙的毛坯。四口以下作三级或不列级贡熙的毛坯，风选尾做副茶，头里头不剖直接复火。对上工序的5号和6号茶，也可并入砻头处理。

⑥复火滚条：各级毛坯及头里头分别上电热炒车机复火滚条，温度115℃～120℃，火功要比本身茶稍高。

⑦紧门打脚：紧门机筛网，特贡用8孔，其余用7孔。穿过筛网的长形茶叫贡熙脚，经圆筛风选后取做特二以下的珍眉，抖头交下一道工序分筛。

⑧分筛：筛网配置4、4、5、6孔，分出4号头，4、5、6各号，6孔底并入砻头加工。

⑨切抖撩：4号头、4号以及头里头贡熙分别上齿切机切抖，抖筛筛网配8孔，抖底取做珍眉。经过数次切抖后的抖头用4

孔撩筛，撩头付切，筛下部分做4号贡熙，头里头用3．5孔撩筛，撩后复切，切至外形符合贡熙规格为止。各次切抖后的抖底取做特二以下的圆身珍眉。

⑩风选定级：风选时第一口隔砂。5、6号特贡毛坯，要提取加工样的一级贡熙。4号毛坯颗粒松大，最高只能提取特贡，头里头外形粗松，含杂质多，只能取做贸易样一级以下的贡熙。

(11) 机拣：一级以下贡熙上机拣拣去部分长身及次杂。

(12) 手拣：特贡以上直接手拣，一级贡熙机拣拣不净再上手拣，拣除石块、茶籽、黄朴等次杂。

(13) 补火车色：各级各号贡熙分别上烘干机补火，操作与本身路相同。

(14) 抖筛打脚：用抖筛机打脚，筛网与紧门打脚相同，要求抖净长身及碎茶。穿过筛网的贡熙脚可并入特二以下的珍眉，抖头交下道工序清风。

(15) 清风：清风后各级贡熙要符合标准。

由本身路紧门工序抖出的紧门头，交装有8孔筛网的齿切切抖机反复切抖（一般切三四次），穿过筛网的长形茶取做特二以下的珍眉。抖头称珍眉头，外形较紧小圆结，经撩筛风选后，一二口取做特贡特级和特贡，其余取做二级以下的珍眉。

(3) 砻头路

做坯阶段，毛茶头经切抖，穿过抖筛筛网的筛底茶称砻头。因外形属长身，以取做珍眉为主，故也可称长身路。但又因是从圆身路中分离出来的眉茶，有的厂称圆身珍眉路。其加工线路与本身茶相似。由于外形和内质均比本身茶低，在紧门取料时，一般比本身茶收紧0．5～1孔；在风选取料时，其身骨比本身茶扇得重实。

(4) 筋梗路

筋梗路的茶叶来源于紧门时抽出的筋，各级机拣头和电拣头。筋与机拣头、电拣头品质差别大，应分别加工。

筋的处理较复杂，其加工流程是：分筛→剖扇→筋抖筋→撩筛→风选定级→电拣→手拣→补火车色→割脚→清风。

①分筛：圆筛机筛网配置7、8、9、12孔，分出各号筋，12孔底集中另做。

②剖扇：各号分别剖扇。风选机一口茶称二级筋，二口茶称三级筋，三口以下做秀眉特级的面张。

③筋抖筋：5～7号二级筋和三级筋分别用装有16孔或18孔筛的抖筛机抖出筋用筋，其中5号用16孔，6、7号用18孔筛。

④撩筛：各号筋和筋里筋分别上撩筛机撩筛。第一面筛网与所撩茶的孔号相同，第二面配12孔。撩头上拼，挫脚另做。

⑤风选定级：筋风选，一口可取筋特一，二口取筋特二，以后各口做秀眉特级。筋里筋风选，一口取筋特二，以后各口做秀眉特级。

⑥电拣：各号筋特一和筋特二分别电拣，吸出细筋嫩梗。

⑦手拣：5、6号筋特一和筋特二分别手拣。

⑧补火车色：操作与本身路相同，火功宜比本身茶稍高，但须防止老火。

⑨撩筛割脚：各级各号分别上四层撩筛机割脚，筛网配置：第一、第二、第四面依次为3．5、12、16孔，第二面与上撩茶孔数相同。

⑩清风：上风选机进一步清出轻身茶和细筋嫩梗，清出去的部分作秀眉特级的面张。

机拣头、电拣头的加工比筋简单。特一、特二的机、电拣头各经复拣取回本级或降下一级。珍二以下各级拣头，同级的机拣头与电拣头可合并处理，其流程是：被火

车色→分筛→风选→机拣→手拣→切轧→撩筛→滚梗。

①补火车色：分级下炒锅机补火，火功要足，温度100℃～110℃，炒45分钟，使茶身收缩后上小车色机车色45分钟。

②分筛：各级分别进入圆筛机分筛，筛网配4、6、9、12孔，分出各号拣头。

③风选定级：风选机各口茶依身骨轻重定为珍二以下的各级珍眉，好的毛茶的拣头，可定一级珍眉。各级身骨应比同级的本身茶重实。

④机拣：各口各级分别机拣，复拣头下降一级。

⑤手拣：珍二以上的复拣头上手拣辅助。

⑥切轧：四级复拣头交圆片切茶机切轧。

⑦撩筛：切后撩筛，筛网配7、12孔，撩头作净梗或交滚梗处理，筛底茶好的拼入秀眉特级，次的拼入珍四或不列级珍眉。

⑧滚梗：上工序的撩头如果还混有茶叶，则进入滚梗滚筒滚梗，滚后复撩，撩头作净梗，筛底茶拼入不列级珍眉。

(5) 轻身路

由本身茶、圆身茶以及砻头毛剖后的子口、次子口毛坯统称为轻身茶。归轻身路加工。其作业流程是：复火滚条→分筛→撩筛→风选定级→机拣→补火车色→割脚→清风。

分筛、撩筛、割脚的筛网与本身茶相同。风选定级时，一般取做二级以下的珍眉，好原料须提取雨茶和一级珍眉。

(6) 对下段茶的处理

本身和圆身茶毛分后10孔底下段茶集中处理，其加工流程是：

①毛分：圆筛机筛网配置10、12、16、24孔，各口茶依次命名为8、9、10、11号茶。24孔底再进入装有36孔和80孔筛的小圆筛机分出粗末、细片和茶灰。

②毛剖：风选机一至四口茶分别定为特一、特二、珍二、珍四的毛坯。其中11号茶毛剖时，正口做秀眉特级，正子口拼入珍二毛坯复火。

③复火车色：分级复火，各号可合并，由于下段茶仅一道火，故火功要足。

④分筛：筛网配12、14、16、24孔。

⑤撩筛：12孔面和14孔面须撩筛。

⑥清风：各级身骨应比同级的上、中段茶重实，特别是高档茶要扇净细片。

各圆筛机的12孔底挫脚集中筛分，风选定级后拼入各级下段。

各路筛号茶加工完毕后，就可进行成品拼配，最后匀堆装箱出厂。各级成品匀堆组成见表10－3。

表 10－3　屯溪茶厂外销眉茶筛号组成表

花色级别	筛　号	匀堆组成
特珍特级	5～8	本身 5～7 号及 8 号撩头正口和正子口半成品(以正口为主)
特珍一级	4～9	4～9 号本身及小数砻头正口、正子口、各号筋特一
特二、珍一	4～10	4～10 号本身、砻头、圆身正口、正子口及子口、各号筋、贡熙筛脚
珍眉二级以下	4～10	4～10 号各路半成品
雨　茶	5～10	与特二相似，只是以 5 号为面张，下段茶比例可稍多于特二
特贡以上	4～6	4～6 号毛净头和头里头，其中特贡特级以 5 号出面
一项以下	4～6	4～6 号毛净头和头里头贡熙
秀眉特级	7～11	各号筋和筋里筋，少数嫩电拣头，8～11 号碎茶
秀眉三级	8～24	8～11 号下段碎片及部分 24 孔底的粗末
绿　片	8～24	茶片的身骨比秀眉三级轻，24 孔底的粗末含量比秀眉多

2．内销烘青茶坯精制作业流程

我国生产的烘青、晒青、条茶以加工内销茶坯为主，一部分炒青也做茶坯。内销茶坯除少量以素坯花色直接供应市场销售外，大多作为窨制花茶的茶坯。

内销茶坯分一至六级，此外还有茶片、茶末等花色。其精制流程与外销眉茶相似，但比眉茶简单，作业反复少。一般只须一道火，不须车色。现将安徽歙县茶厂烘青毛茶加工流程作成图10－9，供参考。

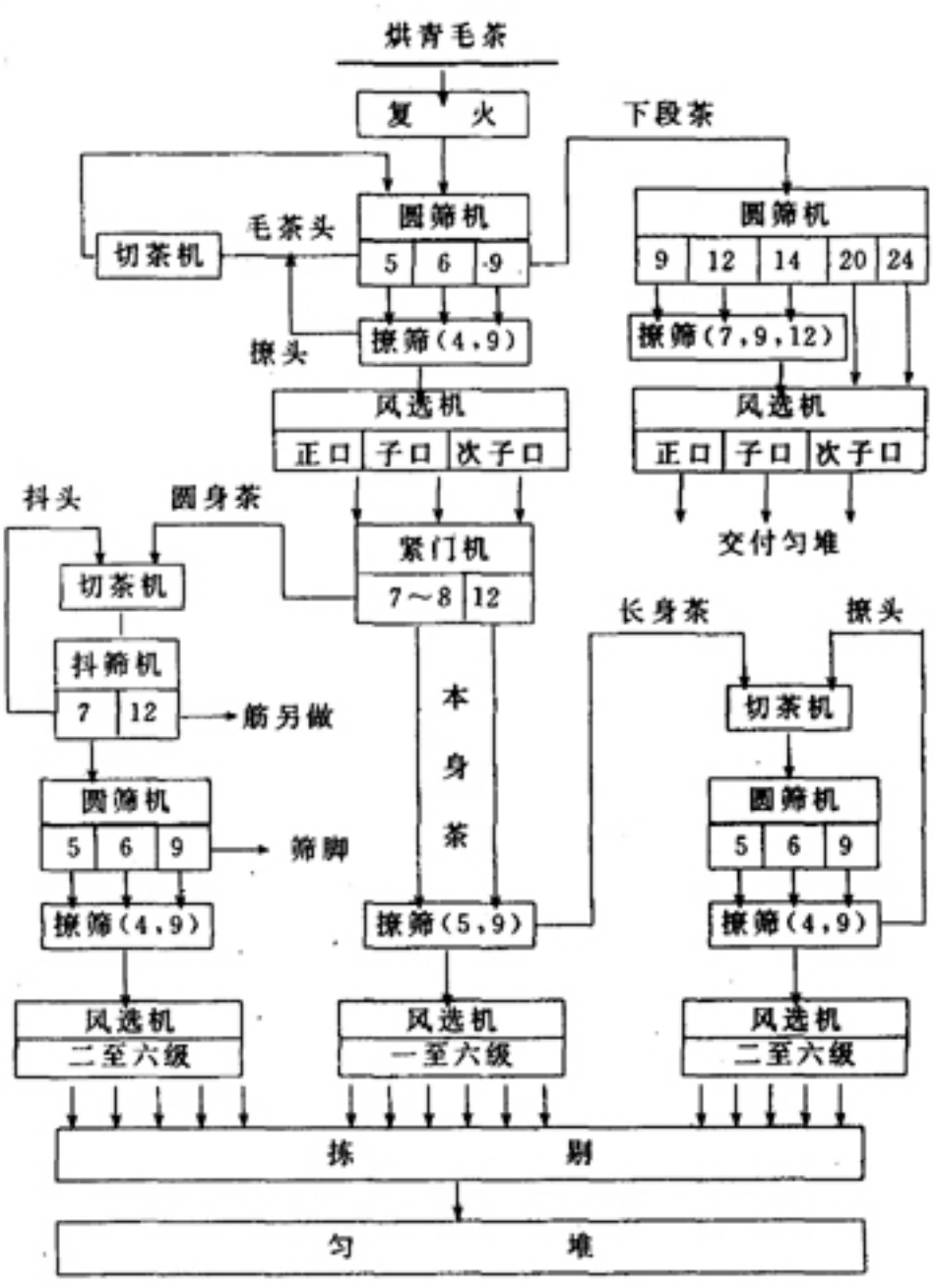


图10—9　歙县茶厂烘青素坯精制作业流程图

经过精制的茶坯，可窨制茉莉、白兰、珠兰、玳玳、柚子等花茶。

3．工夫红茶精制作业流程

工夫红茶的精制技术是福建小种红茶传到安徽祁门后，在祁门发展起来的。祁红工夫在巴拿马和布鲁塞尔国际博览会上曾获金牌，在国内亦获国家金质奖。现以祁门茶厂的祁红精制流程为例，来说明工夫红茶的制法。

祁门茶厂毛茶采取单级阶梯式付制，按地区、季别不同搭配。三级以上毛茶生做（圆身茶须复火），四级以下熟做。整个精制过程为筛制、拣剔、成品三大过程。筛制过程包括毛筛、抖筛、分筛、紧门、套筛、撩筛、切断、风选八道工序，拣剔过程分机

拣、电拣和手拣，成品过程分拼和、补火和过磅装箱，全过程共十四道工序。

(1) 筛制

筛制是精制的主要过程，原来流程较复杂，反复多，近年来，该厂进行了联装，把整个筛制过程划分为本长身路、圆身路、轻身路、碎茶路、片茶路、梗片头路六个联装机组。现把三级毛茶的加工筛路简述如下：

①本长身路：本路机组有滚筒圆筛机4台、滚切机6台、抖筛机14台（抖筛4台、紧门6台、套头筛4台）、平面圆筛机10台（分筛4台、撩筛6台）、双层风扇8台，共42台。在制品须通过两轮筛分，每轮筛分又有三次滚筒圆筛分段。

第一轮筛分：毛茶先同时分别进入一二号滚筒圆筛机进行第一次分筛，分为筛上、筛下两段。筛上茶头流入一二号滚切机切断后再送入三号滚筒圆筛机进行第二次分段。

通过第一、第二次滚圆机的筛下茶，合并送到一二号抖筛机进行毛抖，分出抖头和抖底。抖底合并交一二号撩筛交叉撩出5、6、7孔三个本身筛号茶，送交风选后，对同号茶合并，即一至三次5、6、7孔本身。平圆机7孔以下茶，直接送交四号平圆机，粗分出8～12孔茶，再送到五号撩筛机撩筛。

通过第二次滚圆分出的毛茶头与抖头、平圆头、紧门头、套头、撩头等合并，通过四号滚切机切后进入四号滚筒圆筛机进行第三次分段。筛上毛茶头与三四号抖筛机的抖头合并入六号滚切机切后送交第二轮筛分做长身茶。筛底茶进入本长身路第二联合机组处理，流程与一二次滚圆机分段后的筛底茶相同。即通过抖筛及交叉撩筛分出5、7、8、10、12孔筛号茶（其中8～12孔不必紧门）。各号分别经风造后与上述一至三次本身茶按号归并。风选机二口以下交轻身路处理。本次筛出各种茶头合并做长身茶，撩筛12孔以下交碎茶路处理。

第二轮筛分：长身茶进入第二轮筛分，流程及所出的筛号茶与第一轮筛分相同，仅筛分的筛网组合有所差异。

②圆身路：圆身路机组有滚切机1台、紧门机2台、平圆机（撩筛）3台、风选机4台共10台作业机。茶坯来自长身路的各种头子茶。这些头子茶须反复筛切，直至剩下少量头子交梗片头路处理。各次筛制都经过切、抖、圆、扇，分出圆身茶5、7、8、10等孔筛号茶。第一二次经风选机的一口茶为本级圆身茶，第三次以下作降级圆身。风选机的二三口茶交轻身路做本级或降级轻身。三口以下做片茶。

③轻身路：本路由滚切机1台、抖筛机1台、平圆机2台、风选机4台，共8台作业机组成联装小机组。茶坯来自本、长、圆各路风选机的二至四口茶。各口茶经筛制做本级或降级轻身，最后剩下少量头子茶交梗片头路处理。本长身路的风选二口茶，经本机组第一次筛制出5、7、8、10孔茶为本级轻身茶。第二次筛制的茶坯是本长身路的二口、圆身路的二口及本机组第一次头子茶和风选机二口合并，其筛制出的筛号茶视品质决定取做本级或降级。第三次筛制及以后的茶坯，是本长身路风选机四口、圆身路风选机三口及本机组的头子茶和风选三口茶。所筛制出的筛号茶一般作降级轻身茶。

④碎茶路：本路由2台平圆机和6台风选机组成。并与本长身路四号分筛机联装，茶坯为各路12孔以下的碎末茶。本路筛制简单，先筛分出16、24、36、80孔四个筛号茶。16孔和24孔经风选，一口为各档碎茶，根据其品质定级。二口为中低档片茶或副茶、副末。36孔茶视质量拼入末茶或片茶，一般色泽好的拼入末茶作面张，过大的需要撩出。

⑤片茶路：本路由破碎机和平圆机各2台、风选机4台组成。茶坯来自各风选机三四口以下不能提取轻身茶的茶片。经破碎、筛分、风选各工序加工后，剩下少量头子交梗片头路处理。筛制而出的16、24、36、80孔四个筛号茶，16、24孔为片茶或副茶，36孔视品质拼入片茶或末茶，80孔为末茶或副末。

⑥梗片头路：本路由圆切机和打片机各1台、圆筛机3台、风选机4台，共9台作业机组成。茶坯是手拣后的梗朴和机拣头，圆身路经最后筛切的茶头、轻身路和片茶路的片头等。这些梗片头由本机组筛切做完为止。筛分出8、10、12、16孔四个筛号茶，按质定级，拼入各级成品。

(2) 拣剔

拣剔过程分机拣、电拣和手拣。各类的5孔茶，一般先经机拣，后电拣，拣不净再交手拣。各类的6、7孔茶先电拣，再手拣，工夫红茶的手拣量较大。各级5～8孔筛号茶和二级以上的10孔茶均需经过手拣。

(3) 成品拼配

各级各路各孔筛号茶加工完毕后，便可进行成品拼配，以调剂品质，使之符合标准。其拼配的筛号组成见表10－4。

表 10－4　祁门工夫各级筛号组成参考表

花色	级别	拼配茶号
工夫茶	一级	5～10 孔本身茶及少量轻身茶
	二级	5～12 孔本身、轻身及少量长身茶
	三至五级	5～12 孔本、长、圆、轻身茶
	六级	5～12 孔本、长、圆、轻身茶及少量拣朴、梗朴
	七级	5～12 孔本、长、圆、轻身茶和少量拣朴、梗朴及 8～12 孔黑朴
碎茶	高档	以一至三级及少量四级的 16、24 孔正口茶为主
	中档	四五级 16、24 孔茶
	低档	六七级 16、24 孔茶
片茶	中档	一至五级的 16、24 孔子口茶
	低档	六七级黑朴经打切、撩筛、风选后的 16、24 孔茶
末茶	中档	一至五级的 36、80 孔末，要求除去毛衣、黄片
	低档	六七级的 36、80 孔茶和黑朴经打、切、撩、风选后的 36、80 孔茶

拼配方案制定好后即可交付匀堆、补火和装箱。补火温度一般控制在80℃～85℃，采用中速烘干，以蒸发水分。

匀堆工序分四次拼和，首先按筛号比例分层次进入四部烘干机补火作第一次拼和，补火后分别输入四个小茶斗作第二次拼和，储满后开放输入四个大茶斗作第三次拼和。为了避免先装箱的茶拼和不匀，将开始装箱的部分茶叶重新倒入大茶斗进行第四次拼和。待品质及匀度基本达到要求后，即过磅装箱出厂。

福建小种红茶的精制方法与工夫红茶相似，故从略。

4．切细红茶精制作业流程

切细红茶即红碎茶，近年来为我国主要出口红茶。其生产的形式不同于其他出口茶类，多为初、精制联合加工。由于切细红茶在初制过程经过揉切，毛茶多呈颗粒及片状，并基本达到初步分级，故精制整形比较简单。现将切细红茶精制流程简介如下：

(1) 毛茶归堆、付制

切细红茶的规格分为条茶、细茶、片茶、末茶四个类型。每个类型又分号分档。各类切细红茶的外形规格差距明显，应分

别归堆。同类毛茶归堆以内质为主，外形为辅，按鲜叶的级别及初制时揉切、分筛的次数不同，顺次分堆。一般分六七个堆。如广东英德茶场将条茶分两堆：第一堆为有芽的条形茶；第二堆是不含芽尖的条形茶。细茶分三堆：第一堆为1－1号及较好的2－1号；第二堆由2－1、3－1、4－1号合并而成；第三堆为毛茶的茶尾。

切细红茶多采用单堆付制。某些低档毛茶为了便于调剂品质，亦可多堆付制。在加工过程中，不同类型茶叶须严格分开，不能互拼。

(2) 作业流程

切细红茶的品质在初制中已形成，精制是进一步分清粗细、长短和轻重，使花色规格更加分明。采用的作业包括筛分、切断、风选、拣剔及干燥。筛分过程主要利用平面圆筛机将毛茶分出各个筛号。其次利用抖筛机提取少数条茶和抖出茶头及茶尾，亦用于抖筋。此外，还利用飘筛飘出梗、片及毛衣。切断仅用于整饰少数头子茶的外形。风选用于分离茶叶轻重，如从碎茶中分出片茶并汰除次杂。拣剔在切细红茶精制中应用较少，只要不影响净度，一般尽量不拣或少拣。通过筛制后，若半成品水分超过6%，尚需烘干。

切细红茶的精制虽较简单，但各厂流程各不相同，不尽统一。现仅将广东英德茶场的精制作业程序简述如下，供参考。

该厂毛茶分堆付制，细茶分3堆，条茶分2堆，各堆分别加工。

①细茶精制：毛茶要经过三台平面圆筛机分筛，其筛网组合见表10－5，经第一台圆筛机分出的8孔面须上切后再分筛。8、10、12孔的筛下茶进入第二台圆筛机复分，9孔底经捞筛捞去长条后交风选、飘筛取做1号及4号细茶。12孔底经风选、飘筛后取做3号细茶。16孔底经风选、飘筛后取做2号细茶。24孔底做5号细茶。28孔底与第一台圆筛机分出的16、28孔底均上第三台圆筛机分出12孔上、12孔底、16孔底、24孔底各经风选、飘筛后归并人同号细茶。风选四五口为片茶，其中16孔筛上为片茶2号，16孔底、28孔面为片茶1号，28孔底为末茶，60孔底为副末。

表 10－5　英德茶场细茶分筛筛网表

机别	筛网组合
第一台圆筛机	8、10、12、16、28
第二台圆筛机	9、12、16、24、28
第三台圆筛机	12、16、26、28、60

②条茶精制：条茶先经装有6、7孔筛网的抖筛机初抖，6孔头需复抖（筛网为7、8孔），复抖头交切茶机切碎。初抖6、7孔底和复抖7、8孔底均进入平面圆筛机分筛（筛网为：5、6、7、12孔），5孔面、5孔底、6孔底分别风选后为2号、3号、4号条茶，7孔底与12孔底均交细茶堆处理。

各堆筛号茶加工完毕后，根据水分含量决定是否需要复火，并对照标准样，按条、细、片、末的不同规格拼配匀堆。

5．青茶精制作业流程

青茶精制与红、绿茶不同，毛茶多采用多级付制，单级回收。精制过程以拣梗去杂为主，整形为辅，一般不用切茶机破碎，也很少用抖筛机分粗细，仅采用筛、扇、拣、干四个作业处理，作业反复少，流程较简单。由于青茶外形较粗大，分筛时须配置大孔眼的筛网，筛号茶的称号也较特殊，习惯称“1”、“2”、3”……号茶，不以通过相应筛孔来命名。在干燥过程中，青茶要求饱火，烘茶的时间较长，以保持香高、味浓、耐泡的品质特征。

青茶品类较多，福建是青茶的发源地和主要产地，品种最丰富，品质也最优。下面介绍闽南青毛茶的加工技术。

(1) 品质规格

青茶的花色品种分正茶和副茶。正茶有铁观音、色种和乌龙。各花色都分特级、一至四级，共5个级别。

副茶分精茶、细茶、脚茶。精茶由茶片制成，分铁观音粗茶和色种粗茶。铁观音粗茶由铁观音片和特级色种茶片拼配而成。色种粗茶由乌龙茶片和一至四级色种茶片拼成。细茶由16孔以下的碎茶和粉末配成，也分铁观音和色种两种。脚茶由拣剔出来的茶梗制成，分一号梗和二号梗。一号硬是手工拣剔拣出的纯茶梗。二号梗是由机器拣剔拣出的茶梗，含有30%～35%的叶茶。

(2) 毛茶拼配付制

毛茶多采用多级（有时单级）拼和付制，单级收回。付制前要进行不同季别、不同产区拼和。拼和的方法参考表10－6。

表 10－6　闽南青茶毛茶拼和参考表

回收精茶	付制毛茶
特级	一级春毛茶
一级	二级或三级春毛茶
二级	三级春、夏毛茶
三级	以三四级夏、秋茶为主，拼入部分三级春毛茶
四级	以四五级夏、秋茶为主，拼入部分四级春毛茶

(3) 作业流程

闽南青茶精制流程较简单，其流程是：筛分→风选→拣剔→复火→摊放→匀堆装箱。

①筛分：毛茶先上滚筒圆筛机（筛网配置2. 5、4、6孔），分出1、2、3号茶，分别上三部平面圆筛机分筛。筛网配置：筛1号茶为第一面15厘米×25厘米（圆孔筛），第二面13厘米×13厘米（圆孔筛），第三面7孔。筛2号茶为10、9、8孔。筛3号茶为8、6孔。每号茶各分上、中、下三个分号，3号下再上第四部平圆机（筛网10、16、18孔）继续分筛。2. 5孔筛面的茶头，另行风选和手拣。

②风选：筛分后的各号茶分别风选，分出正身茶和轻身茶，并扇去轻质及重质夹杂物。风选机一口为正身茶，二口茶较复杂，应复扇取回正身，三口为轻身，四五口为粗茶、片茶，六口为灰末。轻身茶须再进行筛分、风选。

③拣剔：青茶精制中利用73型拣梗机、槽式拣梗机、阶梯拣梗机和静电拣梗机拣剔。机器拣剔拣不净再手工辅助。风选后的1号上至3号中要分别上73型拣梗机拣剔，拣后1号至2号中的二、三口茶需过槽式拣梗机。2号下至3号中再过阶梯拣梗机。1号上至2号上的一口茶和各号二口茶需上静电拣梗机拣剔。混入茶叶中的扁条、茶片、死红条及其他细小夹杂物，通过机器拣剔拣不净，可用手工拣剔。要求净茶中无茶梗、茶片，净度符合标准。

④干燥：经拣剔后的各孔筛号茶，按级别、筛路合并成几个小堆，分别上烘干机干燥。由于青茶对香味的要求较高，干燥过程火功的高低是决定其内质的关键。过去，青茶干燥采用高火，现在多改用文火慢烘。高级茶火功要温足，火温不可过高，一般控制在110℃～120℃。中、低级茶火功要饱足，火温要稍高，一般在120℃～130℃。烘制过程中既要避免生熟不匀，火功不足，又要防止焦茶。干燥过程一般用三台烘干机，第一台用中速，烘20分钟，第二、三台用慢速，时间各25分钟，共需70分钟，火温要逐次降低。现在，一些厂已改为二次慢速烘干，烘茶时间缩短。

⑤摊放：干燥后的茶叶，需进行摊放，使其自然冷却。采用摊放机摊放全程约为3小时，摊叶厚度为5厘米～6厘米，摊放后茶叶含水率保持在3%～4%。

⑥匀堆装箱：经过摊放的茶叶，即为半成品，可扦取小样进行拼配，并按拼配方案匀堆装箱出厂。

闽南安溪茶厂和广东饶平乌龙青茶精

制流程工艺参见图10－10、图10－11。

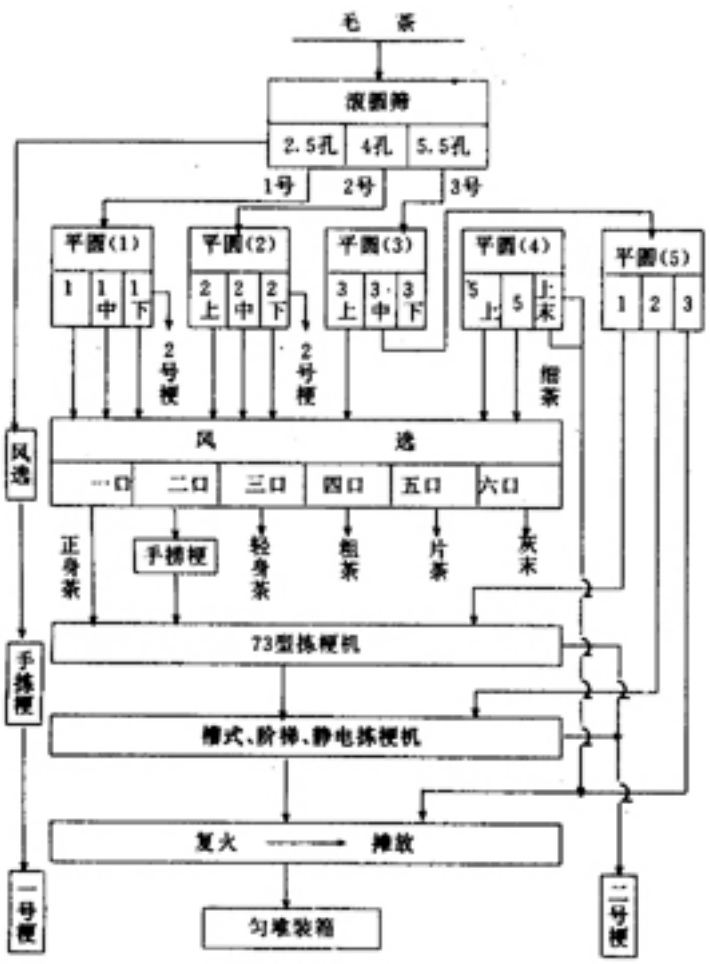


图10－10安溪茶厂青茶精制作业流程示意图

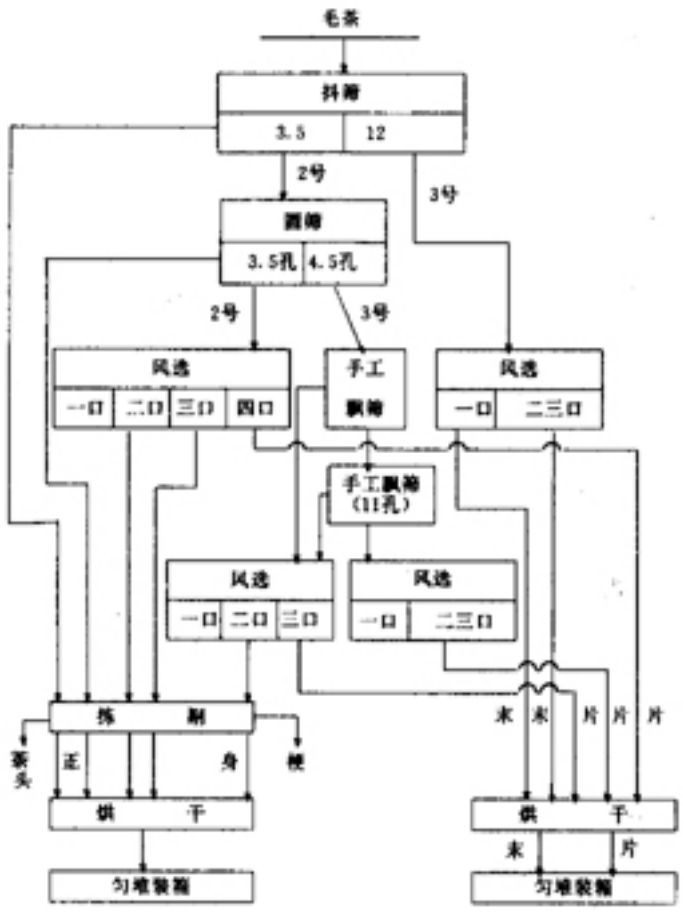


图10－11　广东饶平乌龙茶精制流程示意图

（三）品质评检

千姿百态的茶叶，其色、香、味、形的本质是以多种化学物质作为基础的，物质的含量及其组成比例影响着各种茶的品质。

茶叶品质的感官审评，虽然主要依赖于评茶师的经验与感受，但茶叶审评的条件和程序、审评术语和评分方法，却是十分严格的。要成为一名出色的评茶师，决非一日之功所能造就。

茶叶检验项目繁多，国内外均有明确的标准和规定。通过各种检验，使各种茶叶产品符合一定的规格，达到一定的质量要求，以保护消费者的利益。

品质化学

1．茶叶色香味形的由来

自从茶叶作为饮料以来，已成为一种重要的食品，列为世界三大饮料之一。食品的色香味形，是反映食品品质质量的基本因素。因此，对茶叶的质量而言，除了必须符合卫生标准外，它的色香味形，就成为评估茶叶品质的基础。各种茶类各有其特征，并有与其特征相应的色香味形的质量要求。

茶叶的色香味形，一方面表现为各种茶类的特有品质，同时又由于它的色泽悦目，香气诱人，滋味爽口，使人产生一种食欲。因其色香味俱佳，使人饮后在感官上享受到真正的愉快。正如范仲淹《和章岷从事斗茶歌》所描述的那样：“斗茶味兮轻醍醐，斗茶香兮薄兰芷”。说明饮茶后感到滋味胜“醍醐”，其香胜“兰芷”，享受到饮茶后味美香高的乐趣。特别是在茶的色香味形的感应下，使人获得特殊的身心修炼与精神安慰。

当然，茶叶的色香味形，是茶叶品质的综合反映，除了形依赖于物理作用外，色香味均以品质化学成分为基础。

（1）茶叶色泽的化学本质

物质的色泽，在感官上有一种质量感。以茶叶的品质优劣而言，各种茶类都各有应具备的色泽。茶叶色泽，包括茶叶的干茶色与汤色两个部分。茶叶颜色，习惯上都是指干茶的色泽。在茶叶品质审评上，还有泡茶以后留下来的叶底色泽。这些色泽的出现，都有其一定的物质基础，就是形成各种颜色的茶叶化学成分。由于各种呈色化学成分的变化，产生各种茶类特有的色泽，受到不同消费者的欢迎。

茶叶中的有色物质是很多的，绿色的叶绿素，橙红色的类胡萝卜素，还有具有各种不同颜色的黄酮及其甙类物质与花青素等。除此以外，还有鲜叶经过不同加工方式所形成的各种茶类的特有颜色，如红茶、乌龙茶、白茶等。茶鲜叶加工之后所产生的颜色，有的来自有色物质，有的是从无色物质转化而成的。千变万化，物质的转化过程，非常复杂。同是一片鲜叶，由于加工方法不同，可以制成各种茶类，通过加工过程中的化学、生物化学与物理的变化，使各种茶类表现出应有的特色。茶叶中的各类有色物质，都不是单一的一种化合物，而是一个组合。例如，类胡萝卜素，就包括α－胡萝卜素、β－胡萝卜素、γ－胡萝卜素、蕃茄红素、叶黄素、玉米黄素、堇黄素等。且

因叶子的老嫩，其含量也有变化，一个组合中的各种成分，还有量与组成比的变化，因此反映出来的颜色，更是深浅色泽不一，神态各异。

绿茶的绿色，主要是叶绿素的颜色决定的。鲜叶经过热处理之后，使叶中所含活性物质因热而被伤害，活性被抑制，制止了各种化学成分因活性物质的催化所引起的变化，使叶绿素在鲜叶中固定下来，这样制成的茶叶，就成为绿茶。由于鲜叶中的各种组成成分有量的差异，固定下来的各种成分之间的比例不同，反映在主体叶绿素的颜色上，就产生深浅不同的绿色，所以有嫩绿、翠绿、黄绿以及乌绿之分。绿茶的干茶色泽与其等级的确定有直接影响，总的标准是以绿润为中心。绿茶绿色之由来，叶绿素虽是主体，在感官上的嫩润黄等之感受，又与茶叶中所含的果胶物质与黄酮类物质的变化有关。

绿茶的茶汤色泽，优质者应该是清澈明亮的淡黄微绿色，这种淡黄的颜色，主要是以黄酮甙类物质及原来无色的物质经轻度氧化形成的有色物质为主体。由于叶绿素属于非水溶性物质，绿茶茶汤中的绿色成分，经科学研究结果证明是黄酮类物质（如牡荆甙等）。叶绿素是脂溶性物质，在绿茶茶汤中不能形成呈色的主体。据科学研究证明，叶绿素在绿茶茶汤中只发现含有极微量的悬浮颗粒，不能形成真溶液。

红茶的干茶颜色，看起来有乌润感，它不是什么正统的红色，它之所以命名为红茶，是指茶汤的汤色。因此，红茶的外形色泽要求，即干茶颜色的品质标准，并不反映红的特征。国际通用的红茶名词为Black tea，在字义上完全以外形乌黑色泽作为依据，并无红的含意。

红茶汤色要求红艳明亮、这种红色来自鲜叶中的茶多酚。红茶在制茶工序中有一个发酵过程，实际上是一个氧化过程，鲜叶中的茶多酚经过这一氧化过程，把含量的30～40％转化成红茶的特征色素，其氧化产物的主要成分是茶黄素、茶红素和茶褐素。发酵技术掌握恰当，这三种主要红色成分比例协调，红茶汤色就可以获得红艳明亮的结果，这是优质红茶的汤色。

乌龙茶属于半发酵茶，它的加工方法，采用的技术原理，介于红茶与绿茶之间，干茶色泽一般偏青褐。乌龙茶的汤色呈黄红色，由于它是半发酵茶，鲜叶中的茶多酚被氧化的量较少，因此，茶黄素与茶红素的含量都较低，茶褐素很少。

（2）茶叶香气的化学本质

茶叶香气由一群比较复杂的芳香物质所形成，根据不同芳香物质的种类及数量的综合，形成各种茶类的香气特征。除了品种、季节因素的特殊原因外，鲜叶原料通过不同的加工方法，就有形成各种不同的香气，所以香气是由多种芳香物质综合组成的，而决不是一种单独芳香物质的反映。迄今对某些芳香化合物相应的香气性质虽初步有所了解，但毕竟还难以具体表明茶叶所特有的具体气味。例如，具有嫩茶鲜爽清香香气性质的有：顺－3－己烯醇与其他六碳醇类、六碳酸、反－2－六碳烯酸以及某些五碳醇类；属于铃兰类鲜爽花香的有沉香醇；具有蔷薇类柔和花香香气性质的有2－苯基乙醇、[illegible]儿醇（香叶醇）；具有茉莉、柚子类甜醇浓厚香气性质的有β－紫萝酮与紫萝酮的衍生物、顺－茉莉酮、茉莉酮酸甲酯、橙花叔醇；果味香性质的有茉莉内酯及其他内酯类化合物、茶螺烯酮、其他紫萝酮类化合物；木质气味性质的有倍半萜烯等碳氢化合物、4－乙烯苯酚；烘炒香气性质的有反－2－顺－4－庚二烯、5，6－环氧－β紫萝酮；还有属于其他香气性质的各种具有一定气味的化合物。这些

各种各样的芳香物质，组成各种茶类的不同香味，其香型就反映了茶类的香气特征。到目前为止，茶叶香气的研究内容仍处于了解茶叶香气的组成成分、组成变化与茶叶品质关系的阶段，至于代表某种茶类香气的芳香物质的组成关系，还有待于继续深入研究。

从鲜叶、绿茶、红茶中已发现的组成香气的芳香物质，总共有343种，它们含有的种类各不相同，有的只存在于鲜叶，如顺—3—己烯醛，不存在于绿茶、红茶中；有的在绿茶中含量很多，如吡嗪类化合物，在红茶中则尚未发现；有的红茶中所含的种类很多，如酯类化合物有38种，在绿茶中仅发现有9种，内酯类化合物也是类似情况。鲜叶中含有的芳香物质，占以上三种茶叶中已发现存在的芳香物质总数的15%；绿茶占40%；红茶占84%，这说明红茶在加工过程中的化学与生物化学变化最为复杂。鲜叶香气是由53种芳香物质组成，绿茶香气则由136种芳香物质组成，而红茶中组成香气的芳香物质，竟达289种之多。芳香物质种类的组成与量的不同，形成了千变万化多种多样的茶叶香味特色，此乃茶类香气之由来。

(3) 茶叶滋味的化学本质

由于香气与滋味的关系非常密切，因此一般常用香味两字来表示食品的香气。甚至有人研究提出：人们对食品所感受到的香气，主要是从味觉中感受到的。这虽然将味觉器官与嗅觉器官的功能混为一谈，但因这两种器官密切相依，所以也有一定的道理。人们能感受到的茶叶滋味，是以茶叶化学成分的叶阈值为基础，由味觉器官的反应形成的。茶叶中对味觉起主导作用的物质是茶多酚（包括儿茶素及各种多酚类物质）、氨基酸，具辅助作用的是咖啡碱、还原糖等化合物；在红茶中除茶多酚、氨基酸外，起特征作用的茶黄素与茶红素等与红茶滋味密切相关的物质，是儿茶素经氧化后产生的。所有这些物质，都有其物理及化学特性，在不同的条件下，包括其含量与组成比例的变化，表现出各种不同茶类的滋味特征。

茶的品质风格，从单纯的滋味化合物因素来说，是形成滋味的化合物的味阈值决定的。甜、酸、咸、苦的味阈测定代表物，是蔗糖、盐酸、食盐与硫酸奎宁，它们的味阈值相应地为0.03、0.009、0.01、0.00008摩尔／升，从中可以见到，苦味物质对味觉器官的反应灵敏度最高。同时，温度对味觉也有很大影响，最能刺激味觉的温度，在10～40℃之间，例如，蔗糖在常温的阈值是0.1%，在0℃时则为0.4%，相差4倍，在50℃以上时，感觉会显著迟钝。茶叶中含有的柠蒙酸的味阈值，在常温时为0.0025%，0℃时则为0.003%，也有差异。再加上呈味物质之间的对比现象、消杀现象与变调现象等因素，还有相乘作用与阻碍作用等的影响，可知滋味的形成是很复杂的。茶汤滋味是各种茶叶所含的呈味物质的综合反映，而且与物质的化学结构有关，产生着重要的影响。因此，茶师在评茶时，只能以综合呈味物质所形成的滋味的抽象来表达评述。这种对茶叶滋味品质的评述，无疑是建筑在一定的物质组合基础上的。茶汤中呈味物质与茶叶品质的相关性是不相同的，但在滋味的形成方面，各有各的作用。在茶叶内质的审评上，所运用的术语虽较充分地反映出这些呈味物质内在的联系，但并不能表达这些物质中某种单一的滋味性质，其协调与综合的作用，形成了茶师的感官审评对茶味品质的评定。例如，同是一级炒青，屯炒青、婺炒青、遂炒青、杭炒青的滋味品质评语，相应地为：鲜醇浓爽、鲜醇甘爽、鲜爽醇厚、鲜醇。它们

的滋味品质，在感官上以鲜醇为主体，辅之以浓、甘、爽、厚以补其特点。至于四级以下的低级茶，则以醇和、平和、淡、粗、涩来评述，与呈味物质的滋味物质相距更远。绿茶茶汤中呈味物质综合反映的结果，感官上形成鲜醇滋味的特征。绿茶的鲜与醇是各种呈味物质综合反映的主体，特别是它的醇度。在所有茶汤呈味物质中，没有一种的滋味是显示“醇”的，醇是氨基酸与茶多酚含有量比例协调的结果，鲜是氨基酸的反映。两者协调，醇鲜自生。

红茶的滋味，其中工夫红茶以鲜、浓、醇、爽为主，红碎茶则以浓强、鲜爽为主，辅之以收敛性、醇厚、醇和、鲜强等，以区分其等级及类别。这里氨基酸在品质化学鉴定时，就处于辅助地位，而主要是茶多酚，更确切地说是儿茶素及其氧化产物茶黄素的含量起着重要的作用。用化学方法测得的红茶的浓强度与鲜爽度，与感官审评的结果是一致的，这种鲜爽度不是像绿茶那样取决于氨基酸，而是取决于茶黄素。因为儿茶素经酶性氧化生成的茶黄素，是决定红碎茶的鲜爽味及茶汤亮度的主要成分，它改变了原来儿茶素的滋味特征。工夫红茶由于采用的制茶工艺技术措施有所不同，因此滋味没有红碎茶那样浓强鲜爽，而以浓醇为其特色，这是由于工夫红茶在加工过程中的生化变化有所不同，特别是叶组织机械破碎程度，没有红碎茶那样充分，干燥工序中的叶温较低，时间较长，氧化过程缓和，造成滋味的醇和，缺少强烈的收敛性。

（4）茶叶外形的形成

各种茶类的外形，都是物理作用形成的。当然在物理作用过程中，不能排除一定的化学变化。茶叶的外形有：条形、扁形、针形、圆形、片形、卷曲形等。鲜叶经过一定的加工过程后，加以成形的技术措施，并通过干燥，使形固定下来，形成一定的茶类特征。在定形干燥过程中，茶叶的色泽也会产生一定的变化，例如绿茶绿色的深浅，红茶色泽的乌润与否等。这虽与茶类的形状特征没有直接影响，但对感官心理因素及滋味品质的评定，将会产生重要的作用，所以茶叶在加工过程中，在外形色泽上也是应该十分注意的。如白茶的外形，由于加工方法自成体系，形状基本保持鲜叶的原有完整片状，其叶色由于水分的散失而变成深绿色，茸毛显露而形成白色层，这是该类茶外形的特征，与其他各种茶类彻底改变原有鲜叶的形状，毫无共同之处。以其外形之美，故有称为白牡丹的。

茶叶品质的色、香、味、形四大因子，除形外，其他三人因子与茶叶生物化学密切相关。以上所述的呈色、呈香、呈味物质的变化，除了加工技术条件外，鲜叶原料的茶树品种、茶园生态、肥培管理、采摘标准、采收季节等的不同，也会产生一定的差异。

2．不同季节茶的品质特点

不论是哪一种茶类，由于采制季节的不同，对茶叶品质都会产生明显的影响，这是茶树体内新陈代谢在合成茶叶品质的生化过程中，受到外界条件变化的结果。季节茶的品质特点，实际上是茶园生态及气候条件影响茶叶品质成分的合成与转化造成的。因此，为提高茶叶品质，对茶园生态的系统研究是必要的。

在同一地区，由于茶树品种的不同，茶叶品质的优劣相差很大，但同样是优质茶的品种，在不同季节所生长的茶叶，由于生化品质成分的变化，同样差异十分明显。

茶的品质特点，是由茶叶品质成分决定的。除茶树品种遗传因子决定茶叶品质基础外，其品质成分的变化，与茶树生长发育的过程中外界环境条件密切相关。因此

产生了茶叶品质的季节性变化，形成不同季节茶的不同特点。

从茶叶品质成分的季节特点来看，主要反映在氨基酸与儿茶素的关系上。春茶由于茶树的氮代谢占优势，因此氨基酸的含量明显较高，其与儿茶素的含量比值，也相应地较高。

春茶的另一个品质特点，是果胶的含量较高，它与茶叶的外形色泽和茶汤的醇厚度有关。

从绿茶所含的维生素C来看，春茶的含量也是最高的，以后就逐渐下降。绿茶的叶绿素含量，不论春茶或夏茶，在伸育期内，含量随着叶子的成熟而有所增加。

茶叶的芳香油含量，也因季节不同而有差异。据分析，每100克鲜叶干重，春茶的芳香油含量有2．8毫克，夏茶含有2．4毫克，秋茶含有4．0毫克。芳香油是茶叶中各种芳香物质的总量，是形成茶叶香气的基础。香型的形成，与芳香物质的组成有关，与气候条件也有关。因此，每一国家或地区的具有高香的季节茶，其产生的季节不一致，在秋高气爽之时，常常会有好的香茶出现。一般春茶的香气也是比较好的。

3．不同茶类的品质化学特征

现在我国有各色各样的茶叶达千种之多，按照茶叶加工过程中内质的茶多酚类物质氧化程度不同，可分为六大茶类，各个茶类中又有众多的花色品种，在茶叶品质色、香、味、形各个风格方面各具一定的特色，下面将着重分析一下各个茶类的化学特征。

⑴ 绿茶类

绿茶是我国主要茶类，产区广，产品多，质量好，尤其是名目繁多的各地名茶，如西湖龙井、洞庭碧螺春、黄山毛峰、庐山云雾、阳羡毛尖、南京雨花、六安瓜片等等，不仅产地有着得天独厚的优越自然环境，而且均用精湛的炒制技术，精心加工制造，因此形成了形质兼优，风格独特，色、香、味三香俱臻完美的品质特征，由于产品质量出类拔萃，别具一格，是其他茶类无可比拟的，因而驰名中外。

绿茶的品质特征是香高味醇，清汤绿叶。要形成这些特征，主要的关键，首先是采用高温杀青，钝化酶的活性，在短时间内阻止茶叶内含化学物质的酶性氧化、分解，将其有效物质，迅速相对地固定下来，这是构成绿茶品质色、香、味风格的最重要的工艺过程，它使叶子基本保持绿色，虽然以后又经过揉捻、干燥的工艺过程，但是已使茶叶品质具备了“清汤绿叶”的特色，而且有许多化学物质在绿茶制造过程中损失很少，如茶叶中含量最多的茶多酚类物质，一般只减少15%左右，这对绿茶品质色、香、味的特征形成有很大的影响；其他一般容易氧化损失的营养物质如维生素C等，也比其他茶类保留得多得多。而且由于绿茶初制过程是一个热化学变化的过程，高温高湿反而使某些物质有所增加，如氨基酸、可溶性糖，都由于蛋白质和淀粉的水解作用得到补充而使含量增加，这与绿茶滋味的鲜爽度和醇度均有很大的关系。这也就是人们常说的喝绿茶比喝红茶营养价值高的重要原因。

绿茶的滋味特色上讲究高醇，所谓醇，简单地可以理解为“可口”，在化学物质上主要是氨基酸和茶多酚的含量高低，以及两者的比值的关系。一般品质好的绿茶，主产于浙江、安徽、江西、湖南、江苏、四川等省区。多由中叶种和小叶种茶树鲜叶制成，氨基酸含量相对较高，而茶多酚的含量比大叶种要低得多，这样反映在绿茶品质上，鲜爽度比较高，比较醇和，无苦涩感。

另外，绿茶都以春茶质量最好，夏茶质量最差，道理也是和内含的生化成分有关，因为春茶期间，茶多酚含量比夏茶低得多，而氨基酸含量却是全年最高期，所以绿茶春茶质量最好。也就是说，形成绿茶品质，氨基酸的含量是一个十分突出的指标，一般氨基酸含量高的绿茶均为佳品。高山所产的绿茶为什么比平地产的绿茶品质好呢？这主要是高山茶园在群山环抱之中，终年云雾缭绕，相对湿度大，日照时间短，茶树常年生长在荫蔽高湿的环境里，朝夕饱受雾露滋润，茶树新梢持嫩性好。据对内含物质分析，茶叶中氨基酸等含氮物质的含量特高，所以高山往往出好茶。不过，强调了绿茶中氨基酸含量对品质的重要性，并不等于可以忽视其他有效成分的含量意义，这是相辅相成的，都不可偏废。

绿茶的香气是十分诱人的，很多绿茶具有明显的清香，如西湖龙井、洞庭碧螺春等；有的有显著的果味香和花香，如黄山毛峰、庐山云雾茶等。除名绿茶外，上等的炒青茶都有板栗香、兰花香或甜香，如江西的婺炒青、安徽的屯炒青、浙江的杭炒青和遂炒青等等。绿茶这些良好的香气和加工制造工艺密切相关。由于热化学的作用，茶叶中低沸点的具有青臭气的芳香物质如青叶醇、青叶醛等大部分被逸散，而高沸点的芳香物质如苯甲醇，苯丙醇、芳樟醇、苯乙酮等随低沸点芳香物质的散失而显露出来，尤其是具有百合花香的芳樟醇类含量较高，对绿茶香气影响较大。另外，绿茶初制过程中，生成了一些具有芳香的新物质，如紫罗酮、茉莉酮、橙花叔醇等等，对绿茶香气也有明显影响。茶叶中内含的一些氨基酸、可溶糖、蛋白质，由于在高温高湿的条件下，发生化学分解变化，产生了一些有助于绿茶香气的物质，如花香、焦糖香、果味香等，从而对绿茶也有一定的“助香”作用。所以绿茶不仅香高，而且香味也比较持久。

蒸青绿茶和炒青绿茶，香气上有很大差异。蒸青绿茶有一种类似海藻的气味，这是因为蒸青绿茶采用蒸汽杀青、蒸青时间短，除了含有较多的鲜爽型的沉香醇和沉香醇氧化物之外，其有青草气味的低沸点芳香物质，如己烯醇之类的成分和具有青香的吲哚，以及具海藻气的二甲硫还占有相当比例。另外，蒸青绿茶还带有一些新茶香的芳香物质，如己烯乙酸酯和具有花香的水杨酸甲酯、橙花叔醇，日本人喜爱此种茶味。

(2) 红茶类

红茶在色、香、味、形方面，显示红茶品质特点的是干茶的黑色以及红汤、红叶。有些人由于没有看到过茶树，以为红茶与绿茶分别是由红茶树叶子和绿茶树叶子制造的，其实这是一种误解。茶叶从茶树上采下来后，经过不同的加工方法，才制造出各种各样的茶叶来。而制造中的最大区别，在于发酵、不发酵或半发酵。红茶属于发酵茶，是酶性氧化最充分的茶叶，茶叶中茶多酚类物质（主要是儿茶素类）经过酶促氧化聚合和其他一系列的物质转化，形成了有色的茶黄素、茶红素和茶褐素，致使红茶茶汤红艳明亮。在茶多酚氧化聚合的同时，伴随着芳香物质的形成和转化，特别是在茶叶加工的发酵期间，香味成分的增加最多、也最快，因此红茶发酵的程度，不仅关系到红茶的水色、滋味，而且对红茶香气的形成也是十分关键的。

红茶中的工夫红茶由于加工过程比较讲究，加工时间相对比红碎茶、C·T·C红茶等时间长，因此茶叶内质生化成分的氧化、聚合、分解变化比较充分。至于各地红茶的品质特征，往往在很大程度上和当地茶树品种的鲜叶原料有关。如以红茶香味

而言，据研究分析，安徽（祁门）和福建的红茶中茶氨酸牛儿醇的含量比其他茶高得多，而云南红茶（滇红），广西、广东的红茶其沉香醇及其氧化物较多，相似于印度大吉岭的高香茶。当然除了茶树品种不同外，与加工制造时期，当地的气候条件亦有关系。也就是说，各地所产红茶的香味特征，都限于一的时期，即所谓高香期，过了这个时期，就很难出现同样类型香味的茶叶，这是需要继续探求的问题。另外，对制造红茶的茶树品种，要求茶多酚含量高，这样才能使红茶滋味浓强鲜爽，汤色红艳明亮。大叶种茶树，一般茶多酚含量在30%以上，所以很适宜制红茶，如云南大叶茶、海南大叶茶等等，所制红茶均可与印度、斯里兰卡的阿萨姆茶树品种所采制的红茶媲美。

红茶中的红碎茶是讲究内质的茶叶，汤味强调浓、强、鲜，并要求高香，富有刺激性，饮用时，习惯于加牛奶冲泡，以显示棕红色和粉红色为最好，因此茶汤中内含物质的浸出率——可溶性物质的浓度越高，品质越佳。这样在制造过程中，就需要注意尽可能减少内含物质的损失，增加保留量，特别是茶多酚的氧化损失，所以红碎茶中茶多酚及其氧化产物茶黄素、茶红素的含量，一般比传统的工夫红茶高一些。喝过红碎茶的人，往往会感到茶汤具有强烈的刺激性和汤水有一种浓厚的感觉。

高品质的红茶，特别是大叶种红茶，冲泡后，汤色特别红艳，在碗沿有明亮的“金圈”，茶汤冷后常常出现乳凝现象——“冷后浑”。这种“冷后浑”的现象，是高品质红茶的重要反映。据分析，茶汤“冷后浑”主要是由高含量的茶黄素、茶红素和咖啡碱等物质配比而成。这其中茶黄素比例高的，可产生明亮的“冷后浑”，而茶红素比例高的，则产生暗的“冷后浑”。“冷后浑”的程度，可以显示茶汤的浓度。而茶汤的明亮度和颜色，可以表明红茶的发酵程度和茶汤的鲜爽度。

(3) 乌龙茶类

乌龙茶其味甘浓而气馥郁，无绿茶之苦、乏红茶之涩，性和不寒，久藏不坏，香久益清，味久益醇。加上乌龙茶具有“绿叶红镶边”或“三红七绿”的色泽，以及外形壮结、匀整，高级的乌龙还讲究“韵味”，如武夷岩茶具有岩骨花香之岩韵；安溪铁观音具有香味独特的观音韵等等，这就使此类茶叶特别引人注目，其妙无比。

乌龙茶属于半发酵茶，制工精细，综合了红、绿茶初制的工艺特点，使乌龙茶兼有红茶之甜醇，绿茶之清香，其浓香和鲜爽的回味，是其他茶类所不及的。这种特殊的品质特征，除了优良的茶树品种，优越的自然条件外，主要是在特有的加工工艺条件下，内含物质的化学组合所决定的。

首先，乌龙茶要求鲜叶原料有一定的成熟度，一般在顶芽全部开展而开始形成驻芽时采摘，所以乌龙茶的原料要比红、绿茶的原料偏老些，这是形成乌龙茶特有品质的一个重要因素，因为这种原料，茶多酚、咖啡碱、含氮量比嫩叶少，而醚浸出物则有显著增加。醚浸出物的增加对乌龙茶品质，特别是香气，起着很重要的作用。乌龙茶所有的特殊品种香，与茶树品种有关，如肉桂之桂皮香，黄棪之蜜桃香，凤凰单枞之天然的花香等等，只有当茶树新梢快要成熟时，采制后才可能形成。

乌龙茶在制造加工过程中，控制水分的变化，对乌龙茶品质的形成是极为重要的。这是因为乌龙茶的加工工艺，从萎凋、做青、杀青、揉捻到干燥等，是以水分的变化，来促进和控制物质的转化形成的。茶多酚类（主要是儿茶素）适中的酶促氧化，伴随着叶子组织内部的一些胡萝卜素、氨基酸和脂肪酸等物质的降解、脱羰脱氨等

氧化反应，形成不同层次的次生物质、大量的挥发性的芳香成分。这是乌龙茶具有浓香馥郁嗅感的原因。还由于具苦涩味的酯类儿茶素脱没食子酰基而呈游离型的儿茶素，但又保留相当数量的酯型物质，这就使呈味兼备绿茶的鲜浓和红茶的甜醇与回味感。

乌龙茶加工中的晒青、凉青，以及不断反复的摇青工艺，是形成乌龙茶品质的关键。晒青和凉青的程度适当，能调节萎凋过程中的水分适当的蒸发和内含物质的分解，并有效地控制茶多酚类化合物的氧化、叶绿素的分解，以及水浸出物、氨基酸、可溶性糖类的增加，这与乌龙茶花香的形成有一定的关系。摇青时，叶子部分组织（特别是叶缘部分）受到机械的损伤，促使茶多酚类化合物发生氧化、聚合反应，并缩合产生有色物质（茶多酚的氧化产物）和促进芳香物质的形成，香气由清香转为兰花香进而转化为桂花香，叶面由绿转黄绿，叶缘由黄绿转为红色，再变为朱砂红色。

乌龙茶那特有的诱人香味，主要是在萎凋处理时诱发，而在摇青中加速形成的。各种乌龙茶所产生的各自特有的香气，除茶树品种、产地因素影响外，发酵程度的影响也很大，一般说，发酵程度轻的，其香气就形成包种茶的风格；发酵程度重的，就形成接近红茶香气的风格。如发酵较轻的福建铁观音中，就能检出橙花叔醇、茉莉内酯和吲哚；发酵较重的台湾乌龙茶中就未能检出或很少能检出上述物质，而沉香醇及其氧化物、香叶醇、苯甲醇却较多。发酵较轻的闽南乌龙和发酵较重的闽北乌龙，香气间的明显差异，也主要在于加工工艺上的差别。

(4) 黑茶类

黑茶品种很多，品质也不尽一致，但它们有一个共同的特点，就是制造茶的原料都是比较粗老，多系一芽五、六叶，甚至更老的茶树枝叶。因此，黑茶外形叶粗、梗多，干茶褐色，汤色棕红，叶底深红暗棕，这种色泽的形成，是由于叶绿素破坏后，原有的黄色物如叶黄素、花黄素、胡萝卜素等显露和茶多酚类化合物氧化的结果。据测定，从鲜叶到黑毛茶，可溶性茶多酚类化合物的绝对量减少3．1%，下降幅度远远小于红茶。茶汤中可氧化总量高于红茶，茶红素也高于红茶，茶黄素则低于一般红茶。茶黄素、茶红素两种色素的比值比红茶大得多。从其茶红素的含量来看，是足以使茶汤呈现红色的，但两者的比值，使得黑茶汤色呈现棕红，并同时影响着叶底色泽。

黑茶香味的变化是深刻的，由原有的粗青气和涩味，变为香气纯正，滋味醇和。在黑茶的制造过程中，鲜叶经杀青揉捻后沤堆，随着叶温的升高，青草气味逐渐消失，出现清香的酒精气味，进而出现微酸的气味，再深入变化，出现酸辣的气叶，这主要是由于茶叶在沤堆过程中，糖类物质和有机酸发生激烈的变化，醇、醛、酮类等有气味的物质不断增加，蛋白质在制造过程中水解成氨基酸，氨基酸又与茶多酚类物质氧化、聚合，转化成香气物质，而原先有青草气的低沸点的物质，在制造中大量挥发或发生异构化而消除，使新形成的良好香气显露出来，最终使黑茶香气纯正。

黑茶的滋味比较特殊，其原因除了鲜叶原料比较粗老外，主要是由于黑茶的独特加工工艺。黑茶初制加工与绿茶初制工序有很多相似之处，但是两种茶类的品质特征大不相同，这是因为黑茶加工中各工艺过程，从杀青到干燥，每个环节都强调保温、保湿；另外，初制中有一个沤堆发酵过程，这种长时间的高温、高湿加工工艺，不仅使茶叶内含化学物质发生了激烈的变化，而且由于大量的微生物的作用，使之变

化更趋激化。因此，黑茶中的一些滋味物质，如茶多酚、氨基酸、咖啡碱、糖类、维生素等大量氧化消耗，形成了一些不同的氧化产物。特别是茶多酚的非酶性氧化，大大地减低了茶汤的苦涩味和收敛性，致使茶汤滋味变得醇和不涩。同时由于经过剧烈的微生物霉菌作用，使糖类及氨基酸大量消耗，因此可以话，黑茶本身所具有的茶叶内含成分是比较贫乏的。当然，黑茶独特的沤堆过程，内中的物理化学变化，尚有不少问题，可以深入研究，如沤堆中滋生的霉菌，以及这些微生物中具有的氧化酶的作用，以及与成茶品质的因果关系等，这些都使黑茶的内质变化蒙上了一层神秘色彩，有待于进一步揭示。

(5) 黄茶类

黄茶以“三黄”(色黄、汤黄、叶底黄) 为品质特征。绿叶变黄对绿茶来说是品质上的缺点，而对黄茶来说，则要创造条件促进变黄，这就是黄茶制造的特点。研究茶树叶片黄变的实质，不仅有利于掌握好黄茶闷黄的技术，同时对其他茶类的制造技术也有一定的启迪。

形成黄茶品质的主导因素是热化作用。热化作用有两种：一种是湿热作用，就是在茶叶含水分较多的情况下，以一定的温度作用之。另一种是干热作用，就是在茶叶含水分较少的情况下，以一定的温度作用之。在黄茶制造过程中，这两种热化作用交替进行，从而形成黄茶的独特品质。在生化成分内质的变化上，湿热作用，引起了品质成分的一系列氧化和水解作用，造成了黄叶、黄汤和滋味醇浓的内质特征；而干热作用，则从发展黄茶的香味为主导。为了达到黄茶特有的品质特征，黄茶加工工艺有它本身的独到之处。黄茶采用降低火温杀青，同时采用多闷少抖，造成高温高湿的条件，使叶绿素受到较多的破坏，茶多酚类化合物在湿热的条件下自动氧化和异构化，多糖类、蛋白质等水解，从而为黄茶形成醇浓的滋味及黄色创造了条件。尤其是闷黄技术，这是形成黄茶品质的关键，它是在杀青的基础上进行的，使茶多酚类化合物的非酶性氧化（自动氧化）大量减少，从而改善茶汤的苦涩味，并形成黄茶特有的金黄色泽和较绿茶醇和的滋味。叶绿素由于杀青、闷黄而大量破坏、分解减少，叶黄素显露，这是形成黄茶的一个重要变化。

在黄茶初制的最后工序干燥时，采用毛火低温烘炒，足火高温烘炒，干燥温度先高后低，这不仅可以形成黄茶特有的香味风格，而且由于堆积变黄的叶子在较低温度下烘炒，水分蒸发较慢，干燥速度缓慢，茶多酚的非酶促氧化和叶绿素等物质在湿热的作用下缓慢转化，促进了黄叶黄汤的进一步形成。最后用较高的温度烘炒，固定已形成的黄茶品质。同时在干热的作用下，更有利于黄茶香气的显露。这就最终产生了黄茶独特的色、香、味、形的风格。

(6) 白茶类

白茶以茶芽完整，形态自然，白毫不脱，香气清鲜，茶汤浅淡，滋味甘醇，持久耐泡而著称。据分析，白茶外观色泽的形成，是由于叶子中色素及茶多酚类化合物的作用结果，在萎凋过程中，叶绿素、胡萝卜素等易被破坏分解，而叶黄素性质则较为稳定，使叶子的绿、黄色的比例发生变化，同时在长时间的萎凋过程中，由于水分的不断散失，细胞液的浓度发生改变，细胞透性加强，使茶多酚类化合物与多酚氧化酶的酶促氧化缩合，但叶子未经揉捻，这种酶促氧化是很缓慢的，而且叶绿素还未完全破坏之前，叶子中含水量下降到一定程度，酶的活性下降，茶多酚类化合物氧化作用受到抑制，就在绿、黄、红三种色素的复杂变化和影响下，形成了白茶特有的灰绿色泽

（标准色）。如果萎凋过程中，温湿度过高，时间过长，堆积过厚，就会使叶绿素大量破坏分解，茶多酚类化合物氧化缩合成的暗红色物质大量增加，便可能形成白茶外观叶色最差的暗褐色（铁板色）。

白茶香味的形成，与萎凋密切相关，萎凋前期，由于鲜叶水分散失，使叶细胞组织内含物质浓度加大，酶的活性增强，有机物质趋向水解，淀粉、蛋白质水解为单糖、氨基酸，茶多酚类化合物发生酶性氧化缩合，从而为白茶香味的形成提供了条件。萎凋后期，随着酶活性的下降，酶促氧化逐渐转入非酶性的氧化，茶多酚化合物与氨基酸，糖与氨基酸等互相作用，产生很多芳香物质，同时某些带有青草气的醇、醛和儿茶素发生异构化作用，因而萎凋结束时，苦涩味和青气有所减轻。在并筛和摊放的过程中，叶堆的温、湿度，促进了细胞内含物质的进一步化学变化，这对苦涩味和青气的消失，芳香物质的形成，也都有着很大的作用。

白茶制造进入最后的烘焙阶段，除主要是为排除多余的水分外，同时也抑制酶的氧化作用，使具有青气和苦涩味的物质进一步转化，发挥清鲜的香气。总之，白茶在制造过程中，芽叶逐渐失水萎缩干燥，芽变成银针状，叶变成垂卷形，嫩芽白毫银光，叶片色泽由鲜绿转变为正面灰绿，背面白色，青气消失，毫香显露，汤色杏黄，滋味鲜醇，这些理化变化，最终形成了白茶的品质特征。

优次评审

识别茶叶质量的优次，除了茶叶专门机构结合化学方法进行审评外，目前主要是借助人的感觉器官来确定茶叶的质量，即通过视觉、嗅觉、味觉和触觉，采用眼看、鼻闻、手摸和嘴尝的方法进行。一般说来，要善于识别茶叶，并不是件容易的事。因此对一个普通茶叶爱好者而言，只要能掌握一些既简单易行而又实用的评茶方法，不致于上当受骗也就可以了。

一般说来，茶叶的品质是由色、香、味、形4个因子构成的。凡质优的茶叶必然是色泽正，香气高，滋味醇，形状美；而质次的茶叶必然是色泽花杂，香气低沉，滋味粗淡，形状不正。因此，对消费者来说，选购茶叶确认其质量时，首先必须考虑到这一点。下面，具体介绍一下选购茶叶时的质量鉴别方法。

1．干看评外形

外形是茶叶品质的综合表现，识别时，可分以下两个步骤进行。

首先，用双手捧起一把茶叶，放于鼻端，用力深深吸一下茶叶的香气。一看是否具有茶叶的香气；二是辨别香气的高低；三是嗅闻香气的纯正程度。凡香气高、气味正的必然是优质茶；凡香气低、气味不正的就是粗老茶，或者是劣质茶。

其次，抓一把茶叶平摊于白纸上，看一下干茶的色泽、嫩度、条索、粗细、整碎等。凡色泽匀正，嫩度高，条索或颗粒紧实，粗细一致，碎末茶少的，是上乘茶叶。如果条形茶条索松散，叶脉突出，叶表粗老，色泽不一，身骨轻飘，片、末、老叶多；圆形茶颗粒松泡，大小不一，色泽花杂，都算不得好茶。这是因为在茶叶制造过程中，大凡粗老的鲜叶原料，是无法做成紧结的条形或紧实的颗粒形茶叶的，其外形必然松散。而老嫩不一的鲜叶原料加工而成的茶叶，不但外形大小不一，色泽花杂，而且片、末老叶较多。所以，不同品类的茶叶，由于鲜叶原料要求不一，因而成品茶的外形标准也不一致。不过，各种茶叶虽有不同形态，

但却有统一要求。这就是干看时，形状要一致：在扁茶中无圆茶，在圆茶中无扁茶；在直条茶中无弯条茶，在弯条茶中无直条茶；在长条茶中无短条茶，在短条茶中无长条茶；在厚张茶中无薄张茶，在薄张茶中无厚张茶；在整茶中无碎茶；在碎茶中无整茶。对同一种茶，都要求大小、粗细相对一致。

2．湿看识内质

湿看，就是开汤审评。开汤俗称泡茶或沏茶。一般先撮取欲审评的茶叶3～5克，放入白色瓷杯（碗）中，然后冲上滚沸适度的开水200毫升左右。开汤后，应先嗅香气，接着看汤色，再尝滋味，后评叶底。

(1) 嗅香气　茶叶经杯中冲泡后，立即倾出茶汤，将茶杯连叶底一起，送入鼻端进行嗅香，也有的用竹筷从杯中挟取浸泡后的茶叶进行嗅香。凡闻之茶香清高纯正，使人有心旷神怡之感者，就可算得上为好茶。一般说来，绿茶具有清香鲜爽之感，甚至有果香或花香者，属于上品；香气低沉、粗俗者，是低级绿茶；倘有陈气者，便为陈茶；有异味或霉味者，为变质茶。红茶以清香或花香为上品，其中香气浓烈、持久者，为上乘红茶；香气低沉，有粗老气者，是低级红茶。乌龙茶以具有浓郁的熟桃香者为上乘。花茶以具有清纯的芳香者为上品。

不过，对一个专门的茶叶审评工作者来说，只进行湿嗅是不够的，在嗅茶叶香气时，得热嗅、温嗅和冷嗅结合进行。热嗅的重点是辨别香气的正常与否、香气的类型如何，以及香气的高低；冷嗅的重点是判别茶叶香气的持久程度；而温嗅则可比较正确地判断茶叶香气的优次。一般认为在将冲泡后的茶叶，倾去茶汤，嗅叶底香气时，叶底温度在摄氏50～60度，其准确性最好。

这里，特别需要提醒一下的是：嗅香气时要特别注意避免外界因素的干扰，诸如抽烟、擦香脂、用香皂洗手、空气中有异味等，都会影响鉴别的准确性。

(2) 看汤色　茶叶汤色主要是茶叶内含成分溶解于水所呈现的色彩。这些溶解于水的茶叶内含物质，与空气接触会发生变色，所以，看汤色应及时进行。一般在茶叶冲泡3～5分钟后，倾出杯中茶汤于另一碗内，在嗅香气前或后立即进行。另外，汤色还会受光线强弱、碗色深浅、沉淀物多少等外在因素的影响，对此需要引起注意。

茶汤审评，应结合茶品，按汤色性质以及明暗、深浅、清浊等评为优次。一般说来，凡属上乘的茶品，尽管由于茶类不同，色泽有异，但汤色明亮有光却是一致的。具体说来，绿茶汤色以浅绿或黄绿为宜，并要求清而不浊，明亮澄澈。红茶汤色要求乌黑油润。如果是工夫红茶，那么，若茶杯四周汤面上形成一圈金黄色的油环，俗称金圈，更属上品；倘若茶汤红褐带青，色泽暗淡、混浊，则属低级红茶了。乌龙茶以青褐光润为好。花茶以黄绿明亮为上。

(3) 尝滋味　滋味是靠人的味觉器官来区别的。茶叶是一种风味饮料，不但不同茶类风味不同，而且即使是同种茶类因产地不同，其味感也是不同的。茶叶中的不同风味是由茶叶中的呈味物质的数量和比例决定的。所以，可以这样认为，茶汤的滋味，是茶叶中的苦、甜、涩、酸、辣、鲜、腥等多种呈味化学成分综合反映的结果。如果各种成分的数量和比例适当，那么茶汤滋味就鲜醇可口，受到人们的欢迎；否则，就会受到人们的厌弃。不过，对茶汤滋味，由于各人的爱好不同，往往各有偏爱。对此，茶叶界衡量茶汤的滋味有一个相对的标准。一般认为，绿茶茶汤浓醇爽口，属上等绿茶；如果平淡涩口，多为粗老绿茶。红

茶茶汤则要求“浓、强、鲜”，即滋味浓厚、强烈、鲜爽；如果滋味平和、粗淡，显然是粗老低级红茶了。

尝茶汤滋味应在看汤色后立即进行。尝滋味时，茶汤的温度要适中，一般以摄氏50度左右最适合尝味。若茶汤温度太高，味觉会受强烈刺激而麻木；如茶汤温度太低，一是降低了味觉的灵敏度，二是会使茶汤中的呈味物质析出，从而影响茶汤的审评结果。同时，由于人的味觉器官——舌的不同部位对滋味的感觉是不同的，所以，尝茶汤滋味时，必须使茶汤在舌头上循环滚动，这样才能正确而全面地辨别茶汤滋味。尝滋味主要评定茶汤的浓淡、强弱、爽涩、纯异、鲜滞等。为了正确评味，在尝滋味前，最好不吃有强烈刺激味觉的食物，如葱蒜、糖果、辣子等，也不宜吸烟，以保持味觉不受外界环境的干扰。

(4) 评叶底　评判茶叶经冲泡去汤后留下的叶底，看其老嫩、整碎、色泽、匀杂、软硬等情况以确定质量的优次，同时还应注意有无其他掺杂。叶底的审评，主要依靠人的视觉和触觉来进行。这就是说，评叶底时，要充分发挥眼睛和手指的作用。手指按揿叶底的软硬、厚薄等，眼睛看叶底的老嫩、光糙、色泽、匀净等，从而区别茶叶的好坏。

茶叶质量的审评，一般通过上述干看外形和湿评汤色、香气、滋味、叶底等5个项目的综合考评，才能正确评定茶叶质量的优次和等级。值得注意的是，人们在审评每一个项目后，还不能据此确定整个茶叶的品质，因为茶叶各个品质项目之间，是相互联系、密切相关的，因此，在综合审评结束时，对每个审评项目之间，应作仔细的比较参证，然后再下结论。如果有几只茶样，还可进行同时比较，这样才能取得比较正确的评比结果。

3．名优茶的品质评定

当前，名优茶已逐渐成为人们选购的热点，名优茶的产量每年以翻番的速度递增，名优茶的新产品层出不穷。今后，随着人们生活水平的提高，对名优茶的需求量还将继续提高。

目前，上市的名优茶花色品种很多，不下数百种，其中大多属于绿茶类。名优绿茶不仅产量多，茶品多，而且销路广，饮用面大。为此，特别名优绿茶的审评方法介绍如下。

名优绿茶的质量评审，与大宗茶的审评方法相同，只是由于名优茶的价格高，因此，对茶叶质量审评的要求更加严格，更加细致。一般可参照表10－7以打分的方法进行审评。

表 10－7

质量因子	质量状况	级别	给分
外形	嫩绿或翠绿，细嫩，形状有特色	甲	94±4
	黑绿或深绿，细嫩，形状有特色	乙	84±4
	色泽暗绿，形状少特色	丙	74±4
汤色	嫩绿明亮或嫩黄绿明亮	甲	94±4
	清亮或黄绿	乙	84±4
	深黄、混浊	丙	74±4
香气	嫩栗香或鲜嫩香，高锐	甲	94±4
	清香、清高或香高欠锐	乙	84±4
	香纯正或香熟，足火	丙	74±4

质量因子	质量状况	级别	给分
	鲜嫩、鲜醇或鲜爽	甲	94±4
滋味	清爽或醇厚	乙	84±4
	熟、浓涩、青涩或浓烈	丙	74±4
	嫩绿明亮显芽	甲	94±4
叶底	黄绿明亮显芽	乙	84±4
	黄熟或青暗	丙	74±4

在上述5个名优绿茶质量构成因子中，每个因子的重要性不是等同的。在权衡质量时，外形是一项综合因子，最为重要，一般占30%；其次是香气和滋味，各占25%；接下来是汤色和叶底，各占10%。以上5个因子，合计为100%。参照上述给分标准，给每个因子打分后，再乘以各个因子在品质构成中所占的比重，然后将5项得分相加，依最终得分多少而排列优次。因名茶价格昂贵，用这种方法审评，即使相差1～2分，价格也会相差很多。不过，对一个普通饮茶爱好者来说，参照大宗茶的审评方法，只要能评出茶叶的优次来，避免上当受骗也就够了。

不同茶类的茶叶品质特点

现状六大茶类，即绿茶类、红茶类、乌龙茶类、黄茶类、黑茶类和白茶类的品质特点，包括每类茶中的主要茶叶品种的品质特点，作一简单的介绍。

1．绿茶的品质特点

绿茶是我国的主要茶类，产地几乎遍及我国所有产茶省（区）。我国绿茶不但产区产，产品多，而且质量好，尤其是名目繁多的名茶，大多出自绿茶。

（1）炒青绿茶　由于在干燥过程中受到作用力的不同，有长炒青、圆炒青、扁炒青和特种炒青之分。

①长炒青　一般品质要求：外形条索紧结，色泽润绿，香气高鲜，汤色明绿，滋味浓爽，叶底嫩绿明亮。

各种长沙青由于各地茶树所处生态条件不一，炒制技术也不完全相同，因此，它们除具有炒青绿茶的一般特征外，又有各自的地区品质特征。现将几个主要地区所产的长炒青的品质特点简述如下：

婺绿炒青　条索粗壮匀整，色泽深绿泛光。滋味厚实，且收敛性强，是炒青绿茶中的上品。

屯绿炒青　条索匀整壮实，色泽带灰泛光。香高持久，有熟板栗香。汤色绿而明亮，滋味浓厚爽口、回甘。叶底嫩绿、柔软。

遂绿炒青　品质接近屯绿炒青。

温绿炒青　条索细紧稍扁、显毫，色泽灰绿；香气鲜嫩，汤色浅亮，滋味鲜爽；叶底细嫩，绿中带黄。

舒绿炒青　条索细紧，色泽灰绿；香气高，有兰花香，汤色绿，滋味浓，稍有涩；叶底黄绿、柔软。

杭绿炒青　条索紧细，色泽绿润；香气清高，汤色明绿，滋味尚浓；叶底嫩绿、明亮。

湘绿炒青　条索尚紧、稍扁，色泽稍灰暗；香气尚高，汤色黄亮，滋味尚浓；叶底黄绿。

黔绿草青　条索直而带扁、显松；香气尚高，带甜枣香，汤色清澈，滋味浓厚。

②圆炒青　一般品质要求：颗粒圆紧。因产地不同、品质又不尽相同。

平炒青　产于浙江嵊县、新昌、上虞等县。要求颗粒圆结重实，色泽墨绿油润；香纯味浓，汤色明绿、明亮；叶底匀嫩、明亮。

泉岗辉白　产于浙江嵊县泉岗。要求形似珠茶且卷曲，白毫显露，色泽绿中带辉白；香高并有板栗香，滋味浓爽，汤色嫩绿明亮；叶底绿亮、匀整。

涌溪火青　产于安徽泾县。要求外形成颗粒，似绿豆状，多白毫，色泽墨绿泛光；香气清香鲜爽，有兰茶香，汤色浅黄透明，滋味醇厚回甘；叶底嫩绿显黄。

③扁炒青　一般品质要求：扁平光滑。因制法不同，品质特征又有差异。

西湖龙井　产于浙江杭州西湖区。早先分为“狮（峰）”、“龙（井）”、“云（栖）”、“虎（跑）”、“梅（坞）”5个牌号，以后又归并为“狮”、“龙”、“梅”3个牌号，目前统称为“西湖龙井”。在西湖龙井产区以外所产的龙井，统称为“浙江龙井”，品质不及西湖龙井。

西湖龙井具有“色绿、香郁、味甘、形美”之品质特点。它形似碗钉，扁平挺秀，光滑齐匀，色泽绿中显黄，俗称“糙米色”。冲泡后，清香若兰，汤色清明，味甘鲜美，叶底匀一。古人认为龙井茶的品质是：“真者甘香而不冽，啜之淡然，似乎无味。饮过之后，觉得一种太和之气，弥沦于齿颊之间，此无味之味，乃至味也。”

龙井茶要求原料细嫩，而常采1芽1叶，芽长于叶。清明前采制的称为“明前”，清明后2～3天采制的称为“雀舌”，谷雨前采制的称为“雨前”。“烹煎黄金芽，不取谷雨后”。通常高级龙井茶的采制时间多在谷雨之前。采制1公斤特级龙井茶，大约需7～8万个芽叶。

浙江旗枪　主产于浙江余杭、富阳、肖山等县市。它形似中级龙井，但采制不及龙井茶精细。外形虽“扁平光洁”，但与龙井茶相比，个型瘦长，光洁度稍差，叶端带有嫩茎。冲泡后，香气清爽，汤色嫩绿明亮，滋味醇正，叶底尚明欠绿。

老竹大方　产于安徽歙县和浙江临安、淳安的三县毗邻地区。其中，尤以安徽歙县老竹产的最为著名。相传，明代隆庆（公元1567～1572年）年间，有一位名叫比丘大方的和尚于歙县老竹岭创制了此茶，遂以大方和尚之名命名，称之为“老竹大方”。而顶谷大方又是大方茶中的极品。

老竹大方的品质特点是：外形似竹叶，扁平匀齐，挺直光滑，但较肥壮，色泽深绿有润。冲泡后，香气浓烈，有板栗香；汤色淡黄明亮，滋味浓醇爽口；叶底嫩绿显黄。

④特种炒青　之所以称为特种炒青绿茶，是因为这些茶在制造过程中，虽以炒为主，但因采摘的原料细嫩，为了保持芽叶完整，最后当成品茶快干燥时，改为烘干而成。这里，择要将几种销量较大，特色明显的特种炒青绿茶的品质特点介绍如下：

洞庭碧螺春　产于江苏吴县太湖的洞庭山，以碧螺峰的品质为最好。“碧螺春”原名为“吓煞人香”。相传，清康熙三十八年（公元1699年）四月，康熙巡视浙江回京，途经苏州太湖，当地巡抚宋荦以“吓煞人香”茶进献，受到康熙的赞誉，并赐名为“碧螺春”茶，从此更名为碧螺春。

碧螺春的品质特点，可从其名得到印证。碧者，碧绿之意；螺者，外形卷曲如螺；春者，采制于早春也。所以，其外形条索纤细，卷曲如螺，茸毫密披，色泽银绿隐翠。冲泡后，清香幽雅，滋味甘醇鲜爽，汤色清澈明亮；叶底明绿柔匀。每采制1公斤高级碧螺春，大约需要12～14万个芽叶。

庐山云雾　产于江西庐山。据载，庐山云雾，始于东汉（公元25～219年），为当时梵宫寺院僧侣栽制，名曰“云雾茶”。宋代时成为皇室贡茶。以产于庐山五老峰与

汉阳峰之间的品质为最好。

庐山云雾的品质特点是：外形条索壮实，色泽绿翠多毫。冲泡后，香气鲜爽持久，具有豆花香，滋味醇厚回甘，汤色清澈明亮；叶底嫩绿匀齐。

蒙顶甘露　产于四川名山县的蒙山，以蒙山顶甘露峰所产的为极品。蒙顶甘露历史悠久。相传，西汉甘露年间（公元前53～前50年），人们用禅师吴理直亲手栽植的“仙茶”制成茶叶，后人为纪念植茶祖师，遂定命为甘露茶。“甘露”一词，在梵语中有念祖之意。以后，甘露茶之称一直延续至今。

蒙顶甘露品质极佳。其特点是：外形紧卷多毫，色泽嫩绿有润；冲泡后，香气馥郁芬芳，滋味鲜爽回甘，汤色清明；叶底嫩绿，秀丽匀整。

南京雨花茶　产于江苏南京中山陵和雨花台一带，为新创制的特种炒青名茶，始于50年代末。它的做工精细，风格独特，可与西湖龙井、洞庭碧螺春、黄山毛峰媲美。

南京雨花茶的品质特点是：形似松针，条索紧结，长直圆浑，两端稍尖，白毫披面，锋苗挺秀，色泽墨绿，齐整匀一；冲泡后，香气浓郁高雅，滋味鲜醇回甘，汤色澄澈清绿；叶底匀嫩明亮。

金奖惠明　产于浙江景宁，以敕木山惠明寺和淤头村一带的产品最为正宗。曾于公元1915年在巴拿马万国博览会上，因色、香、味、形俱优，而获金质奖。

金奖惠明的品质特点是：条形细紧壮实，色泽绿翠光润，白毫披布；冲泡后，香气清高，带蕙兰香；滋味鲜爽醇浓，耐冲泡；汤色翠绿、清澈；叶底细嫩、绿亮。

信阳毛尖　产于河南信阳和罗山。以香清、味醇、汤明、叶嫩，享誉于我国华北、中南地区。主产地为“五山两潭”，即车云山、震雷山、云雾山、天山、脊云山；黑龙潭，白龙潭。其中，以产于信阳车云山的品质最佳。

信阳毛尖的品质特点是：条形细紧圆直，色绿光润，白毫显露，且有锋苗；冲泡后，香气清高持久，有熟板栗香；滋味醇厚而甘，饮后回甘生津；汤色明净、碧绿；叶底嫩绿匀整。

婺源茗眉　产于江西婺源，是婺源眉茶中的极品。它以白毫披露，纤秀如眉的独特风格而誉称“茗眉”。原先产地集中于婺源城郊的武口一带，现已扩大到一些重点的产茶乡、镇。

婺源茗眉的品质特点是：外形细紧纤秀，挺锋显毫；色泽翠绿、显润；冲泡后，香气清高持久，滋味甘甜醇和，清汤碧液；叶底嫩绿明亮。

休宁松萝　产于安徽休宁。据载，为明代佛僧大方创制于休宁松萝山，故名松萝。其炒制历史已有400多年了。

休宁松萝的品质特点是：外形条索紧结、卷曲，色泽银绿光润；冲泡后，香气高爽持久，滋味浓厚回甘，汤色绿翠，叶底绿亮。

桂平西山茶　产于广西桂平之西山，以嫩、翠、香、鲜为特色，在明代时已享盛誉。相传西山茶原出西山寺，是寺僧从江南引种茶树和学得制法而成。至今，西山茶炒制技艺精湛者仍为西山庵院尼姑，其所制茶品，色、香、味、形堪称为上品。

桂平西山茶的品质特点是：条索紧细、微曲，色泽绿翠；冲泡后，香气清鲜，滋味醇甘爽口，汤色清澈绿明；叶底嫩绿，明亮成朵。

高桥银峰　产于湖南长沙市郊高桥，是1959年新创制的名茶。高桥为茶的产地名称，银峰表示此茶细嫩，满披白毫。问世后，深得许多名人及茶家的好评。由于要求原料细嫩，加工精粮，所以，产量不多。

高桥银峰的品质特点是：外形条索呈波形卷曲，银毫显露；色泽银绿光润；冲泡后，香气高爽持久，滋味醇厚鲜爽，汤色明绿清亮；叶底嫩绿明净。

安化松针　产于湖南安化。它是在总结当地历史名茶“芙蓉青茶”、“云台云雾”的基础上，经研究改进，于60年代初问世的。虽然该茶历史不长，但已闻名国内，别入上品绿茶之列。

安化松针的品质特点是：外形细直秀丽，形似松针；色泽翠绿，白毫显露；冲泡后，香纯浓高，味醇鲜爽，汤澄碧翠；叶底嫩匀。

峨眉峨蕊　产于四川峨眉山，主要产地在黑水寺、万年寺、龙门洞一带。峨眉名茶很多，除峨蕊外，著名的还有“龙门茶”，以及70年代新创制的“竹叶青”等。峨蕊由1芽1叶初展芽叶炒制而成，采制期在清明前10天左右。由于原料细嫩，又产于高山，因此，具有典型高山茶的特点。

峨眉峨蕊的品质特点是：干茶条索紧细纤秀，密布茸毫；色泽显绿裹银，有光润；又有嫩香鲜爽之气；冲泡后，香气浓高持久，滋味醇厚爽口，汤色明绿清净；叶底嫩绿柔软。

都匀毛尖　产于贵州都匀，主产在团山、黄山、哨脚、大槽等地，产茶历史悠久。相传，明代时，都匀毛尖已列为贡品。

都匀毛尖的品质特点是：干看，条纤细，披白毫，香清高，色黄绿；冲泡后，香气清鲜，滋味鲜浓，汤色清澈；叶底匀绿泛黄。所以，都匀毛尖的品质风格，有“三绿透三黄”之说，即干茶绿中带黄，汤色绿中透黄，叶底绿中显黄。

古丈毛尖　产于湖南古丈，是历史悠久的中国名茶。历史上，唐代和清代曾先后两次列为贡品。现被评为全国名茶。

古丈毛尖的品质特点是：条索紧结，锋苗挺秀；色泽翠润，白毫显露；冲泡后，香气持久，滋味醇爽，汤色清澈，叶底嫩绿。

江华毛尖　产于湖南江华，生产历史悠久。据说，五代时已列为贡品。当地认为，要炒制好江华毛尖，必须“金、木、水、火、土”五行齐全、协调。“金”是指炒茶用的锅，“木”是指炒茶用的燃料，“水”是指一切炒茶工具必须洗净，“火”是指炒茶火温；“土”是指采用不同土壤上长出的茶芽，炒茶技术应分别对待。由于江华毛尖做工讲究，因此，茶叶品质上乘。

江华毛尖的品质特点是：条索紧结卷曲，芽叶壮实，白毫显露，色泽翠绿；冲泡后，香气馥郁芬芳，滋味清鲜回甘，汤色嫩绿明亮，且耐冲泡；叶底嫩绿厚软。

凌云白毫　又名凌乐白毛茶，产于广西凌云、乐业，尤以产于青龙山一带的玉洪、加尤两地的白毫茶品质最优，素以“色翠、毫多、香高、味醇、耐泡”五大特色闻名中外，是我国名茶中的新秀。

凌云白毫的品质特点是：条索壮实硕大，银毫满披，色泽银灰透翠；冲泡后，香气清高，有熟板栗香；汤色清澈明亮，滋味浓厚鲜爽耐冲泡；叶底芽叶肥嫩柔软。

南安石亭绿　又名石亭茶。产于福建南安的九日山和莲花峰一带。因莲花蜂有石亭，遂取名石亭茶。相传，宋代延福寺和尚净业、胜因两人，在当地莲花峰岩石间发现茶树后，经悉心栽培，精细采制，制成了作为僧家供佛之珍品茶。根据当地记述茶事的摩崖石刻考证，石亭绿名茶已有近千年历史了。它以“三绿三香”的品质风格而闻名于世。“三绿”是色泽银灰带绿，汤色清澈碧绿，叶底明翠嫩绿。石亭茶随着采制季节的变化，常伴有兰花、绿豆、杏仁三种芳香。可谓：绿翠夺目，茶香扑鼻，沁人肺腑。

南安石亭绿的品质特点是：外形条索

紧结，色泽灰绿；冲泡后，香气馥郁芬芳，滋味浓厚鲜甜，汤色黄绿明亮，叶底嫩绿匀整。

（2）烘青绿茶　除了部分烘青名优绿茶直接供消费者品饮外，多数烘青绿茶，主要通过精制后，用来作为窨制花茶的茶坯。烘青绿茶的香气，就多数而言，不及炒青绿茶高。一般说来，烘青毛茶的品质特点是：外形条索紧直，色泽深绿有润：冲泡后，香气清新，滋味鲜醇，汤色清明；叶底明绿。烘青毛茶经精制后的品质特点是：条索紧结细直，平伏匀称，色泽深绿油润；冲泡后，香气较醇，汤色、叶底显黄。精制茶经鲜花窨制后，外形与精茶基本相同。但内质，特别是香气发生了较大变化，香型依鲜花品种而异，均具有明显花香，香气鲜灵，清高纯正。另外，滋味由鲜爽变为浓厚，涩味减轻而苦味略增；干茶、茶汤、叶底都略黄。下面，择要将几种有代表性的名优烘青绿茶，简介如下：

黄山毛峰　产于安徽歙县黄山。据载，明代中叶就已负盛名，以香高、味醇、芽叶细嫩多毫为特色，饮誉海内外。其中，尤以产于黄山丰产台、桃花峰、松谷庵、云谷寺、慈光寺、吊桥庵等处的为最佳。物级黄山毛峰还有许多别称，诸如仙人峰毛峰、天都峰毛峰、黄山莲心、天都云雾等。

黄山毛峰的品质特点是：外形细嫩稍卷曲，有锋毫，形似雀舌，奶叶（又称鱼叶）呈金黄色，称为金黄片；色泽嫩绿油润，俗称“象牙色”；冲泡后，香气清鲜高长，汤色杏黄清澈，滋味醇厚回甘；叶底厚实成朵。若是细嫩的黄山毛峰，开水冲泡时，芽叶竖直悬浮汤中，继之徐徐下沉而立，宛若春兰待放，颇具观赏之趣。

顾渚紫笋　产于浙江长兴西北的顾渚山。据载，唐代时就列为贡茶。当时，在顾渚山设有规模宏大的贡茶院，专门监制紫笋茶送京城作贡。顾渚贡茶院从唐代宗大历五年（公元770年）兴建，至明代洪武八年（公元1375年）“革罢”，历时长达600余年，以后虽因贡茶减少而衰落，但仍未作罢，直到清顺治三年（公元1646年）还有贡茶“起解北京缴”。所以，紫笋茶是我国名茶中产制历史最悠久的茶品之一。自从顾渚贡茶院创建以来，紫笋茶已四易其品：唐时为蒸青碾压饼茶；宋时为蒸青、研膏、模压龙团茶；明时为炒青条形散茶；本世纪70年代末的紫笋茶，已改制为半烘炒的条形茶，现列为浙江省的一类名茶。

顾渚紫笋的品质特点是：外形卷叠，银毫显露，色泽绿翠；冲泡后，清香馥郁，滋味鲜醇；汤色明亮，叶底嫩绿。

太平猴魁　产于安徽太平的猴坑一带。已有近100年的产制历史。1900年，猴魁茶曾在南京南洋劝业会上荣获优等奖；1915年在巴拿马万国博览会上荣获金质奖章；1916年又在江苏商品陈列会上荣获一等金牌奖。从此，名扬四海。

太平猴魁的品质特点是：外形挺直壮实，叶裹顶芽，有“两刀（叶）夹一枪（芽）”或“二叶抱一芽”之称；芽藏锋露尖，顶尖尾削形成两端尖细，故有“尖茶（猴魁茶的前身）两头尖，不散不翘不弓弯”之称；色泽苍绿匀润，茸毫披露；冲泡后，香气浓高持久，有兰花香；滋味厚实而鲜醇；汤色绿翠明亮，叶底肥壮嫩匀。有“头泡香高，二泡味浓，冲泡四次仍留香”之说。质量上乘的猴魁，开水冲泡时，怀中芽叶成朵，升浮沉降，叶翠汤清，颇有情趣。

敬亭绿雪　产于安徽宣城县敬亭山，始创于明代。敬亭绿雪茶名的由来，说法不一：一为民间传说，说是有位心地善良的姑娘，名叫绿雪，为民上悬崖采茶，失足身亡，人们为纪念绿雪，遂将敬亭山茶取名绿雪。二说颇有神话色彩，说这种茶经冲泡

后，云蒸雾蔚，茶杯之上浮起团团祥云，怀中雪花飞落，如天女散花一般。而这个天女就是绿雪姑娘。三说此茶冲泡后，杯中朵朵茶叶垂直下沉，好似“绿树丛中大雪飞”，故而得名。

敬亭绿雪的品质特点是：形似雀舌，挺直饱润，芽叶色绿，白毫如雪；冲泡后，香气清鲜持久，带有兰花香，滋味醇和鲜爽，汤色清澈碧绿，叶底嫩绿明亮。因此，有人将它概括为：“形似雀舌露白毫，翠绿匀嫩香气高，滋味醇和沁肺腑，沸泉明瓷雪花飘。”

天山绿茶　产于福建安德、古田、屏南三县的天山山脉，尤以里天山、中天山和外天山所产的茶品为最优。天山绿茶的采制历史久远。生产工艺经多次变革，宋代生产的是团茶和饼茶，明代改制成“茶饼”，清代以后又改制成炒青茶，本世纪80年代以来又改制为烘青茶。历史上，天山绿茶的花色品种很多，除部分失传外，多数已经恢复，如天山雀舌、凤眉、明前、清明等茶品。另外，还新创制了一些茶品，如天山毛峰、天山银毫、清水绿、四季春、毛尖、馨绿、郁露等。

天山绿茶的品质特点是：外形条索壮实、嫩匀，色泽翠绿、油润；冲泡后，香气芬芳带珠兰香，滋味鲜爽回甜耐泡，汤色清澈明亮，叶底鲜翠嫩匀。一般认为天山绿茶具有“三绿”，即色泽翠绿，汤色碧绿，叶底嫩绿。

江山绿牡丹　又名仙霞化龙，产于浙江开化。仙霞岭产茶，古已盛名。宋代称仙霞茶为“奇茗极精”，明代称仙霞茶为“绿茗”，并定为御茶。清代以后，绿茗绝迹。本世纪80年代开始恢复试制，因这种茶色泽翠绿，形似牡丹，故而命名。

江山绿牡丹的品质特点是：条直似花瓣，形态自然，犹如牡丹，且白毫显露，色泽绿翠诱人；冲泡后，香气清高，滋味鲜爽，汤色碧绿，叶底成朵。

峨眉毛峰　产于四川雅安。因原产于雅安凤鸣，所以，原称凤鸣毛峰。现今的峨眉毛峰，继承了凤鸣毛峰的制作方法，采用烘、炒结合的方法，扬烘青绿茶之长，避炒青绿茶之短，以致形成了独具一格的炒制技术，从而使该茶问世不久，就跨入了全国名茶的行列。1985年在葡萄牙举办的第24届世界食品评选会上，荣获国际金质奖。

峨眉毛峰的品质特点是：条索细紧匀卷，秀丽多毫，色泽嫩绿油润；冲泡后，香气高鲜愉悦，滋味醇甘鲜爽，汤色微黄而碧，叶底明绿匀整。

六安瓜片　产于安徽六安、金寨和霍山三县之毗邻山区。因以齐云山蝙蝠洞一带的茶品为最好，故而又称齐山名片。据查，六安茶自唐以来，一直享有盛名。六安瓜片则问世于1905年前后，它是汲取兰花茶、毛尖制造之精华，创制而成的。分内山瓜片和外山瓜片两个产区。产量以六安为最多，品质以金寨为最优。六安瓜片的品质特点是：外形似瓜子单片自然平展，叶缘微翘，色泽宝绿，大小匀整，不含芽尖、梗茎；冲泡后，清香高爽，滋味鲜醇，汤色碧绿，叶底厚实。

覃塘毛尖　产于广西贵县的覃塘。70年代初创制，1981年和1989年两度被评为全国名茶。

覃塘毛尖的品质特点是：条索纤细圆直，色泽绿翠，毫锋显露；冲泡后，香气清鲜，滋味醇厚，汤色黄绿，叶底明绿。

南糯白毫　产于云南西双版纳的南糯山。创制于1981年，曾连续两次被评为全国名茶。

南糯白毫的品质特点是：条索紧结，披白毫，有锋苗；冲泡后，香气馥郁清纯，滋味浓厚醇爽，汤色黄绿明亮，叶底嫩匀成朵。

由于南糯白毫内含物质丰富，所以，经饮耐泡。

峡州碧峰　产于湖北宜昌境内西陵峡两岸的丘陵山地。因为这里唐时属峡州管辖，加之此茶色泽翠绿，锋毫显露，因而命名为峡州碧峰。它属于烘炒型条茶。

峡州碧峰的品质特点是：外形紧细圆直显毫，色泽翠绿油润泛光；冲泡后，香气清高持久，滋味鲜醇爽口，汤色黄绿明高，叶底嫩绿匀齐。

(3) 蒸青绿茶　用蒸汽杀青，是我国古代茶叶制作的一种工艺。唐代时传至日本，相沿至今，如日本的玉露茶、玉绿茶、番茶等就都是采用蒸汽杀青制作的。而我国自明代起，已改用锅炒杀青，很少有采用蒸青的。只是由于对外贸易的需要，自80年代以来，也生产少量蒸青绿茶，以供出口。用蒸汽杀青与锅炒杀青相比，制成的绿茶具有“三绿”风格：干茶色泽深绿，茶汤浅绿，叶底青绿。但香气较闷，涩味稍重。蒸青绿茶现存茶品很少，这里只择要介绍两种著名的蒸青绿茶。

恩施玉露　产于湖北恩施，主产地是恩施的五峰山。是我国目前保留下来为数不多的蒸青绿茶之一。恩施产茶，远在宋代。恩施玉露的创制，则相传始于清代康熙年间（公元1662～1722年），为恩施芭蕉黄连溪一个蓝姓茶商所制。因当时此茶外形紧圆挺直，色绿，珍贵如玉，故取名玉绿。直到本世纪30年代，才改名玉露。

恩施玉露的品质特点是：外形条索紧圆光滑、纤细挺直如针，色泽苍翠绿润；冲泡后，香气清爽，滋味醇和，汤色浅绿，叶底绿翠。

中国煎茶　产于浙江、福建、安徽三省，主要销往日本。

中国煎茶的品质特点是：外形条索细紧，挺直，呈针状；色泽鲜绿，或深绿油润有光；冲泡后，有清香，滋味醇和稍涩，茶汤呈浅黄绿色，叶底青绿。

2. 红茶的品质特点

红茶，属发酵茶，有红条茶和红碎茶之分。红条茶一般要求滋味醇厚带甜，汤色红艳明亮；红碎茶要求茶汤味浓、强、鲜，香高，富有刺激性。

(1) 红条茶　红条茶是我国的传统红茶。因制造方法不同，红条茶又有工夫红茶和小种红茶之分。

①工夫红茶　是我国传统的独特茶品。它因初制时特别注重条索的完整紧结，精制时需费工而得名。工夫红茶的品质特点，一般说来，外形条索细紧，色泽乌润；冲泡后，汤色、叶底红亮，香气馥郁，滋味甜醇。因采制地区不同，茶树品种有异，制作技术不一，因而，又有祁红、滇红、宁红、川红、闽红、湖红、越红之分。现将其品质特点简要介绍如下：

祁红　主产于安徽祁门，所以，又称祁门工夫红茶，是我国传统工夫红茶中的珍品，有100多年生产历史，在国内外享有盛誉。

祁红的品质特点是：条索紧秀而稍弯曲，有锋苗；色泽乌黑泛灰光，俗称“宝光”；冲泡后，香气浓郁高长，有蜜糖香，蕴含兰花香，且滋味醇厚，回味隽永，汤色红艳、明亮，叶底鲜红嫩软。

滇江　产于云南凤庆、临沧、双江等地，又称滇红工夫茶，属大叶种类型的工夫茶，是我国工夫红茶的新葩。它以外形肥硕紧实，金毫显露，香高味浓而独树一帜，在世界茶叶市场中享有较高声誉。

滇红的品质特点是：条索肥壮紧结，重实匀整，色泽乌润带红褐，茸毫特多。毫色有淡黄、菊黄、金黄之分。一般说来，产于凤庆、云县、昌宁等地的滇红，毫色多呈菊

黄；产于勐海、临沧、普文、双江等地的滇红，毫色多呈金黄。冲泡后，香郁味浓。一般说来，香气以滇西的云县、昌宁、凤庆所产为好，不但香气高长，而且带有花香。而滋味则以滇南的工夫红茶为佳，具有滋味醇厚，刺激性强的特点。

宁红　产于江西修水、武宁、铜鼓等地，又称宁红工夫，是我国最早的工夫红茶之一，始于清代道光年间（公元1821～1850年）。宁红以其独特的风格，优良的品质，驰名中外。

宁红的品种特点是：条索紧结圆直有毫，略显红筋，汤色乌润带红；冲泡后，香气清高持久似祁红，滋味醇厚甜和，汤色红亮稍浅，叶底红匀开展。

川红　产于四川宜宾等地，又称川红工夫，创制于本世纪50年代，是我国高品质工夫红茶中的后起之秀，以色、香、味、形俱佳而畅销国际市场。

川红的品质特点是：条索肥壮、圆紧、显毫，色泽乌黑油润；冲泡后，香气清鲜带果香，滋味醇厚爽口，汤色浓亮，叶底红明匀整。

宜红　产于湖北宜昌、恩施等地。这里是我国古老的茶区之一，唐代陆羽曾将宜昌地区的茶叶列为山南茶之首。据载，宜昌红茶问世于19世纪中叶，至今已有100余年历史。

宜红的品质特点是：条索紧细有毫，色泽乌润；冲泡后，香气甜纯高长，滋味鲜醇，汤色、叶红亮。茶汤冷却后，有“冷后浑”现象产生，是我国高品质的工夫红茶之一。

闽红　系福建茶品，又称闽红工夫，由于茶叶产地不同，茶树品种不同，品质风格不同，以致闽红工夫又分白琳工夫、坦洋工夫和政和工夫。

白琳工夫产生福建福鼎的太姥山白琳、湖林一带，属于小叶种红茶。其品质特点是：外形条索细长弯曲，茸毫多呈绒球状，色泽黄黑；冲泡后，香气鲜爽带甘草香，滋味清鲜甜和，汤色浅亮，叶底鲜红带黄。

坦洋工夫产于福建福安、拓荣、寿守、周宁、霞浦一带。相传，坦洋工夫为清代咸丰（公元1851～1861年）、同治年间（公元1862～1874年）福安县坦洋村人胡福四所创制。其品质特点是：外形细长匀整，有白毫，色泽乌黑有光；冲泡后，香气清纯甜和，滋味鲜醇，汤色鲜艳呈金黄色，叶底红匀。

政和工夫产于闽北，主产地为政和，有大茶和小茶之分。大茶采用政和大白茶制成，是闽红三大工夫茶的上品：外形近似滇红，但条索较细，毫多，色泽乌润，冲泡后，香气高而鲜甜，滋味浓厚，汤色红浓，叶底肥壮；小茶用小叶种茶树原料制成，条索细紧，色泽暗红，冲泡后，香似祁红，滋味醇和，汤色浅、叶底红匀。

湖江　产于湖南安化、桃源、涟源、平阳、邵阳、长沙、浏阳等地。据载，湖红的产制，始于清代咸丰三年的湖南安化。以后才逐渐向毗邻地区扩大。直到今日，湖红仍以安化工夫为代表。

湖红的品质特点是：外形条索紧结肥实，锋苗好，色泽红褐带润；冲泡后，香气高，滋味醇，汤色浓，叶底红。

越红　产于浙江绍兴及毗邻的诸暨、嵊县等地，又称越红工夫，于本世纪50年代由绿茶改制而成。越红以条索紧结，重实匀齐，有锋苗，净度高的优美外形著称。

越红的品质特点是：条索紧细挺直，色泽乌润；冲泡后，香气纯正，滋味浓醇，汤色红亮，叶底稍暗。

②小种红茶　产于我国福建。由于小种红茶在茶叶加工过程中，采用松柴明火加温进行萎凋和干燥，所以，制成的茶叶具有浓烈的松烟香。因产地和品质的不同，小种红茶又有正山小种和外山小种之分。

正山小种的品质特点是：外形条索肥壮重实，色泽乌润有光；冲泡后，香气高长带松烟香，滋味醇厚带桂圆味，汤色红浓，叶底厚实呈古铜色。

外山小种的品质特点是：条索近似正山小种，身骨稍轻而短，色泽红褐带润；冲泡后，带有松烟香，滋味醇和，汤色稍浅，叶底带古铜色。

(2) 红碎茶　为国际茶叶市场的大宗茶品。它是在红茶加工过程中，将条形茶切成短细的碎茶而成，故命名为红碎茶。其与普通红茶的碎末，不可混为一谈。各种红碎茶因叶型的茶树品种的不同，品质亦有较大的差异，现分别叙述如下。

传统红碎茶　是指按最早制造红碎茶的方法，即茶叶经萎凋后茶坯采用平揉、平切，再经发酵、干燥制成的红碎茶。它能产生叶茶、碎茶、片茶、末茶4个产品。

传统红碎茶的品质特点是：颗粒紧结重实，色泽乌黑油润；冲泡后，香气、滋味浓度好，汤色红浓，叶底红匀。

洛托凡红碎茶　又称转子红碎茶。这种红碎茶制造时，采用的揉切工序是用转子机揉切而成的。亦产生叶茶、碎茶、片茶和末茶4个品种。

洛托凡红碎茶的品质特点是：条索紧卷呈颗粒状，色泽乌润，或棕黑油润；冲泡后，香气浓，有较强的刺激性，汤色浓亮，叶底红亮。

C·T·C红碎茶　这种红碎茶是采用C·T·C切茶机切碎而成的。采用此法生产的红碎茶无叶茶花色。

C·T·C红碎茶的品质特点是：紧实呈粒状，色泽棕黑油润；冲泡后，香气鲜强，滋味浓爽，汤色红艳，叶底红匀。

L·T·P红碎茶　是指用劳瑞式（Lau—rie TeaProcesser）锤击机切碎而制成的红碎茶。采用此法生产的红碎茶亦无叶茶花色。

L·T·P红碎茶的品质特点是：颗粒紧实匀齐，色泽棕红；冲泡后，香气、滋味鲜爽，汤色红亮，叶底红艳、细匀。

3. 乌龙茶的品质特点

乌龙茶，又名青茶，属半发酵茶。乌龙茶的品质风格是：既具有绿茶的清香和花香，又具有红茶的醇厚回甘的滋味。乌龙茶因茶树品种和产地的不同，茶品的风味品质也各不相同。

(1) 武夷岩茶　产于福建崇安武夷山。武夷岩中心地带所产的茶叶，称正岩茶，其品质香高味醇厚，岩韵特显；武夷岩边缘地带所产的茶叶，称半岩茶，其岩韵略逊于正岩茶；崇溪、九曲溪、黄柏溪溪边靠武夷岩两岸所产的茶叶，称洲茶，其品又低一筹。

武夷岩茶的品质特点是：条索壮结匀整，色泽青褐油润呈“宝光”；叶面呈蛙皮状沙粒白点，人称“蛤蟆背”；冲泡后，香气馥郁隽永，具有特殊的“岩韵”，俗称“豆浆韵”；滋味浓醇回甘，清活爽口；汤色澄黄，清澈艳丽；叶底“绿叶红镶边”，呈三分红七分绿，且柔软红亮。

(2) 武夷名丛　属“岩茶之王”，各具特色。在名丛中，又以大红袍、铁罗汉、白鸡冠、水金龟四大名丛最为珍贵。

①大红袍　在武夷名丛中享有最高的声誉。它既是茶树名，又是茶叶名。大红袍产于天心岩九龙窠的高岩峭壁之上。古时，采制大红袍需焚香礼拜，设坛诵经，使用特制器具，由资深茶师专门制作。大红袍的品质很有特色，冲泡7～8次，尚不失原茶真味和桂花香。

②铁罗汉　是武夷山最早的名丛，茶树生长在慧苑岩的鬼洞，即蜂窠坑。此树生长茂盛，叶大而长，叶色细嫩有光。采制而成的铁罗汉茶，极为名贵。

③白鸡冠　其名早于大红袍，茶树原生长在武夷山慧苑岩的外鬼洞。相传，明代时，白鸡冠茶，曾以“赐银百两，粟四十石，每年封制以进，遂充贡茶”，直到清代止。

④水金龟　茶树原生长在武夷山牛栏坑葛寨峰下半崖上，相传此茶原属天心寺庙所有，后由大雨将此树冲至牛栏坑头之半岩石凹处，为此，兰谷山业主遂凿石设阶，保护此茶。本世纪20年代，天心寺业主、磊石寺业主、兰谷山业主为此树归属，费金数千对簿公堂，足见此树之名贵，此茶之珍稀。

(3) 武夷肉桂　据载，肉桂茶树最早发现于武夷山慧苑岩；另说原产于武夷山马振峰。为武夷名丛之一，清代就已负盛名。

武夷肉桂的品质特点是：条索紧结卷曲匀整，色泽褐绿油润，叶背有青蛙皮状小白点；冲泡后，肉桂香明显，佳者带乳香，冲泡4～5次仍有余香，滋味醇厚回甘，咽后齿颊留香，汤色橙黄清澈，叶底红亮，呈绿叶红镶边。

(4) 闽北水仙　始于清代道光年间（公元1821～1850年），品质独具一格。有“水仙茶质美而味厚”，“果奇香为诸茶冠”之说。产品自清代宣统二年以来，在国际、国内多次获奖。

闽北水仙的品质特点是：条索紧结重实，叶端扭曲；色泽暗沙绿油润，呈蜻蜓头，青蛙腿状；冲泡后，香气浓郁，具兰花香，滋味醇厚回甘，汤色清澈澄黄，叶底黄亮厚软，绿叶红边，有“三红七青”之说。

(5) 政和白毛猴　原产于福建政和县，因此茶多毫，又形似毛猴，故称之为白毛猴或白猴。此茶制作，外形侧重“保毫”和“做形”，内质注重萎凋生香。

政和白毛猴的品质特点是：外形肥壮卷曲，白毫显露；冲泡后，香气清高，滋味醇厚，汤色橙黄，叶底明亮。

(6) 安溪铁观音　原产于福建安溪，当地茶树良种很多，其中以铁观音茶树制成的铁观音茶品质最优。而在台湾，铁观音是一种用特定制法制成的乌龙茶，并非一定得用铁观音茶树上采来的新梢制成，这与安溪铁观音的概念不同。安溪铁观音，以春茶品质最好，秋茶次之，夏茶较差。自问世以来，一直受到闽、粤、台茶人及东南亚、日本人民的珍爱。铁观音成了乌龙茶的代名词。

安溪铁观音的品质特点是：条索卷曲、壮结、重实，呈青蒂绿腹蜻蜓头状；色泽鲜润，显砂绿，红点明，叶表起白霜；冲泡后，香气馥郁持久，有“七泡留余香”之誉，滋味醇厚甘鲜，有蜜味，汤色金黄，浓艳清澈，叶底肥厚明亮，有光泽。

(7) 永春佛手　产于福建永春。佛手茶系用佛手茶树品种制成。这种品种茶树的叶片，形如香橼柑树叶片，所以，有人认为对这种茶树，命名香橼比佛手更加贴切。佛手品种有红芽佛手和绿芽佛手两种，其中以红芽佛手制成的佛手茶品质最优。

永春佛手的品种特点是：条索紧结、肥壮、卷曲呈蠔干状；色泽砂绿乌润；冲泡后，香气浓锐，滋味甘厚，且耐冲泡，汤色橙黄清澈，叶底黄绿明亮。

(8) 黄金桂　产于福建安溪，由黄旦（也称黄棪）品种茶树嫩梢制成。又因其有奇香似桂花，加之汤色金黄，故称为黄金桂。为此，早年销往东南亚的黄金桂曾以其谐音“黄金贵”为商标出口。本世纪80年代以来，黄金桂多次被评为全国名茶。

黄金桂的品质特点是：条索紧细，色泽金黄油润；冲泡后，香气优雅鲜爽，有桂花香，滋厚甘鲜，汤色金黄明亮，叶底中央黄绿，边缘朱红，柔软明亮。

(9) 凤凰水仙　产于广东潮州。传说

南宋末年，帝昺（赵昺，公元1278～1279年）南下潮汕，路经凤凰山之乌岽山时，曾用茶树叶止渴生津，效果甚佳，从此广为栽种，称为“宋种”,至今乌岽村还留有宋、元、明、清各代树龄达200～700年的茶树3700余棵。据说此为制造凤凰水仙的茶树原种。

凤凰水仙由于选用原料和制作工艺的不同，按品质优劣，依次可分为单丛级、浪菜级和水仙级三个品级，其中凤凰单丛被评为全国名茶。凤凰水仙内销闽、粤一带，外销东南亚各国。

凤凰水仙的品质特点是：条索挺直肥大，色泽黄褐，俗称“鳝鱼皮色”，且油润有光；冲泡后，香味持久，有天然花香，滋味醇爽回甘，耐冲泡，汤色橙黄清澈，沿碗壁显金黄色彩圈，叶底肥厚柔软，边周朱红，叶腹黄明。

（10）安溪色种　产于福建安溪。本世纪50年代以来，为便于分类列等，将安溪乌龙茶分为铁观音、色种和黄金桂等3个品级。据80年代初统计，色种占了安溪乌龙茶的80％以上，主要由毛蟹、乌龙、本山、梅占、奇兰等茶树品种制成。色种茶中的各种乌龙茶品目名称，则与上述茶树品种名称一致。它们的色、香、味、形各具特色。

①本山　其品质特点是：条索壮实，梗如“竹子节”；色泽鲜艳，呈熟香蕉色；冲泡后，香气似铁观音，但较清淡；滋味清纯，略浓厚；汤色橙黄；叶底黄绿。

②毛蟹　其品质特点是：条索紧结，梗圆形，头大尾小，色泽黄绿带褐，尚鲜润，有白毫；冲泡后，香气清高，稍带茉莉花香，滋味清纯略厚，汤色青黄或金黄色，叶底叶张圆小，叶缘锯齿深、密、锐。

③梅占　其品质特点是：条索壮实长大，梗肥节长；色泽褐绿稍带暗红色，红点明；冲泡后，香浓，有线香之气，滋味厚，汤色深黄或橙黄，叶底叶张粗大，主脉明显，叶边缘锯齿粗锐。

④奇兰　其品质特点是：条索较细瘦，梗较细，叶柄窄，色泽黄绿或褐绿，较鲜润；冲泡后，香气清高，滋味甘鲜清纯，汤色青黄或深黄，叶底叶张圆，头尾尖，呈梭形，叶面有光泽。

⑤乌龙　其品质特点是：条索瘦小，头尾尖，质轻，梗短小，色泽褐，少鲜润；冲泡后，有焦糖香，滋味清纯稍薄，汤色青黄、浅黄或橙黄，叶底叶张薄，叶脉浮现，锯齿粗钝。

（11）台湾乌龙　主产于台湾台北的文山一带。台湾乌龙的产制技术和茶树品种均来自福建武夷山，已有近100年历史。它是乌龙茶中发酵程度最重的一种，近似于红茶发酵，在国际市场上被誉称为“香槟乌龙”，亦有人称它为“东方美人”，以赞其殊香美色。倘若在茶汤中加入一滴白兰地酒，风味更佳。目前，是台湾外销茶的主要品类。

台湾乌龙的品质特点是：条索肥壮，显白毫，茶条较短，含红、黄、白三色，鲜艳绚丽；冲泡后，有熟果香，滋味醇厚，汤色橙红，叶底淡褐有红边。

（12）台湾包种　是目前台湾乌龙茶中数量最多的一种。按照发酵程度由轻到重，分为文山包种、冻顶乌龙和铁观音等几种。其中，文山包种、冻顶乌龙发酵较轻，接近绿茶，铁观音发酵较重，接近于红茶。据载，台湾包种于150年前创制，成茶用方纸包成长方形包，故而得名；冻顶乌龙为清代咸丰年间从福建引种青心乌龙茶树品种采制而成；铁观音为清代光绪年间（公元1875～1908年）从福建引入纯种铁观音茶树品种，种植于木栅漳湖区后，采制而成的后起之秀。

台湾包种的品质特点是：条索卷皱而稍粗长，色泽深绿，有青蛙皮般的灰白点；冲泡后，香气芬芳，有兰花清香，滋味圆滑甘润，回甘有力，汤色黄绿清澈。具有“香、浓、醇、韵、美”五大特色。

4．黄茶的品质特点

黄茶类近似绿茶，属轻发酵茶类。由于黄茶制造历史悠久，我国有为数众多的名茶均出自黄茶。现将主要的黄茶品目，择要介绍如下。

（1）君山银针　产于湖南岳阳的洞庭山。洞庭山又称君山。当地所产之茶，形似针，满披白毫，故称君山银针。一般认为此茶始于清代。因其质量优良，曾在1956年国际莱比锡博览会上获得金质奖章，加之数量不多，所以，售价为当今我国名茶之最。

君山银针的品质特点是：外形芽头肥壮挺直，匀齐，满披茸毛；色泽金黄泛光，有“金镶玉”之称。冲泡后，香气清鲜，滋味甜爽，汤色浅黄，叶底黄明。头泡时，茶芽竖立，冲向水面，然后徐徐下立于杯底，如群笋出土，金枪直立，汤色茶影，相互辉映，构成一幅美丽的图画，极富观赏价值。

（2）蒙顶黄芽　产于四川名山县的蒙山。蒙山产茶已有2000余年历史。自唐至清，此茶皆为贡品，是我国历史上最有名的贡茶之一。

蒙顶黄芽的品质特点是：外形扁直，色泽微黄，芽毫毕露；冲泡后，甜香浓郁，滋味鲜醇回甘，汤色黄亮，叶底为茶芽，嫩黄匀齐。黄芽是蒙顶茶中的极品。

（3）莫干黄芽　产于浙江德清的莫干山，为当地的特种名茶。莫干黄芽采制于春季，茶品依次有芽茶、毛尖、明前和雨前几种。

莫干黄芽的品质特点是：外形紧细成条，有如莲心，色泽黄嫩油润；冲泡后，香气清鲜，滋味醇爽，汤色澄黄，叶底黄明成朵。

（4）霍山黄芽　产于安徽霍山，为唐代20种名茶之一，清代为贡茶。以后失传，现在的霍山黄芽是本世纪70年代初恢复生产的。主产于佛子岭水库上游的大化坪、姚家畈、太阳河一带，其中以大化坪的金鸡坞、金山头、金竹坪和乌米尖，即“三金一乌”所产的黄芽品质最佳。

霍山黄芽的品质特点是：形似雀舌，芽叶细嫩，多毫，色泽黄绿；冲泡后，香气鲜爽，有熟栗子香，滋味醇厚回甜，汤色黄绿清明，叶底黄亮嫩匀。

（5）温州黄汤　产于浙江泰顺、平阳、瑞安、永嘉等县。品质以泰顺东溪和平阳北港所产的最好。温州黄汤始于清代，创制至今已有200余年历史。它以香清高，味鲜醇，汤橙黄，茶成朵而畅销江南、华北、东北等地。

温州黄汤的品质特点是：条索细紧纤秀，色泽黄绿多毫；冲泡后，香气清新高锐，滋味鲜醇爽口，汤色橙黄明亮，叶底成朵匀齐。

（6）鹿苑毛尖　产于湖北远安鹿苑寺，因而得名。鹿苑茶品质风格独特，香、味俱佳，被誉为湖北茶中之极品。清代乾隆年间（公元1736～1795年）曾被选为贡茶。相传，乾隆皇帝爱新觉罗·弘历曾封鹿苑茶为“好淫茶”，倍加赞赏。

鹿苑毛尖的品质特点是：外形条索呈环状，俗称“环子脚”，白毫显露，色泽金黄，略带鱼子泡；冲泡后，香气馥郁高长，滋味醇厚回甘，汤色黄净明亮，叶底嫩黄匀整。

（7）北港毛尖　产于湖南岳阳。岳阳北港的[illegible]湖一带，是现今北港毛尖的产地。据查，[illegible]湖茶是唐代10种贡茶之一。相传，当年文成公主出嫁入藏时，曾带去[illegible]湖茶。此茶自唐至今，久负盛名，是历

史名茶之一。

北港毛尖的品质特点是：外形芽壮叶肥，白毫显露；冲泡后，香气清高，滋味醇厚，汤色金黄，叶底黄明。

(8) 沩山毛尖　产于湖南宁乡的大沩山，是我国古老的传统名茶。因在制茶工艺中，最后采用枫木或香黄藤燃烧熏烟，从而使茶叶具烟香。对一般茶来说，凡茶叶具有烟味、焦味和腥气者，便认为此茶质量不好。但对沩山毛尖来说，带有松香烟味，是质量上乘的标志。

沩山毛尖的品质特点是：外形叶缘微卷成块状，白毫显露，色泽黄亮油润；冲泡后，松烟香浓厚，滋味醇甜爽口，汤色橙黄明亮，叶底黄亮嫩匀。

5．白茶的品质特点

白茶是我国特产，属轻微发酵茶。它对茶树鲜叶原料有特殊要求，即要求嫩芽及其以下1～2片嫩叶都满披白毫，这样，采制而成的茶叶外表满披白色茸毛，使其色白隐绿，汤色浅淡，滋味醇和。白茶中的主要品种花色的品质特点如下：

(1) 银针白毫　产于福建福鼎、政和等地。创始于清代嘉庆年间（公元1796～1820年）。简称银针，又称白毫，当代则多称银针白毫。但它不同于宋代所称的白茶和现代的凌云白毫（属绿茶类）、君山银针（属黄茶类）等茶。

银针白毫的品质特点是：外形挺直如针，芽头肥壮，满披白毫，色白如银。此外，因产地不同，品质有所差异。凡福鼎产者，芽头茸毛厚，色白有光泽，汤色呈浅杏黄，滋味清鲜爽口；政和产者，滋味醇厚，香气清芬。银针白毫在制造时，未经揉捻破碎茶芽细胞，所以，冲泡时间比一般绿茶要长些，否则不易浸出茶汁。

(2) 白牡丹　产于福建政和、建阳、松溪、福鼎等县。它以绿叶夹银色白毫芽，形似花朵，冲泡后绿叶托着嫩芽，宛若蓓蕾初绽而得名。于本世纪20年代初首创于建阳水吉，现主销于港、澳及东南亚等地。

白牡丹的品质特点是：外形不成条索，似枯萎花瓣，色泽灰绿或暗青苔色；冲泡后，香气轻芬，滋味鲜醇，汤色杏黄或橙黄，叶底浅灰，叶脉微红，芽叶连枝。

(3) 贡眉　又称寿眉，主产于福建建阳；此外，建瓯、浦城也有生产。贡眉多用菜茶芽叶采制而成，主销港澳地区。

贡眉的品质特点是：外形芽心较小，色泽灰绿带黄；冲泡后，香气鲜纯，滋味清甜，汤色黄亮，叶底黄绿，叶脉泛红。

6．黑茶的品质特点

黑茶属后发酵茶，是我国特有的茶类，产量仅次于绿茶和红茶，花色品种丰富。

黑茶创制于11世纪前后。据载，北宋熙宁七年（公元1074年）就有用绿茶做色变黑的做法。目前，黑茶主要用来制成紧压茶供应边疆兄弟民族，因此，又称边销茶，只有少量用来出口。下面，择要将几种主要的黑茶品种介绍如下。

(1) 湖南黑茶　原产于湖南安化，现已扩大到桃江、沅江、汉寿、宁乡、益阳、临湘等地。湖南黑茶的兴起，是在16世纪末。以湖南黑茶为原料制成的紧压茶有黑砖茶、花砖茶、茯砖茶和湘尖等。

(2) 四川边茶　产于四川。一般说来，雅安、天全、荥经等地所产的边茶专销康藏，称为南路边茶，是压制康砖和金尖的原料；灌县、崇庆、大邑等地所产的边茶，专销四川西北部，称为西路边茶，是压制茯砖和方包茶的原料。

(3) 老青茶　主产于湖北蒲圻、咸宁、通山、崇阳、通城等地；此外，湖南的临湘也有生产，已有100多年的生产历史。它是

压制青砖的原料。

(4) 普洱茶　产于云南西双版纳、思茅等地。因古时将该茶运往滇南重镇普洱集中加工再运销康藏各地，故而命名为普洱茶，是一种具有良好保健功效的饮料。普洱茶在唐代已有记载，自古至今，一直享有盛名。以普洱茶为原料，蒸压加工而成的紧压茶有七子饼茶、沱茶、普洱茶砖等。

7．紧压茶的品质特点

紧压茶生产，古已有之，诸如唐代的团饼茶、宋代的龙团凤饼等。但现代的紧压茶与古代的紧压茶的制法不同：古代的紧压茶是将从茶树上采下来的鲜叶经蒸青、磨碎再压模后烘干而成；现代的紧压茶则大多是将已制成的黑茶、红茶或绿茶的毛茶，经蒸压成型而成，因此，紧压茶属再加工茶之列。下面，将我国生产的几种主要的紧压茶的品质特点，择要介绍如下。

(1) 沱茶　主产云南下关茶厂。此外，在四川重庆茶厂也有少量生产。沱茶名称的由来，传说颇多。有的说，此茶过去都销往四川沱江一带，因而得名沱茶；有的说，此茶原名团茶，因团与沱的读音接近，因而沱茶是由团茶转化而来的。

①云南沱茶　依原料不同而不同：用晒青绿茶为原料蒸压而成的称云南沱茶，用黑茶为原料蒸压而成的称云南普洱沱茶。据载，云南产沱茶的历史悠久，至今已有300多年历史。其品质特点是：云南沱茶，外形呈碗状，外径8厘米，高4．5厘米，外观显毫，香气馥郁，滋味醇厚回甘，汤色澄黄明亮；云南普洱沱茶，外形似碗，紧结，色泽褐红，有独特的陈香，滋味醇厚回甘，汤色红浓明亮。

②重庆沱茶　以原料优劣，依次分为特级重庆沱茶、重庆沱茶和山城沱茶三种。

(2) 米砖　产于湖北蒲圻赵李桥茶厂。它是以红茶片、末为原料经蒸压而成的红砖茶，因其面茶和里茶均为红茶茶末，故称米砖，生产历史较长。米砖的外形美观，砖模棱角分明，纹面有图案，清晰秀丽。米砖原分“72米砖”和“48米砖”两种，目前只生产48米砖，即每篓装48块米砖。每块米砖规格为23．7×18．7×2厘米（即长×宽×厚，下同），重1．125公斤。砖面色泽乌润，四角平整，表面光滑。内质香气平和，滋味醇甘，汤色深红，叶底红暗。主销新疆及华北等地，亦有部分销往俄罗斯和蒙古。

(3) 黑砖　产于湖南安化白沙溪茶厂。它以黑茶为原料经蒸压而成，创制于1939年前后。因黑砖面上压有“湖南省砖茶厂压制”8个字，故又称“八字砖”。黑砖茶的外形为长方砖形，规格为35×18×3．5厘米。砖面端正，四角平整，商标清晰。砖面色泽黑褐，内质香气纯正，滋味浓厚带涩，汤色红黄稍暗。主销甘肃、青海、新疆、宁夏等省、区。

(4) 花砖　产于湖南安化白沙溪茶厂。历史上称为花卷。因花卷净重为1000两（16两制），故又称千两茶。它以黑茶为原料，用锤筑制在长筒形的竹篓中，表面似老树干。规格为长148厘米，直径20厘米的圆柱形，以便于捆在牲口背部两侧驮运。1958年后，改制成长方形的砖茶，规格为35×18×3．5厘米，每块净重2公斤。正面四边有花纹，砖面色泽黑褐，内质香气纯正，滋味浓厚，汤色红黄，叶底匀称。主销内蒙及山西部分地区。

(5) 普洱方茶　主产云南西双版纳和昆明茶厂。它由晒青绿茶（即滇青）经蒸压而成，与压制云南沱茶的原料相同，只是原料品质较低。以前的普洱方茶面上压有福、禄、寿、喜等凸字，现今产品只压有“普洱沱茶”字样。规格为10×10×2．2厘米，每块净重250克。它外形平整，白毫显露，

内质香气纯正，滋味醇和。产品除在云南省内销外，还有少量销往海外。

(6) 茯砖　主产于湖南益阳茶厂和临湘茶厂。此外，湖北蒲圻羊楼洞茶场亦有少量生产。它以黑茶为原料，经蒸气沤堆、压制定型、发花干燥等工序而成。外形为长方砖形，规格为35×18．5×5厘米，每片净重2公斤。上乘的茯砖，要求砖面色泽黑褐，内质香气纯正，滋味醇厚，叶底黑褐，特别要求砖内含金黄色霉菌，即金花，有黄花清香。茯砖茶煮饮时，要求汤红不浊，香清不粗，味厚不涩。它主销新疆，部分销往西藏、宁夏、青海、甘肃等地。

(7) 青砖　主产于湖北蒲圻赵李桥茶厂。因青砖砖面印有凹形“川”字商标，所以，又称“川字砖”。历史上规格较多，近40年来，为统一商品规格，只生产“二七”青砖，每片重2公斤。它以老青茶为原料压制而成。青砖原料由质量较好的洒面、质量较次的二面和质量较差的包心茶，即黑面茶组成，其中洒面、二面各重0．125公斤，里面1．75公斤。规格为34×17×4厘米。外形为长方形，色泽青褐，香气纯正，滋味尚浓，汤色红黄，叶底暗黑。

(8) 方包茶　产于四川灌县，为四川西路边茶的主要花色品种，因将原料茶筑压在方形篾包中而得名。方包茶的规格为66×50×32厘米，每包重35公斤。要求篾包方正，四角稍紧。其品质特点是：色泽黄褐，稍带烟焦气，滋味醇和，汤色红黄，叶底黄褐。主销四川阿坝及甘孜两个藏族自治州，以及与西藏、青海、甘肃等省、区的毗邻地区。

(9) 康砖和金尖　原产于四川雅安、乐山等地，现集中在雅安、江津、宜宾等地加工筑制。它是四川南路边茶的两大花色品种，都是经过蒸压而成的砖形茶，惟康砖的原料品质较高，金尖的原料品质较低。制成的康砖和金尖均呈圆角枕形，但康砖较轻，每块为0．5公斤；金尖较重，每块为2．5公斤。康砖的规格为17×9×6厘米；金尖的规格为24×19×12厘米。康砖的品质特点是：色泽棕褐，香气纯正，滋味醇和，汤色红浓，叶底花杂；金尖的品质特点是：色泽棕褐，香气平和，滋味醇和，汤色红亮，叶底暗褐。康砖主销西藏和川西等地；金尖主销川西，部分转销西藏。

(10) 六堡茶　原产于广西苍梧的六堡，故而得名。已有近200年生产历史，是广西特产。六堡茶由六堡散茶经蒸压而成，呈圆柱形，高57厘米，直径53厘米，每篓重37～55公斤。压制后，通常要进库晾贮半年之久，使其形成红、浓、醇、陈的品质特点。爱饮六堡茶的消费者，对发有“金花”，即有金黄色霉菌的六堡茶最为欢迎，这样的六堡茶具有特殊风味。消费者普遍认为，六堡茶越陈越好，冲泡后，香气醇陈，滋味浓醇甘和，有槟榔味，汤色红浓明净，色似琥珀，并有明显的保健药效。六堡茶除销往两广外，还外销港、澳地区及新加坡等国。

(11) 七子饼茶　原产于云南思茅和西双版纳等地；现主要由云南勐海生产。此外，昆明、大理、景东等地也有部分生产。因包装时，每筒装七块，故而命名七子饼茶。它以晒青绿茶为原料，是一种圆饼形的蒸压黑茶，所以，又叫圆茶。规格为直径20厘米，中心厚2．5厘米，边缘厚1．3厘米，每块重357克。它外形圆整，洒面均匀有毫，色泽黑褐显润，有陈香味，滋味醇厚可口。主销东南亚各国。

(12) 紧茶　主要集中产于云南的景东、勐海、下关、景谷等茶厂，是一种紧压黑茶。本世纪50年代以前，紧茶外形呈带柄的心脏形；以后，为便于包装，改为长方砖形，规格为15×10×2．2厘米，每块重250

克，每筒4块，每件为30筒，计30公斤，用内衬笋叶的竹篓捆扎而成。紧茶砖形端正，色泽黑褐，滋味醇和，香气浓纯，汤色橙红，主销西藏。

8．花茶的品质特点

花茶，既有茶味，又有花香，其独特的风格，受到消费者的青睐。特别在我国北方，是最受欢迎的一种茶品。花茶香气的高低，取决于所用香花的数量和窨花的次数。各种花茶，虽各有特色，但总的品质要求基本一致，即高级花茶既要花香鲜灵持久，又要保持茶叶本身滋味；冲泡后，香气清锐芬芳，不闷不浊，滋味醇厚，汤色黄绿，叶底匀亮。现将主要的几种花茶的品质特点，简要介绍如下。

(1) 茉莉花茶　主产地是福建福州和江苏苏州。是花茶的重要品种之一。其产区广，产量大，品种多，销路宽。它采用干燥的茶叶（茶坯）与含苞待放的茉莉鲜花混合窨制而成。茉莉花茶的质量，与茶坯和窨花所用鲜花的数量、花期等有关。目前茶坯多以烘青绿茶为原料，称为茉莉烘青。上乘的茉莉花茶，条索紧细匀整，色泽绿而油润，香气鲜灵持久，滋味醇厚鲜爽，汤色黄绿明亮，叶底柔软嫩黄。此外，也有选用炒青、尖茶、大方等作茶坯的，以及用龙井、碧螺春、毛峰等特种绿茶窨制的少量高级花茶。近年来畅销京、津等地的茉莉春风、银毫、苏萌毫、龙郁香茗等，均系特种茉莉花茶。

茉莉花茶属清香型花茶。一般说来，凡窨花量大、窨花次数多的就香气清高持久。不过，在窨花量、窨花次数和工艺技术相同的情况下，成茶的品质还与所用香花的花期有关。一般，头花（霉花）所窨的香气较低淡，伏花所窨的香气高浓，秋花所窨的在上述两者之间。

(2) 珠兰花茶　主产地是安徽歙县和福建漳州，为花茶的主要品种之一。因香气浓烈持久，故深受华北、东北一带消费者的青睐。

珠兰花茶的花香，虽清芬逊于茉莉花茶，但其浓烈持久则胜于茉莉花茶。窨制珠兰花茶有两种不同科的香花，即属于金粟兰科的珠兰和属于楝科的米兰，它们的花形相似，但香型稍有差异。在生产实践中，往往采用混窨，以达到扬长避短的目的。而茶坯多数选用烘青精制茶，也有选用高级黄山毛峰、老竹大方等优质绿茶的。上乘珠兰花茶的品质特点是：条索紧细，锋苗挺秀，白毫显露，色泽绿而润；冲泡后，既有珠兰花特有的幽雅芳香，又有高档绿茶的鲜爽甘美的滋味。由于珠兰花香隽永持久，茶叶对茶香的吸收又需要一段时间，因此，在密封干燥下贮藏3～4个月的珠兰花茶，往往比刚窨制好的珠兰花茶的香气更高。

(3) 白兰花茶　主产于福建福州、江苏苏州、广东广州、四川成都等地，是仅次于茉莉花茶的又一大宗花茶产品。白兰花茶主要选用白兰花窨制，少量的也有用同科同属的黄兰、含笑等窨制的。茶坯多数选用中档乃至低档烘青绿茶。窨制后的上乘珠兰花茶，其品质特点是：条索紧结重实，色泽墨绿尚润；冲泡后，香气鲜浓持久，滋味浓厚尚醇，汤色黄绿明亮，叶底嫩匀柔软。主销山东、陕西等地。

(4) 玫瑰花茶　在广东、福建、浙江等地均有生产。玫瑰花茶主要选用玫瑰窨制，其次也有选用与玫瑰同科同属的月季、蔷薇的。这些香花的共同特点是具有甜美的芳香。窨制玫瑰花茶的茶坯除绿茶外，也有用红茶的。我国目前生产的玫瑰花茶，主要的有玫瑰红茶、玫瑰绿茶、九曲红玫瑰、墨红红茶等。其中，以广东玫瑰红

茶、杭州九曲红玫瑰茶最负盛名，深得广东、浙江、福建等省茶人的好评。玫瑰花茶的特点是：既保持茶坯原有的滋味，又具有鲜花甜美浓郁的芳香。

(5) 玳玳花茶　是花茶类的后起之秀，主产于福建福州等地。玳玳花茶通常以中档和低档烘青绿茶为茶坯，玳玳鲜花为香花，经拌和后加温窨制而成。加温是因为玳玳花瓣厚实，芳香物质需在较高温度才能散发为茶叶吸收之故。玳玳花茶的香气浓淡与窨制时玳玳花的开放度关系密切。凡用未开放的“米头花”窨制的，香气低淡；凡用含苞待放的“扑头花”窨制的，香气最佳；凡用花瓣裂开的“开花”窨制的，香气就低。玫瑰花茶的品质特点是：香气高浓，滋味纯正，又有玳玳花的开胃通气的药效功用，因此，被誉为“花茶小姐”，畅销华北、东北一带。

(6) 金银花茶　是花茶家族中的一个新成员，主产于湖北咸宁。金银花茶以烘青或炒青作茶坯，具有条索紧细匀直，色泽灰绿油润，香气清纯隽永，汤色黄绿明亮，滋味醇厚甘爽，叶底嫩匀柔软的特点。窨茶的金银花，品种较多，惟以白金银花为最佳，它色白、香浓、内含成分丰富，窨茶效果最好。但无论选用何种金银花，均以花初开时窨制最佳，即在金银花开花当天窨制最好，以后即使相差1天，香气亦有明显差异。

(7) 桂花茶　主产于广西桂林，四川成都、重庆，湖北咸宁，福建安溪等地。桂花茶以桂花为香花，选用烘青、乌龙、红茶为茶坯。主要产品有福建安溪的桂花乌龙、广西桂林的桂花烘青、四川北碚的桂花红茶，它们均以桂花的馥郁芬芳，衬托茶之醇厚滋味，成为茶中珍品。

适制花茶的桂花有金桂、银桂、丹桂、四季桂等品种。由于桂花香味浓厚而高雅、持久，所以，无论选用晒青绿茶作茶坯，还是选用乌龙茶、红茶作茶坯，均能取得较好的效果。桂花茶中几种主要产品的品质特点是：桂花烘青的外形条索紧细匀整，色泽墨绿光润，冲泡后，香气浓郁持久，滋味醇香爽口，汤色绿黄明亮，叶底嫩黄柔软；桂花乌花的外形条索粗壮重实，色泽褐润，冲泡后，香气高雅隽永，滋味醇厚回甘，汤色橙黄明亮，叶底深褐柔软；桂花红碎茶的外形颗粒紧细匀一，色泽乌润，冲泡后，香气浓郁，滋味甜爽，汤色红亮，叶底红匀。

真茶与假茶的区别

当前，随着茶叶市场的开放，茶叶流通渠道的扩大，茶叶的经销，店出多门，难免鱼龙混杂。一般说来，在正规的茶叶店和大型商场出卖的茶叶，由于事先经过检验，掺杂使假的情况是很少的，但在风景旅游点私人兜售茶叶，出售假茶的情况却时有发生，应该引起注意。假茶，一则没有饮用价值，二则往往有毒，危及人体健康。

1．何谓假茶

假茶是对真茶而言的。它是用类似茶树新梢的其他植物的芽叶，做成形如茶叶的样子，冒充茶叶销售的。目前已发现的有用柳树芽叶、桑树芽叶、冬青芽叶、女贞树芽叶、金银花芽叶等制成的假茶。这种假茶，一般还比较容易识别，但不法人员往往将假茶原料混杂在真茶原料中一起加工制作，这种真中有假，假中有真的茶叶，就增加了辨别真假茶的难度。

但是，必须说明的是，有一些茶虽然也不是用茶树芽叶制成的，例如用罗布麻芽叶制成的罗布蔴茶，用人参芽叶制成的人参茶，用桑树芽叶制成的桑茶，以及柿叶茶、枸杞茶、杜仲茶、甜叶菊茶等；还有一些

茶，它们之中虽然有茶，但却掺杂着数量不等的药用植物的芽叶，如减肥茶、抗衰老茶、糯米香茶、保健茶等等，以上这些茶，虽是非茶之“茶”，或者是根据中药学的理论配制而成含茶之“茶”，与通常意义上的茶有一定区别，但不可与假茶混为一谈。

2. 真假茶的鉴别

真茶与假茶，一般可用感官审评的方法去鉴别。就是通过人的视觉、感觉和味觉器官，抓住茶叶固有的本质特征，用眼看、鼻闻、手摸、口尝的方法，最后综合判断出是真茶还是假茶。这种方法，虽需凭经验，但它简单易行，对一个饮茶爱好者来说，下些功夫还是可以掌握的。至于化学分析，那是专门家的事，它需有专门的仪器设备和化学试剂，特别是实验室测定法，是法人所无法做到的。现着重介绍一下感官审评的方法以及一些简易的化学分析方法。

（1）真假茶的感官审评　鉴别真假茶时，通常首先用双手捧起一把干茶，放在鼻端，深深吸一下茶叶气味，凡具有茶香者，为真茶；凡具有青腥味，或夹杂其他气味者，即为假茶。同时，还可结合茶叶色泽来鉴别；用手抓一把茶叶放在白纸或白盘子中间，摊开茶叶，精心观察，倘若绿茶深绿，红茶乌润，乌龙茶乌绿，且每种茶的色泽基本均匀一致，当为真茶。若茶叶颜色杂乱，很不协调，或与茶的本色不相一致，即有假茶之嫌。

如果通过闻香观色还不能作出抉择，那么，还可取适量茶叶，放入玻璃杯或白色瓷碗中，冲上热水，进行开汤审评，进一步从汤的香气、汤色、滋味上加以鉴别，特别是可以从已展开的叶片上来加以辨别：①真茶的叶片边缘锯齿，上半部密，下半部稀而疏，近叶柄处平滑无锯齿（如图10－12所示）；假茶叶片则多数叶缘四周布满锯齿，或者无锯齿。②真茶主脉明显，叶背叶脉凸起。侧脉7～10对，每对侧脉延伸至叶缘三分之一处向上弯曲呈弧形，与上方侧脉相连，构成封闭形的网状系统，这是真茶的重要特征之一（如图10－12所示）；而假茶叶片侧脉多呈羽毛状，直达叶片边缘。③真茶叶片背面的茸毛，在放大镜下可以观察到它的上半部与下半部是呈45～90度角弯曲的；假茶叶片背面无茸毛，或与叶面垂直生长（如图10－13所示）。④真茶叶片在茎上呈螺旋状互生；假茶叶片在茎上通常是对生，或几片叶簇状着生。

一般有一定经验的茶人，按照上述感官审评方法，经过分析比较，茶叶是真是假，便可分辨清楚了。

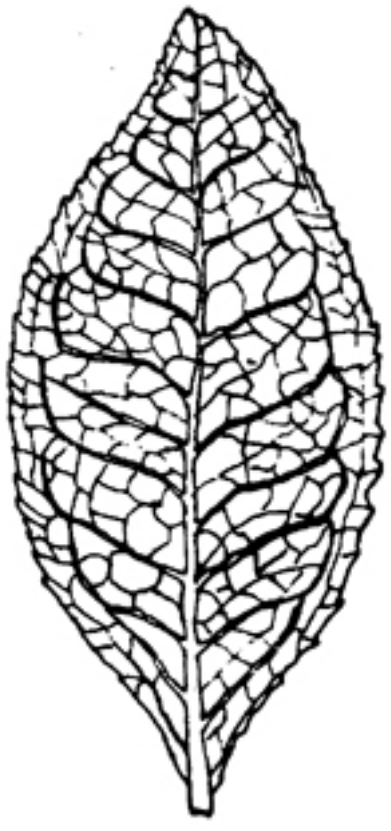


图10—12　茶树叶片上的锯齿和叶脉的分布



图10—13　茶树叶背上茸毛的着生状

（2）真假茶的化学分析　真假茶的感官审评，主要是通过对茶树新梢的形态特征进行观察加以区别的，而化学审评则是通过对茶树新梢的生化成分进行分析加以鉴别的。测定项目是茶叶中的咖啡碱和茶多酚。一般说来，茶叶中的咖啡碱含量为2～4%，茶多酚的含量为10～30%。现代化学分析结果告诉我们：迄今为止，凡植物新梢中同时含有这两种成分，并富有这么高的含量，非茶叶莫属。所以，当感官审评还无法定论时，则可通过测定茶叶中的咖啡碱和茶多酚来鉴别真假茶。现将茶叶中的这两种成分的简易测定方法介绍如下。

①咖啡碱的简易测定法　选取可疑茶叶10片左右，若是碎茶，提取0．5克左右。然后，放在洁净的玻璃试管内，慢慢点入10%的氢氧化钠液数滴，到茶叶湿润为止。再加入氯仿约2毫升，以浸没茶叶为度。尔后，挟住试管，移入酒精灯上加热（注意：氯仿蒸汽有毒，加热时，不可将试管口对准人的口鼻）。少顷，移开试管，熄灭酒精灯，让试管自然冷却后，加入活性炭少许。再吸取管内溶液2滴，放在玻璃片上，任其自然挥发。至干后，在普通显微镜下观察，若见有针状结晶，证明有咖啡碱存在，否则，说明无咖啡碱，那就是假茶了。

②茶多酚的简易测定法　选取可疑茶叶1克左右，放入三角烧瓶内，加上80%的酒精液20毫升，再在酒精灯上加热煮沸5分钟。等烧瓶冷却后，将溶液过滤，在澄清液中再加入80%酒精至25毫升。然后摇匀，用吸管吸取溶液0．1毫升，加入装有1毫升95%酒精液的试管中再次摇匀，其内再加入1%的香荚兰素浓盐酸溶液5毫升摇匀。此时，倘若溶液立即显出鲜红色，说明有较多的茶多酚存在。如果是淡红色，或者不湿红色，那么，表明只有少量或没有茶多酚存在，那就是假茶，或者是真茶中掺有假茶。

一般说来，茶叶是真是假，通过感官审评和化学分析，便可昭然若揭了。如果还有怀疑，那么，还可借助精密仪器分析方法，测定茶氨酸的有无，以便作出最后裁定。因为茶氨酸是茶叶所独有的化学成分，如果有茶氨酸存在，理所当然地是真茶了。只是由于这种成分，分析要求高，平常难以做到，所以，在此就不作介绍了。

新茶与陈茶的辨别

新茶与陈茶，这是一个相对的概念。大抵说来，我国多数产茶区，从3月份开始，茶树陆续发芽抽生，新茶相继上市。至于花茶，因多数窨茶的鲜花要6月以后才开始现花，窨制花茶多数得在7月才能进行。所以，每年凡在3月以后饮的仍是隔年茶，或者在7月以后饮的仍是隔年花茶，这些茶就应算是陈茶了。

1．如何看待新茶与陈茶

人们有句俗语，叫“喝酒要陈，饮茶要

新”。宋代唐庚的《斗茶记》中也谈到：“吾闻茶贵新，江井水贵活”。这是因为陈茶因贮存时间长，茶叶在光、水、气、热的作用下，会使茶叶内形成色、香、味的特有物质，诸如酸类、醛类、酯类，以及各种维生素等遭到破坏，或氧化变质，致使茶叶失去光泽而变得灰暗，汤色混浊泛黄，香气低闷，条索松散，品质降低。所以，“茶以新为贵”的说法是有一定科学道理的。难怪古往今来，人们对茶叶有“抢新”、“尝新”的习惯。商界总想尽早采购，抢行投市；消费者总想尽早得到一杯佳茗，以先饮为快。这也是每当早春新茶上市，人们竞相争购的道理所在。

但是，我们说新茶比陈茶好，这是指一般而言的，并非一定如此。例如，一杯新炒好的龙井茶与一杯在干燥条件下存放1～2个月的龙井茶相比，虽然两者的汤色都清澈明亮，滋味都鲜醇回甘，叶底也都青翠细嫩，但是香气有别：未经贮藏过的龙井茶，闻起来略事青草气，而经过适时贮藏的龙井茶，闻起来却清香幽雅。可见，适时贮藏，对龙井茶而言，不但色味俱佳，而且还具香胜之美。又如产于闽、粤、台的乌龙茶，只要保存得当，即使是隔年陈茶，同样具有香气馥郁、滋味醇厚的特点。如果说，龙井茶、乌龙茶的贮藏还有一定时间的限制，那么，广西的六堡茶、云南的普洱茶、湖北的茯砖茶却有久藏不变，反有提高茶叶品质之说。这是因为这几种茶叶，它们在贮藏过程中，形成了两种气味：一是霉菌形成的霉气，二是陈化形成的陈气，两气相融，相互协调，结果产生了一种为消费者欢迎的特异气味，反受茶人的欢迎。

不过，在众多的茶类花色品种中，对较多的茶叶品类而言，还有“以新为贵”。这里，只不过是要告诉人们一声：在生活实践中，对如何看待新茶与陈茶，千万不要“一刀切”，绝对化。

2．新茶与陈茶的区别

要判断新茶与陈茶，可以从以下4个方面进行综合辨别。

首先，可以根据茶叶的色泽分辨陈茶与新茶。大抵说来，绿茶色泽青翠碧绿，汤色黄绿明亮；红茶色泽乌润，汤色红橙泛亮，是新茶的标志。茶在贮藏过程中，由于构成茶叶色泽的一些物质，会在光、气、热的作用下，发生缓慢分解和氧化，如绿茶中的叶绿素分解、氧化，会使绿茶色泽变得枯灰无光，而茶褐素的增加，则会使绿茶汤色变得黄褐不清，失去了原有的新鲜色泽；红茶贮存时间长，茶叶中的茶多酚产生氧化缩合，会使色泽变得灰暗，而茶褐素的增多，也会使汤色变得混浊不清，同样会失去新红茶的鲜活感。

其次，可从香气上分辨新茶与陈茶。现代科学分析表明，构成茶叶香气的成分有300多种，主要是醇类、酯严、醛类等物质。它们在茶叶贮藏过程中，既能不断挥发，又会缓慢氧化。因此，随着时间的延长，茶叶的香气就会由高变低，香型就会由新茶时的清香馥郁而变得低闷混浊。

第三，还可从茶叶的滋味去分辨新茶与陈茶。这是因为在在藏过程中，茶叶中的酚类化合物、氨基酸、维生素等构成滋味的物质，有的分解挥发，有的缩合成不溶于水的物质，从而使可溶于茶汤中的有效滋味物质减少。因此，不管何种茶类，大凡新茶的滋味都醇厚鲜爽，而陈茶却显得淡而不爽。

总之，新茶都给人以色鲜、香高、味醇的感觉。而贮藏1年以上的陈茶，纵然保管良好，也难免会出现色暗、香沉、味薄之感。只是由于贮藏方法不同，变化程度有大有小罢了。至于由于保管不好，而发生

茶叶潮变，或沾染某种异味，那么，又另当别论了。

春茶、夏茶与秋茶的识别

“春茶苦，夏茶涩，要好喝，秋白露（指白露前后采制的秋茶）”这是茶人对不同季节茶自然品质的经验总结。因为茶树在年生长周期中，由于受不同季节气候变化的影响，加之茶树自身营养消长状况不一，使得从茶树上采下来的鲜叶原料产生差异，由此加工而成的茶叶，当然品质也就发生了变化。

1．春茶、夏茶与秋茶的划分

春茶、夏茶与秋茶的划分，主要是依据季节变化和茶村新梢生长的间歇性而定的。

在我国气候条件下，除花南茶区的少数地区外，绝大部分产茶区，茶树生长和茶叶采制是有季节性的：江北茶区茶叶采制期为5月上旬至9月下旬，江南茶区茶叶采制期为3月下旬至10月中旬，西南茶区茶叶采制期为3月上旬至11月中旬，华南茶区茶叶采制期为1月下旬至12月上旬。大致说来，属于亚热带和温带地区的茶区，包括江北茶区、江南茶区和西南茶区，通常按采制时间，划分为春、夏、秋三季茶。但季节茶的划分标准是不一致的。有的以节气分：清明至小满为春茶，小满至小暑为夏茶，小暑至寒露为秋茶；有的以时间分：于5月底以前采制的为春茶，6月初至7月上旬采制为的夏茶，7月中旬以后采制的为秋茶。我国华南茶区，由于地处热带，四季不大分明，几乎全年都有茶叶采制，因此，除了有春茶、夏茶和秋茶之分外，还有按茶树新梢生长先后、采制迟早，划分为头轮茶、二轮茶、三轮茶、四轮茶的。

茶树由于受气候、品种，以及栽培管理条件的影响，每年每季茶的采制的迟早是不一致的。大体说来，总是自南向北逐渐推迟的，南北差异达3～4个月。另外，即使是同一茶区，甚至同一块茶园，年与年之间，也可以因气候、管理等原因，相差5～20天。

由于茶季不同，茶树生长状况有别，因此，即使是在同一块茶园内采制而成的不同茶季的茶叶，无论是外形和内质都有较大的差异。以绿茶为例，由于春茶气温适中，雨量充沛，加上茶树经头年秋冬季较长时期的休养生息，体内营养成分丰富，所以，春季不但芽叶肥壮，色泽绿翠，叶质柔软，白毫显露，而且与提高茶叶品质相关的一些有效成分，特别是氨基酸和多种维生素的含量也较丰富，使得春茶的滋味更为鲜爽，香气更加强烈，保健作用更为明显。加之，春茶期间一般无病虫危害，无须使用农药，茶叶无污染，因此，春茶，特别是早期的春茶，往往是一年中绿茶品质最佳的。所以，众多高级名绿茶，诸如西湖龙井、洞庭碧螺春、黄山毛峰、庐山云雾等等，均出自春茶前期。夏茶，由于采制时正逢炎热季节，虽然茶树新梢生长迅速，有“茶到立夏一夜粗”之说，但很容易老化。茶叶中的氨基酸、维生素的含量明显减少，使得夏茶滋味不及春茶鲜爽，香气不及春茶浓烈。相反，由于夏茶中花青素、咖啡碱、茶多酚含量明显增加，从而使滋味显得苦涩。秋季气候介于春夏之间，在秋茶后期，气候虽较为温和，但雨量往往不足，会使采制而成的茶叶显得较为枯老。特别是茶树历经春茶和夏茶的采收，体内营养有所亏缺，因此，采制而成的茶叶，内含物质显得贫乏，在这种情况下，不但茶叶滋味淡薄，而且香气欠高，叶色较黄。所谓“要好吃，秋白露”，其实，说的是茶叶“味道和淡”罢了。

对红茶而言，由于春茶期间气温低，湿度大，发酵困难，而夏茶期间气温较高，湿度较小，有利红茶发酵变红，特别是由于天气炎热，使得茶叶中的茶多酚、咖啡碱的含量明显增加，因此，干茶和茶汤均显得红润，滋味也较强烈。只是由于夏茶中的氨基酸含量减少，对形成红茶的鲜爽味有一定影响。

2．春茶、夏茶与秋茶的品质特征

春茶、夏茶和秋茶的品质特征，可以从两个方面去描述。

⑴ 干看　主要从干茶的色、香、形三个因子上加以判断。凡绿茶色泽绿润，红茶色泽乌润，茶叶肥壮重实，或有较多白毫，且红茶、绿茶条索紧结，珠茶颗粒圆紧，而且香气馥郁，是春茶的品质特征。

凡绿茶色泽灰暗，红茶色泽红润，茶叶轻飘松宽，嫩梗宽长，且红茶、绿茶条索松散，珠茶颗粒松泡，香气稍带粗老，是夏茶的品质特征。

凡绿茶色泽黄绿，红茶色泽暗红，茶叶大小不一，叶张轻薄瘦小，香气较为平和，是秋茶的标志。

在购茶时还可结合偶尔夹杂在茶叶中的茶花、茶果来判断是何季茶。如果发现茶叶中夹有茶树幼果，其大小近似绿豆时，那么，可以判断为春茶。若幼果接近豌豆大小，那么，可以判断为夏茶。若茶果直径已超过0．6厘米，那么，可以判断为秋茶。不过，秋茶时由于鲜茶果的直径已达到1厘米左右，一般很少会有夹杂。自7月下旬开始，直至当年8月，为茶树花蕾期，而9～11月为茶树开花期，所以，凡发现茶叶中杂有干茶树花蕾或干茶树花朵者，当为秋茶了。只是，茶叶在加工过程中，通过筛分、拣剔，很少会有茶树花、果夹杂。因此，在判断季节茶时，必须进行综合分析，方可避免片面性。

⑵ 湿看　就是对茶叶进行开汤审评，作出进一步判断。凡茶叶冲泡后下沉快，香气浓烈持久，滋味醇厚；绿茶汤色绿中显黄，红茶汤色红艳现金圈；茶叶叶底柔软厚实，正常芽叶多者，为春茶。

凡茶叶冲泡后，下沉较慢，香气稍低；绿茶滋味欠厚稍涩，汤色青绿，叶底中夹杂铜绿色芽叶；红茶滋味较强欠爽，汤色红暗，叶底较红亮；茶叶叶底薄而较硬，对夹叶较多者，为夏茶。

凡茶叶冲泡后香气不高，滋味平淡，叶底夹有铜绿色芽叶，叶张大小不一，对夹叶多者，为秋茶。

高山茶与平地茶的甄别

几乎是所有的茶人都知道，高山出好茶。高山茶与平地茶相比，前者的香气特别高，滋味特别浓。

1．高山为何出好茶

古往今来，我国的历代贡茶、传统名茶，以及当代新创制的名茶，大多出自高山。高山为什么出好茶呢？明代陈襄古诗曰：“雾芽吸尽香龙脂”，说高山茶的品质所以好，是因为在云雾中吸收了“龙脂”的缘故。所以，我国的许多名茶，以山名加云雾命名的特别多。如江西的庐山云雾茶，浙江的华顶云雾茶，湖北的熊洞云雾茶，安徽的高峰云雾茶，江苏的花果山云雾茶，湖南的南岳云雾茶等。其实，高山之所以出好茶，是优越的茶树生态环境造就的。据考证，茶树的原产地在我国西南部的多雨潮湿的原始森林中，经过长期的历史进化，逐渐形成了喜温、喜湿、耐荫的生活习性。高山出好茶的奥妙，就在于那里优越的生态条件，正好满足了茶树生长的需要。这主

要表现在以下三个方面：

（1）茶树生长在高山多雾的环境中，一是由于光线受到雾珠的影响，使得红橙黄绿蓝靛紫七种可见光的红黄光得到加强，从而使茶树芽叶中的氨基酸、叶绿素和水分含量明显增加；二是由于高山森林茂盛，茶树接受光照时间短，强度低，漫射光多，这样有利于茶叶中含氮化合物，诸如叶绿素、全氮量和氨基酸含量的增加；三是由于高山有葱郁的林木，茫茫的云海，空气和土壤的湿度得以提高，从而使茶树芽叶光合作用形成的糖类化合物缩合困难，纤维素不易形成，茶树新梢可在较长时期内保持鲜嫩而不易粗老。在这种情况下，对茶叶的色泽、香气、滋味、嫩度的提高，特别是对绿茶品质的改善，十分有利。

（2）高山植被繁茂，枯枝落叶多，地面形成了一层厚厚的覆盖物，这样不但土壤质地疏松、结构良好，而且土壤有机质含量丰富，茶树所需的各种营养成分齐全，从生长在这种土壤的茶树上采摘下来的新梢，有效成分特别丰富，加工而成的茶叶，当然是香高味浓。

（3）高山的气温对改善茶叶的内质有利。一般说来，海拔每升高100米，气温大致降低0．5摄氏度。而温度决定着茶树中酶的活性。现代科学分析表明，茶树新梢中茶多酚和儿茶素的含量随着海拔高度的升高，气温的降低而减少，从而使茶叶的浓涩味减轻；而茶叶中氨基酸和芳香物质的含量却随着海拔的升高，气温的降低而增加，这就为茶叶滋味的鲜爽甘醇提供了物质基础。茶叶中的芳香物质在加工过程中会发生复杂的化学变化，产生某些鲜花的芬芳香气，如苯乙醇能形成玫瑰香，茉莉酮能形成茉莉香，沉香醇能形成玉兰香，苯丙醇能形成水仙香等。许多高山茶之所以具有某些特殊的香气，其道理就在于此。

从上可见，高山出好茶，乃是由于高山的气候与土壤综合作用的结果。如果在制作时工艺精湛，那就更会锦上添花。当然，只要气候温和，雨量充沛，云雾较多，湿度较大，以及土壤肥沃，土质良好，即使不是高山，但具备了高山生态环境的地方，同样会生产出品质优良的茶叶。

但任何事物都是有一定限度的。所谓高山出好茶，是与平地相比较而言的。并非是山越高，茶越好。对主要高山名茶产地的调查表明，这些茶山大都集中在海拔200～600米之间。海拔超过800米以上，由于气温偏低，往往茶树生长受阻，且易受白星病危害，用这种茶树新梢制出来的茶叶，饮起来涩口，味感较差。

2．高山茶与平地茶的比较

高山茶与平地茶相比，由于生态环境有别，不仅茶叶形态不一，而且茶叶内质也不相同。相比而言，两者的品质特征有如下区别：

高山茶新梢肥壮，色泽翠绿，茸毛多，节间长，鲜嫩度好。由此加工而成的茶叶，往往具有特殊的花香，而且香气高，滋味浓，耐冲泡，且条索肥硕、紧结，白毫显露。而平地茶的新梢短小，叶底硬薄，叶张平展，叶色黄绿少光。由它加工而成的茶叶，香气稍低，滋味较淡，条索细瘦，身骨较轻。在上述众多的品质因子中，差异最显著的是香气和滋味两项。平常茶人所说的某茶“具有高山茶的特征”，就是指茶叶具有高香、浓味而言的。

香花茶与拌花茶的区分

花茶既具有茶叶的爽口浓醇之味，又具鲜花的纯清雅香之气。所以，自古以来，茶人对花茶就有“茶引花香，以益茶味”之

说。饮花茶，使人有一种两全其美，沁人肺腑之感。

1．历史悠久的花茶

花茶，又称香花茶、熏花茶、香片等。它以精制加工而成的茶叶（又称茶坯），配以香花窨制而成，是我国特有的一种茶叶品类。

我国的花茶生产，历史久远。据唐代陆羽《茶经》载，唐代煮茶时就有加茱萸、葱、姜、枣、桔皮等同烹的做法。北宋蔡襄的《茶录》、熊蕃的《宣和北苑贡茶录》中，也写到在贡茶中有掺“龙脑”以增加香气的做法。这虽还不能称为花茶，但可以说是花茶生产的原型。开始正式生产花茶，一般认为始于南宋。对此，施岳的《步月吟茉莉》和赵希鹄的《调燮类编》中都有记载。明代开始，花茶生产有所发展。清代咸丰年间（公元1851～1961年），福建的福州已成为花茶的窨制中心。1939年起，江苏的苏州发展成为另一花茶制造中心。当代，随着国内外对花茶需量的剧增，花茶生产发展更快。目前，我国的花茶产区遍及福建、江苏、浙江、湖南、安徽、广东、四川、江西、台湾、广西、云南等省区。此外，湖北、河南、山东、贵州等省，亦有少量生产。这些花茶，主销我国长江以北各省（区），尤以北京、天津两大城市销量最大。日本、美国以及西欧一些国家的人们，也喜欢饮我国的花茶。他们认为，“在中国的花茶里，可以闻到春天的气味”。

2．拌花茶不是香花茶

窨制花茶的原料，一是茶坯，二是香花。茶叶疏松多细孔，具有毛细管的作用，容易吸收空气中的水气和气体；它含有的高分子棕榈酸和萜烯类化合物，也具有吸收异味的特点。花茶窨制就是利用茶叶吸香和鲜花吐香两个特性，一吸一吐，使茶味花香合二而一，这就是窨制花茶的基本原理。

花茶经窨花后，要进行提花，就是将已经失去花香的花干，通过筛分剔除，尤其是高级花茶更是如此，只有少数香花的片、末偶尔残留于花茶之中。只有在一些低级花茶中，有时为了增色，才人为地夹杂少量花干，但它无助于提高花茶的香气。所以，对成品花茶而言，它并非是由香花和茶叶两部分构成的，只是茶叶吸收了鲜花中的香气而已。

与香花茶相应的是拌花茶，就是在未经窨花和提花的低级茶叶中，拌上一些已经过窨制、筛分出来的花干，充作花茶。这种茶，由于香花已经失去香味，茶叶已无香可吸，拌上些花干，只是造成人们的一种错觉而已。所以，从科学角度而言，只有窨花茶才能称作花茶，拌花茶实则是一种假冒花茶。

3．如何区分香花茶与拌花茶

要区分香花茶与拌花茶，通常用感官审评的办法进行。审评时，只要用双手捧上一把茶，用力吸一下茶叶的气味，凡有浓郁花香者，为香花茶；茶叶中虽有花干，但只有茶味，却无花香者，乃是拌花茶。倘若将茶叶用开水冲泡，只要一闻一饮，判断有无花香存在，更易作出判断。但也有少数假花茶，将茉莉花香型的一类香精喷于茶叶表面，再放上一些窨制过的花干，这就增加了识别的困难。不过，这种花茶的香气只能维持1～2个月，以后就消失殆尽。即使在香气有效期内，一般凡有一定饮花茶习惯的人，也可凭对香气的感觉将其区别出来。用天然鲜花窨制的花茶，香气纯清，而喷香精的花茶，则有闷浊之感。

4．香花茶质量的鉴定

花茶质量的高低，固然与茶叶质量高低密切相关，但香气也是评判花茶质量好坏的主要品质因子。

审评花茶香气时，通常多用温嗅，重复2～3次进行。花茶经冲泡后，每嗅一次，为使花茶香气得到透发，都得加盖用力抖动一下审评杯。凡花茶香气达到“浓、鲜、清、纯”者，就属正宗上品。如茉莉花茶的清鲜芬芳，珠兰花茶的浓纯清雅，玳玳花茶的浓厚净爽，玉兰花茶的浓烈甘美等，都是正宗上等花茶的香气特征。倘若花茶有郁闷混浊之感，自然称不上上等花茶了。一般说来，上等窨花茶，头泡香气扑鼻，二泡香气纯正，三泡仍留余香。而所有这些，在拌花茶中是无法达到的，最多在头泡时尚能闻到一些低沉的香气，或者是根本闻不到香气。

茶叶检验

广义而言，茶叶检验包括茶叶包装、衡量检验，茶叶品质规格检验，理化检验和卫生检验。为了保障茶叶产品质量，维护消费者利益，对茶叶产品按有关规定实行严格的检验是必要的。

1．中国茶叶检验简史

在中国的茶叶发展史上，自茶叶成为商品进行交换时起，就产生了鉴别茶叶真伪、等级优次的方法。早在唐代，陆羽《茶经》的“三之造”部分就有茶叶分等和品质鉴别方法的记载，经七道工序制成的饼茶依质量优次分八个等级，即“自胡靴至于霜荷八等”，意思是以饼茶外观来看，从类似靴子的皱缩状到类似经霜荷叶的衰萎状，共八个等级。同时陆羽还评价了当时对饼茶质量不同的鉴别方法，“或以光黑平正言嘉者，斯鉴之下也；以皱黄坳垤言嘉者，鉴之次也；若皆言嘉及皆言不嘉者，鉴之上也。”意思是说对于饼茶有的人把光亮、色黑、平整作为好茶的标志，这是下等的鉴别方法，把皱缩、色黄、凸凹不平作为好茶的特征，这是次等的鉴别方法，若既能指出茶的佳处，又能道出不好处，才是最会鉴别茶的。“茶之否臧，存于口诀”，可见当时对茶的质量好坏，已有一套口头传授的鉴别方法。

到了宋代，“斗茶”之风极盛，每当春季各路名茶上市之时，携水带茶，竞相献茶艺评茶品，决一雌雄。范仲庵的《和章岷从事斗茶歌》中就写到了当时斗茶的盛况。对于各种茶叶的质量，都在“斗茶”的实践中逐渐形成了一定的要求。以武夷茶为例，《茶录》中对其色、香、味都有一定的规范：“茶色贵白。……茶有真香，……茶味主于甘滑。”其中，茶的色泽不同，也有优次之分，“茶色贵白。而饼茶多以珍膏油其面，敫有青、黄、紫、黑之异，善别茶者，正如相工之视人气色也。隐然察之于内，以肉理滋润者为上。既已末之，黄白者，受水昏重，青白者，受水鲜明，故建安人开试以青白胜黄白。”

宋时，不仅斗茶之风极盛，对茶叶质量十分讲究，而且官府对掺杂作假者已有查禁之规定。太平兴国四年（公元979年），已有“鬻伪茶一斤，杖一百，二十斤以上弃市”的严格禁令。另据《宋史·食货志》记述：“元丰中，宋用臣都提举汴河堤岸，创奏修置水磨，凡在京茶户，擅磨末茶者有禁，并许赴官请买。而茶铺八米豆杂物糅和者，慕人告，一两赏三千，及一斤十千至五十千止。”

明代，已有法律规定，《明会典》记载，凡买卖假茶，便按律科罪。

清朝开始，茶叶外销日益发展，至1869年，茶叶出口换汇金额已占全国外贸总值的60%多，可见当时茶叶在出口贸易中的地位。在这种销量急增的形势下，不少商行唯利是图，为了牟取暴利，掺假作伪之风盛行。对此，各进口国，纷纷制定禁止掺杂假劣茶叶进口的法令和规定，曾使我国茶叶的声誉大降，不少官员疾呼“严禁作伪，改良制造，尤为当务之急”。

民国初年，茶叶生产衰退，掺杂作假之风愈演愈烈，茶叶外销日趋萎缩，当时有一清末状元张謇，曾建议《拟具整理茶叶办法并检查条例》，提出“凡出口茶之色泽、形状、香气、滋味，均须由检查所查验，其纯净者，分别等级，盖用合格印证。其有前项作伪情弊者，盖用不合格印证，禁止其买卖。”只因当时政府无力执行而无结果。

1915年浙江省温州地区，曾设立过地方性组织“永嘉茶叶检验处”，查禁假杂茶出口。1923年台湾省总督府成立了茶叶检查所，实施出口检验。

1929年，当时的实业部在上海、汉口分别成立了商品检验局，并同时着手制订茶叶检验标准，1931年正式实施茶叶出口检验。当时的理化检验项目比较简单，只有水分和灰分两项，经检验合格者发给检验证书，方能出口。

1937年1月，实业部国产委员会成立了茶叶产地检验监理处，先后在浙、皖、赣、闽等省茶叶集中产地设立茶叶检验办事处，实施就地产品检验，及时指导生产，以保证出口茶的产品质量。设立的地点有：上海、浙江的平水（下设绍兴、诸暨、上虞、宁波、奉化等分处）、温州（下设瑞安、平阳等分处），安徽的祁门、屯溪（兼管浙江遂淳茶区）、至德、江西的浮梁、婺源等。广州商检局在福州、厦门设立商检处，并在福鼎设立办事处，从事茶叶产地检验。以后抗日战争期间，检验机构有所变迁，1941年太平洋战争爆发后，茶叶外销受阻，茶叶检验亦告暂停。

1945年抗日战争胜利后，上海、汉口、广州、台湾等商检局又陆续恢复了出口茶叶检验。

1950年3月，在北京召开了第一届全国商品检验会议，同时制订了“茶叶出口检验暂行标准”和“茶叶属地检验暂行办法”，并着手培养了一大批茶叶检验人员。1958年后，茶叶属地检验一般均转移给各省茶叶公司办理，1980年后各口岸商检局又先后收回了茶叶出口检验权。到1985年，全国已有上海、广东、福建、厦门、湖南、湖北、四川、重庆、浙江、安徽、江苏、云南、汕头、广西、贵州、江西、台湾等17个商检局办理茶叶出口检验。

1989年经国家技术监督局正式批准，在杭州建立了“国家茶叶质量监督检验测试中心”，同年又决定在杭州建立“农业部茶叶质量监督检验测试中心”，从而加强了我国的茶叶质量检测工作。

2．茶叶品质规格检验

从茶树上采下的鲜叶经初制加工形成的产品称“毛茶”；将毛茶经过进一步精制加工以后形成的产品称“精制茶”或“精茶”；名产地的精制茶运至口岸，根据贸易需要，进行适当的拼配，以适合出口的要求，这种产品称“出口茶”。

我国茶类众多，国家对各茶类的毛茶、精制茶和出口茶的花色、级别、品质规格，都制订了一系列的品质标准，从中央到地方分层次地进行管理。这种管理的有效办法是除了颁布一系列茶叶品质规格要求和文字标准之外，重要的是定期颁布各茶类的实物标准样，作为收购、交货、验收对样评茶的实物依据。

目前我国茶叶的实物标准样大体分三类：一是毛茶标准样，二是加工标准样（即精制茶标准样），三是贸易标准样（即出口茶标准样）。

（1）毛茶标准样

它是评定初制茶品质与级别的标尺，用以对样审评其外形、内质，为确定茶叶级别或茶价的实物依据。毛茶标准样是分地区、分茶类而制订的，各茶类、各等级分别设立标准样。1953年开始实施时，一般红、绿毛茶分5个级，乌龙茶、白茶各分3个级。1979年进行了调整，将红毛茶及炒青、烘青绿毛茶标准样改为6级12等，一级一样，逢双等设样；晒青绿毛茶分5级10等，乌龙毛茶分4级8等。1983年商业部组织有关单位经过试验研究，颁布了CH 016－847套炒青绿茶部标准，规定了屯炒青、婺炒青、遂炒青、舒炒青、杭炒青、温炒青和平炒青的各等级品质标准，逢双等设立实物标准样，为各级最低界限；同时还规定了炒青绿茶的理化指标，包括水分、碎末茶、总灰分、精纤维和水浸出物的含量指标。

毛茶标准样视茶类不同，分别由国家和省分级管理。对于那些主要茶类和主要产区的毛茶，由商业部管理，称部标准，即行业标准；对于那些产量较少、局部产区的茶类，由各省、自治区管理，称省标准，即企业标准。毛茶标准样，每年需换配新样，经审核批准后颁布分发至基层执行，作为收购毛茶评级评价、对样评茶使用。

（2）加工标准样（即精制茶标准样）

它是各类毛茶精制加工要求达到一定规格标准的实物依据。我国1953年开始制订各类精制茶（亦即成品茶）的标准样，内、外销加工标准样茶的制样，分别由外贸或内留主管茶叶部门审定和管理。这类标准样茶，不是年年换新样，通常是使用几年后才配换新样。

加工标准样茶分红茶、绿茶、乌龙茶、花茶、压制茶等几大类。

红茶加工标准样，包括工夫红茶和红碎茶两大类，工夫红茶因产区不同有滇江、祁红、川红、宜红、宁红、湖红、闽红等，工夫红茶分等级设标准样。红碎茶因产区品种、气候条件的差异，分别制订第1～4套样：第1套样主要适用于云南；第2套样主要适用于广东、广西；第3套样主要适用于贵州、四川、湖南等部分地区；第4套样主要适用于江苏、湖南、湖北、浙江等省。其1、2套样是大叶种红碎茶，3、4套样是中小叶种红碎茶。红碎茶分叶茶、碎茶、片茶、末茶等花色，每个花色又根据品质规格不同分成若干号茶（相当于等级）。

绿茶加工标准样，主要包括眉茶、珠茶和特种绿茶（如龙井、碧螺春等）。各种茶按规格和品质优次分成各种花色和等级，如眉茶分特珍、珍眉、贡熙、秀眉等，各有几个等级。

乌龙茶加工标准样是按地区、品种、品质不同分别制样，如福建有铁观音、色种、水仙、乌龙、岩茶等；广东有凤凰单枞、岭头单枞、浪菜、水仙、石古坪乌龙、西岩乌龙等。

花茶分极型坯（未窨花的各级烘青茶坯）标准样和各种花茶加工标准样，窨制后的花茶按香花的种类和品质不同，设有各种花茶的等级标准样，如茉莉花茶分6个级，外形，内质都有具体规定。

紧压茶主要有以黑茶为原料的黑砖、青砖、花砖、茯砖、康砖、金尖、方包、紧茶、六堡茶、普洱沱茶、饼茶、圆茶、湘尖茶等，以绿茶为原料的沱茶、普洱方茶等，以红茶为原料的米砖等。因此分别有茶坯（原料）标准样和紧压茶成品标准样。

（3）贸易标准样（即出口茶标准样）

它是各种茶叶进出口贸易的实物标准依据。有绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、花茶、压制茶和各种小包装茶。每一茶类按花色、品质分成若干级，都有固定的号码，称为贸易标准茶号，通常可凭茶号进行贸易布样、交货、验收。例如“中国绿茶特珍一级万年青牌小包装茶”，在贸易上编号为“G101”，便用非常简便。各种出口茶主要花色等级如下：

绿茶：

特珍　特级　3155
特珍　一级　9371
特珍　二级　9370
珍眉　一级　9369
珍眉　二级　9368
珍眉　三级　9367
珍眉　四级　9366
特贡　超级　9277
特贡　特级　9377
贡熙　一级　9389
贡熙　二级　9417
贡熙　三级　9500
珠茶　特级　3505
珠茶　一级　9372
珠茶　二级　9373
珠茶　三级　9374
珠茶　四级　9375
珠茶　五级　9475
雨茶　一级　8147
秀眉　特级　8117
秀眉　一级　9400
秀眉　二级　9376
秀眉　三级　9380
茶片　9200
龙井　极品
龙井　特级
龙井　1～5级

红茶：

工夫红茶　特级、1～7级
滇红
祁红
川红
湖红
闽红（白琳工夫、政和工夫、坦洋工夫）
宜红
宁红
中国工夫　1～4级
红碎茶
叶茶（OP、FOP）
碎茶（FBOP、BOP）
片茶（BOPF、F）
末茶（D）
小种红茶

乌龙茶：特级、1～4

福建乌龙茶（色种、铁观音、香橼、闽南水仙、闽北乌龙、武夷水仙、武夷奇种等）

广东乌龙茶（凤凰单纵、凤凰乌龙、浪菜、西岩乌龙、西岩色种、岭头单枞等）

白茶：

银针
白牡丹　特级、1～2级
贡眉　特级、1～3级

花茶：

茉利花茶　特级、1～6级
玫瑰花茶
珠兰花茶
桂花色种
树兰色种
树兰乌龙茶

紧压茶：

米砖
沱茶
六堡茶
普洱方茶
七子饼茶

茶叶品质规格检验，主要是根据有关

的标准进行对样评审，确定级别、质量和价格。

3．茶叶包装及衡量检验

茶叶包装分大包装与小包装两类，大包装有箱装、袋装、篓装，用于盛装各种散茶或小包装茶。小包装有袋泡茶、听装、盒装、袋装等。包装检验除了对各种包装规格和茶箱牢固度进行检验外，主要是对包装材料依据各种技术指标分项检验。如对箱板厚度、箱板含水量、铝箔质量、包装纸定量、吸湿性、荧光物质含量、防潮性、包装滤纸的滤速、湿强度、浸出率等进行检验。

茶叶衡量检验，是茶叶进出口检验项目之一，指重量（毛重和净重）的称量和包装体积的测量。国家对抽检的实际重量与标明重量允许差数规定为：散装茶10千克装为±0．1千克，40千克装为±0．25千克，小包装茶100克装为±0．5克，500克装为±2．5克。因此要求各种包装茶的净重必须标准化，尤其要防止缺斤少两。

4．茶叶品质理化检验

（1）理化检验的项目及标准（见表10—8）

表10－8　各类茶叶的水分、灰分、粉末的最高限量

茶类	品　名	水分(%)	灰分(%)	粉末(%)
白茶	银针	9.0	6.5	
	白牡丹、贡眉	8.0	6.5	
花茶	茉莉花茶、其他花茶	9.0	6.5	1.5
	碎茶	9.0	6.5	3.0
	片茶	9.0	6.5	7.0
紧压茶	米砖	9.5	7.5	
	沱茶			
	六堡茶、普洱砖茶、普洱沱茶、普洱饼茶（包括普洱散茶）	9.5	7.5 7.5	
绿茶	珍眉、贡熙、珠茶、雨茶	7.5	6.5	1.0
	碧螺春、龙井、特种绿茶	7.5	6.5	
	蒸青	6.0	6.5	
	秀眉	8.0	7.0	1.5
	茶片	8.0	7.0	2.5
乌龙茶	铁观音、色种、乌龙、水仙、奇种细茶、粗茶	7.5 8.0	6.5 6.5	

在茶叶生产、流通、贸易活动中，除根据各类茶叶品质规格进行感官审评处，还必须进行必要的理化检验。理化检验的项目是根据需要或贸易双方的有关协定和进出口标准确定的。如茶叶产品出厂和出口，常常需要进行茶叶含水量、总灰分含量、碎茶和粉末量的检验。根据进口国的规定往往还需要进行诸如咖啡碱、水浸出物、水溶性灰分等含量的检验。

我国对各类出口茶叶的水分、灰分、粉末最高限量作如上（表）规定。

国际红茶标准ISO3720已经被20多个国家所接受，有产茶国也有进口国，包括印度、斯里兰卡、肯尼亚、土耳其、伊朗、澳大利亚、奥地利、墨西哥、比利时、新西兰、捷克斯洛伐克、波兰、埃及、葡萄牙、法国、罗马尼亚、德国、南非、加纳、匈牙利、泰国、英国、以色列、南斯拉夫等。

茶叶品质量化检验项目和方法，我国于1987年颁布了13项国家标准（GB8302～8314－87），1988年7月1日起开始实施。具体项目如下。

GB8302－87　茶——取样，规定了根据包装件数的取样方法和步骤。

GB8303－87茶——磨碎试样的制备及其干物质含量测定，规定了茶样磨碎方法和103±2℃烘箱法测定干物质含量

的方法

GB8304－87茶——水分测定，规定了用103±2℃烘箱恒重法测定茶叶含水量的方法。茶叶含水量超过一定限度，容易变质，因此水分是必测项目。

GB8305－87　茶——水浸出物测定，规定了用沸水萃取测定茶叶中可溶物质的方法。水浸出物含量高是茶汤浓度高、品质好的标志。

国际标准化组织（ISO）曾于1977年开始制订颁布了“ISO3720红茶规格”的国际标准，该标准用6项化学指标规定了出口红花的最低标准，如表10－9所示。

表10－9　ISO3720规定的红茶标准

特定成分	含量	检测方法标准
水浸出物，%(m/m)最小值	32	ISO1574
总灰分，%m(/m)		ISO1574
最大值	8	
最小值	4	
水溶灰分(占总灰分的%)最小植	45	ISO1576
水溶性灰分碱度(以KOH计)，%(m/m)		ISO1578
最小值	1.0	
最大值	3.0	
酸不溶性灰分，%(m/m)最大值	1.0	ISO1577
粗纤维，%(m/m)最大值	16.5	ISO3720附录

GB8306－87　茶——总灰分的测定，规定了测定茶叶经525±25℃灼烧后残留物的方法。总灰分含量高是茶叶粗老、品质差的表现，因此必须规定不能超过一定限量。

GB8307－87茶——水溶性灰分和水不溶性灰分的测定，规定了总灰分经热水溶解，测定热水溶解部分和不溶解部分比率的方法。水溶性灰分占总灰分的比率大，是品质好的象征。

GB8308－87茶——酸不溶性灰分测定，规定了测定总灰分经盐酸处理后残留物的方法。酸不溶性灰分含量高，是矿质元素夹杂物过多的表现，表示品质较差。

GB8309－87茶——水溶性灰分碱度测定，规定了测定中和总灰分浸出液所需的酸量，或相当于该酸量的碱量，这项指标是防止茶叶掺假，要求碱度控制在1～3%的范围内。

GB8310－87茶——粗纤维测定，规定了茶叶经酸、碱处理后残留物的测定方法。粗纤维含量高，是茶叶粗老的标志，为防止极粗老的茶叶进入市场，规定茶叶粗纤维含量不得超过16．5%。

GB8311－87茶——粉末和碎茶含量测定，规定了用一定孔径的金属筛测定粉末和碎茶含量。粉末含量高，是精制筛分不清、茶叶规格较差的表现。

GB8312－87　茶——咖啡碱测定，规定了咖啡碱的仪器测定方法。咖啡碱具有兴奋和利尿作用，含量高是茶叶嫩、品质好的表现。

GB8313－87　茶——茶多酚测定，规定了茶叶中多酚类化合物含量测定的方法。茶多酚是茶叶中对人体保健有益的一类主要化合物。绿茶中含量比红茶高，但绿茶中含量过高，与氨基酸含量比率不协调时，常使茶叶显苦涩味，所以绿茶茶多酚含量要有一定限量，不宜过高。含量过低，通常是品质低劣的表现。

GB8314－87茶——游离氨基酸总量测定，规定了能溶于热水的氨基酸含量测定方法。多数氨基酸是鲜味物质，含量高，茶汤滋味鲜爽，是品质好的标志。

茶叶品质理化检验，除了上述13项国家标准之外，还有茶叶含梗量检验、假茶检验等。

(2) 茶叶含梗量检验

茶叶含梗多是品质差的表现，一般红绿茶对照标准样进行检验。出口的压制茶类允许有一定的含梗量，规定米砖含梗量应小于6%，圆茶4～6%，滇沱茶0．5%，川沱茶3％。

(3) 假茶检验

真正的假茶，近年来市场上出现不多，所谓假茶是指用非茶树芽叶所制成的“茶叶”，如用毛桦叶、山楂、乌荆子、茶梅、金栗兰、冬青科及其他植物叶子制成的“茶”。鉴别假茶的方法，常常先开汤冲泡，后尝滋味，观察芽叶是否像茶。然后进行化学分析，常常检验是否含有2～5%的咖啡碱、10%左右的儿茶素和1%左右的茶氨酸；如有必要还可检验钙和镁的含量比例是否大致为1：1。如这些指标不符合者必定是假茶。但近年来市场上出现的“人参茶”、“枸杞茶”、“罗布麻茶”、“杜仲茶”、“柿叶茶”等等，这些非茶之茶，是借“茶”为名，用这些植物叶子制成的保健饮料，并非一般意义上的假茶。

5．茶叶检疫及卫生检验

(1) 茶叶检疫

茶叶检疫的目的是检查出口茶叶是否带有植物病虫。茶叶是经过高温烘炒而制成的产品，传带病虫的可能性一般不大。因此包括中国在内的不少国家，都不把茶叶列为植物检疫的范围。但也有些进口国家如匈牙利、德国、伊朗、智利、秘鲁、希腊、尼日利亚、塞内加尔、阿拉伯也门、埃及、利比亚、澳大利亚等国政府规定，对输入的茶叶必须由输出国检验部门出具检疫证书才准进口；又如我国与朝鲜民主主义人民共和国订有植物检疫双边协定，也需实施检疫。我国出口茶叶的植物检疫，由农业部授权各口岸动植物检疫所负责实施。具体实施办法，按照1974年《中华人民共和国农业部对植物检疫操作规程》和1983年1月国务院发布的《植物检疫条例》执行。经过鉴定符合规定的签证放行，否则不予签证放行。

(2) 茶叶卫生检验

为了保护环境、保障人民的身体健康和茶叶进出口贸易的需要，1981年国家标准总局发布了《绿茶、红茶卫生标准》，1988年根据几年来的实施情况进行了修订，发布了GB9679－88茶叶卫生标准。该标准规定茶叶中不得混有异种植物叶，不含非茶类物质，无异味，无异嗅，无霉变。规定的理化指标有4项（见表10－10）。

表 10－10　GB 9679－88 茶叶卫生标准

项　目	指　标
铅(mg/kg,以 pb 计)	≤2(紧压茶:3)
铜(mg/kg,以 cu 计)	≤60
六六六(mg/kg)	≤0.2(紧压茶:0.4)
滴滴涕(mg/kg)	≤0.2

上述4项指标的检验方法按照GB 5009．57－85《茶叶卫生标准的分析方法》执行。铅、铜通常都采用原子吸收分光光度法进行检验，六六六和滴滴涕通常都采用气相色谱分析法进行检验。

1979年起，农牧渔业部为指导在茶园中科学、合理、安全地使用农药，使茶叶产品中农药残留量不超过规定的限量标准，先后颁布过5批茶叶中农药最高残留极限标准，其中后三批作为国家茶叶卫生标准的补充，对茶叶中下列几种农药残留最高

限量作出了规定（GB8321．1－87，GB 8321．2－87，GB8321．3－89列于表10－11）

表 10－11　茶叶中农药的最高残留限量

农药名称	最高残留限量(mg/Kg)	颁布年月
敌敌畏	0.1	1979
乐果	1.0	1979
马拉硫磷	1.0	1979
亚胺硫磷	0.5	1979
辛硫磷	0.5	1981
杀螟硫磷	0.3	1981
二氯苯醚菊酯	3.0	1981
溴氰菊酯	10.0	1987
氰戊菊酯(速灭杀丁)	2.0	1987
喹硫磷	0.2	1987
顺式氯氰菊酯	20.0	1987
联苯菊酯	5.0	1987
氯氰菊酯	20.0	1987
杀螨丹(巴丹)	20.0	1989
功夫	3.0	1989
来福灵	2.0	1989

茶叶中有害物质的检测，除了上述残留农药和重金属以外，有必要时还需检测3．4—苯并芘和黄曲霉毒素，尽管至今为止还未发现有超过允许限量的情况，但作为监测工作的一部分，引起足够的重视是必要的。

茶叶中非茶类夹杂物的检验也属卫生检验的内容。混入茶叶的非茶夹杂物包括动物性中体、羽毛、虫卵，植物性的竹片、木屑、树叶、杂草、籽粒和矿物性的铁屑、砂粒、土粒等。

茶叶霉菌检验　因为在茶叶加工过程和成品贮运条件不当时，都可能污染霉菌，尤其是茶叶严重吸湿受潮以后，更易污染滋生。茶叶易污染的霉菌，主要是典霉属和青霉属，曲霉属中灰绿曲霉最常见，其次是黑曲霉、米曲霉、毛霉、蜡叶枝孢霉、卫隔交链孢霉、新月弯孢霉、镰刀霉、族孢匍柄霉等。茶叶霉菌检验，常采用茶水稀释后经接种培养镜检记数的方法。

我国茶众数多，有些茶类如茯砖茶、六堡茶、普洱茶在毛茶堆积后发酵的过程中，要求有一些有益的微生物生长繁衍，即所谓“发花”，借助于这些微生物的作用，发酵形成特有的品质。如茯砖茶“发花”过程中滋生的冠突曲霉（A．cristatus），就是一种有益的黄色典霉，对人体无毒害作用。

茶叶放射性核素检验　因为茶叶与其他栽培作物一样，受土壤、水、肥料和空气中放射性物质的浸染，有一定的放射性污染，这些放射性核素在核衰变过程中产生a、β、γ射线，放射性强度过大，有损人体健康。茶叶放射性检验属于弱放射性测量，包括总放射性测量和核素分析。多年来经验部门监测结果，商品茶中总放射性强度均未超过国家对食品饮料规定的限量标准。

6．茶叶进出口检验及公证

我国茶叶的进出口业务由对外经济贸易部下属的中国茶叶进出口公司及有关的省（市）分公司进行。茶叶进出口检验业务分别由下列三个部门负责实施：国家进出口商品检验总局所属各口岸进出口商品检验局，负责进出口茶叶质量及部分卫生检验；国家卫生部所属各省、市、自治区食品卫生检验所或卫生防疫站，负责卫生监督管理；国家动植物检疫总所所属各口岸动植物检疫所，负责接受办理出口茶叶植物检疫。这些检验机构根据国家颁布的有关标准、法令、规定和贸易关系人的申请，实施有效的检验。

（1）出品检验

根据国家规定的六大出口茶类（红茶、绿茶、乌龙茶、花茶、白茶、紧压茶）的品质标准对样审评检验品质。并对水分、灰分、

粉末、包装、卫生、检疫和对外贸易合同规定的各种应施检验的项目进行检验。检验合格者发给检验证书。这种检验包括产地检验和口岸检验，产地检验合格成箱后，发给“合格检定单”。如遇茶叶原箱出口，口岸可凭此单换发出口证书。商检和动植物检疫机构通常签发的证书有：品质证、产地证、重量证、丈量证、包装证、数量证、价格证、分析证、检疫症、卫生证等。这类证书是交接货物、结算货物、银行结汇、通关计税、理算计费的有效凭证。

(2) 进口检验

进口茶叶除卫生检验外，另根据贸易合同和关系人的申请，分项目进行检验，并出具证书。

(3) 公证鉴定

根据需要由贸易双方共同信赖的权威性机构对有关茶叶质量、数量、体积、产地、价值、船舱、装卸、积载、残损等进行公证性鉴定。国外一般由权威性的公证鉴定公司或公证行办理，我国由进出口商品检验机构进行。

7．评茶术语

评茶术语是指在茶叶品质审评中描述某项审评因子的优缺点或特点所用的专业性词汇。评语有等级评语与对样评语之分。等级评语反映各级茶的品质要求和等级特征，对样评语是指对照某评比样或标准样，指出其品质差距的评语，两者是不同的。

评定茶叶品质，通常是以评分来表示其品质优次，同时辅以评语作补充。所以评语的作用既是评分高低的说明，又是评比产品质量的依据，是一种在同行中通用的技术语言。

我国茶叶的品质受着诸因子的影响，等级、品质状况错综复杂，要想以非常完整、完全统一的评语表述，是较为困难的。再将一些常用的评语，按照审评的项目先后分述如下：

(1) 外形评语

显毫：芽尖含量高，并有较多白毫（茸毛）。

匀齐：长短、大小一致，无脱档现象，老嫩整齐。

匀净：匀称、净度好、无夹杂物。

细紧：条索细长、卷紧而完整。

细嫩：条索细紧显毫。

紧秀：条细而紧、秀长、锋苗显露。

紧结：嫩度低于细紧，结实有锋苗，身骨重。

紧直：紧卷、完整而挺直。

紧实：紧结重实，嫩度稍差，少锋苗，制工好。

肥壮：芽肥、叶肉厚实，柔软卷紧，形态丰满。

壮实：芽壮、茎粗、条索肥壮而重实。

粗壮：条索粗而壮实。

粗松：嫩度差，条索卷紧度差而空松。

粗大：与正常规格茶相比，条索或颗粒较粗。

平直：条索平整而挺直，扁茶扁平挺直。

平伏：茶叶在茶盘中相互紧贴无起伏架空现象，断碎茶除外。

匀称：条索、颗粒大小一致，上、中、下三段茶配比适当。

脱档：上、中、下三段茶配比不当。

松泡：形大质轻，条索或颗粒卷紧度差。

爆点：茶叶炒干过程中，温度高，形成干茶上的烫斑。

重实：以手权衡有沉重感，一般是叶厚质嫩的茶叶。

轻飘：手感很轻，茶叶粗松，一般是低

级茶。

露梗：茶梗显露。

露筋：丝筋显露。

多朴：叶质粗老，外形松大轻飘，呈片状的茶多。

浑圆：条索圆而紧结挺直。

扁条：条索带扁，制工差。

扁块：茶叶中结成扁圆形块。

卷曲：形似螺旋状卷曲的茶条。

弯曲：条索不直，带弓形或钩形。

短碎：面张条短，碎末茶多，无整齐匀称之感。

短秃：条索短而无锋苗。

松碎：外形松而断碎。

细圆：茶条或颗粒卷得很紧，身骨重实。

圆紧：颗粒圆而紧实。

圆结：颗粒圆而结实。

团块：条形结成块状或圆块，粒大如豆。

黄头：嫩度差，色泽露黄的圆头茶。

扁削：扁平光滑，形似矛。

扁平：扁直坦平。

光滑：形状平整，质地重实，光滑发光。

紧条：条扁而过紧过窄。

宽条：扁条过宽。

挺秀：挺直，显锋苗，外形挺秀尖削。

光结：表面光滑平整，质地重实。

端正：砖身形态完整，棱角整齐，砖面平整。

纹理清晰：砖面花纹、商标、文字等标记清晰。

紧度适合：压制松紧适度。

起层落面：面茶翘起并脱落。

黄花茂盛：茯砖茶特有的金黄色子囊孢子称“金花”发花茂盛的品质为佳。

包心外露：里茶外露于表面。

缺口：型茶边缘有残块不齐现象。

龟裂：压制茶表面有裂缝。

烧心：压制茶中心部分略黑或发红。

脱面：压制茶盖面脱落。

颗粒状：碎形茶的外形似颗粒，身骨重实。

紧卷：颗粒状卷得很紧。

片状：茶叶平摊不卷，身骨轻，呈片状。

粗糙：外形大小不匀，不整齐。

毛衣：茶叶中的细筋毛。

筋皮：嫩茎和茶梗揉破的皮。

毫尖：芽头的嫩尖。

空松：卷紧度很差的条形或圆形茶，碎形茶的颗粒不卷而开口。

蜻蜓头：茶芽肥壮，叶端卷曲如螺钉，紧结重实。

花杂：不同外形色泽的茶叶并配在一起，颜色不协调。

完整：压制茶形态端正，无破损残缺。

起砂粒：体型细小呈砂粒状。

皱缩：红碎茶外形卷得不紧。

(2) 干茶色泽评语

乌润：色黑而光泽好。

枯暗：暗无光泽。

花杂：叶色不一，杂乱，净度差。

翠绿：色似翠玉而富有光泽。

嫩绿：浅绿嫩黄，富有光泽。

深绿：色近墨绿有光泽。

绿润：色绿而鲜活，富有光泽。

起霜：表面带银灰色，有光泽。

暗绿：色深绿显暗，无光泽。

青绿：绿中带青，光泽稍差。

黄绿：绿中带黄，光泽稍差。

露黄：面张茶含有少量黄朴、片、条。

枯黄：色黄而枯燥。

灰暗：色深暗带死灰色。

嫩黄：色浅黄光泽好。

青褐：褐中泛青。

黄褐：褐中泛黄。

黑褐：褐中泛黑。
猪肝色：红而带暗，似猪肝的颜色。
褐红：红中带褐。
棕褐：棕黄带褐。
棕红：棕色带红，叶质较老。
枯灰：色灰而无光泽。
枯红：色红而枯燥无光泽。
乌黑：色乌黑而有活力。
(3) 汤色评语
清澈：清净透明而有光泽。
鲜艳：鲜明艳丽而有活力。
鲜明：新鲜明亮略有光泽。
明亮：茶汤清净透明。
嫩绿：浅绿微黄。
黄绿：绿中带黄。
浅黄：色黄而浅。
深黄：汤黄而深，无光泽。
橙黄：黄中微带红，似橙色或桔黄色。
红汤：汤色发红，失去绿茶应有颜色。
黄暗：汤黄，无光泽。
青暗：汤色泛青，无光泽。
黄亮：茶汤黄而明亮。
金黄：茶汤清澈，以黄为主，带有橙色。
红艳：汤色红而艳，有金圈，似琥珀色。
红亮：红而透明，有光亮。
红明：红而透明，略有光彩。
浅红：汤色红而浅。
深红：汤色红而深，无光泽。
暗红：汤色红而深暗。
黑褐：汤色褐中泛黑。
棕褐：褐中泛棕。
红褐：褐中泛红。
冷后浑：茶汤冷却后出现的乳状浑浊现象，也称“乳凝”，是优良品质茶的表现。
姜黄：红茶汤中加牛乳后呈现的老姜色，汤色明亮。
棕红：红茶汤中加牛乳后呈现的棕红明亮的咖啡色。
粉红：红茶汤中加牛乳后呈现的粉红色。
灰白：红茶汤中加牛乳后呈现的灰暗乳白色，是汤质淡薄的标志。
浅薄：茶汤中可溶物少而色浅。
沉淀物多：茶汤中沉于碗底的不溶物多。
混浊：茶汤中有大量悬浮物，透明度差。
暗：汤色不明亮。
(4) 香气评语
馥郁：香气鲜浓而持久，具有特殊花果的香味。
高爽持久：茶香持久，浓而高爽，具有强烈的刺激性。
鲜嫩：具有新鲜悦鼻的嫩香气。
清高：清香高爽，柔和持久。
清香：清纯柔和，香气欠高，但很幽雅。
花香：香气鲜锐，似鲜花香气。
栗香：似熟栗子香味，强烈持久。
高香：香高而持久，刺激性强。
持久：茶香持续时间长，直至冷却尚有余香。
鲜灵：茶香显鲜而高锐。
浓：香气饱满，无鲜爽的特点，或者指花茶的耐泡率。
纯：茶叶香气正常。
幽香：茶香幽雅而文气，缓慢而持久。
香浮：花香浮于表面，一嗅即逝。
透兰：茉莉花菜的香气透露玉兰花香。
透素：花香低，闻到茶香。
毫香：嫩芽的香气。
嫩香：毫香显露而细腻。
音韵：某些乌龙茶品种茶叶香气的特有品质特征。
浓郁：香气浓而持久，具有特殊花果香。

浓烈：香气高长愉快，无明显花香。

甜香：香气高而具有甜感，似足火甜香。

不持久：热嗅香高，冷后余香不足。

高火：茶叶加温过程中温度高时间长，干度十足所产生的火香。

老火：干度十足，带有轻微的焦气。

焦气：干度十足，有严重的老火。

陈气：茶叶贮藏过久产生的陈变气味。

异气：感染了与茶叶无关的各种气味。

酸馊气：茶叶腐败变质的气味。

霉气：茶叶贮存不当，发霉变质的气味。

烟焦气：茶叶在加温过程中，感染了焦气和烟气。

纯正：香气纯净而不高不低，无异杂气。

纯和：稍低于“纯正”。

平和：香气平淡稀薄，但无粗杂气。

低：香气低，但无粗气。

钝浊：香气有一定浓度，但钝而不爽。

闷气：一种不愉快的熟闷气。

粗气：香气低，有粗老气味。

青气：带有鲜叶的青草气。

陈香：茶叶久贮，香气陈纯，无霉气。

松烟香：茶叶吸收松柴熏焙的气味。为黑毛茶和烟小种的传统香气。

日晒气：日晒茶具有的一种类似老笋干的气味。

(5) 滋味评语

浓烈：味浓不苦，收敛性强，回味甘爽。

鲜爽：鲜洁爽口，有活力。

浓厚：味浓而不涩，纯而不淡，浓醇适口，回味清甘。

浓强：味浓，具有鲜爽感和收敛性。

鲜浓：口味浓厚而鲜爽，含香有活力。

浓醇：口味浓，回味爽略甜，无刺激性。

甜爽：滋味清爽，带有甜味。

醇爽：滋味醇和鲜爽。

鲜醇：滋味鲜爽欠浓，刺激性不强。

回甘：茶汤入口后回味有甜感。

醇厚：茶汤鲜醇可口，回味略甜，有刺激性。

醇正：清爽带甜，刺激性不强。

醇和：滋味欠浓，鲜味不足，无粗杂味。

淡薄：味淡而正常。

平和：味正常，有一定浓度，缺乏鲜味。

涩口：茶汤入口有麻舌之感。

粗淡：味粗而淡薄。

粗涩：原料粗老而涩口。

生涩：涩味且带有生青味。

苦：茶汤入口，舌根感到类似奎宁的一种不适味道。

苦涩：涩中带苦。

熟味：熟闷，一种软弱不快的滋味。

足火味：有糖香的甜味。

老火味：温度高引起的火味。

生青：干茶叶具有青草气。

粗青：粗老而生涩。

浓涩：味浓而涩口。

焦味：茶叶高温灼焦后形成的焦气。

陈味：茶叶贮藏久而产生的陈变气味。

异味：非茶叶的气味和污染的各种异味。

日晒味：日晒茶具有的一种类似笋干的气味。

(6) 叶底评语

细嫩：叶质细嫩柔软，叶色鲜艳明亮。

柔软：叶质柔软如棉。

柔嫩：嫩而柔软。

匀齐：大小、老嫩、色泽一致。

嫩匀：叶质细嫩匀齐柔软，色泽调和。

肥厚：芽头肥壮，叶质丰满厚实。

肥嫩：芽头肥壮，叶质厚实。

开展：叶张展开，叶质柔软。

摊张：叶质粗老的单片叶。

单张：脱茎的叶片。
欠匀：大小、老嫩、色泽不一致。
卷缩：茶叶泡后叶底不开展。
瘦薄：芽头瘦小，叶张单薄。
粗老：叶质粗大而硬，叶脉隆起。
破碎：叶底断碎而不完整。
鲜亮：叶底色泽鲜艳明亮，嫩度好。
明亮：叶底色泽鲜艳明亮，嫩度稍差。
暗：叶色无光泽。
暗杂：叶子老嫩不一，叶色枯而花杂。
花杂：叶底色泽不一致。
焦斑：叶面有黑色或黄色烧焦的斑点。
焦叶：烧焦发黑的叶片。
翠绿：色如青梅，鲜亮悦目。
嫩绿：叶质细嫩，色泽浅绿明亮。
嫩黄：色浅绿透黄，黄里泛白，亮度好。
黄绿：绿中带黄，亮度尚好。
暗张：叶底夹杂暗红或死红色以叶片。
红艳：叶底红润，鲜艳悦目。
红亮：红而明亮，欠鲜艳。
红匀：红色深浅一致。
青暗：青褐色带暗。
乌条：叶片黑褐或青暗，不开展。
花青：带有青色或青色斑块的叶片。
青褐：褐中泛青。
黄褐：褐中带黄，无光泽。
黑褐：褐中泛黑。
黄黑：黑中带黄。
黑暗：黑而不亮。
红褐：褐中泛红。
青绿：叶底为墨绿色。
青张：加工过程处理不足而产生的青色叶片。
靛青：叶片呈蓝绿色。
黄暗：叶色枯黄而暗，叶质老。
红筋：绿茶叶底的筋变红。
红梗：绿茶叶底的梗变红。
红叶：绿茶叶底的叶片变红。
红镶边：乌龙茶的叶底绿叶红边。

（7）审评中常用的副词

茶叶的品质情况很复杂，一般除上述等级评语作为主体词外，有时要区别某些等级品质因子的差异程度，可在主体词前面加用副词，以说明质量差异的程度。

较：用于两茶相比时，表示品质高于标准或低于标准。如较高、较低等。

稍、略：用于某种形态不正、稍有偏差等。如稍高、略烟等。

欠：在规格要求上或某种程度上，还不符要求，明显低于标准，如欠紧结、欠嫩、欠浓等。

尚：用于品质略低、稍低或接近标准，如尚浓、尚好、尚紧结等。

带：比照标准，差异程度轻微时用，有时可以与其他副词连用，如带扁、带有花香、略带烟味等。

有：形容某些方面存在，如条索显松、显锋苗等。

微：比照标准，差异程度上很轻微时用，如微烟、微黄等。

8．评茶计分方法

评茶记分就是对照国家制定的某一特定的标准样（毛茶标准样、加工标准样和贸易样），来衡量产品质量的方法，它是确定产品质量的尺度。一般用于产、供、销的交接验收，质量控制和质量监等方面，通过茶叶品质的评定，可以作为产品交换时定级计价和货样是否相符的依据，如符合标准样的评为标准级给以标准价，不符合标准的上下浮动。但是在对外成交样评定时必须符合要求，不能上下浮动。在产品交接验收和出口对样评茶时，其侧重点不同，前者用于评定茶叶品质的高低和相应的等级，后者用于评定货样是否相符。不论哪种方法，都是用评语、评分来表示茶叶品质

的优次。评分可以看出质量和等级的高低，但不能看出影响质量的原因。而评语是对茶叶品质因素的说明，指出品质高低的实际情况，但看不出品质差距的具体程度。所以只有采用评分与评语的综合评定，才能正确反映出茶叶品质。目前审评记分的方法有百分法和权分法两种：

(1) 百分法

将标准样的各项品质因子都定为100分，并将国家核定的标准价合成品质系数，评茶时，评比样对照标准样，视品质的高低而增减分，确定该茶的标准价。

以等级实物为依据，最高分为100分，对各级标准样规定一个分数范围，级与级间的分距均等，每个级距10分（可分上下两个等，各为5分），以给分的多少确定等级计价。

以标准样茶为100分，评出评比样的高低，以加分或减分表示，根据级差的大小给以相应的分差。如有一项或多项合计减3分，即评为低于标准样，反之则高于标准样。加分和减分不能进行算术平均。

(2) 权分法

所谓权分，是指各审评因子在整个品质中所占的权数比例大小而确定的分数。由于各类茶的品质要求不同，其使用的权数了不同，通常有两种方法：

按茶叶品质主次水平确定最高分，然后对样评分定出分数，各项分数之和品质评定的结果。

按百分法评定各因子的分数，乘以确定的各因子权数，除以总权数100所得的分数为品质的评定结果（见表10—12）。

10－12　主要茶类品质权数评分

茶类	外形				香气	滋味	汤色	叶底	
	嫩度	色泽	叶态	净度				嫩度	色泽
红茶	0.3				0.4		0.1	0.2	
绿茶	0.3				0.4		0.1	0.2	
花茶	0.2				0.6		0.1	0.1	
乌龙茶	0.2				0.35	0.3	－	0.15	
白茶	0.3	0.3	0.2	0.2	－	－	－	0.5	0.5

（四）包装贮藏

茶叶包装既是保持品质的重要手段，同时又是商品价值的重要组成部分。

茶叶虽是干燥食品，它的贮藏性能比鲜活商品好得多，但仍是一种易变性的食品，贮藏方法稍有不当，就会在很短的时期内失去风味。越是名贵茶叶，越是难以保管，如集“色绿、香郁、味醇、形美”四绝于一身的西湖龙井茶，存放时略有疏忽，就会暗然失色，更品尝不到齿颊留芳、沁人心脾的芳香。就是普通茶叶在贮放一段时间后，香气、汤色、滋味也会发生变化，这就是平常所说的新茶味消失，陈味显露。

茶叶变质的原因

茶叶在贮藏期间之所以会发生质的变化，主要是茶叶中某些化学成分发生变化的结果。

1．叶绿素的变化

叶绿素是形成绿茶色泽的重要成分。叶绿素由蓝绿色的叶绿素a和黄绿色的叶绿素b组成，前者含量高时叶片呈深绿

色，后者表现为黄绿色，幼嫩芽叶中含量较高。因此，叶绿素在成茶中的含量和二者的比例在很大程度上决定着茶叶的颜色，保留量多，色泽就显得绿翠。然而，叶绿素是一种很不稳定的物质，在光和热的作用下，易分解，尤其是受到紫外线的照射更是如此。不少研究者都认为，绿茶失绿变褐的一个重要原因，是叶绿素在贮藏过程中脱去镁形成脱镁叶绿素。一般情况下，这种脱镁叶绿素的比例达到70%以上时，就会出现显著的褐变。

2．茶多酚的氧化、聚合

通常认为茶多酚类是与茶叶汤色和滋味关系最密切的成分。茶叶中含量的多寡决定着茶汤的滋味浓度和收敛性、爽度。这类本是无色的物质，红茶加工时在酶类的催化下，经一系列反应生成了对汤色、滋味有着举足轻重影响的茶黄素，进一步的聚合生成对汤色色泽起重要作用的茶红素。然而，茶黄素、茶红素在存放中易进一步发生氧化，聚合成对汤色和滋味都不利的高聚化合物。绿茶是以茶多酚的保留量高为主要特征的，同样在贮藏中易发生氧化，生成醌类，从而使茶汤变褐。并且这种氧化产物还会和氨基酸类进一步反应，使滋味变劣。

3．维生素C的减少

维生素C不但是茶叶所含的保健成分之一，且与茶叶品质优劣密切相关。特别是品质好的绿茶，其含量是很高的。维生素C也是一种很易被氧化的物质，这是越是高级绿茶愈难以保管的原因之一。维生素C被氧化后可以生成脱氢维生素C，这种形态易与氨基酸反应，形成氨基羰基，这既降低了茶叶的营养价值，又使颜色发生了褐变。同时由于氨基酸含量减少，滋味也变得不鲜爽。有不少学者认为，如果绿茶中维生素C残留量有80%以上，那么绿茶品质几乎不会发生什么变化，一旦下降到60%以下，茶叶品质就明显变质了。

4．类脂物质的水解和胡萝卜素的氧化

脂类置于空气之中，会与空气中的氧慢慢起氧化，生成醛类与酮类，从而产生酸败臭那样的气味。茶叶中含有约8%左右的脂肪等类脂物质，在贮藏过程中同样会被氧化、水解。类脂水解后变成游离脂肪酸。许多研究都说明，茶叶贮藏过程中游离脂肪酸的含量是不断增加的。随着游离脂防酸含量的增加，不仅茶叶香味显陈，汤色也会加深，从而导致饮用价值和商品价值降低。

此外，茶叶中还有一类黄色色素，如类胡萝卜素。这类物质具体成分较复杂，由于都是光合作用中的辅助成分，有一定的吸收光能性质，因此，较易被氧化。氧化后会产生一种类似于胡萝卜贮藏后产生的那种气味，使茶汤变劣。

5．氨基酸的变化

氨基酸与蛋白质一样，都是茶叶的重要含氮成分，更是赋予茶汤鲜爽宜人滋味的主要物质，它在形成茶汤的酸味和甜味方面发挥一定的作用。茶叶中氨基酸的种类多，含量高，尤其是绿茶，它含量的高低是判别其优劣的主要标志。茶叶在存放期间，氨基酸会与茶多酚类自动氧化的产物结合生成暗色的聚合物，致使茶叶既失去收敛性，也丧失了新茶原有的鲜爽度，变得淡而无回味。红茶贮存中，氨基酸能与茶黄素、茶红素作用形成深暗色的高聚物。另外，氨基酸在一定的温湿度条件下还会氧化、降解和转化，造成贮放时间愈

长，氨基酸含量下降愈多。

6。香气成分的变化

随着茶叶存放时间的延长，茶叶香气日渐低落，陈味显露，尤其是新茶特有的清香散失。现代化学分析揭示了这一过程不仅包含着茶叶原有香气成分的丢失，也有一些陈味成分的产生和增加。研究认为，构成绿茶新茶香特征的主要成分是正壬醛，顺－3－己烯己酸酯、吲哚和一些目前还未知的成分。这些成分在茶叶贮放中，随着时间的推移，明显减少。与此同时，在贮放期间也产生了一些新化合物，经感官审评，认为是有茶叶陈味的成分。主要有：1－戊烯醇－3、顺－2－戊烯醇－1、反－2．顺－4－庚二烯醛和丙醛。还有些研究者认为，可以利用茶叶香气成分中是否存在丙醛和1－戊烯－3－醇来鉴别是新茶还是陈茶。除此之外，贮藏过程中β－紫罗酮、5．6－环氧－β－紫罗酮和二氢海葵内酯等胡萝卜素转化衍生而成的成分，也有不同程度的增加。

影响茶叶变质的环境条件

茶叶变质，陈化是茶叶中各种化学成分氧化、降解、转化的结果，而对它影响最大的环境条件主要是温度、水分、氧气、光线和它们之间的相互作用。

1. 温　度

氧化、聚合等作为一种化学变化，与温度高低紧密相连。温度愈高，反应速度愈快。各种实验表明，温度每升高10℃，茶叶色泽褐变的速度要增加3～5倍。如果茶叶在10℃条件以下存放，可以较好地抑制茶叶褐变进程。而能在零下20℃条件中冷冻贮藏，则几乎能完全达到防止陈化变质。研究还认为，红茶中残留多酚氧化酶和过氧化物酶活性的恢复与温度呈正相关。因此，在较高温度下贮放茶叶，未氧化的黄烷醇的酶促氧化和自动氧化、茶黄素和茶红素的进一步氧化、聚合速度都将大大加快，从而加速新茶的陈化、茶叶品质的损失。

2. 水　分

食品理论认为，绝对干燥的食品中因各类成分直接暴露于空气，容易遭受空气中氧的氧化。而当水分子以氢键和食品成分结合，呈单分子层状态时，就好像给食品成分表面蒙上一层保护膜，从而使受保护物质得到保护，氧化进程变缓。研究认为，当茶叶水分含量在3%左右时，茶叶成分与水分子几乎呈单层分子关系。因此，可以较好地把脂质与空气中的氧分子隔离开来，阻止脂质的氧化变质。但当水分含量超过这一水平后，情况就完全不同，这时的水分不但不能起保护膜的作用，而是起着溶剂的作用。特别是当茶叶中水分含量超过6%时，会使化学变化变得相当激烈。溶剂的特性之一是使溶解后的物质浓度左右扩散，从而使反应加剧，变质加速。主要表现之一是叶绿素会迅速降解，茶多酚自动氧化和酶促氧化、进一步聚合成高分子进程大大加快，尤其是色泽变质的速度呈直线上升。

3. 氧　气

氧几乎能与所有元素相化合，而使之成为氧化物。在平常空气中大部分是分子态氧，其自身的反应性并不很强。然而，当它一旦与其他物质相结合，特别是有能促进反应的酶存在，这种氧化作用就可以变得很激烈。在酶失活的情况下，各种化合物仍能被分子态氧所氧化，只是速度缓

慢得多而已。茶叶中儿茶素的自动氧化，维生素C的氧化，茶多酚残留酶催化的茶多酚氧化，以及茶黄素、茶红素的进一步氧化聚合，均与氧存在有关，脂类氧化产生陈味物质也有氧的直接参与和作用。

4. 光　线

光的本质是一种能量。光线照射可以提高整个体系的能量水平，对茶叶贮藏产生极为不利的影响，加速了各种化学反应的进行。光能促进植物色素或脂质的氧化，特别是味绿素易受光的照射而褪色，其中紫外线又显得更为明显。研究表明，茶叶贮藏期间受光与不受光的相比较，茶叶中1－戊烯－3－醇、戊醇、辛烯醇、庚二烯醛、辛醇及四种未知成分明显增加。这些成分中除通常因变质增加的成分外，戊醇、辛烯醇及三种未知成分被认为是光照所特有的陈味特征成分。

茶叶的包装与装潢

1．茶叶的包装

茶叶的包装是茶叶贮存、保质、运输、销售中所不可缺少的。不完善的包装往往会加速茶叶色香味形的丢失，而从更广的意义上讲，良好的茶叶包装装潢，不仅能使茶叶在从生产到销售的各个环节中减少品质的损失，而且本身还是很好的广告，是实现茶叶商品价值和使用价值的重要手段，是沟通生产和消费的桥梁。茶叶包装、装潢水平直接影响茶叶的产销，还从经济、技术、科学、文化等方面反映一个国家茶叶生产的发展水平。

茶叶包装按用途、材料、层次、体积、包装技术、贮运方式等有多种分类。从用途角度可分为运输包装、内外包装、礼品包装；从层次分也有内外包装的差别，内包装主要起保质作用，外包装则着眼于装潢美化，提高整体的美学效果，同时也便于搬运、仓贮；从包装体积看，有大包装和小包装，大包装主要是考虑大批量的贮藏和运输，小包装则是为更好地适应不同的消费层次、批量和嗜好；从使用的包装技术看，可分为普通包装、真空包装、无菌包装、除氧包装和充气包装等，主要是为更好地保质和提高整体的经济性能。

现代茶叶包装有三个显著的特点：首先是小包装比重迅速扩大，特别是袋泡茶和各种方便包装；其次是包装用的材料日新月异，更新换代加快；第三是包装日益重视国际标准化和符合国际贸易惯例。

世界性快节奏工作方式和生活方式的渗透，旅游业的迅猛发展，人们对各种方便食品、饮料的需求日见强烈。50年代起，袋泡茶逐步在传统的欧洲消费市场崛起，目前已成为欧、美洲市场的主要消费品种，至少在销售值上已占主导地位。国内外小包装茶80年代起得以较快发展，到1990年小包装茶销售量已约占全国年茶叶销量的1／3。包装容量小到3克，多到500克，式样繁多，各具特色。袋泡茶也得到开发，并已形成一定的内销和出口规模。国外袋泡茶滤纸常用漂白马尼拉麻浆及长纤维化学木浆构成，国内则以用桑皮韧纤维和漂白化学木浆制造为常见。国际标准滤纸定量为12～14克／平方米，国内开发的为每平方米13克。为适应机械化包装和在沸水中冲泡不破裂，茶叶袋泡茶包装滤纸一般要经过树脂处理，以使它有一定的强度。

材料工业的发展不仅为茶叶包装提供了良好的物质条件，还有力地推动了整个茶叶包装业的发展和更新换代，形成新一

代的包装方法和方式。如上面所说的袋泡茶滤纸在国内的开发成功，就在很大程度上推动了国内袋泡茶产品的开发和消费方式的更新。而外包装、保质性能优良的包装材料的发展，则在更大的程度上起到了这种推动作用，如多层复合材料的出现，使茶叶充氮保质包装走上了实用、普及的阶段，其成本、包装和使用都要比铁听方便得多。目前茶叶包装使用的新型薄膜，大多气体阻隔性能良好，能较好地防止水蒸气侵入和包装内茶叶香气的溢散，且加工性能优良，热封方便，造型随意和有一定的机械强度、抗化学腐蚀性能，符合包装食品的卫生标准。为提高和改善这些包装材料的性能，使之达到保质又利于印刷装潢和封装的要求，有关工厂生产了复合薄膜，虽然它的成本较高，但它的确是一种更为优良的包装材料。现阶段常用的这些薄膜主要有：普通玻璃纸、聚乙烯薄膜（有高、低压或低、高密度之分），聚丙烯薄膜、聚酯薄膜、尼龙薄膜及用这些材料三层、甚至五层复合的复合包装薄膜，如玻璃纸／聚乙烯复合薄膜、拉伸聚丙烯／聚乙烯／未拉伸聚丙烯复合薄膜等，举不胜举。

长期以来，茶叶大包装的外包装箱多采用夹板材料。近年来，由于进口国拆箱和回收利用困难、木材的日益匮乏，已有逐步被纸板箱替代的趋势。目前国内销售的花茶已大部分采用纸板箱作外包装，但出口茶叶外包装利用纸板箱的进度较缓慢，到1990年尚未形成较大的规模，除纸板箱强度低，经不起远途颠簸外，成本高也是重要的因素。

随着商品流通的日趋国际化，我国茶叶包装的国际标准化也日益得到重视和推广。目前国际上集装箱运输发展迅速，茶叶的出口运输包装不少已采用标准茶箱、标准托盘、标准集装箱的集合包装。外销茶的纸袋包装尺寸已有国际标准，并与国际上通用的托盘相匹配。这种纸袋用5层牛皮纸组成，中间隔有9微米铝箔和高分子材料，纸袋规格为720毫米×1120毫米，每袋可装茶叶约50公斤，相当于一只400×500×600毫米的夹板箱装茶量。20只茶叶纸袋装一托盘，然后组装成集装箱。整个包装过程基本实现了机械化作业。目前这种包装方式国内几乎是空白，但已得到世界的关注和重视。

茶叶包装近年来可以说是世界上发展较快的一个部分。目前，我国国内除袋泡茶包装、抽气充氮包装外，其他包装工序仍大部分以手工操作为主，耗工大，对大包装来说还有劳动强度高的问题。紧压茶的包装，材料选用改变不大，这除了部分是消费习惯外，还与紧压茶价值较低有关。当然，紧压茶制造工艺造成茶中有效成分氧化程度较深，水分含量较高，也是造成这种历史状况延续的因素。如茯砖含水量标准为不超过14％，因此，目前仍是出烘后用方底麻袋包装，每件20片，分两叠，每叠10片，捆井字形塑料带后就在袋外刷唛头。青砖包装是用印有商标的封包纸紧贴砖身，粘好接口就装篓，每件16片，每叠8片，在篓外捆双十字尼龙带后，刷印唛头。康砖包装用黄色包装纸包封，每5小封再用纸包成一大封。筐口用50～60克／平方米牛皮纸包，4大封重叠后用包篾捆牢装入篾筐。唛号刷在包筐口的牛皮纸上。其他紧压茶包装也大多类似，总之包装较为简陋。

2．茶叶包装装潢

随着商品经济的发展，商品竞争已由物质时代渐渐进入精神时代。商品包装的基本功能也已不仅仅限于保护商品和展示

商品，而是更好地服务于商品的销售。由此，包装装潢在茶叶商品流通中愈来愈显示出它的重要。特别是产品差异化日益成为企业重要战略的今天，如何使产品产生与众不同的印象而提高销售量，包装装潢就成了最方便和廉价的广告媒介。茶叶包装装潢作为我国茶文化的重要构成元素，深刻反映了文化心理结构中的深层次——茶文化的群体心态、即群体伦理思想、审美趣味、价值观念、民族性格、道德标准等等。现代茶叶包装装潢根据商品产地和销区的不同。往往带有强烈的民族色彩，或作为当地文化的产物，以期与销地文化产生共鸣，从而促进消费的发展。如第3届中南星奖包装装潢设计评比获金星奖的作品“中国名茶漆盒”，采用我国古代纹样，配以隶书产品包称，风格古朴、典雅，充分展示了我国是一个产茶历史悠久的国家。又如销往阿拉伯国家的被当地群众视为绿色珍珠的小包装珠茶，包装盒采用墨绿色，黄色文字。它的畅销除了因为有着优异的内质和独特的外形外，包装装潢上也有其值得借鉴之处。沙漠国家普遍缺水，水被认为是生命的源泉，在沙漠中看到绿色，就意味着有水，意味着生命和活力。因此，珠茶连同它的包装深深吸引了这些地区的消费者，把它当作上等礼品互相馈赠。

其次，我国茶叶包装装潢十分重视人的情感和愿望，人性化，可以说是从古代到现代我国茶叶包装装潢的第二个显著特点。从宋代制造印有龙凤图案的“龙团凤饼”，到50年代前在面上压出福、禄、寿、喜凸字的普洱方茶，都反映了人们的情感和追求。这种心理在各种现代礼品茶盒的装潢、造型设计中，仍然得到了充分的反映，如从象征阴阳的宇宙二元、男与女、对立调和的太极图案转化而来的吉祥图案“龙凤呈祥”，运用到陶瓷礼品茶叶包装上，深得消费者的青睐。

现代茶叶包装装潢设计的第三个特征是含蓄。中国文化素以含蓄为特色，情在意中，意在音外，含蓄不露，令人遐想。这种在茶叶包装装潢上则表现为一种内涵美。在众多的茶叶小包装中虽有不少是采用商业摄影画面设计的，通过写实方式再现各类茶叶优雅的形态和诱人的汤色，但更多的则通过展现峰峦叠翠、云雾环绕的青山峻岭，来寓示高山出好茶，好山好水必有好茶的商品特点。又如第3届中南星奖包装装潢设计评比中获得金星奖的“海南红茶包装”，除选用当地少数民族图案作装饰，暗示其产地外，还选用强烈的红色作底色，体现红茶滋味的浓醇，并利用两个三角形和圆形，使消费者易于识别，便于记忆，耐人回味。

我国茶叶包装装潢的第四个特色是强调意境。像全国第二届包装装潢设计获银奖的作品“中国名茶”包装，大盒采用中间条幅“清明上河图”装饰。里面四小盒，分别在土黄色的底面上用浅褐色线绘画，组成一起饼出一幅“清明上河图”长卷。上方分别盖有四枚篆刻印章，标明广东红茶、普洱茶、乌龙茶（以上朱红印章）、茉莉花茶（绿印章）。设计古朴、庄重。透过古代包括饮茶在内的民俗风情，表明该产品历史悠久，还创造了一种品茶如同品名画般享受的意境。商品流通推动了茶文化的传播，文化的传播又促进了茶叶的流通和发展。

大容量茶的保藏

茶叶作为国际性饮料，生产和贸易量通常是很大的，加上其性易变，这就给大批量茶叶的运输、加工、贮藏带来如何才

能既减少品质损失，又最经济方便的问题。目前世界上红碎茶的生产，不论在主产国的印度、斯里兰卡，还是我国的南方省份，大多采用初精制联合加工体系。因此，可以说基本上不存在毛茶保贮的问题。但绿茶的毛茶生产和精加工，在我国和日本通常是分开的，在我国，农户生产的毛茶一般要送到收茶站审评定级、归堆、包装后才送往精加工厂。由于收茶站点多面广，大多库房较为简陋，以混泥土单层结构房子为多。收购来的茶叶贮放一般是用布袋包装，近年来才开始推广使用麻袋内衬塑料袋或涂塑麻袋。包装好后按级堆放在垫有油毡或下层铺有砻糠的篾席上待运。为减少贮放期间受潮，仓库门窗在阴雨潮湿天气关上，晴朗时打开通风，以增加气流交换量，驱除湿气。

成品茶贮放一般比毛茶防潮性能要好，包装也较讲究。出口茶包在夹板箱内衬有铝箔牛皮纸，内销茶大多纸箱内套有塑料防潮袋。条件较好的仓库还配有热泵式除湿机，以降低潮湿多雨季节空气中的湿度，使茶叶水分保持在较低水平。

精加工、拼配是适应消费、提高茶叶价值的重要措施。而加工中如何保管好在制品、半成品的品质，减少损失，又是精加工中的重要一环。我国绿茶加工素有精工细作之美誉，在长期实践中总结出一套与加工工序、工艺相适应的保质措施。首先是在筛分之前复火，提高取料率的同时，提高保质性能。在制品和半成品用囤箱堆放，顶层囤箱加盖。这样虽然没有在车间配置空调设备，但因茶叶水分含量较低（≤6．5%），一般能在加工周期内较好地保护茶叶品质。

对一些较大宗的名茶，因价值较高，批量又相对大宗茶少些，故保贮方面还有一些简便易行、经济实用的方法。

石灰块保藏法　某些大宗高级绿茶如西湖龙井、洞庭碧螺春、黄山毛峰、景宁惠明常采用本方法保贮。它是利用石灰块的吸湿性，使茶叶保持充分干燥，以延缓变质。方法是选用口小腰大，不易漏气的陶坛作为盛具。贮放前将坛洗净、凉干，用粗草纸衬垫坛底。用白细布制成石灰袋，内装石灰块，每袋约0．5公斤。把待藏茶叶内包柔软白纸，外扎牛皮纸，每包重约0．5公斤。置包扎好的茶包于坛内四周，中间嵌入一至二只石灰块袋，再在其上覆盖已包装好的茶叶。装满坛子后，用数层厚草纸密封坛口，压上砖块或厚木板，使之减少空气交换量。视袋内石灰潮解程度，每隔一段时间换石灰一次，一般是手捻石灰即碎，也就是说石灰成为石灰粉末时，就需换进新的石灰，这样可使坛内始终保持较低的湿度。这种方法可使茶叶在一年内大体保持原有的色泽和香气。

炭贮法　乌龙茶和有些红茶经常采用本方法。方法和原理大体与石灰块贮藏法相同，只是吸湿物质为木炭。其方法如下：将木炭（白炭）燃烧后用火盆或瓦罐掩覆其上，使其无氧助燃而熄灭；取洁净布包装前法处理的木炭约100克，置于盛茶瓦罐或小口铁皮桶中。装入用纸包扎好的茶叶，罐口或桶口以松软纸张盖好，压上平整砖块或木板，以防止茶香外泄和外界潮湿空气侵入，一般可以取得较好的保贮效果。

抽气充氮包装贮藏　这是近年来名茶保贮的主要方法，尤其是小包装名茶多用此法。先把欲保藏的茶叶烘到水分含量为3～5%，不超6%，置入镀铝复合袋中，袋口用热封口设备封装牢固。用呼吸式抽气充氮机抽出包装袋内的空气，同时充入纯氮气，加封好封口贴，放置于茶箱，最好是加大包装后送入低温冷库保藏。前者

一般可以保存8个月，送入冷库可以一年仍较好地保持品质。

家庭用茶的贮藏

家庭选购的茶叶不论是小包装茶还是散装茶，买回后一般不是一次用完，尤其是散装茶应当立即重新包装、贮藏，也就是说，家庭买回家后的茶叶都有重新包装和保管的问题。由于茶叶疏松多孔，易吸潮、吸收异味，古人对茶叶的保贮就十分讲究。唐代陆羽《茶经》所载的保藏用具和方法就是前人智慧的结晶。据《茶经·二之具》载：“育，以木制之，以竹编之，以纸糊之，中有隔，上有覆，下有庫，旁有门，掩一扇，中置一器，贮煻煨火，令煴煴然。江南梅雨时，焚之以火。”《四之器》载：“纸囊，以剡藤纸白厚者夹缝之，以贮所炙茶，使不泄其香也。”当然，随着时代的发展，科学的进步，包装材料、茶叶贮放环境、保持干燥的方法，已非昔日可比。但是，不论形式有多大的变化，保质的目的还是一样的。目前家庭常用的茶叶保管方法主要有以下几种：

1．瓦坛贮茶法

明代冯梦祯《快雪堂漫录》载：“实茶大瓮，底置箬，封固倒放，则过夏不黄，以其气不外泄也。”这说明那时已用此法贮茶，也说明那时人们已有干燥、减少气体交换可以保持茶叶品质的经验。当前随着科学的进步，其所用材料和方法上也有了改进。现代用这一方法在家庭小量贮茶的具体做法是，用牛皮纸或其他较厚实的纸把茶叶包好，茶叶的水分含量不要超过6%，即通常用手捻茶叶易成粉末的含水水平，然后把茶包置于优质陶瓷坛的四周，中间放块状石灰包，石灰包大小视放置茶叶多少而定；用棉花或厚软草纸垫于盖口，减少空气交换。石灰视吸湿程度一二个月换一次，一般可以保存半年左右。如一时没有石灰或换石灰麻烦，也可以改用硅胶，当硅胶呈粉红色时取出烘干（即呈绿色）又可再用。

2．罐贮法

本方法采用目前市售的各种马口铁听，或是原来放置其他食品或糕点的铁听、箱，最好是有双层铁盖的，这样有更好防潮性能。有的小铁听本来就是贮装茶叶的，外形千姿百态，有方、有圆、有扁，容量大小各异，听面多印有山水、花卉，或吉祥图案，淡雅宜人，陈列几案、赏心悦目。贮藏方法简单方便，取饮随意，是当前家庭贮茶较流行和常用的方法。一般只要把买回的茶叶放入洁净的铁听中即可。为了能更好地保持听内干燥，可以放入一二小包干燥的硅胶。如果是新买的铁罐，或是原先存放过其他物品有气味的铁罐，可用少许茶叶末子先置于听内，盖好盖，停放数天，这样一般可以把异味吸尽。另外，也可以用手压住茶末轻轻来回擦听壁数次，同样可以除去异味。装有茶叶的铁听最好置于阴凉处，不能有直射阳光，或潮湿、有热源的地方，这样一方面可以防止铁听生锈，更可以减缓听内茶叶陈化、劣变的速度。

3．塑料袋贮藏法

塑料袋是当今最普遍和通用的包装材料，品种繁多，性能各异，价格低廉，使用方便。因此，可以说用塑料袋保管茶叶是目前家庭存放茶叶最简便、最经济实用的方法之一，且容量变化比铁听自如。这种方法的要点是选用合适的塑料袋材料。首先，需要是食品用包装袋，不能用包装

其他非食用物品的袋子。其次是所用塑料袋材料密度要高一些，即选用低压的材料要比选用高压的好。第三是要有一定的强度，以厚实一些的为好。另外，所用的袋子本身不应有孔洞和异味。用较柔软的净纸把茶叶包装好，再置入塑料袋内。如遇一时不饮用的茶叶，可用以下简法封口：取直尺一把，蜡烛一支，把塑料袋口叠在需封口处，放在烛光上方的适当距离缓慢移动，即可封好袋口。为减少香气散失和提高防潮性能，可以再套上一层塑料袋，依上法再封好口。如果是名贵茶叶，又需作较长期的保管，特别是炎热的南方，若能放到冰箱冷藏室，那么即使放上一年，茶叶仍然可以芳香如初，色泽如新。一般经第一次包装后再反向套上一只塑料袋，用绳子扎牢，放在阴凉干燥处，同样可以收到令人满意的效果。

4．热水瓶贮藏法

热水瓶能保温，主要是由于其瓶胆中间真空和壁上镀有反射系数很高的镀层，两者缺一其保温性能就大为下降。然而，保温性能不佳的热水瓶，用来贮茶，仍不失为有效的器皿，可变废物为有用之材。把热水瓶内的水放光，阴凉干燥，装入欲保存的茶叶，尽量把瓶胆的空间装满，盖好塞子。若一时不饮用，可用蜡封口，这样可以保存数月，茶叶仍如新。利用这种热水瓶胆时，最好隔层不能破损。当然，瓶口破损，不能封口，更加不能使用。用新的、保温性能良好的热水瓶，当然更好，但贮茶效果差别不大。因此，还是利用欲废弃的瓶胆更为经济。

延缓贮藏茶叶陈化的其他方法

、包装和贮藏技术的目标，是延缓贮藏茶叶的陈化，减少贮藏期间的品质损失。从茶叶陈化的本质和引起陈化的主要环境因子来看，要控制或延缓茶叶引起陈化的酶促和自动氧化反应的速度或进程，现代科学技术是完全能够做到的——只要把贮放茶叶的环境温度控制到足够的低就能达到目的。实验也已证明，茶叶要是放在－20℃以下的环境中，陈化进程基本上接近停止。然而，事实上现在生产和商业上应用冷藏多采用－2～5℃的温度。因为在这样的温度下贮放茶叶，可以取得最佳的经济效果。换句话说，从经济学的角度看，茶叶包装和贮藏技术，应该能够减少茶叶从产区到市场或消费者之间带来的品质损失，解决季节性生产与连续性需求的供求矛盾，既满足消费者的需要，同时获取最佳的经济效益。这样，利用系统工程原理，把茶叶包装、贮藏技术放到茶叶生产、销售全过程的大背景中来考虑，就成为近十年研究的热门话题，并取得了可喜的进展。

1．品种搭配法

刚制成的茶叶，不论红茶还是绿茶都常常带有明显的生青味，但只要存放数周，原来的生青味就会逐渐消失，代之以醇和的滋味，厚实的芳香。这就是经验和理论都已验证的“后熟”过程。这一过程对红茶来说是非常有用的。研究表明，不同品种茶树中，多酚氧化酶和过氧化物酶的热稳定性是不同的，这样，在同样工艺、设备下加工的茶叶，其成品中残留的酶活性含量就有很大的差异。而这种差异造成贮藏中酚类化合物进一步反应的速度和激烈程度的不同，也就是不同品种茶叶有不同时期的后熟进度。有的厂商正是利用了这一特性，合理安排运输和交货时间，使茶叶成交时正好是经“后熟”达到

最佳品质的时期，大大提高了成交价值。这也启发了人们，不同品种之间，茶叶的耐贮藏性能是有差别的，在茶园垦荒时期就应对这一点有必要的重视。同时，也为选择耐贮藏茶叶品种，进行早期鉴别，提供了一些有参考价值的信息。

2．减少残留酶活性法

尽管通常认为杀青和干燥过程已使茶叶在发酵中起关键作用的酶类失去活性，干茶中茶叶陈化主要是自动氧化的结果。然而，已有不少学者从不同角度和实验验证了干茶中仍有残留酶活性这一事实。并指出，不论是红茶在贮藏期间茶黄素的大幅度减少，还是绿茶香气成分降低、汤色变黄，主要还是由于干燥时未能完全钝化多酶氧化酶和过氧化物酶的活性，在一定条件下，这些酶类仍在起作用的缘故。鉴于这样的思路，研究人员的注意力就逐步从以往着重调控外界条件，降低酶类参与反应的程度，转移到直接破坏残留酶活性，减少其催化能力上来。现在已设计了不少有效可行的方法。其一是红茶在正常的发酵工序结束，不是直接把发酵叶上烘干机初烘，而是用蒸汽先蒸2分钟。这样在基本不减少茶黄素含量的同时，可以较充分地破坏残留酶类的活性，从而使贮藏过程中茶黄素含量的下降速率显著减缓。作为这一方法的改进——微波辐射法也已基本成熟。实验认为，经微波辐射处理的茶叶，在同样的贮藏条件下，16～20周后仍可以收到明显的辐射效果，品质得到很好的保持。而且，由于微波辐射加热时间短，不会对茶黄素造成破坏。其二是蒸青茶加工的深蒸法。这一方法一改蒸青茶加工中蒸汽杀青较青，初看茶叶叶色翠绿的工艺，而加大蒸汽量和延长杀青时间，刚杀青出来的叶子颜色似乎是黄熟了些，但由于酶活性破坏彻底，在经后面的初揉、精揉等工序后，茶叶色泽就显著改梗更重要的是茶叶更加耐贮藏，延长了同样品质的商品寿命期。

3．改变发酵的pH法

降低残留酶活性除了上面的物理方法外，在对红茶茶黄素贮放期间保存水平的深入研究，一种实用的商业性化学方法——改变发酵过程pH值法也已得到开发和应用。这一方法来源于随着发酵过程的进行，pH值降低，多酚氧化酶与过氧化物酶两者活性下降，认为很可能是由于发酵的进行，金属非蛋白基团与酶蛋白逐渐离解，从而使酶活性下降。此外，这种结构的改变，能够使对热较稳定的酶，在干燥过程中具有不可逆的热变性，致使残留酶活性的存在变得微不足道，使茶叶的陈化得到减速。其方法是用0．1M硫酸，以溶液对茶坯比重为1公斤比10公斤的比例，用喷雾器喷雾，使发酵茶叶湿润。整个发酵工序仍按正常工艺进行，其他工序也不变。这种方法不仅减少了运输和贮藏过程中的茶黄素损失，一般可比不经处理的少损失50％，而且有的还显示增加了茶黄素水平。

4．控制萎凋和发酵程度法

红茶加工中通常认为萎凋程度越轻，初期产品茶黄素含量越高。可是进一步的产品追踪分析表明，萎凋程度与贮藏期间茶黄素的损失速率却呈相反的关系。有研究者做了这样的试验，同一无性系品种，采用同样的工艺，只是萎凋程度分为三种水平，即萎凋后鲜叶含水率分别是75％、71％和67％，萎凋时气流温度、湿度都是一样的，失水率不同是靠控制气流速度，或说是气流交换量达到的，同时以不

萎凋鲜叶作对照。结果，用鲜叶制成的红茶茶黄素含量最高，其余按萎调程度依次减少。但是经同样条件贮放4个月后，茶黄素含量以萎凋含水率71%的最高。茶黄素含量损失速率却正好与萎凋程度呈相反关系。同样地以同一品种鲜叶，用不同萎凋时间来达到不同萎凋程度，也有类似结果。当以4、10、18、22、30小时处理萎凋鲜叶时，以萎凋时间18～22小时范围内的表现出最好的贮藏特性，茶黄素在贮藏期间的损失速率最小。

发酵是红茶加工中较关键的工序，它也对红茶的贮藏特性产生深刻的影响。有充分的理由可以认为，那种有意使发酵程度偏轻，试图在“后熟”阶段形成更多的茶黄素，从而提高品质的想法，是不太实际的。研究表明，当同一品种茶叶经同一条件萎凋到相同程度后，以0．75、1．25和2小时的时间发酵，结果其成品茶贮藏期间茶黄素损失系数分别为1．17、0．82和0．71。这是因为发酵不足茶叶中残存的黄烷醇类在进一步被氧化后，并未按想象转化为茶黄素，而是进一步聚合成感官审评上品味不佳的S－Ⅱ类型茶黄素复合物。还有残余的过氧化氢酶催化了茶黄素间苯三酚的氧化，被降解的分子进一步结合到非渗析的络合物中，从而导致茶叶品质的劣变。

因此，在红茶加工中摸索正确合适的萎凋、发酵程度，可以极大地从内在品质方面改善产品的耐贮性能，从而在同样的包装、贮藏条件、费用下，取得更满意、更经济的保质效果。

藏茶禁忌

要保管好茶，保持茶叶原来的天赋“本色”，除了防止出现茶叶陈化变质的4个外部条件外，在茶叶存放时，还须做到“三忌”，即忌茶叶含水量较多，忌茶叶接触异味，忌茶叶挤压。

1．忌茶叶含水量较多

茶叶含水量的高低是造成茶叶陈化变质的最主要原因，那么，怎样才能控制好茶叶的含水量呢？试验表明，在茶叶贮藏过程中，茶叶吸水还潮的快慢，与周围环境相对湿度的大小有关。如将含水量5．7%的茶叶，在空气不同湿度的条件下暴露10天后测定，在空气相对湿度为42%的条件下，茶叶含水量上升到6．5%；在空气相对湿度为57%的条件下，茶叶含水量上升到8．4%；在空气相对湿度为90%的条件下，茶叶含水量上升到16．8%。如果在梅雨季节，把干燥的茶叶暴露在空气中，则茶叶含水量每小时可增加1%左右。所以，要藏好茶，贮器以及贮器周围的环境必须是干燥的。否则，即使原来是干燥的茶叶，也会因周围环境湿度高而吸湿还潮。

其次，需要明确的是茶叶含水量控制在多大范围内最有利存放呢？试验结果表明，保存茶叶的最佳含水量为3～5%。当茶叶的含水量超过7%以上时，随着含水量的增加，茶叶变质就相当明显。因此，要防止茶叶在贮放过程中变质，必须将茶叶干燥至含水量在7%以内，最好控制在6%以内。家庭贮藏茶叶，不可能像实验室一样有专门的测定仪器，但一般凭触觉也可大致估量出来：抓取一撮普通茶叶，在手掌中稍加磨擦，如即成碎片，用手一捏，就成粉末，表明茶叶含水量在5%以内，这类茶叶最宜贮藏；如用手指稍用力一搓，茶叶成为粉末，表明含水量在7%以内，这类茶叶也在适宜贮存的范围；若用手指加力揉搓，只能使茶叶成片

末状，表明茶叶含水量超过10%，这类茶叶一般不宜存放，除非立即进行干燥处理，否则，不出半月，茶叶就会变色。以上是指散型茶而言，至于紧压茶，就很难用触觉估量水分含量了。不过，一般说来，紧压茶通常较难吸水变质，这类茶叶的贮存对含水量的要求没有散型茶严格，只要存放在干燥的地方就可以了。

2. 严禁茶叶与异味接触

茶叶有清香之气，是人们钟情茶叶的原因之一。倘若茶叶失去原有的香味，代之以其他异味，甚至是使人厌恶的气味，那么，即使其他品质条件再好，人们也是不愿饮的。而茶叶又最容易吸收异味，因此，在藏茶时，防止茶叶与异味接触，同样也是很重要的。

茶叶容易吸收异味，主要是由于茶叶中含有高分子棕榈酸和萜烯类化合物。这类物质，生性活泼，广交异味，即使茶叶装在普通的茶叶罐内，存放在有香皂、樟脑、油漆、香烟、中草药等有异味的物质中，茶叶也会很快地吸收这些异味。而且，茶叶不但不能与周围有异味的东西一同贮藏，而且还要求贮器本身也不能有异味。如新制的木器家具内贮藏茶叶，就会产生木质味，因此，制做贮藏茶叶的木箱、木盒，其木料必须在露天搁置半年以上。又如有异味的茶叶罐、茶叶袋，也必须在消除异味后方可贮藏茶叶。

3. 防止茶叶挤压

除紧压茶和各种碎茶外，茶叶大都是完整的。茶叶成朵不碎，有芽有叶，保持完整，是茶叶品质好的重要标志。所以，除特殊需要外的茶叶，即使在加工过程中有碎末产生，也要通过筛选，加以去除。由于茶叶贮藏时要求干燥，茶叶多数又比较疏松，如果受到挤压，很容易变成碎片，以致使高级茶被人误会为低级茶，开汤泡饮时，也因碎末多而缺少观赏价值。因此，贮藏茶叶时采用挤、压、揿等方式都是不妥的。



责任编辑：朱以中
封面设计：邓斌艺



ISBN 7-104-01200-1
9 787104 012009 >

ISBN 7-104-01200-1/C·42
定价：880.00元（全四册）