

高等职业教育“十二五”旅游及餐饮管理类专业规划教材

茶艺管理概论

主 编 常淑娟

副主编 金 虹 李 俊

参 编 韩瑞娜 李 军 舒卫英 张 玮

马 磊 李 娟 周 轶 关 静

张春雷 沈蓓芬



机械工业出版社

本书面向高职高专教学实践,既有理论知识,又突出技能训练,以达到培养实用型人才的要求。全书内容体系完整,涵盖了茶的历史、茶叶基础知识、茶艺基础知识、茶艺师素质要求、茶的冲泡技艺、茶艺服务、茶艺馆的经营管理等,具有一定的理论性和实用性。

本书可作为高等职业院校旅游管理、茶艺等专业教材,还可供星级饭店、酒吧业、茶艺业、社会团体、各大公司作为培训教材,也可作为中等旅游职业学校教学参考用书。

为方便教学,本书配备了电子课件等教学资源。凡选用本书作为教材的教师均可登录机械工业出版社教材服务网www.cmpedu.com免费下载。如有问题请致信 cmpgaozhi@sina.com,或致电 010-88379375 联系营销人员。

图书在版编目(CIP)数据

茶艺管理概论/常淑娟主编. —北京:机械工业出版社, 2013.10

高等职业教育“十二五”旅游及餐饮管理类专业规划教材

ISBN 978-7-111-44322-3

I. ①茶… II. ①常… III. ①茶叶—文化—中国—高等职业教育—教材
IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 240374 号

机械工业出版社(北京市百万庄大街 22 号 邮政编码 100037)

策划编辑:徐春涛 责任编辑:徐春涛 孟晓琳

封面设计: 责任印制:

印刷

2013 年 10 月第 2 版第 1 次印刷

184mm×260mm·13.5 印张·291 千字

0 001—3 000 册

标准书号: ISBN 978-7-111-44322-3

定价: 26.00 元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社发行部调换

电话服务

网络服务

社服务中心:(010) 88361066

教材网:<http://www.cmpedu.com>

销售一部:(010) 68326294

机工官网:<http://www.cmpbook.com>

销售二部:(010) 88379649

机工官博:<http://weibo.com/cmp1952>

读者购书热线:(010) 88379203

封面无防伪标均为盗版

前 言

茶是人与大自然的共同杰作，它会开启人与自然、心灵相通之门，茶从神话中走来，它会把我们带到神奇的世界中去。

在中国人的心中，茶是生活的一部分，自古以来就有客来敬茶等传统。

无论人在何处，茶的足迹无处不在，喝法多且各有千秋。历史长河之久，文化内涵之深，使茶文化和中华民族的个性相结合，成为代表“中国”的重要形象之一。

当前，以高职院校为代表的职业教育正面临新的突破性发展。按照“以就业为导向，以服务为宗旨”的职业教育目标，具有“系统的应用知识”而非“学院的专业知识”或“专业理论”，成为高职学生与普通高校学生的教学区别。基于这一要求，新的职业教育课程的设计原则是：教师以职业活动为导向，以素质为基础，突出能力目标，以学生为主体，以项目为载体，以实训为手段，设计出知识、理论、实践一体化的课程。

随着饭店行业完成了从数量扩张到质量竞争的转变，饭店服务与管理水平在我国饭店行业发展中显得愈来愈重要。人力资源是饭店行业的第一资源，所以从及时为饭店服务与管理培养一大批实用型的专业人才着眼，编写一本适合高职高专学生实际应用的、有针对性的、服务于茶专业的教材显得尤为迫切。

本教材在编写过程中，结合高职高专教学实践，既有理论知识，同时又突出技能训练，以培养实用型人才为目标。本教材内容体系完整，涵盖茶的历史、茶叶基础知识、茶艺基础知识、茶艺师素质要求、茶的冲泡技艺、茶艺服务、茶艺馆的经营管理等，具有一定的理论性和实用性。

本书可作为高等职业院校旅游管理、茶艺等专业教材，同时还可供旅游星级饭店、酒吧业、茶艺业、社会团体、各大公司作为培训教材，也可以作为中等旅游职业学校参考用书。

本书由郑州旅游职业学院常淑娟担任主编，负责全书的整体组织、策划和统稿工作。具体编写分工如下：常淑娟编写第一章、第八章；金虹编写第二章、第五章；周轶、关静、马磊、李俊编写第三章；舒卫英、张玮、李娟编写第四章；张春雷编写第六章；韩瑞娜、沈蓓芬、李军编写第七章；北京佰仟奇茶文化中心的余震滨提供部分相关资料。本书在编写过程中，参考了大量书籍，在此对参考和借鉴的材料的作者表示衷心感谢。由于时间仓促，本书还有许多不足，希望各位同仁指导和批评。

编 者

目 录

前言	
第一章 茶艺概述	
第一节 茶和茶树的起源	1
第二节 中国饮茶简史	4
第三节 饮茶方法的演变	15
第四节 茶叶的对外发展	18
思考与练习	20
第二章 茶叶知识	
第一节 茶叶的种类	21
第二节 名茶介绍	28
第三节 茶叶的营养与功效	36
第四节 茶叶的选购与贮藏	41
思考与练习	46
第三章 茶叶的生产和现代制作工艺	
第一节 现代茶工艺	47
第二节 茶人茶事	53
思考与练习	61
第四章 茶艺基础知识	
第一节 茶艺概述	62
第二节 茶具	66
第三节 泡茶用水	71
第四节 茶艺的基本操作技法	75
第五节 茶艺的服务礼仪	78
第六节 茶艺师的素质要求	86
思考与练习	90
第五章 茶的冲泡技艺	
第一节 泡茶技法概述	91
第二节 功夫茶的冲泡技艺	93
第三节 绿茶的冲泡技艺	98
第四节 红茶的冲泡技艺	102
第五节 花茶的冲泡技艺	110
第六节 调配茶的冲泡技艺	116
第七节 日本茶道	117
思考与练习	121
第六章 茶艺馆服务	
第一节 茶艺馆简介	122
第二节 茶艺馆服务程序	133
第三节 茶艺馆服务标准	140
思考与练习	155
第七章 茶艺馆的经营管理	
第一节 茶艺馆的经营管理特点及内容	156
第二节 常规管理和服务管理	157
第三节 员工守则	163
第四节 员工岗位职责	168
第五节 人事培训管理	172
第六节 现代茶艺馆的创新之路	174
思考与练习	177
第八章 茶艺表演	
第一节 信阳毛尖茶艺	178
第二节 花茶茶艺	180
第三节 乌龙茶茶艺	182
第四节 红茶茶艺	184
第五节 普洱茶茶艺	186
第六节 白茶茶艺	187
第七节 黄茶茶艺	188
第八节 宗教茶艺	190
第九节 民族茶艺	196
第十节 宫廷茶茶艺	200
思考与练习	204
附录 《茶艺师岗位技能要求》 (摘自 SB/T 10733—2012)	
附录 A 工作要求	205
附录 B 比重表	208
参考文献	210

第

三

章

茶叶的生产和现代制作工艺

第一节 现代茶工艺

一、红茶基本制法

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、红叶香甜味醇的品质特征。



我国红茶包括功夫红茶、红碎茶和小种红茶，其制法大同小异，都有萎凋、揉捻、发酵、干燥 4 个工序。各种红茶的品质特点都是红汤红叶，色香味的形成都有类似的化学变化过程，只是在变化的条件、程序上存在差异而已。下文以功夫红茶为例，介绍红茶的制造工艺。

1. 萎凋

萎凋是指鲜叶经过一段时间失水，使有一定硬脆度的梗叶成萎蔫凋谢状态的过程，是红茶初制的第一道工序。经过萎凋，可适当蒸发水分，叶片柔软，韧性增强，便于造型。此外，这一过程使青草叶消失，茶叶清香欲现，是形成红茶香气的重要加工阶段。萎凋方法有自然萎凋和萎凋槽萎凋两种。自然萎凋即将茶叶薄摊在室内或室外阳光不太强处，搁放一定的时间。萎凋槽萎凋是将鲜叶置于通气槽体中，通以热空气，以加速萎凋过程，这是目前普遍使用的萎凋方法。

2. 揉捻

红茶揉捻的目的与绿茶相同。茶叶在揉捻过程中成形并增进色香味浓度，同时，由于叶细胞被破坏，便于在酶的作用下进行必要的氧化，利于发酵的顺利进行。

3. 发酵

发酵是红茶制作的独特阶段，经过发酵，叶色由绿变红，形成红茶、红叶、红汤的品质特点。其机理为叶子在揉捻作用下，组织细胞膜结构受到破坏，透性增大，使多酚类物质与氧化酶充分接触，在酶促作用下产生氧化聚合作用，其他化学成分亦相应发生深刻变化，使绿色的茶叶产生红变，形成红茶的色香味品质。目前普遍使用发酵机控制温度和时间来进行发酵。发酵适度的红茶，嫩叶色泽红匀，老叶红里泛青，青草气消失，具有熟果香。

4. 干燥

干燥，是将发酵好的茶坯采用高温烘焙，迅速蒸发水分，以达到保持干度的过程。其目的有三：利用高温迅速钝化酶的活性，停止发酵；蒸发水分，缩小体积，固定外形，保持干度以防霉变；散发大部分低沸点青草气味的芳香物质，激发并保留高沸点芳香物质，以获得红茶特有的甜香。

二、绿茶基本制作工艺

绿茶，又称不发酵茶，是以适宜茶树的新梢为原料，经杀青、揉捻、干燥等典型工艺过程加工而成的茶叶。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，较多地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、杀菌、消炎等均有特殊效果，为其他茶类所不及。

绿茶是历史上出现最早的茶类。古代人类采集野生茶树芽叶晒干收藏，可以看做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。



绿茶的加工，简单地可以分为杀青、揉捻和干燥 3 个步骤，其中关键在于初制的第一道工序，即杀青。鲜叶通过杀青，酶的活性钝化，内含的各种化学成分基本上是在没有酶影响的条件下，由热力作用进行物理、化学变化，从而形成了绿茶的品质特征。

1. 杀青

杀青对绿茶品质起着决定性的作用。通过高温，破坏鲜叶中酶的特性，制止多酚类物质氧化，以防止叶子红变；同时蒸发叶内的部分水分，使叶子变软，为揉捻造型创造条件。随着水分的蒸发，鲜叶中具有青草气的低沸点芳香物质挥发消失，从而使茶叶香气得到改

善。除特种茶外，杀青均在杀青机中进行。影响杀青质量的因素有杀青温度、投叶量、杀青机种类、时间、杀青方式等。

2. 揉捻

揉捻是绿茶塑造外形的一道工序。通过外力作用，使叶片揉破变轻，卷转成条，体积缩小，且便于冲泡。同时将部分茶汁挤溢附着在叶表面，对提高茶滋味、浓度也有重要作用。制作绿茶的揉捻工序有冷揉与热揉之分。所谓冷揉，即杀青叶经过摊凉后揉捻；热揉则是杀青叶不经摊凉而趁热进行的揉捻。嫩叶宜冷揉，以保持黄绿明亮之汤色和嫩绿的叶底；老叶宜热揉，以利于条索紧结，减少碎末。目前，除名茶仍用手工操作外，大宗绿茶的揉捻作业已实现机械化。

3. 干燥

干燥的目的是蒸发水分，并整理外形，充分发挥茶香。干燥方法有烘干、炒干和晒干3种形式。绿茶的干燥工序一般先经过烘干，然后再进行炒干。因揉捻后的茶叶含水量仍很高，如果直接炒干，会在炒干机的锅内很快结成团块，茶汁易黏结锅壁。因此，茶叶要先进行烘干，使含水量降低至符合锅炒的要求。

三、包种茶的制造

包种茶是半发酵茶类中属发酵程度较轻的一种茶类，茶叶中的儿茶素类仅有8%~18%被氧化，外观色泽碧绿，茶汤水色由淡绿至蜜黄或金黄色，滋味甘醇有活性，香气清纯，具有明显的花香。



1. 茶青原料

制造包种茶，茶青原料之选择以叶质柔软、叶肉肥厚、包呈淡绿者为佳。如施用氮肥过多，鲜叶颜色呈浓绿，水分含量高，制成的茶叶则色泽暗黑，香气不扬。茶青原料品质不同者（如不同品种，上午青、下午青、晚青等）应当分别制造，以便于成品茶的品质控制。适当控制茶青入厂量，以当日青当日制完为原则，茶青入厂后应立即摊开散热（尤其是在气温高的日子），以免鲜叶因闷热红变成“死茶”。

2. 萎凋

（1）日光萎凋法：将茶青摊在麻布埕或其他的竹席上（每平方米摊放600~1000克生叶）放在日光下进行萎凋，萎凋叶面温度（或称日晒温度）以30~40℃为宜，日晒温度高

于 40℃ 时宜用纱网遮阴以免晒伤变成“死茶”。萎凋过程中再根据茶青水分的消散情况轻翻 2~3 次,使其萎凋均匀,萎凋时间一般为 10~20 分钟(太阳微弱时可延长至 30~40 分钟,要根据当时的茶青水分消散的实际情况而定)。

(2) 热风萎凋法:日照温度在 28℃ 以下或阴雨天气时,最好采取热风萎凋的方式代替日光萎凋。热风萎凋的方式有两种:①设置热风萎凋室,利用干燥机或热风炉的热风,用风管导入室内萎凋架下方(切忌热风直接吹向茶青),室内另设新鲜空气的入口及出口,使空气对流,热风萎凋室的温度以 35~38℃ 为宜(热风温度 40~45℃),摊叶厚度每平方米 0.6~2 千克生叶,萎凋时间一般为 20~50 分钟。②设置送风式萎凋机,将生叶均匀摊放于萎凋槽内,摊叶厚度 5~10 厘米,热风温度 35~38℃,风速每分钟 40~80 米,萎凋时间一般为 10~30 分钟。热风萎凋进行中宜轻翻茶青二至三次,以使茶青萎凋均匀,此处应当注意的一点就是,在对雨水茶青进行萎凋的时候,要多翻几次,使茶叶表面的水分容易散发出去,从而促进萎凋的进行。

3. 室内萎凋及搅拌

室内萎凋和搅拌可使生叶继续进行部分发酵,引发复杂的化学变化,而生成包种茶特有的滋味和香气。

“搅拌”时将茶叶放在手掌中,微微用力将鲜叶翻动,使鲜叶相互摩擦,使叶缘细胞破损,使空气进入叶肉细胞而促进茶叶的发酵,同时也使茶叶“走水”均匀。

具体步骤为:

(1) 茶青经日光萎凋或热风萎凋后,就移入常温的萎凋室,薄摊于竹席之上,摊叶的厚度为每平方米 0.6~1 千克,静置 1~2 小时,叶缘因水分蒸散而萎凋起微波纹时进行第一次搅拌,动作要轻,时间要短(约 1 分钟)。

(2) 随着搅拌次数的增加而力度逐渐加重,搅拌时间也随之加长,摊叶的厚度亦逐渐增加,而静置时间要逐渐缩短。一般搅拌次数为 3~5 次,每次搅拌后静置时间为 1~2 小时。

(3) 最后一次搅拌是在午夜时分,气温较日间低了许多,因而静置时摊叶宜厚,若为初春、冬初低温期间,则搅拌后宜将茶青装入高 60 厘米左右的竹篮中静置,以提高茶青的温度,加速发酵作用的进行,包种茶的滋味就在此时产生。这一过程十分重要。

(4) 最后一次搅拌后静置 1~3 小时,等茶叶的臭青味消失而发出清香时,即可以开始进行炒青了。

需要注意的是,在室内进行萎凋时,第一次和第二次搅拌程度要适当轻微,仅将鲜叶轻轻拨动翻转就够了,如果一开始下手过重,就会产生“包水”现象,导致成品茶的外观色泽暗,茶味苦涩。相反,若室内萎凋时搅拌不足又会引起包种茶特有的香气不扬,甚至还有臭青味。因此,进行萎凋时一定要根据茶树品种、茶青性质、季节和当时的气候状况调整室内萎凋所需的时间和搅拌次数。

4. 炒青

炒青的目的是以高温破坏酵素活性,抑制茶叶再继续发酵,以保持包种茶特有的香气

和滋味。炒青时茶叶中的水分已所剩无几，茶叶的质地就变得柔韧，也就便于揉捻成条和进行干燥处理了。

炒青可利用手炒锅或炒青机，炒青温度为 $160\sim 180^{\circ}\text{C}$ ，初炒时有“啪、啪”的爆裂声为宜。

炒青时间因茶青的性质和投入的茶叶量而不同，炒至无臭青味，用手握捏，茶叶软而疏松，闻之芳香扑鼻为度。包种茶切忌炒青过度、叶缘有刺手感或炒焦，亦不可起锅太早。茶青未炒熟就起锅，这样制成的成品带青味和红梗。

5. 揉捻

揉捻的目的是借外力使茶叶成形，以利于外观美丽，并于揉捻时破坏部分茶叶细胞组织，使汁液流出黏附于茶叶表面，成品冲泡时可溶成分易于溶出，便可加强茶汤的滋味。

6. 初干及静置

将揉捻叶解块后置于半球形包种茶的干燥机内，初干至茶叶表面无水，握之柔软，有弹性，不粘手（俗称半干）。茶叶加工制造至此时已深夜，可将初干的茶叶摊在避风处静置，隔日再来团揉。

7. 团揉

将初干的茶叶先用圆筒炒青机或焙笼或半球形包种茶干燥机加热回软，加热至叶中温度达 $60\sim 65^{\circ}\text{C}$ ，再装入特制的布球袋中，以布球揉捻机或手工进行团揉。团揉时宜不时解袋松茶，再复火，再团揉，使茶叶中水分慢慢消散，茶叶外形逐渐紧结。

8. 干燥及焙火

其目的在于，利用高温停止炒青时残留酵素的活性，使茶叶不再发酵，从而固定茶叶品质。利用干燥或焙火的火候可改善茶叶的香气、滋味，去除青臭味及减轻涩味，使茶芬芳、甘润、可口，并使茶汤水色澄清艳丽。干燥和焙火另一个重要目的是，使茶叶干燥至水分含量低于 4%，减少茶叶体积及重量，便于包装、贮存及运销。

四、乌龙茶的制造

乌龙茶系半发酵茶类中发酵程度最深的一种茶，茶叶中 50%~60% 的儿茶素类被氧化，其外观红、黄、绿相间，艳丽如花，高级乌龙茶更带白毫，茶汤水色呈琥珀色，滋味浓醇、甘润，带熟果香。

乌龙茶制造法与包种茶制造大致相同，除了在选用茶青原料的标准、萎凋程度、搅拌用力轻重以及时间长短上有所不同之外，其他制造程序与包种茶大同小异，在此就与包种茶制造上不同之处加以说明，其他的可参考包种茶的制造方法。

1. 茶青原料

制造乌龙茶，茶青原料以选用心芽肥大、白毫多、叶质柔软的“一心二叶”为宜，至

于入厂后其他的制造过程和包种茶相同。

2. 萎凋

这一过程与包种茶相同，只是乌龙茶日光萎凋时间较长，萎凋程度较重，萎凋程度以叶面光泽消失，呈波浪状，嫩梗部因消水表皮呈现皱纹，心芽及第一叶柔软下垂，萎凋完成时茶青重量减少率为 25%~35% 为准。

3. 室内萎凋及搅拌

制造乌龙茶时，室内萎凋及搅拌方法同包种茶制造方法相同，乌龙茶搅拌次数及搅拌力量较包种茶多且重。乌龙茶第一次、第二次搅拌用力宜轻，切忌用力过重致茶叶受伤，走水不良，而出现“包水”现象，即茶叶发酵不正常，致使叶面呈黑褐色，外观不艳丽，汤色不明亮。乌龙茶室内萎凋及搅拌得当，则茶叶走水正常，叶缘逐渐呈红褐色，心芽呈银白色，等到叶面 1/3~2/3 呈红褐色，且闻起来有熟果香时即可炒青。

4. 炒青

乌龙茶炒青法同包种茶之炒青相同，惟乌龙茶萎凋较重，炒青前茶叶水分含量较少，因而炒青温度较包种茶要低，其火力约为炒包种茶的八分火力。炒至青味消失，发出熟果香，心芽呈银白色，以手握之叶缘微脆，有刺手感即可。

5. 静置回润

此回润过程为制造高级乌龙茶特有的步骤。茶叶炒青后，即用浸过清洁水的湿布包闷、静置 10~20 分钟，使茶叶回软，无干脆、刺手感，揉捻时易于成形，并且可避免茶芽碎裂或被揉损。

6. 揉捻

乌龙茶的外观不重视条索的紧结，而重视揉捻的平均。芽叶完好无破损，因此在揉捻时用力不可太重，揉捻时间宜短。

7. 干燥

乌龙茶干燥法同包种茶干燥法相同，但热风温度应比包种茶低（约低 10℃），焙火时间不宜过长，一般进行一次干燥即可。

五、砖茶的制法

砖茶又名“复制茶”，原是王室宫廷所用最好的茶，主要是把绿茶、红茶、乌龙茶、花香茶和黑茶的碎末，经清蒸后制成的。

除宫廷用茶之外，在上等茶中也有各种砖茶。比如湖北省的鹤峰，当地用花香茶制成最好的砖茶；产自紫金的竹壳茶，是用竹皮把几个团茶穿在一起，名叫“五玉一连”；龙须茶是用绳子把茶捆成一束；花卷茶是把黑茶作成长筒形；巴巴茶是广西特产的砖茶。



砖茶种类繁多，其制法也各不相同，但在压制成茶的一点上，所有的砖茶都是相同，只不过在古时用手压，需要3周时间，现今改用65吨的压力机，效率大大地提高，只用两个小时就可完成。国内以湖南砖茶的产量最多，汉口原来是国际茶叶市场之一，当时用木模把商标印在铁板上。最上等的砖茶是把注册商标印在表里两面。

在一般情况下，制砖茶时可以把茶叶的茎切碎装入大桶内，然后供气使它变黄。等到晒干以后，再蒸上5分钟，以增加黏着力，并用压力机对表里两面进行加压，等凉了以后，再拆下来。上述各道工序需要十多天才能完成。

优质砖茶是从来不加叶茎或粉末的，在压榨前，先要加四成水进行热炼，然后再用压力机的多孔板把水分压出来，使水分减少到一成左右。如果温度过低，时间又不长，砖茶的中心部分是不可能干的，如不干就会变质。当然，加入的叶或茎越碎越好。砖茶有各种不同的尺寸和形状，而且是多样化的。

第二节 茶人茶事

一、茶人

1. 茶圣——陆羽

中国是茶的故乡，唐朝是中国茶文化发展的鼎盛时期，其间除了朝廷的提倡、社会经济的繁荣等因素外，陆羽及其《茶经》的影响，更应居首功。

（1）身世坎坷，力争上游

陆羽出生于唐玄宗开元年间（733年，一说727年），据《新唐书·隐逸列传》记载：“陆羽，字鸿渐，一名疾，字季疵，复州竟陵人（今湖北天门）。”相传陆羽原是个被遗弃于西湖之滨的孤儿，后为龙盖寺住持智积和尚发现，带回抚养。陆羽长大后，因无名字，乃以《周易》为自己卜卦取名，卜得“渐”卦，其爻辞曰：“鸿渐于陆，其羽可用为仪。吉。”遂以“陆”为姓，“羽”为名，“鸿渐”为字。

陆羽自小在龙盖寺中生长，九岁时开始努力向学，智积和尚希望他皈依佛门，陆羽却以为出家人“终鲜兄弟而绝后嗣”有违孝道，而不肯接受；智积和尚大怒，遂命他从事清扫等杂役，同时还要他去照料30头牛。陆羽在放牛时，仍然不放弃学习，在牛背上练习写字，一旦被发现，就遭到鞭打。陆羽每想到“岁月往矣，奈何不知书？”便不禁悲从中来。后来陆羽找机会逃离龙盖寺，藏匿在戏班子里当优伶，虽然陆羽面貌丑陋，说话又结巴，却富有机智，扮演丑角极为成功，他同时还编写了《谑谈》三卷。

（2）隐居苕溪，闭门著书

天宝年间，中州人请陆羽去担任乐师，深为复州太守李齐物赏识，有意提拔他，还教他做学问，遂在火门山庐读书。陆羽是个从善如流，却又嫉恶如仇的人，每当听到别人有

善行，就像是自己做的一样；一见到别人为非作歹，一定加以规劝；参加朋友的宴会时，只要想去哪里就立刻离席，大有陶渊明“我醉欲眠卿且去”的真性情；但是一旦和朋友相约，不管是风雨大雪，或是路有狼虎，都一定前往赴约。

肃宁上元元年（760年），陆羽隐居苕溪（今浙江吴兴），自称桑苎翁，又号竟陵子，开始闭门著书。陆羽经常在田野中吟诗徘徊，或以竹击木，或有不称意时，就放声痛哭而归，因此当时人将他比拟作“楚狂人”接舆。肃宗时，陆羽曾被任为太子文学，因此有“陆文学”之称，后改任太常寺太祝，陆羽辞官不就。

（3）结交文士，淡泊雅逸

陆羽生性淡泊，清高雅逸，喜欢与文人雅士交游。《全唐诗》中搜录了陆羽写的《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。”由诗中可看出陆羽淡泊名利的处世态度。在隐居期间，他与诗僧皎然、隐士张志和等人交往甚密，成为莫逆之交。

陆羽不但喜爱大自然，对茶叶的兴趣更为浓厚，为钻研茶叶生产科学技术，他跋山涉水，四处云游，深入江苏、浙江、江西等各主要茶区进行调查研究，将游历考察时的所见所闻，随时记录下来，无形中丰富了茶叶知识与技能，更是他日后撰写《茶经》的主要依据。

（4）四处考察，始成茶经

《茶经》共分为三卷十节，约有7000余字，具体内容有：一之源，谈茶的起源、名称、品质，介绍茶树的形态特征；二之具，论采制茶叶的器具；三之造，说明茶叶种类和采制茶叶程序；四之器，述说烹茶饮茶的器皿；五之煮，讲茶的烹煮技巧和各地水质的优劣；六之饮，谈饮茶的风尚起源、传播与饮茶习俗，并提出饮茶的方法；七之事，描写历代有关茶的故事、产地和药效；八之出，叙述各地所产的茶的品质，并将唐代全国茶叶生产区域划分为八大茶区；九之略，说明可省略的茶具；十之图，则论及将茶事以素绢书写之事。

《茶经》是中国第一部总结唐代及唐代以前有关茶事的来历、技术、工具、品饮之大成的茶业著作，也是世界上第一部茶书，它使中国的茶业从此有了比较完整的科学根据，对茶业生产与发展，产生了极大的作用，堪称一部茶道的百科全书。

（5）品茶鉴水，神之又神

在流传下来的茶书中，都记载了陆羽生平的一些轶事。张又新的《煎茶水记》中记载了一则陆羽辨水的故事：

代宗时，湖州刺史李季卿久闻陆羽之名，一日邀陆羽到衙府里品茶，席间，李季卿问陆羽：“煮茶用什么水最好？”陆羽说：“山泉水最好。”李季卿又问：“天下名泉以何处最好？”陆羽说：“扬子江上的南零水。”李季卿为了验证陆羽的话，遂命两名士兵去取南零水。两名士兵奉命取水，途中因船身晃动，桶内的水溢出大半，于是就近用其他江水加满后，便回去交差。当陆羽用木杓舀水时，说：“这不是南零水。”两名士兵起先不肯认错，当水倒到一半时，陆羽才说：“这才是南零水。”两名士兵见陆羽辨水如神，震慑不已，于是赶紧俯首认罪。足见“茶神”的美誉，实非虚名。

陆羽不但是评泉、品泉专家，同时也是煎茶高手。相传智积是个喜茶且善品茶的和尚，平时非陆羽煎的茶不喝，当陆羽离开龙盖寺后，智积就不再喝茶了。代宗听到此事，便召智积进宫，命宫中能手煮茶奉上，智积只喝一口就放下不饮；后来代宗密召陆羽进宫煮茶，再给智积品尝，结果智积一饮而尽，还说：“这好像是渐儿煎的茶啊！”可见陆羽煎茶的功夫之独到。

《茶经》的出现具有划时代的意义，它不仅奠定了陆羽在中国茶史上的地位，更提升了中国人的饮茶层次。陈师道在《茶经序》中写道：“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，外及戎夷蛮狄，宾祀燕享，预陈于前。山泽以成市，商贾以起家，又有功于人者也。”这对陆羽一生在茶文化发展上的贡献所作的评断应是相当公允的。

2. 茶仙——苏东坡

“大江东去，浪淘尽，千古风流人物。”这是北宋大诗人苏东坡《念奴娇·赤壁怀古》中的名句，虽是咏三国时代的周瑜，不过以苏东坡的纵横才气，豪放洒脱，更称得上是“千古风流人物。”

（1）行云流水，才气纵横

苏轼，字子瞻，四川眉山人，生于宋仁宗景佑三年（1036年），谪居黄州时，割茅结屋，题署为“东坡庐堂”，遂自号东坡居士。嘉佑元年八月，中进士，通过礼部初试，欧阳修语梅尧臣曰：“吾当避此人出一头地。”

虽然苏东坡年轻有为，前景看好，但因其为人耿介坦率，嫉恶如仇，遇有不平，即“如蝇在食，吐之乃已”。遂得罪权宦，屡遭打击，先后被贬到黄州、惠州，甚至儋州（位于海南岛）。虽然坎坷一生，仕途多舛，但心胸旷达的他却没有因此被击垮，反而将这些经历转化成传唱千古的绝妙诗篇。

苏东坡可谓全才之士，琴棋书画，无一不晓，诗词歌赋，无一不精，与苏洵、苏辙并称“三苏”，同在唐宋八大家之列。他曾自评文章：“如行云流水，初无定质，但常行于当行，止于所不可不止，虽嬉笑怒骂之辞，皆可书而诵之。”后人颂赞其文，有“苏文生，吃菜根；苏文熟，吃羊肉”的赞誉。

苏东坡任杭州太守期间，是他一生中最快乐的日子。徜徉在西湖的湖光山色之中，并将西湖美景融入诗中：“水光潋滟晴方好，山色空蒙雨亦奇；欲把西湖比西子，淡妆浓抹总相宜。”诗中巧妙地把西湖比喻成美人西施，不管晴天、阴天，均能展现不同的风景。西湖的诗情画意，若非东坡的大才，不足以尽其妙。

（2）隽永茶诗，脍炙人口

苏东坡深研佛理，亦精通茶道，写下了不少脍炙人口的咏茶诗词。东坡对饮茶一道，更深得独到，对于茶叶、水质、器具、煎法，都颇讲究。其《试院煎茶》诗云：

蟹眼已过鱼眼生，飕飕欲作松风鸣。

蒙茸出磨细珠落，眩转绕瓯飞雪轻。

银瓶泻汤夸第二，未识古人煎水意。

君不见，

昔时李生好客手自煎，贵从活火发新泉。

又不见，

今时潞公煎茶学西蜀，定州花瓷琢红玉。

我今贫病长苦饥，分无玉碗捧娥眉，

且学公家作茗饮，砖炉石铫行相随。

不用撑肠拄腹文字五千卷，但愿一瓯常及睡足日高时。

诗中谈论煎茶要注意火候的问题，其描述茶、茶汤、茶具及茶效，一气呵成，引人入胜。

另《水调歌头》：

已过几番风雨，前夜一声雷，旗枪争战，建溪春色占先魁。采取枝头雀舌，带露和烟捣碎，结就紫云堆。轻动黄金碾，飞起绿尘埃，老龙团、真凤髓，点将来，兔毫盏里，霎时滋味舌头回。唤醒青州从事，战退睡魔百万，梦不到阳台。两腋清风起，我欲上蓬莱。

此阙词记述了采茶、制茶、点茶的情景及品茶时的感觉，描述得极为生动传神。

其《次韵曹辅寄壑源试焙新芽》云：

仙山灵草湿行云，洗遍香肌粉未匀。

明月来投玉川子，清风吹破武林春。

要知冰雪心肠好，不是膏油首面新。

戏作小诗君勿笑，从来佳茗似佳人。

此诗虽称戏作，实乃倾注了东坡对茶茗的特殊情怀，特别是末句“从来佳茗似佳人”，以诙谐、浪漫的笔调着墨，更是历代文士茶人耳熟能详的名句。

其《西江月》：

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。

汤发云腴酳白，盏浮花乳轻圆。人间谁敢更争妍，斗取红窗粉面。

词中提到以谷帘珍泉煎烹龙焙绝品，乃是人间茶品的极致。

其《汲江煎茶》：

活水还须活火烹，自临钓石取深清。

大瓢贮月归春瓮，小杓分江入夜瓶。

茶雨已翻煎处脚，松风忽作泻时声。

枯肠未易禁三碗，坐听荒城长短更。

诗中前段描写月夜临江烹茶的情趣，后段则以茶茗与自然的反复变化，反衬世事的无常而平抚自己悲苦的境遇。

3. 茶怪——郑板桥

郑板桥卒于乾隆三十年（1765年），在“人生七十古来稀”的古代，活了73岁的“高

寿”。有人以为郑板桥的高寿和他喜欢喝茶有关，郑板桥一生中也做过许多茶联、茶诗。将粗茶淡饭的清贫生活写得生动，这正是他的生活与人生观的写照。此外郑板桥所向往的生活也可从茶诗中窥出端倪。其《题画》云：

茅屋一间，新篁数竿，雪白纸窗，微浸绿色。此时独坐其中，一盖雨前茶，一方端砚石，一张宣州纸，几笔折枝花，朋友来至，风声竹响，愈喧愈静。

又如：

不风不雨正清和，翠竹亭亭好节柯。最爱晚凉佳客至，一壶新茗泡松萝。

对郑板桥而言，这种“寒夜客来”“书画相伴”的生活，已是人生至乐。

民间流传一则郑板桥诙谐风趣的轶事：有一次他造访了一间寺庙，寺庙住持并不认识他，见他相貌平常，因此随意说了句：“坐。”对待者说：“茶。”交谈时，发觉他谈吐不俗，因而心生敬意，于是改口说：“请坐。”吩咐侍者说：“奉茶。”后来住持得知他就是大名鼎鼎的郑板桥时，态度大变，毕恭毕敬地说：“请上坐。”连忙叫侍者：“奉好茶。”当郑板桥欲离去时，住持请郑板桥题字留念。当侍者奉上笔砚，只见郑板桥不假思索写下了：“坐，请坐，请上坐。茶，奉茶，奉好茶。”住持本还满心欢喜，但仔细一想，才知被郑板桥愚弄了。

4. 现代文学家谈茶

（1）鲁迅妙论茶

鲁迅爱品茶，经常一边构思写作，一边悠然品茗。他客居广州时，曾经赞道：“广州的茶清香可口，一杯在手，可以和朋友作半日谈。”因此，当年广州陶陶居、陆园、北园等茶居，都留下了他的足迹。他对品茶有独到见解，曾有一段著名妙论：“有好茶喝，会喝好茶，是一种清福，首先就必须练功夫，其次是练出来的特别感觉。”

（2）郭沫若题咏名茶

郭沫若从青年时代就喜爱饮茶，而且是品茶行家，对中国名茶的色、香、味、形及历史典故很熟悉。1964年，他到湖南长沙品饮高桥茶叶试验站新创制的名茶——高桥银峰时，大为赞赏，写下《初饮高桥银峰》诗：

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，舌不怠来眼不花。

协力免教天下醉，三闾无用独醒嗟。

（3）老舍品茗著《茶馆》

当代著名文学家老舍是位饮茶迷，还研究茶文化，深得饮茶真趣。他以清茶为伴，文思如泉涌，创作《茶馆》，通过对旧北京裕泰茶馆的兴衰际遇，反映从戊戌变法到抗战胜利后50多年的社会变迁，成为饮茶文学的名作，轰动一时。

（4）品茶行家秦牧

当代作家秦牧的故乡在广东澄海县，属潮汕地区，当地功夫茶习俗名播中外。他从小接触功夫茶，练就了过硬的辨茶功夫。1967年夏至1970年秋，当时任《羊城晚报》副总

编的秦牧与广州各报总编一起,被集中在广州一所干校接受审查,“老总们”都有饮茶习惯,大家突发奇想,要对各自所带的茶叶评出高低,推举秦牧为评茶师。秦牧写有《故乡茶事甲天下》等茶散文,怀着幽默的心情描述潮汕近乎传奇的茶俗,广为传诵。

(5) 叶君健独钟茶饮

当代著名作家叶君健从年轻时起就爱好饮茶,在重庆大学教书时,常与友人去茶馆喝茶聊天,特别喜欢品沱茶。他说:“中国美好的东西太多,茶是其中突出的一种。它既高雅,又大众化。中国人的生活,除柴、米、油、盐、酱、醋以外,还必须有茶。”

(6) 刘少奇与烟熏茶

老一代无产阶级革命家刘少奇同志的家乡是湖南宁乡县花明楼,这里的人民好饮一种烟熏茶。受此影响,刘少奇也特别喜欢喝烟熏茶。解放后家乡人给他捎上一包茶叶到北京,他如获至宝,工作疲倦时,只要喝上一口这种烟熏茶,他就会精神一振,倦意全消。

二、茶事

1. 十八棵御茶

在美丽的杭州西子湖畔,群山之中,有一座狮峰山,山上林木葱茏,片片茶园碧绿苍翠,九溪十八涧蜿蜒其间,流水潺潺,云雾缭绕,土层深厚,气候温和,得天独厚的生态环境孕育着盛誉世界的“四绝”佳茗——西湖狮峰龙井茶。狮峰山下的胡公庙前,有用栏杆围起来的十八棵御茶,在当地茶农精心培育下,长得枝壮叶茂,年年月月吸引着众多游客。

说起这十八棵御茶,还有一段美好的传说。相传在清乾隆年代,五谷丰登,国泰民安,乾隆皇帝不爱坐守宫中,而好周游天下。一次,他来到了杭州,在饱览西湖湖光山色之后,就想去看看自己平时最爱喝的茶叶。乾隆和太监一说,这可忙坏了地方大小官员,也忙坏了胡公庙的老和尚,因为根据安排,乾隆要在庙里休息喝茶。

第二天,乾隆带领大小随从巡游狮峰山。一路上,高耸的狮峰雄姿,清澈的龙井泉水,碧绿的连片茶园,村姑们肩背茶篓,穿梭园间忙着采茶,树上路旁到处鸟语花香,乾隆深为大自然的景色所陶醉,久久徘徊山间,在太监催请下才来到胡公庙。老和尚恭恭敬敬地献上最好香茗,乾隆看那杯茶,汤色碧绿,芽芽直立,栩栩如生,煞是好看。吸饮之下,只觉清香阵阵,回味甘甜,齿颊留芳,便问和尚:“此茶何名?如何栽制?”和尚奏道:“此乃西湖龙井茶中之珍品——狮峰龙井,是用狮峰山上茶园中采摘的嫩芽炒制而成。”接着就陪乾隆观看茶叶的采制情况,乾隆为龙井茶采制之劳、技巧之精所感动,作茶歌赞曰:“慢炒细焙有次第,辛苦功夫殊不少。”

乾隆看完采制情况,返回庙前时,见庙前的十多棵茶树,芽梢齐发,雀舌初展,心中一乐,就挽起袖子学着村姑的样子采起茶来。当他兴趣正浓时,忽有太监来报:“皇太后有病,请皇上急速回京。”乾隆一听急了,随手把采下的茶芽往自己袖袋里一放,速返京城去了。不几日回到皇宫,见太后坐在床边,赶忙上前请安。太后本无大病,只是山珍海味吃多了后,肝火上升,眼睛红肿,今见皇儿回朝,心里高兴,病也去了几分,遂问起皇上在

外情况。谈着谈着，太后闻到似有阵阵清香迎面扑来，便问乾隆：“皇儿从杭州带来了什么好东西？如此清香！”乾隆心想，我急匆匆赶回，倒是忘了带些礼品孝顺母后，然后仔细闻闻确有一种清香散发出来，他用手一摸，想起是在狮峰采下的一把茶叶，几天过去，已经干了。于是一边取出茶叶，一边回答道：“母后，这是我亲手采下的狮峰山龙井茶。”

“哦，这茶真香！我这几天嘴巴无味，快泡来我尝尝！”

乾隆忙叫宫女泡了一杯来，太后接过香茶，慢慢品饮，说也奇怪，太后喝完茶汤，感到特别舒适。其实这茶，一来品质好，清香可口，去腻消食；二来见到皇儿，心情舒畅，加上茶叶是皇上亲手所采，所以如此连喝几天，居然肝火平了，眼红退了，肠胃也舒服了。太后满心欢喜地告诉皇帝：“儿啊，这是仙茶哩，真像灵丹妙药，把为娘的病也治好啦！”乾隆听了哈哈大笑，忙传旨下去，封胡公庙前茶树为御茶树，派专人看管，年年岁岁采制送京，专供太后享用。因胡公庙前只有十八棵茶树，从此就称为“十八棵御茶”。

2. 冻顶乌龙

冻顶乌龙是我国台湾省出产的乌龙茶珍品，与包种茶合称姐妹茶。其制法近似青心乌龙，但味更醇厚，喉韵强劲，高香尤浓。因产于冻顶山上，故名冻顶乌龙。

冻顶山是台湾省凤凰山的一个支脉，海拔 700 多米，年平均气温在 25℃ 左右，所以冻顶乌龙并不是因为严寒冰冻的气候所致，那么为什么叫“冻顶”呢？据说因为这座山脉迷雾多雨，山陡路险，崎岖难走，上山去的人都要绷紧足趾（台湾俗语称为“冻脚尖”）才能上山，所以此山称之为冻顶山。

相传在一百多年前，台湾省南投县鹿谷乡中，住着一位勤奋好学的青年，名叫林凤池，他学识广博，体健志壮，而且非常热爱自己的祖国。记不得是哪一年，他听说福建省要举行科举考试，就很想去试试，可是家境贫寒，缺少路费，不能成行。

乡亲们喜欢林凤池为人正直，有学识，有志气，有抱负，得知他想去福建赴考，就相约跑来对他说：“凤池，你想去考是好事！去吧，有困难大家帮你，你别发愁，赶快做好准备吧！”说罢大家就慷慨解囊，给林凤池凑足了路费。林凤池感激万分，第三天即拜别乡亲上路了。临行时乡亲们到海边送行，七嘴八舌地再三叮嘱：“祝你一路顺风，路上多加小心啊！”“不管考得如何，可要回来呀！”“别忘了故乡和乡亲，我们盼你回来呢！”林凤池感动得流下泪来，暗暗下定决心，一定要为乡亲们争光。

不久，林凤池果然金榜题名，考上了举人，并在县衙内就职。一天，林凤池决定回台湾探亲，在回台湾前邀同僚一起到武夷山一游。上得山来，只见“武夷山水天下奇，千峰万壑皆美景”，山上岩间长着很多茶树，又听说树上的嫩叶做成乌龙茶，香高味醇，久服有明目、提神、利尿、去腻、健胃、强身等作用，便想能带些回台湾多好啊，于是向当地茶农购得茶苗 36 棵，精心带土包好，带到了台湾南投县。乡亲们见凤池衣锦还乡，喜出望外，又见他带来福建祖家传种的乌龙茶苗，格外兴奋，他们推选几位有经验的老农，仔细地把 36 棵茶苗种植在附近最高的冻顶山上，并派专人精心管理。台湾气候温和，茶苗棵棵成活，不断吐着绿油油的嫩芽，可爱极了。接着，人们按照林凤池介绍的方法，采摘芽叶，加工成了乌龙

茶。这茶说来也怪，山上采制，山下就闻到了清香，而且喝起来清香可口，醇和回甘，气味奇异，成为乌龙茶中风味独特的佼佼者，这就是现今台湾省“冻顶乌龙”的由来。

3. 雪芹辨泉

北京香山，山峦叠翠，溪流曲折，山间寺院，矿泉甚多，正所谓“香山三百寺，无寺没泉水”“香山遍地泉，大小七十眼”。在这神州宝地，哪口泉水水质最好呢？据曹雪芹评定的结果，是香山品香泉水质最佳。他认为：泉水清，泉水甜，烹茶要算品香泉。以后这一消息愈传愈神，人们纷纷上香山取泉水，说是品香泉的水能治百病，可延年益寿。

品香泉之所以这么有名，相传与曹雪芹品茶辨泉有关。

曹雪芹曾久居香山白旗村。在他专心撰写《红楼梦》的同时，和友人鄂比交往情深，几乎天天相约在香山散步。品香泉源于香山法海寺南边的一个山洼里，泉水清清，长流不断。曹雪芹几乎天天要到这里一转，并打上一壶泉水回家沏茶。一天，细雨霏霏，鄂比劝他不必上品香泉，说水源头双清泉的水也很好。但雪芹答道：“香山大小七十泉，我都品尝过了，唯独这品香泉水清冽、香甜，水质最佳，烹茶其味最醇，若常年饮用，可收养生延年之功。不信？请君一试！”

鄂比说：“我看水源头的泉水也不错嘛！”

“水源头泉水固然不错，但比起品香泉来就差得多了！”雪芹答道。

鄂比半信半疑地摇摇头：“恐怕不见得吧，同为泉水，你别说得这么神了。”过了几天，鄂比一早又来邀雪芹外出散步，曹雪芹三更起床，文思绵绵，《红楼梦》写得兴味正浓，就婉言谢绝不能相随，但递上一只水壶，请鄂比帮忙带一壶品香泉水来。鄂比心想，曹雪芹把品香泉水质说得那么神，我倒要试试是真是假。于是满口答应，然后一人外出，在水源头装上半壶水，又到品香泉加满半壶水，兴冲冲地回到曹雪芹家。雪芹已写完一章，正在休息，见鄂比提来泉水，高兴极了，忙取出好茶，二人一边聊天，一边烧水泡茶。鄂比边喝边细察雪芹神态，只见雪芹蛮有兴味地喝了两口，鄂比认为他根本辨不出真假，心中暗喜，就说：“好茶好水，悠然对饮，真乃人生一乐也！”雪芹不语，又喝了几口就把碗放在桌上，用审视的眼光笑眯眯地看着鄂比。

“怎么啦！有什么喜事告诉我吗？”鄂比问。

“你在跟我开玩笑吧？你是哪里打的泉水？这壶里盛的明明是两股泉水，一股是水源头的，一股是品香泉的，可对？”雪芹答。

鄂比见雪芹说得如此肯定，认为他一定是偷偷跟在自己的后面，但又见他穿着睡袍，不像上过山，莫非是猜的？就说：“哪能呢？你是写书太累，味觉减退了吧？”

雪芹道：“别再瞞我了，你自己也仔细品品，这茶上边半碗，水清味儿正，是品香泉的水；而下边半碗就逊色多了，是水源头的泉水！”

鄂比这才相信不同泉的水质确有差别，同时也十分敬佩雪芹的辨泉能力，就称赞道：“你真是茶仙再世，陆羽复生，不光有识别杜康（酒）的本领，还是一位品茶行家里手呢！”

品香泉因此段故事声名更为远播了。

4. 神农尝百草

相传在公元前 2700 多年以前的神农时代，神农为了普济众生，遍尝百草，采集草药，虽日遇七十二毒，得茶而解之。神农氏是否确有其人难以考证，但茶在神农时代已被发现，并逐步被加以利用却是事实。

神农氏怎样发现茶的呢？古时有两种传说。

（1）神农氏为了采集草药，验证不同草木的药理功能，必采而嚼之，亲口尝一尝，亲身体会一下哪些草木不能采食，哪些草木采集时要慎加小心。

有一天，神农在采集奇花野草时，尝到一种草叶，使他口干舌麻，头晕目眩，于是他放下草药袋，背靠一棵大树斜躺休息。一阵风过，似乎闻到有一种清新香气，但不知这清香从何而来。抬头一看，只见树上有几片叶子冉冉落下。见这叶子绿油油的，神农心中好奇，遂信手拎起一片放入口中慢慢咀嚼，感到味虽苦涩，但有清香回甘之味，索性嚼而食之。食后更觉气味清香，舌底生津，精神振奋，且头晕目眩减轻，口干舌麻渐消，好生奇怪。于是再拾几片叶子细看，其叶形、叶脉、叶缘均与一般树木不同，因而又采了些芽叶、花果而归。以后，神农将这种树定名为“茶”，这就是茶的最早发现。此后茶树渐被发掘、采集和引种，被人们用作药物，供作祭品，当做菜食和饮料。

（2）天神所赐，神农发现。当时神农氏给人治病，不但需要新自爬山越岭采集草药，而且还要对这些草药进行熬煎试服，以亲身体会、鉴别药剂的性能。有一天，神农氏采来了一大包草药，把它们按已知的性能分成几堆，就在大树底下架起铁锅，放入溪水，生火煮水。当水烧开时，神农打开锅盖，转身去取草药时，忽见有几片树叶飘落在锅中，当即又闻到一股清香从锅中发出，神农好奇地走近细看，只见有几片叶子飘浮水面，水中汤色渐呈黄绿，并有清香随着蒸汽上升而缓缓散发。他用碗舀了点汁水喝，只觉味带苦涩，清香扑鼻，喝后回味香醇甘甜，而且嘴不渴了，人不累了，头脑也更清醒了，不觉大喜。于是从锅中捞起叶子细加观察，似乎锅边没有此树，心想：“一定是天神念我年迈心善，采药治病之苦，赐我玉叶以济众生。”自此，神农一边继续研究这种叶子的药效，一边涉足群山寻找此类树叶。一天，神农终于在不远的山坳里发现了几棵野生大茶树，其叶子和落入锅中的叶片一模一样，熬煮汁水黄绿，饮之其味也同，神农大喜，遂定名为“茶”，并取其叶熬煎试服，发现确有解渴生津、提神醒脑、利尿解毒等作用。茶因此在百草之外，被认为是一种养生之妙药。据说，当年神农发现的这种“茶”，就是今天被人们称作茶的树叶。

思考与练习

1. 了解红茶制作方法。
2. 了解绿茶制作方法。
3. 了解乌龙茶制作方法。
4. 了解茶人茶事。