

茶

Children's Science Series

TEA

BY

SÜ YING CH'ANG

1st ed., May, 1926

Price: 5 cts., postage extra

THE COMMERCIAL PRESS, LIMITED

SHANGHAI, CHINA

ALL RIGHTS RESERVED

中華民國十五年五月初版

兒童理
科叢書

茶

一

冊

(每冊定價大洋伍分)

(外埠酌加運費匯費)

編纂者

徐

應

昶

發行者

商務印書館

上海

路

印刷所

商務印書館

上海

路

總發行所

商務印書館

上海

路

分售處

商務印書館

上海

路

北京 天津 保定 奉天 吉林 龍江
濟南 太原 開封 西安 南京 漢口
蘭州 安慶 蕪湖 南昌 九江
長沙 常德 衡州 成都 重慶 廈門
福州 廣州 潮州 香港 梧州 雲南
貴陽 張家口 新嘉坡

※此書有著作權翻印必究※

兒童理科叢書

這部理科叢書，是將兒童日常所見的事物，用故事體說明他的歷史，功用，及發明家的軼事等等。能使兒童在閱看極有趣味的故事中，得到許多常識。非但可作兒童的消閒書。學校中用爲補助課本，亦最合宜。茲將書名列下：

- | | | | | | | | | | |
|-------|--------|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|
| 10 電話 | 9 電報 | 8 火車 | 7 車 | 6 船 | 5 蒸汽機 | 4 鐘 | 3 燈 | 2 火爐 | 1 火柴 |
| 20 電下 | 19 電上 | 18 活動影戲 | 17 留聲機 | 16 攝影術 | 15 望遠鏡 | 14 顯微鏡 | 13 潛水艇 | 12 飛行機 | 11 無線電報 |
| 29 水 | 28 鐵與鋼 | 27 煤 | 26 鼠 | 25 牛 | 24 蠅 | 23 蚊 | 22 蟻 | 21 蜜蜂 | |

海上

商務印書館

發行

每種一冊 每冊五分



茶

我們日常用來養生的東西，最要緊的，要算是米、蔬菜以及魚、肉了。但除了這幾種東西以外，還有一種很重要的日用品。這種東西，不是吃的，是當飲料飲的。這就是茶。我們差不多都喝茶。茶的形狀，諸

位已經見慣，用不着我來說明，現在要將牠的特別性質講講。

請你將幾片茶葉放到口裏，細細的嘗一下。初時覺得有一種香氣；但是，時間長久了，便轉覺得有些澀口了。

茶

將一小撮的茶葉放在一個茶杯內，把沸水沖下去，水立刻變成草色，後來變成棕紅色，杯內的茶葉越多，顏色越是深。如果你把那杯茶湊到鼻端聞一聞，可覺得牠這時的氣味和乾時一樣，不過這時

經過沸水的泡漬，氣味稍爲濃厚些罷了。等到這杯茶略冷了，把牠仔細的嘗一嘗，可覺得牠的香味，也和乾嚼時一樣。

把這杯茶喝完了，茶杯內便剩了一小堆棕紅色的葉。每一片茶葉都舒展開來，不像未被沸水泡漬前那麼卷着。這時，你可細心選兩三片完全的葉，放在白紙上，細細的考察一下。祇見葉端是尖的（第一圖）和槍頭一樣；葉的邊像鋸齒。這些茶葉是屬於一種常綠樹的葉，在一年四季中，葉總是常綠的，並

不凋落。樹高

約五六尺，秋

末開花，白色，第

一
有黃色的鬚

茶
蕊；牠的果實
圖

扁圓而略帶

三角形。外皮

是一種硬殼（參看第一圖），殼內藏子三粒，到了明年的秋季，果皮裂開，種子就散出來。



茶葉與果實的形狀

茶只生長在氣候溫熱的地方。中國，日本，印度產茶特多。有些人說，茶是印度產，傳至中國方才出名；但日本有一個傳說，解釋茶的來源。他們說，約在第六世紀之初，印度有一僧人，由印度到中國。一天，他正在祈禱，忽然要睡起來，他一時心憤，把眼皮割下，拋在地上，那塊地便生出茶樹來，牠的葉，能抵抗睡魔。但是中國種茶已經約有四千多年，倒沒有這種故事，所以有人說，茶是從中國傳到印度的。

茶樹多種在山邊的斜坡上；一行一行的種着，

每株相距約五尺，使採茶的人能在其中行走。

茶樹長成後，其初的三年，是不採葉的，不過將樹身修剪，使之約高至三四尺。到了第四年方才開始採葉，以後可每年一採三四次。

講到茶樹的葉，很是有趣：第一，茶樹的葉在生時是沒有甚麼香味的，但是，一經過製煉，便有一種特別的香味了；第二，從同是茶樹上採下來的葉，却能因製煉方法的不同，可製成兩種的茶。

採茶的時候，非常小心，須用大拇指和食指去

摘，這樣，一則不會摘傷葉子二則不會傷及樹上的嫩芽。

當春季的三四月間，茶樹發生新芽，至有四五葉稍稍展開時，即可採摘；用在這個時期所採的葉來製茶，質品最佳，色、香、味三樣都好，是茶葉的貴品。到了五月，又可採摘一次；這時的葉，已經大了些，製成的茶，顏色和香、味，都不及第一次的好。從此以後，雖然還可採一兩次，但葉已經老了，究竟不能製成較好的茶。

我們不是時常聽見人家說，「你喜歡飲紅茶，還是飲綠茶」的一句話麼？我料你一定以為紅茶的葉是從紅色的茶樹摘下來，綠色的茶，是從綠色的茶樹摘下來，所以會有紅茶和綠茶的分別。錯了！要是你記得上面說的：「同是從茶樹上採下來的葉，却能因製煉時的方法不同，可製成兩種茶」的一句話，便可明白了。原來紅茶和綠茶，都是一種茶樹的葉製成，不過因製法不同，遂有紅綠的分別罷了；這一點，上面已經說過，現在且將紅茶和綠茶的製法，略述

如下。

紅茶的製法，是將摘下來的葉，勻攤在蓆子上，放在太陽裏曬兩三點鐘，並且時時攪拌。新摘下來的葉，質地很脆，容易折裂，經日光曬過後，

圖 二 第



焙 茶

便漸柔軟，就是用手去搓，也不會把牠的汁搓出來。把葉搓好了，就移入箱裏，十分壓緊，上面遮一層白布，大約經過一點鐘，便變做紅褐色。這時，又要勻攤蓆上，再放到日光下去曬，候稍稍乾燥，更放到一個鐵鍋裏去焙。焙茶的時候，鍋中的葉，不能多放，須逐漸加下去，並要用手不絕攪拌，以免焙焦（第二圖）。管焙茶的人，見葉已焙到合度，便把茶很快的撥到旁邊的桌子上，經搓茶人再乘熱搓揉一次（第三圖），更放到鍋裏去焙，候葉中所含的濕氣已經去盡，方才

停止。像這樣製成的茶，叫做紅茶。

綠茶的製法，

和紅茶大同小異：

先把採下的葉，移

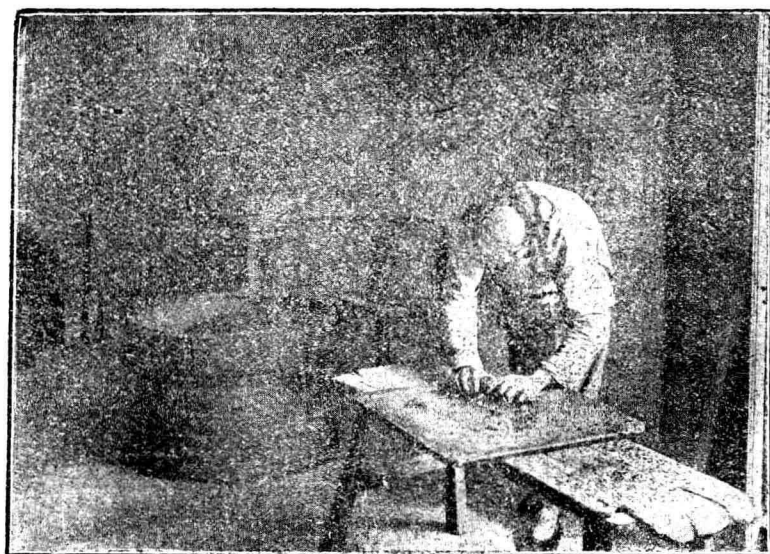
入蒸籠去蒸，大約

三四十秒鐘之後，

把葉速速冷卻，放

到鍋上去焙，隨焙

第三圖



茶 枱

隨用手搓，稍稍乾燥以後，乘葉色還未變黑時，急急取出，待冷，更放到鍋上去焙，極力搓揉，至轉黑綠色爲度，然後再拿至他爐，用微火烘乾，便成綠茶了。

焙茶的工作完了之後，便沒有甚麼別的工作，只須把茶分開種類，裝箱運銷國內和國外。裝茶的箱子裏面，周圍墊着一層薄鉛皮，鉛皮內更糊着一層的桑皮紙，茶葉裝滿後，茶的上面也用鉛皮封固，然後釘上箱蓋，這樣，茶葉就不會受濕。

我國所製的茶，有許多種類：像江蘇的碧螺春，

浙江的龍井，福建的武彝，安徽的六安，雲南的普洱，廣東的烏龍，都是最出名的。

紅茶和綠茶，用沸水泡漬後，是我國常用的飲料；牠們有一種香味和澀味，飲了可以解渴。茶又有一種提神的功用，如果在疲倦的時候，飲了一杯濃茶便可回復你的精神。這是甚麼緣故呢？原來茶內含有一種易於化汽的油，這種油，能使神經安靜，同時幫助人的呼吸及發汗作用，使人體中的溫度低減，這樣，人便覺得有一種暢快的感覺了。但是，這種

良好的作用，要在飲茶多少合宜的時候才有，如果飲茶過濃或過多，便能令人不睡，並且常要排泄尿液，腎臟因此疲勞，起頭痛、眩暈等病，所以茶不可多飲，即使飲茶，也以極淡的爲宜；最好是飲沸過的清水，因爲這是有益無害的。

預備茶液時，不可將茶葉用水烹煮，因爲能把茶中含有的那種易於化汽的油蒸散，茶液中沒有這種油，飲了也沒有益處。最好，是將茶放在茶杯或茶壺裏，用沸水沖下去，漬浸五分鐘光景，把茶渣傾