



龙岩学院奇迈书系

第二代中国茶——速溶

王海斌 贾小丽 郑明锡◎主编

茶



新生活·新方式·新态度

第二代中国茶——速溶

王海斌
贾小丽
郑明锡◎主编

茶

图书在版编目 (CIP) 数据

第三代中国茶：速溶茶 / 王海斌，贾小丽，郑明锡
主编 . —福州：福建科学技术出版社，2017.12
ISBN 978-7-5335-5506-1

I . ①第… II . ①王… ②贾… ③郑… III . ①茶叶 -
产业发展 - 研究 - 中国 IV . ① F326.12

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 299208 号

书 名 第三代中国茶——速溶茶
主 编 王海斌 贾小丽 郑明锡
出版发行 海峡出版发行集团
福建科学技术出版社
社 址 福州市东水路76号（邮编350001）
网 址 www.fjstp.com
经 销 福建新华发行（集团）有限责任公司
印 刷 福州华彩印务有限公司
开 本 700毫米×1000毫米 1/16
印 张 11.25
字 数 160千字
版 次 2017年12月第1版
印 次 2017年12月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5335-5506-1
定 价 35.00元

书中如有印装质量问题，可直接向本社调换

《第三代中国茶——速溶茶》编委会

主 编:王海斌 贾小丽 郑明锡

副主编:叶江华 张 奇 孔祥海

编 委:(排名不分先后)

陈晓婷 丁 力 林舜贤 雷卫星

林茂兹 何素萍 吴少杰 陈善明

洪辉辉 苏春霖 邱吴育 王鸿斌

张清旭 邱丰艳 郑江滨

前 言

20世纪40年代，随着速溶咖啡的发展，美国首先进行了速溶红茶的试制。到20世纪50年代，美、英等国均已将其发展成为一种茶叶饮料新产品并在市场销售。1960年前后，随着速溶茶制造技术的改进，一整套的速溶茶加工工艺和加工设备逐渐形成，美、英等国开始在一些产茶国投资办厂，用成品茶来生产速溶茶。1970年前后，速溶茶的研究和生产发展较快，中国、日本及苏联等国分别开展了大规模研究，发表了许多速溶茶加工的专利和论文，并研发了能保存茶叶香气的先进技术和设备，促进速溶茶制造技术发展，速溶茶的生产逐渐由成品茶制造转变为用茶叶副产品和鲜叶直接生产。20世纪70年代以后速溶茶加工技术发展更快，从单一的红茶速溶茶发展到绿茶速溶茶、乌龙茶速溶茶、去咖啡因速溶茶和各种保健型速溶饮料。在加工设备上采用了连续回流提取、香气回收、膜浓缩技术、振动流化床干燥等，在产品品质上添加环状糊精，以保存茶叶的香气和降低速溶茶的吸湿作用。速溶茶这个新兴的再加工茶类，从上世纪40年代开始到现在，大约经历了70年的不断改进和提高，产品质量提高，加工成本降低，备受广大消费者的欢迎。

编者已从事茶叶科研十余年，在长期的科研实践和教学工作的基础上，参考国内外茶叶、速溶茶及相关学科的论著，吸取其

精华编写了本书。本书力求较全面、系统地介绍速溶茶的基础知识，尽可能地反映速溶茶研究的新进展、新动态。

本书由龙岩学院王海斌、武夷学院贾小丽、云南勐海茶业有限公司董事长郑明锡联合主编。全书共有六个章节，第一章由王海斌纂写，第二章由贾小丽、孔祥海纂写，第三章由王海斌、叶江华纂写，第四章由王海斌、贾小丽纂写，第五章由郑明锡、叶江华、孔祥海纂写，第六章由王海斌、张奇纂写。全书由王海斌、贾小丽统稿。

本书得到了教育部博士后科学基金（2016M600493）、福建省“2011 协同创新中心”中国乌龙茶产业协同创新培育专项（201310）、福建省自然科学基金面上项目（2017J01649）、福建省自然科学基金青年基金（2017J05057）、福建省中青年教师教育科研项目（JAT160504）、龙岩学院产学研项目（LC2015013）、龙岩学院人才引进项目（LB2015001）、武夷学院“人才引进项目”（YJ201701）、武夷学院科研基金资助项目（XD201502）、福建师范大学福清分校“近海流域环境测控治理福建省高校重点实验室”开放课题（S1KF1602）、武夷学院“福建省生态产业绿色技术重点实验室”开放课题基金资助项目（WYKF2016-6）、福建省农业生态过程与安全监控重点实验室（福建农林大学）开放课题等的资助。

由于作者知识水平有限，书中疏漏在所难免，敬请各位专家和读者不吝赐教。

王海斌 贾小丽 郑明锡

2017年8月

目 录

第一章 茶叶的发展史	001
第一节 世界茶文化发展史	001
第二节 中国茶文化发展史	013
第三节 速溶茶的发展史	021
第二章 茶树的基本特征	025
第一节 茶树的分类	026
第二节 茶树的分布	029
第三节 茶树的繁殖技术	032
第四节 茶树的资源	039
第三章 速溶茶的加工技术	056
第一节 速溶茶的概况	056
第二节 速溶茶的加工方法	058
第三节 速溶茶制作的技术关键	063
第四章 速溶茶的作用与功效	071
第一节 速溶绿茶的作用与功效	075
第二节 速溶红茶的作用与功效	077

第三节 速溶乌龙茶的作用与功效	079
第四节 速溶白茶的作用与功效	082
第五节 速溶黑茶的作用与功效	085
第六节 速溶黄茶的作用与功效	087
第七节 速溶花草茶的作用与功效	088
第五章 茶叶与速溶茶的审评	093
第一节 绿茶的审评	093
第二节 红茶的审评	113
第三节 乌龙茶的审评	128
第四节 白茶的审评	136
第五节 黑茶的审评	143
第六节 黄茶的审评	147
第七节 花茶的审评	151
第八节 速溶茶的审评	160
第六章 速溶茶的发展与前景	165
参考文献	168

第一章

茶叶的发展史

茶及其衍生的茶文化均发源于中国，流传千年，影响深远。自古以来，茶叶贸易已经成为许多国家与中国商贸交往历史中极其重要的一部分。目前，茶已经走向了世界，并赢得了世界人民的广泛喜爱。

茶叶为全人类的身体健康与精神生活作出了不可磨灭的贡献。千百年来，茶叶在全球广泛传播，中国的饮茶器具、制茶工艺，连同中国传统的茶道文化和独特的东方哲学一起，播撒四方。茶，已经不是简单的一片叶子、一类植物，而是一种跨越民族和国家界限的富有生命力的文化，是各国人民经济、文化和情感交流的纽带。今天，茶叶已发展成为世界三大饮品之首，全世界五大洲有 50 多个国家种植茶树，160 多个国家和地区的 30 多亿人饮用茶。这是中华民族对世界文明的一大贡献，更是每一个中国人的骄傲。

第一节 世界茶文化发展史

世界各国的种茶和饮茶习俗，都是直接或间接源自中国，中国茶文化是各国茶文化的摇篮，各国茶道均源于中国。古老的中国传统茶文化同各国的历史、文化、经济及人文相结合，演变成韩国茶文化、日本茶文化、

荷兰茶文化、英国茶文化、法国茶文化等，因此，茶被认为是中国人民对全世界的伟大贡献。

一、韩国茶文化

韩国人认为茶文化是韩国民族文化的根，每年5月24日为全国茶日。早在公元6世纪和7世纪，朝鲜半岛上的大批新罗僧人为求佛法来到中国，他们在唐朝时广泛接触到茶饮，大部分人在华经过10年左右的专心修学后才回国传教。回国时，这些僧人不仅将茶和茶籽带回新罗，还将部分的制茶工艺及茶文化带回。高丽时代金富轼《三国史记·新罗本纪》载：“茶自善德王有之。”说明自新罗善德女王时代（632～647年）即自中国（唐朝）传入喝茶习俗。普觉国师一然的《三国遗事》中收录金良鉴所撰《驾洛国记》：“每岁时酿醪醴，设以饼、饭、茶、果、庶羞等奠，年年不坠。”这是驾洛国金首露王的第十五代后裔新罗第三十代文武王即位那年（661年），首露王庙合祀于新罗宗庙祭祖时所遵行的礼仪，此时茶已作为祭祀之用。新罗第四十二代兴德王三年（828年），遣唐使金大廉于唐土得茶籽，后朝廷下诏种植于地理山，促成韩国本土茶叶发展及促进饮茶之风。

高丽时期（936～1392年），是韩国饮茶的全盛时期。贵族及僧侣的生活中，茶已不可或缺，民间饮茶风气亦相当普遍。当时韩国全境有庆尚道6个茶区、全罗道28个茶区，共计34个茶产地，产出的名茶有孺茶、龙团胜雪、雀舌茶、紫笋茶、灵芽茶、露芽茶、脑原茶、香茶、蜡面茶等。李朝（1392～1910年）取代高丽之后，强调伦理儒学，提倡朱子之学，佛教、神仙思想及茶道等皆被排斥，于是茶荒废，茶道中衰。到了朝鲜末期，丁若镛、草衣禅师、金正喜等人又开始大力提倡种茶、饮茶、著书及将茶与文艺结合，濒临废绝的茶道才再度兴盛起来。

进入新世纪后，广大民众参与茶道的热情高涨，韩国茶文化再度兴旺。一些大学开设茶文化课，每年在各地举办茶文化活动。据资料显示，全国茶文化社团组织、茶道有韩国茶人联合会、韩国国际茶叶研究会、韩国茶生产联合会、陆羽茶经研究会、中国茶文化研究会和中国茶道协会等。

二、日本茶文化

日本的茶源于中国。茶叶自古以来就是缔结中日两国人民友谊的纽带，日本在接受中国茶文化的基础上结合日本固有的文化艺术，从而有自己的形成、发展过程和特有的内蕴，于16世纪初形成了日本独特的“茶道”仪式，流传至今。日本茶道是从“日常茶饭事”的理念中发展起来，它将日常生活行为与宗教、哲学、伦理和美学融为一体，成为一门综合性的文化艺术活动。日本茶道不仅是物质享受，而且是通过茶会来学习茶礼、陶冶性情、培养人的审美观和道德观念。据日本文献《奥仪抄》记载，日本天平元年（唐玄宗开元十七年，729年）4月，朝廷召集百僧到禁廷讲《大般若经》时，曾有赐茶之事，则日本人饮茶始于8世纪前期。据《日吉神道密记》记载，805年，从中国学佛归来的最澄和尚带回了茶籽，种在日吉神社旁边，而后成为日本最古老的茶园，并由此传播到日本的中部和南部，至今在京都比睿山的东麓还立有“日吉茶园之碑”，其周围仍生长着一些茶树。

南宋时期，日本的荣西和尚两次来华学佛，第一次取道天台、四明、天童等地，宋孝宗赠他“千光法师”称号，第二次入宋时赴浙江径山寺攻研佛学。荣西和尚不仅潜心钻研禅学而且亲身体验了宋朝的饮茶文化及其功效，在宋4年4个月后于1191年回国。在他回国途中登陆的第一站——九州平户岛上的富春院撒下茶籽。之后荣西和尚在九州岛的背振山种下了茶籽，成为后来出现的名为“石上苑”的茶园；在九州岛的圣福寺种下了茶籽；还将5粒茶籽送给京都拇指高山寺明惠上人。荣西和尚不仅对佛学造诣颇深，对中国茶叶也很有研究，归国后，他还用汉文编写了日本历史上第一部茶书《吃茶养生记》。此书的问世对日本饮茶之风起到了很大的促进作用，荣西和尚也因此被尊为日本的茶祖。荣西和尚除了将茶籽带回日本，还带回了径山寺的“茶道具”“茶台子”，并将径山寺的“茶宴”和“抹茶”制法传播开来，启发和促进了日本茶道的兴起。

日本人饮茶以“茶道”出名，讲究一点的人家都设有茶室，主人迎客要跪坐在茶室门口让客人一个个进去。客人经过门口时，要在门旁洗手，

然后脱鞋入茶室，主人须最后进入茶室，和客人鞠躬行礼。主人开始煮茶时客人要退出茶室，到后面花园或石子路走走，让主人自由、从容地准备茶具、煮茶、泡茶。主人泡好茶以后，再让客人入茶室，然后开始一起饮茶。饮茶结束后，主人还要跪坐在门外，向客人祝福道别。

日本茶道是必须遵照规定的程序来进行喝茶活动，如果是在茶道部中举行茶会，其中的程序则远比家庭茶会繁杂得多，而日本茶道的精神恰恰就是蕴含在这些看起来繁琐的喝茶程序之中。

(1) 进入茶道部，有身穿朴素和服、举止文雅的女茶师礼貌地迎上前来作简短的解说；进入茶室前，必须经过一小段自然景观区，意在进入茶室之前先调节好心态，使内心渐归于恬静；到茶室门口后，在门外的一个水缸里用一长柄的水瓢盛水洗手，再另取净水徐徐送入口中漱口，目的是将体内外的凡尘洗净；最后，把一个干净的手绢放入前胸衣襟内，再取一把小折扇插在身后的腰带上，稍作静心便进入茶室。

(2) 来宾入室后宾主相互鞠躬致礼，主客面对而坐，正客须坐于主人上手（左边）。在主人去“水屋”取风炉、茶釜、水注、白炭等器物时，客人可欣赏茶室内的陈设布置及字画、鲜花等装饰。主人取器物回茶室后，跪于榻榻米上生火煮水，并从香盒中取出少许香点燃。在风炉上煮水期间，主人要再次至“水屋”忙碌，这时众宾客则可自由在茶室前的花园中散步。待主人备齐所有茶道器具时水也将要煮沸了，宾客们再重新进入茶室，茶道仪式才正式开始。

(3) 主人一般在敬茶前，要先品尝一下甜点心，或许是为避免空腹喝茶伤胃。敬茶时，主人用左手掌托碗，右手五指持碗边，跪地后举起茶碗（须举案齐眉与自己额头平），恭送至正客前。待正客饮茶后，余下宾客才能依次传饮。饮时可每人一口轮流品饮，也可各人饮一碗，饮毕将茶碗递回给主人。主人随后可从里侧门内退出煮茶或让客人自由交谈。

时至今日，日本茶道已经形成了众多的流派，如安乐庵流、怡溪派、上田宗个流、有乐流、里千家流、江户千家流、远州流、大口派、表千家流、织部流、萱野流、古石州流、小堀流、堺流、三斋流、清水派、新石州流、石州流、宗旦流、宗徧流、宗和流、镇信流、奈良流、南坊流、野

村流、速水流、普斋流、久田流、藤林流、不白流、不昧流、古市流、细川三斋流、堀内流、松尾流、三谷流、武者小路千家流、利休流、薮内流等。

三、荷兰茶文化

16世纪的荷兰已是一个海上强国，当时其造船业居世界首位，所拥有的船总吨数占欧洲的四分之三，被誉为“海上马车夫”。1595年，荷兰的远航商船绕过好望角抵达印度，次年抵达爪哇并建立东方产品转运中心；1601年，荷兰商船首次来到中国，并在中国福建登陆进行茶叶贸易考察，中国的茶叶、瓷器物品则由荷兰商船转运到西欧诸国，从而引发了中国茶叶风靡整个欧洲之势；1602年，荷兰东印度公司成立并于1607年从海上驶来澳门，将中国茶叶贩运到印度尼西亚；1610年，荷兰发出第一张购买茶叶的订单，直接从中国贩运茶叶，转销欧洲。应该说，中国茶传至欧洲功劳最大的是荷兰人，在欧洲诸国中是荷兰人首开饮茶之风。17世纪是欧洲航海家四处探险搜奇的时代，有关世界各地奇风异俗的游记如雨后春笋般涌现，无意中为“茶”这异国产物作了义务宣传，茶便开始在欧洲上层社会流行起来，先到荷兰、英国、法国，之后又相继传到德国、瑞典、丹麦、西班牙等国。

茶自16世纪传入欧洲被视为助消化的特殊饮料。在荷兰，茶叶最初仅在上流社会风行，价格昂贵，并只在药房销售。直到1675年，茶叶才开始以普通的食品销售并逐渐在当地老百姓中普及。当时的有钱人在自己家中专设茶室。妇女们热衷饮茶聚会，一些妇女则创办了饮茶俱乐部或以啤酒屋作为举办茶会的场所。最初从中国传入的都是绿茶，直到18世纪中叶红茶走进了荷兰并席卷了荷兰市场。从此，荷兰人普遍饮用红茶，与茶同时传入荷兰的还有中国精致的茶杯、茶壶等茶具。

一般来说，荷兰人午后才开始饮茶。如果客人在午后两点到访，就会受到主人用茶接待的礼遇。相互寒暄后，主人从镶银的小瓷茶盒中取出各种茶叶放入各个小瓷茶壶中冲泡，每个小瓷茶壶中都配有银制的滤器。茶

冲泡好后，主人请客人随意挑自己爱喝的茶，并为其倒入小杯中。如客人喜欢调饮，则另用较大杯盛少量茶以便客人自行调配。荷兰人饮茶通常会加糖，用以消苦除涩，后来又时兴加奶油。饮茶时必须发出“啧啧”的响声，以示对茶的赞赏。谈话的内容也仅限于茶饮以及茶点。午后茶已成荷兰人的家居习惯，沿袭至今。

四、英国茶文化

1650 年以前，中国红茶的经贸权几乎被荷兰人垄断，但英国东印度公司觊觎中国茶叶市场，从而与荷兰人发生摩擦。在 1652 年至 1654 年两国爆发了第一次英荷战争，1665 年至 1667 年又爆发了第二次英荷之战，两次战争均以英国获胜告终。英国人渐渐垄断茶叶贸易，1669 年英国政府规定茶叶由英国东印度公司专营，从此，英国政府从厦门（清朝前期，厦门属于漳州海关所辖）收购中国红茶，大量输入欧洲市场。

欧洲若干国家虽然了解茶能助消化、提精神但并未受到重视，唯独英国后来居上，奇迹般地掀起饮茶风尚。当时英国还是喝咖啡的国家，自从茶叶输入被发现有胜过咖啡的特点后，朝野交相提倡，于是英国逐渐养成饮茶的社会习惯。18 世纪，饮茶之风已经风靡整个欧洲。欧洲殖民者又将饮茶习俗传入美洲的美国、加拿大以及大洋洲的澳大利亚等英、法殖民地。到 19 世纪，中国茶叶及文化的传播几乎遍及全球。

1662 年葡萄牙公主凯瑟琳嫁给英皇查理二世时带去的正是中国红茶，这位英国新皇后每天早晨起床后第一件事，就是要先泡一杯红茶，因此红茶成为珍品。红茶中，又以安徽祁门所产的祁门红茶为珍品中的极顶之品。随后，安妮女王提倡以茶代酒，将茶引入上流社会。

英国王室饮茶始终如一，不为其他饮料所动摇，这对民间世风的影响至今依然很大。在一个讲究传统、重视教养和绅士风度的国家，人们认为只有饮茶才能表现风度。此后，英国人成了世界上最大的茶客。

一些英国人早上未起床就要喝一杯浓茶，有人把它称作“被窝茶”。而一般人都要喝午茶（也叫“正餐茶”），多在下午 5 点钟，内容也不光是茶，

还有面包、黄油、火腿、鱼、香肠、三明治、蔬菜等，相当于一顿饭。

过去他们喝茶时要加牛奶或放一些柠檬汁，还要加糖。但随着减肥热的兴起，英国人逐渐爱上了不加糖的奶茶或带各种水果汁的饮料茶。伴随而来的，还出现了反映西方色彩的茶娘、茶座、茶会以及饮茶舞会等。目前，英国人喝茶，多数在上午10时至下午5时进行。他们特别注重午后饮茶，其源始于18世纪中期。因英国人重视早餐，轻视中餐，直到晚上8时以后才进晚餐。由于早、晚两餐之间时间长，使人有疲惫饥饿之感。为此，英国公爵斐德福夫人安娜就在下午5时左右，请大家品茗用点，以提神充饥，深得赞许。久而久之，午后茶逐渐成为一种风习，一直延续至今。

正统英式下午茶文化起源于19世纪，那时英国正处于强盛时期，人们都醉心于追求艺术文化的内涵及精致生活品位。悠闲的下午茶便成了高贵绅士们的一种享受，逐渐发展成了一种文化。

(1) 喝下午茶的最正统时间是下午4点钟（就是一般俗称的晚餐前的茶点）。

(2) 在维多利亚时代，男士是着燕尾服，女士则着长袍。现在每年在白金汉宫的正式下午茶会，男性来宾则仍然着燕尾服，戴高帽及手持雨伞；女性则穿白天洋装，且一定要戴帽子。

(3) 通常是由女主人着正式服装亲自为客人服务，不得已才请女佣协助以表示对来宾的尊重。

(4) 一般来讲，下午茶的专用茶为祁门红茶、大吉岭、伯爵茶、火药绿茶与锡兰红茶。若是喝奶茶，则是先加牛奶再加茶。

(5) 正统的英式下午茶的点心是用三层点心瓷盘装盛：第一层放三明治；第二层放传统英式点心烤饼；第三层则放蛋糕及水果塔。至于烤饼的吃法是先涂果酱，再涂奶油，吃完一口，再涂果酱、奶油。

(6) 点心食用礼仪：由淡而重由咸而甜。茶点的食用顺序应该遵从味道由淡而重，由咸而甜的法则。先尝带点咸味的三明治，让味蕾慢慢品出食物的真味，再啜饮几口芬芳四溢的红茶。接下来是涂抹上果酱或奶油的英式松饼，让些许的甜味在口腔中慢慢散发，最后才由甜腻厚实的蛋糕及水果塔，带领你亲自品尝下午茶点的最高潮。

(7) 严谨的态度，这是一种绅士淑女风范的礼仪。最重要的原因是当时因茶几乎仰赖于中国的输入，而英国人对茶品有着无与伦比的热爱与尊重，所以在喝下午茶过程难免流露出严谨的态度。甚至，为了预防茶叶被偷，还有一种上了锁的茶柜，每当下午茶时间到了，才委由女佣取钥匙开柜取茶。

(8) 品赏精致的茶器。维多利亚下午茶是一门综合的艺术，简朴却不寒酸，华丽却不庸俗。虽然喝茶的时间与吃的东西（指纯英式点心）是正统英式下午茶最重要的一环，但是少了好的茶品、瓷器、音乐，甚至好心情，独喝下午茶就显得美中不足了。

英国下午茶文化在许多文学著作中也有体现，例如，《傲慢与偏见》中的众多主角们，用完餐后必有本土茶会。如今的英国人对下午茶仍然十分迷恋。

英国人所饮的“袋泡茶”，是将茶叶末，连袋一起放在热水杯里，不是以水冲茶，而是以茶袋浸入热水里，一小袋茶只泡一杯水，喝完就丢弃。家庭饮用时，由于茶叶很碎，通常茶壶里还有个过滤杯，用开水冲下去，过滤而出。英国茶里还可以加一片柠檬、方糖或新鲜牛奶，这样泡出来的茶和中国茶的味道就完全南辕北辙了。据说茶水中加了味，就会使易于伤胃的茶碱减少。

茶在人们眼里不仅是上等、贵族的饮品，还具有医疗作用，这样，喝茶的习惯在荷兰、法国和英国生根植基，受欢迎的程度也日甚一日。今天，英国已成为世界上茶叶消费量最大的国家之一，英国人均饮茶量是中国和印度的3倍，年均饮茶量约为2千克。80%的英国人每天饮茶，茶叶消费量约占各种饮料总消费量的一半。英国本土不产茶，而茶的人均消费量占全球首位，因此，茶的进口量长期遥居世界第一。从英格兰的多佛到苏格兰的阿伯丁，几乎全英国都流行起喝茶的风俗。目前，饮午后茶已是当今英国人重要的生活内容，并传向欧洲其他国家。

五、俄罗斯茶文化

俄罗斯茶，源自中国。上至总统，下至平民，喝茶成风。俄国人饮茶，是最具民族特色的茶文化，其历史虽不算太长，但茶在俄罗斯民族文化中却占有重要位置。

据一些史书和百科全书的记载，俄罗斯人第一次接触茶是在 1638 年。当时，作为友好使者的俄国贵族瓦西里·斯塔尔可夫遵沙皇之命赠送给蒙古可汗一些紫貉皮，蒙古可汗回赠的礼品便是 4 普特（约 64 千克）的茶。沙皇品尝之后，即喜欢上了这种饮品。从此茶便堂而皇之地登上皇宫宝殿，随后进入贵族家庭。从 17 世纪 70 年代开始，莫斯科的商人们就做起了从中国进口茶叶的生意。

俄罗斯人更偏爱喝红茶，他们先在茶壶里泡上浓浓的一壶，要喝时倒少许在茶杯里，然后冲上开水，随个人习惯，调上浓淡不一的味道。有客人来时，茶壶里的浓茶一倒，开水一冲，再在茶中加入果酱或蜂蜜，冲成果酱茶，即可尽情而饮。俄国人喝茶则常常为三餐外的垫补或往往就替代了三餐中之一餐。当然，喝茶之际谈天说地是必不可少的，俄罗斯人把饮茶当成一种交际方式，饮茶之际达到一种最好的沟通效果，而独自饮茶则可以给自己一个沉思默想的机会。

俄罗斯的茶炊工艺也十分有名。据记载，早在 1730 年在乌拉尔地区出产的铜制器皿中就有外形类似于茶炊的葡萄酒煮壶，直到 18 世纪中下期才出现了真正意义上的俄罗斯茶炊。在当时，有两种不同用途的茶炊，即茶壶型茶炊和炉灶型茶炊。茶壶型茶炊的主要功能在于煮茶，也经常被卖热蜜水的小商贩用来装热蜜水，以便于走街串巷叫卖且能保温，其原理在于茶炊中部竖一空心直筒，盛热木炭，茶水或蜜水则环绕在直筒周围，从而达到保温的功效。炉灶型茶炊的内部除了竖直筒外还被隔成几个小的部分，用途更加广泛，烧水煮茶可同时进行，这种“微型厨房”式的功能使它的使用范围不仅仅局限于家庭，而且深受旅游、旅行者青睐。无论在森林还是草场，在能找到作燃料的松果或木片的地方，人们都可以就地摆上炉灶