

ZHONG GUO ZHI CHA  
GONG YI

张堂恒 主编

# 中国制茶工艺

中国财政经济出版社

# 中国制茶工艺

张 堂 恒 主编

王钟音 庄 任  
裘览耕 俞寿康 编写

中国财政经济出版社

# 中国制茶工艺

张堂恒 主编

王钟音 庄任 编写  
袁宽耕 俞寿康

\*

中国财政经济出版社出版

(北京东城大佛寺东街8号)

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

北京东华印刷厂印刷

\*

850×1168毫米 32开 15.625印张 379000字

1989年10月第1版 1989年10月北京第1次印刷

印数：1—1350 定价：11.30元

ISBN 7-5005-0704-6/TS·0020

# 目 录

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| <b>第一章 概 述</b> .....    | ( 1 )   |
| 第一节 中国制茶简史.....         | ( 2 )   |
| 第二节 中国茶叶的分类.....        | ( 17 )  |
| 第三节 茶叶产销情况.....         | ( 23 )  |
| 第四节 中国茶叶的品质.....        | ( 29 )  |
| 第五节 中国茶叶的饮用.....        | ( 33 )  |
| 第六节 茶叶深加工和综合利用.....     | ( 40 )  |
| <b>第二章 中国制茶原理</b> ..... | ( 43 )  |
| 第一节 初制原理.....           | ( 43 )  |
| 第二节 精制原理.....           | ( 72 )  |
| 第三节 再加工原理.....          | ( 79 )  |
| <b>第三章 绿茶制造工艺</b> ..... | ( 89 )  |
| 第一节 绿茶的种类与品质.....       | ( 90 )  |
| 第二节 绿茶初制工艺.....         | ( 101 ) |
| 第三节 炒青绿茶初制工艺.....       | ( 140 ) |
| 第四节 半炒烘绿茶初制工艺.....      | ( 168 ) |
| 第五节 烘青绿茶初制工艺.....       | ( 180 ) |
| 第六节 蒸青绿茶初制工艺.....       | ( 188 ) |
| 第七节 绿茶精制工艺.....         | ( 195 ) |
| 第八节 绿茶精制程序.....         | ( 227 ) |
| 第九节 成品拼配.....           | ( 252 ) |

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| <b>第四章 花茶窈制工艺</b> .....        | (261) |
| 第一节 花茶种类和品质特征.....             | (262) |
| 第二节 花茶的窈制原料.....               | (266) |
| 第三节 茉莉花茶窈制工艺.....              | (275) |
| 第四节 其他花茶窈制工艺.....              | (290) |
| <b>第五章 黄茶、黑茶和紧压茶制造工艺</b> ..... | (309) |
| 第一节 黄茶制造工艺.....                | (310) |
| 第二节 黑茶制造工艺.....                | (327) |
| 第三节 黑茶复制工艺.....                | (342) |
| 第四节 紧压茶制造工艺.....               | (348) |
| <b>第六章 白茶和乌龙茶制造工艺</b> .....    | (373) |
| 第一节 白茶制造工艺.....                | (374) |
| 第二节 乌龙茶制造工艺.....               | (381) |
| 第三节 各种乌龙茶制造工艺.....             | (387) |
| <b>第七章 红茶制造工艺</b> .....        | (402) |
| 第一节 红茶制造原理.....                | (402) |
| 第二节 红茶种类和品质特征.....             | (409) |
| 第三节 红茶初制程序.....                | (415) |
| 第四节 红茶精制工艺.....                | (441) |
| 第五节 小种红茶制造工艺.....              | (449) |
| 第六节 工夫红茶制造工艺.....              | (452) |
| 第七节 红碎茶制造工艺.....               | (472) |
| 第八节 速溶红茶制造工艺.....              | (486) |
| 第九节 米砖压制工艺.....                | (490) |

## 第一章 概 述

中国是世界上最早饮茶的国家，也是最早和最大的茶叶生产国，产区遍布南方各省。中国的制茶工艺有悠久的历史，茶叶的粗加工（初制），精加工（精制）、再加工，都有精湛的工艺和理论基础。采用各种加工工艺生产的茶类花色繁多，品质优异。

新中国成立前，在半封建、半殖民地的社会制度下，工农业生产遭受极大的摧残，制茶工业也不例外，制茶工艺一直停留在手工阶段。新中国成立后，解放了劳动生产力，制茶工业有了较大的发展，制茶工艺也基本上从手工操作发展到了半机械化、机械化。目前，部分茶叶生产已实现了连续化，有的还开始出现了自动化生产。

茶树鲜叶经过高温杀青后制成绿茶，这在中国制茶工艺中占重要的地位。不但有蒸青和炒青、烘青、晒青绿茶，而且还有主要以烘青绿茶和茉莉鲜花为原料窰制而成的花茶。花茶的窰制工艺更为独特。

黄茶和黑茶的初制工艺是在绿茶杀青、揉捻和干燥的基础上发展起来的。只是在加工过程中增加一道“闷堆”工艺，使茶叶中的一些化学成分产生不同程度的氧化作用，形成不同色、香、味的黄茶或黑茶。黑茶经再加工后，成为各种紧压茶，主要是砖茶，为边远地区少数民族“不可一日无”的生活必需品。

鲜叶不经杀青而经自然或加温萎凋后制成的白茶、乌龙茶和红茶，它们都有各自独特的工艺。特别是中国的工夫红茶，其制造工艺传至国外后，发展为分级红茶，目前已成为世界上的主要茶类。白茶和乌龙茶产量虽然不多，但品质优异，有比较成熟的制造工艺。

## 第一节 中国制茶简史

在文字没有创造之前，有关中国古代制茶工艺的记载主要是根据传说或推测；虽然也有考证，但遗留下来的文物不多。

在有了文字以后，茶字的出现也是比较迟的。在漫长的中国封建社会中，关于制茶工艺的系统记载资料也是不多的。往往只能从文学，特别是诗词中找到一鳞半爪的描述。

在古代，中国是世界上唯一的茶叶生产国。中国茶叶的产区在唐代就已基本形成。当时以蒸青为主，各种茶类的发展则比较迟。中国茶叶在边销和出口贸易方面曾垄断国内外茶叶市场。

### 一、唐代以前茶叶史

#### （一）茶树的起源

根据进化论和一元论，从植物分类而言，茶树 *Camellia sinensis* (L) O. Kuntze 这个种 (species) 是从山茶科山茶属里分化出来的。但茶树开始出现的确切的时间和地点还没有足够的证据。山茶科中的厚皮香属起源于上白垩纪，其它属起源于第三纪，所以茶树从山茶属里分化出来大概在第三纪后冰川时期以前，地点在中国的西南部。喜马拉雅造山运动在第三纪末，冰川时期在距今一百万年以前的第四纪初，当时喜马拉雅山脉还沉在海

底，所以，印度北部不可能是茶树的原产地。中国云南省南部没有受到冰川的影响，是山茶花的故乡，在原始森林里已发现了不少野生茶树，因此，很可能是茶树原产地的中心，但至今还没有发现冰川时期以前的茶树化石。

银杉是冰川时期以前的植物，主要是以银杉的化石来判定的。四川南部发现原始残存的银杉，被称为活化石。据说在它们附近有野生茶树，在贵州北部也曾发现了几颗类似茶籽的化石。如能证实，那么四川省南部和贵州省北部可能是茶树的原产地或原产地的北缘。

## （二）茶的发现和利用

中国在原始社会时期就已知道茶叶的功能。据《神农本草经》记载：“神农尝百草，日遇七十二毒，得茶而解之。”据《神农食经》记载，“茶茗久服，令人有力悦志。”但严格地讲，这些记载只能是传说，因为据考证《神农本草经》的作者不是神农，而是汉或汉以后的人，何况唐代以前只有“荼”字而没有“茶”字。

神农在中国古代传说中是一个神化了的人物形象。他不仅是茶叶利用的创始人，也是农业、医药和其它许多事物的发明者。神农作为一个真实的人是否存在尚不得而知，而且在生产力十分低下的原始社会也是不可能产生这样一个大发明家的。但在中国上古的史籍中，有很多关于神农的传说，很有可能是夏商之间追溯出来的一个偶像。有的认为神农就是炎帝。根据庄子《盗跖篇》“神农之世，卧则居居，起则于于。民知其母，不知其父”的记载，可以看出关于神农的传说反映了母系氏族社会向父系氏族社会转变的一个氏族或部落的某些史实，所以把神农最先发现和利用茶叶的传说理解为在这个历史时代，我们的祖先最早发现和开始利用茶叶，是可能的，也是可信的。

当时可能只是利用野生茶树的鲜叶，还没有栽培茶树。由于社会的发展，野生茶树的鲜叶不能满足人类常年生活的需要。于是人们一方面把鲜叶晒干贮藏，这是最原始的茶叶加工方法，至今生产上还在应用，嫩叶如白茶，老叶如“生片”，另一方面则栽培茶树。有关茶树栽培的最早历史记载是三千余年前周武王的曾祖父古公直夫时代的农事诗“采茶新樗，食我农夫。”公元前1066年，“武王率西南夷伐纣”时，巴蜀诸国以茶叶作为贡品。在公元前440年晋常璩《华阳国志》中已明确记载巴蜀一带“园有芳蒻、香茗”。

茶叶最早是作为药用的，上文所载神农尝百草，说明当时人们已认识到茶叶有解毒的功能。再如西汉司马相如《凡将篇》中，也把“莽”（古茶字）列为药材的一种。

关于饮茶起源的记载有“秦人取蜀，始知茗饮事”；“茶饮起于汉前，而盛于汉后。”在《赵飞燕传》中有梦见武帝赐茶的记载。在王褒《僮约》中有“武阳买茶”和“烹茶尽具”等的记载，说明公元前茶叶已盛行而已成为商品。至于《方言》等书中“阳羨买茶”和汉王到茗岭“艺茶”，则是东汉时（公元25—200年）的事了。

《三国志·韦曜传》记有孙皓密赐韦曜“茶莽以代酒”。至于把茶泡好后在市上零售的最早记载，则是《广陵耆老传》中的“晋元帝建武元年（公元317年）有老姥每旦独提一器茗，往市鬻之，市人竞买。”

古代还把茶叶作为祭品，如南齐武帝永明年间（公元485—493年）临死前在遗书上说“我灵座上慎勿以牲为祭，但设饼果、茶饮、干饭、酒脯而已。天下贵贱，咸同此制。”可见当时饮茶已成一种俭朴的好风尚。

据《封氏见闻记》记载：唐开元（公元713—741年）中，随

着佛教的兴起，学禅饮茶，相习成风。北方各城市“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，所至山积。”同时边区少数民族也普遍饮茶，如《国史补》记载：

“常鲁公使西番，烹茶帐中，赞普问曰：此为何物？鲁公曰：涤烦解渴，所谓茶也。赞普曰：我亦有此，遂命出之。指曰：此寿州者，此舒州者，此顾渚者，此蕲门者……”

### (三) 茶字的起源

“茶”这个字，有好几种意义。英语 tea 字也一样。一是指茶树 (tea plant)，如种茶 (tea planting)；二是指茶树的青叶 (green leaf)，如采茶 (tea plucking)；三是指用青叶制成的茶叶 (made tea)，如制茶 (tea manufacture) 或茶叶加工 (tea processing)；四是指用茶叶沏成的茶汤 (tea ligaur)，如饮茶 (tea drink)。

但在唐代以前，是没有茶字的，一般写作荼。陆羽在《茶经》(公元780年)“一之源”中有较详细的叙述：

“其字，或从草，或从木，或草木并”(原注：“从草当作茶，其字出《开元文学音义》，从木当作𣎵，其字出《本草》；草木并作荼，其字出《尔雅》”)。

“其名，一曰茶，二曰𣎵，三曰蔎，四曰茗，五曰荈”(原注：“周公云：𣎵、苦茶。扬执戟云：蜀西南人谓茶曰蔎。郭弘农云：早取为茶，晚取为茗，或一曰荈耳”)。

在古代，苦茶、苦菜、甜茶、甜菜不分，统称茶。吃时都是“生煮羹饮”。所以在《诗经》里有“谁谓荼苦，其甘如飴”。至今四川仍有甜茶。《尔雅·释木篇》中有“𣎵，苦𣎵”。《说文》：“𣎵，苦茶也。”《茶经》“七之事”原注“𣎵，途遐反”

(Tu—ya)，今闽南语仍称茶为Tya，传至欧洲，成为英语的 Tea，法语的 Thé。

苦茶、苦菜称为楨或櫟，茶就是甜的了。

为了进一步区别茶和菜，因为菜是草本，所以仍用茶字；茶是木本，就加木旁成櫟字，或省去一划成茶字。

楨也是苦菜或苦茶，就用不同读音来区别。音古（苦茶切）指苦菜；音家指苦茶，转为茶（薺楨切）。

#### （四）唐代以前制茶史

茶叶最早作为菜用。4世纪初东晋郭璞在《尔雅注》中说：“树小如梔子，冬生，叶可煮作羹饮。”最原始的加工方法是把鲜叶晒干；或者煮后再晒干。前者是白茶，后者是用沸水杀青（泡青）的晒青绿茶。

3世纪初，三国魏张揖在《广雅》中说：“荆巴间采茶作饼，成以米膏出之。若饮先炙令色赤，持末置瓷器中，以汤浇覆之。用葱薑笔之。其饮醒酒，令人不眠。”

值得注意的是为了使饼茶不易散裂，用米膏粘住，正和现在珠茶精制炒车时加糯米糊的作用相同。同时还可以看出，在饮用时须先烤成红色，所以不是蒸青绿茶而是蒸青黑茶。

8世纪末唐陆羽在《茶经·三之造》中记述：“采之、蒸之、持之、拍之、焙之、穿之、封之，茶之干矣。”蒸之，是把采下来的鲜叶放在甑里用蒸气杀青；持之，是把蒸青叶放在石臼里捣烂；拍之，是把捣烂的叶子做成饼；焙之，是把湿坯放在烘笼上烘焙（初干）；穿之，是用锥刀在饼茶中央穿孔，并用竹条串起。封之，是把上穿（500克）、中穿（250克）、小穿（125—150克）封闭在育（櫃）中，用低温复火，使之充分干燥。

《茶经·七之饮》中还记有：“饮有掬（粗）茶、散茶、末茶、饼茶者，乃斫、乃熬、乃饼、乃春，贮于瓶缶之中。”这里的散茶、末茶有两种可能。一种是用鲜叶制成；另一种是把饼茶碾或舂成散茶和末茶。前一种制法，《茶经》中只字未提，所以可能性不

大；后一种则讲得比较具体。饼茶碾碎后用箩分筛，筛下的末贮藏在有盖的盒子里。筛上的当然是粗茶或散茶了。

这种制法在唐代传到日本后，至今仍把蒸青散茶称为碾茶，在饮用前碾成末茶，是正品。与从初制或精制时分出的副产品茶末不同。

关于散茶的记载，在825年前后李肇所撰《唐国史补》中列举了散茶的产地和名称，且与团茶并列，可惜没有提制法。如：

“剑南有蒙顶石花，或小方，或散芽，号为第一。湖州有顾渚之紫笋。东川有神泉山团，昌明曾目。峡州有碧涧明月，芳蕊，茱萸笋。福州有方山之露芽。夔州有香山，江陵有楠木，湖南有衡山。岳州有潞湖之含膏。常州有羲兴之紫笋。婺州有东白。睦州有鸠坑。洪州有西山之白露。寿州有霍山之黄芽。蕲州有蕲门团黄，而浮梁之商货不在焉。”

关于散芽的采摘和炒焙，在比陆羽较后的刘禹锡（卒于842年）及卢仝（卒于935年）的诗歌中曾提到过。前者如“西山兰茗试茶歌”中有“……自傍芳丛摘鹰咀，斯须炒成满室香。……新芽连拳半未舒，自摘到煎俄顷馀……”，后者如“走笔谢孟谏议穿新茶”中有“……先看抽出黄金芽，扎鲜焙芳旋封里。……”

蒸青团茶如不及时焙干，可能会变成黄茶，如蕲门团黄。黄茶有两种可能：一种是嫩芽本身是金黄色的；另一种也可能是闷黄的，如霍山黄芽。从时间上来看，上述记载都在陆羽死后唐代后期九世纪初以后。

## 二、宋元制茶史

### （一）宋代制茶史

宋代的茶类及其制法，基本上与唐代相似。如宋代的“片茶”实际上就是唐代的团茶或饼茶。宋代的“散茶”就是唐代的

蒸青（杀青）和炒青（炒干）或烘青（焙干）。宋代的茶叶加工在继承唐代的基础上加以改进和发展。如片茶的“拷”，唐代主要用杵臼手工拷春，到了宋代杵臼普遍改为“碾”。在有条件的地方，甚至还有利用水力碾磨的机械（1083年）。再如“拍”这道工序，宋代较唐代更为精巧，而且在“饰面”上有突出的发展。唐代制茶的规范一般比较粗笨，茶面即使有纹饰，也很简单。到宋代以后，茶范越来越小巧玲珑，而且图文并茂，阴阳相错，特别是贡茶的茶面，龙腾凤翔，栩栩如生。在团饼茶的制造工艺上达到了精湛绝伦的程度。从有关文献的记载中，可窥见一斑。

宋子安《东溪试茶录》（1060年）中说，“择之必精，濯之必洁，蒸之必香，火之必良，一失其度，俱为茶病。”对芽叶不但要经过精细的选择，而且还要洗濯得很清洁，由于是蒸青，所以芽叶用清水洗涤不会影响品质。当然，蒸青和毛火、足火都必须掌握适度，否则就成为茶病。从古为今用而论，对鲜叶“濯之必洁”这点来说，今天仍值得学习。如在洗涤时加入某些能破坏残留农药的化合物，岂不是一举两得。

文中还指出：“乌蒂百合，茶之大病。不去乌蒂，则包黄黑而恶。不去百合，则味苦涩。蒸芽必熟，去膏必尽。蒸芽未熟，则草木气存，去膏未尽，则色浊而味重。受烟则香夺，压黄则味失，此昏茶之病也。”

值得一提的是在原注里有“茶民以茶之色味，俱在梗中。”梗应是嫩茎，这对以后发明乌龙茶摇青制法有很大启发。

黄儒《品茶录》（1075年）四、五两节论述蒸青程度与品质的关系，摘录如下：“四，蒸不熟。既采而蒸，既蒸而研。蒸有不熟之病，有过熟之病。蒸不熟，则虽精芽，所损已多，试时色青易沉，味为桃仁之气者，不蒸熟之病也。惟正熟者味甘香。

“五，过熟。茶芽方蒸，以气为质，视之不可以不谨也。试

时色黄而粟纹大者，过熟之病也。故虽过熟，愈于不熟，甘香之味胜也。故君谟论色，则以青白胜黄白。予论味，则以黄白胜青白。”

熊蕃《宣和北苑贡茶录》（1121—25年）中对饼茶的发展有概括的叙述：“五代之季，初造研膏，继造腊面。……开宝末，龙凤团茶，蔡君谟将漕，创造小龙团。……元丰间，有旨造出云龙。绍圣间，改为瑞云翔龙。《大观茶论》白茶第一，……又制三色细芽。小芽雀舌鹰爪，中芽一枪一旗，紫芽一枪二旗。……其制方寸新铸，有小龙蜿蜒其上，号龙团胜雪。”

赵汝砺《北苑别录》（1186年）内容包括“采茶”、“拣茶”、“蒸茶”、“榨茶”、“研茶”、“造茶”、“过黄”。所述仍是团茶制法。

从上述记载可见，在宋代的前期和中期，茶叶制造仍以片茶（即团茶）为主。后来由于片茶向追求精细方向发展，销路日渐减少。这样，适于民间饮用需要的散茶应运而生。所以到宋代后期，散茶便替代片茶取得了生产上的主导地位。

## （二）元代制茶史

元代的茶类制造，基本上沿袭宋代后期的工艺，以散茶和末茶的制造为主。如前所述，唐宋两代的散茶和末茶的制造工艺，实际上只是蒸青团饼茶的简化，还没有形成独立完整的制造工艺。到了元代，据王桢《农政全书》所载，出现了类似现代蒸青绿茶的初制流程。即将采摘的鲜叶，先在釜中微蒸（短时间的蒸气杀青），然后摊放在箅箔上，乘热用手揉捻，最后入焙烘干。根据王桢总结的这一套制茶经验，说明中国的绿茶初制工艺，在元代已大体定型，即杀青、揉捻和干燥三道工序。以后又在各道工序的方法上不断改进提高，形成现在丰富多采的各种绿茶。

### 三、明清制茶史

明、清两代是中国制茶工艺继往开来，在技术上有较多创新的重要时期。元代茶叶制造虽以散茶为主，但由于贡茶仍沿袭宋代旧制，当时饮茶都保持烹煮的习惯，所以团饼茶的制造仍占相当比重。到明洪武初年（1368—1370年），正式诏罢贡茶。团饼茶除用作换取边马外，一般都不再制造。后来杀青方法由蒸改炒，饮茶由煮改泡，末茶生产也不断减少，出现了散茶（亦称叶茶）的盛世和全面发展时期，从而也推动了其他茶类的发展。白茶、烘青花茶、炒青绿茶、乌龙茶、红茶、黑茶等都是在明清两代创造或发展起来的。

#### （一）白 茶

最初把鲜叶晒干，虽是白茶的原始制法，但还没有发现在一定条件（温湿度）下能形成优良的品质，所以也没有工艺可言。

古书中有不少白茶的记载，但都是茶树品种不同而不是加工方法不同。如宋子安《东溪试茶录》（1064年）中记有“白茶……茶叶如纸，民间以为茶瑞，取其第一者为斗茶。”

在宋徽宗赵佶的《大观茶论》（1107年）中也记有“白茶自为一种，与常茶不同。……芽类不多，尤难蒸焙”。说明是蒸青而不是现代的白茶。

现代白茶的最早记载是明田艺蘅《煮泉小品》（1554年）中的“茶者以火作者为次，生晒者为上，亦更近自然，且断烟火气耳。……生晒茶淪之瓯中，则旗枪舒畅，清翠鲜明，尤为可爱。”

现代白茶是品种与制法相结合的产物。如福鼎大白茶，政和大白茶。1795年福鼎茶农采摘普通茶树品种的芽毫制造银针。1857年发现大白茶树。1885年改用大白茶品种的芽毫加工成白毫银针，用一芽二叶原料加工成白牡丹。

## (二) 烘青花茶

古代在煮茶时加入葱姜等香料，如陆羽《茶经》“六之饮”中记有“以汤沃，谓之庵茶。或用葱、姜、枣、桔皮、茱萸、薄荷之属，煮之百沸。”这不是花茶制造，而是调味饮料。以后在制造饼茶时加入龙脑香料，在宋代风靡全国，但更不能算花茶，也不是烘青。如宋蔡襄《茶录》（1049—1053年）中记有“茶具真香，而入贡者微以龙脑和膏，欲助其香。建安民间试茶，皆不入香，恐夺其真。”稍后，在熊蕃的《宣和北苑贡茶录》中也有同样记载。

烘青制法最初是蒸青和烘焙，在上述《大观茶论》中“白茶……尤难蒸焙”，可以看出。到明许次纾《茶疏》（1597年）中则更明确地记述：“岷中制法，岷之茶不炒，甑中蒸熟，然后烘焙。”

花茶制法的记载最早见于明朱权《茶谱》（1440年）。书中记载有，“熏香茶法：百花有香者皆可。当花盛开时，以纸糊竹笼两隔。上层置茶，下层置花，宜密封裹，经宿开换旧花。如此数日，其茶自有香味可爱。有不用花，用龙脑熏者亦可。”由此可见，花茶最早是隔离熏制的，茶坯放在上层，下层用香花或香料的香气熏制而成的。所以过去叫“熏花茶”，如双熏茉莉。当然这种方法效果不一定很好，因此不久就发展为窈花。

明钱椿年编（1539年）、顾元庆删校（1541年）的《茶谱》中记有各种花茶的窈制法：“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。净绵被罨之。三两时随用建连纸袋封裹。仍以被罨烘干使用。

“莲花茶。于日未出时，将半含莲花拨开。放细茶一撮。纳满蕊中。以麻皮略系。令其经宿。次早摘花。倾出茶叶，用建连纸包茶焙干。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。

“木樨、茉莉、玫瑰、蔷薇、兰蕙、桔花、梔子、木香、梅花，皆可作茶。诸花开时，摘其半含半放，蕊之香气全者。量其茶叶多少，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。假如木樨花，须去其枝蒂及尘垢虫蚁，用磁罐一层茶一层花投间至满。纸箬系固，入锅重汤煮之。取出待冷，用纸封裹、置火上焙干收用。诸花仿此。”

中国花茶在清咸丰年间（1851—1861年）有了较大发展，到1890年左右就很普遍了。

### （三）炒青绿茶

炒青有两种意义：一种是指锅炒杀青，包括烘干的烘青绿茶，另一种是专指炒干，一般指后者，称炒青绿茶。

15世纪已有花茶，用散茶熏制或窖制。但还没有炒青（杀青和炒干）的记载，所以说那时的烘青是用蒸气杀青的。最早用锅炒杀青，制成烘青绿茶的记载是钱椿年的《茶谱》，但只有“炒焙适中”四字。最早的炒青绿茶记载是龙井茶。如明田艺蘅《煮茶小品》（1554年）中记有“龙泓，今龙井。虞伯生诗：但见瓢中清，翠影落群岫，烹煎黄金芽，不取谷雨后。”诗中虽未提制法，但从采摘时间、外形内质的色泽来看，都是极品狮峰龙井的特征。如雨前采，色清翠，而黄金芽则是“糙米色”的“宝光”，均不是指黄茶。

在屠隆《茶说（笺）》（1590年）中，也记载“龙井，山中仅有一二家炒法甚精，近有山僧焙者亦炒。”字虽不多，但有两点值得注意：一是龙井茶的炒制方法很精细；二是原来用烘焙的改为炒干。说明16世纪已有炒青，而烘青可能比炒青早。

在明许次纾《茶疏》（1597年）中，对炒青绿茶的制法有较具体叙述。