引　言

——茶的故乡

茶叶、咖啡和可可，是当今世界重要的三大无酒精饮料。世界上生产茶叶的国家有50多个，茶叶年产量达到250多万吨，其中用于进出口贸易的茶叶多达200万吨。中国是仅次于印度的茶叶生产大国，产量占全球的五分之一。

中国是茶的故乡。茶的栽培和饮用，为古代中国人所首创。世界各地最早饮用的茶叶，引入的茶种，以及栽培技术、加工工艺、饮用方法等等，都直接或间接导源于中国。

古时将茶树称为“嘉木”，而对茶的称呼则有一些时代上的或地域上的变化。如汉代时称茶为“荼诧”、“蔎”、“荼”，两晋南北朝称“茗”、“槚”、“诧”等。唐代陆羽撰《茶经》，述茶名有五：“一曰茶，二曰榝，三曰蔎，四曰茗，五曰荼。”于是陆羽主张以“茶”为专名，最终确定了它的音、形、义。茶为“荼”字减去一划而成，发音也取自荼的另一音，读若“诧”。

中国地域辽阔，在茶字的发音上虽然大抵相似，但也有些细微差别。又由于这些差别，直接影响到茶在不同国度的读音。广州话读茶为Cha，福

需要全本请访问 www.ertongbook.com

州人发音为 Ta,厦门人和汕头人发音为 Te，内陆大部念作 Chai，是“茶叶”两字的发音。许多国家对中国茶的叫法都没有离开这几个发音范围，他们是在输入茶叶时，也输入了茶名。在 18 世纪中叶，茶的植物学定名为 *TheasinensisL*，许多欧洲文字对茶的读与写，也都是源于拉丁文 thea 的，这也是中国人对茶最普遍的读音。下面就是一些重要的用茶国及地区对茶的读音：

Thee——荷兰、德国；

Tea——英国；

Thé——法国；

Te——意大利、西班牙、马来亚、匈牙利、捷克、丹麦、挪威、瑞典；

Thay——斯里兰卡；

Ta——朝鲜；

Cha——日本、泰国、越南、印度、伊朗、葡萄牙；

Chai——俄罗斯、蒙古；

Shai——阿拉伯；

Chay——土耳其、伊朗。

茶的故乡在中国，由茶名的传播看，已是非常明白。中国人以茶为药，采茶为饮，中国是最先发现并利用茶的国家，也是古代茶学最发达的国家。且不说神农尝百草得“茶”的古老传说，至迟在汉代初年，茶已明确见于文献记述了。汉代以后，有关饮茶的记载屡见于古籍，一些描述茶茗的诗文也

开始见于典籍。到了唐代，中国有了世界上第一部茶学专著，这便是陆羽的三卷（茶经》。从此茶学便成为高雅的学问，研究者辈出，甚至有的帝王也撰写过茶学专著。我们可以说，茶学的故乡在中国。

现代五大洲都有茶树种植，出产茶叶最多的地区是亚洲。茶树的原产地在中国，西南地区是茶树原产地的中心区域，也是最早普及茶饮的地区。中国古今都发现有野茶树生长，唐宋时期的文献就有发现野生大茶树的记录。现在仍有野茶树生长的地点数百处，遍布南方 10 个省区，主要集结在北纬 30°以南，与山茶属的地理分布相一致。野生茶树分布最集中的是云贵川地区，发现不少干径在 100 厘米以上、高 20 米以上的野茶树。野生茶树的存在为栽培茶树的出现提供了重要的前提条件，也是判定茶树原产地的重要证据。茶学家们正是由野生茶树的发现进一步论证了茶的故乡在中国。

茶作为一种饮品，改变了中国人的生活，也改变了中国以外人们的生活，它曾被认为是“人类的救主之一”，是“东方赐予西方的最好礼物”。古代中国人以茶代酒，欧洲人引进茶叶也是出于拯救病酒者的。我们还看到，茶不仅仅是一种饮品，它的功用并不只限于润喉解渴，中国人赋予了它丰富的文化内涵，它改变了东方人的精神生活，也多少改变了西方人的精神生活。

茶的故乡在中国。中国人将茶献给了全世界，用香茗的芳泽滋润了中华，也滋润了世界。

一、茶　学

茶里有丰富的学问。茶树的培育，茶叶的采摘与加工，茶水的选择与冲点，属科学的范畴；饮茶的方式与环境，茶礼与茶俗，又属文化的范畴。中国在唐代时就有了茶学专家，也有了伟大的茶学著作，这就是陆羽和他的《茶经》。

《茶经》奠定了中国茶学的根基，《茶经》赋予茶以科学的内涵，同时又赋予茶文化的精蕴。没有《茶经》便不会有古代的茶学，也不会有近现代茶饮在全球的普及，我们不能忘记陆羽的功绩。

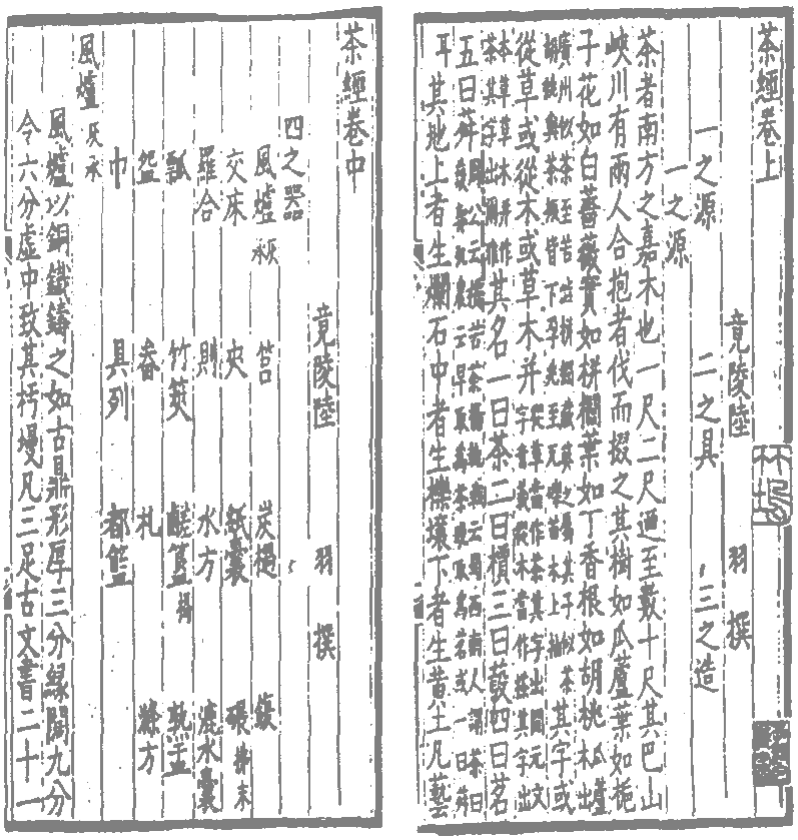
1. 茶圣与《茶经》

中国人没有忘记陆羽，尊陆羽为茶圣、茶神、茶仙。

陆羽字鸿渐，自称桑苧翁，又号东冈子。他是唐复州竟陵（今湖北天门）人，生于开元盛世，卒于贞元末年。陆羽生来并无仙骨圣体，从小就遭遇不幸。据《新唐书·陆羽传》和《唐才子传》记述，他本是一个可怜的弃婴，为僧人收养在寺庙中。长大后他逃离出走，埋名隐姓，曾学演过杂剧，成为伶师。大约在 20 岁时，陆羽开始关注茶学，曾往巴山峡江考察茶事。不久又到了升州（今南京）、

丹阳。于上元元年（760 年）隐居苕溪（今浙江吴兴），自称桑苧翁，阖门专心著述。在此期间，曾被朝廷召为太子文学和太常寺太祝，均未赴任。

陆羽居苕溪，身披短褐，脚穿藤鞋，深入茶户，采茶觅泉，多有心得。他生性嗜茶，悉心钻研茶学，用了一年左右的时间，撰成世界上第一部茶学著作《茶经》，这时他才 28 岁。以后又经补充修订，十多年后完成定稿，不惑之年的陆羽终于交给了历史一部伟大的著作（见图 1）。《茶经》刊出 1200 多年以来，屡经翻刻，一版再版。据不完全统计，现存藏本一百六七十种，散佚版本还不知有多


茶經卷上

竟陵陸　羽　撰

一之源

茶者南方之嘉木也一尺二尺遝至數十尺其巴山峽川有兩人合抱者伐而掇之其樹如瓜蘆葉如梔子花如白薔薇實如栟櫚葉如丁香根如胡桃（木出）

茶經卷中

竟陵陸　羽　撰

四之器

風爐　灰承　筥　炭撲　灰火　鍑　交床　夾　紙囊　碾　拂末　羅合　則　水方　漉水囊　瓢　竹筴　鹺簋　揭　熟盂　盌　畚　札　滌方　巾　具列　都籃

風爐　灰承

風爐以銅鐵鑄之如古鼎形厚三分緣闊九分令六分虛中致其枵墁凡三足古文書二十一

图 1　《茶经》书影

需要全本请访问 www.ertongbook.com

少。《茶经》的影响随着茶的传播波及世界，日、韩、美、英等国都有许多藏本和译本。

《茶经》集中唐以前茶学之大成，是中国古代第一部茶学百科全书。它追本寻源，首先论及茶的历史名称、茶树的种植方法及茶叶的性味，还列举了分辨茶叶品质的一些基本标准。唐时以野生茶叶为上品，以园圃种植者稍次；野生茶中又以向阳山坡林荫生长的紫茶为上，色绿者次之。由茶叶叶片形态观察，又以反卷者为佳，平舒者次之。这是陆羽的标准，也是唐时通行的标准。陆羽在《茶经》中说，茶味性寒，是败火的最佳饮料，不仅能解热渴，还可去烦闷、舒关节、长精神。陆羽还指出，如果采摘不当，制作欠精，那样的茶饮了不仅对人无益，反会使人生病。

读《茶经》可知，中国古代的茶学至迟在唐代中叶已形成一套完整的体系，采茶、制茶、藏茶、烹茶、饮茶都有明确的规范，非常严谨。以烹茶为例，首先要求制备合适的茶具，包括炉、釜、碾、杯、碗等，形制和颜色都有法度。唐代茶具陆续见有出土，长安西明寺遗址曾发现过大茶碾，西安和平门外发现过 7 件银质茶盏托。唐代茶具最重要的发现是在陕西扶风法门寺地宫，品种较为齐全。法门寺地宫出土的茶具均为银器，有烹汤用的风炉、鍑、火、匙、则、熟盂，有点茶用的汤瓶、调达子，有碾茶罗茶用的碾与碾轴、茶罗，有贮茶用的盒，还有贮盐用的、盐台，有烘茶用的笼子，有

饮茶用的茶托、茶杯等（见图 2）。这是一次空前的发现，对茶史的研究极有意义，它使我们能一睹唐代皇家饮茶风范。按陆羽的说法，茶要好，烤茶的炭火也要好。茶叶在蒸捣后，用模具压制成饼状，饮用时先须用炭火烤热，但不能用染有腥膻气的木炭和朽木为燃料。茶叶烤热后要马上用纸袋封好，以防香气散失，要等到冷却后碾成细末备用。现在南方一些少数民族烹茶，也有烤茶这道程序，应当是传承了唐人饮法的结果。

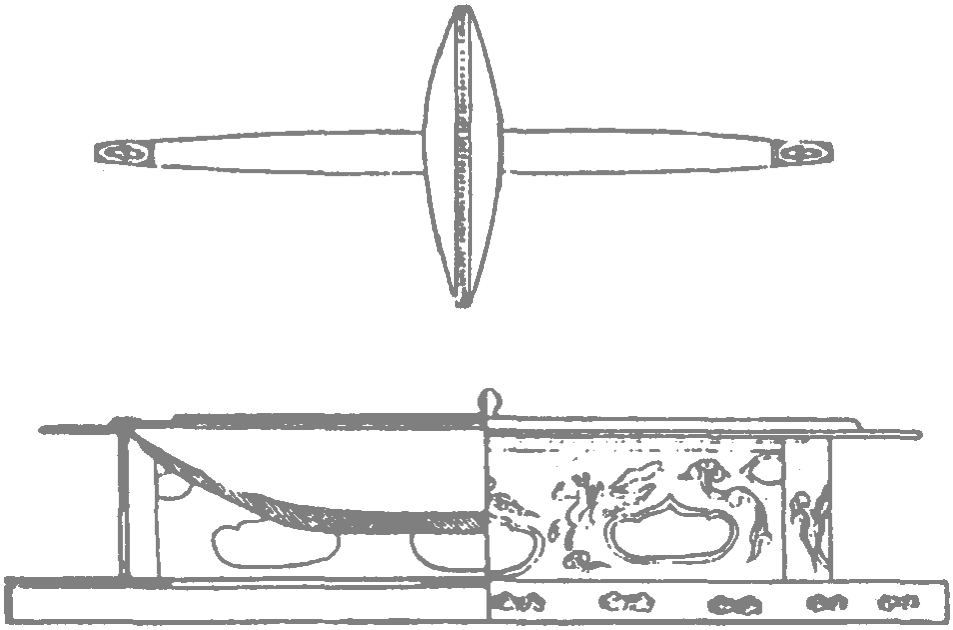


图 2　法门寺地宫出土鎏金银茶碾和碾磙（陕西扶风）

陆羽对茶品的要求很高，对水品的要求也极高。任何饮料都离不了基本原料水，水的品质对饮料的质量起着决定性的作用。陆羽认为烹茶以山水最好，山水又以乳泉漫流者为上品。煮水也很有学问，陆羽总结有“三沸”之法，唐代不少人也作过

专门研究，对此我们留待下文细说。

陆羽在《茶经》中说“茶有九难”，难在造茶、辨茶、茶具、炭火、选水、炙茶、碾茶、煮茶、饮啜。无论哪个环节出了差错，都难以饮到好茶。珍鲜香烈的美茶，一炉只烹得三碗，至多五碗。饮者在五人以上，就用这三碗传饮，这种办法可能承自更古的传杯饮酒。区别只是在于致清导和地饮茶，与饮酒造成的气氛完全不同，结果也不一样。

陆羽的《茶经》在历史上第一次系统地阐释了茶学，阐释了科学的茶学和文化的茶学。植茶与制茶，是实践科学，而烹茶与饮茶，更强调文化属性。陆羽首倡艺术地饮茶，创造了从烤茶、选水、烹汤、列具、品饮一整套茶艺，将精神贯注于茶事过程，强调茶人所具备的品质，将饮茶作为修养德性、陶冶情操的一种方法。

《茶经》问世后，对唐人的饮食生活产生了重大影响，人们由此更加了解了茶，也更爱饮茶了。唐人爱茶，有“比屋之饮”的形容，南方家家户户、贫富贵贱都饮茶。宋人有诗云：“自从陆羽生人间，人间相学事新茶。”陆羽几乎成了茶的代名。人们爱茶，也热爱陆羽，陆羽去世后，唐人用瓷土烧制陆羽偶像，供奉在灶釜左右，视为茶神。

继陆羽之后，历代研习茶学者不少，相继有许多茶学著作问世。同样以（茶经）为名的著作就有多部，还有一些《茶经》的续篇，内容大体与陆羽《茶经》相似，偶有发明而已。唐及唐以后比较重

要的茶学著作，可以列举以下数部为代表。

唐张又新《煎茶水记》 1 卷。作者通过亲自品尝，将水品分为 20 等，阐述茶与水的密切关系，强调了烹茶择水的重要性。张又新特别提到，用产茶地的水烹茶最宜。他的看法与陆羽有些不大相同。

唐苏廙《十六汤品》，著录在《清异录》中。作者以茶汤为中心，对煎汤时间的长短、注汤的缓急、盛汤器皿的质地、烹茶燃料的品种提出了见解，颇有参考价值。

宋蔡襄《茶录》上下篇。上篇述茶，下篇论器，对茶叶的贮藏、烹饮方法、用器等等，提出了比较严格的要求，强调要体现茶的色、香、味品质。

宋徽宗赵佶（大观茶论） 20 篇。书中提到应对茶叶采摘的时间、制茶技术予以特别注意，而且强调了自然环境对茶品可能产生的影响，同时也对茶品鉴别、烹茶冲饮、用水用器多方面进行了阐释。

宋熊蕃《宣和北苑贡茶录》 1 卷。书中介绍了宋代皇室御用茶园北苑的历史、制茶技术、进贡的经过，记录了龙凤团茶的形制与规格。

明朱权《茶谱》 1 卷。重点叙述了茶叶品评标准和茶具品类，作者不赞成沿用传统的团茶碎碾方法，提倡用叶茶烹饮，详细介绍了蒸青叶茶的烹点方法。

明俞政编《茶书全集》。这是明代及明以前茶学著作的汇编，收录包括《茶经》在内的著作 26 部。

清陆廷灿《续茶经》 3 卷。本书仿陆羽《茶经》体例，融入唐以后茶学资料，可视作中国古代茶学的总集，内容十分丰富。

2. 茶树培育

茶树的生长，对环境条件有一定的要求，培育茶树，就要尽可能地满足这些要求。我国在唐代时就对此有了清楚的认识，总结出了一整套茶树栽培技术。又经宋明几代的发展，提高了栽培技术，不断更新茶树品种，生产出许多高品质的茶叶。

茶树的生长，直接受气候和土壤环境中阳光、温度、水分、空气、土质等环境条件的影响。其中光照是影响的首要条件，光照强度、照射时间及光质对茶树生长十分重要。温度制约茶树的生长速度，也直接影响到它的地理分布，茶树最适宜于 20℃～30℃气温的环境。茶树对水分的要求也高于一般树木，不适宜在干旱的环境中发育。土壤是茶树生长发育的基础，土质、土温、土壤的酸碱度对茶树根系的作用非常重要。茶树对综合性小环境也有一定要求，茶园的地形、坡向也直接影响到茶树的生长。

陆羽生活的唐代，南方大都产茶，相当于今四川、云南、贵州、陕西、河南、湖北、湖南、广

西、广东、福建、江西、浙江、江苏、安徽等省区范围内，都有茶叶生产。当时所产茶叶，一部分为栽培所得，也有一部分为野生。按陆羽在《茶经》中的说法，“野者上、园者次”，以野茶胜于园茶，可见野茶叶也会有名品。陆羽概略提到唐时的植茶技术，谈到茶树生长所需要的条件。他说茶树生长的土壤以杂风化石的山地最佳，透气较好，所谓“上者生烂石，中者生砾壤，下者生黄土”。种植方法与种瓜相同，经过三年培育，便可以采摘。茶园要选在向阳坡地，茶叶以紫色为上品，而生长在阴坡谷地的茶是不堪采用的。

宋人极看重茶树的生长环境，以为灵山才出好茶。宋子安《试茶录》论建安茶，说建安（今福建建瓯）一带“山川特异，峻极回环，势绝如瓯。其阳多银铜，其阴孕铅铁，厥土赤坟，厥植惟茶”。还说“茶宜高山之阳，而喜日阳之早”，以高山产茶最美，胜于茶园。宋时贡茶都出产在这里，茶品佳，出产也早，正是得益于这里最好的自然条件。

唐时开始的种茶如种瓜方法，采取直播丛栽，一直沿用到明代。明代开始采用育苗移栽方法，仍属有性繁殖的培育方式。在明清之际，出现了插枝繁殖和压条繁殖技术，创立了无性繁殖的植茶方式。无性繁殖技术的采用，选育了大批优良茶种，提高了产量和质量。

明代的一些茶书，已明确提及茶园平整土地、除草施肥、灌溉培土等一系列技术，说明茶园管理

需要全本请访问 www.ertongbook.com

已经相对精细。程用宾《茶录》说，“肥园沃土，锄溉以时，萌蘖丰腴”，强调了茶园的除草与施肥。又如罗廪《茶解》说：“茶根土实，草木杂生则不茂。”他说茶园春季要拔草，夏秋两季要锄掘三四遍，到第二年茶叶萌发会十分茂盛。他还提到培土措施，如果地力不足，要培以焦土，在茶根旁掘一小坑，埋入焦土升余，用米泔浇灌。《茶解》还提到茶园间种技术，杂植桂、梅、兰、竹、松、菊“清芳之品”，既可使茶园幽香常发，又可抑制杂草蔓生。

茶树生长到一定年限后，便会老化，茶叶产量和品质都会受到明显影响。清代时已采用更新复壮措施，解决茶树的老化问题。方以智《物理小识》中提到火烧方法，说“树老则烧之，其根自发”。还有《匡庐游录》则提到砍伐方法，说茶树有的“五六年便老无芽，则须伐去，俟其再蘖”。这都是较为原始的茶树更新方法，到清代后期，又有了一些改进。改进的方法见于张振夔的《说茶》，他说：“先以腰镰刈去老本，令根与土平；旁穿一小阱，厚粪其根，仍覆其土而锄之，则叶易茂。”《时务通考》还记述了清人发明的剪枝法，做法是：“茶树生长有五六年，每树既高尺余，清明后则必用镰刈其半枝，须用草遮其余枝，每日用水淋之。四十日后，方除去其草，此时全树必俱发嫩叶，不惟所采之茶甚多，所造之茶犹好。”修剪技术在现代仍是茶树管理的一项重要技术，而且分化为定型剪、轻

修剪、深修剪、重修剪和台刈等多种方法，是茶树稳产高产的重要措施。

作为种植作物的茶树，在其培育过程中有与其他经济林木不同的地方。在封建时代的封闭状态下，中国的茶树培育技术进步比较缓慢，茶叶产量及品质提高也不快。近代西方农业科技传入以后，茶学界的有识之士不仅引进技术和设备，还建立了一些良种场、试验站，筹办专门的科研机构，逐步改变了茶叶生产停滞不前的状况。茶叶作为一种特殊的农产品，需要一些特别的生产技术，包括育种、繁殖、修剪、施肥、病虫害防治等。随着近代科技的发达，这些植茶技术也得到提高和发展。

从整体情形看，中国历史上对茶树的培育技术，基本处于一种凭经验的状态，提高比较缓慢。文人们对成茶倾注了更多的热情，对品饮更是津津乐道，而对于植茶却极少现之于笔端。

3．采摘与炒焙

在古人看来，采茶比植茶学问更大。的确，再好的茶树，如果采摘失时，也是得不到好茶的。按陆羽《茶经》所说，唐代采茶是在二至四月之间，只采春茶。明代开始有了采夏秋茶的记述，如许次纾《茶疏》即说：“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。”还有陈继儒的《太平清话》也提到“吴人于十月采小春茶”。清代武夷茶还有采三季的做法，陆廷灿

（续茶经）即提到“武夷茶自谷雨采至立春，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。”

古代重春茶，得春茶谓之新茶。春茶的采摘，一般是在二十四节候的第三候——惊蛰前后。当然，由于地区气候的差异，各地开摘的时间不尽相同，如福建有的地方可早到立春后十日。《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。”北苑所出为宋时有名的贡茶，采摘约略稍早。宋人其他茶书，如黄儒《品茶要录》、赵佶《大观茶论》，均认为惊蛰前后采茶最佳，这大多指的是贡品之类。

一般用于贸易的茶叶，采摘节候多在清明前后。明代一些茶区的采摘期晚到谷雨之时，有的名品如罗岕茶则推迟到立夏才采摘。采摘晚于这个节候的，自然就不能算是春茶了。

采摘的节候，往往决定着成茶的品第。现代人所说的特级茶和一级茶，都在春茶前期采摘，以采一芽二叶为主。而后期所采，只堪制作四五级茶。由此可见，古代更重茶品的质量，质量高，产量相应要低一些。现代除南方少部分地区如海南四季采

茶外，一般都采三季茶，称为春茶、夏茶和秋茶。大体 3～5 月所采为春茶， 6～7 月所采为夏茶，8～10 月所采为秋茶。春茶的开采，提倡早些进行，采摘期以 4～7 天为宜，名优茶的采摘期只有 2～4 天，要求很高。

采茶的节候决定茶品的高下，具体采摘的时间也很重要。陆羽《茶经》说，“其日有雨不采，晴有云不采”，非晴露之日不能采茶。宋人《试茶录》也说：“凡采茶必从晨兴，不以日出。日出露晞，为阳所薄，则使芽之膏腴，泣耗于内，茶及受水，而不鲜明，故常以早晨为最。”《大观茶论》也说，“撷茶以黎明，见日则止”，太阳一出，就不要采了。《北苑别录》说，为了控制采茶的时间，还有专人指挥开采和止采，以击鼓鸣锣为号，如出战一般。采茶时，“每日常以五更挝鼓，集群夫于凤凰山。监采官人给一牌入山，至辰刻则复鸣锣以聚之，恐其逾时贪多务得也”。这是御茶苑的管理方式，自然是要严格得多。在有些地区，要求又有所不同，如《考槃余事）提到，“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”。

古人为提高茶品质量，还十分强调采摘方法的规范化。如北苑贡茶的采摘，要专雇熟练的采茶工，《北苑别录》即说：“大抵采茶，亦须习熟。募夫之际，必择土著及谙晓之人，非特识茶发早晚所在，而于采摘亦知其指要。盖以指而不以甲，则多

温而易损；以甲而不以指，而速断而不柔。故采夫欲其习熟，政为是耳。”采茶的技巧，主要是以指甲而不是以指头断茶，这在《大观茶论》中也可读到，“用爪断芽，不以指揉，虑气汗薰积，茶不鲜洁”。为了解决手汗问题，茶工还随带一罐新汲的井水，采茶芽后投入罐中。

采茶要求很高，制茶更要求精益求精。古代制茶，因茶品的不同，方法不尽一致，但主要工艺都少不了炒焙或蒸焙。从表面上看，这不过是用人工使茶叶干燥的一个过程，但实际上它是决定茶品质量的关键工序。按照古代茶书的记述，中国古代茶叶的制作大体经历了蒸焙和炒焙两个大的发展阶段，以明代为前后阶段作为分界。

陆羽《茶经》所述的制茶方法是“蒸之，捣之，拍之，焙之，穿之，封之”，这样得到的便是干茶叶，也就是茶学家们所谓的“蒸青饼茶”。饼茶在饮时要碾成末冲泡，所以茶具中还要配茶碾。唐代蒸青饼茶形状比较大，常重在 1 斤以上，到宋代又制成小饼， 28 片合为重 1 斤的一大饼。当然唐代有饼茶，也有散茶、末茶，以饼茶最负盛名。到元代，蒸焙茶的方法还被作为传统工艺进行介绍，王祯（农书）就载有具体制法，但这时的成茶是散茶而非饼茶了，可以叫做“蒸青叶茶”。其制法是“采讫，以甑微蒸，生熟得所。蒸已，用筐箔薄摊，乘湿揉之。入焙，匀布火，烘令干，勿使焦。编竹为焙，裹蒻（音 ruò）覆之，以收火气。”

也就是说，叶茶省却了饼茶的压模工序，应当说是有了进步。

明代初年，传统的饼茶仍在制作，不过茶人已清楚地认识到了它的弱点，如耗时费工，茶叶浸水榨法有损于香味等，所以就有了革饼茶而改为叶茶的愿望。明太祖朱元璋为废饼茶兴叶茶，还专门下了一道诏令：“罢造龙团，惟采芽以进。”皇帝都提倡饮叶茶，饼茶自然也就没有销路了。

明代不仅废了饼茶工艺，还改蒸法为炒法，大量生产炒青叶茶。炒青茶技术在唐代本来就有了，刘禹锡有《试茶歌》说“斯须炒成满室香”，指的即是制茶的炒法。炒焙之法到明代才得以完善，而且得到推广，茶书上只言炒法而不言蒸法，说明茶史上的一个新时代确实开始了。

明代张源（茶录）所述炒焙之法是“锅广二尺四寸，将茶一斤半焙之。俟锅极热，始下茶急炒。火不可缓，待熟方退火，彻入筛中，轻团那数遍。复下锅中，渐渐减火，焙干为度”。炒茶的火候非常关键，所谓“火烈香清，锅寒伸倦；火猛生焦，柴疏失翠；久延则过熟，早起却还生；熟则犯黄，生则着黑；顺那则干，逆那则湿；带白点者无妨，绝焦点者最佳”，总之是要恰到好处，有一定难度。许次纾的《茶疏》述炒茶之法颇为详细，他说：“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。”对

需要全本请访问 www.ertongbook.com