

中国茶文化（一）

周丽琼 主编

目 录

中国茶道	1
茶史	1
茶文化逸事	8
茶叶的种类	17
绿茶	17
红茶	22
乌龙茶	26
花茶	38
紧压茶	42
白茶、黄茶及其他	49
名茶	56
茶艺	97

中国茶道

茶史

我国是最早懂得饮茶的民族。自从茶叶为国人发现以来，经历了一段很长远的尝试、肯定的时期。

茶树原本是一种野生的植物，最初人类并不知道它的功能与用途。到后来被国人发现而肯定，直到成为世界性饮料后，专家学者才对茶的原产地，也就是茶的始传这个问题，引起一场大争论。争论是起因于 1823 年，在印度阿萨姆省发现野生茶树，于是就出现了茶树原产地是印度的说法。

自后争论的观点，归纳起来，不外有以下四类的看法：

第一类：主张印度是茶树的原产地。

第二类：主张中国才是茶树的原产地。

第三类：主张小叶种茶原产地在中国，大叶种茶原产地在印度。

第四类：主张各自然条件允许的地区都是茶树的原产地。

最近多数学者、专家都逐渐承认中国是茶树的原产地。实际上，中国迄至目前，仍存在为数甚多、年代久远的野生大茶树。在古代也曾发现过，不仅在南方有，同时北方也有。在唐代陆羽《茶经》、宋代《太平寰宇记》，就已有发现野生茶树的记载，而西南地区的地方志所载

尤多。1939年，在贵州婺川老鹰岩发现野生大茶树以来，陆续又在四川、云南、贵州等地深山大泽中都有大量的发现，甚至在福建、安徽也有。1961年又在云南勐海大黑山原始森林中，发现一株高约3212米、直径103米、树龄在1000多年的世界最大茶树，被称为“茶树王”。

茶树在植物分类学上，属山茶科、茶属。据调查资料显示，全世界山茶科植物共有23属、380余种；而在中国所属土地上就占了15属、260多种，大部分集中分布于云南、贵州、四川三省，尤以云南居多，形成全世界茶分布的中心。也因为具备如此条件，中国人才能最早发现茶叶。

至于茶叶是如何被中国人所发现的，有人从字源上、有人从载籍上来追溯。前者主要根据有茶字意义的最原始的“荼”字，或与茶异名而实同的诸字，如：𣎵、茗、𣎵𣎵等来推断。茶字，首见于《诗经》；𣎵，首见于《尔雅》；𣎵，首见于《方言》；茗，首见于《晏子春秋》；𣎵𣎵，首见于《凡将篇》。

因为茶字是由荼转化而来的，因此成为常被讨论的对象。荼在古代是个多义词，并不专指茶，因而辨别古书记载，必须依据当时情形而断定所指为何物。到了唐初陆德明、颜师古始改音但尚未改字；而茶字的出现，首见于苏恭的《唐本草》。大约在中唐以后，所有荼字意义的荼字，都已改变为茶字。除茗字至今偶然沿用外，所有别名代名，早已不用，而统一为茶字。

后者从载籍有关茶事的出现去断定，但很多载籍本身著作年代大有问题，如：《神农本草》、《尔雅》、《晏子春秋》、《古文苑·童约》等等，中间的年差将近有2000年。比较可以确定的，大约在西汉时代(公元前206年)，

长江上游的巴蜀地区已经有了饮茶的记载。至三国时代(220年~280年),长江下游的吴国也有了饮茶的记事。

由西汉时代一直到唐代中叶之间,是茶饮经由尝试而进入肯定的推展时期。茶树生长的自然环境与茶风的开展密不可分,因之至今四川以至江苏、浙江,沿长江流域,极可能是中国植茶与茶风的始源。

此一时期,如《三国志·吴志》所载,茶仍然还是王公贵族的一种消遣,民间还很少饮用。到东晋以后,茶叶在南方渐渐变作一种普遍的作物,文献中有关茶的记载也相应明显地增多。如记载名士生活言行的《世说新语》,就是一个例子。但是只有部分的南人有此饮茶习惯,北人不但无此习惯,而且常用一种轻蔑的字眼,如:“漏”、“酪奴”、“水厄”,来取笑好饮茶的南人。在北朝达官贵人的宴席上,虽然有时也陈设茶饮,可是北人本位主义的观念很重,皆“耻不复食”,只有远到北朝投顺的“江表残民”的南人,因生活习惯未改变才喜好它。

及至隋代统一南北,以及大唐盛世局面的出现,南北的文化又得以再一度的混融。因生活习性相互影响,渐渐地南人饮茶的风气,使得一向嗜乳酪的胡人也沾染了嗜茶的习惯;至于胡北的汉人,以及留在北方与南方同种同族的汉人,更容易受到影响。于是形成尔后所谓“于人所资,远近同俗”的局面。

茶因所嗜者多,风气也渐在推展,而成为一种大众化的饮料,影响当时社会、经济、文化很深。在此我们将上古至这一时期有关饮茶的作用问题,提出来讨论一下。饮茶的作用依据历史资料,约可分为五个发展时期:

- 一、从上古时期到春秋时期,主要作为祭品;
- 二、从春秋后期到西汉初期,主要作为茶食;

三、从西汉初期到西汉中期，发展为药用；

四、从西汉后期到三国，成为宫廷高贵饮料；

五、从西晋到隋代，逐渐成为普通饮料，至唐、宋遂成为一般人家“一日不可无”的开门七件事之一。

从中唐以后，茶风吹遍大江南北，达到极盛。不但是“穷极新出，而无以加之”，甚至于穷荒之民“不可一日无也，一日无之则病矣”。茶叶大量的消耗，相对植茶的区域也增广了。从此以后，茶叶遂成政府赖以支付财政的大宗财源之一，也就是在诸税中是仅次于盐税的次高税收。

唐中叶以后，茶风之所以如日中天，其原因，归纳出来的有四点：

一、交通发达，运销便捷；

二、制茶方法，日渐改良；

三、僧道生活，间接刺激；

四、陆羽茶经，直接鼓吹。

其中陆羽是最有功于“中国茶艺”发展的始创人，他在中唐时期，将一生对茶有关的知识撰成《茶经》三卷后，提升了饮茶的水平，而成为中国精神文化中的一环。陆羽《茶经》既出，远近倾慕，嗜者接踵，无不争学事茶。单就此一点，陆羽对中国文化的贡献，真的是“立言不朽”，值得后人大书而特书。

我们都知道宋代文风很盛，有关茶的相关知识也拓宽并加深了。例如：斗茶风气的开展，茶器制作的精致，植茶知识的进步，制茶技巧的讲究，茶书诗书的创作，无一不表现出宋人智慧的高人一等。宋代的人物，尤其是文人，多半很可爱又可敬，原因就出于当时文化素质高而厚实。像苏轼、苏辙、欧阳修、王安石、蔡襄、黄

庭坚、梅尧臣、陈师道、朱熹等大家都与茶有一段姻缘。

其中如蔡襄，以擅长书法著称于世，对于茶的品鉴尤其精到，著有《茶录》一书。《茶录》中将建安(今福建水吉)地方上門茶的民俗作了详细的介绍。从此以后，上至朝廷，下至民间，效法此门，成为一时的风尚。

在斗茶之余，值得一提的是，宋代对茶树生物学特性的认识程度较高，如苏轼“细雨足时茶户喜”的诗句；《东溪试茶录》每年六月锄草以“虚其本，培基土”，“以导生长之气，而渗雨露之泽”的论点等等，都说明宋代较唐代的认识又深化了一层，而且早在宋代便达到了宏观世界可能达到的认识深度。

至于日僧明荣西在南宋光宗绍熙二年(1193 年)，将中国茶种渡海携回彼邦，由明惠上人栽植成功。自后日人植茶、饮茶渐次开展，成就彼邦的“茶道”，这是尽人皆知的史实。驯至邻近的韩国茶礼，也渊源于我国。

茶艺文化的发展至明代而达于极盛。茶书的著述，数量上超越了任何朝代；茶艺的生活，确立了一个可循的方向；饮茶的模式，有了一个标准；茶器的改良，开创了崭新的局面。而茶艺的精神文化在明代更是表露无遗，如罗在《茶解·煮茶》中说：“山堂夜坐，汲泉煮茗。至水火相战，如听松涛，倾泻入杯，云光滟潋，此时幽趣，未易与俗人言。”明代文人最擅长于安排生活，既要求其“雅”，又要求其“适”，更要讲求“静”，因此典型的文士多醉心于茶艺。

茶之有书，始于我国。我国茶书，始见于唐。唐代是我国茶业和茶叶生产技术获得空前发展的一个时代。在唐以前，我国饮茶主要限于南方，北方初不多饮。但至开元年间(713 年～741 年)，由于北方大兴禅教，坐禅

夜不夕食，只许饮茶，所以饮茶在北方也很快相效成风。这种突然盛起的茶风，很快地促进了南方茶叶生产和南北茶叶贸易的迅速发展。据史料记载，中唐以后，每到采茶时节，茶商云集茶区，舟车相继，货如山积。“一叶赢得万户喜”，唐代茶叶的日益繁荣，也引起了整个社会对茶的普遍重视。

《茶经》的问世，开创了为茶著书之宗，也为后来的茶书规定了一个大体的著述范围。《茶经》全书谈及的内容主要包括茶树的形态特征，茶名汇考，茶树适宜的生长环境及栽培方法，采茶和制茶工具，茶叶采摘及制造技术，煮茶、饮茶的器具，烹茶用水的品质，茶的煮饮方法，茶叶的种类和各地饮茶的习惯，茶史资料的搜集和各地茶叶的品质等等。可以说，《茶经》中除茶法等以后出现的事项外，几乎凡是与茶有关的各种内容差不多都有叙述。所以《茶经》的内容在某种程度上，实际也就是我国全部茶书的总目，以后茶书也少有能轶出它的范围。

陆羽《茶经》是一部综合性的茶书。我国茶书除《茶经》和《茶讲》、《茶论》等一类综合性的著作以外，还有许多只是就《茶经》中一项或几项内容加以专门论述的专书，如唐代的《煎茶水记》、宋代的《茶具图赞》、明代的《茶经外集》、清初的《茶马政要》等等，这些茶书或只谈各地的水质品质，或专透煮茶饮茶的用具，或者专门辑录有关茶的诗文和茶马政要，专述其一，其他概不兼及。还有一类茶叶的专著也就是地方性的茶书，如专门记述福建建安茶叶的《东溪试茶录》、《品茶要录》以及专门介绍茶的《罗茶记》、《洞山茶系》和《茶汇》等著作。这类地方性的茶书，是专著一地或某一名茶的

历史、生产情况和茶叶特色的。

我国不但是世界上最早撰写茶书的国家，也是撰写茶书最多的国家。据万国鼎先生 1958 年在《茶书总目提要》所列，从唐代的陆羽《茶经》算起，至清末程雨亭的《整饬皖茶文牒》为止，我国历史上刊印的各种茶书共 97 种(原文为 98 种，其中《本朝茶法》实际上是沈括《梦溪笔谈》的一节)。事实上万氏尚遗漏了唐代斐汶《茶述》、宋代桑尼茹芝的《续谱》和明末无名氏撰的《茗笈》等 3 种茶书，其中《茶述》、《续谱》都只是几百字的佚佚，惟《茗笈》尚完整收录在清顺治的江苏《六合县志》里。如将万氏的总目加上这 3 种茶书，那么我们现在知道的我国茶书不多不少正好是 100 种。但这并不是确数，可以肯定，我国历史上所著的茶书远不只是这些而已。

我国历史上编印的茶书很多，但历经社会变乱，散失的也很多。且不说我们现在不知道的那些佚书，即以上面所提及的 100 种查书来说，今天可能查见的，包括辑引的残句、残本，尚能见到的也只有 58 种。一般来讲，大凡成书愈早的茶书，散失的情况也愈发严重。

以唐代的茶书为例，唐代存目的茶书计有：陆羽《茶经》、《茶记》和《愿渚山记》，张又新《煎茶水记》，温庭筠《采茶录》，温从云、之《补茶事》，释皎然《茶诀》，苏广《十六汤品》和斐汶《茶述》等九种。但现在比较完整地保存下来的只剩《茶经》和《煎茶水记》，其他的或佚或残，大部分已经散失了。有的名为一书，可是实际上面目已全非。如《十六汤品》，原书为《仙芽传》，现在的《十六汤品》只是《仙芽传》第九卷中的“作汤十六法”，由后人辑出专作一书另题的。

以上说明我国茶书的这种散失情况，不只是为了强调

我国现存茶书的可贵，更主要的还在于指出我国现存的茶书和茶叶史料只是历史上已有的一部分或很少部分。因此，现存的茶书资料是不能完全代表和反映当时茶叶生产的实际水准和全部情况的。一般地说，现存的茶书记载都是迟于历史的实际、低于历史的实际。

另外我们还要指出，我国茶书基本上都是古代的作品。对于古代的茶叶科技著作，无批判地吸收是不对的；但用现代科学水准或观点去衡量和要求，同样也是不对的。我们本着尊重历史的心态，整理、完善古代的茶书，从中汲取精华，使得中国茶道继承发展。

茶文化逸事

茶之为用，至今天，经历咀嚼鲜叶、生煮羹饮、晒青贮存、蒸青做饼、碾碎塑形、杀青炒制，乃至当今各种茶类的发展过程，历时数千年，集历代千千万万茶人之大成。

生煮羹饮

最早利用茶叶，系咀嚼鲜叶。神农尝百草以疗疾的传说，就反映了这种原始的利用方法。生煮羹饮，也是早期的利用茶叶之法。即采得的新鲜茶叶不经加工，即生煮羹饮，“啜其汤，食其滓”，犹如今人煮菜汤，亦可视为菜食，故古有茗菜的说法。如《晏子春秋》上说：

“婴相齐景公时，食脱粟之饭，炙三弋五卵、茗菜而已。”

《晏子春秋》系后人收集晏婴遗事写成的，是说晏婴在做相景公时(公元前 547 年～公元前 490 年)，吃糙米饭，烧烤三种禽鸟、五种禽鸟的蛋和茶叶做成的菜。东晋郭璞(276 年～324 年)在注释《尔雅》中的“·苦茶”指出：

“树小似梔子，冬生青，叶可煮作羹饮。”

古代饮茶与今作菜汤似无什么区别。唐代皮日休在《茶中杂咏序》中写道：“自周以降及于国朝茶事，竟陵子陵季疵言之详矣，然季疵以前称茗饮者，必浑以烹之，与大沦蔬啜者，无异也。”西汉《童约》有“烹茶尽具”。魏代《广雅》有以葱姜等物合煮茶汤。唐代恭龙诗“盐损常添戒，姜豆煮更夸”，也表明唐时亦用盐、姜、豆煮茶。宋代苏东坡诗云：“……老妻稚子不知爱，一半已入姜盐煎。”宋代苏辙诗云：“北方茗饮无不有，盐、酪、茭、姜夸满口。”至今，在广东、广西、云南、湖南等省区的一些少数民族地区还有打油茶、擂茶等佐食羹饮者。

蒸青塑形

魏代张辑(230年前后)在《广雅》说：“荆、巴间采叶作饼，叶老者饼成以米膏出之。欲煮茗饮，先炙令赤色，捣末，置瓷器中，以汤浇覆之，用葱、姜、桔子之，其饮醒酒，令人不眠。”从《广雅》的记载，可知当时已由煮生叶、晒干贮存，发展到制饼烘干、碾碎冲泡。这是目前已发现的最早记载详尽的制茶史料，陆羽在《茶经·七之事》有过引用。要使茶叶做成饼状，料想当时已出现蒸青或类似蒸青的制茶方法。从出土的陶器炊具来看，魏代或魏以前，蒸熟茶叶是完全可以做到的。

自茶树上采下的新鲜茶叶，经甑蒸蒸软，通过捣、拍、焙、穿、封等手续，做成各种形状，并将其穿孔，用绳子穿紧，悬挂高处。当时制成的茶形状多端。《茶经》形象生动地介绍当时茶的形状，说茶的形状有千万种，有的像胡族人的靴子；有的像封牛的胸部；有的像山顶浮云，大而卷曲；有的像轻风吹拂水面，微波漪涟；有的像用水澄淀出陶土的肥润部分，表面润泽；有的像新

耕土地，因暴雨径流而凹凸不平……

龙团凤饼

宋代熊蕃在《宣和北苑贡茶录》(1121年~1125年)中记载：“采茶北苑，初造研膏，继蜡面。”据原注释，蜡面茶产于福建，起于南唐。又云：“宋太平兴国初，特置龙凤模，遣使即北苑造团茶，以别庶饮，龙凤茶盖始于此。”据原注释，太平兴国二年，始置龙焙，造龙凤茶。龙凤茶，皆为做成团片的茶，起于北宋丁渭(962年~1033年)，一说为蔡君谟(即蔡襄，11世纪)所创，有龙团凤饼之称。宋徽宗在《大观茶论》(1107年)里亦谓“岁修建溪之贡，龙团凤饼，名冠天下”。

南宋程大昌在《演繁露续集》(1192年前后)对蜡面茶作了解释，说：“建茶名蜡茶。为其浮泛汤面，与熔蜡相似，故名蜡面茶也。”

宋时贡茶犹甚，茶产新品目层出不穷，团饼茶的花色不断刷新，制茶技术也随之长足发展。继宋太宗时产制龙凤茶之后，仁宗时，蔡君谟创造小龙团。当时小龙团茶尤称精妙，欧阳修在《归田录》中曾有记之：“茶之品贵莫于龙凤，谓之小团，凡二八片，重一斤，其价值金二两，然金可有，而茶不可得。自小团茶出，龙凤茶遂为次。”熙宁(1068年~1077年)中，又创制密云龙茶，系取小团之精者，以20饼为1斤，装成两袋，谓之双角团茶。当时大小龙团茶是以绯色袋装盛的，表示圣上赐的。而密云龙则独用黄色袋装盛，表示专门敬奉皇上饮用。绍圣(1094年~1097年)年间，又改为瑞云翔龙，亦为福建所产，制法与密云龙无多大差别。到宋徽宗时，出现白茶，因属茶树品种的关系，偶然生出，非人力可至，于是白茶遂为第一。大观年间，又创制三色芽及试

新铸、贡新铸。三色细芽即御苑玉芽、万寿龙芽、无比寿芽。自三色细芽出，瑞云翔龙则居下。此时团茶已不复为贵，讲究采摘细嫩的芽叶制茶。《宣和北苑贡茶录》云：“凡茶芽数口，最上曰小芽，如雀舌鹰爪，以其劲直织说，故号芽茶。次曰中芽，乃一芽带一叶者，号一枪一旗。次曰紫芽，乃一芽带两叶者，号一枪两旗。其带三叶四叶，皆渐老矣。芽茶早春极少。……如一枪一旗，可谓奇茶也。故一枪一旗，号拣芽，最为挺特光正。”《大观茶论》亦谓一枪一旗为拣芽。从当时文人学士咏拣芽的诗中，则可知拣芽犹为贵重。王歧诗云：“北苑和香品最精，绿芽未雨带旗新。”韩康绛诗云：“一枪已笑将成叶，百草皆羞未敢花。”宣和庚子年间，郑可简又在福建创制银线水芽，即将拣芽先蒸熟，置于水盆中，取其芽心，谓之水芽，是小芽中最精英者，光明莹洁，犹如银线，因用很小的袋装盛，袋上有小龙蜿蜒其上，号龙团胜雪，故有“盖茶之妙，至胜雪极矣”的赞语。北宋时，据记载仅福建所产的名茶不下 50 余种，品质极妙，命名雅致，耐人寻味，除上面所提到的茶名外，还有上林第一、乙夜清供、承平雅玩、龙凤英华、玉除清赏、启沃承恩、雪英、云叶、玉华、寸金、万春峪叶、玉叶长春、宜年宝玉、玉清庆云、无疆寿龙、长寿玉圭、香口焙烤、太平嘉瑞、龙苑报春、南山应瑞、琼林毓粹、壑源拱秀等等。

据宋代赵汝励所撰的《北苑别录》(1186 年)记载，宋代在生产龙团凤饼茶时采制方法即相当考究，指出：“采茶之法，须是侵晨，不可见日。侵晨则夜露未，茶芽肥润。见日则为阳气所薄，使芽之膏腴内耗。”不仅择时采茶，而且注意培训采茶工，防范贪多不顾质量，

并订有采茶标准，“使其择焉而精，则茶之色味无不佳”。制茶分蒸茶、榨茶、研茶、造茶、过黄等过程。“茶芽再四洗涤，取令洁净，然后入甑，俟汤沸蒸之。茶既熟，谓茶黄，须淋洗数过，方入小榨以去其水，又入大榨出其膏。先是包以布帛，束以竹皮，然后入大榨压之，至中液，取出揉匀，复如前入榨，谓之翻榨，彻晓奋击，必至于干净而后已。”“研茶之具，以柯为杵，以瓦为盆，分团酌水……每水研之，必至于水干茶熟而后已。”“造茶分四局，……凡茶之初出研盆，之欲其匀，揉之欲其腻，然后入圈制夸，随筴过黄。”“茶之过黄，初入烈火焙之，次过沸汤之，凡如是者三，而后宿一火，至翌日遂过烟焙焉……火数既足，然后过汤上出色。出色之后，当置之密室，急以扇扇之，则色自然光莹美矣。”其时成品茶的等级也分得很细，茶的品目有 12 纲，共 3 等 41 名。

由团茶到散茶

北宋以后，蒸青团茶逐渐演变为蒸青散茶。宣和后，团茶不复为贵。南宋蔡条在《铁围山丛谈》(1148 年或稍后)指出：“茶之尚，盖自唐人始，至本朝为盛。而本朝又至 陵时，益穷极新出，而无以加矣。”制茶技术不断革新，茶类当有发展。从南宋陈鹄辑《耆旧续闻》(13 世纪初)记载中，亦可知当时散茶已很风行：自景（1034 年～1037 年）以后，洪之双井白芽渐盛，近岁制作尤精，囊红纱，不过一二两，以常茶十数斤养之，用避暑湿之气。此乃江西所产的双井红纱名茶的描述，显然是指散茶。制茶方法演变为蒸后不榨、不研、不过水，直接烘干，或揉捻烘干。《王桢农书》(1313 年前后)则有此记录：“然茶之美者，质良而植茂，新芽一发，便长寸余，其

细如针，斯为上品。如雀舌、麦颗，特次材耳。采讫，以甑微蒸，生熟得所，蒸已，用筐箔薄摊，乘湿略揉之，入焙匀怖火，烘令干，勿使焦，编竹为焙，裹覆之，以收火气。茶性畏湿，故宜，收藏者必以笼。翦杂贮之，则久而不。”由此可知，元初除蒸气杀表外，制茶方法与现代烘青绿茶制法相仿。

随着茶类的发展、制茶技术的进步，为保持茶的香味，饮茶方法也改为全叶冲泡。明代朱权《茶谱》曾有记述：“得春阳之首，占万木之魁，始于晋，兴于宋。惟陆羽得品茶之妙，著《茶经》三篇，蔡襄著《茶录》二篇。盖羽尚奇古，制之为末，以膏为饼。至仁宗时，而立龙团、凤团、月团之名，杂以诸香，饰以金彩，不无夺其真味。然天地生物，各遂其性，莫若叶茶，烹而啜之，以遂其自然之性也。”明代田艺衡在《煮泉小品》中也说：“茶之团者片者，皆出碾之末，既损真味，复加油垢，即非佳品，总不若今之芽茶也。盖天然者自胜耳。”故有“宝夸自不乏，山茅安可无”、“要知玉雪心肠好，不是膏油首面新”等诗句。

改蒸为炒

唐以后，随着茶叶生产的发展，茶类也不断创新，相继形成丰富多彩的茶类。各种茶类本身也有一个形成发展的演变过程，难以分出各个茶类的起始绝灭阶段。就全国而言，也不可能一种制茶方法灭绝了，再兴起另一种制茶方法，很多茶类乃长期并存，各有发展。

茶叶制法虽以晒、蒸为始，但随饮茶之风的兴起，其他炒制方法亦应运而生。炒青绿茶始于何时，尚难确定。然从唐·刘禹锡(772年～842年)《西山兰若试茶歌》：“山僧后檐茶数丛，春来映竹抽新茸。苑然为客振衣起，

自傍芳丛摘鹰嘴。斯须炒成满室香，便酌砌下金沙水。”唐时似已有炒青绿茶，这是目前已发现的最早有关茶叶炒制的史料。据考证，刘禹锡的这首诗作于朗州武陵郡，即今湖南省常德市，取材朗州一带茶事而成的诗歌。

关于炒青茶名，清代茹敦和在《越言释》中指出：“茶理精于唐，茶事盛于宋，要无所谓撮泡茶者。今之撮泡茶，或不知其所自，然在宋时有之。且自吾越人始之。按炒青之名，已见于陆诗，而放翁安国院试茶之作有曰：我是江南桑家，汲泉间品故园茶，只应碧缶苍鹰爪，可压红囊白雪芽。其自注曰，日铸以小瓶蜡纸丹印封之。顾渚贮以红蓝缣囊皆有岁贡，小瓶蜡纸，至今犹然。日铸则越茶矣，不团不饼，而曰炒青。”

到了明代，有关炒青的记载已屡见其详。普遍改蒸为炒，制茶技术达到相当高的程度。明代许次纾在《茶疏》（1595年）中详尽地介绍了炒制方法以及炒青器具、燃薪等。许次纾说：“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。甚至枯焦，不堪烹点。炒茶之器，最嫌新铁，铁腥一入，不复有香。尤忌脂膩，害甚于铁。……炒茶之薪，仅可树枝，不用干叶，干则火力猛炽，叶则易焰易灭。铛必磨莹，旋摘旋炒。一铛之内，仅容四两，先用文火焙软，次用武火催之，手加木指，急急炒转，以半熟为度。微俟香发，是其候矣。急用小扇，钞置被笼，纯棉大纸衬底燥焙，积多候冷，入罐收藏。”从这段记载的制茶方法来看，相当现代的半烘炒。此时茶叶贮藏已用磁瓮。明代闻龙在《茶笈》中也写道：“炒时须一人从旁扇之，以祛热气，否则色香味俱减。予所亲试，扇者色翠，不扇色黄。炒时起出铛时，

置大瓷盘中，仍需急扇，令热气稍退，以手重揉之，再散入铛，文火炒干入焙，盖揉则其津上浮，点时香味易出。”此与现代炒青绿茶炒制方法，基本相同，特别强调杀青时透炒，散发青气。

明代罗廬《茶解》(1609年前后)还系统地总结了当时炒青茶的技术经验，指出茶叶要“新鲜，膏液具足”。“去其梗，则味自清”，“炒茶，铛宜热”，“初用武火急炒，以发香气”，“茶置铛中，扎扎有声，急于炒匀”，“茶炒熟后，须揉”，“出之箕上薄摊，用扇扇冷”，“再略炒入文火铛焙干，色如翡翠，若出铛不扇，不免变色”。

明代炒青制茶方法已很普遍，形成许多名茶，然当时也还有蒸青茶生产。闻龙在《茶笈》曾谈道：“诸名茶法多用炒，惟罗宜于蒸焙，味真蕴藉，世竟珍之。即顾渚阳羨，密迩洞山，不复效此。想此法偏宜于，未施他茗。而经已云，蒸之焙之，则所从来远矣。”

茶引花香

宋代蔡襄《茶录》(1049年~1053年)提到熏香茶，说：“入贡者微以龙脑和膏，欲助其香。”即以一種名叫“龙脑”的香料，加入龙凤茶，以助茶香，进贡皇帝。后来发展茶引花香，创制出薰花茶。

南宋施岳《步月·茉莉》词中，提到以茉莉花焙茶。该词原注说：“茉莉岭表所产，古今咏者甚多，……此花四月开，直至桂花时尚有玩芳味，古人用此花焙茶。”

明代钱椿年《花谱》(1539年)写道：“木樨、茉莉、玫瑰、蔷薇、兰惠、橘花、梔子、木香、梅花皆可作茶。”对花的采摘、用花量、熏茶器皿、熏茶方法等都作了具体说明，料想当时花茶已受到了人们的喜爱。

多种茶类的发展